



梅ドレッシング & グラスサラダ



母の日に

今月は
梅を使った
メニューを
ご提案します!

グラスサラダ

少し汗ばむくらいの陽気になってきたら、みずみずしいサラダはいかが。連休があけて、疲れや重だるさを感じたら、元気をくれる梅のドレッシングを添えて。特別な器ではなくても、手持ちのグラスに刻んだ野菜を重ねたら、いつもとは違った雰囲気を楽しめそうです。

グラスサラダ

材料
きゅうり、サーモン、フリルレタス、ベビーリーフミックス、トマト、枝豆、じゃがいもなど

作り方

野菜(トマト、じゃがいも(茹でる)をさいの目に、枝豆はさやから出して)をグラスの底から重ねていく。上まできたら、フリルレタス、ベビーリーフミックスを敷く。ピーラーでスライスしたきゅうりと、サーモンをくると丸め、バランスを見ながら配置する。

- 135 フリルレタス
- 129 きゅうり
- 128 ミニトマト
- 151 じゃがいも (メークイン)
- 201 北海道さけ スモークサーモン
- 342 冷凍えだまめ (ちや豆)

梅ドレッシング

材料
めんつゆ、お酢、油、梅干し、玉ねぎ

作り方

梅干しは種をとって包丁でたたく。玉ねぎは細かいみじん切にする。めんつゆは濃い目に希釈する。材料をすべて混ぜる。つゆ2:お酢1:油1の割合で。たたいた梅とみじん切にした玉ねぎは液体50~60mlに各小さじ半分くらいが目安。油はなたね油やオリーブオイル、ごま油などお好みでOK。



ティーサイダー

作り方

氷を入れたグラスに、濃く淹れた紅茶と龍馬ソーダを注ぐ。梅シロップや梅酒を漬けた後の梅の実があれば風味づけに。梅の実は冷凍しておいて氷がわりにしても。



627 アールグレイティー

640 龍馬 POWER SODA

梅干しには食中毒予防や食欲増進効果など、様々なうれしい効果があります。中でも梅干しに含まれるクエン酸は、体内で糖をエネルギーに変えて疲労の回復を促すので、不調を感じやすいこの時期に積極的に摂りたい食材です。

358 海の精 南高梅白梅干し 150g 通常本体 880円 **858円** (税込 927円)

母の日のメイン料理に
国産真だらの
チーズパジル
パン粉焼き

8 ページ

さくっとした食感が魅力
「ぷくぷくワールドのクッキー&ビスケット」

14 ページ

「お知らせ」

連休により一部の生産者が休業するため、企画をお休みする商品や、場合によっては遅配となる商品があります。詳しくは中面をご覧ください。



担当者おすすめ
レシピ
甘夏ソースで
蒸し鶏のサラダ



甘夏はそのままでもちろん、さっぱりしたサラダにも最適です。

材料
鶏むね肉 …… 200g
甘夏 …… 1/4
長ネギ …… 1/4
水菜 …… 1束(1/2袋程度)

【A】
甘夏 …… 1/4
長ネギ …… 1/4
生姜 …… 1かけ
にんにく …… 1かけ
醤油 …… 大1
ごま油 …… 大1/2強
粗糖 …… 小1

作り方

- ①鶏肉に酒と塩・胡椒(分量外)をふり鍋で蒸す。
- ②長ネギ1/4(A)はみじん切りに、生姜とにんにくはすり下ろす。
- ③甘夏1/4(A)は果汁を搾り、実もスプーンなどで剥き取ったら、②や残りのAと合わせる。
- ④残りの長ネギ1/4は白髪ねぎにし、水菜は適当な長さで切って合わせる。
- ⑤甘夏1/4は薄皮まで剥いて一口サイズにする。
- ⑥①が蒸しあがったら薄めにスライスして④にのせ、煮汁と③をかけて和えたら完成。



113 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。

一番おいしい時期になりました



※写真は1kgです

無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
MECの甘夏みかん
114
1.5kg前後 **715円**(税込772円)
115 5kg
5kgネット **2150円**(税込2322円)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

116 無農薬
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 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
900g前後 **558円**(税込603円)
熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

甘い香りと果汁をお楽しみください



5月3日

低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
西表島ピーチパイ
118 (小) 5S(400g以上) **390円**(税込421円)
119 (大) 3S(600g以上) **780円**(税込842円)
沖縄県西表島の池村英勝さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

神奈川県
神奈川県湯河原町の早藤さん。果汁たっぷり。ナイフでカットし、スプーンでお召し上がりいただくのがオススメです。



120 有機 JAS
早藤果樹園芸(湯河原町)
セミノール
500g前後 **458円**(税込495円)

121 低農薬 無化学肥料
三原農協せとだ(広島県)
レモン
300g **350円**(税込378円)
広島県尾道市の長光徹弥さん他。



122 低農薬 無化学肥料
津軽産直組合(青森県)
りんご(サンふじ)
2玉 **858円**(税込927円)
青森県八戸市の留目昌明さん。

126 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)



127 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)
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。



神奈川県
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。



茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。
124 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)



125 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。



128 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智徳さん他。



129 低農薬 低化学肥料
ヘルシー深谷(埼玉県)
きゅうり
3本 **375円**(税込405円)
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。



130 低農薬 無化学肥料
高生連(高知県)
なす
3本 **330円**(税込356円)
高知県の堀川清さん。※成長調整剤(トマトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。



131 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。



132 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。



端境期につき休止
138 無農薬 無化学肥料
真南風(沖縄県)
有機いんげん
100g **278円**(税込300円)
沖縄県島尻郡の喜友名明雄さん。



神奈川県
134 低農薬 低化学肥料
黒崎有機栽培研究会(三浦市)
キャベツ
1玉 **335円**(税込362円)
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

パリッと食感がクセになる
付け合わせにも
サラダにも
茨城県つくば市の山本昌宏さん。
135 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)



136 有機 JAS
タテノファーム(山梨県)
レタス
1個 **288円**(税込311円)
山梨県北杜市の立野健さん。又は清水浩二さん。



137 有機 JAS
タテノファーム(山梨県)
サニーレタス
1個 **268円**(税込289円)
山梨県北杜市の立野健さん。



神奈川県
138 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。



139 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。



140 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。



141 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。

豚しゃぶと紫水菜のサラダ

神奈川県
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。



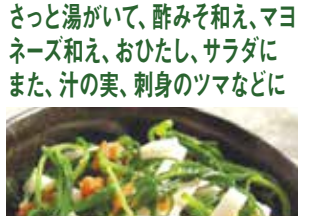
142 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農楽〜(愛川町)
紫水菜
150g **275円**(税込297円)



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



144 低農薬 低化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **358円**(税込387円)
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。柔らかく優しい香りです。



さっと湯がいて、酢みそ和え、マヨネーズ和え、おひたし、サラダにまた、汁の実、刺身のツマなどに

煮物や炒め煮に♪



蒸して栄養そのまま

長崎県諫早市の久保晃さん他。



145 無農薬 無化学肥料
匠ファーム(長崎県)
ブロッコリー
1個 **420円**(税込454円)



神奈川県
146 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。



147 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。



●おかひじきの長いも梅和え
148 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
80g **198円**(税込214円)
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。自家採取(在来種)です。有機許容農薬BT剤(生物農薬)のみ使用予定。



149 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
野ぶき
200g **195円**(税込211円)
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。



海に囲まれた島原半島の赤土の大地で育ちました



150 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島)
800g **365**円(税込) ~~394~~円
長崎県南島原市の林田康一さん。



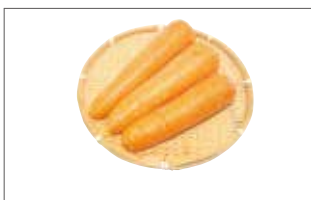
151 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **380**円(税込) ~~410~~円
北海道芽室町の五島孝亮さん他。



さっぱりしたサラダで



神奈川県産
無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
152 800g **298**円(税込) ~~322~~円
153 徳用
2kg **498**円(税込) ~~538~~円
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



154 低農薬 低化学肥料
大地の杜(長崎県)
長崎の春にんじん
400g **285**円(税込) ~~308~~円
長崎県南有馬町の栗原清春さん他。

醤油とカツ節で千切り大根のサラダ



155 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。



156 低農薬
タテノファーム(山梨県)
小かぶ
4~7玉 **265**円(税込) ~~286~~円
山梨県北杜市の立野健さん。



158 無農薬 無化学肥料
飯塚功(茨城県)
ごぼう
200g **255**円(税込) ~~275~~円
茨城県鉾田市の飯塚功さん。有機肥料のみで土作りを行うことで、緻密でやわらかく、香りの良いごぼう育ちます。

長いもとろろ丼

北海道芽室町の久世透さん他。



159 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **368**円(税込) ~~397~~円



160 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。



161 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。

和風サラダを引き立てる

高知県香美市の小田智徳さん他。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。



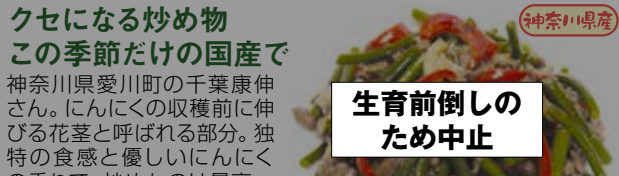
162 低農薬
大地と自然の恵み(高知県)
青ねぎ(葉ねぎ)
100g **218**円(税込) ~~235~~円



神奈川県産
神奈川県中井町の大原好文さん。
163 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



高知県香美市の小田智徳さん他。
164 低農薬
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **192**円(税込) ~~207~~円



クセになる炒め物
この季節だけの国産で
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。にんにくの収穫前に伸びる花茎と呼ばれる部分。独特の食感と優しいにんにくの香りで、炒めものは最高。
165 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにくの芽
150g **250**円(税込) ~~270~~円
柔らかい方がお好みの方は、塩で下ゆでしてからお召し上がりください。



166 無農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
新物にんにく
200g **470**円(税込) ~~508~~円
徳島県阿波市の楠正人さん。



神奈川県産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。瑞々しい新物の香りをお楽しみください。
167 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
生にんにく
80g以上 **250**円(税込) ~~270~~円



神奈川県産
168 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。



172 蔵 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。



173 蔵 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 **90**円(税込) ~~97~~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。

畑のおい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

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



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 **830**円(税込) ~~896~~円



169 低農薬
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。



174 蔵 無農薬
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 **172**円(税込) ~~186~~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。



175 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **135**円(税込) ~~146~~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。

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 **680**円(税込) ~~734~~円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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。

179 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。



170 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。



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
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。



182 蔵 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。



183 蔵 無農薬
浜田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込) ~~246~~円
北海道厚保郡厚田町の浜田潤介さん。



きのこのバター焼き
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)※きのこ欠品時には別の産地



171 低農薬
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **182**円(税込) ~~197~~円
高知県香美郡小田智徳さん他。



184 蔵 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。



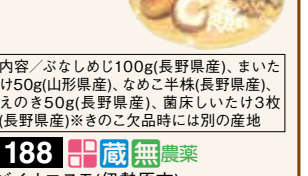
185 蔵 無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175**円(税込) ~~189~~円
新潟県津南町小林一男さん。



186 蔵 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。



187 蔵 無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **185**円(税込) ~~200~~円
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。



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

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)、ワカメめかぶ(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

189 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 **550円**(税込594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。

とろける柔らかさとまぐろ本来の味わいを楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋、大西洋)、食用植物油(コーン油)

190 凍 G不使用 丸福水産 ◎10日以上 **三崎ねぎとろ** 100g **420円**(税込454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。

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



191 凍 丸福水産 ◎10日以上 **三崎めばちまぐろ** 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刺しました。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



192 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の中トロと赤身に刺しました。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



193 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 通常本体 450円(税込486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。

熊野灘の荒波にもまれた身が引き締まった鰹です

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

197 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 **かつおたたき** 250g前後 **998円**(税込1078円)



198 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。



199 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、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



200 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。



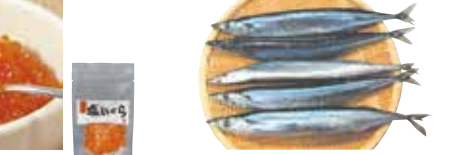
201 凍 松岡水産 ◎180日以上 **北海道さけスモークサーモン** 40g×2 **480円**(税込518円)

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。



202 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。



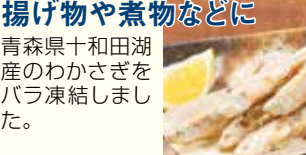
203 凍 札幌中一 ◎90日 **北海道産塩いくら** 40g **680円**(税込734円)

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。



204 凍 札幌中一 ◎45日以上 **厚岸のさんま** 5尾 **700円**(税込756円)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



205 凍 ヤイチ ◎45日以上 **八戸産いわし(下処理済)** 4本 **420円**(税込454円)

八戸産真いわしの頭とほらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 凍 五戸水産 ◎90日以上 **十和田湖産わかさぎ** 200g **580円**(税込624円)

揚げ物や煮物などに。青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。

ケチャップ入りで食べやすい『メバチマグロカマのタンドリー風』



207 凍 マストミ ◎15日以上 **増量メバチまぐろのカマぶつ切** 400g **430円**(税込464円)

太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きやバター焼きなどに。



208 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。



209 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。



210 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。



211 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)

小さな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。



212 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、そのままか塩抜きしてから調理してください。



213 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。



214 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)



215 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) **420円**(税込454円)

北海道、青森産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)



216 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 **天然鯛切身一夜干し** 2~3切(約120g) **540円**(税込583円)

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

天然物ならではの味を

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



217 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)

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。



218 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。



219 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。



220 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。



221 凍 丸彦水産 ◎90日以上 **網干し造り持ちからふとししゃも** 7~13尾(140g) **340円**(税込367円)

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



222 凍 札幌中一 ◎45日以上 **ほっけスティック一夜干し** 200g **443円**(税込464円)

北海道産のほっけを塩だけの味付けで干して、食べやすくスティック状にしました。焼いてください。



223 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。



224 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け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



225 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け込み、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

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

226 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 金目鯛西京漬

2切(140g) 750円(税込810円) ニュージーランド産金目鯛を厳選し、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、弱火で焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



原材料/からすかいかい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 きれいな山椒みそ漬

2切(140g) 570円(税込616円) デンマーク産のからすかいかいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。



228 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬

2切(140g) 880円(税込950円) アメリカ産銀だらを厳選し、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、弱火で焼いてください。



229 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬

2切(140g) 450円(税込486円) 西京味噌に柚子を加えた特製味噌床に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

冷めてもかたくなりくいのでお弁当に便利



原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)、漬けタレ[醤油、塩麹、発酵調味料、砂糖、でん粉、食塩]

230 凍 G不使用 丸福水産 ◎30日以上/豆・麦・米 メカジキ醤油麹漬

2切(140g) 680円(税込734円) メカジキの切り身を醤油麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麹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



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

231 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麹漬

3切(150g) 510円(税込551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹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。

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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。

原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚肝油、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)

232 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1220円) 通常本体



233 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。



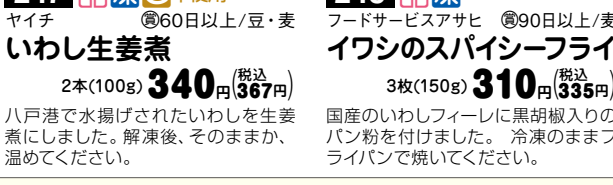
234 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え パプア産天然むきえび

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、そのまま料理に使用します。



235 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。



236 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。解凍後、炒め物や煮物などに。



237 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。



238 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり

180g 398円(税込430円) 愛知県、北海道産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



239 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝

150g 540円(税込583円) 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。

240 凍 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ

150g 435円(税込470円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩漬きしてから汁物や酢の物などに。

241 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき

120g 398円(税込430円) 原材料/ひじき(三重県)

242 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。

243 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。

244 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。

245 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼

2切 通常本体(約120g) 560円(税込570円) 原材料/縞ホッケ(ロシア)、食塩

246 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2(タレ付) 1600円(税込1728円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

247 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本(100g) 340円(税込367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。

248 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。

249 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。

250 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。

251 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 1350円(税込1458円) (3合用) 原材料/平目バイヨン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

252 凍 九里 ◎180日以上/乳・麦 国産真だらのチーズバジルパン粉焼き

180g 480円(税込497円) 通常本体

253 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 冷凍えび天ぷら

5本 1000円(税込1080円) 天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

254 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。

255 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

256 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]

257 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

258 凍 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

261 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

262 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

263 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

264 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

265 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

266 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

267 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

268 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

269 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

270 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

271 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

272 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

273 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

274 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

275 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

276 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

277 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

278 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

279 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

280 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

281 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

282 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

283 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

284 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

285 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

286 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 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]

287 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったアジフライ

半身4枚 600円(税込648円) 大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[GMO飼料不分別]

288 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎5月3日 生から造ったカキフライ

<

担当者おすすめ レシピ

スペアリブをアクセントに
豆腐とごま油のサラダ

材料
 スペアリブ…… 300g
 木綿豆腐 …… 100g前後
 お好みの野菜(水菜、フリルレタス等) …… 適量
 ごま油 …… 適量

作り方
 ①スペアリブに酒をふり、暫くおいてから塩胡椒(分量外)をする。
 ②フライパンに植物油(分量外)を熱し、中火でじっくり焼き上げる。
 ③②を骨から外すように、適当なサイズに削ぎ切りにする。
 ④お好みの野菜に豆腐と③を載せ、ごま油をかけたら完成。

スペアリブのソテーを作った際に、偶然できたサラダのレシピです。ヘルシーなイメージの豆腐サラダとは少し違った味わいを是非お試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

257 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。

258 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629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)

268 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
 400g **1175円**(税込1204円)
 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。

269 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス
 200g **588円**(税込635円)
 やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

259 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
 200g **680円**(税込734円)
 ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。スジ切りしてあります。1.5~2mm厚。

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

手づくり餃子に
 通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

270 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用)
 200g **365円**(税込394円)

261 凍 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726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。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
 150g **635円**(税込686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。

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

264 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、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

271 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス
 200g **522円**(税込564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。

272 蔵 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚小間切れ
 200g **418円**(税込451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。

265 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。

266 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。

267 凍 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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

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

279 凍 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。

280 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)

相性抜群!
ササミ×たたき梅
 エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

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

277 凍 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。

塩胡椒でパリッと 手羽先のソテー

281 凍 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。

282 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
 400g **535円**(税込549円)

284 凍 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。

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

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

283 凍 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。

284 凍 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。

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

チャプチェ
 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。焼肉やすき焼きなどに。2.5mm厚

286 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
 180g **1265円**(税込1366円)

287 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
 1枚 通常本体(170g) **2158円**(税込2214円)
 スタ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。

289 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
 200g **772円**(税込834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。

国産熟成牛 (北海道)

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g **1150円**(税込1242円)
 味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

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

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

288 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g **1052円**(税込1136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。

290 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
 200g **638円**(税込699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。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g **925円**(税込999円)
 部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g 通常本体 **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。

294 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g **925円**(税込999円)
 部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g 通常本体 **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。

ハムステーキで食べたい極上品

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〕

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

ほのかな燻製の香りと旨みがとても上品です



原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖
298 **品**凍
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
やまゆりのロースハムスライス
 80g **630**円(税込) **680**円
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

サラダやオードブル、サンドイッチに最適!

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〕

297 **品**蔵
 丹沢農場 **◎7日**
丹沢ボンレスハムスライス
 100g **430**円(税込) **464**円

303 **品**蔵 **G**不使用
 丹沢農場 **◎7日**
ミニフランク
 160g 通常本体(4本) **455**円 **430**円(税込) **464**円
 豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕

304 **品**蔵
 丹沢農場 **◎7日**
徳用皮なしビーウィンナー
 240g **678**円(税込) **732**円
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

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

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

職人の技が美味しさの秘密

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〕

300 **品**凍
 ハム工房ジロー **◎30日以上**
徳用やまゆりのウイナーソーセージ
 160g(7~9本) **670**円(税込) **724**円



ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み

よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウイナーです。〔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)
301 **品**凍
 ハム工房ジロー **◎30日以上/乳**
やまゆりのチーズウイナー
 100g **540**円(税込) **583**円



302 **品**蔵
 丹沢農場 **◎7日**
粗挽きウイナー
 120g **348**円(税込) **376**円
 飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕

フライパンで揚げるだけの簡単調理

丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

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

焼くだけ簡単!スパイシーなポークステーキ

丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

310 **品**凍
 丹沢農場 **◎180日/麦**
丹沢豚ロースステーキ香味焼用
 80g×2 **560**円(税込) **605**円

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってほしい!

5月3日
 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〕

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

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい

5月3日
 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〕

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

秋川牧園のお惣菜

スパイスがきいた本格派
316 **品**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 **838**円 **815**円(税込) **880**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〕

ピリッと後引く辛さが人気おつまみやスナック感覚で
317 **品**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 **438**円(税込) **473**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〕

315 **品**凍 **G**不使用
 秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
お徳用チキンナゲット
 400g **878**円(税込) **948**円
 秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

319 **品**凍 **G**不使用
 マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
 200g 通常本体 **459**円 **443**円(税込) **478**円
 玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

320 **品**凍 **G**不使用
 マストミ **◎90日/豆・麦・米**
神山鶏やわらか揚げ 親子丼の素
 160g×2 **540**円(税込) **583**円
 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ていきます。〔GMO飼料不使用〕

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

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めてすぐに食べられる便利品
321 **品**凍 **G**不使用
 マストミ **◎120日以上/卵・麦・米**
もったいないマグロのカツ
 150g **430**円(税込) **464**円
 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〕

322 **品**凍 **G**不使用
 マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のとりに南蛮
 200g **475**円(税込) **513**円
 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〕

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

岩手県久慈市 総合農舎山形村

スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり
5月3日
 鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

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

いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ

5月3日
 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〕

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

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます

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〕

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

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品

325 **品**凍 **G**不使用
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ
 12個(180g) **398**円(税込) **430**円
 国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です

国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

326 **品**凍 **G**不使用
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の手作り帆立シューマイ
 6個(192g) **550**円(税込) **594**円
 飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつで包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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

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

さっぱりとヘルシーなハンバーグ



原材料/鶏肉(国産)、野菜(たまねぎ(国産)、しょうが(国産))、豆腐(つなぎ(パン粉、鶏卵、でん粉)、豚脂(国産)、しょうゆ、なたね油、清酒、食塩、こしょう、たれ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、ケチャップ、バルサミコ酢、でん粉)、なたね油

329 凍 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) 鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[GMO飼料不分別]

れんこんがたっぷり入ったお弁当にうれしい一品



原材料/レンコン(熊本県他)、じゃがいも(長崎県他)、醤油、砂糖、食塩、衣(パン粉、小麦粉)、揚げ油[菜種油]

331 凍 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) (369円) れんこんとじゃがいもを使った小さいボールをNon-GMOの菜種油で揚げました。温めてください。

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

332 凍 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) 国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]

333 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]

334 凍 G不使用 ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米 神山鶏のぼくばく餃子 18g×20個 534円(税込) (577円) 徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。[GMO飼料不使用]

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入りの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

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



原材料/精白米、高菜塩漬、大麦、鶏肉、植物油、人参、スクランブルエッグ、発酵調味料、発芽玄米、醤油、しらす干し、食塩、ごま、コンブエキス、ラード、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、カツオブシエキス、とうがらし/加工デンプン、着色料(ウコン)

340 凍 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) 北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。[GMO飼料不分別]

341 凍 G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上 冷凍カットレモン 150g 295円(税込) (302円) 日品も含めた国産レモンを串切りにカットし、冷凍しました。自然解凍して料理に添えたり、氷代わりに飲み物に入れても。

342 凍 G不使用 高橋徳治商店 ◎60日以上/豆 冷凍えだまめ(ちゃ豆) 200g 365円(税込) (383円) おいしさを逃さない蒸気加熱製法で蒸したてを急速冷凍し、沖縄の塩(シママース)で味づけをしています。自然解凍でお召し上がりいただけます。

343 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックミックスベジタブル 250g 370円(税込) (400円)

348 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 ふわふわもちもちうどん。 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。

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

350 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。

345 凍 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) 北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

346 凍 綾・野菜加工館 ◎180日以上 冷凍カットほうれん草 300g 310円(税込) (335円) 宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

347 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックラズベリー 150g 690円(税込) (745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。

351 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 全粒粉生ラーメン(醤油・温麺兼用) 120g×2 スープ付 370円(税込) (400円) 全粒粉なまラーメンに、醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]

352 蔵 G調味料 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 日本の中中華麺 味噌 120g×2 360円(税込) (399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生中華麺に味噌スープ付きです。

353 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 日本の中中華麺 冷し中華(醤油味) 120g×2 350円(税込) (378円) 国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]

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

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

356 蔵 三立食品 ◎10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。

金子製麺の商品は月火お届けが遅配となります。P13・563国産そば粉(挽きぐるみ)含む

357 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) (473円) 原材料/赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

352 蔵 G調味料 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 日本の中中華麺 味噌 120g×2 360円(税込) (399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生中華麺に味噌スープ付きです。

353 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 日本の中中華麺 冷し中華(醤油味) 120g×2 350円(税込) (378円) 国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]

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

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

356 蔵 三立食品 ◎10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。

357 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) (473円) 原材料/赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

358 蔵 海の精 ◎180日以上 海の精 南高梅白梅干し 150g 880円(税込) (927円) 高級梅として有名な和歌山県南部(みなべ)産の南高梅を、伝統海塩「海の精」だけで漬けました。シソを使わない白干しタイプの梅干です。

359 蔵 G不使用 飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米 丸ごと赤かぶ 150g 460円(税込) (497円) 飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

362 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米 国産たけのこご飯の素 170g(2合用) 380円(税込) (410円) 原材料/たけのこ(和歌山県)、椎茸(大分県)、椎茸だし、砂糖、人参、昆布、醤油、発酵調味料、食塩、かつおだし、米酢

365 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) (297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、菌ごたえよく仕上げました。

366 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落 ちりめん山椒佃煮(瓶) 40g 500円(税込) (540円) 瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

飛騨高山古式製法の深い酸味とコクが特徴です

飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

359 蔵 飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米 丸ごと赤かぶ 150g 460円(税込) (497円)

飛騨高山よしま農園

いろいろな料理に合わせて

361 蔵 飛騨高山よしま農園 ◎45日以上 飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬 90g 390円(税込) (410円) 赤かぶ漬けや国産の大根、きゅうりなどを細かく刻んで混ぜ込みました。おにぎりの具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

生のりを使った贅沢な逸品

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。

363 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) (281円)

364 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米 ちりめん山椒佃煮(瓶) 40g 500円(税込) (540円) 瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

366 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落 ちりめん山椒佃煮(瓶) 40g 500円(税込) (540円) 瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

食べやすい爽やかな酸味

飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で浅漬けにしました。

360 蔵 飛騨高山よしま農園 ◎30日以上/米 赤かぶ甘酢漬 130g 450円(税込) (486円)

361 蔵 飛騨高山よしま農園 ◎45日以上 飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬 90g 390円(税込) (410円) 赤かぶ漬けや国産の大根、きゅうりなどを細かく刻んで混ぜ込みました。おにぎりの具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

363 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) (281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。

368 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/麦・米 うすら豆 100g 270円(税込) (292円) 北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

369 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。

【山上蒲鉾店】



370 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
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わいのある高級かまぼこです。



371 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込)
367円
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:シリコン使用〕



372 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **300円**(税込)
324円
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:シリコン使用〕

「和・洋・中」 いろいろな料理にどうぞ!



丸ごとつみれのお味噌汁

特
388
有機しらたき

376 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
8個 **198円**(税込)
210円(214円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプ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:シリコン使用〕

原材料/魚肉(いわし)、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩

そのまま食べたり わさび醤油で味わったり



196 おろしわさび
497 国産丸大豆醤油



373 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **370円**(税込)
400円
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコン使用〕



374 不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込)
378円
たら、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:シリコン使用〕



375 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
イワシを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。

【高橋徳治商店】



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



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



379 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〕

徳島県のローカルフード

徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

380 不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **348円**(税込)
358円(376円)
原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エン、グチ、太刀魚(徳島県)]、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、パン粉、菜種油、食塩、カレー粉、唐辛子、コショウ

特



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

魚の風味が生きているソーセージです

山陰地方で水揚げされたエン、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。

382 不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
通常本体 **308円**
305円(329円)
原材料/魚肉[たら、マエソ、チダイ、その他]、馬鈴薯でん粉、菜種油、ビートグラニュー糖、鰹節エキス、食塩、ごま油、コショウ

特

まずはそのまま、大豆の甘みをお楽しみください

北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。

383 不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **240円**(税込)
259円

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ

384 不使用
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ
通常本体 **250円**
232円(251円)
ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもちりした食感です。

特



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



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



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

ヘルシー食材として注目のしらたき

群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにゃく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

388 不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
通常本体 **200円**
195円(211円)

特

【お知らせ】

製造がお休みの為、大豆屋(まいど使含む)の商品のご案内はありません。他商品をご購入くださいますようお願いいたします。

みんなが大好きだからお買得が嬉しいW規格



395 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
通常本体 **840円**
790円(853円)
肉厚でふっくら柔らかい揚げをかつおだしを使用した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。



389 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
200g **285円**(税込)
308円
国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。



390 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
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楽しめ頂けます。消泡剤は不使用。

気軽に冷奴や味噌汁に♪

甘みの強い「トヨムス」[リュウホウ]を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。

391 不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
通常本体 **180円**
176円(190円)



392 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。海水にがり使用。消泡剤不使用。

特



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



398 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **190円**(税込)
205円
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。



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



393 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。



394 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。



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



401 不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花
150g×1袋 **330円**(税込)
356円
たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにゃくを使用。



402 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付えび入り京がんも
10ヶ入 **330円**(税込)
356円

焼いても煮てもおいしい季節限定品

国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。

403 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも
80g×2枚 **310円**(税込)
335円



【登喜和食品】



「食べ物は命を健やかに育む。安心して食べられる納豆づくりに励んでいます。」



404 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ©7日/豆・麦・米
十勝の息吹小粒納豆
30g×3 タレ・カラシ付 **218円**(税込) **235円**(税込)
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。



405 **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**(税込)
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。



406 **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**(税込)
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。

納豆のおすすめの食べ方提案します!!

納豆のワンポイントアドバイス
納豆は冷蔵庫に保管しますが、食べる少し前に常温に戻しておくといはご存じですか?実は、常温に戻しておくとなットウキナーゼという納豆に含まれる酵素が増えるそうです。なットウキナーゼは血液をサラサラにする効果が期待されています。



159 長いも
102 穂の香卵6個
348 ふわふわもちもち
190 三崎ねぎとろ
535 ゆずごしょう
むっちりうどん。



407 **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**(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。



408 **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**(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。

仕込む日の朝に大豆をひき割り、仕上げています

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。

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、漁醤、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)



409 **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 **168円**(税込) **181円**(税込)
タレ・カラシ付



410 **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**(税込)
宮城県南の方町落(ととし)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。



411 **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**(税込)
北海道の美味しいスマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

【カジノヤ】



味にこだわり、よりおいしく、より安全な納豆づくりをしています。



413 **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**(税込)
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。



414 **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**(税込)
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。



415 **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**(税込)
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。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

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。



412 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ©10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
通常本体 **80g 185円**(税込) **182円**(税込) **197円**(税込)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

【お知らせ】

製造がお休みの為、米屋製パン(まいど便含む)の商品のご案内はありません。他商品をご購入くださいますようお願いいたします。



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



417 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
ミックスバートル(パン)
1本 **370円**(税込) **400円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ



421 **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**(税込)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



422 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **380円**(税込) **410円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩(乳製品GMO飼料不分別)



423 **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**(税込)
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)



418 **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**(税込)
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)



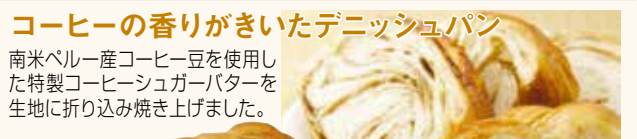
419 **蔵** **G不使用**
サンタハウス ©10日/麦
グリッシーニ
100g **400円**(税込) **432円**(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、なたね油、天日塩、洗双糖、国産金ゴマ、天然酵母



420 **蔵**
サンタハウス ©6日/麦
クランベリー&レーズン
1個 **370円**(税込) **400円**(税込)
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)



424 **蔵**
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)



特
425 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
酵母コーヒーブレッド
1個 通常本体 (約310g) **570円**(税込) **552円**(税込) **596円**(税込)
原材料/小麦粉(岩手、北海道)、コーヒーシュガーバター(無塩バター、甘しょ糖、クスクスコーン、天然酵母)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、ピーナツアーモンド、甘しょ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

もっちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ

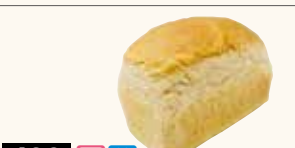
北海道産小麦を使い、手のばして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油
429 **凍** **G不使用**
大進食品 ©365日/麦
マンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) 通常本体 **340円**(税込) **338円**(税込) **365円**(税込)



128 ミニトマト
131 ピーマン
456 よつ葉シュレッドチーズ



426 **蔵**
デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米
胚芽パン
1斤(約360g) **525円**(税込) **567円**(税込)
小麦粉(岩手)、小麦胚芽粉(カナダ、アメリカ※残留農薬検査済)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、甘しょ糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

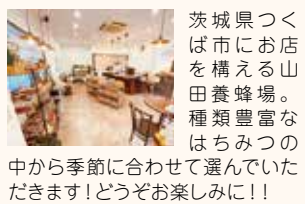


427 **蔵**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
黒糖ロール
3個(約180g) **298円**(税込) **322円**(税込)
国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)



428 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米
酵母アップルロール
約320g **630円**(税込) **680円**(税込)
小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ピータグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しょ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)

今月から山田養蜂場のオススメのはちみつを月に1回(企画回は未定)ご案内します



茨城県つくば市にお店を構える山田養蜂場。種類豊富なはちみつの中から季節に合わせて選んでいただきます!どうぞお楽しみに!!

今月のオススメのはちみつ



自然が作り出した豊富な栄養素がたっぷり!
新 **5月3回**
入試でトーストに
431 **蔵**
山田養蜂場 ©180日以上
フランス産ラベンダー蜜
150g **1000円**(税込) **1080円**(税込)
南フランスのプロヴァンス地方で採集したラベンダーのはちみつ。採集量が少なく貴重なはちみつです。ほんのりとラベンダーの香りが漂う味わい。トーストやハーブティーに入れるのがオススメです。



432 **蔵** **G不使用**
創健社 ©120日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **360円**(税込) **389円**(税込)
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。



433 **蔵** **G不使用**
フルーツバスケット ©2年
ブルーベリージャム(国産)
140g **698円**(税込) **754円**(税込)
国内の契約栽培農家のブルーベリーと、グラニュー糖だけで作ったプレザータイプのジャムです。



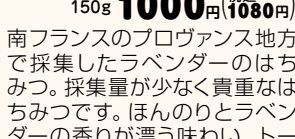
434 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
220g **630円**(税込) **680円**(税込)
愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。



435 **蔵** **G不使用**
創健社 ©180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **480円**(税込) **518円**(税込)
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ストです。(乳製品GMO飼料不分別)



430 **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**(税込)



436 **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**(税込)



437 **蔵**
ムソー ©5ヶ月以上/米
玄米フレーク・プレーン
150g **360円**(税込) **389円**(税込)
国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。



438 **蔵** **G調味料**
創健社(麻布タカ) ©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**(税込)



439 **蔵** **G不使用**
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**(税込)



440 **蔵** **G不使用**
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**(税込)
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]



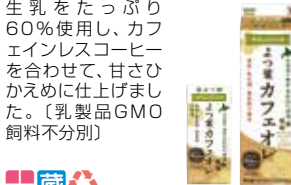
- よつ葉乳業 ◎6日/乳
 - 107 よつ葉牛乳 1ℓ **298** (税込) (322円)
 - 108 よつ葉ノンホモ牛乳 1ℓ **308** (税込) (333円)
- 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



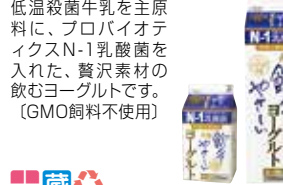
- 木次乳業 ◎7日/乳
 - 109 ブラウンスイス牛乳 500ml **257** (税込) (278円)
 - 110 山地酪農牛乳 1ℓ **468** (税込) (505円)
- 島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



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



- よつ葉乳業 ◎14日/乳
 - 441 カフェインレスよつ葉カフェオレ 200ml **120** (税込) (130円)
 - 442 1000ml **298** (税込) (322円)
- 生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]



- 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
- 443 500ml **230** (税込) (248円)
- 444 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られています。[GMO飼料不分別]
- 445 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)



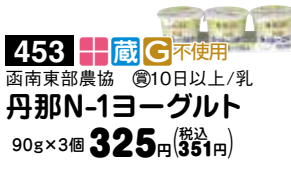
- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
 - 鈴木牧場のヨーグルト無糖 400gピン **480** (税込) (518円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトです。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
 - 鈴木牧場のヨーグルト 400gピン 通常本体 **490** (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にてん菜糖を加えました。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
- 451 たんぱくリッチ0(ゼロ)プレーン 80g **162** (税込) (175円)



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



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



- よつ葉乳業 ◎90日/乳
- 457 よつ葉スライスチェダー 100g (4枚) **408** (税込) (441円)



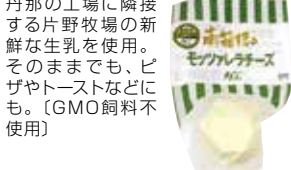
- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
 - 460 さけるチーズプレーン 30g 通常本体 **230** (税込) (238円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
 - 461 さけるチーズバジル 30g **250** (税込) (270円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズに茨城県産バジルを入れました。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎10日以上
 - 462 スカモルツァチーズ 100g **360** (税込) (389円)
- 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモッツァレラチーズを1週間ほど寝かせたスカモルツァチーズです。[GMO飼料不使用]



- 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]
- 函南東部農協 ◎20日以上/乳
- 459 南箱根のモッツァレラチーズ 100g **653** (税込) (705円)



- よつ葉乳業 ◎90日以上/乳
 - 463 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]



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
- 464 よつ葉生クリーム 200ml **408** (税込) (441円)
- 函南東部農協 ◎4日以上/乳
- 465 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

- 466 白米 2kg **1045** (税込) (1129円)
- 467 白米 5kg **2540** (税込) (2743円)
- 468 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

- 469 白米 2kg **1560** (税込) (1685円)
- 470 白米 5kg **3500** (税込) (3780円)
- 471 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) (1685円)
- 472 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) (3780円)
- 473 玄米 5kg **3250** (税込) (3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180014 創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび 170g **680** (税込) (734円)

180026 創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ 170g **600** (税込) (648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

- 475 白米 5kg **2980** (税込) (3218円)
- 476 玄米 5kg **2730** (税込) (2948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

- 474 白米 5kg **2850** (税込) (3078円)
- 482 白米 5kg **3450** (税込) (3726円)
- 483 玄米 5kg **3310** (税込) (3575円)

高知県南国市の金田善充さん他。

180038 ミエハク ◎6ヶ月以上

押麦 800g **570** (税込) (616円)

180040 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 /米

米ぬか 1kg **198** (税込) (214円)

山形県 庄内協同ファーム

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 477 玄米 2kg **1530** (税込) (1652円)
- 478 白米 5kg **2720** (税込) (2938円)
- 479 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

- 484 白米 5kg **2660** (税込) (2873円)
- 485 玄米 5kg **2430** (税込) (2624円)
- 486 白米 2kg **1500** (税込) (1620円)
- 487 白米 5kg **3580** (税込) (3866円)
- 488 玄米 2kg **1380** (税込) (1490円)
- 489 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。

180051 マルアイ食品 ◎1年/米

麴屋甚平熟成ぬか床 1kg **610** (税込) (659円)

180063 マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか 400g **360** (税込) (389円)

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

食べごたえ満点 具だくさん味噌汁

492 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)

493 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)

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。

497 1ℓ **593円**(税込640円)
498 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。

499 360ml **472円**(税込510円)
500 1ℓ **880円**(税込950円)

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

501 不使用
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のめんつゆ
900ml **867円**(税込936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です。

490 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)

494 不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田榊塚 豆みそオリジナル(生)
400g **600円**(税込648円)
愛知県産丸大豆フクユタカを使用し、木桶で1年半以上熟成。加熱殺菌していない生味噌です。

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。

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

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

野菜を漬け、30分置くだけで出来上がり♪
国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選び抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。

504 不使用
海の精 ◎360日以上/豆・米
海の精漬けのもと(液体タイプ)
100g(10g×10) **398円**(税込430円)

原材料/食塩、純米みりん、純米酒、昆布、乳酸発酵液、干しいたけ

5月3日

491 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。

495 不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田榊塚 豆みそレギュラー
400g **500円**(税込540円)

505 高橋ソース ◎365日以上
カントリーハーベスト有機黒みつ
270g **463円**(税込500円)
南米コスタリカ産の有機黒糖とコロンビア産の有機黒糖を程良い甘味と深いコクを引き立たせるバランスでブレンドした濃密なおガーニック黒みつです。

506 ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395円**(税込427円)
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

507 青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **282円**(税込305円)
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮詰めてつくった「沖縄の塩シマース」の焼塩です。

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

三年ほど寝かせた琥珀色のみりんは、芳醇な香りと澄み切った上品な甘みを兼ね備えています

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

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

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

島根県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。

513 平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **920円**(税込994円)
514 (小) 600g **590円**(税込637円)

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

原材料/もち米、米麹、米焼酎

509 白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870円**(税込957円)
清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

516 ココウェル ◎12ヶ月以上
有機ココナッツMCTオイル
280g **2600円**(税込2808円)

517 ココウェル ◎12ヶ月以上
有機プレミアムココナッツオイル
460g **1000円**(税込1080円)

518 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **380円**(税込410円)
鰹節、鰹工キス、昆布などの、自然の風味を活かした良質な原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

519 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **398円**(税込430円)

520 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **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の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。

522 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)

完熟りんご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。

523 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)

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

524 光食品 ◎1年/米
有機ピザソース
225g **420円**(税込454円)

525 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。

526 ナガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくぶしたトマトピューレづけ
390g **368円**(税込397円)
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプ。

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

527 不使用
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520円**(税込562円)

元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO飼料不使用]

528 不使用
創健社 ◎6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **537円**(税込580円)

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガの酸味が特徴のドレッシングです。

529 不使用
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **546円**(税込590円)

530 調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごま一番和風ドレッシング
150ml **468円**(税込505円)
圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング。

534 不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **430円**(税込464円)
国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

2合のお米といっしょに炊飯したら出来上がり♪

536 不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
京風湯葉炊き込み御飯の素
128g2合用 通常本体(2-3人前) **480円**(税込495円)
湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。

537 不使用
創健社 ◎270日以上/乳・豆・麦・米
国産野菜の五目炊き込み御飯の素
150g2合用 通常本体(2-3人前) **422円**(税込456円)
和風だし一番で仕上げた炊き込みタイプの御飯の素です。国内産野菜とだしの風味が絶妙です。[乳GMO飼料不分別]

フレック状になっているから使い易い!
東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

531 不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
150g(約7皿分) **280円**(税込302円)

533 調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **390円**(税込421円)
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

535 くの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **450円**(税込486円)
大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬けた青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

536 不使用
創健社 ◎180日以上/豆・麦・米
京風湯葉炊き込み御飯の素
128g2合用 通常本体(2-3人前) **480円**(税込495円)
湯葉とちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしと山椒の香りの炊き込み御飯の素です。

537 不使用
創健社 ◎270日以上/乳・豆・麦・米
国産野菜の五目炊き込み御飯の素
150g2合用 通常本体(2-3人前) **422円**(税込456円)
和風だし一番で仕上げた炊き込みタイプの御飯の素です。国内産野菜とだしの風味が絶妙です。[乳GMO飼料不分別]

原材料/ごぼう、人参、れんこん、こんにゃく、しいたけ、砂糖、醤油、食塩、みりん、和風調味料(デキストリン)、食塩、乳糖、風味原料(鰹節粉末、煮干いわし粉末、煮干エキス、昆布エキス)、粉末醤油、粉末発酵調味料、酵母エキス、でん粉)、米酢、有機べに花油

538

伊藤食品 1年半以上

銀のまぐろ水煮

70g×3 **720円**(税込) ~~778円~~

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

539

千葉産直サービス 12ヶ月以上/豆・麦

ミニとろイワシ缶(味付)

100g **330円**(税込) ~~356円~~

(固形量70g)

銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

540

千葉産直サービス 360日以上/米

とろイワシ水煮缶

150g **440円**(税込) ~~475円~~

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。

5月3回

541

三育フーズ 1年以上/豆・麦

グルテンミート

170g **525円**(税込) ~~567円~~

小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうすく味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

542

ムソー 1年以上

スイートコーン230g

230g **260円**(税込) ~~281円~~

(固形量145g)

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。

543

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~~

イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工します。

545

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~~

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。

546

桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦

ごまラーメン

100g **185円**(税込) ~~200円~~

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)

547

純正食品マルシマ 90日以上/豆・麦・米

尾道ラーメン

115g(麺90g) **220円**(税込) ~~238円~~

尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した、しょうゆ味の即席麺です。

生麺に近い食感に仕上げました♪

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。(鶏GMO飼料不分別)

創健社 45日以上/豆・麦・米

酸辣湯麺(サンラータンメン)

111g(麺80g) **220円**(税込) ~~238円~~

548 (麺80g)

549 5袋

111g(麺通常本体80g)×5 **1028円**(税込) ~~1110円~~

おまとの特価

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます

国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすいの麺。揚げ油は100%植物油を使用。

創健社 45日以上/豆・麦

ソース焼きそば

111.3g(麺90g) **170円**(税込) ~~184円~~

550 (麺90g)

551 5袋

111.3g(麺90g)通常本体×5 **798円**(税込) ~~862円~~

おまとの特価

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~~

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)

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。

552

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~~

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

553

東日本産業 1年/麦

南部小麦粉

1kg **390円**(税込) ~~421円~~

グルテン質を比較的多く含む岩手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。パン作りなどに。

554

東日本産業 4ヶ月/麦

南部小麦全粒粉

1kg **420円**(税込) ~~454円~~

555

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~~

557

ホシノ天然酵母パン種 3ヶ月以上/麦・米

天然酵母パンの種

250g(50g×5袋) **1032円**(税込) ~~1115円~~

お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麹、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。

558

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~~

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)

外はカリッと中はもっちり焼きたての焼きあがり♪

5月3回

560

桜井食品 2ヶ月以上/米

玄米パン粉

100g **320円**(税込) ~~346円~~

特殊製法により玄米だけを使用してパン粉状に製品化したものです。小麦のパン粉同様に使えます。

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

561

三木食品 2ヶ月以上/麦

マムのパン粉

230g **233円**(税込) ~~252円~~

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。

562

桜井食品 3ヶ月以上

片栗粉

200g **255円**(税込) ~~275円~~

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。

568

金子製麺 45日以上/麦・米

足柄古式そば(五割そば)

240g **300円**(税込) ~~324円~~

563

金子製麺 45日以上/米

国産そば粉(挽きくるみ)

500g **750円**(税込) ~~810円~~

主に北海道産のそば粉を粗挽きにしました。蕎麦や蕎麦がき、ガレットなどに。

庄内協同ファーム 90日以上/豆

564

黒豆きな粉

130g **420円**(税込) ~~454円~~

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。きなこ牛乳やお餅などに。

原材料/米粉(高知県)、宗田節粉(高知県)、山芋粉末(国産)、ペーキングパウダー(アルミフリー)

559

JA土佐れいほく 45日以上/米

米粉のお好み焼粉

通常本体 400g **450円** ~~468円~~

土佐れいほく産米の微細粒粉米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

565

金子製麺 2ヶ月以上/麦

全粒粉太うどん

240g **248円**(税込) ~~268円~~

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。

566

坂利製麺所 4ヶ月以上/麦

吉野葛うどん

200g **420円**(税込) ~~454円~~

567

坂利製麺所 180日以上/麦

吉野葛そうめん

250g **480円**(税込) ~~518円~~

569

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~~

庄内協同ファーム 45日以上/米

571

玄米もち

500g(12~13個) **680円**(税込) ~~734円~~

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。

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。

572

信州雪 3ヶ月以上/豆

消泡剤無添加こや豆腐

8枚入(65g) **498円**(税込) ~~538円~~

手延べそうめんを干す時の種棒にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

573

坂利製麺所 720日/麦

おつゆの友

100g **200円**(税込) ~~216円~~

昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

574

ムソー 6ヶ月以上/麦

北海道産全粒小麦粉使用くるまふ

6枚 **426円**(税込) ~~460円~~

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。

575

金正食品 365日以上

国産はるさめ

100g **300円**(税込) ~~324円~~

次回より規格 90g → 80g 価格改定予定

注文多数の場合、欠品の可能性もございます

576

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~~

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。

てんぼ印 90日以上

577

切り干し大根

40g **260円**(税込) ~~281円~~

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。

皮の風味までしっかり楽しめます

578

てんぼ印 90日以上

乾燥レモン

通常本体 15g **450円** ~~474円~~

無茶々園のレモンを乾燥しました。レモンティーやお菓子作りなどに。

栃木県産のコ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。

579

ムソー 90日以上

無漂白かんぴょう

40g **588円**(税込) ~~635円~~

駿河湾の海産乾物 カクサ

581

カクサ 180日以上

花かつお

30g **255円**(税込) ~~275円~~

583

カクサ 180日以上

そばだし

120g **595円**(税込) ~~643円~~

有明海の家苔自慢 **成清海苔店**

588

成清海苔店 180日

有明一番摘 焼きのり

全型 10枚入 **1078円**(税込) ~~1164円~~

成清海苔店 180日/豆・麦・米

589

味付おかず海苔

20枚×3袋 **458円**(税込) ~~495円~~

特

原材料/レモン(愛媛県)

578

てんぼ印 90日以上

乾燥レモン

通常本体 15g **450円** ~~474円~~

無茶々園のレモンを乾燥しました。レモンティーやお菓子作りなどに。

由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

580

かくまつ岩松商店 45日以上/米

素干し桜えび(無着色)

7g **480円**(税込) ~~518円~~

581

カクサ 180日以上

かつお削りパック

30g **300円**(税込) ~~324円~~

585

カクサ 90日以上

国内産煮ばし

80g **398円**(税込) ~~430円~~

成清海苔店 180日

587

有明一番摘 寿司はね焼のり

全型10枚入 **466円**(税込) ~~503円~~

有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

成清海苔店 90日以上/豆・麦・米

591

さけふりかけ

40g **656円**(税込) ~~708円~~

枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ餡がむっちりしたもちにからみま



原材料/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、ばれいしょでん粉(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)

592 冷蔵 G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) ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

もちもち生地に練り込まれたよもぎの香りと、上品な甘さのつぶあんが絶妙



原材料/つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

593 冷蔵 G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) 540円(税込) (583円) 国産のよもぎを生地に練りこみ、粒あんを包んだよもぎ大福です。常温で自然解凍してください。解凍時間は約2時間(室温25℃の場合)が目安です。



594 冷蔵 G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



597 冷蔵 G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



595 冷蔵 G不使用 ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦 大判焼き(カスタード) 320g(4個入り) 505円(税込) (545円) 皮(小麦粉、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(生乳(国産))、加糖卵黄、砂糖、小麦粉、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油/膨張剤、パニオ香料[卵・乳GMO飼料不分別])



598 冷蔵 G不使用 サンコー ◎120日/米・え ミニえびまるせん 10g×4 260円(税込) (281円) 馬鈴薯澱粉、植物油(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、てんさい糖



596 冷蔵 G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



599 冷蔵 G不使用 サンコー ◎90日 アーモンドじゃこ 7g×5連 290円(税込) (313円) アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、こま、香辛料(唐辛子)

はちみつのやさしい甘さ、隠し味の生姜パウダーで後味あっさり



原材料/さつまいも(九州産)、植物油、砂糖、生姜、はちみつ

600 冷蔵 G調味料 ◎60日以上 丸バ 極細黄金芋けんぴ 135g 435円(税込) (454円) 南九州産(鹿児島県産/宮崎県産)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。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



原材料/レーズン(米国)

601 冷蔵 ネオファーム ◎6ヶ月 レーズン(干しぶどう) 120g 328円(税込) (354円) 天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに



原材料/ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

602 冷蔵 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) オレゴン州で栽培されたブルーベリーをそのまま乾燥してお届けします。オイルコーティングや砂糖など一切使用していません。

むっちりとした素朴な甘みをお楽しみください



原材料/さつまいも(長野県)

603 冷蔵 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)

温州みかんのやさしい酸味が口おでほどける寒天ゼリーです



原材料/てんさい糖(北海道)、濃縮温州みかん果汁(国産)、寒天

605 冷蔵 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) 農薬不使用で栽培したさつまいも(品種:べにはるか)を天日干しして作りました。

甘酸っぱい苺の風味がひろがる柔らか食感の寒天ゼリーです



原材料/てんさい糖(北海道)、濃縮いちご果汁(国産)、寒天

606 冷蔵 サンコー ◎90日以上 やわらか寒天 みかんゼリー 110g 245円(税込) (265円) 国産温州みかんの濃縮果汁を50%(生果汁換算)使用、やわらか食感の寒天ゼリーです。ゲル化剤、酸味料、着色料、香料不使用。

緑茶の風味が人気です!



原材料/粉末緑茶、全脂練乳、ノンホモバスターライズ牛乳、濃縮乳、小豆粉、ビートグラニュー糖[牛乳GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

607 冷蔵 サンコー ◎90日以上 やわらか寒天いちごゼリー 110g 245円(税込) (265円) 栃木県産苺(とちおとめ)濃縮果汁を30%(生果汁換算)使用、やわらか食感の寒天ゼリーです。ゲル化剤、酸味料、着色料、香料不使用。

たれの三杯酢は有機純米酢、天然醸造すくち醤油、味の母で仕上げています



原材料/ところてん(天草(和歌山県、千葉県)、米酢)、三杯酢(有機米酢、醤油、発酵調味料)

608 冷蔵 G不使用 中尾食品工業 ◎10日以上/豆・麦・米 ところてん三杯酢 150g(ところてん 通常本体 130g、たれ20g) 210円(税込) (221円) 国産天草100%使用。手間ひまかけて4回洗うことで匂いや不純物をしっかり除いています。黄みかかった透明の見た目通り、にこりのない味と香り。

小粒でちょうどいい、冷やしてつるんと食べたいデザート



原材料/三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩

609 冷蔵 G不使用 サンコー ◎5ヶ月 小粒水ようかん 16g×12 320円(税込) (346円) 食べやすい、一口サイズの水ようかんです。良質の小豆こしあん、甜菜糖の甘さが特徴です。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

610 冷蔵 G不使用 井村屋 箱・オーガニックあずきバー 60ml×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。

ネージュのアイスクリーム



原材料/ネージュ ◎1年/卵・乳

611 120ml 290円(税込) (313円) 612 (大) 450ml 880円(税込) (950円) よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵で作ったアイスクリームです。[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

シンプルだけどやさしい味のミルクキャンディー



原材料/ノンホモバスターライズ牛乳、濃縮乳、ビートグラニュー糖[牛乳GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

613 冷蔵 G不使用 ネージュ ◎1年/乳 ミルクキャンデー 65g×6本 880円(税込) (950円) よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

宇治金時キャンデー

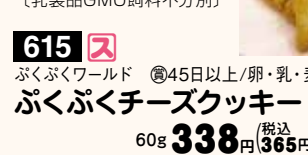


原材料/粉末緑茶、全脂練乳、ノンホモバスターライズ牛乳、濃縮乳、小豆粉、ビートグラニュー糖[牛乳GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

614 冷蔵 G不使用 ネージュ ◎1年/乳 宇治金時キャンデー 65g×6本 880円(税込) (950円) ミルクキャンデーの原料に、静岡県産のお茶(農薬一部使用)、北海道産の全脂練乳、小豆キャンデーに使われているあんを使った贅沢な宇治金時キャンデーです。[乳製品GMO飼料不分別]

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです



原材料/中力粉(国産)、ナチュラルチーズ、よつ葉バター、粗精糖、鶏卵[GMO飼料不使用]牛乳[乳製品GMO飼料不分別]

615 冷蔵 G不使用 ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦 ぶくぶくチーズクッキー 60g 338円(税込) (365円)

紅茶がほんのり香る、じっくり味わいたいクッキー

中力粉(国産)、バター(よつ葉)[GMO飼料不分別]、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳[GMO飼料不使用]、べにふうち紅茶葉(島根県)



原材料/中力粉(国産)、砂糖(北海道)、なたね油

616 冷蔵 G不使用 ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦 ミルクティークッキー 70g 300円(税込) (324円)

サクサク香ばしい食感が楽しめるぶくぶくの自信作!

中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、ひまわりの種、鶏卵[GMO飼料不使用]、よつ葉ノンホモ牛乳[GMO飼料不使用]

617 冷蔵 G不使用 ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦 ひまわりクッキー 70g 308円(税込) (333円)

乳製品や卵を使わず、丁寧に焼き上げました

中力粉(国産)、甜菜糖(北海道)、なたね油

618 冷蔵 G不使用 ぶくぶくワールド ◎45日以上/麦 プレーンビスケット 70g 255円(税込) (275円)

小麦粉を一切使っていないシンプルでやさしいケーキです



原材料/卵、国産おから、洗双糖、バター、なたねサラダ油、有機レモン果汁、麦芽水飴、食塩[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

619 冷蔵 G不使用 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・豆 おからスポンジケーキ 直径約15cm 720円(税込) (778円) おからを感じさせない、しっとりとした口当たりのほんのり甘みで仕上げた、ふわふわ食感のケーキです。

切り分けると国産リンゴの特製ブレザーがたっぷり!

りんご(国産)、クリームチーズ、卵、砂糖、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、有機レモン果汁、片栗粉、有機レズン、食塩、有機シオニン[乳GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]



原材料/牛乳、生クリーム、洗双糖、卵、有機パニオ、小麦粉、セラチン[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

620 冷蔵 G不使用 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦 アップル克蘭ブルチーズケーキ 1個(径12.5cm) 1790円(税込) (1933円)


ふんわりとろけるパバロア



原材料/牛乳、生クリーム、洗双糖、卵、有機パニオ、小麦粉、セラチン[乳製品GMO飼料不分別][卵GMO飼料不使用]

621 冷蔵 G不使用 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳 パバロア2個 50g×2 570円(税込) (616円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



622 菱和園 有機煎茶・金 100g **990**円(税込1069円) ◎4ヶ月以上

菱和園がお届けする有機のお茶

暑い時期や、スポーツ、散歩の際にマイボトルに入れてどうぞ



623 菱和園 ◎4ヶ月以上 菱和園・有機煎茶 100g **680**円(税込734円)

624 菱和園 ◎3ヶ月以上 塩麦茶ティーバッグ 8g×20 **340**円(税込367円)

原材料/大麦(国産)、塩(佐賀県)

625 菱和園 ◎4ヶ月以上 有機碾茶棒ほうじ 100g **400**円(税込432円)

626 ミエハク ◎1年以上 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・煮出してお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

627 ネオファーム ◎2年 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。

体の中からキレイに

甘みが強く香りのよいジュースです

633 味楽園 ◎120日以上 有機ざくろジュース 710ml 通常本体 **1450**円(税込1499円) 新商品 お試し 特価

有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

原材料/有機ざくろ(トルコ)

手軽に玄米、糀、乳酸菌(殺菌)が摂れるストレートタイプの甘酒ドリンク

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。

636 ヤマト醤油味噌 ◎45日以上/米 一日一糀・生玄米甘酒 140ml **280**円(税込302円)

180130 KFG ◎1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

638 海の精 ◎1年以上/豆 海の精カルマグ1000 1g×10 **286**円(税込309円)

東京都八王子市 珈琲実験室

バランスのとれた味と香り



631 珈琲実験室 ◎6ヶ月以上 ソフトブレンドコーヒー 粉 170g **690**円(税込745円)

632 豆 170g **690**円(税込745円)

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

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。

630 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535**円(税込578円)

629 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535**円(税込578円)

180479 珈琲実験室 ◎5月3回 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310**円(税込341円)

628 創健社 ◎360日/乳 G不使用 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]

634 長野興農 ◎6ヶ月以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **840**円(税込907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。

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

635 もりだくさん ◎4ヶ月以上 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。

次回からリニューアル。商品の形状と原料、本数が一部変更になります。

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。

180087 光食品 ◎1年 国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **3060**円(税込3305円)

637 マルカワみそ ◎6ヶ月以上/米 有機あまざけすりタイプ 200g **415**円(税込448円)

キャップ付きで便利。1.5倍から2倍に薄めてお召上がりください。塩ひとつまみに、しょうがの搾り汁を少々入れると大変おいしく召し上がっていただけます。

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。

180099 光食品 ◎1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

アラビカ種豆100%、本格的な味と香りを気軽に楽しめます



642 ムソー ◎4ヶ月以上 オーガニックアイスコーヒー・無糖 1000ml **535**円(税込578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。

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)をはじめたっぶ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。

640 日本ビール ◎3ヶ月以上 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円)

180117 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

180166 フジワラ化学 ◎240日 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。

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。

641 創健社 ◎90日以上 G不使用 緑茶 500ml **150**円(税込162円)

180129 箱 500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

180142 マルサンアイ ◎60日以上/豆 G不使用 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400**円(税込2592円)

180154 ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 G不使用 豆乳で元気 125ml×24 **4200**円(税込4536円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180171 小正醸造 /米 本格焼酎 赤猿 900ml **1050**円(税込1155円)

希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

180178 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550**円(税込1705円)

180180 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450**円(税込1595円)

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 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。

180208 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)

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

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。



180210 ボーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに、泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですっから洗い飛ばし、ふき取りをしてください。

180221 ボーソー油脂 カビ取り泡スプレー 300ml **870**円(税込957円)

180233 詰替 詰替 300ml **720**円(税込792円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

180336 海の精 ソルトで歯みがき 25g **657**円(税込723円)

180348 詰替用 詰替用 25g **381**円(税込419円)

180403 ケミカルジャパン 結ばます半透明ゴミ袋45L 50袋 **680**円(税込748円)

180415 ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650**円(税込715円)

180397 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)

たて54cm×よこ30cm 65×80cm(厚さ0.02mm)。

まあるい形もラップで簡単に



180464 宇部フィルム ポリラップ 22cm×40m **190**円(税込209円)

180476 宇部フィルム ポリラップ 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。

180439 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

180440 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)

縦19.5cm、横19cm

180452 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)

縦28cm×横27cm

耐熱温度-30℃~100℃。サイズ縦39cm、横25cm

180427 ケミカルジャパン パカッと調理用袋 50枚 **190**円(税込209円)

180350 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)

180385 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

180361 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)

180373 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)

180464 22cm×40m **190**円(税込209円)

180476 30cm×20m **180**円(税込198円)



島根県出雲市 別所蒲鉾店

創業62年、島根県にある出雲大社のお社のある町、大社町にて親子三代にわたりかまぼこの製造をしております。前浜の魚をふんだんに使用した蒲鉾類を味わってください。

魚の旨味たっぷり プリプリとした食感



原材料/魚肉(国内産)、砂糖(甜菜糖)、食塩、みりん、魚醤(いわし、食塩)、かつおだし、昆布だし

643 **冷蔵** **G**不使用
別所蒲鉾店
魚旨

◎7日以上/米

75g **330円**(税込) **356円**

新鮮な魚肉に昆布や鰹だし等を加えた仕上げたかまぼこです。

山陰のあごを使った 風味豊かなちくわです



原材料/魚肉(国産、ニュージーランド)、トビウオ(山陰)、甜菜糖、馬鈴薯澱粉、みりん、食塩、魚醤(いわし、食塩)、鰹だし、昆布だし

644 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
あご入りちくわ

◎30日以上/米

3本(120g) **330円**(税込) **356円**

無リン魚肉すり身にあご(とび魚)を加え、魚醤、鰹・昆布だし等で味付けし、焼き上げました。

弾力のある竹輪を カラッと香ばしく



原材料/魚肉(日本、ニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖(甜菜糖)、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし

645 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
ちくわ磯辺揚げ

◎30日以上/米

120g **380円**(税込) **410円**

焼ちくわをスティック状にカットし、あおさ粉と天然だしを加えた衣を付け、菜種油で揚げました。

香り高いバジルとピリッと辛いブラックペッパー味



原材料/魚肉(日本、海外)、馬鈴薯澱粉、揚げ油(菜種油)、味醂、甜菜糖、食塩、黒コショウ、鰹だし、バジル、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし

646 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
出雲のちくわバジルと黒コショウ

◎30日以上/米

120g **360円**(税込) **389円**

焼ちくわをスティック状にカットし、バジルとブラックペッパーの利いた衣を付けて揚げました。

魚肉とイカのうまみがたっぷり! おでんや煮物がおいしくなります



原材料/魚肉(日本又はニュージーランド)、イカ(日本)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖(甜菜糖)、魚醤(いわし、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂

647 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
いか天

◎30日以上/米

100g(4枚) **380円**(税込) **410円**

魚肉のうまみを十分にひきだし、イカをたっぷり練り込みました。

もったいない! から生まれた旨い逸品



原材料/しいたけ軸(島根県)、魚肉(日本、海外)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(いわし、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂

648 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
しいたけ丸

◎30日以上/米

100g(5個) **300円**(税込) **324円**

島根県産しいたけの軸をふんだんに使っているため、しいたけの風味と旨味、コリコリした食感を楽しめます。

魚肉の旨味たっぷり ぶりぶり食感



原材料/魚肉(たら、アジ)、馬鈴薯澱粉、砂糖(甜菜糖)、食用菜種油、魚醤(いわし、食塩)、かつおだし、食塩、昆布だし

649 **凍** **G**不使用
別所蒲鉾店
魚っ子ウイナープレーン

◎30日以上

80g **270円**(税込) **292円**

北海道産のたらと山陰九州のアジをミックスした一口サイズの皮なしウイナーです。

甘えびの風味いっぱい



650 **G**不使用
別所蒲鉾店
お魚チップスえび

◎60日以上/え

40g **265円**(税込) **286円**

魚肉のすり身に乾燥させた国産えびを練り込んで、パリッと香ばしく仕上げました。

おやつやおつまみに最適! 香り豊かな国産あおさ粉入り



原材料/魚肉すり身(魚肉(国産)、砂糖)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

180506 **G**不使用
別所蒲鉾店
お魚チップスあおさ

◎60日以上

40g **265円**(税込) **286円**

ほうれん草のほのかなあまみ、パリパリの食感がとまらない

180518 **G**不使用
別所蒲鉾店
お魚チップスほうれん草

◎60日以上/米

40g **265円**(税込) **286円**



伝統製法を守る・伝える「鰹節」 高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

配達 5月3回
丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。
180520 **G**
竹内商店
◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1580円**(税込) **1706円**



配達 5月3回
180531 **G**
竹内商店
◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **500円**(税込) **540円**

配達 5月3回
180543 **G**
竹内商店
◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **2300円**(税込) **2484円**

配達 5月3回
180567 **G**
竹内商店
◎90日
新節削り
50g **320円**(税込) **346円**

配達 5月3回
180579 **G**
竹内商店
◎180日以上
土佐のかつおの花吹雪
80g **630円**(税込) **680円**

配達 5月3回
180580 **G**
竹内商店
◎90日
鰹上粉
100g **340円**(税込) **367円**

配達 5月3回
180609 **G**
竹内商店
◎120日
焼かつお
約200g **580円**(税込) **626円**

京都桂 胡麻の山田製油

サクサク食感に、3種の胡麻のバランスが絶妙
180622 **G**
山田製油
◎365日以上
へんこ一番絞りごま油
275g **900円**(税込) **972円**

原材料/有機小麦粉(オーストラリア)、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、ごま、脱脂ごま、食塩
180610 **G**
山田製油
◎90日以上/麦
ごまボール
10粒 **450円**(税込) **486円**

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢
180671 **G**
飯尾醸造
◎2年/米
純米富士酢
500ml **740円**(税込) **799円**

原材料/米、米こうじ、酵母
180683 **G**
飯尾醸造
◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **650円**(税込) **702円**

配達 5月3回
180646 **G**
山田製油
◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込) **270円**

配達 5月3回
180658 **G**
山田製油
◎150日
ごますり(黒)
45g **300円**(税込) **324円**

配達 5月3回
180695 **G**不使用
飯尾醸造
◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**

配達 5月3回
180701 **G**
飯尾醸造
◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。
180634 **G**
山田製油
◎365日
ごまら油
60g **550円**(税込) **594円**

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。
180660 **G**
山田製油
◎360日以上
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込) **648円**

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。
180695 **G**不使用
飯尾醸造
◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込) **972円**

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。
180701 **G**
飯尾醸造
◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込) **2592円**