



今月は
玉ねぎを使った
メニューを
ご提案します!

和風玉ねぎごはん

パセリとトマトのサラダ

丸ごと玉ねぎスープ

ごろっと! たまねぎ

今回は、玉ねぎを贅沢かつ大胆に丸ごと使ったスープと炊き込みご飯をご紹介します。
難しい手間もなく、手軽に作れてインパクト大！
玉ねぎの甘味をご堪能あれ！

和風玉ねぎごはん

- 材料**
- 米.....2合
 - 玉ねぎ.....大1個(小ぶりなら2個)
 - しょうゆ.....大さじ1
 - 白だし.....大さじ2
 - 鰹節.....適量
 - 小ねぎ.....適量(刻んでおく)

- 作り方**
- 玉ねぎの皮を剥きへたをくり抜き、半分くらいまで放射線状に切り込みを入れる。
(ポイント) 切り込みを入れることで、芯までしっかり熱が入り甘く軟らかくなる。さらにご飯を混ぜるときにほぐしやすくなる。
 - 炊飯釜に米と水、しょうゆ、白だしを入れて軽く混ぜ、玉ねぎをのせて炊飯器で普通に炊く。(水の量はしょうゆ・白だしが入ると玉ねぎから水分が出るので少し少なめがよい)
 - 炊きあがったら玉ねぎを崩しながらしゃもじで混ぜる。
 - 器に盛り付け、鰹節、小ねぎをのせたら完成。



丸ごと玉ねぎスープ

- 材料**
- 玉ねぎ.....3個
 - ベーコン.....1袋
 - ウインナー.....1袋
 - 水.....適量
 - コンソメ.....適量
 - 塩コショウ.....少々
 - パセリ.....少々

- 作り方**
- 玉ねぎは皮を剥き、上下を切り落とす。
 - 鍋に玉ねぎとベーコン、ウインナーを入れ玉ねぎが被るくらいの水をいれる。
 - コンソメ、塩コショウをいれ、煮立ったらごく弱火にして、落とし蓋をして玉ねぎがトロッと軟らかくなるまで煮る。(玉ねぎに竹串をさしてみ、すーっと通ったらできあがり)
 - 器に盛ってパセリをかけたら完成。

パセリとトマトのサラダ

実は栄養価に優れた野菜「パセリ」。飾りにしておくのはもったいない！切って和えるだけでちょっぴり大人なサラダに。

- 材料**
- パセリ.....好きなだけ
 - トマト.....2個
 - オリーブオイル.....大さじ1
 - バルサミコ酢.....大さじ2
 - 塩.....少々
 - コショウ.....少々
- お好みでツナをくわえても◎

おすすめの食材

- 123 トマト
- 160 玉ねぎ
- 169 葉ねぎ
- 173 パセリ
- 302 粗挽きウインナー
- 308 やまゆりのベーコンスライス

手軽なサイズで大満足!

2ページ

ヨヨハマの餃子が新しくなりました

8ページ

豚肉を増量し、ポークエキスを豚脂に変更、香味野菜のバランスも見直しました。素材の美味しさを実感できる仕上がりです。

一度食べたら忘れられない美味しさ!! さけるチーズ醤油

特 お試しください!

11ページ



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

手軽なサイズで大満足！
次週が最後の企画の予定です



113 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
マルセイユメロン
850g以上 **1120円**(税込1210円)
長崎県雲仙市の栗原一清さん。

手でちぎって簡単！
次週が最終企画の予定です



配達 6月4回
低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
西表島スナックパイ
114 (小) 1玉2S (800g以上) **980円**(税込1058円)
115 (大) 1玉M (1.1kg以上) **1130円**(税込1220円)
沖縄県西表島の池村海仁さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

ほど良い酸味が
特徴です



神奈川県産
116 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
夏みかん
1kg **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

さっぱりした
上品な味わい



※今季最終盤につき、欠品の場合がございます。
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。

口当たりの優しい柑橘
次週が最終企画の予定です



※写真は1kgです
無農薬 無化学肥料
マザーアスクラブ(静岡県)
MECの甘夏みかん
118 1.5kg前後 **715円**(税込772円)
119 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。

ヨーグルトに
お好みの果物を



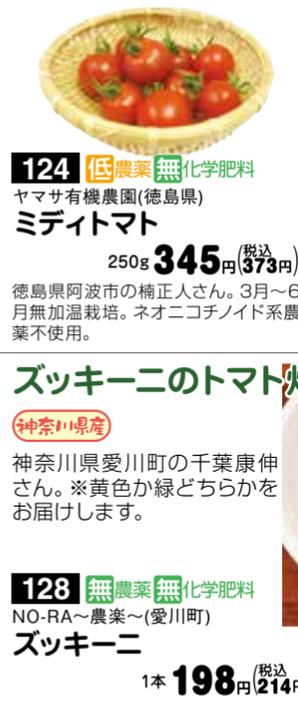
神奈川県産
120 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
ブルーベリー
100g **498円**(税込538円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。



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



122 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。
123 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g **450円**(税込486円)
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(〜約8個入り)でお届けの場合があります。ネオニコチノイド系農薬不使用。
124 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。
125 JAS
大地と自然の恵み(高知県)
ミニトマト
150g **345円**(税込373円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。



126 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。
127 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
きゅうり(四葉)
2本 **215円**(税込232円)
高知県四万十町の大石稷さん。



ズッキーニのトマト炒め
神奈川県産
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。※黄色か緑どちらかをお届けします。
128 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農楽〜(愛川町)
ズッキーニ
1本 **198円**(税込214円)
※お届けは1本です



129 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。



130 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。



131 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。



132 低農薬 無化学肥料
長崎有機農業研究会(長崎県)
いんげん
100g前後 **258円**(税込279円)
長崎県南島原市の酒井武信さんほか。



神奈川県産
133 無農薬 無化学肥料
NO-RA〜農楽〜(愛川町)
レタスマックス
100g **275円**(税込297円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



134 無農薬 無化学肥料
くらぶち草の会(群馬県)
サニーレタス
1個 **268円**(税込289円)
群馬県倉瀬村の佐藤茂さんが代表を務める生産グループ。※有機許容農薬を使用しています。



135 無農薬 無化学肥料
くらぶち草の会(群馬県)
キャベツ
1玉 **345円**(税込373円)
群馬県倉瀬村の佐藤茂さんが代表を務める生産グループ。※有機許容農薬を使用しています。



神奈川県産
136 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。



JAS
ぐり〜んは〜(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。



137 JAS
ぐり〜んは〜(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。



JAS
138 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。



JAS
139 農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
150g **270円**(税込292円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

滝本さんのアスパラ
次週最終企画の予定です



140 JAS
滝本農場(北海道)
グリーンアスパラ
100g **368円**(税込397円)
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。農業・化学肥料不使用。



JAS
141 滝本農場(北海道)
ホワイトアスパラ
100g **398円**(税込430円)
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。農業・化学肥料不使用。



142 JAS
滝本農場(北海道)
パープルアスパラ
100g **498円**(税込538円)
北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。グリーンアスパラと比べ少し甘く、茹でるとグリーンになります。



神奈川県産
143 無農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
ブロッコリー
1個 **378円**(税込408円)
青森県八戸市の岩間京子さん他。有機許容農薬1回の低化学肥料栽培です。



144 蔵 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。



145 蔵 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。



JAS
146 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **210円**(税込227円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



JAS
147 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。



蔵 JAS
148 蔵 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 **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。



蔵 無農薬 無化学肥料
149 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。



蔵 無農薬 無化学肥料
150 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
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。



蔵 無農薬 無化学肥料
151 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **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。

サッと湯がいて
味噌と相性抜群!



153 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。

152 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
うこぎ(新梢)
40g **240円**(税込259円)
山形県高島町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。

154 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。

愛知県の「おてんと」は全回限定です。
渥美半島の旬の味をどうぞ
155 無農薬 無化学肥料
ティエラス(愛知県)
とうもろこし
1本 **300円**(税込324円)
愛知県田原市の津田敏雄さん他。有機認証農薬を使用しています。
※お届けは1本です

156 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島・ニシユタカ)
800g **368円**(税込397円)
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

157 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メークイン)
800g **380円**(税込410円)
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

神奈川県産
158 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
500g **240円**(税込259円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
159 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
400g **275円**(税込297円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

表紙で紹介!
甘あじ玉ねぎで
丸ごとスープ!
160 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
800g **298円**(税込322円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

青森県八戸市の岩間京子さん他。
162 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根(葉切)
1本 **345円**(税込373円)

163 JCS
タテノファーム(山梨県)
小かぶ
1袋(4~7玉) **292円**(税込315円)
山梨県北杜市の立野健さん。

164 無農薬 無化学肥料
宮崎日向ファーム(宮崎県)
ごぼう
300g **308円**(税込333円)
宮崎県川南町の永友さん。

165 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)
北海道芽室町の久世透さん他。

神奈川県産
160 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
玉ねぎ
800g **298円**(税込322円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

神奈川県産
161 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **198円**(税込214円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

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 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **488円**(税込527円)

168 低農薬 無化学肥料
飯塚一実(茨城県)
長ねぎ
400g **340円**(税込367円)

山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。
169 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **240円**(税込259円)

171 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。

173 JCS
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **182円**(税込197円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。

172 無農薬 無化学肥料 神奈川県産
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにく
60g前後 **275円**(税込297円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

畑のおいしいところをお届けします
神奈川県産
お届け予定品目
小松菜、水菜、春菊、ルッコラ、こかぶ、レタスマックス、カリノケール、茎ブロッコリー、美味タス、人参、大根、里芋、生姜、カットかぼちゃなどの中から3品

オーガニック
エコフェスタ
最優秀賞受賞!
神奈川県産
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

神奈川県産
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

高知県香美市の小田々智徳さん他。
170 JCS
大地と自然の恵み(高知県)
ニラ
100g **192円**(税込207円)

神奈川県産
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。

175 JCS
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。

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 **700円**(税込756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。

無農薬 無化学肥料
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの固定種野菜セット
178 3品 **830円**(税込896円)
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。

スープやアヒージョに
180 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。

181 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。

182 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。

183 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。

184 蔵無農薬
チャイルドワッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **208円**(税込225円)
茨城県つくば市の山田大輔さん。

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
189 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。

185 蔵無農薬
波田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢部町の波田潤介さん。

186 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。

187 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)
新潟県津南町的小林一男さん。

188 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。

あっさりとしたクセのない味わい



おまとも
特価

原材料/まぐろ[キハダマ
グロ(太平洋)、菜種油]

📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎15日

キハダまぐろたたき身

190 40g×2 390円(税込) 421円

191 徳用 40g×4 通常本体 780円(税込) 799円 740円(税込)

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。

あっさりとした味わいのキハダマグロ



手軽に解凍できます!
太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。解凍してください。

192 📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎5日以上

刺身用まぐろ角切り

120g 650円(税込) 702円

📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 560円(税込) 605円

暑い日にオススメのスタミナメニュー
ピン長まぐろのスライスをコチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。解凍してください。

程よく脂がのったメバチマグロの中トロです



📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎15日以上

メバチまぐろ中トロ

180g 1280円(税込) 1350円

📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

メバチまぐろの中トロを柵取り

しました。解凍後、お刺身に。



195 📅 凍

共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ柵

180g 880円(税込) 950円

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



196 📅 凍

共和食品 ◎15日以上

きはだまぐろ切落とし

80g 378円(税込) 408円

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。



197 📅 凍 📅 G調味料

共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米

びんちょうまぐろ漬け

60g×3 600円(税込) 648円

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



198 📅 凍

マル井 ◎30日以上

おろし本わさび

5g×6袋 470円(税込) 508円

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。



199 📅 凍 📅 G不使用

マストミ ◎7日以上/豆・麦・米

カツオ漬け丼用

80g×2 540円(税込) 583円

太平洋産のカツオを厚めにスライスし、国産丸大豆醤油と味の母を合わせたタレに漬けました。解凍後、丼に。



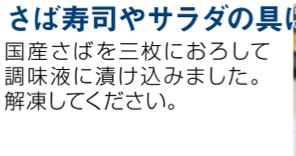
200 📅 凍

マストミ ◎7日以上

かつお切り落とし

50g×2 420円(税込) 454円

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。



201 📅 凍 📅 G不使用

千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米

さば寿司やサラダの具に

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込みました。解凍してください。

原材料/真さば(国産)、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油



202 📅 凍 📅 G調味料

ヤイチ ◎30日以上/米

八戸産いわしマリネ

130g 398円(税込) 430円

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



203 📅 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。



204 📅 凍

札幌中一 ◎45日以上

訳あり帆立貝柱

200g 924円(税込) 998円

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やお和えなどに。



205 📅 凍

札幌中一 ◎30日以上

厚岸の大さんま

3尾(1尾約130g) 890円(税込) 961円

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのサンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 📅 凍

共和食品 ◎15日以上

まぐろほほ肉

200g 570円(税込) 616円

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



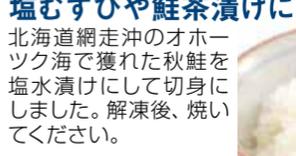
207 📅 凍

札幌中一 ◎45日以上

もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) 740円(税込) 799円

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



208 📅 凍

札幌中一 ◎90日

北海道産塩鮭切身

2切(120g) 385円(税込) 416円

原材料/鮭(北海道網走)、食塩



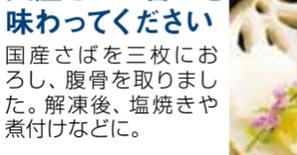
209 📅 凍

塩屋 ◎30日以上

もったいない紅鮭切身

3切(150g) 600円(税込) 648円

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



210 📅 凍

乙浜シーフーズ ◎30日以上

国産塩さば切身

4枚(240g) 498円(税込) 538円

原材料/サバ(国産)、食塩



211 📅 凍

ヤイチ ◎30日以上

開きいわし

4~5枚(約150g) 418円(税込) 451円

青森県産の真いわしを手開きしました。解凍後、塩焼きや蒲焼きなどに。



213 📅 凍

大新 ◎90日以上

とれとれあじタタキ身

150g 298円(税込) 322円

国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、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。山芋を加えてふわりと仕上げられています。鍋やスープなどに。[GMO飼料不使用]



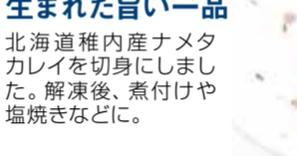
215 📅 凍 📅 G不使用

スズ市水産 ◎60日以上/豆・米

房州あじさんが焼き

8個(160g) 398円(税込) 430円

千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



212 📅 凍

札幌中一 ◎90日

もったいないナメタカレイ

250g 398円(税込) 430円

原材料/ナメタカレイ(北海道稚内)



213 📅 凍

大新 ◎90日以上

とれとれあじタタキ身

150g 298円(税込) 322円

国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、ハンバーグなどに。



217 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

マアジ開き

4~5枚 698円(税込) 754円

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



218 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

カマス開き

2~3枚 798円(税込) 862円

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。



219 📅 凍

ヤイチ ◎30日以上

かれい一夜干し

1枚(約150g) 528円(税込) 570円

八戸産ヒレグロを塩のみで干し上げました。解凍後、焼物や揚げ物などに。



220 📅 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

ウルメイワシ丸干し

100g 480円(税込) 518円

熊野灘産ウルメイワシを天日干しにしました。解凍後、焼いてください。夏場は塩分が強くなります。

ほどよく脂がのっています

📅 凍



216 📅 凍

千倉水産加工販売 ◎90日以上

北海道産真ほっけ開き

2枚(400g) 通常本体 598円(税込) 554円(税込) 598円

北海道産真ほっけを開いて、塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



221 📅 凍

丸彦水産 ◎90日以上

網干し造り子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 📅 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

イワシミりん干し

3~5枚 538円(税込) 581円

原材料/イワシ(熊野灘)、丸大豆醤油、三河みりん、粗糖、ごま



223 📅 凍 📅 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

たちウオみりん干し

3枚 638円(税込) 689円

原材料/たちウオ(熊野灘)、丸大豆醤油、三河みりん、粗糖、ごま



223 📅 凍 📅 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

たちウオみりん干し

3枚 638円(税込) 689円

原材料/たちウオ(熊野灘)、丸大豆醤油、三河みりん、粗糖、ごま



221 📅 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

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 📅 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

イワシミりん干し

3~5枚 538円(税込) 581円

原材料/イワシ(熊野灘)、丸大豆醤油、三河みりん、粗糖、ごま



223 📅 凍 📅 G不使用

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

たちウオみりん干し

3枚 638円(税込) 689円

原材料/たちウオ(熊野灘)、丸大豆醤油、三河みりん、粗糖、ごま

兵庫県姫路 播磨海洋牧場

活めされた真鯛を味わってください



224 凍 播磨海洋牧場
播磨灘の真鯛の切り身
 2切(140g) **780円**(税込842円)
 兵庫県播磨灘産の活めされた天然真鯛を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

肉厚で甘みが強いです



225 凍 播磨海洋牧場
播磨灘の甲いか(生食用)
 100g **750円**(税込810円)
 兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。

226 凍 播磨海洋牧場
播磨灘のスチームオイスター
 5粒(100g) **590円**(税込637円)
 播磨灘産の真がきを蒸しました。解凍後、おろしポン酢やカキフライなどに。

227 凍 播磨海洋牧場
播磨灘カキフライ(大粒)
 5個(200g) **880円**(税込950円)
 兵庫県播磨灘で水揚げされた大粒の真牡蠣に衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

西京味噌と銀だらの脂のつた旨みが相性抜群です



228 凍 調味料 東北トクスイ
銀だろ西京漬
 2切 通常本体 (120g) **430円** **420円**(税込454円)
 銀だろを切身にして、西京味噌にじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

229 凍 G不使用 東北トクスイ
国産さば生姜醤油漬
 3枚(180g) **458円**(税込495円)
 国産のさばを三枚におろし、生姜醤油ベースの調味料に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

230 凍 G不使用 東北トクスイ
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。

231 凍 G調味料 淡水産
無着色辛子明太子(切り込)
 50g **450円**(税込486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成熟させました。解凍してください。

232 凍 G調味料 淡水産
無着色たらこ(切り込)
 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。

233 凍 パプアニューギニア海産
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使用。サイズ、種類がミックスのおいしい商品です。

234 凍 パプアニューギニア海産
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いしい商品です。

235 凍 札幌中一
ベビー帆立加熱用
 150g **420円**(税込454円)
 北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

236 凍 カネキ水産
エビ・イカミックス
 150g **480円**(税込518円)
 天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

237 凍 塩屋
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。

238 凍 三浦好商店
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。

239 蔵 竹友水産
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。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

240 蔵 芦浜産直出荷組合
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。

241 凍 山茂丸水産
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。

242 凍 芦浜産直出荷組合
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。

243 凍 G調味料 平庄商店
さんまぼろぼろ
 110g **315円**(税込340円)
 さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。

244 凍 札幌中一
焼鮭弁当用
 5枚(150g) **770円**(税込832円)
 北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。

245 凍 G調味料 おおさき町製加工組合
鹿児島県産うなぎ刻み
 50g×2 **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。

246 凍 G不使用 ヤイチ
いわしりんご煮
 2本(100g) 通常本体 **368円** **350円**(税込378円)
 八戸港で水揚げされたいわしを青森県産のりんごと煮付けました。解凍後、そのまま、温めてください。

247 凍 G調味料 ヤイチ
いわしのアヒーゴ
 100g **420円**(税込454円)
 八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

248 凍 G不使用 金沢錦
小あじのマリネ
 140g **590円**(税込637円)
 鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げられています。解凍してください。

249 凍 G不使用 千倉水産加工販売
銚子港めひかり唐揚げ用
 150g **498円**(税込538円)
 千葉県銚子港水揚げのめひかりに打ち粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

250 凍 G不使用 フードサービスアサヒ
イカフライ
 5枚(180g) **510円**(税込551円)
 ベルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

251 凍 パプアニューギニア海産
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。

252 凍 G不使用 札幌中一
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]

253 凍 G不使用 川崎北部水産加工
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。

254 凍 川崎北部水産加工
いさぎ三枚おろし
 2枚(約140g) **600円**(税込648円)
 主に山口、九州で漁獲したいさぎを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

255 凍 G不使用 川崎北部水産加工
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。[卵GMO飼料不分別]

256 凍 川崎北部水産加工
ホタテフライ
 5個(約180g) **680円**(税込734円)
 北海道産ボイルホタテに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[卵GMO飼料不分別]

257 凍 川崎北部水産加工
いさぎ三枚おろし
 2枚(約140g) **600円**(税込648円)
 主に山口、九州で漁獲したいさぎを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

258 凍 川崎北部水産加工
いさぎ三枚おろし
 2枚(約140g) **600円**(税込648円)
 主に山口、九州で漁獲したいさぎを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

259 凍 川崎北部水産加工
いさぎ三枚おろし
 2枚(約140g) **600円**(税込648円)
 主に山口、九州で漁獲したいさぎを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

260 凍 川崎北部水産加工
いさぎ三枚おろし
 2枚(約140g) **600円**(税込648円)
 主に山口、九州で漁獲したいさぎを鮮魚から三枚におろしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

特



257 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 通常本体 **680円** (税込) **668円** (税込) (721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。

生姜焼きに絶妙な肉の厚さ。いつもの味をもっとおいしく



特

259 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚生姜焼き用
200g 通常本体 **670円** (税込) **655円** (税込) (707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。

いつもの生姜焼きをよりおいしくできるように開発されました。厚すぎず、薄すぎない肉の絶妙な食感が人気のあるお肉です。

175 黄金虚空蔵しょうが

特



269 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラブロック
400g 通常本体 **1075円** (税込) **1023円** (税込) (1105円)
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

270 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモしゃぶ
200g **505円** (税込) (545円)
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

258 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。ポーコンやトンカツなどに。約1.5cm厚。

材料
千野さんの豚生姜焼き用
酒、生姜(おろし)、植物油 …… 各適量
【A】
醤油 …… 小4
酒 …… 小2
みりん …… 小2
生姜おろし …… 大1
片栗粉 …… 適量

作り方
①豚に酒と生姜(おろし)を塗り、指の腹でたたくて馴染ませる。
②フライパンに植物油をひき、少し温めたら豚肉を焼く。
③弱~中火で、7割火が入る程度両面を焼いたら一度取り出す。
④Aを入れ軽く火を入れたら③を戻す。余熱も考慮して焼きすぎないように注意する。
⑤お皿にお好みの付け合わせと盛りつけて完成。
※玉ねぎを炒める場合④のタイミングで入れる。

271 丹沢農場 ◎120日
丹沢豚カシラ(ホホ)
200g 通常本体 **562円** (税込) **535円** (税込) (578円)
柔らかく、適度な歯ごたえがあり、濃厚な味わいです。焼肉、串焼き、カレーなどに。

272 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。

273 丹沢農場 ◎120日
丹沢豚スペアリブ
300g **620円** (税込) (670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ください。

260 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)

特



262 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ角切り
200g 通常本体 **590円** (税込) **578円** (税込) (624円)
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

263 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。

264 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。

274 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。

261 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)

265 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。

266 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。

267 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)

268 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)

275 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏モモ肉
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。

269 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g 通常本体 **988円** (税込) **938円** (税込) (1013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。使いたい分だけ取り出し便利です。

270 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。

271 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **395円** (税込) (427円)
脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

272 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元開き(バラ凍結)1kg
1kg 通常本体 **1475円** (税込) **1398円** (税込) (1510円)
人気の高い手羽元に切り込みを入れ使いやすくなりました。焼き物、炒め物に。

273 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **550円** (税込) (594円)

274 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中(バラ凍結)
300g **550円** (税込) (594円)

つくば茜鶏
(茨城県・栃木県)

新包材
右記デザインの新包材が混在になります。右記デザインの新包材が混在になります。

275 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏モモ肉
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。

276 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏ムネ肉
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 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏砂ぎも
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。

278 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏手羽元
300g **548円** (税込) (592円)
エコかぎ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

279 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏ササミ
300g **758円** (税込) (819円)
エコかぎ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

277 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏砂ぎも
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。

278 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏手羽元
300g **548円** (税込) (592円)
エコかぎ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

279 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏ササミ
300g **758円** (税込) (819円)
エコかぎ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

285 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **838円** (税込) (905円)
ムネ肉をミンチにしました。

286 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **415円** (税込) (448円)
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

287 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。

ヒレステーキ
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

288 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚 通常本体 **1778円** (税込) **1689円** (税込) (1824円)

289 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **2150円** (税込) (2322円)
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

293 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。

294 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 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **545円** (税込) (589円)
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

296 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。

290 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。

291 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。

292 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **638円** (税込) (689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。

295 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **545円** (税込) (589円)
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

296 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。

297 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
250g **825円** (税込) (891円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



298 **冷凍**
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〕



299 **冷蔵**
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**
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



300 **冷凍**
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モモ肉を使い、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〕



301 **冷凍**
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**
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〕



302 **冷蔵**
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〕



303 **冷蔵**
丹沢農場 ◎7日
皮なしベビーウイナー
120g **338円**(税込) **365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〕

ジューシーな肉汁の中に チーズの旨み



304 **冷凍**
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**
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)

スパイスの香りが 肉の旨みを引き立たせています



305 **冷凍**
丹沢農場 ◎90日
ボロニアソーセージスライスRB
120g **405円**(税込) **437円**
丹沢高原豚のボロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース)、レッドベルペッパー-MIX(レッドベルペッパー、グリーンベルペッパー、ホワイトペッパー、マスタード、キャラウェイ、オニオン)



306 **冷凍** **G不使用**
ハム工房ジロー ◎30日以上/豆・麦
やまゆりの焼豚バラブロック
120g **980円**(税込) **1058円**
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷凍**
丹沢農場 ◎90日
徳用ベーコン切り落とし
100g **390円**(税込) **421円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷凍**
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〕



309 **冷凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **698円**(税込) **754円**
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 **冷凍** **G不使用**
丹沢農場 ◎90日/卵・乳・麦
丹沢ハンバーガー用パティ
50g×4 **468円**(税込) **505円**
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。(牛・豚GMO飼料不使用)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



311 **冷蔵**
ウチノ ◎180日以上
サラダチキン(プレーン)
100g **385円**(税込) **416円**
塩のみでシンプルに味付けした常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス
5月5回掲載で好評!
八甲鴨ならではの旨味と食感



312 **冷凍** **G不使用**
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦
鴨ねぎまるっと餃子
6個(168g) **500円**(税込) **540円**
313 **徳用**
15個(420g) **1100円**(税込) **1188円**
鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

原材料/鴨肉(青森県)、長ねぎ、鶏肉(茨城県)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、醤油、生姜、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦粉、食塩)

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



314 **冷凍**
千葉産直サービス ◎180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込) **626円**
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです



315 **冷凍** **G不使用**
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・落
房総もち豚の落花みそ漬
180g **568円**(税込) **613円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



316 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・乳・麦
ささみハーブカツ
200g **525円**(税込) **567円**
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

スパイスがきいた本格派



317 **冷凍** **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 **838円**(税込) **924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〕

原材料/鶏肉(国産)、漬けタレ[ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、菜種油、米酢、ニンニク、パプリカ、ホワイトペッパー、レッドペッパー、オリーブオイル]



318 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
鶏レバー甘辛焼き
120g **435円**(税込) **470円**
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



319 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
チキンナゲット
200g **478円**(税込) **516円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の商品は今回企画より価格改定となります

のどをツルンと通りすぎる 食感が格別です



325 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **500円**(税込) **540円**
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〕

帆立の旨みが口いっぱいに広がります



326 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **410円**(税込) **443円**
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

327 **冷凍** **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2パック
12個(180g)×2 **840円**(税込) **907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〕

328 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のレーズン花巻
3個(180g) **415円**(税込) **448円**
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。

329 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **375円**(税込) **405円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

330 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **485円**(税込) **524円**
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

331 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品 ◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **520円**(税込) **562円**
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

マストミ
お弁当の定番品



320 **冷凍** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米
神山鶏のから揚げ
200g **520円**(通常) **488円**(税込) **527円**
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

321 **冷凍** **G不使用**
マストミ ◎45日以上/卵・麦・米・え
ひとくちエビフライ
100g **500円**(税込) **540円**
小さめの天然えびに衣を付けて、菜種油で揚げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

322 **冷凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **420円**(通常) **398円**(税込) **430円**
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

323 **冷凍** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 (280g) **460円**(税込) **497円**

324 **徳用**
4個×4 通常本体 (560g) **920円** **880円**(税込) **950円**
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

国産牛肉の旨味と淡路島産たまねぎの甘味が存分に味わえます



6月4日 配
332 **凍**調味料
満る里 **神戸満る里 国産牛丼の具**
150g×2 **890円** (税込 **937円**)
原材料/牛肉(国産)、玉葱(国産)、醤油、みりん、砂糖、ワイン、生姜、かつおだし(GMO飼料不分別)
こだわりの大釜製法で優しい味わいに仕上げています。湯煎で約10分温めてください。

333 **凍**不使用
ニッコー **鶏ごぼうハンバーグ**
26g×8 **433円** (税込 **468円**)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不分別]

334 **凍**不使用
ニッコー **大きな豆腐肉団子(タレ付)**
8個(340g) **495円** (税込 **535円**)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]

335 **凍**調味料
ニッコー **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。温めると自然解凍で。[GMO飼料不分別]

今回からリニューアル。材料の配合を見直し、よりシンプルでジューシーな味わいに。
337 **凍**不使用
大進食品(ヨコソフーズ) **ココハマの餃子**
20個(360g) **570円** (税込 **616円**)
国産小麦粉を練り上げてつくった皮に、国産の野菜と豚肉を包んで仕上げました。[GMO飼料不分別]

336 **凍**不使用
ニッコー **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]

338 **凍**不使用
大進食品(岩掛冷蔵) **A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン**
40g×5個 **490円** (税込 **529円**)
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。[GMO飼料不分別]

339 **凍**不使用
ニッコー **中華丼の具(醤油味)**
180g×2 **495円** (税込 **535円**)
鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。[GMO飼料不分別]

340 **凍**不使用
トップビル **しょう油味たこ焼き**
20個(400g) **600円** (税込 **648円**)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

341 **凍**調味料
全国農協食品 **発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**
220g×2 **380円** (税込 **410円**)
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]

342 **凍**調味料
西川食品 **オムライス**
2食(360g) **520円** (税込 **562円**)
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。*調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

343 **凍**不使用
ムソー **オーガニック カーネルコーン**
250g **370円** (税込 **400円**)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

冷凍野菜
少し使いたいときに便利です
豊かな大地で有機栽培された、甘酸っぱくおいしい冷凍ベリー

347 **蔵**
金子製麺 **ふわふわもちもちちりうどん**
200g×2 **257円** (税込 **278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極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

348 **凍**
山本食品 **生凍長野県産十割そば**
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。

349 **蔵**不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン(スープ無し)**
120g×2 **268円** (税込 **289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。

344 **凍**不使用
ムソー **オーガニックミックスベジタブル**
250g **370円** (税込 **400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。

345 **凍**
綾・野菜加工館 **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。

346 **凍**不使用
ムソー **オーガニックミックスベリー**
200g **660円** (税込 **713円**)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

350 **蔵**不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン(醤油)**
120g×2 スープ付 **382円** (税込 **413円**)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]

351 **蔵**不使用
金子製麺 **全粒粉生麺 冷やし中華**
120g×2 スープ付 **378円** (税込 **408円**)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。[GMO飼料不分別]

352 **蔵**不使用
金子製麺 **日本の中華麺 塩**
120g×2 スープ付 **367円** (税込 **396円**)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]

353 **蔵**不使用
金子製麺 **季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**
150g×2 **398円** (税込 **430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。

354 **蔵**不使用
金子製麺 **全粒粉餃子の皮**
大判20枚 **230円** (税込 **248円**)
やまゆり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。

355 **蔵**不使用
金子製麺 **全粒粉春巻の皮**
大判10枚 **315円** (税込 **340円**)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

359 **蔵**
しらかの会 **ノラの会の梅干**
100g **328円** (税込 **354円**)
農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。

360 **蔵**不使用
菌茸栽培協同組合 **原木栽培の椎茸つくだ煮**
150g **458円** (税込 **495円**)
鳥取県産原木乾しいたけを厳選した調味料でじっくりと炊き上げ、乾しいたけと醤油の旨味を壊さずソフト加工しました。

361 **蔵**不使用
遠忠食品 **まいたけご飯の素**
170g(2合用) **440円** (税込 **475円**)
埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

362 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 **ひじきと大豆の煮物**
120g **355円** (税込 **383円**)
ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

363 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 **切り昆布の煮物**
100g **330円** (税込 **356円**)
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

364 **蔵**不使用
かじかわ農場食品 **切干大根煮物**
120g **330円** (税込 **356円**)
奈良県王隠寺農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

和歌山県御坊市 樽の味
ほどよい歯ごたえ、あっさりとした味わい
6月4日 配
356 **蔵**不使用
樽の味 **紀州紀ノ国あっさり漬**
120g **360円** (税込 **389円**)
紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

ピリ辛でご飯がすすむ味付けです
6月4日 配
たくあんに唐辛子、昆布などを入れてごま油で和えました。
357 **蔵**不使用
樽の味 **漬けもん屋のまかない漬**
120g **260円** (税込 **281円**)

ごはんのお供に
6月4日 配
和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。
358 **蔵**不使用
樽の味 **きゅうりのきゅう次郎**
120g **430円** (税込 **464円**)

365 **蔵**不使用
遠忠食品 **生炊きでんぶ**
60g **398円** (税込 **430円**)
すけそう麩の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

366 **蔵**不使用
遠忠食品 **細切りしその実昆布**
100g **370円** (税込 **400円**)
旨味があり食感の良い日高産肉厚昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

367 **蔵**調味料
遠忠食品 **国産味付ザーサイ**
100g **380円** (税込 **410円**)
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

製造機械の点検により木・金コースのお届けは翌々週になります
368 **蔵**不使用
ヤマク食品 **煮豆・きんととき豆**
130g **157円** (税込 **170円**)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふくらとまるやかな甘さに仕上げました。

369 **蔵**不使用
ヤマク食品 **煮豆・こんぶ豆**
140g **157円** (税込 **170円**)
370 **蔵**不使用
ヤマク食品 **煮豆・黒豆**
110g **176円** (税込 **190円**)

371 **蔵**
南部フーズ **釜あげうぐいす**
170g **236円** (税込 **255円**)
カナダ産青えんどうの色選別をかけた、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。*残留農薬検査済

プリプリとした歯ごたえある食感に 魚本来の味わい

北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



372 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
5枚(115g) **350円** (税込 **340円** (税込 **367円**))

原材料/魚肉[タラ(国産)小魚(国産)]、卵白、馬鈴薯澱粉、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、清酒、食塩

373 凍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**)
スケン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〕

374 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ
150g(5個) **330円** (税込 **356円**)
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

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

376 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
ごろごろ茶豆ちぎり揚
100g **370円** (税込 **400円**)
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

377 凍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**)
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)をたっぷりと加えました。

378 凍G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) **358円** (税込 **387円**)
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ばし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

379 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上
わかめはんぺん
4枚(188g) **390円** (税込 **421円**)
昔ながらの原料と製法で作られたわかめ入りのふんわりはんぺん
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〕

380 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(188g) **408円** (税込 **441円**)
北海道産助宗タラすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。〔GMO飼料不使用〕

381 蔵
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **140円** (税込 **151円**)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

382 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 **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〕

383 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 **298円** (税込 **322円**))
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。

384 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**)
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。

240 釜炊ひじき
お豆とおからのポテトサラダ風
408 丸和のおから(生)

385 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だいたず(大豆の水煮)
120g **240円** (税込 **230円** (税込 **248円**))
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。

386 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**)
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。

387 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **250円** (税込 **270円**)
生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

388 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **280円** (税込 **302円**)
一般的なこんにやく粉からではなく、生のかんやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

389 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円** (税込 **227円**)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

408 丸和のおから(生)

「みずくりよせ豆腐」や「越後娘寄せ豆腐」など、地大豆を使った豆腐シリーズの規格が今更に変更になりました。前)330g⇒後)230g
390 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくりよせ豆腐
230g **340円** (税込 **367円**)
豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です
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「みずくり大豆」を使用。

391 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **330円** (税込 **356円**)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。さらに滑らかな絹こし豆腐。消泡剤は不使用。

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

393 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **526円** (税込 **568円**)
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にかりで寄せています。

394 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円** (税込 **194円**)
甘みの強い「トヨムス」(リュウホウ)を配合した、甘みを感じられる豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。

395 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **190円** (税込 **205円**)
甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。

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

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

398 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
しそ寄せ豆腐
200g **230円** (税込 **238円**)
しその香りが広がる上品な味わい
国産の青じそを丁寧に刻んで豆腐に合わせました。まずは何もつけずに、しその風味と豆腐の甘みをお楽しみください。

399 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐 2個
220g×2 **460円** (税込 **464円**)
調理しやすく水切りしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

400 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**)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

401 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**)
国産大豆と海水にかりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

402 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円** (税込 **248円**)
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。

403 蔵G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かりのみ使用。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。

404 蔵G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。

405 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき
8個 **220円** (税込 **238円**)
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。

406 蔵G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**)
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。

407 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 **470円** (税込 **508円**))
軽く炙って食べるのがオススメです
国産大豆、海精にかりで作ったがんも生地にコーンを加えました。

408 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**)
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。

409 蔵G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、こんにやくを使用。

410 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理 2袋
150g×2袋 **570円** (税込 **572円**)
国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

411 **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 **220円**(税込) **238円**(税込)
タレ・カラシ付

**コクがあり、かむほどに
味わい深い納豆**
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。

特

414 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
産直納豆大粒カップ(タレ無)
30g×2 **158円**(税込) **171円**(税込)

415 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎7日/豆
産直納豆小粒カップ(タレ無)
30g×2 **158円**(税込) **171円**(税込)

416 **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 **188円**(税込) **203円**(税込)
タレ・カラシ付

412 **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 **218円**(税込) **235円**(税込)
タレ・カラシ付

413 **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 通常本体 **225円**(税込) **243円**(税込)
タレ・カラシ付

北海道産特別栽培大豆を使用。
旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

北海道産特別栽培小粒大豆を使用。
旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

417 **蔵** **G**不使用
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80g **260円**(税込) **281円**(税込)
タレ・カラシ付

418 **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)

419 **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)

420 **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**(税込)

421 **蔵** **G**不使用
カヅノヤ ◎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)

422 **蔵** **G**不使用
カヅノヤ ◎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)

423 **蔵** **G**不使用
カヅノヤ ◎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)

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
ちなパ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。

特

424 **G**不使用
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
通常本体 5個 **275円** **265円**(税込) **286円**(税込)

425 **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**(税込)

426 **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**(税込)

428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **360円**(税込) **389円**(税込)

429 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
レーズンバター(パン)
1本 **348円**(税込) **376円**(税込)

430 **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)

ヘルシーなベーグルにごまをたっぷり入れました
独特の製法が特徴のドー
ナツツ型のパン。有機黒ゴマ
たっぷりのベーグルです。お
好みの具を挟んでお召し上
がりください。

431 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
セサミベーグル
2個 **280円** **270円**(税込) **292円**(税込)

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦ゆず(パン)
1個 **368円**(税込) **397円**(税込)

433 **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)

435 **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)

436 **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)

香ばしく焙煎した玄米粉をブレンドした食パン
焙煎玄米粉を15%配合し、
天然酵母で12時間じっくり
と発酵させて原材料の旨味
を最大限に引き出し焼き上
げました。

437 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(焙煎玄米)6枚
1斤(6枚) 通常本体 **495円** **485円**(税込) **524円**(税込)

解凍して食べられる手軽な食事パン
温めると格別です
イタリア伝統の平焼きパンでモ
チモチとした食感と素朴な風味
が特長です。室温で1~2時間解
凍するか、オーブントースターで
温めてお召し上がりください。

440 **凍** **G**不使用
池田食品 ◎60日以上/麦
フォカッチャ(ゆめちから)
150g(3個) 通常本体 **290円** **280円**(税込) **302円**(税込)

434 **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)

441 **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**(税込)

食べ応えのある昔懐かしいパン
小麦粉、全粒粉、レーズ
ン(カリフォルニア)、黒
蜜、クルミ(カリフォルニ
ア)、加塩バター、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〕

438 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
ロバの黒蜜パン
1個 **240円**(税込) **259円**(税込)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!
麦のかをり(石臼挽
全粒粉)3枚、黒ゴ
マモンスターデニッ
シュ1個、レーズンク
リームチーズノア1個
〔乳製品GMO飼料
不分別〕

439 **蔵** **G**不使用
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスCセット
3種 **680円**(税込) **734円**(税込)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!

442 **凍** **G**不使用
ワールド ◎90日以上/乳・豆・麦
レンジdeほっこりカレーパン
90g×3 **498円**(税込) **538円**(税込)

443 **凍** **G**不使用
ワールド ◎90日以上/卵・乳・麦・米
レンジdeほっこりピザパン
90g×3 **498円**(税込) **538円**(税込)

今月のオススメの
はちみつ
国産みかん蜜
6月4日

444 **蔵**
山田養蜂場 ◎180日以上
国産みかん蜜
150g **1000円**(税込) **1080円**(税込)

山田養蜂場
山田雄一社長

**ヨーグルトやホットケ
ーキ、トーストにかけて
召し上がってください**

445 **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)

446 **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)

447 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル・メーブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円**(税込) **1134円**(税込)

**シンプルだから果物の
美味しさが際立つ!**

448 **蔵** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
ブルーベリージャム(国産)
140g **680円**(税込) **724円**(税込)

**シンプルだから果物の
美味しさが際立つ!**

449 **蔵** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
マーマレード
140g **430円**(税込) **464円**(税込)

450 **蔵** **G**調味料
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**(税込)

451 **蔵** **G**不使用
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **170円**(税込) **184円**(税込)



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
- 〔放〕不検出 <2.1<2.3
- ピンク玉または赤玉のどちらかのお届けです



- 秋川牧園 / 卵
 - 秋川牧園のたまご 10個**
 - 105 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〕



- 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵
 - 平飼い有精卵10個**
 - 106 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〕
- 〔放〕不検出 <2.2<2.5



- 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〕

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
- 452 **カフェインレスよつ葉カフェオレ** 200ml **120** (税込) (130) 円
- 453 **よつ葉カフェオレ** 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〕

- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
- 454 **飲んでやさしいヨーグルト** 500ml **230** (税込) (248) 円
- 455 **飲むヨーグルト** 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
- 456 **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
 - 461 **鈴木牧場のヨーグルト無糖** 400gピン **580** (税込) (626) 円
 - 462 **鈴木牧場のヨーグルト微糖** 400gピン **590** (税込) (637) 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
 - 463 **スカモルツァチーズバジル** 40g **380** (税込) (410) 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週間ほど寝かせたバジル入りのスカモルツァチーズです。〔GMO飼料不使用〕



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
 - 464 **さけるチーズプレーン** 30g **230** (税込) (248) 円
 - 465 **さけるチーズ醤油** 30g **240** (税込) (259) 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〕
- 原材料/生乳(茨城県)、醤油、食塩

- よつ葉乳業 ◎17日/乳
- 466 **よつ葉のヨーグルト** 90g×3個 **248** (税込) (268) 円

- 西南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
- 468 **ほっぺがよるこぶ牛乳プリン** 90g×3個 **350** (税込) (378) 円

- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
- 470 **よつ葉シュレッドチーズ** 250g **618** (税込) (667) 円

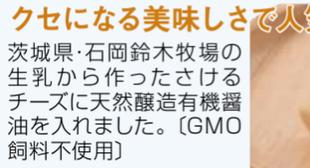
- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
- 467 **丹那N-1ヨーグルト** 90g×3個 **325** (税込) (351) 円

- 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳
- 469 **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
- 471 **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
- 464 **さけるチーズプレーン** 30g **230** (税込) (248) 円



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳・豆・麦
- 465 **さけるチーズ醤油** 30g **240** (税込) (259) 円



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

- よつ葉乳業 ◎180日/乳
- 472 **よつ葉カマンベールチーズ** 90g **460** (税込) (497) 円

- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
- 474 **なめらかクリームチーズ** 100g **250** (税込) (270) 円

- よつ葉乳業 ◎9日/乳
- 476 **よつ葉生クリーム** 200ml **408** (税込) (441) 円

- 西南東部農協 ◎60日以上/乳
- 475 **よつ葉バター(減塩)** 150g **378** (税込) (408) 円

- 西南東部農協 ◎4日以上/乳
- 477 **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

- 478 白米 2kg **1045** (税込) (1129) 円
- 479 白米 5kg **2540** (税込) (2743) 円
- 480 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

- 481 白米 2kg **1560** (税込) (1685) 円
- 482 白米 5kg **3500** (税込) (3780) 円
- 483 七分胚芽米 2kg **1560** (税込) (1685) 円
- 484 七分胚芽米 5kg **3500** (税込) (3780) 円
- 485 玄米 5kg **3250** (税込) (3510) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180166 マゴメ ◎3ヶ月以上/豆・米

国内産十五穀米 300g **980** (税込) (1058) 円

180178 マゴメ 国内産押麦 300g **398** (税込) (430) 円

180180 マゴメ 国内産もちあわ 100g **540** (税込) (583) 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

- 487 白米 5kg **2980** (税込) (3218) 円
- 488 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

- 489 玄米 2kg **1530** (税込) (1652) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

- 490 白米 5kg **2720** (税込) (2938) 円
- 491 玄米 5kg **2500** (税込) (2700) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

- 492 白米 5kg **2730** (税込) (2948) 円
- 493 玄米 5kg **2500** (税込) (2700) 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

今期収穫分終了のため休止します

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

- 496 白米 5kg **2660** (税込) (2873) 円
- 497 玄米 5kg **2430** (税込) (2624) 円

高知県高知市の金田善充さん他。

180191 マゴメ 国内産もちきび 150g **540** (税込) (583) 円

180208 マゴメ 国内産たかきび 150g **540** (税込) (583) 円

180210 マゴメ 国内産ひえ 150g **540** (税込) (583) 円

180221 マゴメ 国内産アマランサス 100g **540** (税込) (583) 円

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

- 498 白米 2kg **1500** (税込) (1620) 円
- 499 白米 5kg **3580** (税込) (3866) 円
- 500 玄米 2kg **1380** (税込) (1490) 円
- 501 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。

180233 しろたかのの会 ◎10日/米

ノラの会の生こうじ 600g **700** (税込) (756) 円

しろたかのの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

トマトとキャベツのお味噌汁



ヤマク食品
製造機械の点検により木・金コースのお届けは翌々週になります

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。

502    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

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G 不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油

506    不使用
1ℓ **593**円(税込) **640**円

507    不使用
1.8ℓ **907**円(税込) **980**円

国産丸大豆醤油をベースに良質の麹から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。

G 不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ

508    不使用
360ml **472**円(税込) **510**円

509    不使用
1ℓ **880**円(税込) **950**円

南蛮漬や酢の物、和え物、酢豚やサラダ等に!



原材料/砂糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、みりん、かつおエキス、でん粉、食塩、昆布エキス、赤唐辛子

510    不使用
チョコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
長崎南蛮酢
300ml **528**円(税込) **570**円

唐辛子の辛味と醸造酢の酸味が程よく利いた長崎らしい甘口の調味酢です。

503    不使用
しらたかノラの会 ◎90日/豆・米
ノラの手造り二年味噌
500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

504    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

505    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

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。

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

有機栽培ぶどうから作られた赤ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

512    不使用
ミトク ◎18ヶ月以上
オーガニック赤ワインピネガー
250ml **780**円(税込) **842**円

513    不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **395**円(税込) **427**円

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

514    不使用
高橋ソース
有機ブラジル産純糖
400g **472**円(税込) **510**円

ブラジル産の有機さとうきびを使用し、オーガニック認定を受けた工場で作られた、ミネラルを程よく残した砂糖です。

515    不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
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つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

516    不使用
青い海
青い海あらじお
200g **287**円(税込) **310**円

517    不使用
海の精
海の精やきしお食卓ピン
60g **410**円(税込) **443**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。

518    不使用
しらたかノラの会 ◎60日/米
ノラの会の塩こうじ
160g **284**円(税込) **307**円

しらたかノラの会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

519    不使用
白扇酒造
福来純本みりん
500ml **870**円(税込) **957**円

◎1年/米

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

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

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

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

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

原材料/なたね(オーストラリア)

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

523    不使用
1250g **920**円(税込) **994**円

524 (小)    不使用
600g **590**円(税込) **637**円

菜種油独特の臭みのない、軽い食感でカラッと揚がります

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。

525    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

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

526    不使用
ムソー ◎2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **988**円(税込) **1067**円

527    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

528    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

野菜とホタテの旨みをきかせた味とコク

野菜、ホタテの旨みをきかせ、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〕

原材料/デキストリン、食塩、乳糖、野菜エキス(キャベツ、オニオン、キャロット)、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末発酵調味料、ホタテエキス(北海道)、香辛料(ホワイトペッパー、セロリ末)

529    不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **398**円(通常) **378**円(税込) **408**円

みよし村の平飼いの有精卵、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〕

530    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。

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。

531    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

532    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

533    不使用
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。

100%オーガニック素材を使い、濃縮ぶどう果汁で甘みを出した、芳醇な香りの食塩不使用ケチャップです。

534    不使用
高橋ソース ◎90日以上/米
フルーティーケチャップ
300g **625**円(税込) **675**円

海外産有機トマトと国内産有機トマト、天日塩使用。有機トマトが持つ自然な甘さを生かしたトマトピューレです。

535    不使用
光食品 ◎8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **370**円(税込) **400**円

元元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〕

536    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

有機柑橘類の果実をふんだんに使い、自然な甘味と酸味をギュッと閉じこめたフレンチタイプのドレッシングです。

537    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

538    不使用
光食品 ◎4ヶ月以上/米
果実の恵みドレッシング
200ml **400**円(税込) **432**円

539    不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml **527**円(税込) **569**円

圧搾製法えごま油を使用し、まるやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。

540    不使用
光食品 ◎8ヶ月以上/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

香りを引き立てるガラムマサラ付き

541    不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
542 中辛
180g約6皿分 **450**円(税込) **486**円

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

人気のチューブタイプ

545    不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・生わさび
40g **350**円(税込) **378**円

辛味、風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。

スパイス各種

550    不使用
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粒
35g **295**円(税込) **319**円

551    不使用
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粗挽
35g **319**円(税込) **345**円

国内産米粉を使った本格カレールーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

543    不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレールー
135g **420**円(税込) **454**円

次回価格改定予定

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

544    不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュールー
150g **270**円(税込) **292**円

546    不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **350**円(税込) **378**円

547    不使用
ムソー ◎4ヶ月以上
旨味本来・からし
40g **350**円(税込) **378**円

548    不使用
アショカ ◎1年
七味唐辛子
35g **265**円(税込) **286**円

549    不使用
海の精 ◎2年
ハーブソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

552    不使用
アショカ ◎1年
ガーリックパウダー
30g **267**円(税込) **288**円

553    不使用
アショカ ◎180日以上
インドカレー手作りセット
52g(10皿分) **520**円(税込) **562**円

554 **G不使用**
伊藤食品 ◎1年半以上/米
金のまぐろ油漬
70g×3 **778円**(税込840円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

555 **G不使用**
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(固形量70g) **330円**(税込356円)

556 **G不使用**
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)

557 **G不使用**
千葉産直サービス ◎12ヶ月以上
オイルサーディン
100g **398円**(税込430円)
(固形量70g)
適度に脂がのった真いわしを、一番搾り純正なたね油と天日塩、有機ローリエを使って仕上げました。

558 **G不使用**
タイム缶詰 ◎365日以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形45g) **430円**(税込464円)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

ほろほろと柔らかいにしんの食感と味わいをお楽しみください
北海道産のにしんを、にんにくの香りを付けたオリーブオイルに唐辛子の辛味がきいて、大人の味に仕上げました。

原材料/にしん(北海道産)、オリーブオイル、にんにく、唐辛子、食塩

559 **G不使用**
タイム缶詰 ◎365日以上
にしんアヒージョ缶
180g 通常本体 **368円**(税込376円) **348円**(税込376円)

野菜と一緒に！
特

560 **G不使用**
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、収穫から24時間以内に加工をします。

561 **G不使用**
タイム缶詰 ◎12ヶ月以上
ゆであずき缶
160g **230円**(税込248円)
国産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えてにし、飽きのこない味にしています

562 **G不使用**
小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **435円**(税込470円)
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

563 **G不使用**
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦
しょう油ラーメン
99g **185円**(税込200円)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。[GMO飼料不分別]

564 **G不使用**
桜井食品 ◎180日以上/豆・麦
純正ラーメン豆乳塩だし味
104g **185円**(税込200円)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製豆乳塩だしスープをつけました。

565 **G不使用**
桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
液体ソース焼そば
114g **195円**(税込211円)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

566 **G不使用**
東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

567 **G不使用**
創健社 ◎90日以上/麦・米・落
湯麺(タンメン)
112g(糖80g) **230円**(税込248円)
平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

568 **G不使用**
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)

569 **G不使用**
東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **390円**(税込421円)

570 **G不使用**
東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込454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。

571 **G不使用**
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)

572 **G不使用**
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **604円**(税込652円)

573 **G不使用**
マゴメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込572円)
農薬不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

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。

574 **G不使用**
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。

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

576 **G不使用**
ムソー(純正食品マルシマ) ◎120日以上/豆
国内産有機きな粉(転換期間中)
120g **320円**(税込346円)
希少な国内産有機大豆(転換期間中)を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

577 **G不使用**
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
240g **246円**(税込266円)

三輪素麺の手法を用い、国内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。

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

乾燥トモギ粉末を練りこんだ風味豊かなそばです。ざるそばが最適です。

579 **G不使用**
金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
季穂よもぎそば
240g **345円**(税込373円)

580 **G不使用**
創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **360円**(税込389円)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

581 **G不使用**
創健社 ◎18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g **360円**(税込389円)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

582 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **680円**(税込734円)
農薬を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」の玄米を使用しました。

583 **G不使用**
ライスロッヂ大湯 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込486円)
秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きめのはだを発芽させてから餅にしました。

国内特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

584 **G不使用**
ムソー ◎6ヶ月/豆
にがり凍み豆腐
6枚 **430円**(税込464円)

585 **G不使用**
加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
加賀のおつゆ麩
25g **416円**(税込449円)
北海道産小麦粉に、国内産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

586 **G不使用**
加賀麩司宮田 ◎5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 **628円**(税込678円)
国内産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

587 **G不使用**
ムソー ◎1年以上
国産でんぷん100%はるさめ
50g **145円**(税込157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、無漂白のはるさめです。

588 **G不使用**
トレテス ◎730日
ふるんがあん(乾燥こんにやく)
25g×10個 **559円**(税込604円)
幻といわれる高品質のムカゴこんにやくを使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

589 **G不使用**
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上
ばばっとしいたけ
30g **435円**(税込470円)
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

590 **G不使用**
菌興椎茸協同組合 ◎6ヶ月以上
へるしいたけ(原木スライス椎茸)
30g **400円**(税込432円)
鳥取県産原木椎茸を生のままカットし、低温乾燥することにより椎茸独特の強い香りではなく旨味を引き出しました。

591 **G不使用**
てんぼ印 ◎90日以上
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。

592 **G不使用**
安浦港 佳栄丸 ◎30日以上
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **298円**(税込322円)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

駿河湾の海産乾物 カクサ
旨みと風味がギュッと凝縮されています
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの食材としてお使いください。

595 **G不使用**
カクサ ◎90日/え
駿河湾産桜えび
通常本体 6g **398円**(税込419円) **388円**(税込419円) **新商品** **お試し** **特価**

601 **G不使用**
カクサ ◎180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g **270円**(税込292円)

600 **G不使用**
カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込308円)
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

小林海苔店

602 **G不使用**
小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型 10枚 **580円**(税込626円)

603 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型 20枚 **950円**(税込1026円)

604 **G不使用**
小林海苔店 ◎45日以上
おすすめ焼きざみのり
全形 5枚分 **315円**(税込340円)

605 **G不使用**
小林海苔店 ◎30日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込486円)

しばらくお休みとなります。再開は2025年2月の予定です。

594 **G不使用**
安浦港 佳栄丸 ◎30日以上
佳栄丸 きざみこんぶ
20g **280円**(税込302円)

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

597 **G不使用**
カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込324円)

598 **G不使用**
カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込389円)

599 **G不使用**
カクサ ◎90日以上
国内産煮ぼし
80g **398円**(税込430円)

606 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切 30枚 **498円**(税込538円)

607 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込194円)

606 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切 30枚 **498円**(税込538円)

607 **G不使用**
小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込194円)

608 **冷凍** **G調味料**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本(180g) **540円**(税込)
上新粉(国産)、抹茶あん(しんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

609 **冷凍** **G不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズくるみもち
150g **495円**(税込)
砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしよでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

国産牛乳と国産卵を使用した自社製カスタードクリームがたっぷり!

612 **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)
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

夏場の疲れを癒す昔懐かしい梅ドリンク。水分補給にもおすすめ!

たれの三杯酢は有機純米酢、天然醸造うすくち醤油、味の母で仕上げています

610 **冷凍** **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)
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

618 **G調味料**
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **470円**(税込)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)[乳卵GMO飼料不分別]

原材料/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、バニラ香料(卵・乳GMO飼料不分別)

611 **冷凍** **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)
国産小麦粉100%の皮に、グリシンや乳化剤不使用のカスタードを詰めました。おやつに最適です。レンジで温めてください。

613 **G不使用**
たんばや ◎10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **410円**(税込)
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

原材料/梅(国産)、粗糖、はちみつ

614 **G不使用**
◎3ヶ月以上
梅チュッチュ
90ml×5本 **425円**(税込)
洗双糖とはちみつで漬けた梅、さらやかな酸味とさっぱりした甘さの梅ドリンクです。そのままでも凍らせてもお召し上がりいただけます。

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]

615 **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130g、たれ20g) **210円**(税込)
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。

愛知県 漬物本舗 道長

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう

616 **G不使用**
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **287円**(税込)
愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

ぽきぽきと歯ざわりの良い黒糖味

617 **G不使用**
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
80g **287円**(税込)
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらのかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

皮まるごと、肉厚で濃厚な甘みが楽しめます

619 **G不使用**
ネオファーム ◎90日以上
ドライフルーツ
120g **640円**(税込)
次回より原産国がチュニジア産へ変更になります

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎゅぎゅ!

621 **G不使用**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ
60g **438円**(税込)
アーモンド・カシューナッツ・くるみ、人気の3種をミックスしました。ひと粒ひと粒にナッツのあまみと滋養が詰まっています。

620 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **635円**(税込)
あんず(カリフォルニア州)

622 **G不使用**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g **325円**(税込)
ガルバンゾー(トルコ)

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮

623 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **600円**(税込)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

624 **蔵**
大洋 ◎30日以上
豆かてん
155g **240円**(税込)
天草、黒糖、赤えんどう

625 **蔵** **G不使用**
大洋 ◎30日以上/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **250円**(税込)
天草、黒糖、きな粉

626 **蔵** **G不使用**
大洋 ◎30日以上/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **255円**(税込)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

627 **G不使用**
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生
大原さんのから付落花生
200g **990円**(税込)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りしました。

629 **G不使用**
ムソー ◎90日以上/麦
OGビスケット・オーツ麦
5枚×3袋 **495円**(税込)
有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機パーム油、有機小麦でん粉、食塩、膨張剤(重曹、炭酸アンモニウム)、バニラ香料

甘さと爽やかさのバランスが絶妙

630 **G不使用**
ムソー ◎90日以上/乳・麦
バタービスケット・レモン
4枚×3袋 **545円**(税込)
バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケット

お米の美味しさが引き立つ塩味

パリッと軽い歯ごたえ

631 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
ぱりひめ
48g **220円**(税込)
山形県庄内地方産の特別栽培米「つやひめ」を100%使用してうす焼きせんべいにしました。

パリパリと軽い歯ごたえに手がかかりすぎず

632 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄煎(くろせん)
48g **250円**(税込)

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い歯ざわりが楽しめます

633 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎45日/米
ボン玄米砂糖無し
100g **300円**(税込)

素材の美味しさをそのままあられにしました

田舎の香ばしさを楽しんでください

634 **G不使用**
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **330円**(税込)

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です

635 **G不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **430円**(税込)

ナチュラルド本舗

自分へのご褒美スイーツに

636 **冷凍**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
洗皮栗のモンブラン
1個 **490円**(税込)
サクサクのタルト生地にナチュラルド自慢のカスタードクリームと洗皮栗のクリームを組み合わせた食べごたえのするケーキです。

国産大豆のおからがたっぷりやわらかなあまみでヘルシーなスイーツ

637 **冷凍** **G不使用**
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・豆
しっとりおからパウンド(ココア)
1個(115g) **590円**(税込)

オーガニックレーズンを混ぜ込んだスプレッドロックッキー

638 **G不使用**
ナチュラルド本舗 ◎40日/卵・乳・麦
レーズンロックッキー
60g **390円**(税込)

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使いました。

639 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

640 吉川農園
ふる里の香(緑茶)
100g **470**円(税込508円)

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

641 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

642 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

庄内産大麦の香ばしさ。ノンカフェインでからだにおだやか

特

原材料/大麦(山形県)
643 庄内協同ファーム
むぎちゃん(麦茶)
500g **530**円(税込538円)
農薬不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。
〔放〕不検出<1.4<1.7

特定非営利活動法人 パルシック

コーヒー本来の自然の甘味、酸味、苦味がほどよいバランス

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール)
646 パルシック
カフェ・ティモール リキッドコーヒー
1000ml **790**円(税込853円)
東ティモールの手摘みコーヒー使用。苦味と渋みのバランスが良い深いコクと飽きのこない味わいが特長のコーヒー。

価格改定・パッケージ変更しました
東ティモールの山の中で有機栽培で育てた豆を手摘みし、日本国内で加工しました。焙煎したの香ばしい豆をお届けします。

180439 パルシック
カフェ・ティモール 粉
200g **800**円(税込864円)

180518 パルシック
ウバ紅茶(リーフ)
100g **790**円(税込853円)

180520 パルシック
ウバ紅茶(ティーバッグ)
2g×25P **790**円(税込853円)

価格改定・パッケージ変更しました
東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

180440 パルシック
カフェ・ティモール 豆
200g **800**円(税込864円)

180452 パルシック
カフェ・ティモール ドリップパック
10g×10パック **930**円(税込1004円)
完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

東京都八王子市 **珈琲実験室**

有機JAS認証のアールグレイ紅茶です。熟湯を使用し蒸らし時間2分半〜3分で抽出してください。

644 珈琲実験室
リラクスティー・アールグレイ
50g **535**円(税込578円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

珈琲実験室
ペルーコーヒー
180464 粉 170g **730**円(税込788円)
180476 豆 170g **730**円(税込788円)

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

原材料/りんご(長野県)
647 長野興農
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。

北海道旭川市・谷口農場の特別栽培米を使用した甘酒。開けてそのまま召し上がっていただけます。1食分ずつの缶入りなので買い置きにも便利です。

650 谷口農場
ゆめぴりか甘酒
190g **240**円(税込259円)
180245 箱 190g×20 **4680**円(税込5054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。

180087 ナガノトマト
30年・信州生れのおいしいトマト無塩
190g×30缶 **3230**円(税込3488円)
信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。

180075 光食品
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5380**円(税込5810円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **600**円(税込648円)

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

珈琲実験室
ヨーロピアンブレンド粉
170g **780**円(税込842円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

648 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml **140**円(税込151円)
180099 箱 250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

爽快感でさらり滑らかな喉越しは、食前・食中酒に

原材料/青梅(奈良)、みりん(もち米、米こうじ、米焼酎)
180294 三州梅酒(辛口タイプ)
360ml **700**円(税込770円)
三河みりに青梅を漬け込んだ、砂糖無添加の二段仕込み梅酒です。芳醇な味わいの中にもキレがある辛口タイプです。

日本ビール
龍馬POWER SODA
500ml **130**円(税込140円)
180531 500ml **130**円(税込140円)
180105 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218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。

創健社
緑茶
500ml **150**円(税込162円)
180543 500ml **150**円(税込162円)
180117 箱 500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

国内産の有機玄米を微粉砕しています。溶けやすくコーヒー感覚でお飲みいただけます。

松本園
リカフェボックスタイプ
2g×36包 **2300**円(税込2484円)

フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

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

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

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

普通より収穫期を遅らせて完熟したナイアガラ種を使用した甘口の白ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

林農園
完熟ワイン・ナイアガラ
720ml **1540**円(税込1694円)

普通より収穫期を遅らせて完熟したコンコード種を使用した甘口の赤ワインです。酸化防止剤無添加。アルコール12% 飲み頃温度6~10℃

林農園
完熟ワイン・コンコード
720ml **1540**円(税込1694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。

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

有機果汁と食塩だけで作ったアミノ酸スポーツ飲料です。

光食品
オーガニックスポーツドリンク
280ml **175**円(税込183元)
180129 箱 280ml×24 **4080**円(税込4147円)

マルキン忠勇
琉球もろみ酢
720ml **1700**円(税込1836円)

マルキン忠勇
パラオニ(ストレート)
720ml **3905**円(税込4217円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

光食品
ノンアルコール龍馬1865
350ml×3缶 **370**円(税込400円)
180282 3缶 350ml×3缶 **370**円(税込400円)
180154 箱 350ml×24缶 **2790**円(税込3013円)

黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。

太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450ml **428**円(税込470円)

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)

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

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)

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

泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。容器の口が大きいので詰替えが楽々できます。

太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **741**円(税込815円)

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **741**円(税込815円)

太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **646**円(税込710円)

太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
400ml **950**円(税込1045円)

太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **380**円(税込418円)

太陽油脂
詰替オリヘアソープ
400ml **1188**円(税込1306円)

太陽油脂
詰替パックス衣類のリンス
550ml **475**円(税込522円)

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)

太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **713**円(税込784円)

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)

りんねしゃ
菊花せんこう長時間用
13cm×20巻 **1300**円(税込1430円)
主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。室内約9時間燃焼、線香立具付きです。

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)

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

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)

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

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)

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

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)

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

宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **190**円(税込209円)
粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。



京都・山科の里
京つけもの
池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

さくさくした歯ざわりは
夏の食卓に欠かせない一品



原材料 / 青うり、昆布、唐辛子、醤油、味噌、米酢、清酒、だし[昆布、鰹節、椎茸]、砂糖、食塩

180567 **冷蔵** **G**不使用
池田屋 ◎3日以上/豆・麦・米
京の味 浅うり漬
半割 **400円**(税込) **432円**

みずみずしい採りたての青瓜を昆布味で漬け上げました。



京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料 / 黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うめ節、昆布だし、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

180610 **冷蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米
丹波産山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。
230g(2~3合用) 648円(税込) **700円**

さっぱりとした味に仕上げ、夏にピッタリなお漬物

厳選した大根を程よい大きさに切り、京都・大原産の紫蘇と梅酢で漬け上げました。



180579 **冷蔵** **G**不使用
池田屋 ◎3日以上/米
京の味 梅しそ大根
100g **330円**(税込) **356円**

京都大原で生まれた
生しば漬

なすを赤じそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



180580 **冷蔵**
池田屋 ◎15日以上
京の味 生しば漬
90g **360円**(税込) **389円**

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ
口に広がる辛子の
ピリッとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。



180592 **冷蔵**
池田屋 ◎15日以上/米
京の味 茄子からし漬
120g **375円**(税込) **405円**

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。



180609 **冷蔵** **G**不使用
池田屋 ◎30日以上/米
京の味 奈良漬
80g **500円**(税込) **540円**

あっさりちりめんじゃこを味わう



180622 **冷蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
50g **750円**(税込) **810円**

原材料 / ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ節

180634 (小)
35g **620円**(税込) **670円**
厳選された最高級のちりめんじゃこに完全熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。



180646 **冷蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **546円**(税込) **590円**

椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい

国産原木椎茸と天然利尻昆布を、天然だしをベースに厳選調味料で炊き上げました。



180658 **冷蔵** **G**不使用
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米
津乃吉 しいたけ昆布
80g **575円**(税込) **621円**

京都桂
胡麻の山田製油

しっかりとした胡麻の味とコクが特長。中華料理などにおすすめです



180660 **冷蔵**
山田製油 ◎730日
黒ごま油
145g **1300円**(税込) **1404円**
ミャンマー産の黒ごまを使い、ごまの美味しい所だけを搾り出した一番搾り油です。

180671 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
50g **250円**(税込) **270円**

180695 **冷蔵**
山田製油 ◎360日以上
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込) **648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。

180683 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(白)
45g **300円**(税込) **324円**

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

醤油ベースの甘辛い味で、野菜炒めやお肉料理の漬けタレや仕上げタレとしても万能な1本です。

180701 **冷蔵**
山田製油 ◎90日以上
ごま塩小袋
3g×10袋 **300円**(税込) **324円**

180713 **冷蔵** **G**不使用
山田製油 ◎270日以上/豆・麦・米
へんこ万能だれ
180g **600円**(税込) **648円**



京都府南丹市
食彩あん

自家栽培のベリー類と厳選した地元の特産素材を使った、風味を生かした無添加の手作りジャムです。

いちご本来の甘さと
ラズベリーのほどよい酸味



原材料 / いちご(京都府京丹波町)、ラズベリー(京都府日吉町)、砂糖、有機レモン果汁(イタリアシチリア)

180762 **冷蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
京いちご&ラズベリージャム
130g **630円**(税込) **680円**

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

京都宮津

天然の amino 酸含有量は
100mg 当たり約 1000mg



180725 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1750円**(税込) **1890円**
地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



180737 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1160円**(税込) **1253円**
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

180749 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **650円**(税込) **702円**

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

180750 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎180日以上/米
富士ピクル酢
360ml **700円**(税込) **756円**

素材そのものの風味を生かしたジャム

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

180774 **冷蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **600円**(税込) **648円**

フレッシュな梅の甘さ

和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。

180786 **冷蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
南高梅ジャム
130g **600円**(税込) **648円**

風味がとて豊かで甘い、栗の玉様「丹波栗」を使用

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

180798 **冷蔵**
食彩あん ◎6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **630円**(税込) **680円**

クリーミーで黒豆の焙煎の風味を楽しめます

京丹波産黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。(GMO飼料不使用)

180801 **冷蔵** **G**不使用
食彩あん ◎6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **630円**(税込) **680円**