

	月	火	水	木	金
注文書回収	6/24	25	26	27	28
商品配達	7/1	2	3	4	5
特別企画商品配達	7/8	9	10	11	12

2024年
7月1回14号



今月は
塩を使った
メニューを
ご提案します!

なんでもソルト Dressing

下味は
なんでもソルトだけ

夏の

さっぱり
ローストビーフ

大特価

287 国産熟成牛モモブロック
知床興農ファーム ©60日
通常本体 500g 2640円 (税込)
2500円 (税込) (2700円)

ローストビーフは、フライパンで簡単に作ることができ、下味はなんでもソルトだけ！ オープンを使わず余熱で火を入れるので、やわらかくジューシーに仕上がります！ ローストビーフは丼の他にも、お寿司やサラダ、サンドイッチなどアレンジが広がります♪



担当者おすすめ
レシピ
ローストビーフ

- 作り方
- ①国産熟成牛モモブロックを常温に戻す。
 - ②①になんでもソルトを全体に振りなじませる。
 - ③フライパンに油を入れ、強めの中火で熱し、②を入れ全部の面にしっかり焼き色がつくまで焼く。
 - ④火を止め蓋をし、そのまま粗熱が取れるまでフライパンの中で休ませる。
 - ⑤④を空気が入らないようにラップで包み、冷蔵庫で冷やし、冷めたら食べやすい薄さに切る。

材料(2人分)
国産熟成牛モモブロック …… 250g
なんでもソルト …… 適量
油 …… 適量

なんでもソルト Dressing

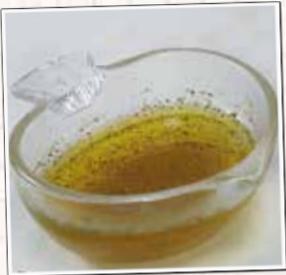
- 材料
- なんでもソルト …… 小さじ1/2
酢・オリーブオイル …… 各大さじ1
- 作り方
- ①酢になんでもソルトを溶かし、よく混ぜながらオイルを少しずつ入れる。(酸味が気になる場合は、砂糖を少し足すとまろやかになります)

昆布、しいたけ、ハーブなどをブレンドし肉や魚、チャーハンも美味しく仕上げます

海の精
海の精なんでもソルト
536 瓶
58g **526円 (税込)** (568円)

537 詰替用
58g **360円 (税込)** (389円)

伝統壺焼塩と和・洋・中に合う香り豊かな風味や旨みあふれる自然の素材をほどよくブレンドした調味塩です。



今年もはじまります

夏
おでん



新潟県十日町
しんかわやの笹だんご

新潟の名産品として知られる「笹団子」は、笹の葉に包んでスゲなどの紐で結んだ俵形のお団子のこと。その歴史は古く、およそ500年前から新潟の中越・下越地方と福島県会津地方の一部で食べられており、戦国時代は携帯保存食にもなっていました。



新商品

クラフトビールの先駆け **エゴビール**



ビールとローストビーフは相性抜群。爽やかな苦みと香り、炭酸の爽快感で食がすすみます。

LINE@
友だち募集集中!

インターネット注文受付中
インターネット注文をはじめられる方はこちらから登録♪



www.yamayuri.jp

TEL 0120-121-127
FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、こちよく。
やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

潮風と太陽をいっぱい浴びた 三浦半島のスイカを今年もどうぞ



113 低農薬 低化学肥料
三浦フルーツ村(三浦市)
三浦小玉すいか
1玉(1.7kg前後) **942円**(税込1017円)
三浦市の飯島隆博さん他。品種:姫甘泉

濃厚な甘味と芳醇な香り

7月2回

沖縄県西表島の池村海仁さん。



114 低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
アップルマンゴー(S)
1個(250g以上) **2120円**(税込2290円)

人気の巨峰をカップに入れて食べやすく

7月2回

熊本県宇城市の河野通典さん他。種あり。有袋栽培で実に直接農薬がかからず、ネオニコ系農薬不使用。



115 低農薬 低化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
カップぶどう(巨峰)
200g **480円**(税込518円)

毎日のヨーグルトに

神奈川県産



117 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。

神奈川県産
118 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。

ジューシーな果汁と甘みをお楽しみください



7月2回
低農薬 低化学肥料
アララガマ農園(沖縄県)
西表島パイン(ハワイ種)
119 小 1玉(約1kg) **898円**(税込970円)
120 大 1玉(約1.3~1.5kg) **1270円**(税込1372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。

121 無農薬 無化学肥料
風間ファーム(山梨県)
ミニトマト
150g **340円**(税込367円)
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しています。

122 無農薬 無化学肥料
山崎農場(新潟県)
トマト
300g以上(2~3玉) **458円**(税込495円)
新潟県上越市の山崎幸男さん。

神奈川県産
123 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのきゅうり
3本 **242円**(税込261円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。きゅうりらしい香りがあり、パリッと食感抜群です。品種はバテシラス、もしくは夕涼み。

124 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稔さん。

125 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
ピーマン
150g **235円**(税込254円)
千葉県成田市の佐藤芳明さん。

神奈川県産
126 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのピーマン
300g **250円**(税込270円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

127 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真さん他。黄色が入る場合がございます。

128 無農薬 無化学肥料
風間ファーム(山梨県)
なす
3本 **350円**(税込378円)
山梨県明野町の風間佳実さん。

神奈川県産
129 低農薬 低化学肥料
芳野幸雄(沖縄県)
オクラ
100g **240円**(税込259円)
沖縄県名護市の芳野幸雄さんほか。

神奈川県産
130 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
枝豆
300g **398円**(税込430円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

131 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 **238円**(税込257円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。

132 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 **215円**(税込232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

133 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **255円**(税込275円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

神奈川県産
134 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。

神奈川県産
135 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
空芯菜
150g **242円**(税込261円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
136 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ツルムラサキ
120g **242円**(税込261円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
137 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
モロヘイヤ
60g **242円**(税込261円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

138
農民連奈良産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **278円**(税込300円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。農薬・化学肥料不使用。

139
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
150g **278円**(税込300円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

140
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。

141 低農薬 無化学肥料
長崎有機農業研究会(長崎県)
グリーンアスパラ
100g前後 **358円**(税込387円)
長崎県南島原市の酒井武信さんほか。

142 低農薬 低化学肥料
ベジタブルワークス(北海道)
ブロッコリー
1個 **348円**(税込376円)
北海道真狩村の佐々木伸さん他。

180000 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。

146 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **218円**(税込235円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

147 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
農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
100g **220円**(税込238円)
奈良県五條市の福谷亀義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめのようにになります。

神奈川県産
143 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。

144
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。

145
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。

146 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **218円**(税込235円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

148 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。枝になるうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。

149 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
100g **220円**(税込238円)
奈良県五條市の福谷亀義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめのようにになります。

ネット注文のご案内

収穫量が少量の品目や、出荷初期の数量が不安定な品目、カタログ作成時に出荷が未定だった品目などをインターネットで企画しております。今週はオクラや、ししとう、いんげん等を企画予定です。QRコードからご登録/ご注文ください。ご登録方法等ご不明点はお問合せください。



粘質でほのかな甘みが特徴です



150 500g 275円(税込297円)
151 徳用 1.5kg 735円(税込794円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



152 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充さん他。



153 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
にんじん(土付き予定)
400g 275円(税込297円)
千葉県成田市の高柳功さん他。

担当者おすすめ レシピ

簡単 玉ねぎの酢漬け



154 低農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g 230円(税込248円)
神奈川県中井町の大原好文さん。



155 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
徳用玉ねぎ
1.5kg 350円(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



156 低農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
玉ねぎ
800g 335円(税込362円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

157 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)
青森県八戸市の岩間京子さん他。

158 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。

159 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g 358円(税込387円)
北海道芽室町の久世透さん他。

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

164 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(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。

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

161 無農薬 無化学肥料
タテノファーム(山梨県)
長ねぎ
300g 368円(税込397円)
山梨県北杜市の立野健さん。

162 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)
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。

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

165 熟成黒にんにく
30g 588円(税込635円)
松尾農園(福岡県) ◎30日以上

においが残らず ブルー風味で 食べやすい
農薬不使用 自社生産にんにく
ポリフェノールが 白にんにくの 6.14倍
農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甕島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。



166 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。

180001 有機緑豆もやし
200g 85円(税込92円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
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。

180003 有機大豆もやし
200g 90円(税込97円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 大豆
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。

畑の美味しいところをお届けします
168 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 700円(税込756円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

オーガニック エコフェスタ 最優秀賞受賞!
169 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
いかすの野菜セット
3品 830円(税込896円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

自家採取! 種はすべて
お届け予定品目
キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディシコ、玉ねぎ、ケール
170 3品 830円(税込896円)
171 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。

167 黄金虚空蔵しょうが
100g 275円(税込297円)
高知県四万十町の森野行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

180005 有機小松菜入り野菜ミックス
200g 172円(税込186円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
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。

180007 ブロccoliの新芽
30g 135円(税込146円)
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
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。

174 ぶなしめじ
100g 135円(税込146円)
三幸(長野県)
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。

175 舞茸
100g 228円(税込246円)
北海道厚保郡厚保町の渋谷潤介さん。

176 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。

172 原木生しいたけ
100g 268円(税込289円)
山口椎茸園(愛知県)

173 えのき茸
200g 130円(税込140円)
えのきボーヤ(長野県)
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。

177 大粒なめこ
120g 175円(税込189円)
割野さのこ組合(新潟県)
新潟県津南町的小林一男さん。

178 マッシュルーム
100g 265円(税込286円)
舟形マッシュルーム(山形県)

179 生きくらげ
50g 185円(税込200円)
南国さのこ苑(鹿児島県)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

180 きのことセット
5種 578円(税込624円)
バイオコスモ(伊勢原市)
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。

176 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。

177 大粒なめこ
120g 175円(税込189円)
割野さのこ組合(新潟県)
新潟県津南町的小林一男さん。

178 マッシュルーム
100g 265円(税込286円)
舟形マッシュルーム(山形県)

179 生きくらげ
50g 185円(税込200円)
南国さのこ苑(鹿児島県)
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

180 きのことセット
5種 578円(税込624円)
バイオコスモ(伊勢原市)
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。

180 きのことセット
5種 578円(税込624円)
バイオコスモ(伊勢原市)
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。

夏のさっぱりレシピ

まぐろときゅうりのネギ塩和え



塩ダレ材料
白ねぎ …… 1/2本
塩 …… 小1/2
ごま油 …… 大3
おろしにんにく …… 1片分

作り方
①白ねぎをみじん切りにし、小鍋に入れ塩でもむ。
②ごま油、おろしにんにくを加え、弱火で2分ほど加熱したら火を止め粗熱を取って完成。

原材料/キハダマグロ(太平洋)
181 凍 不使用 特
マストミ ◎5日以上
刺身用まぐろ角切り
120g 通常本体 650円 (税込) **615円 (税込)** (664円)

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。

定番のつぶつぶ鮪

タレはお好みで



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料
182 凍 不使用
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 **570円 (税込)** (616円)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料
184 凍 不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **600円 (税込)** (648円)

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

鮮度抜群のメバチマグロの赤身



原材料/メバチマグロ(台湾)
185 凍
マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
100g **570円 (税込)** (616円)

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。

186 凍



マストミ ◎15日
めばちまぐろ切り落としとスライス
100g **560円 (税込)** (605円)

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

187 凍



マストミ ◎30日以上
おろしほわさび
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、保存効果が高めるために塩付けを加えました。解凍してください。

解凍するだけで、簡単でおいしい漬け丼に



新鮮な黒鯛の刺身を特製味噌たれに漬けました。解凍後、ご飯にのせて漬け丼に。

188 凍 不使用
九里 ◎180日以上/豆・麦・米
岡山県産黒鯛漬け丼
100g **345円 (税込)** (373円)

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。

189 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)

190 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。

191 凍 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。

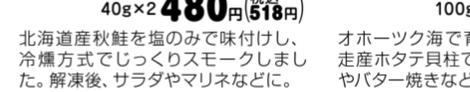
192 凍 不使用



ヤイチ ◎30日以上/米
いわしマリネレモン風味
130g **398円 (税込)** (430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。

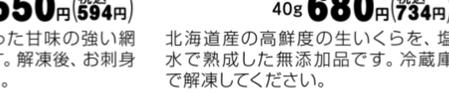
193 凍



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。

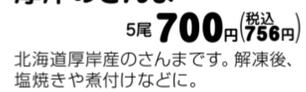
194 凍



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。

196 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。

197 凍



ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **398円 (税込)** (410円)

原材料/マイワシ(青森県)

199 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。

198 凍



五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g **580円 (税込)** (626円)

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

200 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。

201 凍



東北トクスイ ◎90日以上
皮なしサーモン切身
4切(200g) **600円 (税込)** (648円)

原材料/白鮭(国産)

202 凍



大新 ◎60日以上
あじの三枚おろし
160g **554円 (税込)** (598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。

203 凍



芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)
1枚(200~240g) **378円 (税込)** (408円)

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

204 凍



東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)
3切(180g) **420円 (税込)** (454円)

原材料/シマホッケ(アメリカ)、食塩

205 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)

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

206 凍 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。山芋を加えてふんわりと仕上げています。鍋やスープなどに。[GMO飼料不使用]

207 凍 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、青森県産の真いかを、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]

身がしまったムロアジの中でも脂がのっています



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩
208 凍
芦浜産直出荷組合 ◎20日
金ムロアジ開き
2枚 **480円 (税込)** (518円)

熊野灘産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。

伊東の太陽の恵みと潮風で干し上げました



原材料/マアジ(国産)、食塩
209 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。

210 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。

211 凍



五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切(約140g) **515円 (税込)** (556円)

八戸漁港に水揚げされたオオメマツ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。

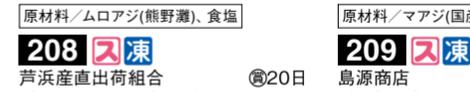
212 凍



ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **435円 (税込)** (470円)

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

214 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) **398円 (税込)** (430円)

八戸漁港に水揚げされたスケツウタラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。

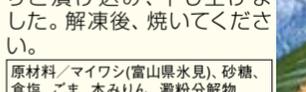
215 凍 不使用



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。

216 凍 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)** (367円)

原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、濃粉分解物

213 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。

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味噌」使用



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。

原材料/マイワシ(富山県氷見)、砂糖、食塩、ごま、本みりん、濃粉分解物

西京漬とともに歩み続けて八十余年 **京都 やま六**

脂のりの良い紅鮭を使い
上品で奥深い味わいに



原材料/紅鮭(ロシア)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料
217 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六紅鮭西京漬
2切(150g) **600円**(税込648円)
ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

脂ののった銀だらと
甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料
218 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。

脂ののった銀ひらすと
特製タレがよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、醸造調味料、醤油、加工黒糖、すりごま、清酒、食塩、鰯削り節
219 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) **580円**(税込626円)
西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌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。

脂ののった銀ひらすと
特製タレがよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、醸造調味料、醤油、加工黒糖、すりごま、清酒、食塩、鰯削り節
221 凍 G調味料
東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米
銀だら黒糖みりん漬
2切(120g) **448円**(税込484円)
アメリカ産銀だらを黒糖とすりごまを入れた特製たれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



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

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

224 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。

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

226 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。

炒め物や煮物などに
熊野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。
原材料/アオリイカ(熊野灘)
227 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)

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

228 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。

229 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。

230 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。

天然ならではのほど良い歯ごたえと
しっかりとした旨み
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。
231 蔵
竹友水産 ◎30日以上
こっちゃんの素潜り天然わかめ
150g **435円**(税込470円)
原材料/わかめ(淡路島由良)、食塩

233 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **480円**(税込518円)
通常本体 500円

237 凍 G調味料
おおさき製加工組合 ◎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。

新鮮なしらすをふっくら炊き上げました
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。
原材料/しらす(相模湾)、食塩
233 凍
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **480円**(税込518円)
通常本体 500円

234 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。

235 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。

236 凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ焼
2切(約120g) **560円**(税込605円)
ロシア産鰯ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。

237 凍 G調味料
おおさき製加工組合 ◎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。

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

サクッとした食感とえびの旨みが味わえます
鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な赤えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。
239 凍 G調味料
やまた水産食品 ◎180日以上/え
薩摩赤えび唐揚げ
150g **398円**(税込430円)
原材料/えび(鹿児島県)、食塩、衣(小麦粉)

240 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)
国産のいわしフィー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。

241 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。

242 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。

243 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 通常本体(3合用) **1350円**(税込1404円)

244 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。

本格バイオンが美味しさの決め手
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。
原材料/平目バイオン、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、鰹干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン
243 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 通常本体(3合用) **1350円**(税込1404円)

244 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。

245 凍
川崎北部水産加工 ◎60日
天然イサキ昆布のみ
6切 **580円**(税込626円)
九州、四国、山陰地方の天然イサキを鮮魚から刺身用に切りつけ、昆布締めにしました。解凍後、刺身や寿司種に。

川崎北部水産加工
昆布締めにすることでイサキの旨みが引き出されています「魚道」
原材料/イサキ(九州、四国、山陰)、昆布、塩
245 凍
川崎北部水産加工 ◎60日
天然イサキ昆布のみ
6切 **580円**(税込626円)
九州、四国、山陰地方の天然イサキを鮮魚から刺身用に切りつけ、昆布締めにしました。解凍後、刺身や寿司種に。

246 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。〔卵GMO飼料不分別〕

247 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦
広島産カキフライ
150g(5~6個) **630円**(税込680円)
1~4月に採れる広島県産カキを使い、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〕

表紙でご紹介! ローストビーフに



大特価

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オーブンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

287 **凍** 知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛モモブロック
500g **2640円** **2500円**(税込2700円)

千野さんの豚肉 (山梨県)



248 **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。



249 **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。



250 **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。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。



251 **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** **472円**(税込510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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



259 **蔵** 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック
400g **1175円** **1115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。



260 **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。

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。



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



252 **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。



253 **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** **622円**(税込672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。



254 **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740円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。



255 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ薄切り
200g **595円**(税込643円)
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



262 **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。



263 **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。



256 **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。



257 **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、小分けにしています。1.5~2mm厚。



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



269 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **855円** **812円**(税込877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。



270 **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。使いたい分だけ取り出しやすいです。



271 **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。

つくば茜鶏 (茨城県・栃木県) ※包材在庫の関係で、7月も包材が混在になる可能性があり、新旧画像を掲載しています

お好みのドレッシングでササミサラダ
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。



264 **凍** 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)



265 **凍** 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。



272 **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。

お酢と醤油で手羽先さっぱり煮
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



273 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **535円** **508円**(税込549円) **特**



266 **凍** 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。



267 **凍** 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)
エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



268 **凍** 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。



274 **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** 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。



276 **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。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

サーロインステーキに

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



277 **蔵** 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
1枚(170g) **2158円**(税込2331円)

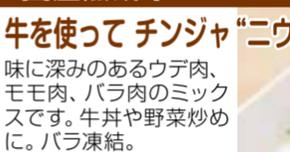


278 **蔵** 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス
180g **1265円** **1199円**(税込1295円)
モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

国産熟成牛 (北海道)

牛を使って チンジャ“ニウ”ロウスイ

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。



282 **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)
煮込み料理に最適な角切りです。

283 **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)



279 **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。



280 **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。



281 **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。



284 **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。



285 **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。



286 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚合挽肉
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。



288 **冷凍**
ハム工房ジロー
やまゆりのローズハムスライス
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]



289 **冷凍**
ハム工房ジロー
やまゆりのボンレスハム厚切り
80g **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]



290 **冷蔵**
丹沢農場
丹沢ボンレスハムスライス
100g **430円** (税込464円)
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]



291 **冷凍**
ハム工房ジロー
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]



292 **冷凍**
ハム工房ジロー
徳用やまゆりのウインナーソーセージ
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]



293 **冷蔵**
丹沢農場
粗挽きウインナー
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]

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー
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]



294 **冷蔵**
丹沢農場
徳用皮なしベビーウインナー
240g **678円** (税込732円)
原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料



295 **冷蔵** **G不使用**
丹沢農場
ミニフランク
160g(4本) **455円** (税込491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]



296 **冷凍**
ハム工房ジロー
やまゆりのチーズウインナー
100g **540円** (税込583円)
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)



298 **冷凍** **G不使用**
丹沢農場
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]

芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]



299 **冷凍** **G不使用**
ハム工房ジロー
やまゆりの焼豚モモブロック
120g **800円** (税込864円)
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

秋川牧園のお惣菜

タルタルソースを作って本格チキン南蛮に



306 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **415円** (税込448円)
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。[GMO飼料不使用]

手軽においしい焼き鳥を



307 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本(180g) **708円** (税込765円)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

特



308 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園
お徳用チキンナゲット
400g **878円** (税込927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]

309 **冷凍**
秋川牧園
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]

310 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **415円** (税込448円)
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。[GMO飼料不使用]

311 **冷凍** **G不使用**
秋川牧園
やきとりセット(加熱済)
2種×各3本(180g) **708円** (税込765円)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたジューシーな神山鶏使用



310 **冷凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のとり南蛮
200g **475円** (税込513円)
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

特

こだわりのタレに長時間漬込んだ後、油で揚げた神山鶏が味の決め手!



311 **冷凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏やわらか揚げ 親子丼の素
160g×2 **540円** (税込570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]

312 **冷凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏のやわらか揚げ
200g **460円** (税込496円)
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくららかに仕上げました。[GMO飼料不使用]

313 **冷凍** **G不使用**
マストミ
もったいないマグロのカツ
150g **430円** (税込464円)
キタ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]

314 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円** (税込518円)
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]

315 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円** (税込860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]

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



300 **冷凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム)
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **685円** (税込740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]

トントロ特有の食感をお楽しみください



301 **冷凍** **G不使用**
丹沢農場
丹沢トントロ焼豚
120g **568円** (税込613円)
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。[GMO飼料不使用]

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ンナーです。[GMO飼料不使用]



296 **冷凍**
ハム工房ジロー
やまゆりのチーズウインナー
100g **540円** (税込583円)
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)

297 **冷凍**
ハム工房ジロー
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]



7月2回

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]



302 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村
短角牛と佐助豚のハンバーグ
1個(160g) **600円** (税込648円)

7月2回

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]



303 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村
総合農舎山形村のミートソース
120g×2 **680円** (税込734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



304 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村
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



305 **冷凍** **G不使用**
総合農舎山形村
ジャージャーめんのだれ
120g(2食分) **500円** (税込540円)

飛鳥食品の手作り本格点心

314 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
黒豚肉の焼き餃子
16個(280g) **480円** (税込518円)
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]

315 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子徳用
25個(415g) **796円** (税込860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]

316 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
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]

317 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
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、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

おやつにもちょうどいい大きさ



318 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
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]

319 **冷凍**
飛鳥食品
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]

ほのかに香るみかんピールが心地よく、朝食にもおすすめ



320 **冷凍** **G不使用**
飛鳥食品
手包みかんピール入り花巻
4個(240g) **460円** (税込497円)
国産小麦を練りあげた生地の中にみかんピールを混ぜ込みました。冷凍のまま7~8分蒸すかレンジで加熱してください。

さっぱりとヘルシーなハンバーグ



322 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。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕

323 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〕

324 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〕

325 凍 G不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぼくぼく餃子
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飼料不分別〕

326 凍 G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **490円**(税込) (529円)
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使用。春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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)
321 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〕

327 凍 G不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **540円**(税込) (583円)
じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

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

329 G調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **322円**(税込) (348円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

330 G調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **322円**(税込) (348円)
たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

332 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)
北海道産美瑛じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

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〕
331 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)
341 凍
山本食品 ◎180日以上/そ
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。

342 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
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。

冷凍野菜
カナダの大自然の中で有機栽培されたブルーベリーです
333 凍 G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックブルーベリー
150g **570円**(税込) (616円)
濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく冷凍しました。そのままヨーグルトのトッピングやフルーツジュースなどに。

334 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)

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

340 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
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。

342 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 **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。油そばやお好みスープでお召し上がりください。

343 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 **385円**(税込) (416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〕

原材料/有機ブルーベリー(カナダ)
333 凍 G不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックブルーベリー
150g **570円**(税込) (616円)
濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく冷凍しました。そのままヨーグルトのトッピングやフルーツジュースなどに。

337 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。

336 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。

マイルドな酸味の特製さっぱりダレに、モンゴル産かん水が引き出すシャキッとした食感
344 蔵 G調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **375円**(税込) (405円)
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かん水から作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

お好みの具をのせてさっぱりと涼やかに!
345 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 冷し中華(醤油味)
120g×2 **370円**(税込) (400円)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

346 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 **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。

347 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 **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。

348 蔵
三立食品 ◎14日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **292円**(税込) (315円)
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

349 蔵
純正食品マルシマ ◎45日以上/米
玄米黒酢使用たくあん
100g **540円**(税込) (570円)
九州の契約農家が有機肥料で育てた大根を「天日寒風干し」という伝統的手法で漬け込み熟成させています。

原材料/麺(小麦粉、でん粉、小麦たんばく、食塩、かん水、加工デンプン)、スープ(砂糖、醤油、リンゴ酢、食塩、ビーフエキス、濃粉、牛脂、香辛料)
339 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
歯切れのイイ中華冷麺
120g×2 **368円**(税込) (388円)
北海道産ジャガイモのでんぷんを使った、従来の冷麺とは一線を画した新食感の冷麺です。〔GMO飼料不分別〕

原材料/麺(小麦粉、塩、天然かん水)、スープ(醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス)〔豚、鶏GMO飼料不分別〕
345 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 冷し中華(醤油味)
120g×2 **370円**(税込) (400円)
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

原材料/干し大根(九州産)、漬け原材料(米酢、粗糖、食塩、米ぬか)
349 蔵
純正食品マルシマ ◎45日以上/米
玄米黒酢使用たくあん
100g **540円**(税込) (570円)
九州の契約農家が有機肥料で育てた大根を「天日寒風干し」という伝統的手法で漬け込み熟成させています。

353 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)
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

354 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎180日以上/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)を直火炊き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。

355 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。

飛騨高山よしま農園
いろいろな料理に合わせて
350 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) (421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。

ひとくちで、旬を感じます
7月2回
岐阜県産のみょうがを甘酢汁立てで漬け込みました。
351 蔵
飛騨高山よしま農園 ◎60日以上
みょうが甘酢漬
80g **560円**(税込) (605円)

356 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、歯ごたえよく仕上げました。

357 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円**(税込) (367円)
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめました。

358 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円**(税込) (378円)
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

原材料/赤かぶ(国産)、大根(国産)、きゅうり(国産)、ゴマ、生姜、唐辛子、天日塩
350 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) (421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。

深みのある酒粕熟成の味
7月2回
飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬けて熟成させました。
352 蔵
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米
きゅうり酒粕漬
120g(酒粕含む) **490円**(税込) (529円)

359 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。

360 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。

こだわりの本格ダシの旨味が じっくり浸みた美味しさ

特

今季初



原材料/だし汁[鰹煮干、昆布]、大根、ロールキャベツ[キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん]、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス

冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。[GMO飼料不分別]

361 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米
夏おでん
430g 通常本体 600円 (税込)
図形量290g **590円 (税込)** (637円)



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



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



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



365 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
いか巻き
33g×4 **370円 (税込)** (400円)
タラ、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:シリコーン使用]



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

小魚の栄養たっぷり入った人気商品!

特

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、食べやすくなりました。

367 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 通常本体 **330円 (税込)** (343円)



368 冷蔵 G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
8個 **210円 (税込)** (227円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシブシブ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。



369 凍蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
120g **315円 (税込)** (340円)
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]



370 凍蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ
2枚(160g) **378円 (税込)** (408円)
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。[卵GMO飼料不分別]

ニラの香りが食欲をそそります!

国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。

371 凍蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g 通常本体 (3枚) **348円 (税込)** (365円)



372 凍蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(165g) **325円 (税込)** (351円)
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。



373 凍蔵 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(188g) **408円 (税込)** (441円)
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]

374 冷蔵 G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円 (税込)** (227円)

376 冷蔵 G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)

377 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **278円 (税込)** (300円)

378 冷蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円 (税込)** (540円)
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。

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

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

375 冷蔵 G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **308円 (税込)** (333円)

376 冷蔵 G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)

377 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **278円 (税込)** (300円)

378 冷蔵
ミヤハラフーズ ◎30日以上
静岡県産たけのこ水煮
120g **500円 (税込)** (540円)
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。

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

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

「茨城在来よせ豆腐」や「小糸在来よせ豆腐」など、地大豆を使った豆腐シリーズの規格が今回から変更になりました。

**味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐!
こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!**
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

381 凍蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
230g **340円 (税込)** (367円)
原材料/国産大豆(茨城在来種)、海精にがり

382 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **330円 (税込)** (356円)
厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

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

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

385 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **180円 (税込)** (194円)
甘みの強い「トムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。

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

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

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

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

390 凍蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 通常本体 **250円 (税込)** (270円)

昔ながらの手揚げ製法
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。

391 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **236円 (税込)** (255円)
原材料/国産大豆、海精にがり、国産菜種油

392 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円 (税込)** (194円)
393 2袋 凍蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚×2 **360円 (税込)** (389円)

394 凍蔵 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。

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

396 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚
8個入り **230円 (税込)** (248円)
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。

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

398 凍蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
枝豆がんも
6個 **300円 (税込)** (324円)
国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生薑)入りの定番京がんもに枝豆を入れた、季節限定のがんもです。

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

400 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円 (税込)** (194円)
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 凍蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理
150g **285円 (税込)** (308円)
原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ねぎ、醤油(近藤醸造)、発酵調味料(味の母)、油揚げ、こんにやく、しいたけ、ごぼう、青大豆、塩、だし汁(かつおぶし、乾燥しいたけ)、はちみつ、菜種油(オーストラリア)

401 凍蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理
150g **285円 (税込)** (308円)
原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ねぎ、醤油(近藤醸造)、発酵調味料(味の母)、油揚げ、こんにやく、しいたけ、ごぼう、青大豆、塩、だし汁(かつおぶし、乾燥しいたけ)、はちみつ、菜種油(オーストラリア)



402 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) タレ・カラシ付



403 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×3 235円(税込) (254円) タレ・カラシ付



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×3 218円(税込) (235円) タレ・カラシ付



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

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、漬物、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) 407 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) タレ・カラシ付



408 蔵 G不使用 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 153円(税込) (165円) 宮城県南方可成(とおし)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。



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



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



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



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



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



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



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



416 蔵 G不使用 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦 ハンバーガー用バンズ 4個入 240円(税込) (259円) 国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)



417 G不使用 栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦 北海道産小麦のスライス食パン 2枚 120円(税込) (130円) 国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

ドライフルーツの甘みが クリームチーズにピッタリ! 原材料/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)、克蘭ベリー(アメリカ)、食塩(海の精) 422 蔵 南部小麦をブレンドした生地、サルタナレーズン、克蘭ベリーを入れて焼き上げました。 通常本体 1個 370円 358円(税込) (387円)



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



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



420 蔵 サンタハウス ◎5日/乳・麦・え ピリ辛ピザ 1個 388円(税込) (419円) 国産小麦粉、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)



421 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 ゆずフランス 1個 366円(税込) (395円) 国産小麦粉(長野)、天然酵母、ゆず(四国)、塩(海の精)

シンプルなパンをピザトーストでいただきます

特 原材料/小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩 熊本県産小麦粉「ミナミノカオリ」を100%使用した、無油無糖タイプの食パンです。 423 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) 通常本体 340円 328円(税込) (354円)



424 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) 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)



425 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) 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)



426 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) 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)



427 蔵 デニッシュハウス ◎4日/麦・米 麦のかをり(黒ゴマバンズ) 5ヶ 350円(税込) (378円) 小麦粉(熊本県)、天然酵母、黒ゴマ、食塩



431 蔵 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) 小麦粉(北海道、九州)、アップルブレザー(りんご、ビートルグニュー糖、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)



428 蔵 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 酵母クルミブレッド 1個 570円(税込) (616円) 国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)



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



430 蔵 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 シナモンレーズン 1個(約65g) 198円(税込) (214円) 国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)



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



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

特 パンやホットケーキ、アイスクリームや果物にどうぞ! 原材料/ビートル糖、カカオマス、還元水飴(タピオカ澱粉由来)、生クリーム、結晶パラチノース、全粉乳、バーム油、ココアバター、ブランド、大豆レシチン、香料(バナナ由来) 434 蔵 創健社 ◎180日/乳・豆 生チョコレートペースト 160g 通常本体 480円 468円(税込) (505円) チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。[乳製品GMO飼料不分別]



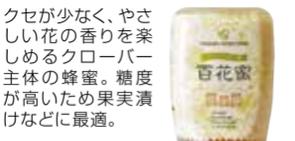
437 アルフーフードスタッフ ◎1.5年以上 メープルシロップアンバー 250g 690円(税込) (745円)



438 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) 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。



435 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)



436 山田養蜂場 ◎180日以上 アルゼンチン産・百花蜜 300g(チューブ) 830円(税込) (896円)



439 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)



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



白っぽい黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

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

着色していない自然な黄身の色

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

- JAやさと /卵
産直たまご(ピンク玉又は赤玉)
103 10個 (MS-Lサイズ) 340円 (税込367円)
104 6個 (MS-Lサイズ) 230円 (税込248円)



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



- 106 蔵
百姓屋敷じろむ/すぎな舎 /卵
平飼い有精卵10個
10個 648円 (税込700円)



- よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 蔵
よつ葉牛乳
1ℓ 310円 (税込335円)
108 蔵
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 318円 (税込343円)



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



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

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]

- よつ葉乳業 ◎14日/乳
カフェインレスよつ葉カフェオレ
442 200ml 120円 (税込130円)
443 1000ml 298円 (税込322円)

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

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

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]

- 446 蔵
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円 (税込200円)

鈴木牧場のこだわりは、生乳を使った無糖ヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

- 451 蔵
鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト無糖
400gピン 580円 (税込626円)

鈴木牧場のこだわりは、生乳を使った微糖ヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

- 452 蔵
鈴木牧場 ◎10日以上/乳
鈴木牧場のヨーグルト微糖
400gピン 590円 (税込637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]

- 453 蔵
鈴木牧場 ◎14日以上/乳
さけるチーズプレーン
30g 230円 (税込248円)

価格改定しました

- 447 蔵
よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
400g 280円 (税込302円)

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]

- 449 蔵
西南東部農協 ◎10日以上/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g 340円 (税込367円)

香料を使用せず、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

- 450 蔵
よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
よつ葉たんぱくリッチ0プレーン
100g 162円 (税込175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
467 白米 2kg 1045円 (税込1129円)
468 白米 5kg 2540円 (税込2743円)
469 玄米 5kg 2435円 (税込2630円)

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

489 創健社 ◎360日
岩手県産 もちきび
170g 680円 (税込734円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内つや姫 低農薬無化学肥料
476 白米 5kg 2980円 (税込3218円)
477 玄米 5kg 2730円 (税込2948円)

高知県 高生連
高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料
475 白米 5kg 2850円 (税込3078円)

490 創健社 ◎360日
岩手県産 うるちひえ
170g 600円 (税込648円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ササニシキ
478 玄米 2kg 1530円 (税込1652円)
479 白米 5kg 2720円 (税込2938円)
480 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

九州 湧水有機生産組合
九州産にこまる
485 白米 2kg 1500円 (税込1620円)
486 白米 5kg 3580円 (税込3866円)
487 玄米 2kg 1380円 (税込1490円)
488 玄米 5kg 3330円 (税込3596円)

180531 ミエハク ◎6ヶ月以上
押麦
800g 570円 (税込616円)

山形県 庄内協同ファーム
庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料
481 白米 5kg 2730円 (税込2948円)
482 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

九州産にこまる
483 白米 5kg 2660円 (税込2873円)
484 玄米 5kg 2430円 (税込2624円)

180543 ライスロッヂ大湯 /米
米ぬか
1kg 198円 (税込214円)

180555 マルアイ食品 ◎1年/米
麴屋甚平熟成ぬか床
1kg 610円 (税込659円)
180567 マルアイ食品 ◎1年/米
補充用熟成ぬか
400g 360円 (税込389円)



食べごたえ満点 具だくさん味噌汁

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米味噌です。



491 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(700円)



7月2回

492 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(594円)



厳選した国産大豆を使用し、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
498 不使用
1ℓ **593**円(640円)



国産丸大豆醤油をベースに良質の鰯節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
500 不使用
360ml **472**円(510円)



昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りです。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。

502 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(936円)



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



495 不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田枡塚 豆みそオリジナル(生)
400g **600**円(648円)



497 不使用
のだみそ ◎90日以上/豆
四季の味噌たれ
200g **390**円(421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な香りが特長のミネラル豊富な酢です。

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

夏には欠かせない有機梅酢

漬物作りやドレッシング、熱中症予防飲料作りにも大活躍!



お好みの野菜を漬けるだけで、紫蘇の風味と香りが活かした色鮮やかな漬物ができます

●赤梅酢を使用したお漬物 **特**
原材料/有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママース)、有機しそ(奈良県)
504 不使用
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(赤)
200ml 通常本体 **500**円 **465**円(502円)



梅と塩だけのシンプルな香り・風味が楽しめます。おにぎりの手水にしたリドレッシングにおすすめです

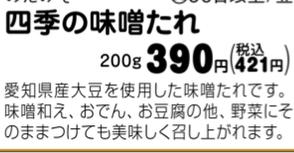
●梅酢はちみつドリンク **特**
原材料/有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママース)
505 不使用
無双本舗 ◎6ヶ月以上/米
有機梅酢(白)
200ml 通常本体 **480**円 **446**円(482円)



494 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(562円)



496 不使用
のだみそ ◎360日以上/豆
豊田枡塚 豆みそレギュラー
400g **500**円(540円)



愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。



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。

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



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



508 不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(305円)



509 不使用
青い海
海の華(やししお)
300g **221**円(239円)



しその香り豊かな有機梅干からできる、昔ながらの梅酢です。梅干しをつけたときにもお使いいただけます。



有機梅干からできあがってくる昔ながらの梅酢です。



510 不使用
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(957円)



料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。



島根県奥出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。



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

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
514 不使用
1250g **920**円(994円)



農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。



乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、様々なお料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。



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



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



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



515 (小) 不使用
600g **590**円(637円)



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



517 不使用
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(1080円)

使い勝手の良い 「だしー番」シリーズ



518 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **380**円(410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。



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



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。



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。



525 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(430円)



519 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だしー番
8g×10袋 **398**円(430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。



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〕



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〕



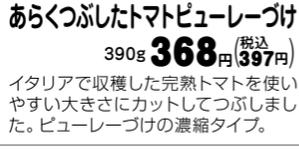
有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。



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(505円)



520 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **398**円(430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。ピューレー向けの濃縮タイプ。



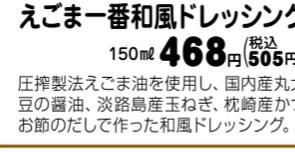
527 不使用
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **520**円(562円)



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(580円)



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(590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て作った和風ドレッシング。

フレーク状になって いるから使い易い!



価格改定しました

G 不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールー
531 甘口 **532** 中辛
150g (約7皿分) **298**円(322円)

トマトの旨味たっぷり!



次回価格改定予定

原材料/小麦粉(北海道)、植物油(紅花油、パーム油)、酵母エキス、ポークエキス、粉末トマト、砂糖、食塩、りんご果汁、香辛料、麦芽エキス
533 調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **390**円(421円)

くしの農園



535 不使用
くしの農園 ◎240日
ゆずごしょう
50g **450**円(486円)

和・洋・中のどんな料理でも 美味しく仕上げます!



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。

そうめん♪



希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです

有機ねり梅



539 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
有機ねり梅
100g **620**円(670円)

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〕

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〕

国産にんにくだけを使用した本格の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。

伝統燻製塩と和・洋・中に合う香り豊かな風味や旨みあふれる自然の素材をほどよくブレンドした調味塩です。

三河しろたまりをベースに、さば節・あじ節の味をしっかりと引き出したダシをブレンドしたストレートタイプのつゆです

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

541 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。

542 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。

543 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。

544 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、醤油でよ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。

545 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時間以内に加工します。

546 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)
長野県産のきの茸を甘辛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。

547 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)

548 桜井食品 ◎180日/豆・麦
とんこつラーメン
103g(めん90g) **195円**(税込)
211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。(GMO飼料不分別)

549 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。

550 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)
551 創健社 ◎45日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
111g(麺90g) 通常本体 80g)×5 **1100円** **1028円**(税込)
1110円)

552 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)
553 創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **850円** **798円**(税込)
862円)

554 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)
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。

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

556 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **420円**(税込)
454円)
価格改定しました

557 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)
558 熊本製粉 ◎90日以上/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円**(税込)
648円)

559 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、麴、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。

560 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)

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

562 桜井食品 ◎3ヶ月以上
片栗粉
200g **255円**(税込)
275円)

563 金子製麺 ◎45日以上/そば
国産そば粉(挽きくるみ)
500g **765円**(税込)
826円)
主に北海道産のそば粉を粗挽きしました。蕎麦や蕎麦がき、ガレットなどに。

564 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **420円**(税込)
454円)
農薬・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。

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)
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)
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。

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

570 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)
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

571 江別製粉 ◎8ヶ月/麦
北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円**(税込)
216円)
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

572 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米切もち
500g(12~13個) **680円**(税込)
734円)
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。

568 坂利製麺所 ◎365日/麦
坂利の手延そうめん(バラ)
1840g **2700円**(税込)
2916円)
国産小麦粉を使用し丁寧に手延べ製法で作った素麺です。国産小麦粉の旨み、手延べのコシをお楽しみください。

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

574 坂利製麺所 ◎720日/麦
おつゆの友
100g **200円**(税込)
216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。

575 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)
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。

576 金正食品 ◎365日以上
国産はるさめ
100g **300円**(税込)
324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。

577 豊永長六商店 ◎180日以上
大分県産乾しいたけ どんこ
80g **1175円**(税込)
1269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。

578 ムソー ◎90日以上
無漂白かんぴょう
40g **588円**(税込)
635円)

579 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。

581 てんぼ印 ◎90日以上
乾燥ゴーヤ
15g **363円**(税込)
392円)
乾燥させたゴーヤは、苦みがやわらぎ、甘味・旨みがびきたちます。約300g分の有機ゴーヤを15gに凝縮しています。

582 カクサ ◎90日/え
駿河湾産桜えび
6g **398円**(税込)
430円)
583 カクサ ◎180日以上
花かつお
30g **255円**(税込)
275円)

585 カクサ ◎180日以上
そばだし
120g **595円**(税込)
643円)
586 カクサ ◎180日以上
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込)
389円)

589 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)

591 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **458円**(税込)
495円)
592 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **412円**(税込)
445円)

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

581 てんぼ印 ◎90日以上
乾燥ゴーヤ
15g **363円**(税込)
392円)
乾燥させたゴーヤは、苦みがやわらぎ、甘味・旨みがびきたちます。約300g分の有機ゴーヤを15gに凝縮しています。

584 カクサ ◎180日以上
かつお削りパック
30g **300円**(税込)
324円)
587 カクサ ◎90日以上
国内産煮ばし
80g **398円**(税込)
430円)
588 カクサ ◎90日以上
減塩たべる煮干
50g **285円**(税込)
308円)

589 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)
590 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 寿司はね焼のり
全型 10枚入 **466円**(税込)
503円)

593 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
40g **656円**(税込)
708円)
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿北製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

591 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
20枚×3袋 **458円**(税込)
495円)
592 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
50g **412円**(税込)
445円)

180634 **凍** **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)

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

595 **凍** **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)

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

新商品
お試し
特価
597 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・乳・麦
ミニたい焼きカスタードクリーム
272g 通常本体 (8個入) **540円** **528円**(税込570円)

生地(小麦粉(国産)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩)、クリーム(牛乳(国産)、加糖卵黄、砂糖、小麦粉(国産)、水あめ、なたね油、全脂粉乳)、焼き油(なたね油)/膨張剤(ソルビウム)、パネコ香料(卵・乳GMO飼料不分別)

601 **凍** **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

602 **凍**
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生(神奈川県中井町)
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込961円)

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、むき身にしました。

600 **凍** **G**不使用
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落花生
ミニ柿ピー
11g×5 **250円**(税込270円)

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

598 **凍** **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 **凍** **G**不使用
アリモト ◎60日以上/豆・麦・米
山田錦煎餅・ねぎみそ
25枚 **520円**(税込562円)

うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、豆みそ、水あめ、米油、乾燥ねぎ

594 **凍** **G**調味料
新川屋 ◎45日以上/麦・米
しんかわやの笹だんご
250g 通常本体 (50g×5個) **680円** **658円**(税込711円)

主原料(うるち米、もち米、小麦、大麦、よもぎ、小豆)を国産にこだわり、手作業で笹につつんでいきます。自然解凍(常温約1時間)でお召し上がりいただけます。

596 **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]、米粉

600 **凍** **G**不使用
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落花生
ミニ柿ピー
11g×5 **250円**(税込270円)

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てん菜)、唐辛子

602 **凍**
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生(神奈川県中井町)
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込961円)

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、むき身にしました。

特
604 **凍** **G**不使用
東和製菓 ◎180日/豆
寒天コーヒーゼリー
130g 通常本体 (個装紙込み) **265円** **255円**(税込275円)

オーガニックインスタントコーヒーを寒天ゼリーに練り込みました。

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

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

606 **凍**
地域法人無茶々園 ◎45日以上
寒天ゼリー温州みかん
95g **250円**(税込270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した果実の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

607 **凍**
地域法人無茶々園 ◎45日以上
寒天ゼリージュシーフルーツ
95g **250円**(税込270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した果実の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

608 **凍** **G**不使用
花田食品 ◎30日以上
寒天とこんにゃく粉で固めたゼリー
16g×12本 **496円**(税込536円)

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

608 **凍** **G**不使用
花田食品 ◎30日以上
寒天とこんにゃく粉で固めたゼリー
16g×12本 **496円**(税込536円)

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

604 **凍** **G**不使用
東和製菓 ◎180日/豆
寒天コーヒーゼリー
130g 通常本体 (個装紙込み) **265円** **255円**(税込275円)

オーガニックインスタントコーヒーを寒天ゼリーに練り込みました。

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

くるみ(カリフォルニア)、てん菜糖(国産)、生姜(国産)

606 **凍**
地域法人無茶々園 ◎45日以上
寒天ゼリー温州みかん
95g **250円**(税込270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した果実の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

607 **凍**
地域法人無茶々園 ◎45日以上
寒天ゼリージュシーフルーツ
95g **250円**(税込270円)

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した果実の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

608 **凍** **G**不使用
花田食品 ◎30日以上
寒天とこんにゃく粉で固めたゼリー
16g×12本 **496円**(税込536円)

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

608 **凍** **G**不使用
花田食品 ◎30日以上
寒天とこんにゃく粉で固めたゼリー
16g×12本 **496円**(税込536円)

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

609 **凍** **G**不使用
野中 ◎60日以上
栗・野中の手作りぜんざい
120g **330円**(税込356円)

北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

610 **凍** **G**不使用
野中 ◎45日以上
野中の水ようかん・小倉
80g **255円**(税込275円)

北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作ったみずみずしい美味しさの小倉水ようかんです。

611 **凍** **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227円)

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]

617 **凍**
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)

レーズン(米国)

618 **凍**
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)

そのまま、ヨーグルトのトッピング
お菓子の材料などに
ブルーベリー(海外
認証原料 米国産)

618 **凍**
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)

そのまま、ヨーグルトのトッピング
お菓子の材料などに
ブルーベリー(海外
認証原料 米国産)

609 **凍** **G**不使用
野中 ◎60日以上
栗・野中の手作りぜんざい
120g **330円**(税込356円)

北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作った自然な美味しさのぜんざいです。

610 **凍** **G**不使用
野中 ◎45日以上
野中の水ようかん・小倉
80g **255円**(税込275円)

北海道産の小豆とビートグラニュー糖で作ったみずみずしい美味しさの小倉水ようかんです。

612 **凍** **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)

三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩

619 **凍**
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)

ローストすることで引き立つ
アーモンドの
食感や香ばしさ
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

620 **凍**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **540円**(税込583円)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの
素材などに
中国産松の実

620 **凍**
ネオファーム ◎6ヶ月
松の実
30g **540円**(税込583円)

食感を楽しんで、サラダやクッキーの
素材などに
中国産松の実

じっくり味わうアイス
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

613 **凍** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきパー
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。

みずみずしい、いちごの果肉がいっぱい

614 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ストロベリー
120ml **340円**(税込367円)

木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが母の甘酸っぱさを引き立てます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

615 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **340円**(税込367円)

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の卵黄を使用した贅沢な仕上がります。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

マンゴーたっぷりのトロピカルプリン

621 **凍**
ナチュラルド本舗 ◎15日以上/乳
マンゴープリン
80g×3 **1170円**(税込1264円)

マンゴー、牛乳、クリーム、国産きび糖、有機レモン果汁、ゼラチン[乳製品GMO飼料不分別]

ナチュラルド本舗
ふんわりクリームをもちりした米粉の生地で巻きました

623 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦・米
米粉の生クリームシフォンロール
1個 **990円**(税込1069円)

小麦粉を使わずに国産(熊本県)の米粉を使用して焼き上げました。※小麦粉不使用ですが同じ設備で小麦粉を使用した製品を製造しております。

623 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦・米
米粉の生クリームシフォンロール
1個 **990円**(税込1069円)

小麦粉を使わずに国産(熊本県)の米粉を使用して焼き上げました。※小麦粉不使用ですが同じ設備で小麦粉を使用した製品を製造しております。

613 **凍** **G**不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきパー
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。

614 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ストロベリー
120ml **340円**(税込367円)

木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが母の甘酸っぱさを引き立てます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

616 **凍** **G**不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **340円**(税込367円)

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使いました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

622 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦
にんじんのスコーン
3個 **390円**(税込421円)

小麦粉、にんじん(農業不使用)、豆乳、なたね油、はちみつ、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

623 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦・米
米粉の生クリームシフォンロール
1個 **990円**(税込1069円)

小麦粉を使わずに国産(熊本県)の米粉を使用して焼き上げました。※小麦粉不使用ですが同じ設備で小麦粉を使用した製品を製造しております。

623 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦・米
米粉の生クリームシフォンロール
1個 **990円**(税込1069円)

小麦粉を使わずに国産(熊本県)の米粉を使用して焼き上げました。※小麦粉不使用ですが同じ設備で小麦粉を使用した製品を製造しております。

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



④4ヶ月以上

624 菱和園 **有機煎茶・金**
100g **990**円(税込1069円)

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



④4ヶ月以上

625 菱和園 **有機煎茶**
100g **680**円(税込734円)

菱和園がお届けする **有機のお茶**

有機碾茶の茎を浅煎りした甘い香りが特長のほうじ茶です



原材料/有機碾茶(鹿児島)

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

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



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

①1年以上

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



628 小谷穀粉 **有機はと麦&ルイボス**
28g(3.5g×8包) **315**円(税込340円)

⑥6ヶ月以上

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

華やかな香りをお楽しみください



629 ネオファーム **アールグレイティー**
2.2g×通常本体25パック **508**円(税込549円)

②2年

原材料/スリランカ産茶葉、ベルガモット香料

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。

7月2回



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

①1年以上

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。

7月2回



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

①1年以上

7月2回

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

東京都八王子市 **珈琲実験室**

バランスのとれた味と香り



7月2回

原材料/有機コーヒー(グアテマラ、ペルー、メキシコ)

633 珈琲実験室 **ソフトブレンドコーヒー**
170g **690**円(税込745円)

⑥6ヶ月以上

634 豆 **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。

甘みが強く香りのよいジュースです



原材料/有機ざくろ(トルコ)

635 野田ハニー **有機ざくろジュース**
710ml **1450**円(税込1566円)

①120日以上以上

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。

手軽に玄米、糍、乳酸菌(殺菌)が摂れるストレートタイプの甘酒ドリンク



原材料/米こうじ(国産)、玄米(国産)、植物性乳酸菌(国産)

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

④45日以上/米

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。

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです



原材料/りんご(長野県)

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

④4ヶ月以上

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。

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

③360日/乳

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]

箱得

640 ヒカリ **オーガニックジンジャーエール**
250ml **150**円(税込162円)

④4ヶ月以上

180233 箱 **箱**
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

①1年

638 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)

⑥6ヶ月以上

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。

180221 光食品 **ぶどうサイダー+レモン**
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

①1年

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。

有機の野菜と果実を飲みやすく仕上げました



原材料/有機濃縮にんじん、野菜(有機トマト、有機ケール、有機ピーズ、有機かぼちゃ、有機レタス、有機小松菜、有機インサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ)、果実(有機ゆづ、有機だいたい、有機さだち)

180210 光食品 **国産有機野菜ジュース**
125ml×12本 **2040**円(税込2203円)

⑥60日以上

国産有機野菜を使用し、砂糖・食塩無添加で、にんじん・トマトベースのさらっと飲みやすい有機JAS認証のにんじんミックスジュースです。

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。



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

③3ヶ月以上

180245 箱 **箱**
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

箱得

642 創健社 **緑茶**
500ml **150**円(税込162円)

③90日以上

180257 箱 **箱**
500ml×24本 **3480**円(税込3758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。



180270 マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)**
200ml×24 **2400**円(税込2592円)

⑥60日以上/豆

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

7月2回

で口楽味焼すッしを耐クみ、のがたし持オいっつスとか香スきりりメはとや



原材料/さつまいも(鹿児島)、米(国内)

180580 小正醸造 **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%

7月2回

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、ココアのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180592 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(甘口)**
720ml **1550**円(税込1705円)

7月2回

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

180609 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(甘口)**
720ml **1450**円(税込1595円)

次回価格改定予定

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



180269 KFG **箱アルカリ水 金城の華**
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

①1年以上

箱得

637 海の精 **海の精カルマグ1000**
1g×10 **286**円(税込309円)

①1年以上/豆

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

箱得

180579 フジワラ化学 **フジワラの青汁**
7パック **1240**円(税込1339円)

②240日

180282 ヤマキ **豆乳で元気**
125ml×24 **4200**円(税込4536円)

④4ヶ月以上/豆

箱得

180610 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。

箱得

180622 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%

箱得

180105 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)

65×80cm(厚さ0.02mm)

切込み加工で開封が簡単に



原材料/ポリエチレン

180130 ケミカルジャパン **パカッと調理用袋**
50枚 **190**円(税込209円)

耐熱温度-30℃~100℃。サイズ縦39cm、横25cm

180178 りんねしゃ **菊花せんこう角型ミニ**
6g×32巻 **900**円(税込990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。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約3時間燃焼。

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、洗浄性に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

180208 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。泡のスピーディーな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、ブラシでこすって水洗い、ふき取りをしてください。

ボーソー油脂 **カビ取り泡スプレー**
180026 **300ml 870**円(税込957円)

180038 詰替 **詰替**
300ml **720**円(税込792円)

180142 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)

サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm

180129 ケミカルジャパン **手さげポリ袋**
100枚 **650**円(税込715円)

たて54cm×よこ30cm

原材料/ポリエチレン

180154 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)

180166 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)

180154 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)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。

180063 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)

180075 丸富製紙 **ペンギン芯なしロール6R**
シングル×6 **525**円(税込578円)

180099 丸富製紙 **キッチンペーパー**
100組×3箱 **415**円(税込457円)

180087 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)

宇宙フィルム **ポリラップ**
180180 **22cm×40m 190**円(税込209円)

180191 **30cm×20m 180**円(税込198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。

宮城県仙台市 趙さんの味

白菜の旨味とりんごのフルーティな味わい



原材料 / 白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおぶし、ホタテ、純米酢)

643 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600円**(税込)
丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、葉念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらめりつけた本格キムチです。

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



644 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420円**(税込)
645 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成オイキムチ
200g **368円**(税込)

みずみずしいきゅうりのキムチです

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



646 **冷蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米
趙さんの味 水キムチ
300g(固形200g たれ100g) **515円**(税込)
白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。

648 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
趙さんの味 コチュジャン
150g **500円**(税込)
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。

650 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430円**(税込)
手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

647 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米
趙さんの味 チャンジャ
50g **415円**(税込)
アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

649 **冷蔵** **G不使用**
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570円**(税込)
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

180646 **冷蔵**
趙さんの味 ◎90日以上
粉唐辛子(粗)
100g **315円**(税込)
180658 **冷蔵**
趙さんの味 ◎90日以上/え
アミの塩辛
100g **300円**(税込)

京都桂 胡麻の山田製油
中華料理との相性が良い
万能香油

180750 **冷蔵**
山田製油 ◎180日以上
ねぎ生姜オイル
60g **600円**(税込)
ねぎと生姜をエキストラバージンごま油と一緒に炊き込み1週間寝かせて、香りを油に移しました。

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

180762 **冷蔵**
山田製油 ◎365日以上
へんこ一番絞りごま油
275g **900円**(税込)

180786 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250円**(税込)
180798 **冷蔵**
山田製油 ◎150日
ごますりずり(黒)
45g **300円**(税込)

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。

180774 **冷蔵**
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **550円**(税込)

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。

180804 **冷蔵**
山田製油 ◎360日以上
ごまねりねり(白)
150g **600円**(税込)

京都宮津 飯尾醸造
まるやかな旨みとコクの純米酢

180816 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **740円**(税込)
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。

簡単! これ一本で酢の物上手

180828 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **650円**(税込)
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

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

180830 **冷蔵** **G不使用**
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900円**(税込)
180841 **冷蔵**
飯尾醸造 ◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400円**(税込)



高知県宇佐 竹内商店
伝統製法を守る・伝える「鰹節」

180695 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **550円**(税込)
宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

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

7月2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。
180660 **冷蔵**
竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1580円**(税込)

7月2回
180671 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **500円**(税込)

7月2回
180683 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **2300円**(税込)
焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。

7月2回
180701 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **320円**(税込)

7月2回
180713 **冷蔵**
竹内商店 ◎180日以上
土佐のかつおの花吹雪
80g **630円**(税込)
土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。

7月2回
180725 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **340円**(税込)
鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

7月2回
180725 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **340円**(税込)

7月2回
30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鰹節です。スライスしてそのまま食べられます。
180737 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
生節
約270g **600円**(税込)

7月2回
新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。
180749 **冷蔵**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **580円**(税込)

高知県四万十町 ハマヤ

鮮度抜群の船内冷凍された鰹を四万十川流域の米ワラで熟練の職人が丹精込めて一節一節手作業で焼き上げた土佐を代表するワラの香りと風味豊かな完全ワラ焼き鰹タタキです。

定番のゆずポン酢とシンプルな塩タタキを楽しめます

7月2回 **特**

180853 **冷蔵** **G不使用**
ハマヤ ◎30日以上
完全ワラ焼き龍馬タタキ
300g 通常本体 1780円
タレ・塩付 **1700円**(税込)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180865 **冷蔵**
李白酒造 /米
李白 特別純米辛口やまたのおろち夏生
720ml **1500円**(税込)

酒米には五百万石を使い、一切加熱処理せず、生の状態で瓶詰しました。精米歩合58%/アルコール度数15度/日本酒度+8/酸度1.4/アミノ酸0.9

7月2回
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。
180830 **冷蔵** **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)

辛味の純米の口の中広がるフレッシュな味わいの中に広がる

熟した洋梨や白い花のような香り

7月2回

180877 **冷蔵**
原産地/ぶどう(フランス)
ヴィノヴァリー
サンキュロット白
750ml **1600円**(税込)