

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/1	2	3	4	5
商品配達	7/8	9	10	11	12
特別企画商品配達	7/15	16	17	18	19

2024年
7月2回15号



ほんのり塩味
しっかりバランス!

バインミー

ベトナム風
サンドウィッチ

今月の
テーマは
塩!

バインミーとは

バインミーとはベトナムでポピュラーなサンドウィッチのことで、やわらかめのフランスパンに肉類と“なます”を挟むのが定番です。バリエーションが多彩なので好きな具材の組み合わせでOK! なますや野菜をはみ出るくらいにたっぷり挟むのがおいしく作るコツです。

今回使用したパン

- 特** 442 白神コンプレ (全粒粉パン)
- 特** 443 白神ソフトフランス

担当者おすすめ レシピ

バター代わりに塩麴を塗ることで普段とは違った味わいに。なますの甘みと酸味がほどよいアクセント。

作り方

- ① トマト、玉ねぎ、板ずりしたきゅうりをスライス、レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ② パンはスライスして表面を軽く焼き、塩麴を薄く塗る。
- ③ 野菜類とほぐしたサラダチキン、なますをパンにはさむ。



なます

作り方

にんじんと大根を千切りにして軽く塩をふってもみ、しんなりしたら同量の砂糖と酢を加えて混ぜて味をなじませる。



おすすめの具材

- 292** サラダチキン 黒コショウ&ガーリック
- 293** サラダチキン 長ネギ&生姜
- 124** トマト
- 135** レタス
- 125** 千葉さんのきゅうり
- 155** 徳用玉ねぎ



特

有機 JAS 認証の国産有機玄米と米麴、そして伝統海塩「海の精」が原料。糖化した米のあまみに、玄米ならではの旨味、これを伝統海塩「海の精」の塩味が引きしめ、ぐっと深みのある味に仕上げました。和・洋・中さまざまな料理にお使いいただける万能調味料です。

524 有機塩麴

海の精

◎180日以上/米
通常本林 170g 590円 **579円** (税込 625円)



愛知県 漬物本舗 道長

8 ページ

塩にもこだわる道長の漬物。ミネラルが残る、石臼挽きにとこだわった「カンホアの塩(ベトナム産)」、高知県幡多郡黒潮町で昔ながらの製法でつくられる「ソルトビー」を使用しています。

さんさんファーム さんさん無燻蒸 干柿(市田柿)

濃厚なあまみはチーズとあわせても相性が抜群。ワインやお酒のおつまみに。



14 ページ

高橋ソース トマトジュース

国産の特別栽培の完熟トマトを压榨したトマト本来の味が楽しめる無塩タイプジュースです。暑い日の朝食にもよく合う、サラサラとした飲み口が特徴です。



特

15 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

三浦半島のメロン、今年も2週限定です!



113 低農薬 低化学肥料
三浦フルーツ村(三浦市)
三浦メロン
1玉(1.3kg前後) **1670円**(税込1804円)
三浦市の飯島隆博さん他8名。品種:久留米、グリーンウェーブ

お待たせしました 楠さんの大玉スイカ!

徳島県阿波市の楠正人さん。品種は甘泉。大きいものは、7kg~8kg以上になることがあります。

114 無農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
大玉スイカ
1玉(約6kg) **3400円**(税込3672円)

水分・当分補給にも◎

神奈川県産

三浦市の飯島隆博さん他。品種:姫甘泉

115 低農薬 低化学肥料
三浦フルーツ村(三浦市)
三浦小玉スイカ
1玉(1.7kg前後) **942円**(税込1017円)

人気のパインは今季終盤です お見逃しなく!



116 小 1玉(約1kg) **898円**(税込970円)
117 大 (約1.3~1.5kg) **1270円**(税込1372円)
アララガマ農園(沖縄県)
西表島パイン(ハワイ種)
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。



118 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。



119 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。

甘酸っぱさと、果汁と果肉の食感が絶妙



皮の部分に酸味がありますが、ポリフェノールなどの栄養もたくさん含まれています。種の周りも酸味がやや強めです。

120 低農薬 無化学肥料
西尾文雄(山梨県)
すもも(大石早生)
400g **788円**(税込851円)
山梨県南アルプス市の西尾文雄さん。

7月3日



121 低農薬 低化学肥料
不知火ファームズ(熊本県)
カップぶどう(巨峰)
200g **480円**(税込518円)
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。

神奈川県産



122 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。



123 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おります。



124 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。



125 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。



126 JAS
HATAKEカンパニー(茨城県)
ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。



127 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
ピーマン
150g **238円**(税込257円)
千葉県成田市の佐藤芳明さん。



129 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。黄色が入る場合もございます。



130 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。※有機許容農薬を使用しております。



131 JAS
四万十生産グループ(高知県)
ししとう
80g **198円**(税込214円)
高知県高岡郡の仁科宇竈さん。

神奈川県産



132 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
オクラ(丸/角)
100g **225円**(税込243円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



133 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
島村いんげん(平莢)
150g **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
あすばら農園(伊勢原市)
枝豆
300g **398円**(税込430円)



表紙でご案内 サンドに必須!

135 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 **248円**(税込268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。



137 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 **265円**(税込286円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



138 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **228円**(税込246円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。



139 JAS
ぐり〜んは〜と(島根県)
ほうれん草
150g **310円**(税込335円)
島根県浜田市の佐々木一郎さん他。



140 JAS
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。



136 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 **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。



141 JAS
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。



142 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。



143 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。



144 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。



145 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。



146 低農薬 無化学肥料
長崎有機農業研究会(長崎県)
グリーンアスパラガス
100g前後 **358円**(税込387円)
長崎県南高来郡の酒井武信さんほか。



147 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。



148 低農薬 無化学肥料
おきたま興舎(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 **205円**(税込221円)
奈良県五條市の福谷龍義さん。別名ぬるっば。加熱するとめめりが出て食感も色艶もわかめようになります。



180609 無農薬 無化学肥料
おきたま興舎(山形県)
うごぎ(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、コロコロとした食感です。香りもマイルドになります。

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。今週はきゅうりや、トマト、ミニトマト等を企画予定です。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。



150 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。

千葉さん自慢の味

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



神奈川県産
153 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。



神奈川県産
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。



神奈川県産
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。



表紙でのご案内
なますに!
156 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。



156 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。



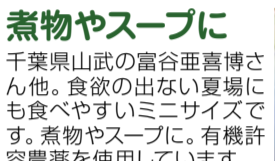
青森県八戸市の岩間京子さん他。
157 低農薬 低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
大根(葉切)
1本 **345**円(税込373円)



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 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。



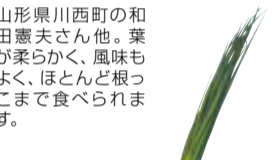
煮物やスープに
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。煮物やスープに。有機許容農薬を使用しています。
160 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ミニ冬瓜
1玉 **400**円(税込432円)



とろろ蕎麦
北海道芽室町の久世透さん他。
161 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)



162 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。



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 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **240**円(税込259円)



高知県香美市の小田々智徳さん他。
164 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
165 無農薬 無化学肥料
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。



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



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



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。



神奈川県産
180001 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。



180005 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
有機緑豆もやし
200g **85**円(税込92円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。栽培時のエチレンガス不使用。根付きでお届けします。



180007 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **90**円(税込97円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

畑の美味しいところをお届けします



お届け予定品目
人参、ズッキーニ、レッドムーン、玉ねぎ、赤玉ねぎ、にんにく、かぶ、大根、小松菜などの中から3品

オーガニックエコフェスタ 最優秀賞受賞!



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



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

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
170 3品
3品 **830**円(税込896円)



180003 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。



180009 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。



180011 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **135**円(税込146円)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

168 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。

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。



172 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。



180592 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。



173 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **145**円(税込157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。



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



175 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ほくしたぶなしめじ
150g **235**円(税込254円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。



1パックで、簡単きのこカレー



180580 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。



176 蔵 無農薬
洪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)
北海道厚岸郡深浦町の洪田潤介さん。



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



178 蔵 無農薬
原生林(長野県)
株とりなめこ
150g **145**円(税込157円)
長野県長野市の窪田晴久さんほか。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。



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

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

とろける柔らかさとまぐろ本来の味わいを楽しめます



181 凍 G不使用 丸福水産 ◎10日以上 三崎ねぎとろ 100g 通常本体 420円 (税込) 398円 (税込)

上品な香りと赤身本来の舌ざわりが味わえます



182 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎めばちまぐろ 120g 680円 (税込) 734円 (税込)

神奈川産



183 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎めばちまぐろセット 中トロ・赤身 (計190g) 1500円 (税込) 1620円 (税込)

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



185 凍 マストミ ◎15日 天然南マグロ切り落とし中トロ 70g 1080円 (税込) 1166円 (税込)

キハダまぐろの旨みを味わってください。酸化防止剤不使用



186 凍 G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米 キハダまぐろのたたき丼セット 40g×2 450円 (税込) 486円 (税込)

マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(胡麻だれ)



188 凍 G不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(胡麻だれ) 80g×2 530円 (税込) 572円 (税込)



190 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米 しめさば昆布ひ 1枚(80g) 418円 (税込) 451円 (税込)

昔ながらの手造り 銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

191 凍 G調味料 カネヨ水産 ◎60日以上/米 いわしごま漬 100g 通常本体 315円 (税込) 298円 (税込)



184 凍 G調味料 丸福水産 ◎10日以上/豆・麦・米 三崎まぐろ海かけ丼 100g 580円 (税込) 626円 (税込)



192 凍 G調味料 日本マリンフーズ ◎120日以上/米 小鯛とわかめの甘酢漬け 100g 310円 (税込) 335円 (税込)



193 凍 松岡水産 ◎90日以上 紅鮭スモークサーモン切り落とし 70g 560円 (税込) 605円 (税込)



194 凍 千倉水産加工販売 ◎45日以上 千葉県産地だこぶつ切り 100g 600円 (税込) 648円 (税込)



195 凍 雄武漁業協同組合 ◎15日以上 雄武産ホタテ貝柱(生食用) 5~7玉(100g) 680円 (税込) 734円 (税込)



196 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上 鹿児島県産真いわし(下処理済) 200g 298円 (税込) 322円 (税込)

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

197 凍 マストミ ◎15日以上 メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用) 300g 370円 (税込) 400円 (税込)



198 凍 鳴門魚類 ◎15日以上 天然銀毛鮭「雄宝」切身 3切(210g) 630円 (税込) 680円 (税込)



199 凍 G不使用 ダイマツ ◎60日以上 氷温塩秋鮭切身 3切(180g) 540円 (税込) 583円 (税込)



200 凍 東北トクスイ ◎180日 徳用ロシア産紅鮭切身 10切(550g) 1630円 (税込) 1760円 (税込)



201 凍 鳴門魚類 ◎30日 天然ブリ切身 3切(210g) 630円 (税込) 680円 (税込)



202 凍 八洋フーズ ◎30日以上 銀ダラ切身 3切(240g) 1250円 (税込) 1350円 (税込)

煮付けや塩焼きなどに アイスランド産カラスガレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

203 凍 八洋フーズ ◎90日以上 カラスガレイ切身 3切(180g) 通常本体 660円 (税込) 630円 (税込)



204 凍 丸福水産 ◎15日以上 メカジキ端切 300g 700円 (税込) 756円 (税込)



205 凍 鳴門魚類 ◎30日 サバフィーレ(無塩) 2枚(200g) 420円 (税込) 454円 (税込)



206 凍 千倉水産加工販売 ◎30日以上 さんま三枚おろし 5~7枚(120g) 448円 (税込) 484円 (税込)



207 凍 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・えびしんじょすりみ 150g 458円 (税込) 495円 (税込)



208 凍 G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 とび魚入りすり身 150g 通常本体 480円 (税込) 430円 (税込)

つみれ汁や鍋の具材、魚ハンバーグなどに 北海道産助宗鮭と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。

209 凍 G調味料 大新 ◎60日以上/豆・麦 いわしごぼうつみれ 160g 340円 (税込) 367円 (税込)



210 凍 鳴門魚類 ◎30日 天然真アジ天日干 4尾(約280g) 550円 (税込) 594円 (税込)



211 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上 真あじ小(小) 4枚(140g) 通常本体 398円 (税込) 380円 (税込)



212 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上 金目鯛開き 1枚(約200g) 750円 (税込) 810円 (税込)

朝食におすすめのサイズ 佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

213 凍 G不使用 伊豆中 ◎10日以上 タチウオの干物 2切(約120g) 430円 (税込) 464円 (税込)



214 凍 能本水産 ◎30日以上 開き真ほっけ 1尾(230g) 670円 (税込) 724円 (税込)



215 凍 千倉水産加工販売 ◎45日以上 パクッとさんま 4枚(100g) 448円 (税込) 484円 (税込)



216 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円 (税込)



217 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米 骨取りさば味酢干し 8切(120g) 498円 (税込) 538円 (税込)

解凍したらそのまま焼くだけ 北海道、三陸沖で漁獲されたさんまを開いて、低温で干し上げました。解凍後、焼いてください。



旨みを引き出す氷温造り。食べ応えのある大きさです 赤魚を甘口のみりん醤油に漬け込み干しました。解凍後、焼いてください。



218 凍 G調味料 ダイマツ ◎90日以上/豆・麦・米 赤魚のみりん干し 2枚(140g) 500円 (税込) 540円 (税込)

219 凍 千倉水産加工販売 ◎45日以上 パクッとさんま 4枚(100g) 448円 (税込) 484円 (税込)

220 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円 (税込)

221 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円 (税込)

222 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円 (税込)

223 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円 (税込)

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料を使いました—

3種類の煮魚を味わえる
お得なセットです

特

カマは旨みと脂がたっぷり
ふっくら仕上がっています



219 凍 G不使用
タイム缶詰
7月の煮魚セット
3種各1パック 通常本体 1090円 (税込1112円) 1030円 (税込1112円)
厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしました。冷凍のまま、温めてください。



220 凍 G不使用
タイム缶詰
まぐろカマ煮付け
250g(固形200g) 398円 (税込430円)
気仙沼港に水揚げされたメバチまぐろのカマを厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



221 凍 G不使用
タイム缶詰
めかじき尾肉煮付け
200g 398円 (税込430円)
気仙沼港に水揚げされためかじきの尾肉を厳選した調味料で煮付けました。冷凍のまま、温めてください。



冷めてもかたくなりにくい
のでお弁当に便利



223 凍 G不使用
丸福水産
メカジキ醤油麹漬
2切(140g) 680円 (税込734円)
メカジキの切り身を醤油麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



224 凍
伊豆中
糠さんま
2本(240g) 630円 (税込680円)
北海道、東北産さんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。



226 凍
ダイヤモンド
氷温造りたらこ(切り)
90g 368円 (税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



227 凍 G不使用
ダイヤモンド
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g 368円 (税込397円)
スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



228 凍
東北トクスイ
天然むきえび(特大)
160g 593円 (税込640円)
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



229 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。

煮物や炒め物に
北海道産の小さいする
めいかをすぐに使える
ようにカットしました。
解凍後、いろいろな料理
に。



230 凍 G不使用
タイム缶詰
もったいない!カットするめいか
80g×2 600円 (税込648円)

天ぷらづくりに手軽なセット

イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。



231 凍
三米商店
天ぷらフライ用3品セット
120g 500円 (税込540円)



232 凍
カネキ水産
シーフードミックス
170g 450円 (税込486円)
いか、えび、ほたて貝をミックスしました。解凍後、炒めものやシーフードカレーの具などに。



233 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。



234 凍 G不使用
渡邊水産
穴道湖大和しじみ
180g 470円 (税込508円)
鳥根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



235
リアス
十三浜産絆わかめ
80g 420円 (税込454円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



236 凍
マルイ岡田商店
用宗港の生しらす
100g 850円 (税込918円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。



237 凍
マルイ岡田商店
用宗港の釜揚げしらす
100g 850円 (税込918円)
238 凍
マルイ岡田商店
用宗港の釜揚げしらす
200g 1370円 (税込1480円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



239 凍
塩屋
魚屋さんの混ぜちりめん
50g 368円 (税込397円)
しらす、オキアミ、7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



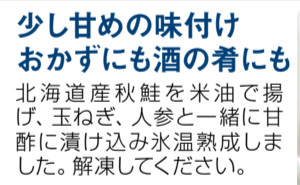
240 凍 G調味料
おおさき製加工組合
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3(タレ付) 2880円 (税込3110円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。



241 凍 G不使用
鳴門魚類
サバ味噌煮
2切(120g) 278円 (税込300円)
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。



242 凍 G調味料
伊豆中
金目鯛の煮付
2切(内容量約220g) 980円 (税込1058円)
ニュージーランド産金目鯛の切身を煮付けました。温めてください。



243 凍 G調味料
ダイヤモンド
秋鮭南蛮漬け
180g(4切) 398円 (税込430円)



244 凍 G不使用
千倉水産加工販売
さんまイタリアンサンド
5~7個(125g) 448円 (税込484円)
国産のさんまにシュレッドチーズ、玉ねぎ、ピーマンなどをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]



245 凍 G調味料
やまた水産食品
きびなご唐揚げ
180g 310円 (税込335円)
熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

淡白な真だらに、チーズの風味とパジルの香りがよく合います



246 凍
九里
国産真だらのチーズパジルパン粉焼き
180g 480円 (税込518円)
国産真だらの切身に粉チーズとパジルを加えた衣を付けました。凍ったまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]

ふわっとサクサクした食感



247 凍 G不使用
浜勤
えびフライ(大)
5尾 通常本体 750円 (税込810円)
粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガーに米粉入りのパン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。

川崎北部水産加工

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



248 凍
川崎北部水産加工
あじ昆布み
4~6枚 630円 (税込680円)
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です



249 凍 G不使用
川崎北部水産加工
大林さんの赤魚粕漬け
2切(160g) 500円 (税込540円)
アイルランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。



250 凍 G不使用
川崎北部水産加工
にしん甘露煮
2枚 680円 (税込734円)
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



251 凍 G不使用
川崎北部水産加工
生から造った真いわしフライ
4~6枚(160g) 540円 (税込583円)
国内産真いわし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]

担当者おすすめ
レシピ
豚と手作り
ドレッシングのサラダ

千野さんの豚モモ

255 しゃぶしゃぶ用
特
256 薄切り

材料
お好きな豚肉 ……100g
お野菜(水菜、ルッコラ、赤玉ねぎ、ミニトマト)
[A]
お好みのヨーグルト ……大3
レモン果汁 ……大1/2
松田のマヨネーズ ……大3
すりおろしにんにく ……小1
お好みの油 ……小1
胡椒 ……適量

作り方
①玉ねぎは薄切りにして水にさらし、ルッコラ・水菜は食べやすいサイズに切る。
②Aを作る。ヨーグルトやレモン果汁で酸味を調節する。
③豚肉に酒と塩胡椒(分量外)をしたら、焼く又は蒸す。
④①と②、③を混ぜて和えたら、Aをかけて完成。

朝のサラダも、お肉を入れてしっかりとめに食べたい方。しゃぶしゃぶ用など薄めのお肉がおすすめです。やまゆりの素材で作るドレッシングがやみつきます。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

252 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロースブロック
500g 通常本体 **1488円**(税込) (1607円)
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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

263 **特** 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚角切り
200g **428円**(税込) (462円)
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

264 **特** 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースしゃぶ
200g **620円**(税込) (670円)
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

254 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
200g **665円**(税込) (718円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

255 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **610円**(税込) (659円)
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

265 **特** 凍
丹沢農場
丹沢豚ヒレブロック
400g 通常本体 **1412円**(税込) (1525円)
(2本) **1488円**(税込) (1601円)
豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。

266 **特** 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚バラスライス
200g **540円**(税込) (583円)
コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

特

256 **特** 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 通常本体 **595円**(税込) (629円)
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

257 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **650円**(税込) (702円)
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

258 **特** 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。

259 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
200g **498円**(税込) (538円)
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

267 **特** 凍
丹沢農場 ◎180日
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用
200g **588円**(税込) (635円)
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

268 **特** 蔵
丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉
200g **405円**(税込) (437円)
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

260 **特** 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。

特

261 **特** 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 通常本体 **640円**(税込) (678円)
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

262 **特** 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 通常本体 **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)

特

274 **特** 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉徳用
500g 通常本体 **968円**(税込) (994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。

275 **特** 凍
秋川牧園 ◎270日
秋川若鶏モモ肉ネ切身(バラ凍結)
350g **705円**(税込) (761円)
モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

276 **特** 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

やまゆりケチャップ×マヨネーズで
鶏マヨ
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 **特** 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)

270 **特** 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、ふっくらと柔らかな肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

ヨーグルトとスパイスで
手羽元
タンドリーチキン
骨付きです。唐揚げや煮物などに。

277 **特** 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉スライス
250g **522円**(税込) (564円)
焼いても茹でてでもサツと使える使える。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にもどうぞ。

278 **特** 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g 通常本体 **1138円**(税込) (1229円)

271 **特** 凍
千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏挽き肉
300g **645円**(税込) (697円)
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

272 **特** 凍
千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏レバー(ハツ付)
300g **528円**(税込) (570円)
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

273 **特** 凍
千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏手羽先
300g **548円**(税込) (592円)
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き鳥、煮物などに。

279 **特** 凍
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)
500g **848円**(税込) (916円)
モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

280 **特** 凍
秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
500g **440円**(税込) (475円)
秋川若鶏の鶏骨です。

281 **特** 凍
秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏砂肝
200g **315円**(税込) (340円)
コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

牛バラカルビ焼肉
肉質の優れた部位で、最もキメが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

282 **特** 蔵
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビ焼肉用
180g 通常本体 **1532円**(税込) (1553円)

国産熟成牛 (北海道)

ご飯にもパンにも
牛肉サラダ
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。

287 **特** 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用
200g **1080円**(税込) (1166円)
モモ肉またはバラ肉が入ります。

288 **特** 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)

284 **特** 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。

285 **特** 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。

286 **特** 凍
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。

289 **特** 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g **2355円**(税込) (2543円)
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。

290 **特** 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。

特

291 **特** 凍
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g 通常本体 **825円**(税込) (798円) (862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。

たれやドレッシングにもなじみやすい
やさしい味付けです

新商品
お試し
特価



もんでほぐすと、よりジュシーに

原材料/国産鶏肉、ブラックペッパー、にんにく、食塩

原材料/鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、長ネギ(国産)、生姜(国産)、食塩(国産)

292 凍 180日以上
ウチノ サラダチキン黒コショウ&ガーリック
100g 395円 378円(税込) 408円

293 凍 180日以上
ウチノ サラダチキン(長ネギ&生姜)
100g 395円 378円(税込) 408円

常温保存できるサラダチキンです。ブラックペッパーとにんにくが鶏肉のおいしさをひきたててます。[GMO飼料不分別]

常温保存できるサラダチキンです。国産の長ネギと生姜を香りづけに加えて蒸し鶏風のサラダチキンにしました。[GMO飼料不分別]



294 凍 30日以上
ハム工房ジロー やまゆりのローズハム極薄切り
80g(8枚) 700円(税込) 756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]



295 蔵 7日
丹沢農場 丹沢ローズハムスライス
100g 465円(税込) 502円

丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルながら調味料で旨みを引き出しました。[GMO飼料不使用]

フライパンなどで焼いて、焼き
たてをお召し上がりください



原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗精糖、香辛料

302 凍 30日以上
ハム工房ジロー レーゲンスヴルガー
100g 630円(税込) 680円

南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

隠し味にピーナッツバターを使っ
た、まろやかで深みのある味わい



原材料/豚ロース肉(愛川町)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子

308 蔵 7日/豆・麦・米・落
丹沢農場 丹沢ローズ豚漬(味噌漬)
200g 658円(税込) 711円

豚ロース肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。[GMO飼料不使用]



298 凍 30日以上
ハム工房ジロー やまゆりのウインナーソーセージ
100g(5本) 420円(税込) 454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]



299 蔵 7日
丹沢農場 皮なしノンスパイスウインナー
120g 330円(税込) 356円

香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。[GMO飼料不使用]



300 凍 G不使用 210日/豆・麦
丹沢農場 ウインナー規格外品セット
3種(200g) 495円(税込) 535円

規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



301 蔵 7日
丹沢農場 ポークウインナー
120g 338円(税込) 365円

塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。[GMO飼料不使用]



303 凍 30日以上
ハム工房ジロー やまゆりのベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) 1450円(税込) 1566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]



304 蔵 7日
丹沢農場 バラベーコンスライス
100g 458円(税込) 495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]



305 凍 G不使用 30日以上/豆・麦
ハム工房ジロー やまゆりの焼豚モモブロック徳用
240g 1500円(税込) 1620円

山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルなたれ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]



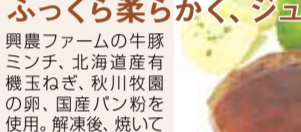
306 凍 G不使用 60日以上/豆・麦・米
丹沢農場 丹沢豚レバー焼肉用(味付)
200g 398円 378円(税込) 408円

新鮮なレバーを生きて、キッコーゴ醤油などで作ったタレに漬け込みました。[豚GMO飼料不使用]



307 凍 180日/卵・乳・麦
丹沢農場 丹沢ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 412円(税込) 445円

お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。[牛・豚GMO飼料不使用][乳製品・卵GMO飼料不分別]



309 凍 G不使用 180日/卵・麦
知床興農ファーム 興農手作り生ハンバーグ
100g×2 665円(税込) 718円

知床興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。[牛・豚・卵GMO飼料不使用]



310 凍 G不使用 180日/卵・麦
知床興農ファーム 興農手作りミニハンバーグ
35g×5 693円(税込) 748円

知床興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]



311 凍 G不使用 180日/卵・乳・麦
知床興農ファーム 興農メンチカツ
2個(200g) 695円(税込) 751円

知床興農ファームの牛豚ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。[牛GMO飼料不使用][卵GMO飼料不分別]

秋川牧園のお惣菜

ビタミンAが豊富なレバーの中でも低カロリーの鶏レバーを使用



313 凍 G不使用 4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
秋川牧園 レバー入りミートボール
400g 708円(税込) 765円

ミートボールにレバーを加えました。温めてそのままやお好みのソースに絡めたり、カレーの具などに。[GMO飼料不使用]

ピリッと後引く辛さが人気おつまみやスナック感覚で



314 凍 G不使用 9ヶ月/卵・豆・麦・米
秋川牧園 ピリ辛チキンバー
150g 438円 425円(税込) 459円

秋川若鶏のムネ肉を、一味唐辛子を加えた調味液でピリ辛味に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]



315 凍 G不使用 9ヶ月/豆・麦・米
秋川牧園 手羽飯の素
260g 498円(税込) 538円

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



316 凍 G不使用 9ヶ月/卵・豆・麦・米
秋川牧園 お徳用からあげ
400g 1018円(税込) 1099円

秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジュシーに揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]



317 凍 G不使用 60日/卵・豆・麦・米
マストミ 神山鶏の甘酢あんかけ
130g×2 595円(税込) 643円

臭みがなく、ジュシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げにし、オリジナルの甘酢を加えました。[GMO飼料不使用]

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

野菜をたっぷり添えてさらに美味しく



317 凍 G不使用 60日/卵・豆・麦・米
マストミ 神山鶏の甘酢あんかけ
130g×2 595円(税込) 643円

臭みがなく、ジュシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げにし、オリジナルの甘酢を加えました。[GMO飼料不使用]

温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感



318 凍 G不使用 90日/卵・豆・麦・米
マストミ 神山鶏の塩麹竜田
150g 440円 418円(税込) 451円

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。[GMO飼料不使用]



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

天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。[GMO飼料不使用]



320 凍 G不使用 45日以上/米
マストミ アクアパッツァソース
100g 220円(税込) 238円

香味野菜とホタテをベースにしたソースです。魚の切身やあさり、お好みの野菜を加えて温めてください。

興農ファームの産直惣菜

しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ



311 凍 G不使用 180日/卵・乳・麦
知床興農ファーム 興農メンチカツ
2個(200g) 695円(税込) 751円

知床興農ファームの牛豚ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。[牛GMO飼料不使用][卵GMO飼料不分別]

ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい



312 凍 G不使用 90日以上/卵・麦
知床興農ファーム 興農ビーフコロケ
2個(160g) 465円(税込) 502円

知床興農ファームの牛豚ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。[牛GMO飼料不使用][卵GMO飼料不分別]

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



321 凍 G不使用 180日以上/豆・麦・米
カラミノフーズ 冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) 455円(税込) 491円

ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

カラミノフーズ世界のグルメ旅



茹でたもちもちのワンタンに、タレをしっかり絡めて食べるのが本場流

322 凍 G調味料 180日以上/豆・麦・米
カラミノフーズ 台湾紅油ワンタン(たれ付)
ワンタン12個(108g) 498円(税込) 538円
タレ50g

国産豚肉を使ったワンタンに、紅い油(ラー油)に五香粉の効いた特製タレを付けました。ワンタンを冷凍のまま茹でて、解凍したたれを絡めてください。[GMO飼料不分別]

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



323 凍 G調味料 180日以上/卵・豆・麦・米
カラミノフーズ コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) 550円(税込) 594円
たれ8g×2

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。[卵GMO飼料不分別]

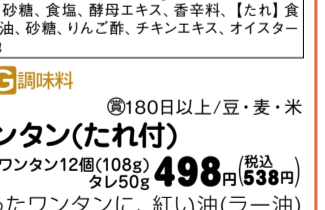
牛肉のコクと野菜の旨みが溶け込んだ濃厚ソース



324 G調味料 365日以上/乳・麦
カラミノフーズ コクと旨みのビーフシチュー
150g 420円(税込) 454円

国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもと一緒に煮込んだ濃厚なソースです。袋のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

ご飯のおかずとしてだけでなく、パスタソースとしても



325 G調味料 365日以上
カラミノフーズ 鶏モモ肉のトマトソース煮
110g 398円(税込) 430円

鶏肉にんにくとハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

タレなしでも美味しい 梅酢を使った夏にぴったりの餃子



具には大葉を加え、皮には梅酢を練りこみ、さっぱりとした餃子に仕上げました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

326 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
しそ入りさっぱり餃子
10個 通常本体 (180g) **405円** (税込) **388円** (税込) **419円**

327 **凍** **G**不**使用**
大進食品(新サイヤフーズ) ◎365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
60g×5個 **408円** (税込) **441円**
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

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

329 **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〕

330 **凍** **G**不**使用**
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
20g×30個 **825円** (税込) **891円**
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

331 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
五目寿しの素
200g(2合用) **480円** (税込) **518円**
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だてに味付けしました。〔GMO飼料不分別〕

332 **G** **G**不**使用**
桜井食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための野菜カレー
200g **365円** (税込) **394円**
国内産の野菜をたっぷり使用して作ったレトルトカレーです。動物性原料不使用で酸味と深みのある味に仕上げました。

333 **凍** **G**不**使用**
大進食品(杏掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
オーガニックペンネのサーモンラタン
170g×2 **670円** (税込) **724円**
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

334 **凍** **G**不**使用**
カインズ ◎90日以上/卵・麦
大阪の味手焼きお好み焼き(豚玉)
1枚(240g) **480円** (税込) **518円**
九州のお好み焼き専門メーカーが国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉、を加え無添加カツおだし汁を使い関西風お好み焼きに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

甘辛い味が特長の和風ごぼんです
国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

335 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米
国産牛の牛すきめし
220g×2 **398円** (税込) **430円**
原材料/精白米、野菜[ごぼう、玉ねぎ、人参、いんげん]、大麦、牛肉、醤油、砂糖、植物油、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩、おろし生姜

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

336 **凍** **G**不**使用**
マルマス ◎60日以上
北海道産ブロッコリー
200g **390円** (税込) **421円**
北海道産のブロッコリーを食べやすい大きさにカットしました。お湯をわかしした鍋に凍ったままのブロッコリーを入れ2分ほど茹でてよく水切りしてください。

338 **凍** **G**不**使用**
デリカファクトリー十勝 ◎60日以上
越冬インカのめざめナチュラルカット
500g **595円** (税込) **643円**
秋の収穫期から保存させることによって糖度が増したじゃがいもを食べやすくカットしています。170~180℃の油温で約3~5分揚げてください。

**そのまはもちろん
料理の具材にしても
ボリューム満点**

343 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **230円** (税込) **248円**
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのkokのある麺です。

344 **凍**
山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生冷凍長野産八割そば
130g×2 **540円** (税込) **583円**
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。

345 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **350円** (税込) **378円**
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

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

340 **凍** **G**不**使用**
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **340円** (税込) **367円**

337 **凍** **G**不**使用**
ミートコンパニオン ◎45日以上/豆・麦・米
豚バラ肉で作った味わい角煮
170g **720円** (税込) **778円**
特製のタレがしみ込んだ濃厚な肉の旨み。カットしてあるので、盛り付けてすぐに手軽に食べ応えのある一品が完成。湯煎で約10分間温めてください。

346 **蔵** **G**不**使用**
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **495円** (税込) **535円**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼いの卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕

347 **蔵** **G**不**使用**
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華ごま味
120g×2 **505円** (税込) **545円**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼いの卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕

348 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **230円** (税込) **248円**
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕

349 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **255円** (税込) **275円**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

350 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **200円** (税込) **216円**
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

351 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **200円** (税込) **216円**
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのkokのある皮です。

352 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **370円** (税込) **400円**
国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕

353 **蔵** **G**不**使用**
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **410円** (税込) **443円**
国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕

358 **蔵** **G**不**使用**
ムソー(つの農産) ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
ムソーの福神漬
100g **270円** (税込) **292円**
宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜原料も国産にこだわった、風味歯切れの良い本格的な福神漬です。

359 **蔵** **G**不**使用**
ジャフマック ◎90日以上/米
砂丘らっきょう甘酢漬
110g **480円** (税込) **518円**
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

363 **蔵** **G**不**使用**
仁徳 ◎30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **195円** (税込) **211円**
原材料/たらそばろ、砂糖、醤油、水あめ

お寿司類の具やご飯にのせて♪
スケンウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。

愛知県 漬物本舗 道長
国産レモンの果汁がたっぷり入った爽やかな風味
手間をかけた分、美味しさが際立っています

354 **蔵**
道長 ◎30日/麦・米
レモン大根
150g **330円** (税込) **356円**
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

355 **蔵**
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
100g 通常本体 **315円** (税込) **280円** (税込) **302円**
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

原材料/大根(愛知県、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)

原材料/大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、食塩、なすの葉(愛知県)、柿の皮

356 **蔵** **G**不**使用**
道長 ◎45日以上/豆・麦
野菜たっぷり金山寺
150g **430円** (税込) **464円**
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麺と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

360 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎30日
すしおぼろ
80g **330円** (税込) **356円**
生からそばろ用に加工処理した北海道産スケトウダラを、ふんわり炊き上げました。巻き寿司やちらし寿司を引き立てます。

361 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **270円** (税込) **292円**
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。

362 **蔵** **G**調味料
仁徳 ◎30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **305円** (税込) **329円**
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

357 **蔵**
道長 ◎45日以上
紅しょうが
40g **380円** (税込) **410円**
広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

364 **蔵**
関商店 ◎9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円** (税込) **200円**
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

365 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円** (税込) **281円**
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

366 **蔵**
関商店 ◎45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円** (税込) **281円**
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、kokのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

駿河湾産の桜えびがたっぷり!

スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



367 冷蔵不使用
いちろうこ ◎7日以上/米・え
揚げかま桜えび入り
3枚 通常本体 (150g) **589円** (税込) **568円** (613円)

原材料/スケソウダラすり身、ぐち、馬鈴薯澱粉、砂糖、桜えび、食塩、発酵調味料、かつおだし、水、油



368 冷蔵不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うろこちゃん蒲鉾(白)
150g **495円** (税込) (535円)
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。(GMO飼料不分別)



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



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



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



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



373 冷蔵不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのいわしはんぺん
5枚(150g) **458円** (税込) (495円)
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。



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

玉ねぎの甘さとフワフワやわらかな食感が特長!

北海道の無りん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に揚げかまぼこです。



375 凍蔵不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
玉ねぎ揚げ
150g 通常本体 (5個) **330円** (税込) **320円** (346円)



376 凍蔵不使用
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)
北海道産無りん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商品です。



377 凍蔵不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
パクパクなぎょっと
160g(20g×8) **360円** (税込) (389円)
宮城県石巻産の小魚をふんだんに使用し、少量のスパイスとガーリックでナゲット風に仕上げました。温めてください。



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



379 凍蔵不使用
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)



380 冷蔵不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
45g×5本 **490円** (税込) (529円)
無リンのすり身に、日本海近海の新築な小魚を配合し、素材の旨みを大切に肉肉ソーセージです。



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



382 冷蔵
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **260円** (税込) (281円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



383 冷蔵
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **310円** (税込) (335円)
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。



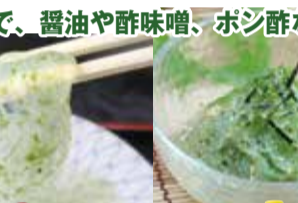
384 冷蔵
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **290円** (税込) (313円)
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



385 冷蔵
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **250円** (税込) (270円)
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

タレが付いておりませんので、醤油や酢味噌、ポン酢などで召し上がってください

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。



386 冷蔵
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **324円** (税込) (350円)



387 冷蔵
池谷 ◎10日以上
こんにやく細めん
200g **260円** (税込) (281円)

「小糸在来よせ豆腐」や「借金なしよせ豆腐」など、地大豆を使った豆腐シリーズの規格が変更になりました。



388 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
小糸在来よせ豆腐
230g **340円** (税込) (367円)
千葉県君津市小糸川流域で育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。



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



390 冷蔵不使用
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、海精にかりで寄せました。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。



391 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐
330g **386円** (税込) (417円)
直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。

焼き豆腐 DE 肉巻きの甘辛煮

煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。



392 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐
300g 通常本体 **393円** (税込) **373円** (403円)

原材料/大豆、にがり



393 冷蔵不使用
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。海水にかり使用。消泡剤不使用。



394 冷蔵不使用
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。



395 冷蔵不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **195円** (税込) (211円)

冷やしてひんやりのど越しがたまりません

国産丸大豆・海水にかり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。



397 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の寄せ豆腐
300g 通常本体 **210円** (税込) **200円** (216円)



398 冷蔵不使用
丸和食品 ◎20日/豆
充填絹豆腐
150g×2 **167円** (税込) (180円)
国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にかり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。



399 冷蔵不使用
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。



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



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



403 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
こだわりの五目厚揚
2個(約180g) **250円** (税込) (270円)
国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。



404 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも
5ヶ **438円** (税込) (473円)
厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。



405 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(かぼちゃ)
2枚 **500円** (税込) (540円)
国産かぼちゃを練り込んだがんもです。



406 冷蔵不使用
丸和食品 ◎7日/豆
ねぎ入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **340円** (税込) (367円)
国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、長ねぎを加えました。



407 冷蔵不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付えび入り京がんも2袋
10ヶ入 通常本体 ×2 **660円** (税込) **630円** (680円)
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。



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



409 冷蔵不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
枝豆入り白和え
150g **335円** (税込) (362円)
絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けし、枝豆をいれた季節感ある白和えです。



410 冷蔵不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
白和え
150g **240円** (税込) (259円)



412 冷蔵不使用
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳
300ml **230円** (税込) (248円)
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。そのままや、ドリンクと合せたり、料理などに。

おまとめ 特価

おまとめ 特価

おまとめ 特価

おまとめ 特価

おまとめ 特価

おまとめ 特価



413 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



414 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



415 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

生産者を限定し、農薬や化学肥料を抑えた栽培方法で作られた納豆です

一粒一粒がしっかりとした食べ応えのある大粒納豆 食べやすい小粒納豆、お好みの調味料でどうぞ

416 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎7日/米 産直納豆大粒カップ(タレ無) 30g×2 158円(税込) (149円) 138円



417 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) (149円) 138円



418 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米 登喜和遊作納豆(小粒) 80g 258円(税込) (279円) タレ・カラシ付

自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用

やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。



419 蔵 G不使用 登喜和食品 ◎15日以上/豆・米 黒大豆テンペ 100g 380円(税込) (410円)

420 蔵 G不使用 カジノヤ ◎9日/豆 かながわ育ち納豆 30g×3 通常本体 178円(税込) (181円) (タレ、カラシ無)



421 蔵 G不使用 カジノヤ ◎10日/豆 黒豆納豆カップ3 30g×3 (タレ、カラシ無) 150円(税込) (162円)



422 蔵 G不使用 カジノヤ ◎10日/豆 三折 中粒納豆 80g×2 (タレ、カラシ無) 200円(税込) (216円)



423 蔵 G不使用 カジノヤ ◎10日/豆 ひきわり納豆カップ 30g×2 (タレ、カラシ無) 95円(税込) (103円)



424 蔵 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)



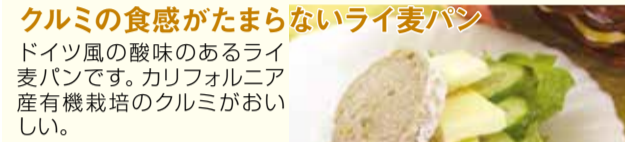
425 蔵 G不使用 栄屋製パン ◎3日/麦・米 けんこうパン 1個 120円(税込) (130円)



426 蔵 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)



427 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 コンプレ(パン) 1個 270円(税込) (292円)



428 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 ナッツライ(ライ麦パン) 1個 通常本体 352円(税込) (369円) 342円



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



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



435 蔵 デニッシュハウス ◎4日/麦・米 麦のかをり(全粒粉)6枚 1斤(6枚) 390円(税込) (421円)



429 蔵 サンタハウス ◎5日/乳・麦 ピザトマト 直径13cm 358円(税込) (374円)



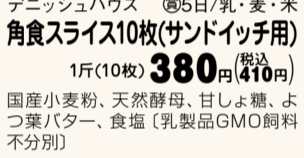
430 蔵 サンタハウス ◎6日/麦 ライ麦デーツ 1個 368円(税込) (397円)



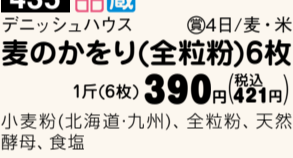
431 蔵 サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦 あんころパイ 約100g 400円(税込) (432円)



433 蔵 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 角食パン6枚切 1斤(6枚) 380円(税込) (410円)



437 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)



438 蔵 デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 酵母コーヒブレッド 1個(約310g) 570円(税込) (616円)



442 蔵 サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神コンプレ(全粒粉パン) 1個 通常本体 (約250g) 385円(税込) (397円) 368円



443 蔵 サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神ソフトフランス 350g 通常本体 405円(税込) (419円) 388円



446 蔵 サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米 白神11種の雑穀パン 1個 435円(税込) (470円)



436 蔵 デニッシュハウス ◎4日/麦・米 麦のかをり(南のめくみパンズ) 5ヶ 325円(税込) (351円)



440 蔵 デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 禁断のりんご(菓子パン) 2個 480円(税込) (518円)



441 蔵 デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米 デニッシュハウスAセット 3種 600円(税込) (648円)



439 蔵 デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米 黒糖蒸しパン 1個(約90g) 280円(税込) (302円)



444 蔵 サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神はちみつパン 150g 通常本体 330円(税込) (356円) 330円



445 蔵 サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神レザンノア 1個(約200g) 445円(税込) (481円)



447 蔵 創健社 ◎270日/乳・豆 ハイプラスマーガリン 180g 398円(税込) (430円)



448 蔵 ムソー ◎4ヶ月以上 国産いちごジャム 200g 648円(税込) (700円)



449 蔵 創健社 ◎180日以上 国内産ブルーベリージャム 200g 513円(税込) (554円)



450 蔵 かまか商店 ◎6ヶ月以上/落 ソフトピーナッツバター 100g 820円(税込) (886円)



451 蔵 山田養蜂場 ◎180日以上 アルゼンチン産・百花蜜 450g 通常本体 1100円(税込) (1177円) 1090円

合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません

オーガニック認定されたとうもろこしを使用。オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたシュガーコーティングタイプです。

452 蔵 ムソー ◎5ヶ月以上 コーンフレーク・フロスト 150g 通常本体 428円(税込) (451円) 418円



原材料/有機コーン、グリツ(アルゼンチン)、有機砂糖、食塩



453 蔵 せいふてい ◎180日以上/乳・麦 自然派Styleコンボータージュスープ 17.4g×6袋 498円(税込) (538円)



454 蔵 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳 かぼちゃパウダー(レトルト) 150g 300円(税込) (324円)



455 蔵 日本食品 ◎180日以上/豆・米 赤出し味噌汁 9g×6袋 348円(税込) (376円)



456 蔵 マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦 もずくスープ(箱) 1箱(3.8g×10) 1408円(税込) (1521円)

小幡畜産の皆さん



白っぽい黄身と米卵ならではの甘み特徴です

茨城県産。飼料自給率向上のために、ゲージフリーで飼料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)
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円 (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円 (税込) (700円)
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 ◎6日/乳
107 1ℓ 310円 (税込) (335円)
よつ葉牛乳
108 1ℓ 318円 (税込) (343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イヤイズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



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



- タカハン乳業 ◎5日/乳
111 1000ml 450円 (税込) (486円)
那須のおいしい牛乳
112 1000ml 375円 (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
457 200ml 120円 (税込) (130円)
カフェインレスよつ葉カフェオレ
458 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]

- 西南東部農協 ◎10日以上/乳
459 500ml 230円 (税込) (248円)
飲んでやさしいヨーグルト
460 1000ml 398円 (税込) (430円)

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

- よつ葉乳業 ◎10日以上/乳
461 250g 185円 (税込) (200円)
よつ葉のむヨーグルトベリーミックス



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
466 400gピン 580円 (税込) (626円)
鈴木牧場のヨーグルト無糖
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
467 400gピン 590円 (税込) (637円)
鈴木牧場のヨーグルト微糖
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトにてん菜糖を加えました。[GMO飼料不使用]



- お好みの野菜でカプレーゼ風サラダに♪
479 100g 660円 (税込) (713円)
モツァレラチーズ
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモツァレラチーズ。[GMO飼料不使用]



- よつ葉乳業 ◎17日/乳
468 90g×3個 248円 (税込) (268円)
よつ葉のヨーグルト



- 西南東部農協 ◎5日以上/卵・乳
470 90g×3個 350円 (税込) (378円)
ほっぺがよるこご牛乳プリン



- よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳
472 250g 618円 (税込) (667円)
よつ葉シュレッドチーズ



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
477 30g 230円 (税込) (248円)
さけるチーズプレーン
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎14日以上/乳
478 30g 250円 (税込) (270円)
さけるチーズクミン
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズにオーガニッククミンを入れました。[GMO飼料不使用]



- 鈴木牧場 ◎10日以上/乳
479 100g 660円 (税込) (713円)
モツァレラチーズ
茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモツァレラチーズ。[GMO飼料不使用]



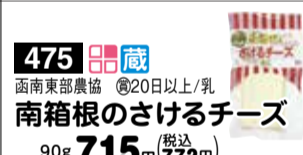
- よつ葉乳業 ◎30日以上/乳
474 100g 350円 (税込) (378円)
よつ葉ゴーダチーズ



- よつ葉乳業 ◎45日以上/乳
476 200g 458円 (税込) (495円)
よつ葉クリームチーズ



- よつ葉乳業 ◎90日以上/乳
481 100g 300円 (税込) (324円)
パンにのびるよつ葉バター



- 西南東部農協 ◎20日以上/乳
475 90g 715円 (税込) (772円)
南箱根のさけるチーズ



- 西南東部農協 ◎80日以上/乳
480 180g 924円 (税込) (998円)
南箱根の厳選バター



- よつ葉乳業 ◎9日/乳
482 200ml 408円 (税込) (441円)
よつ葉生クリーム

千葉県 三芳村ままい研究会



- みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料
483 5kg 2540円 (税込) (2743円)
484 5kg 2435円 (税込) (2630円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



- みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料
485 2kg 1142円 (税込) (1233円)
486 5kg 2810円 (税込) (3035円)
487 5kg 2718円 (税込) (2935円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

- みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料
488 5kg 3630円 (税込) (3920円)
489 5kg 3525円 (税込) (3807円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

茨城県 微生物農法の会



- 茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料
490 5kg 2580円 (税込) (2786円)
491 5kg 2580円 (税込) (2786円)

茨城県行方市の穴倉実さんと宮内義幸さん。

山形県 おきたま興農舎



- おきたまつや姫 無農薬無化学肥料
496 2kg 1650円 (税込) (1782円)
497 4.5kg 3500円 (税込) (3780円)
498 2kg 1570円 (税込) (1696円)
499 4.5kg 3380円 (税込) (3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

新潟県 ゆうき



- 新潟つきあかり 低農薬無化学肥料
500 5kg 2380円 (税込) (2570円)
501 5kg 2220円 (税込) (2398円)

新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤ライスサービス



- 黒澤さんのひとめぼれ
502 5kg 3500円 (税込) (3780円)
503 5kg 3500円 (税込) (3780円)
504 5kg 3280円 (税込) (3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。



- 黒澤さんのササニシキ
492 2kg 1500円 (税込) (1620円)
493 5kg 3750円 (税込) (4050円)
494 2kg 1400円 (税込) (1512円)
495 5kg 3500円 (税込) (3780円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

- 180180 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ 炊飯器用
200g 630円 (税込) (680円)

- 180191 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粒
250g 919円 (税込) (993円)

- 180208 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎ粉末
220g 840円 (税込) (907円)

- 180210 太陽食品 ◎60日以上
国産はとむぎほうじ粉末
150g 990円 (税込) (1069円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

- 大豆工房おらが ◎15日以上/米
うれしいぬか床
180221 (小) 500g 815円 (税込) (880円)
180233 (大) 1kg 1415円 (税込) (1528円)

栃木、茨城県で農業をせず、栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。



栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。



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



509 蔵 G不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **324**円(税込350円)
510 蔵 G不使用
1ℓ **593**円(税込640円)

国産の有機大豆と有機小麦、伊豆大島産の伝統海塩「海の精」使用。天然醸造にこだわった濃口醤油。



511 8 G不使用
海の精 ◎6ヶ月以上/豆・麦
海の精国産有機旨しぼり醤油
1ℓ **1970**円(税込2128円)

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。



512 蔵 G不使用
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦
減塩しょうゆ
500ml **1400**円(税込1512円)

国産丸大豆醤油をベースに鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。



P9 392 でご紹介
513 蔵 G不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **880**円(税込950円)



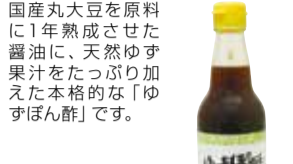
506 蔵 G不使用
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **1230**円(税込1328円)



508 蔵 G不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **1050**円(税込1134円)



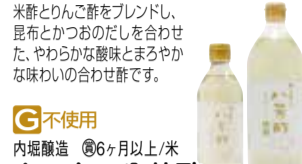
514 8 G不使用
チョーコー醤油 ◎120日以上/豆・麦・米
京風だしの素うすいろ
300ml **440**円(税込475円)



515 蔵 G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **540**円(税込583円)



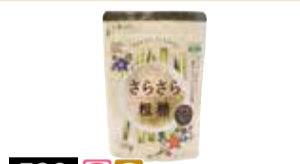
516 蔵 G不使用
創健社 ◎3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **430**円(税込464円)



517 蔵 G不使用
内堀醸造 ◎6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢
360ml **470**円(税込508円)
518 徳用 8
900ml **900**円(税込972円)



519 蔵 G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)



520 8 G不使用
創健社
さらさら粗糖
200g **259**円(税込280円)



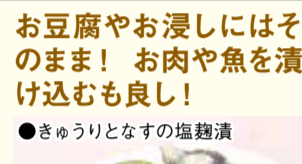
521 蔵 G不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **282**円(税込305円)



522 8
青い海
沖繩の海水塩 美ら海育ち
250g **450**円(税込486円)



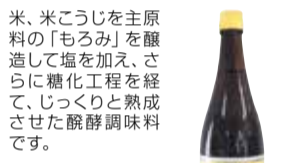
523 蔵 G不使用
シンコー食品 ◎365日
塩コショー 詰替え用
200g **322**円(税込348円)



特
原材料/有機玄米(国産)、食塩(海の精)
524 8 G不使用
海の精 ◎180日以上/米
有機塩麹
170g **590**円(税込625円)



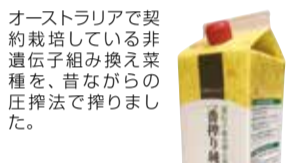
525 蔵 G不使用
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
三州三河みりん
700ml **1000**円(税込1100円)



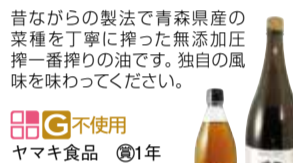
526 蔵 G不使用
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **898**円(税込970円)



527 蔵 G不使用
澤田酒造 ◎365日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264**円(税込1390円)



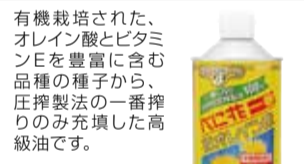
528 蔵 G不使用
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(税込939円)



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



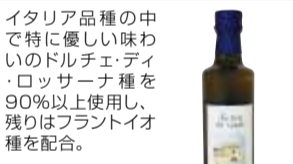
米麹と塩と水と混ぜて熟成発酵させて作る自然の万能調味料。海の精の「あらしお」を使った塩麹です。



532 蔵 G不使用
創健社 ◎2年
べに花油
600g **1350**円(税込1458円)



533 蔵 G不使用
松本製油 ◎2年
玉締めしぼり胡麻油(大)
450g **1294**円(税込1398円)



534 蔵 G不使用
ファームランドレーディング ◎180日以上
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1730**円(税込1868円)



535 蔵 G不使用
せいふてい ◎6ヶ月以上
チキンコンソメ
4g×20袋 **398**円(税込430円)



536 蔵 G調味料
筈木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
金箔 やきたれ
150ml **500**円(税込540円)



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



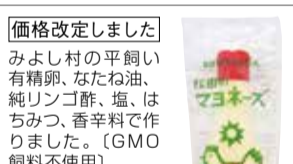
540 蔵 G不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース
115g **398**円(税込430円)



541 蔵 G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)



542 蔵 G調味料
ナガノトマト ◎1年以上
長野県産ケチャップ
240g **646**円(税込698円)



543 蔵 G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 **588**円(税込635円)



544 蔵 G不使用
ヤマキ醸造 ◎15日以上/豆・米
とうふのマヨ
150g **680**円(税込734円)



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



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



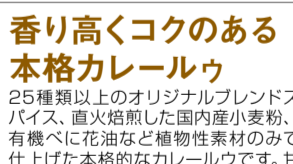
545 8
ムソー(富貴食研) ◎3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース
155g **638**円(税込689円)



546 蔵 G不使用
創健社 ◎90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml **398**円(税込430円)



547 8 G調味料
創健社 ◎180日以上/豆
イタリアンドレッシング
150ml **449**円(税込485円)



548 甘口
549 中辛
550 辛口
135g **420**円(税込454円)



554 8 G不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴のジャージャー麺の素
130g(2人前) **348**円(税込376円)



555 8 G不使用
富貴食研 ◎120日以上/豆・米
富貴の中華チリの素
130g(2~3人前) **348**円(税込376円)



551 蔵 G不使用
創健社 ◎6ヶ月以上/豆・麦
こどもカレールウ甘口
110g **400**円(税込432円)



552 蔵 G不使用
創健社 ◎120日以上/豆・麦
植物素材のデミグラス風ソース
120g **420**円(税込454円)



553 蔵 G不使用
創健社 ◎270日以上/豆・麦・米
創健社の麻婆豆腐の素
180g(2~3人前) **370**円(税込400円)



548 甘口
549 中辛
550 辛口
135g **420**円(税込454円)



純植物性のジャージャー麺の素です。甜麺醬と味噌のkokoroにローストしたネギの甘味を合わせた優しい味の中華です。



純植物性の中華チリの素です。トマトと玉ねぎをたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

556 創健社 18ヶ月以上
オイル不使用オー・ツナ
90g **452円** (税込488円)
旬にとれたびん長まぐろを「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。使いやすいフレックタイプです。

557 創健社 540日以上/豆・麦
いわし味付缶
100g (固形量70g) **338円** (税込365円)
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

558 創健社 540日以上/豆・麦
さば味付缶
190g (固形量140g) **390円** (税込421円)
559 創健社 540日以上
さば水煮缶
190g (固形量140g) **380円** (税込410円)

560 創健社 360日以上/豆・麦
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **980円** (税込1058円)
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。(牛GMO飼料不分別)

561 フルーツバスケット伊豆の国センター 1年以上
もろこし畑・ホール
180g (固形量125g) **231円** (税込249円)
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のコーンです。自然本来の甘み、香りが楽しめます。

562 アルマテラ 6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(ホール)
400g **300円** (税込324円)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工します。

563 桜井食品 3ヶ月以上/豆・麦・米
ベジタリアンのためのラーメン味噌
100g **185円** (税込200円)
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

564 桜井食品 90日以上/豆・麦
ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん
138g(めん92g) **310円** (税込335円)
胡麻の濃厚な深い味わい・ラー油の適度な辛み・豆乳のまろやかな甘みがスープの美味しさを引き出しています。

565 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
しおラーメン
99g **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。無添加調味料付きです。(GMO飼料不分別)

暑い日には旬の野菜で冷しラーメン!
麺は北海道産契約栽培小麦粉・馬鈴薯を使い、熱風乾燥で仕上げました。甘味をおさえたさっぱり味のスープ付。
566 桜井食品 6ヶ月/豆・麦
冷しらーめん・しょうゆ味
123g(めん80g) **185円** (税込200円)

もちもちノンフライ麺使用♪
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。
 調味料
創健社 2ヶ月以上/豆・麦
ベジとんこつ風ラーメン
567 100g (麺80g) **220円** (税込238円)
568 5袋 (100g通常本体(麺80g)×5) **1028円** (税込1110円)

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

569 阿部製粉 120日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **360円** (税込389円)
570 阿部製粉 120日以上/麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **365円** (税込394円)

571 ばくばく 6ヶ月以上/麦
あづまの国の地粉
600g **350円** (税込378円)
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

572 JA土佐いほく 90日以上/米
ふっくら米粉
800g **646円** (税込698円)
高知県土佐いほく産特別栽培米アキツホを微細粉砕米粉にして、アルファ化した米粉をミックスしました。

573 創健社 90日以上/麦
パンケーキネオハイミックス無糖
400g **446円** (税込482円)
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。

574 桜井食品 2ヶ月以上/麦
パン粉
200g **310円** (税込335円)
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

575 桜井食品 2ヶ月以上/米
玄米パン粉
100g **320円** (税込346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。
576 桜井食品 3ヶ月以上
片栗粉
200g **255円** (税込275円)

577 桜井食品 1年/米
お米を使った天ぷら粉
200g **330円** (税込356円)
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。

578 庄内協同ファーム 90日以上/豆
あおっこちゃん(青きな粉)
130g **270円** (税込292円)
579 かまか商店 3ヶ月/落
ピーナッツこなこ
60g **450円** (税込486円)

580 金子製麺 6ヶ月以上/麦
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味
2人分(200g) スープ付 **320円** (税込346円)
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぼんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

国内小麦を使い、製造工程中に熟成工程を取り入れた製法で丁寧に仕上げたそうめんです。食塩はシママースを使用しています。
581 桜井食品 9ヶ月以上/麦
桜井 そうめん
220g **240円** (税込259円)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。
582 金子製麺 45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **246円** (税込266円)

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分
583 山本食品 90日以上/麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **417円** (税込450円)

584 横山製粉 360日以上/麦
北の Pasta
400g **330円** (税込356円)
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

585 庄内協同ファーム 45日以上/米
白切もち
500g(12~13個) **680円** (税込734円)
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。

586 大分乾物(大分県) 180日以上
九州産乾燥きくらげ
20g **478円** (税込516円)
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

香り豊かで濃厚な金ごまです
お料理の見た目も華やかになる金ごまは濃厚な味がぎゅっと詰まっていて、噛むと香りと旨みが口いっぱいに広がります。プチプチした食感もお楽しみください。煮物や和え物、よくすりつぶしてしゃぶしゃぶのタレやドレッシングに使うのももちろん、シンプルにお塩と合わせたごま塩でご飯と頂くのもおすすめです。

炒りたてすりたてのごまの風味や香りをお楽しみください
【洗いごまの炒り方】
フライパンに洗いごまを入れ、中火~弱火で木べらなどでかき混ぜながら、ごまのいい香りがするまで焦げないようにじっくり炒ります。
平たい器に広げ、粗熱を取り冷めたら密封容器などで保存してください。

589 渡部農場(北海道) 7月3日
あずき
300g **550円** (税込594円)
北海道土幌町の渡部信一さん。
590 渡部農場(北海道) 7月3日
金時豆
300g **570円** (税込616円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

591 渡部農場(北海道) 7月3日
黒豆
300g **589円** (税込636円)
北海道土幌町の渡部信一さん。
592 渡部農場(北海道) 7月3日
大豆
300g **440円** (税込475円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

593 節辰商店 6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円** (税込378円)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

594 札幌中一 30日以上
北海道産訳あり帆立干貝柱
60g **980円** (税込1058円)
割れている帆立干し貝柱です。そのままおつまみやほくして料理の具材に。

特 産直グループこだわり村 90日以上
こだわり村の国産金ごま(いりごま)
35g 通常本体 **618円** (税込667円)
栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用し、鉄釜直火焙煎で香ばしく煎りあげました。

特 産直グループこだわり村 90日以上
こだわり村の国産洗いごま
35g 通常本体 **598円** (税込646円)
栽培全期間無農薬、無肥料の自然栽培の金ごま(在来種)を100%使用。炒ってからお使いください。

595 札幌中一 365日
カット日高昆布
30g **250円** (税込270円)
だし、煮昆布用の味のよい万能昆布。煮易いので、だしの他、昆布巻や漬物、佃煮などに。

596 札幌中一 365日
カット羅臼昆布
100g **830円** (税込896円)
こくのある濃いだしがでるので湯豆腐やちり鍋などに。おしゃぶり昆布として召し上がってもおいしいです。

597 札幌中一 365日
カット利尻昆布
50g **440円** (税込475円)
特有の旨味があり、風味もよく、きれいなだしがとれるだし昆布の最上品。おすまし、鍋物、麺のつけだしや漬物にも。

598 札幌中一 365日/米
きざみ昆布(棹前昆布)
60g **350円** (税込378円)
北海道厚岸産の棹前昆布を使い、純米酢で洗って刻みました。水で戻してください。サラダや和え物、浅漬けなどに。

599 北村物産 6ヶ月以上
伊勢志摩産カットわかめ
12g **375円** (税込405円)
晩冬から初春にかけて刈り穫られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩わかめです。15~16倍に増えます。

新商品 お試し 特価
ご飯やおにぎり、うどんや蕎麦などの種類のトッピングに

600 リアス 30日以上
国産天然芽ひじき
20g **380円** (税込410円)
601 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月以上
三浦長ひじき
50g **518円** (税込559円)

602 神奈川県漁業協同組合連合会 180日
乾のり
全型10枚入 **453円** (税込489円)

603 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼のり
全型10枚入 **540円** (税込583円)
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

604 マツキ 3年
棒寒天
2本 **550円** (税込594円)
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

605 調味料
創健社 6ヶ月/卵・豆・麦・米
ふりかけ45
32g **298円** (税込322円)
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。(GMO飼料不分別)

原材料/りの(鹿児島県産)、醤油風調味料(そら豆、食塩)、砂糖、黒砂糖、食塩、昆布、味噌、鰹節、乾椎茸、帆立煮汁、乾唐辛子
606 調味料
光海 1年以上/米
酸処理していない味付けのり
8切40枚 通常本体 **638円** (税込689円)
鶴の飛来地で有名な出水のきれいな海で、酸処理をせずに大切に育てられた海苔を使用した、味付けのりです。

607 **冷凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **535円**(税込)
578円
黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みぞ]緑[うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

608 **冷凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 ◎365日/豆・麦・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **495円**(税込)
535円
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらし(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

609 **冷凍** **G**不使用
ハマセイ ◎90日以上/麦・米
大判焼き
85g×5 **498円**(税込)
538円
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

610 **G**不使用
創健社 ◎120日/米
ポテトチップスうすしお味
60g **197円**(税込)
213円
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

水と天草だけで作ったところてん
沖縄県産黒糖100%の黒みつたれ
615 **G**不使用
中尾食品工業 ◎7日以上/米
ところてん(黒蜜)
155g(ところてん130g、たれ25g) **210円**(税込)
227円
国産天草100%使用。手間ひまかけて4回洗うことで匂いや不純物をしっかり除いていきます。黄みかかった透明の見た目通り、にごりのない味と香り。

616 **G**不使用
遠藤製餡 ◎30日以上
あんこ屋さんの水ようかん小倉
100g **160円**(税込)
173円
有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

611 **G**不使用
たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦
牛乳かすてら
7個 **410円**(税込)
443円
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳[卵・乳GMO飼料不分別]

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

613 **G**不使用
丸成商事 ◎6ヶ月
有機楽笑栗
125g **410円**(税込)
443円
有機栗(中国)

614 **G**不使用
創健社 ◎60日以上/米
黒こしょうおかし
70g **360円**(税込)
389円
もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)

原材料/ところてん[天草(和歌山県、千葉県)、米粉]、黒蜜[黒糖(沖縄県)]
615 **G**不使用
中尾食品工業 ◎7日以上/米
ところてん(黒蜜)
155g(ところてん130g、たれ25g) **210円**(税込)
227円
国産天草100%使用。手間ひまかけて4回洗うことで匂いや不純物をしっかり除いていきます。黄みかかった透明の見た目通り、にごりのない味と香り。

617 **G**不使用
遠藤製餡 ◎30日以上
あんこ屋さんの水ようかんこし
100g **160円**(税込)
173円
有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

スポーツやレジャーなど汗をかきやすい季節のおともにどうぞ
特
原材料/てん菜糖(北海道産)、水飴(鹿児島、宮崎県産さつま芋澱粉)、海塩(鹿児島県)
奄美と論島のさんご塩(さんごの砂でろ過された海水を昔ながらの手作りで製塩した塩)を使用したまろやかな甘さの塩飴です。乳化剤、植物油は不使用。
618 **G**不使用
奄美自然食本舗ファクトリー ◎6ヶ月以上
さんご塩飴
60g 通常本体 **275円** (税込) **269円** (291円)
(個包装紙込)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ
619 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干しブルーベリー(種抜き)
120g **520円**(税込)
562円
ブルーベリー(カリフォルニア)
620 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー
70g **630円**(税込)
680円
マンゴー(メキシコ)
621 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
殻むきクルミ
60g **455円**(税込)
491円
オーガニッククルミ(米国)
622 **G**
ネオファーム ◎6ヶ月
サラダに美味しいナッツ
70g 通常本体 **418円** (税込) **378円** (408円)
かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ

とまらない美味しさ! かまか商店の落花生
配 7月3日
落花生(国産)
623 **G**
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
160g **1050円**(税込)
1134円
原材料/落花生(国産)
624 **G**
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかのさや無落花生
100g **700円**(税込)
756円
さや付きよりも少し香ばしく、塩を使っていないので落花生のそぼくなおいしさをそのまま楽しめる逸品です。
625 **G**
かまか商店 ◎4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
100g **700円**(税込)
756円

さまざまな手作り和菓子に最適です
原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、食塩
626 **蔵**
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
270g **470円**(税込)
508円
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作った練りあんです。

どこかなつかしくてほっとするやさしい甘み
配 7月3日
原材料/柿(長野県松川町)
627 **蔵**
さんさんファーム ◎60日
さんさん無燻蒸干柿(市田柿)
150g 通常本体 **790円** (税込) **748円** (808円)
628 徳用
300g 通常本体 **1388円** (税込) **1298円** (1402円)
市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りました。保管は冷蔵庫です。

果汁感たっぷり! 小さなお子さまも食べやすい小ぶりなサイズです
原材料/有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機ストレートレモン果汁(スペイン)、てんさい糖(国産)
629 **G**不使用
ムソー ◎3ヶ月以上
果実でちゅーちゅーりんご
45ml×5本 **370円**(税込)
400円
有機の果汁を使用したくたものドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。

ネージュのアイスクリーム
配 7月3日 価格改定しました
原材料/ノンホモバスタチャライズ牛乳、濃縮乳、ビートグラニュー糖(牛乳GMO飼料不使用)【乳製品GMO飼料不分別】
630 120ml **330円**(税込)
356円
631 (大)
450ml **995円**(税込)
1075円
よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵で作ったアイスクリームです。【卵GMO飼料不使用】【乳製品GMO飼料不分別】

味のミルクキャンディー
配 7月3日
原材料/ノンホモバスタチャライズ牛乳、濃縮乳、ビートグラニュー糖(牛乳GMO飼料不使用)【乳製品GMO飼料不分別】
632 **冷凍** **G**不使用
ネージュ ◎1年/乳
ミルクキャンデー
65g×6本 **950円**(税込)
1026円
よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。【乳製品GMO飼料不分別】

小豆の豊かな風味がどこか懐かしいキャンディー
配 7月3日
原材料/小豆餡(北海道産)、甘しょ糖、赤糖の天日塩
633 **冷凍**
ネージュ ◎1年
小豆キャンデー
65g×6本 **950円**(税込)
1026円
北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあんこ、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。

兵庫県淡路島 弁天堂
濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります
配 7月3日
原材料/卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、パナラビーズエクストラクト【卵GMO飼料不使用】【乳製品GMO飼料不分別】
634 **冷凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 **990円**(税込)
1069円
シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。
どこか懐かしい、昔ながらの味わいのロールケーキです
配 7月3日
原材料/卵(徳島県)、てんさい糖(北海道)、生クリーム(北海道)、小麦粉、はちみつ【卵GMO飼料不使用】【乳製品GMO飼料不分別】
635 **冷凍** **G**不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦
弁天堂・昔ながらのロールケーキ
1個(約9cm) **860円**(税込)
929円
卵とはちみつをたっぷり使用してふわふわの生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子
清らかな川に泳ぐ鮎を表現した涼を感じる季節限定の和菓子です
配 7月3日
原材料/砂糖、小豆、白玉粉、もち米、白いんげん、寒天、粉末緑茶
636 **冷凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎30日以上/米
季節の和菓子・清流
60g×3個 **720円**(税込)
778円
北海道産小豆を炊いて敷き詰めたカップに求肥と魚形の羊羹を加え、寒天と砂糖でつくった錦玉羹を流し入れました。

よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡
配 7月3日
もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)
637 **冷凍** **G**不使用
菓房 はら山 ◎2ヶ月以上/米
草もち
40g×5個 **680円**(税込)
734円
職人が丁寧にふっくら焼き上げました
配 7月3日
砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹【GMO飼料不使用】
638 **冷凍**
菓房 はら山 ◎30日以上/卵・麦
どら焼皮
30g×5個 **490円**(税込)
529円

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身に付きます。

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のおすがしさを合わせてお楽しみください。

639 水車むら農園(静岡県) 水車むら やぶきたみどり 100g 933円(税込1008円)

640 水車むら農園(静岡県) 水車むら ほうじ茶 200g 848円(税込916円)

641 水車むら農園(静岡県) 水車むら 玄米茶 200g 648円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc~1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

静岡県藤枝市で無農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

642 水車むら農園(静岡県) 水車むら せとやみどり 100g 648円(税込700円)

643 水車むら農園(静岡県) 水車むら 水出し煎茶ティーバッグ 5g×20 420円(税込454円)

644 水車むら農園(静岡県) 水車むら 紅茶 セツ 100g 610円(税込659円)

180440 オルタートレードジャパン 詰替インスタント珈琲カフェインレス 60g 1080円(税込1166円)

180452 国産温州みかん100 125ml×3 470円(税込508円)

180464 国産ふじりんご100 125ml×3 395円(税込427円)

645 鳥取はと麦茶 7g×24袋 510円(税込551円)

647 プレスオールターナティ 烏龍茶ティーバッグ 5g×12 638円(税込689円)

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティ まろやかなあまみとすっきりした飲み口が特徴

646 川原製粉所 むぎ茶パック 10g×20P 300円(税込324円)

650 プレスオールターナティ ココア(無糖) 110g 600円(税込648円)

648 パロ・ブランココーヒー 200g 900円(税込972円)

180476 秋澤さんのみかんジュース 1000ml 800円(税込864円)

180294 みかんサイダー+レモン 250ml×30缶 4350円(税込4698円)

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です

180269 無塩野菜ジュース 190g×30缶 3600円(税込3888円)

180488 高橋ソース にんじんジュース 350ml 465円(税込491円)

180490 高橋ソース トマトジュース 350ml 465円(税込491円)

180282 高橋ソース トマトジュース 350ml×12 5380円(税込5810円)

180324 箱・さらつや美人番茶 500ml×24 3600円(税込3888円)

180439 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒 500g 727円(税込785円)

180506 龍馬POWER SODA 500ml 130円(税込140円)

180518 緑茶 500ml 150円(税込162円)

180336 麦芽豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24パック 2400円(税込2592円)

180397 プレスラン井筒ワイン赤 720ml 930円(税込1023円)

180403 プレスラン井筒ワイン白 720ml 930円(税込1023円)

180415 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 890円(税込979円)

180348 直送・神泉水 2ℓ×6本 2800円(税込3024円)

180350 フジワラの青汁 7パック 1240円(税込1339円)

180361 豆汁グルト 450g 1200円(税込1296円)

180385 五人娘純米酒 720ml 1360円(税込1496円)

180427 3本よなよなエール 350ml×3 799円(税込879円)

180427 3本よなよなエール 350ml×3 799円(税込879円)

180026 純植物性浴用石けん 155g 230円(税込253円)

180099 暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用 230ml 225円(税込248円)

180038 自然丸 自然丸の手作りマルセル 500g 670円(税込737円)

180087 泡のハンドソープ ボトル 350ml 485円(税込534円)

180063 お肌のための洗濯用液体せっけん ボトル 1100ml 815円(税込897円)

180040 無添加食器洗いせっけん詰替 350ml 200円(税込220円)

180166 菊花せんこう標準 13g×30巻 995円(税込1095円)

180105 ミヨシ白いせっけん 108g×3個 490円(税込539円)

180117 石けんはみがき 140g 490円(税込539円)

180129 丸富製紙 芯有トレペ・ピュアブラウン8R ダブル×8ロール 465円(税込512円)

180154 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 415円(税込457円)

180178 ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 190円(税込209円)



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



やさしい味

平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います

ノラの会で育てた胡瓜を生薑、赤唐辛子を加えた、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います

熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました

セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛胡瓜(100g)、甘夏ケーキ(120g)

181018 **冷蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米
7月のノラセット
3品 **1080円**(税込1166円)

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てる所を極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

磯の香りと魚の旨みが詰まっています



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、青のり、揚げ油〔菜種油〕

181067 **凍** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
きぬ青のりじゃこ天

50g×2枚 **460円**(税込497円)

きぬ青のり(スジアオノリ)は、香りが豊かで青のりの風味が際立っています。青のり本来の綺麗な緑色で、収穫時はまるで絹糸のような見た目、きらきらと輝いています。

山の幸を味わってください

ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鰹、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。



181020 **冷蔵** **G不使用**
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
山菜ご飯の素
170g(3合分) **375円**(税込405円)

バジルの香りとオリーブオイルの風味が美味

山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りしました。



181031 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日
バジルペースト
70g **298円**(税込322円)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



181079 **凍** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
みよしのじゃこ天
50g×2枚 **460円**(税込497円)

野菜とじゃこ天がマッチしています

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。



181080 **凍** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
野菜じゃこ天
50g×2枚 **460円**(税込497円)

パスタやスープなど幅広く使えます

ノラの会のトマトを塩(0.5%)を加えて煮詰めました。トマトソースやパスタソースなどに。



181043 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎15日以上
トマトのまま
200g **285円**(税込308円)

デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。



181055 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日
りんごコンポート
180g **315円**(税込340円)

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。



181092 **凍** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
ニラ生姜じゃこ天
50g×2枚 **460円**(税込497円)

とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。



181109 **凍** **G不使用**
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
鬼じゃこ天
80g×2枚 **760円**(税込821円)

長野県松川町 さんさんファーム



黒豚とデュロック種を掛け合わせ繁殖から養豚、製品加工まで一貫生産。さんさんファームのりんご・梨などを季節に応じて与えています。



黒豚の旨みたっぷり スパイスが利いています



原材料/豚肉(長野県)、食塩、粗精糖、香辛料、醤油、酒

181110 **凍** **G不使用**
さんさんファーム ◎30日以上/豆・麦・米
さんさん豚ジャーキー
20g **630円**(税込680円)

味や食感にこだわった逸品です



原材料/豚肉(長野県)、粗塩(モンゴル岩塩)、粗精糖、香辛料、バジル、天然羊腸

181122 **凍**
さんさんファーム ◎30日以上/豆
さんさん豚フランクソーセージ
140g **630円**(税込680円)

さんさん豚肉を粗挽きにして羊腸に詰め、りんごの木のチップでスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

辛い物好きにはたまらない! ピリ辛のウインナー



原材料/豚肉(長野県)、粗塩(モンゴル岩塩)、粗精糖、香辛料、天然羊腸

181134 **凍**
さんさんファーム ◎30日以上
さんさん豚チョリソー
140g **630円**(税込680円)

さんさん豚のウインナーに唐辛子を加えて、りんごの木のチップでスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

さんさんファームの 野菜入り



原材料/豚肉(長野県)、トウモロコシ(長野県)、ニンジン(長野県)、インゲン(長野県)、粗塩、粗精糖、香辛料、天然羊腸

181146 **凍** **G不使用**
さんさんファーム ◎30日以上
さんさん豚野菜入りソーセージ
140g **630円**(税込680円)

さんさん豚のウインナーにさんさんファームの野菜を加えて、りんごの木のチップでスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



新潟県新潟市 エチゴビール

日本においてクラフトビールが誕生したのは、1994年の酒税法の改正でビール製造免許を取るのに必要な最低製造量が大きく引き下げられたことで、中小の造り手によるビール製造が可能になったことがきっかけです。このとき全国で一步先んじてブルーパブを開き、日本で初めての国内クラフトビールとなったのがエチゴビールです。

苦さは抑え目、ドライホップによりホップの香りを引き出しました



181158 **凍**
エチゴビール ◎120日以上/麦
前途洋々ホワイトエール
350ml **298円**(税込328円)

夏季の限定醸造ビールとして小麦麦芽を使用したホワイト系のビール。アルコール:4.5%、IBU値:25

岩手県八幡平市 暁ブルワリー 八幡平ファクトリー

人に 自然に やさしく
暁ブルワリー、岩手山の麓にある自然豊かな郷山にあります。「人と自然にやさしく」というコンセプトを実現させるにふさわしい土地です。天からの雪や雨が岩手山の深い森で長い間眠るように蓄積され、湧き水となってこの地を潤します。この岩手山の豊かな湧き水は、日本名水百選のひとつで「金沢湧水」と呼ばれます。このミネラルを豊富に含んだ水はビール造りに最適です。八幡平の豊かな人と自然が織りなす郷山に敬意を表し、八幡平山頂にある観光名所であるドラゴンアイ(鏡沼)と名づけました。オーガニックビールは日本では珍しく、オーガニック専用の醸造所はおそらく暁ブルワリーだけではないかと思えます。今後も自然とともに育むやさしいビールを目指します。



181160 **凍**
太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上
ドラゴンアイ スカイピルスナー
350ml **435円**(税込479円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%



181183 **凍**
太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上
ドラゴンアイ サン ゴールデンエール
350ml **470円**(税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%



181171 **凍**
太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上
ドラゴンアイ マグマ IPL
350ml **470円**(税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数5.5%



181195 **凍**
太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上
ドラゴンアイ スノー パールエール
350ml **470円**(税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%