



和歌山県那智勝浦町  
**ヤマサ脇口水産**

**解凍が簡単です!**

- パックのままボウルに入れ、流水で解凍してください。
- 冬場:15分/夏場:7分
- ※最適は15℃:10分



解凍後は、冷蔵保存で2日持ちます。  
注意:解凍後は、真空パックのまま冷蔵庫で保管しないでください。

**鮮度抜群!**  
**風味が豊かで旨味が広がります**



**182023** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭 本まぐろ〔赤身〕**  
100g **1680**円(税込1814円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされた本まぐろを厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

秋から冬の一定期間しか脂がのらない希少な「トロメバチ」



**182035** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロメバチ〔中トロ〕**  
100g **2100**円(税込2268円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



**182047** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭メバチ鮭〔赤身〕**  
100g **980**円(税込1058円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

モチモチの食感とさっぱりとした味わい



**182059** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭もちピンチョウ**  
100g **900**円(税込972円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされた生ピンチョウ鮭を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



**182060** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭ピンチョウぶつ切り**  
300g **1030**円(税込1112円)  
那智勝浦産生ピンチョウマグロの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬け、揚物などに。

口の中でとろけていくさっぱりとした脂の甘みが最高です



**182072** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロマカジキ〔大トロ〕**  
100g **1620**円(税込1750円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキの大トロを、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

滑らかな舌触りとさっぱりとした脂が相まって食べやすいです



**182084** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロマカジキ〔中トロ〕**  
100g **1300**円(税込1404円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキの中トロを、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

もちっとした食感に、クセがなく爽やかな味わい



**182096** **凍**  
ヤマサ脇口水産 ◎15日以上  
**海桜鮭トロマカジキ〔天身〕**  
100g **980**円(税込1058円)  
和歌山県勝浦港に水揚げされたマカジキを厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

百年蔵、棲み着き酵母  
知る人ぞ知る  
幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市  
**田中屋**

ひとつひとつの工程をじっくり、丁寧にすることで、昔ながらの味を守り続けています。

**濃厚な味と甘みのため、  
甘露醤油とも言われています**



**182102** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**  
150ml **500**円(税込540円)  
純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

創業から変わらぬ製法  
老舗の看板を  
守り続けていきます



創業大正10年  
**水谷商店**

噛みしめるほど喉の奥から旨みが湧いて出てきます



**182163** **蔵**  
水谷商店 ◎90日以上  
**いわしさんの削りぶし**  
55g **490**円(税込529円)  
九州産のカタクチイワシ、ウルメイワシ、真イワシを煮干し加工し、天日干し後に削りました。

**182114** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋プレミアム醤油**  
100ml **1200**円(税込1296円)  
圧搾の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出た醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

**182126** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
250ml **398**円(税込430円)  
国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半~2年、じっくりと発酵させました。

**182138** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋とうふ用醤油**  
100ml **350**円(税込378円)  
田中屋醤油を贅沢に使い、みりんや純米酒、粗製糖、鰹削り節、昆布を独自の配合で合わせました。

**駿河湾と富士山**

桜えびが生息している駿河湾は富士山からの豊富な栄養分が流れ込み、豊富なプランクトンを得ることができるので、桜えびには最適な生育環境になります。



桜えびの旨みと風味が凝縮しています



**182175** **蔵**  
水谷商店 ◎30日以上/え  
**天日素干し 桜えび**  
13g **630**円(税込680円)  
駿河湾産桜えびを天日で素干しにしました。揚げ物や炒め物などに。

**182140** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ二倍濃縮**  
250ml **450**円(税込486円)  
純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

**182151** **蔵** **G不使用**  
田中屋 ◎30日以上/豆・麦  
**プロバンス風ガーリックソース**  
200g **700**円(税込756円)  
田中屋純正濃口醤油と青森県産無農薬にんにくをベースに、白ワイン、オイスターソースを合わせました。  
原材料/菜種油、醤油、白ワイン、ニンニク、オイスターソース



### 本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます



**8月2回**  
**182187** 井上スパイス工業 180日以上  
**王様のタンドリーチキンスパイス**  
 15g **220円**(税込238円)  
 タンドリーチキン用にスパイスをブレンドしました。本品をヨーグルトと混ぜて鶏肉を漬け込んで焼いてください。

### 1パックでティーカップ約2杯分、お湯と牛乳で簡単にチャイができるスパイス



**8月2回**  
**182199** 井上スパイス工業 180日以上  
**王様のチャイスパイス**  
 16g(2杯分) **220円**(税込238円)  
 シナモンをはじめ、6種類のスパイスをブレンドしました。



### スパイスとカレーの井上スパイス工業

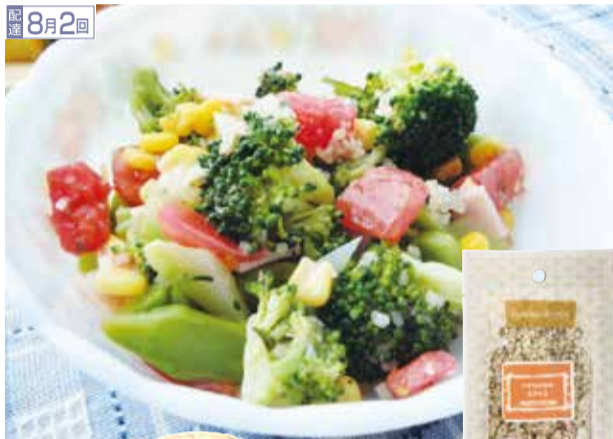
井上スパイスは昭和49年の創業以来スパイス一筋。気軽な気持ちで「スパイスを楽しむ」をお届けします。

### アジアン風味のサラダが手軽に



**8月2回**  
**591** 国産はるさめ  
**182205** 井上スパイス工業 180日以上  
**アジアン春雨サラダ**  
 7g(4人分) **220円**(税込238円)  
 戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材を加え、本品とレモン汁で味付けするだけ。

### オニオン&ハーブが野菜によく合います



**8月2回**  
**125** 長島さんのトマト  
**182217** 井上スパイス工業 180日以上  
**トマトサラダスパイス**  
 18g **220円**(税込238円)  
 切ったトマトに本品とお好みの酢・油を加えて混ぜるだけで、マリネサラダができあがります。

### 豆料理やホットドッグのスパイスに



**8月2回**  
**391** ミックスビーンズの水煮  
**182229** 井上スパイス工業 180日以上  
**チリビーンズスパイス**  
 14g(4人前) **220円**(税込238円)  
 煮豆に使うと、ほどよい辛味とオリジナルブレンドのハーブスパイスで一味違う仕上がります。

### 香り高いカレーパウダー



**8月2回**  
**182230** 井上スパイス工業 180日以上  
**特選カレーパウダー**  
 20g **270円**(税込292円)  
 13種類のスパイスをブレンドしました。カレーや肉料理の下味などに。

### 辛くない香り立つスパイス



**8月2回**  
**182242** 井上スパイス工業 180日以上  
**特選ガラムマサラ**  
 15g **220円**(税込238円)  
 シナモンやナツメグなど香りのスパイスをブレンドしました。カレーの仕上げやフレンチトーストなどに。

### シナモン、カルダモン、クローブのスパイシーな香り



**8月2回**  
**182266** 井上スパイス工業 180日以上  
**クラフトジンジャーエール**  
 40g **250円**(税込270円)  
 ジンジャーの風味に粗挽き黒胡椒でピリッとした辛味をプラスしました。煮出した原液を炭酸水やお湯で割ってください。

### 2種類のカルダモン、クローブ、シナモンのスパイシーな香り



**8月2回**  
**182278** 井上スパイス工業 180日以上  
**クラフトコーラスパイス**  
 33g **250円**(税込270円)  
 簡単にクラフトコーラが作れるセットです。煮出した原液を炭酸水で割ってください。

## 手作りカレー用のスパイス&レシピがこの一冊に

唐辛子が別袋にしているため、微辛〜大辛まで好みの辛さに調節可能、お子様のいるご家庭でもOKです。

**カレーブック 本格チキンカレー**  
 あなたの手作りカレーに革命が起きる。どのスパイスをどれだけ使えばいいの?そんな不安を払拭、必要なスパイスは全ての中に入っています。まずは定番、本格チキンカレーをお試しください。

**8月2回**  
**182280** 井上スパイス工業 180日以上/麦  
**カレーブック(チキンカレー)**  
 6皿分(69g) **1000円**(税込1080円)  
 原材料/カレールウ、チキンマサラ、チキン用スタータースパイス、レッドペッパー、ガラムマサラ

**カレーブック 本格キーマカレー**  
 ドライカレーから本格キーマカレーへ。必要なスパイスは全ての中に入っています。あなたの手作りカレーを变身させてみませんか。粒のままを油でパチパチする、スタータースパイスから始めてください。

**8月2回**  
**182291** 井上スパイス工業 180日以上/麦  
**カレーブック(キーマカレー)**  
 5皿分(70.1g) **1000円**(税込1080円)  
 原材料/カレールウ、キーママサラ、キーマ用スタータースパイス、レッドペッパー、キーマ用ガラムマサラ

**カレーブック 本格バターチキンカレー**  
 お店でしか食べられないあの味を、おうちで再現してみませんか。この一冊で、驚くほど簡単に美味しいバターチキンカレーが作れます。レッドペッパーは加減して、好みの辛さに仕上げてください。

**8月2回**  
**182308** 井上スパイス工業 180日以上/麦  
**カレーブック(バターチキンカレー)**  
 6皿分(61g) **1000円**(税込1080円)  
 原材料/カレールウ、バターチキンマサラ、バターチキン用スタータースパイス、レッドペッパー、カスリメティ

**もっちりとした食感 お好みのカレーとあわせてどうぞ**

**8月2回**  
**182310** 凍G不使用 大進食品 365日/麦  
**マンのモチモチ手のぼしナン**  
 3枚(210g) **340円**(税込367円)  
 北海道産小麦を使い、手のぼして焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

### 岡山県瀬戸内市 名刀味噌本舗



名刀味噌本舗は岡山県瀬戸内市備前長船にある味噌屋です。日々、発酵と向き合いながら、乾燥こうじをはじめ無添加のあま酒や味噌などを製造しています。

玄米独特の粒々感と風味をお楽しみください



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)

**182321** 名刀味噌本舗 名刀 玄米あま酒

400g **530円**(税込572円) 玄米ならではのぶちっとした食感と食物繊維、ビタミンBなど栄養素が豊富。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

お砂糖を使わない自然な甘さ初めてためされる方におすすめです



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)

**182333** 名刀味噌本舗 名刀 白米あま酒

400g **530円**(税込572円) 名刀味噌の甘酒の中で一番なめらかでのごしの良い純米あま酒です。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

アントシアニンが豊富で鮮やかな紫色と濃厚な甘みが特徴です



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)、黒米(岡山県)

**182345** 名刀味噌本舗 名刀 黒米あま酒

400g **590円**(税込637円) 瀬戸内市の契約農家が栽培する黒米はもち米の一種で栄養素が豊富です。濃縮タイプ、1袋で6人前です。600~700mlのお湯などで希釈してください。

米麹だけの自然な甘味と果物のような酸味がとろける味わい



原材料/米麹(岡山県、京都府)、うるち米(岡山県)、乳酸菌

**182357** 名刀味噌本舗 名刀 糀ネクター1P

150g **280円**(税込302円) 米麹100%の甘酒に長年の味噌づくりで住み着いた良質な蔵付きの野生の乳酸菌を加え数日間低温で発酵。ストレートタイプなのでそのままお飲みいただけます。

### 美味しい甘酒をつくるために つくられた麴



原材料/米(岡山県)

**182369** 名刀味噌本舗 乾燥あま酒こうじ

岡山県産米を糖化酵素が多くなるように作った甘酒づくりに向いた麴です。甘酒づくりや味噌づくりなどに。

### 自然醸造ならではの甘味や風味が 食欲をそそります



原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)、食塩、醤油

**182370** 名刀味噌本舗 名刀味噌の手作りひしお

佐賀県産大麦と岡山県産大豆の麴をつくり、塩と醤油を加え、約3週間熟成させました。ごはんのお供や野菜スティックに。

### 毎日混ぜて、育てる楽しみ 家庭でつくる発酵食品



本品180g  
醤油200ml  
水100mlとして  
3回分

原材料/大麦(佐賀県)、大豆(岡山県)

**182382** 名刀味噌本舗 ひしおの糀

醤油と水を足して、気軽にひしお(もろみ味噌)作りが楽しめます。



癒しの里の小さな食工房  
熊野鼓動

### 社名「熊野鼓動」の由来

熊野「古道」と生命の根源的な営みを連想させる「鼓動」の音をかけることで、熊野のすばらしい遺産を受け継ぎながら、未来に繋がる本質的な取り組みを目指したいという思いを込めました。

フルーティな梅の風味に甘酸っぱい夏穫みかんの香り



原材料/青梅(和歌山県、奈良県、三重県)、ビートグラニュー糖、みかん(愛媛県)

**182400** 熊野鼓動 熊野サイダーうめみかん

200ml **290円**(税込313円) 熊野産の梅しらっぷをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

清楚な香り、聡明な赤色  
すっきり感がうれしい!



原材料/ビートグラニュー糖、赤しそ(和歌山県・奈良県・三重県)、はちみつ、クエン酸

**182394** 熊野鼓動 熊野しそサイダー

200ml **290円**(税込313円) 熊野古道沿いの農家が、農薬を使わずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

じゃばらならではの酸味にさわやかな香り



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、じゃばら(和歌山県)、レモン(和歌山県、三重県)、食塩

**182412** 熊野鼓動 熊野じゃばらサイダー

200ml **350円**(税込378円) 奥熊野北山村原産の柑橘「じゃばら」に、紀州熊野産「レモン」を隠し味に使った和歌山の地サイダーです。

すっきりとした甘さと程よい酸味  
上品な味わい



原材料/しそエキス(国産赤しそ、梅果汁、ビートグラニュー糖)、梅果汁(国産梅)、ビートグラニュー糖、梅シロップ(国産梅、氷砂糖)、みかん果汁(無茶々園)

**182424** 熊野鼓動 赤しそドリンク

500ml **1260円**(税込1361円) 熊野で栽培した赤しそと熊野の水で作った、すっきりとした味わいと美しい赤色が特長の飲料です。3~4倍に希釈。

フルーティな梅の風味に甘酸っぱい夏穫みかんの香りをプラス



原材料/梅シロップ[梅、甜菜糖)、甜菜糖、みかん果汁

**182436** 熊野鼓動 梅みかんドリンク

500ml **1260円**(税込1361円) 熊野・吉野の農薬不使用栽培の梅と夏穫みかん果汁で作った希釈タイプの飲料です。水や炭酸水などで3~4倍で。

奥熊野の飛び地の村にのみ  
生えていた幻の柑橘「じゃばら」



原材料/甜菜糖(北海道)、じゃばら果汁(和歌山県)

**182448** 熊野鼓動 じゃばらドリンク

275ml **1280円**(税込1382円) 和歌山県奥熊野で採れるじゃばらを使い、北海道産甜菜糖を加えました。水やお湯、炭酸で、3~4倍に希釈してください。

やさしい甘みの中に  
レモンとゆずの風味



原材料/ハチミツ(メキシコ、アルゼンチン)、レモン果汁(和歌山県、三重県、愛媛県)、ゆず(紀州)

**182450** 熊野鼓動 はちみつレモネード

275ml **1080円**(税込1166円) 丸搾りレモン果汁と香り豊かなゆず果汁に蜂蜜を加えました。砂糖不使用。水やお湯で3~5倍に希釈してください。

### 関東風に蒸し上げたうなぎを、ふっくら仕上げました

愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

原材料/うなぎ(愛知県)、焼たれ(醤油、砂糖、本みりん)、添付たれ(醤油、本みりん、砂糖)、山椒



**182461** 凍調味料 大黒淡水 愛知産うなぎ蒲焼(長焼き) 120g 通常本体 2540円 (税込) **2430円** (税込) (2624円)

**182473** 凍調味料 大黒淡水 愛知産うなぎ蒲焼 70g×2 通常本体 3100円 (税込) **2980円** (税込) (3218円)  
**182485** 凍調味料 大黒淡水 愛知産うなぎ蒲焼 70g×3 通常本体 4580円 (税込) **4380円** (税込) (4730円)



### 京都・山科の里 京つけもの 池田屋

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

### さくさくした歯ざわりは夏の食卓に欠かせない一品



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

みずみずしい採りたての青瓜を昆布味で漬け上げました。

**182515** 蔵不使用 池田屋 京の味 浅うり漬 3日以上/豆・麦・米 半割 **400円** (税込) (432円)

### 最後まで大切に命をいただくプロジェクト

可能な限り自分たちで餌を賄い、必要最低限の穀類を地域で調達すればサステナブルな酪農はできます。そして、乳を生産するためのお役目を終えた牛のお肉が美味しいなんて素晴らしいこと。本当に牛という動物は最後の最後にまで人に尽くしてくれる素晴らしい動物だと改めて感謝です。だから私たちは鈴木牧場を応援してくれる方々に食べてもらうことが何よりも幸せなことだと考えます。これが本来の食に対する向き合い方なのかなと。鈴木牧場



**182497** 凍 鈴木牧場の牛肉切り落とし 200g **880円** (税込) (950円) 茨城県・石岡鈴木牧場で搾乳の役割りを終えた牛の切り落とし肉です。[GMO飼料不使用]



**182503** 凍 鈴木牧場の牛肉ひき肉 200g **880円** (税込) (950円) 茨城県・石岡鈴木牧場で搾乳の役割りを終えた牛の挽き肉です。[GMO飼料不使用]

### 香りと瓜の歯ざわりは格別です

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

**182527** 蔵不使用 池田屋 京の味 奈良漬 80g **500円** (税込) (540円) ◎30日以上/米

### 少し酸味を加えて、さっぱりとした上品な味

しば漬の伝統を生かし胡瓜、茄子、紫蘇などの厳選した野菜を独自の製法で漬け込みました。

**182539** 蔵 池田屋 京の味 京しば漬 100g **375円** (税込) (405円) ◎30日以上/豆・麦・米

### さっぱりとした味に仕上げ 夏にピッタリなお漬物

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

**182540** 蔵不使用 池田屋 京の味 梅しそ大根 100g **330円** (税込) (356円) ◎3日以上/米

### 小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ 口に広がる辛子のピリッとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。

**182552** 蔵 池田屋 京の味 茄子からし漬 120g **375円** (税込) (405円) ◎15日以上/米

### 京都府和束町 中井製茶場 中井製茶場の茶葉を使いアトレが加工販売しています

### 甘さ控えめで茶師が監修した、お茶屋ならではの本格的な美味しさ



**182564** 蔵不使用 アトレ 京の焙じ茶寒天 100g **240円** (税込) (259円) ぷるんとした新食感のこんにやく粉入り寒天に、有機ほうじ茶を贅沢に配合しました。



**182576** 蔵不使用 アトレ 宇治抹茶寒天 100g **240円** (税込) (259円) ぷるんとした新食感のこんにやく粉入り寒天に、有機宇治抹茶を贅沢に配合しました。



**182588** 蔵不使用 アトレ 京のくず餅(抹茶みつ付) 100g×2 抹茶みつ20g **525円** (税込) (567円) 国産の純良本葛粉、有機宇治茶を贅沢に使用。添付の抹茶みつをかけると二度美味しくいただけます。

京の銘メーカーと作り上げた茶師監修の食べきりサイズ

**182590** 蔵不使用 アトレ ひとくちミニ羊羹 宇治抹茶 1個(52g) **240円** (税込) (259円) ◎270日以上

**182606** 蔵不使用 アトレ ひとくちミニ羊羹 ほうじ茶 1個(52g) **240円** (税込) (259円) ◎270日以上

### かき氷やアイスクリームなどのトッピングに



**182618** 蔵不使用 アトレ 宇治抹茶みつ 20g×5 **380円** (税込) (410円) 抹茶を通常より贅沢に使ったお茶屋が考えた抹茶みつです。

### 甘さ控えめ濃厚でピターな味わい



**182620** 蔵不使用 アトレ 有機宇治抹茶入りミルクジャム 120g **1000円** (税込) (1080円) 島根県石見銀山高原生乳、甜菜糖、有機宇治抹茶を使用し、煮詰めました。パンやヨーグルトなどに。[GMO飼料不分別]

### ミントの爽やかな香りが広がり、緑茶のすっきりした味わいが後口に残ります



**182631** 蔵 アトレ ミントの緑茶 2g×10 **500円** (税込) (540円) 有機緑茶に国産のペパーミントを配合しました。

### レモングラスの爽やかな香りが広がります



**182643** 蔵 アトレ 青の緑茶 1.5g×10 **500円** (税込) (540円) バタフライピーに有機緑茶と国産レモングラスを配合した青い緑茶。水出しがおすすめです。

**182655** 蔵 中井製茶場 有機栽培 三年ねかせた熟番茶 200g **800円** (税込) (864円) 有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**182667** 蔵 中井製茶場 有機栽培 宇治抹茶 30g **1093円** (税込) (1180円) 京都府産の有機栽培された宇治茶を抹茶に加工しました。