

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/19	20	21	22	23
商品配達	8/26	27	28	29	30
特別企画商品配達	9/2	3	4	5	6



## ヨーグルトで 健やかな1日に!!

今月は  
朝食に  
おすすめの  
メニューや商品  
をご提案します!

**ヨーグルトの嬉しい効果**

- ・腸内環境が整う
- ・睡眠の質が上がる
- ・血糖値を下げる など

### お気に入りのヨーグルトはありますか?

**やまゆり生協のヨーグルト**

459 よつ葉プレーンヨーグルト 400g **280円** (税込302円)

461 丹那全乳ヨーグルト 500g **340円** (税込367円)

**463 特**  
鈴木牧場の  
ヨーグルト無糖  
400g 通常本体 580円 **570円** (税込616円)

**464 特**  
鈴木牧場の  
ヨーグルト微糖  
400g 通常本体 590円 **580円** (税込626円)

**鈴木牧場の企画  
2年目スタート**

今回企画の  
鈴木牧場の  
乳製品10アイテム  
すべて特価

鈴木牧場さんの取材の  
様子はやまゆり通信で  
ご案内しております



### ヨーグルトのお供にオススメ 今回使ったのはこちら

オーガニックベリー3種の味、香り、  
色合いをお楽しみください



**180518 凍**  
楽天グループ  
OGダイスカットミックスベリー

150g 通常本体 438円 **428円** (税込462円)

有機ワイルドブルーベリーと有機いちご  
(ダイスカット)、有機ラズベリーをミックス  
しました。自然解凍でも、そのままでもお  
召し上がりいただけます。

新商品  
お試し  
特価

原材料/有機ブルー  
ベリー(カナダ)、有  
機いちご(チリ)、有機  
ラズベリー(チリ)

他にも



119  
有機バナナ

**自家製アロエヨーグルトに♪**

ヨーグルト半分に対して  
ヨーグルトのともだちを半分くらい入れました。

**特**  
357  
ヨーグルトの  
ともだち  
通常本体 380円 **348円** (税込376円)

### 朝食の定番『焼き鮭』におすすめ 礼文産沖獲り鮭切身



**ヨーグルトにオススメのジャム  
いろいろ**

### 鈴木牧場ヨーグルトのビンについて

鈴木牧場のヨーグルトのビンは回収対象です

リユースすることで価  
格を下げていますので、  
ご理解とご協力をお願  
いします。ビンが必要  
な方は別途ビン代をい  
ただきます。(100円)







有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

ほどよい酸味とほのかな甘み **バラ企画もどうぞ**



低農薬 無化学肥料

さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(津軽)**

113 約800g~(2玉~4玉) **798円(税込)** (862円)

114 箱 2.7kg箱 **2500円(税込)** (2700円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

ネオニコチノイド系の農薬不使用

りんごは、写真のように多少外見悪い実がなることもございます。ネオニコチノ系農薬不使用のりんごではよりできやすくなります。が、お召し上がり問題の無いものも多く、通常品として出荷させていただいております。さんさんファームでも手作業での病害虫の除去など、品質維持に努めております。貴重なネオニコチノ系農薬不使用のりんごを今後も続けたいと思っておりますので、ご理解ご協力をお願いします。※外側から判別できない内部の傷み等は今まで通りお値引き等対応致します。



薄皮で果汁が豊富  
甘みとほど良い酸味の  
赤玉



115 低農薬 無化学肥料

勝沼平有機生産組合(山梨県)  
**ぶどう(甲斐路)**

400g前後 **988円(税込)** (1067円)

山梨県甲府市の渡辺孟さん他。薄皮と実の間にうま味と甘みがつまっています。

※収穫量不足や生育が前後した場合、ピオーネ、巨峰、ブラックビート等に品種が変更になる可能性があります。

高い糖度と芳醇な香りが生み出す濃厚な風味をお楽しみください



116 低農薬 無化学肥料

勝沼平有機生産組合(山梨県)  
**ぶどう(ベリーA・種あり)**

400g以上 **975円(税込)** (1053円)

山梨県甲府市の渡辺孟さん他。ワイン原料としても使われる、濃厚な風味が特徴。

硬めの肉質で  
バランスの取れた食味  
人気の品種をどうぞ



117 低農薬 無化学肥料

勝沼平有機生産組合(山梨県)  
**ぶどう(シャインマスカット)**

400g前後 **1500円(税込)** (1620円)

山梨県甲府市勝沼町の渡辺孟さん他。甘みと酸味のバランスがよく、見た目も含めて人気の品種です。

9月1日



118 低農薬 低化学肥料

石井農園(福岡県)  
**カップぶどう(巨峰)**

200g **448円(税込)** (484円)

福岡県の石井秀幸さん。種有り。一つ一つ袋を被せて栽培し、実には農薬は直接かかっていません。



119 有機 JAS

ヒロインターナショナル  
**有機バナナ(エクアドル・ペルー)**

450g以上 **368円(税込)** (397円)

エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョニータ農園が入る場合があります。

朝ごはんにおすすめ食材

ぬか漬けに



124 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**きゅうり**

400g前後 **335円(税込)** (362円)

神奈川県平塚市の内田達也さん。

納豆に



127 無農薬 無化学肥料  
村上農園(高知県)  
**オクラ**

100g前後(丸/角) **238円(税込)** (257円)

高知県四万十町の村上智之さん。有機JAS許容農薬を使用しております。

みそ汁に



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。

お弁当に! 簡単・美味しい  
ごま和え!

・たっぷりの熱湯に塩を入れ、1分程度さっと茹で水にさらす。  
・よく絞ってざく切りにする。  
・カツオ節、炒ごま、醤油を適量加え、和えたら完成。



142 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。



酸味が少なく、濃い甘みの特徴

※端境期のため豊水になる場合がございます

120 低農薬 低化学肥料  
館野文雄(栃木県)  
**梨(幸水・又は豊水)**

2玉 **578円(税込)** (624円)

栃木県小山市の館野文男さん。

121 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**梨(サザンスイート)**

2玉 **512円(税込)** (553円)

長野県松川町の宮下彰さん。歯ごたえもよく、酸味が控えめで甘味が強い。幸水より甘いと評判。長野県のオリジナル品種。



122 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのミニトマト**

150g以上 **275円(税込)** (297円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



123 低農薬 低化学肥料  
ウッドベルファーム(長野県)  
**トマト**

400g **448円(税込)** (484円)

長野県上田市の鈴木三千夫さん。



125 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。



126 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。



128 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ほろ苦さのあるレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。



129 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。



130 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。



131 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)

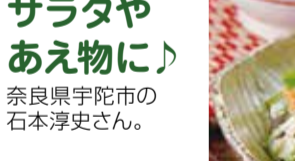
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。



132 無農薬 無化学肥料  
上島農園(北海道)  
**ほうれん草**

150g **330円(税込)** (356円)

北海道日高郡新ひたか町の上島大輔さん。



133 有機 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。



134 有機 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。



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。



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 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。



180 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。



181 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**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。



139 低農薬 低化学肥料  
うえむら農園出荷組合(香川県)  
**グリーンアスパラ**

100g **358円(税込)** (387円)

香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。柔らかく優しい香りです。



無農薬 無化学肥料  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**

100g **272円(税込)** (294円)

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



140 有機 JAS  
HATAKEカンパニー(茨城県)  
**ベビーリーフミックス**

50g **210円(税込)** (227円)

茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。



141 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。



182 蔵 有機 JAS  
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。



183 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。

収量が不安定なため  
今回は中止します



# ちょっと嬉しい! やまゆり生協 ネット注文3ポイント

インターネット注文は、例えばこんな方にちょっと便利です。

- ①カタログに載らない限定商品も知りたい!
- ②合計金額を注文前に知りたい!
- ③紙の提出や、電話注文の手間を省きたい!



インターネット注文  
新規登録はこちら  
から

今回は、枝豆、  
なす、トマト、か  
ぼちゃ等を企  
画予定です。



## とまらない美味しさ



神奈川県産

### 落花生のゆで方

塩加減...ゆでる水の3~4%の塩土付きの場合はしっかり洗い落とし、熱湯で30分落し蓋をして茹でます。少し硬ければさらに数分茹でてください。できるだけ早く食べましょう。

143 無農薬 無化学肥料

大原農園(中井町)

### 大原さんの生落花生

300g **638円**(税込689円)

神奈川県中井町の大原好文さん。

## ジューシーな旨味を 味わってください



※お届けは  
1本です

144 低農薬 低化学肥料

北軽井沢有機ファミリー(長野県)

### とうもろこし

1本 **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、育ったとうもろこしです。

## だだちゃ豆と同じ品種で 独特の香りと甘みがあります

旧鶴岡市以外で栽培された茶豆は「だだちゃ豆」とはいえず「茶豆くん」としてご案内します



145 無農薬 無化学肥料

庄内協同ファーム(山形県)

### 庄内産枝豆 ちゃまめくん

250g **425円**(税込459円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん・芳賀修一さん・今野裕之さん。有機許容農薬を使用しています。



146 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。



147 低農薬 無化学肥料

産直南島原(長崎県)

### じゃがいも(出島・ニシユタカ)

800g **368円**(税込397円)

長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカをお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。



神奈川県産

148 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

149 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。



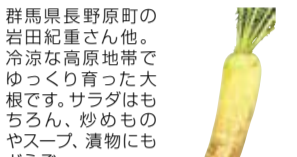
150 無農薬 無化学肥料

Nishio Farm(北海道)

### にんじん

400g **250円**(税込270円)

北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。農薬・化学肥料不使用。



151 低農薬 低化学肥料

北軽井沢有機ファミリー(群馬県)

### 大根(葉切・土付き予定)

1本 **295円**(税込319円)

群馬県長野原町の岩田紀重さん他。冷涼な高原地帯でゆっくり育った大根です。サラダはもちろん、炒めものやスープ、漬物にもどうぞ。



152 低農薬 無化学肥料

川島農園(熊本県)

### 早生れんこん

350g **408円**(税込441円)

熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS許容農薬のみ1回使用]



153 無農薬 低化学肥料

すずらん会(北海道)

### 長いも

300g **408円**(税込441円)

北海道芽室町の久世透さん他。



154 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。



神奈川県産

155 低農薬 低化学肥料

赤坂農園(秦野市)

### さつまいも(紅はるか)

500g **298円**(税込322円)

神奈川県秦野市の栗原昭一さん。



156 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)

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ます。



神奈川県産

157 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬~(愛川町)

### ミニかぼちゃ

1個(約400g) **275円**(税込297円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



## いかすのカットかぼちゃ スタートです!

神奈川県産

神奈川県平塚市の  
内田達也さん。

158 無農薬 無化学肥料

いかす(平塚市)

### カットかぼちゃ

500g前後 **368円**(税込397円)



159 無農薬 無化学肥料

農薬舎(北海道)

### ズッキーニ

1本 **215円**(税込232円)

北海道富良野市の徳弘英郎さん。



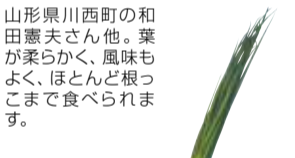
160 無農薬 無化学肥料

吉田有機農園(群馬県)

### 長ねぎ

300g **368円**(税込397円)

群馬県甘楽郡の吉田 斉弘さん。



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。

161 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)

## 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

167 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。

## 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

168 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

169 3品 **830円**(税込896円)

3品

170 5品 **1340円**(税込1447円)

5品

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。



165 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。



## きのこのみそ汁に

内容/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、えのき100g(長野県産) ※きのこ欠品時には別の産地

171 無農薬 無化学肥料

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。



172 無農薬 無化学肥料

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。



173 無農薬 無化学肥料

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。



174 無農薬 無化学肥料

浪田産業(北海道)

### 舞茸

100g **228円**(税込246円)

北海道厚保郡厚保町の浪田潤介さん。



175 無農薬 無化学肥料

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。



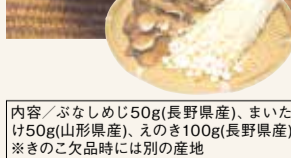
166 無農薬 無化学肥料

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穂さん他。



176 無農薬 無化学肥料

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。



177 無農薬 無化学肥料

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 無農薬 無化学肥料

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。



179 無農薬 無化学肥料

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。



マグロの旨味とイカの甘味、食感をお楽しみいただけます



原材料/メバチマグロ(台湾)、ソデイカ(沖縄県)、菜種油、食塩、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)

189 凍 G不使用 マストミ ◎7日以上/豆・麦・米 まぐろ丼(イカ入り) 50g×2(タレ付) 通常本体 515円 (税込) **463円** (税込)

船上凍結処理された鮮度の良いメバチマグロに、モチモチとした食感と身の柔らかさをあわせ持つ沖縄名海産物「ソデイカ」を合わせました。

プリプリの食感がたまらない“つぶつぶまぐろ丼”



凍 G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米 つぶつぶまぐろ丼セット 50g×2タレ付 通常本体 630円 (税込) **580円** (税込)

190 50g×2タレ付 通常本体 630円 (税込) **580円** (税込)

191 徳用 50g×4タレ付 通常本体 1260円 (税込) **1120円** (税込)

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。

まぐろとめかぶの相性ぴったり



原材料/メバチマグロ(太平洋、大西洋)、ワカメめかぶ(三陸)、醤油、三温糖、みりん、昆布エキス、魚介エキス、魚醤、酵母エキス

192 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 通常本体 580円 (税込) **560円** (税込)

三崎めばちまぐろをサイコロ状にカットして、メカブと和えて、特製たれに漬け込みました。解凍後、ご飯のせてください。

神奈川産



193 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) **1500円** (税込)

プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろの中トロと赤身です。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

神奈川産



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

プロの目利きが競り落とした三崎めばちまぐろを職人が丁寧に刺身にしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。



197 凍 G調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米 あぶり焼きしめさば 1枚(70g) 418円 (税込) **418円** (税込)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

まろやかな味に仕上げました

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

198 凍 やまた水産食品 ◎180日以上/米 きびなごさっぱり漬(甘酢) 80g 320円 (税込) **310円** (税込)

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子



203 凍 G調味料 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 いくら醤油漬 40g 800円 (税込) **800円** (税込)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



199 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) **560円** (税込)

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



200 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) **600円** (税込)

千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



201 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) **680円** (税込)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

甘みと肉厚さが特徴の旬のホヤです

岩手県産のホヤを丁寧に処理して、食べやすいサイズにカットしました。解凍後、醤油や塩をつけてどうぞ。

202 凍 丸友しまか ◎30日以上 剥きホヤ 80g 420円 (税込) **420円** (税込)

原材料/ホヤ(岩手県)



203 凍 G調味料 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 いくら醤油漬 40g 800円 (税込) **800円** (税込)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



204 凍 伊豆中 ◎15日以上 金目鯛(下処理済) 1尾(240g) 700円 (税込) **700円** (税込)

宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

205 凍 丸友しまか ◎30日以上 島香の切り身魚セット 3種類 1140円 (税込) **1140円** (税込)

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)



206 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) **630円** (税込)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



207 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 礼文産沖獲り鮭切身 3切(240g) 730円 (税込) **730円** (税込)

北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



208 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 紅鮭切身(甘塩味) 2切(120g) 498円 (税込) **498円** (税込)

アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



209 凍 鳴門魚類 ◎15日以上 さわら切身(無塩) 2切 540円 (税込) **540円** (税込)

五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



210 凍 八洋フーズ ◎30日以上 マダラ切身 3切(240g) 700円 (税込) **700円** (税込)

北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。



211 凍 八洋フーズ ◎30日以上 浅羽カレイ切身 3切(300g) 728円 (税込) **728円** (税込)

北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



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

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



213 凍 鳴門魚類 ◎15日以上 甘塩サバフィーレ 2枚(200g) 430円 (税込) **430円** (税込)

北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



214 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 480円 (税込) **480円** (税込)

千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



215 凍 G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 とび魚入りすり身 150g 480円 (税込) **480円** (税込)

北海道産助宗鰯と山陰・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。

お好みの野菜と一緒に煮込んでください

国産のいわし、あじを使ったつみれですが利いた醤油ベースのタレ付き。お好みの野菜と一緒に煮込んでください。[GMO 飼料不分別]

216 凍 千倉水産加工販売 ◎180日以上/卵・豆・麦・米 いわしとあじのやわらかつみれ汁 ツミレ160g 398円 (税込) **398円** (税込)

原材料/つみれいわし(国産)、あじ、卵白、食塩、砂糖、生姜、たれ(醤油、みりん、食塩、砂糖、かつお節エキス、昆布エキス、魚醤、醸造酢、酵母エキス、はたてエキス、生姜)/加工でん粉



217 凍 東北トクスイ ◎180日以上 バクッと真ほっけ一夜干し 220g 500円 (税込) **500円** (税込)

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



218 凍 G不使用 ダイマツ ◎60日以上 ふっくら開きあじ(大) 4枚(400g) 500円 (税込) **500円** (税込)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水蒸熱成後乾燥。解凍後、焼いてください。



219 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上 骨取りあじの干物 4枚(100g) 450円 (税込) **450円** (税込)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

脂が少なめで、1枚で1人前にちょうどいいサイズ

ノルウェー産の小さめのさばをフィーレにして、塩で味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

220 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上 サバ塩干 2枚 通常本体 (約140g) 578円 (税込) **560円** (税込)

原材料/サバ(ノルウェー)、食塩/ビタミンC



221 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上 本かます開き 2枚(約170g) 630円 (税込) **630円** (税込)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

脂のりがよく、肉厚でほぐれやすい身質

国産本つば鯛を塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。

222 凍 G不使用 伊豆中 ◎15日以上 本つば鯛開き 1枚 通常本体 (約230g) 798円 (税込) **780円** (税込)

原材料/本つば鯛(国産)、食塩/ビタミンC



223 凍 鳴門魚類 ◎15日以上 真イワシ丸干し(大) 3尾(300g) 430円 (税込) **430円** (税込)

千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



224 凍 千倉水産加工販売 ◎90日以上 子持ちからふとししやも 7~12尾(150g) 298円 (税込) **298円** (税込)

カラフトししやもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



225 凍 G不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米 骨取り金目鯛味醂干し 3枚(72g) 620円 (税込) **620円** (税込)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けしてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



226 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米 寒サバみりん天日干し 2枚(200g) 480円 (税込) **480円** (税込)

九州産寒サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干しあげました。解凍後、焼いてください。



### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

貴重なすめいかをお刺し身で



9月1日  
**227** 凍  
 山米鮮魚 ◎30日以上  
**山米 すめいか**  
 1杯(約170g) **630円**(税込680円)  
 兵庫県浜坂港に水揚げされたすめいかを新鮮なうちに凍結しました。解凍後、お刺身や焼物などに。

さっぱりと酢味噌で



9月1日  
**228** 凍  
 山米鮮魚 ◎45日以上  
**山米 釜揚げほたるいか**  
 100g **480円**(税込518円)  
 兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、釜揚げにしました。解凍してください。

9月1日

**229** 凍 G不使用  
 山米鮮魚 ◎45日以上/豆・麦・米  
**山米 ほたるいかの沖漬け**  
 100g **500円**(税込540円)  
 兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。

9月1日  
**230** 凍  
 山米鮮魚 ◎45日以上  
**山米 アカモク**  
 100g **480円**(税込518円)  
 山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

黒鯛の淡白な味に凝縮したドライマトの旨み



9月1日  
**231** 凍 G不使用  
 ◎180日以上/豆・麦  
**黒鯛ドライマトオイル漬**  
 2切(170g) **585円**(税込632円)  
 国産黒鯛の切身をドライマトを入れたオリーブ油ベースのブレンドオイルに漬けました。解凍後、焼いてください。

丸福水産

**232** 凍 G不使用  
 ◎30日以上/豆・麦・米  
**メカジキ醤油麹漬**  
 2切(140g) **680円**(税込734円)  
 メカジキの切り身を醤油麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

**233** 凍 G不使用  
 ◎15日以上/豆・麦・米  
**寒サバ西京漬**  
 2枚(約180g) **460円**(税込497円)  
 長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬けてみました。解凍後、焼いてください。

**234** 凍  
 ダイマツ ◎90日以上  
**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。

**235** 凍 G不使用  
 ダイマツ ◎90日以上/豆・麦・米  
**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。

**236** 凍  
 カネキ水産 ◎180日以上/え  
**天然むきえび(大)**  
 160g **542円**(税込585円)  
 ミャンマー産大サイズの天然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。

**237** 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。

**238** 凍  
 丸友しまか ◎30日以上  
**ふぞろいイカリング**  
 100g **398円**(税込430円)  
 三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。

**239** 凍  
 カネキ水産 ◎180日以上/え  
**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。

**240** 凍  
 塩屋 ◎15日以上  
**国産冷凍あさりむき身**  
 80g **480円**(税込518円)  
 国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。

**241** 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。

**242** 凍 G不使用  
 渡邊水産 ◎90日以上  
**穴道湖大和しじみ**  
 180g **470円**(税込508円)  
 島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。

**243** 凍  
 リアス ◎30日以上  
**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。

**244** 凍 G不使用  
 リアス ◎30日以上  
**あかもく入りねばり海藻サラダ**  
 10g **358円**(税込387円)  
 わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

**245** 凍  
 小倉食品 ◎30日以上/え  
**生桜えび**  
 40g **498円**(税込518円)  
 駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。

**246** 凍  
 小倉食品 ◎30日以上/え  
**釜揚げ桜えび**  
 40g **458円**(税込495円)  
 駿河湾で漁獲された桜えびを新鮮なうちに大釜でさっと釜揚げしました。解凍後、わさび醤油、かき揚げなどで。

**247** 凍  
 マルイ岡田商店 ◎90日  
**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。

**248** 凍  
 マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**  
 100g **850円**(税込918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。

**249** 凍  
 ◎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。

**250** 凍  
 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上  
**安芸灘 音戸ちりめん**  
 40g **458円**(税込495円)  
 良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

**251** 蔵 G不使用  
 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上  
**鮭フレーク**  
 100g **598円**(税込646円)  
 北海道、青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

**252** 凍 G調味料  
 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**  
 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、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。

**253** 凍 G不使用  
 丸友しまか ◎30日以上/豆・麦  
**ブリかまの甘辛煮**  
 2個(200g) **600円**(税込648円)  
 天然ブリかまを甘辛く煮付けました。解凍するだけでお召し上がりいただけます。

**254** 凍 G不使用  
 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦  
**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。

**255** 凍 G不使用  
 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米  
**ホタテと昆布のおかず煮**  
 100g **498円**(税込538円)  
 北海道噴火湾産のペビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。

**256** 凍 G調味料  
 ダイマツ ◎90日以上/米  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**257** 凍 G不使用  
 丸友 ◎180日以上/麦・米  
**白身魚の塩こうじフライ**  
 180g **398円**(税込430円)  
 宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、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。

**258** 凍 G不使用  
 スズ市水産 ◎60日以上/豆・米  
**房州あじさんが焼き**  
 8個(160g) **398円**(税込430円)  
 千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

**259** 凍  
 川崎北部水産加工 ◎30日以上  
**太刀魚切身**  
 2切(160g) **630円**(税込680円)  
 神奈川県産など旬の太刀魚を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

**260** 凍  
 川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然イサキあぶり**  
 6枚 **580円**(税込626円)  
 九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。解凍後、刺身や寿司種に。

**261** 凍 G不使用  
 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え  
**天然大エビフライ**  
 5本 **980円**(税込1058円)  
 天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。【卵GMO飼料不分別】

**262** 凍 G不使用  
 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・か  
**カニクリームコロッケ**  
 4個(約150g) **685円**(税込740円)  
 自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。【GMO飼料不分別】

**263** 凍 G不使用  
 ◎9月1日  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**264** 凍  
 ◎9月1日  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**265** 凍  
 ◎9月1日  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**266** 凍  
 ◎9月1日  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**267** 凍  
 ◎9月1日  
**あじの南蛮漬**  
 220g **350円**(税込378円)  
 国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。





**材料(2人分)**

豚ロース厚切り..... 2枚  
塩コショウ..... 少々  
小麦粉/米粉..... 大1  
油..... 大1

**[A]**

ヨーグルト..... 大2  
味噌..... 大1  
酒..... 大1  
みりん..... 小2

### ヨーグルト×味噌で豚テキ

**作り方**

①豚肉に塩コショウして、コショウをして、小麦粉/米粉をふる。  
②フライパンに油を引いて、豚肉を焼く。  
③両面が焼けたら、混ぜた合わせたAを加え、豚肉にかけながら煮かめる。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**263 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 **598円**(税込646円)  
通常本体 610円

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**273 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚ヒレ一口カツ用**  
200g **798円**(税込862円)

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**274 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモスライス**  
200g **482円**(税込521円)

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**265 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)  
通常本体 610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。

**266 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。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**275 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
400g **1048円**(税込1132円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**276 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚徳用小間切れ**  
500g **999円**(税込1079円)  
通常本体 1048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。

**267 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。

**268 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) **645円**(税込697円)  
通常本体 660円

なご塩ソースで厚切りソテー  
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。

**269 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。

**277 凍** 丹沢農場 ◎120日  
**丹沢豚カシラ(ホホ)**  
200g **562円**(税込607円)

柔らかく、適度な歯ごたえがあり、濃厚な味わいです。焼肉、串焼き、カレーなどに。

**278 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚挽き肉**  
200g **405円**(税込437円)

赤身(うで、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。

**270 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落し**  
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。

**271 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚小間切れ**  
100g×3 **640円**(税込691円)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

**272 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚挽き肉**  
100g×3 **558円**(税込603円)  
通常本体 570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)

**270 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落し**  
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。

**271 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚小間切れ**  
100g×3 **640円**(税込691円)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

**272 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚挽き肉**  
100g×3 **558円**(税込603円)  
通常本体 570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。

**283 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉徳用**  
500g **968円**(税込1045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。

**284 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **930円**(税込1004円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**285 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
300g **615円**(税込664円)

豊富なコクと適度な脂です。秋川牧園さんの商品規格統一とゴミ削減の観点から、8月より300gになりました。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

### つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

**鶏もも肉のケチャップあんかけ**  
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。

**279 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**つくば茜鶏もも肉**  
270g **768円**(税込829円)

**280 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。

**286 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きもも肉**  
2本(740g) **1128円**(税込1218円)

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**287 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **465円**(税込502円)  
通常本体 488円

**今回で最終企画 ぶつ切りのトマト煮込み**  
煮込みにピッタリの若鶏ぶつ切りは、秋川牧園さんの商品規格整理に際し、今回が最終企画です。お見逃しなく、お買い求めください。

**281 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)

エコかぎ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**282 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)

**鶏挽き肉とれんこんのきんぴら**  
エコかぎ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつくねなどに。

**288 凍** 秋川牧園 ◎90日以上  
**秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)**  
500g **838円**(税込905円)

ムネ肉をミンチにしました。

**289 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ささみ(バラ凍結)**  
250g **588円**(税込635円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

**290 凍** 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝スライス**  
150g **270円**(税込292円)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**角切りで牛串焼き**  
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**291 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
180g **1075円**(税込1161円)

**292 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g **1213円**(税込1310円)  
通常本体 1278円

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

### 国産熟成牛 (北海道)

**296 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
200g **2140円**(税込2311円)  
(2~3枚)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**297 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
250g **1116円**(税込1205円)

**牛肉でハヤシライス**  
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。

**293 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。

**294 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。

**295 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。

**298 凍** 知床興農ファーム ◎90日以上  
**国産熟成牛テール**  
400g **1428円**(税込1542円)

スープやシチューに。

**299 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。

**300 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
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。





**301** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**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〕



**302** **蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**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、シンプルなたたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**303** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのボンレスハムスライス**  
 80g(5~6枚) **580円**(税込) **626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〕



**315** **蔵** **G**不使用  
 丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・落  
**丹沢豚小間味噌漬**  
 200g **498円**(税込) **538円**  
 豚小間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〕



**316** **凍**  
 丹沢農場 ◎90日  
**豚スモークレバー**  
 100g **398円**(税込) **430円**  
 厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**304** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりの角ソーセージ**  
 160g(約11枚) **560円**(税込) **605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〕



**305** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**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〕



**306** **蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**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〕

**お弁当にも便利なミニサイズ**  
 近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**307** **蔵** **G**不使用  
 丹沢農場 ◎7日/豆・麦  
**皮なし和風ミニウインナー**  
 120g **338円**(税込) **365円**  
 原材料/豚肉(国産)、醤油、食塩、粗糖、香辛料



丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

**308** **蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**ドックソーセージ**  
 4本(128g) **398円**(税込) **430円**



**309** **凍**  
 丹沢農場 ◎90日  
**プチサラミ**  
 80g **365円**(税込) **394円**  
 赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕

**規格外品なのでお買い得!**  
 丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

**310** **凍**  
 丹沢農場 ◎180日  
**徳用ハム切り落とし**  
 100g **365円**(税込) **394円**  
 原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]



**311** **蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**パラベーコンスライス**  
 100g **458円**(税込) **495円**  
 丹沢高原豚のパラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



**312** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのショルダーベーコン**  
 120g(6~7枚) **800円**(税込) **864円**  
 山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕

**おつまみやサラダのトッピングなどに**  
 秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。

**313** **凍**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのささみスモーク**  
 100g **630円**(税込) **680円**



**しっとりやわらかく、ジューシー**  
 丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

**314** **凍** **G**不使用  
 丹沢農場 ◎90日以上/卵・乳・麦  
**丹沢農場のハンバーグ**  
 100g×2個 **425円**(税込) **405円**(税込) **437円**  
 原材料/豚肉(国産)、玉ねぎ、牛肉(国産)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



**秋川牧園のお惣菜**

**混ぜて炊くだけ 簡単手羽飯!**



**317** **凍** **G**不使用  
 秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**手羽飯の素**  
 260g **498円**(税込) **538円**  
 秋川若鶏手羽元がゴロッと入った素。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。

**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**



原材料/鶏肉(国産)、鶏肝〔鶏肝臓、心臓〕(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)

**318** **凍** **G**不使用  
 秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**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〕



**319** **凍** **G**不使用  
 秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
**フライドチキン**  
 通常本体 300g **982円**(税込) **952円**(税込) **1028円**  
 秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**320** **凍** **G**不使用  
 秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**秋川 とり天**  
 170g **488円**(税込) **527円**  
 鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩などでどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

**特** 茹でたて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



**325** **凍** **G**調味料  
 カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**台湾紅油ワンタン(たれ付)**  
 ワンタン12個 通常本体 (108g)タレ50g **498円**(税込) **478円**(税込) **516円**

**昔ながらの定番中華ちまき**  
 鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

**326** **凍** **G**調味料  
 カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**鶏五目中華ちまき**  
 4個(320g) **640円**(税込) **691円**

**世界のおいしさを日本の食卓へ**  
**カラミノフーズ世界のグルメ旅**  
 春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



原材料/野菜〔玉ねぎ、人参、小松菜〕、春雨、醤油、砂糖、ガラスープ、ごま油、水あめ、きくらげ、コチュジャン、ごま、ガーリックパウダー、食塩、コショウ、菜種油

**327** **凍** **G**調味料  
 カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産春雨のチャプチェ**  
 180g×2 **648円**(税込) **700円**  
 国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使いました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**合いびき肉の旨味が詰まったミートソースパスタを手軽に**



**321** **凍** **G**不使用  
 マストミ ◎45日以上/麦  
**放牧豚とかち牛のミートソースパスタ**  
 通常本体 220g×2 **720円**(税込) **690円**(税込) **745円**  
 有機パスタと光食品の有機トマトピューレを贅沢に使用しました。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテム。湯煎約7分。

**下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました**



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麴、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油、酒、にんにく、砂糖、食塩

**322** **凍** **G**不使用  
 マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麴竜田**  
 150g **500円**(税込) **540円**  
 ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴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〕



**323** **凍** **G**不使用  
 マストミ ◎60日/卵・麦・米・え  
**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ャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



**324** **凍** **G**不使用  
 マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**黒酢の酢豚**  
 330g **680円**(税込) **734円**  
 北海道の放牧豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**ハワイで愛されているお菓子**  
**「バターモチ」**



原材料/もち粉、ココナッツミルク、砂糖、加糖練乳、バター、卵/膨張剤

**328** **凍** **G**不使用  
 カラミノフーズ ◎180日以上/卵・乳・米  
**Hawaiian Sweets バター餅**  
 1個(200g) **1280円**(税込) **1382円**  
 もち粉にバターや卵をたっぷり入れてオーブンで焼き上げ、お餅のような食感に仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**グリーンカレーペーストの特有の香りと辛味**



原材料/ココナッツミルク、鶏肉(国産)、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガラナガー、カフィアライムの皮、ジュリンペースト)、ふくら草煮、こめ油、魚醤、砂糖、はれいしよでん粉、小麦粉、レモングラス、香辛料

**329** **凍** **G**調味料  
 カラミノフーズ ◎360日以上/麦・米・え  
**アジア薫るグリーンカレー**  
 320g(160g×2) **698円**(税込) **754円**  
 刺激的なスパイスの辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りのカレー。〔鶏GMO飼料不分別〕



2種類セットでお買い得♪ **特**



内容/中華丼の具(醤油味)×2、中華丼の具(塩味)×2

**330** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎90日以上/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(醤油・塩)**  
(180g×2) 通常本体 **998**円(税込)  
×2種 **1035**円(税込)  
中華丼の具(醤油味・塩味)をセットにしたお買い得品。  
〔GMO飼料不分別〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!



原材料/野菜[玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん]、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

**331** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**野菜かき揚げ**  
4個(260g) **462**円(税込)  
**499**円  
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。  
〔豚GMO飼料不分別〕



**332** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**プチカレーコロッケ**  
20g×6ヶ **265**円(税込)  
**286**円  
北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔GMO飼料不分別〕



**336** **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〕



**333** **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。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕



**337** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **388**円(税込)  
**419**円  
国産小麦粉を使用した皮に、ごぼうと鶏肉をつみました。自社で煮出して濃縮させた魚スープを使用しています。〔GMO飼料不分別〕



**334** **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〕



**335** **凍** **G** 不使用  
大進食品(ヨコミソフーズ) ◎180日以上/豆・麦  
**A mom 女性のための餃子**  
20個(360g) **560**円(税込)  
**605**円  
国産原料に、ビタミンD、鉄分、Caが多く含まれるキクラゲを入れました。冷凍のまま調理してください。〔GMO飼料不分別〕



**339** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g 通常本体 **445**円(税込)  
(3種×2個) **435**円(税込)  
**470**円  
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。



**340** **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  
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〕



**341** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/麦  
**ミニアメリカンドッグ**  
6本(150g) **398**円(税込)  
**430**円  
国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



**347** **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。



**342** **凍** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **430**円(税込)  
**464**円  
スープや炒め物などに。凍ったまま、強火で炒めて味付けするか、少量の塩を加えた熱湯で軽く茹でて水切りしてください。



**343** **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。

冷凍野菜  
少し使いたいときに便利です



原材料/ほうれん草(宮崎県)

**345** **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。



**348** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **230**円(税込)  
**248**円  
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



**349** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そ  
**生冷凍長野県産八割そば**  
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。



**350** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **350**円(税込)  
**378**円  
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の種。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



**344** **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  
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



**346** **凍**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **500**円(税込)  
**540**円  
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



**351** **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〕



**352** **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〕



**353** **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。



**354** **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。

ジューシーな具材によく合う、もちりとした生地!



原材料/小麦全粒粉、食塩、打ち粉 [馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉]

**355** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚 (約6.5cm角) **190**円(税込)  
**205**円  
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。

手づくりワンタンをご家庭で



原材料/地粉、モンゴルかん水、天塩、うち粉、醤油スープ

**356** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**地粉ワンタンの皮(醤油味)**  
20枚(8×8cm角型) 通常本体 **345**円(税込)  
スープ2種 **350**円(税込)  
**373**円  
国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。



**361** **蔵** **G** 不使用  
ムソー(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。



**362** **蔵** **G** 不使用  
三里塚物産 ◎30日以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **537**円(税込)  
**580**円  
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



**363** **蔵**  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **780**円(税込)  
**842**円  
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママス(12%)で漬けました。



**365** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎180日以上/豆・麦・米  
**梅のり佃煮**  
80g **460**円(税込)  
**497**円  
江戸前千葉県木更津市産の生のりをベテラン職人がじっくり直火釜で炊き上げました。王隠堂のねり梅と鰹節を加えバランス良く仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

これ一袋を500gのプレーンヨーグルトにまぜ込むだけで、おいしいアロエヨーグルトのできあがり!



**357** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎15日  
**ヨーグルトのともだち**  
150g 通常本体 **380**円(税込)  
×2種 **348**円(税込)  
**376**円  
愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法



**358** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**甘口しぼり沢庵**  
100g **310**円(税込)  
**335**円  
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。



**359** **蔵**  
道長 ◎180日/米  
**黒うり奈良漬**  
100g **406**円(税込)  
**438**円  
農業不使用栽培の黒うりを使い、三河産酒粕、粗糖、塩のみでじっくり漬けこみました。



**360** **蔵** **G** 不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **380**円(税込)  
**410**円  
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

蒸した野菜と和えても



原材料/ごぼう、菜種油、砂糖、片栗粉、醤油、水飴、りんご酢、食塩、寒天、鰹エキス、香辛料(一味唐辛子)

**364** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g 通常本体 **340**円(税込)  
×3種 **332**円(税込)  
**359**円  
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。



**366** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330**円(税込)  
**356**円  
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。



**367** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340**円(税込)  
**367**円  
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



**368** **蔵** **G** 不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260**円(税込)  
**281**円  
昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



**369** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海道白花豆(煮豆)**  
125g **260**円(税込)  
**281**円  
北海道産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。



**370** **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**)

**372** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**たこボール**  
8個入り **378円** (税込 **408円**)

**373** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うずら卵天**  
4個 **432円** (税込 **467円**)

**374** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**ごぼうつまみ**  
100g **370円** (税込 **400円**)

**いわしの栄養価満点の団子です!**  
国内産いわしの皮、骨ともすり上げて丸めました。

**お味噌汁などの具に**

**375** **不使用**  
いちろうこ ◎7日以上/米  
**いわし団子**  
8個入り **368円** (税込 **397円**)

原材料/いわし、でん粉、くち、スケツウダラすり身、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし

**371** **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**)

**377** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**ささがきごぼう揚げ**  
120g **350円** (税込 **378円**)

**378** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎20日以上/米  
**ごろごろ椎茸ちぎり揚**  
100g **320円** (税込 **346円**)

**379** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**チヂミ風さつま揚げ**  
126g(3枚) **348円** (税込 **376円**)

**特**

**魚の味を感じられる ちよっと歯ごたえのある揚げかまぼこ**  
岩手県宮古産スケツウダラまたはマダラを使い、砂糖と馬鈴薯澱粉のみで練り上げ、一番搾り純正菜種油で揚げました。

**380** **不使用**  
丸友しまか ◎30日以上  
**しまかの揚げかまぼこ**  
3個(100g) **298円** (税込 **322円**)

**377** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**ささがきごぼう揚げ**  
120g **350円** (税込 **378円**)

**378** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎20日以上/米  
**ごろごろ椎茸ちぎり揚**  
100g **320円** (税込 **346円**)

**379** **不使用**  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**チヂミ風さつま揚げ**  
126g(3枚) **348円** (税込 **376円**)

**376** **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 **419円**)

**380** **不使用**  
丸友しまか ◎30日以上  
**しまかの揚げかまぼこ**  
3個(100g) **298円** (税込 **322円**)

**381** **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**)

**382** **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**)

**383** **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**)

**386** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**山奥こんにやく(黒)**  
300g **260円** (税込 **281円**)

**特**

**ひんやりとした のど越しがグセになる♪**  
お好みのでお醤油など

**387** **不使用**  
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も。

原材料/こんにやく芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

### サラダのトッピングなどにオススメ

**使い勝手が良い水煮の大豆です**  
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、サラダなどにしても美味しいです。

**384** **不使用**  
関商店 ◎15日以上/豆  
**北海道大豆水煮**  
200g **260円** (税込 **281円**)

**そのままお召上がりいただけます**  
5種の有機豆(ガルバンゾ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。

**385** **不使用**  
だいずデイズ ◎90日以上/豆  
**有機蒸しミックスピース**  
85g **250円** (税込 **270円**)

**388** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**五色玉こんにやく**  
330g **290円** (税込 **313円**)

**389** **不使用**  
池谷 ◎30日以上  
**一穂のしらたき**  
200g **250円** (税込 **270円**)

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

**豆本来の香りと甘みのある味わい深いよせ豆腐です**  
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。

原材料/国産大豆、海精にがり

**391** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**みずくぐりよせ豆腐**  
230g **340円** (税込 **354円**) **特**

**392** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **330円** (税込 **356円**)

**393** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**  
330g **342円** (税込 **369円**)

**394** **不使用**  
丸和食品 ◎4日/豆  
**丸和のきぬ豆腐**  
300g **180円** (税込 **194円**)

**395** **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**)

**惣菜の素を活用しよう!**

**554** **不使用**  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**

**555** **不使用**  
**ヒカリの有機麻婆の素**

豆腐や材料が揃っていれば1品すぐ完成!  
ヒカリの有機肉豆腐の素で作りました

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

**397** **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**)

**デザート感覚の喉ごしの良いお豆腐です!**  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。

原材料/国産有機丸大豆、凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

**398** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**有機国産大豆寄せ豆腐**  
100g×2 **260円** (税込 **270円**) **特**

**399** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**  
大1枚 **236円** (税込 **255円**)

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

**402** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**枝豆入り厚揚げ**  
2個(約200g) **240円** (税込 **259円**)

**403** **不使用**  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **408円** (税込 **441円**)

**404** **不使用**  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のきぬ生揚**  
230g **220円** (税込 **238円**)

季節のがんもは今回の企画をもちまして終売になります

**405** **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**)

**406** **不使用**  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
**えび入り貝だくさんがんも**  
80g×2枚 **355円** (税込 **383円**)

**407** **不使用**  
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付きつねがんも2袋**  
4個×2 **740円** (税込 **767円**) **おまとも 特価**

**408** **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**)

**409** **不使用**  
丸和食品 ◎90日/豆  
**乾燥おから**  
125g **180円** (税込 **194円**)

**手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜**

国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

**410** **不使用**  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理2袋**  
150g×2袋 **570円** (税込 **572円**) **おまとも 特価**





**411** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
登喜和カップ納豆北海道小粒100  
30g×3 220円(税込) 238円(税込)  
タレ・カラシ付  
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきしずが大豆使用  
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。



**412** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
十勝の息吹小粒納豆  
30g×3 206円(税込) 222円(税込)  
タレ・カラシ付 **特**

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。



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

**417** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
丸大豆テンペ  
100g 280円(税込) 302円(税込)

**418** **蔵** G不使用  
カジノヤ ◎9日/豆  
かながわ育ち納豆  
30g×3 178円(税込) 168円(税込) (タレ、カラシ無)



**422** **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(税込)  
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



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



**424** **蔵** G不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・麦  
ドッグパン  
5本 275円(税込) 297円(税込)



**431** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(南のめくみ)6枚切  
1斤(6枚) 340円(税込) 367円(税込)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

サンドイッチ用のスライス食パンです  
角型の食パンの10枚切です。岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

**432**  
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) 368円(税込) 397円(税込)  
通常本体 380円  
サンドイッチの具にオススメ  
他にもオススメです! P.2野菜各種・P.7ハムなど



**433** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
全粒粉パン  
1斤(約360g) 510円(税込) 551円(税込)



**434** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(全粒粉パンズ)  
5ヶ 350円(税込) 378円(税込)



**435**  
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
イギリス酵母パン  
1.5斤 550円(税込) 594円(税込)  
小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



**437** **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(税込)  
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、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



**438** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
酵母淡雪こしあん  
1個 250円(税込) 270円(税込)  
淡雪こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、黒ゴマ(ミャンマー)〔乳製品GMO飼料不分別〕



**439** **蔵** G不使用  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
デニッシュハウスEセット  
3種 675円(税込) 729円(税込)  
酵母クロワッサン2個、パン・オ・アレザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕



**444** **蔵** G不使用  
創健社 ◎270日/乳・豆  
ハイプラスマーガリン  
180g 398円(税込) 430円(税込)  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕



**445** **蔵** G不使用  
コスモ食品 ◎120日以上  
日向夏マーマレード  
200g 600円(税込) 648円(税込)  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。



**446** **蔵** G不使用  
コスモ食品 ◎180日以上  
焼きりんごジャム  
200g 600円(税込) 648円(税込)  
青森県産りんごをスライスし、オーブンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

自然が作り出した豊富な栄養素がたっぷり♪  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。



**449**  
山田養蜂場 ◎180日以上  
アルゼンチン産・百花蜜  
450g 1100円(税込) 1188円(税込)  
原材料/はちみつ(アルゼンチン)



**450** **蔵** G不使用  
せいふてい ◎180日以上/乳・麦  
自然派Styleコーンポタージュスープ  
17.4g×6袋 498円(税込) 538円(税込)  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕



**413** **蔵** G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
みちのくカップ納豆  
30g×3 235円(税込) 254円(税込)  
タレ・カラシ付  
茨城県産大豆を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。



**414** **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(税込)



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



**419** **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(税込)  
国産の黒大豆を100%使用。じっくり時間をかけて発酵・熟成させた素材の旨味を充分に引出した納豆。



**420** **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(税込)  
秋田県産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室でじっくり時間をかけて熟成させました。



**421** **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(税込)  
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。



**426** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
ヘルシーライ(ライ麦パン)  
1個 352円(税込) 380円(税込)  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)



**427**  
サンタハウス ◎6日/麦  
くるみバター(パン)  
1本 365円(税込) 394円(税込)  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

食べたえ十分の特製ピザトマト



**428** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎5日/乳・麦  
ピザトマト  
直径13cm 通常本体 340円(税込) 367円(税込)  
岩手県産小麦粉と、群馬県産小麦全粒粉で作った生地に、国産野菜で作った特製トマトソースと、よつ葉ゴーダチーズを載せて焼き上げました。



**429** **蔵** G不使用  
サンタハウス ◎7日/卵・乳・豆・麦  
べに大豆パイ  
3個 410円(税込) 443円(税込)  
国産小麦(小麦粉、全粒粉)、無塩バター(よつ葉)、塩(海の精)、平飼卵、洗双糖、べに大豆甘納豆〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



**430** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
クランベリー&クルミ  
1個 370円(税込) 400円(税込)  
小麦粉(長野)、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、クランベリー(アメリカ)、クルミ(アメリカ)、食塩(海の精)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!

小麦粉、カレーフィリング(じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、大豆たん白、果実加工品、その他)、パン粉、バター、砂糖、パン酵母、食塩、カレー粉〔GMO飼料不分別〕

小麦粉(国産)、フィリング(玉ねぎ、トマト加工品、トマト、小麦たん白、ビーフェキス、食塩、オリブオイル、チキンブイヨン、脱脂粉乳、小麦粉、香料、植物油、動物油脂、乾燥卵白、ゼラチン、寒天)、ナチュラルチーズ、パン粉、無塩バター、砂糖他(GMO飼料不分別)



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

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

お米を粉にしないで粒のまま加工した、もちもち食感のパンです

お米食(白)〔有機米、有機メーブルシロップ(カナダ)、もぎ糖、なたね油、天然酵母、食塩〕、お米(白)〔有機米〕、材料とオカバコ、こま手はん(プレーン材料)とつつまぎ(プレーン、有機黒ごま)、粒あん〔プレーン材料と粒あん、有機ごま〕

パン生地〔有機米(佐賀県)、有機メーブルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、粒あん、有機ごま〕



**442** **凍** G不使用  
リベラ ◎90日以上/米  
リベラのお米パンセット  
4種(4個) 980円(税込) 1058円(税込)

**443** **凍** G不使用  
リベラ ◎90日以上/米  
お米パン 粒あんパン  
3個 728円(税込) 786円(税込)

フルーツソースとしてヨーグルトにかけても

カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。



クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜をチューブタイプの容器に詰めました。

**447** **蔵** G不使用  
コスモ食品 ◎180日以上  
カシスジャム  
185g 通常本体 600円(税込) 580円(税込) 626円(税込)

**448**  
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(税込)

**451** **蔵** G調味料  
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎120日以上  
がごめ昆布入りわかめスープ  
27g 298円(税込) 322円(税込)

**452** **蔵** G調味料  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
トマトチャウダー(レトルト)  
150g 300円(税込) 324円(税込)

**453** **蔵** G不使用  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
豆乳仕立てのとうもろこしスープ  
180g 通常本体 170円(税込) 158円(税込) 171円(税込)  
原材料/スイートコーンペースト、豆乳(大豆を含む)、スイートコーン、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香料)、砂糖、食塩、ローストオニオンパウダー/重曹



### 冷やし中華の時期、問もなく終了です



冷やし中華の具にオススメ

123 トマト

124 きゅうり

351 冷やし中華 黒酢味

351 冷やし中華 ごま味

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

JAやさと /卵  
**産直たまご**  
 10個 (MS-Lサイズ) **340円** (税込367円)  
 6個 (MS-Lサイズ) **230円** (税込248円)  
 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]

105 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)  
 山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵  
**平飼い有精卵10個**  
 10個 **648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 よつ葉牛乳**  
 1ℓ **310円** (税込335円)  
**108 よつ葉ノンホモ牛乳**  
 1ℓ **318円** (税込343円)  
 北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎7日/乳  
**109 ブラウンスイス牛乳**  
 500ml **257円** (税込278円)  
**110 山地酪農牛乳**  
 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 那須の美味しい牛乳**  
 1000ml **450円** (税込486円)  
**112 おいしい低脂肪乳**  
 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  
**454 カフェインレスよつ葉カフェオレ**  
 200ml **120円** (税込130円)  
**455** 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]

函南東部農協 ◎10日以上/乳  
**456 飲んでやさしいヨーグルト**  
 500ml **230円** (税込248円)  
**457** 1000ml **398円** (税込430円)

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

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

よつ葉乳業 ◎18日/乳  
**460 とろとろなめらかヨーグルト**  
 400g **310円** (税込335円)  
 発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵法」でとろとろさせたプレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用]

乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。[GMO飼料不使用] ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
**462 よつ葉たんぱくりッチ0ベリー**  
 100g **162円** (税込175円)  
 香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]

### 鈴木牧場 鈴木牧場の企画 2年目がスタート P16でも商品ご案内中

**463 鈴木牧場のヨーグルト無糖**  
 ◎10日以上/乳  
 400gビン **580円** (税込616円)  
 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

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

**465 スカモルツァチーズ**  
 ◎10日以上/乳  
 40g **360円** (税込378円)  
 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を1週間ほど寝かせたスカモルツァチーズです。[GMO飼料不使用]

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

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

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳  
**472 増量よつ葉シュレッドチーズ**  
 250g+50g **618円** (税込667円)

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

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

函南東部農協 ◎20日以上/乳  
**473 南根根のゴーダチーズ(ハーフ)**  
 100g **826円** (税込892円)

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

**467 さけるチーズペッパー**  
 ◎14日以上/乳  
 30g **240円** (税込248円)  
 茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズにオーガニックペッパーを入れました。[GMO飼料不使用]

**474 よつ葉チeddarチーズ**  
 ◎30日以上/乳  
 100g **340円** (税込367円)  
**475 よつ葉クリームチーズ**  
 ◎45日以上/乳  
 200g **458円** (税込495円)

よつ葉乳業 ◎30日以上/乳  
**477 パンに美味しい発酵バター**  
 100g **330円** (税込356円)  
 ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎30日以上/乳  
**476 よつ葉無塩バター**  
 150g **386円** (税込417円)  
**478 よつ葉生クリーム**  
 ◎9日/乳  
 200ml **408円** (税込441円)

### 千葉県 三芳村蛸まい研究会

**みよし村ひとめぼれ** 除草剤無化学肥料  
**479 白米** 5kg **2540円** (税込2743円)  
**480 玄米** 5kg **2435円** (税込2630円)  
 千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

**みよし村コシヒカリ** 除草剤無化学肥料  
**481 白米** 2kg **1142円** (税込1233円)  
**482 白米** 5kg **2810円** (税込3035円)  
**483 玄米** 5kg **2718円** (税込2935円)  
 千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

**みよし村コシヒカリ** 無農薬無化学肥料  
**484 白米** 5kg **3630円** (税込3920円)  
**485 玄米** 5kg **3525円** (税込3807円)  
 千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

### 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  
**492 白米** 2kg **1650円** (税込1782円)  
**493 白米** 4.5kg **3500円** (税込3780円)  
**494 玄米** 2kg **1570円** (税込1696円)  
**495 玄米** 4.5kg **3380円** (税込3650円)  
 山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。

### 新潟県 ゆうぎ

**新潟つきあかり** 低農薬無化学肥料  
**496 白米** 2kg **2200円** (税込2354円)  
**497 白米** 5kg **5500円** (税込5900円)  
**498 玄米** 2kg **2200円** (税込2354円)  
**499 玄米** 5kg **5500円** (税込5900円)  
 今季収穫分終了につき中止  
 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** JAS  
**498 白米** 5kg **3500円** (税込3780円)  
**499 七分米** 5kg **3500円** (税込3780円)  
**500 玄米** 5kg **3280円** (税込3542円)  
 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

**黒澤さんのササニシキ** JAS  
**488 白米** 2kg **1500円** (税込1620円)  
**489 白米** 5kg **3750円** (税込4050円)  
**490 玄米** 2kg **1400円** (税込1512円)  
**491 玄米** 5kg **3500円** (税込3780円)  
 宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・仲嘉さん。

501 三芳村蛸まい研究会 /米  
**みよし村発芽玄米**  
 720g **1038円** (税込1121円)

502 庄内協同ファーム /米  
**古代米 白山紫黒**  
 300g **700円** (税込756円)

503 創健社 ◎360日/米  
**国産八穀**  
 170g **550円** (税込594円)

504 創健社 ◎180日以上  
**愛媛県産 もち麦**  
 300g **450円** (税込486円)

505 ネオファーム ◎6ヶ月  
**アマランス(全粒)**  
 80g **275円** (税込297円)

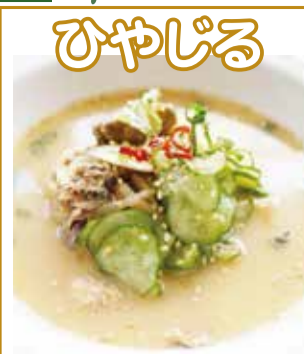
### 精米したての生の「ぬか」を使いました

大豆工房おらが ◎15日以上/米  
**うれしいぬか床**  
**506 (小)**  
 500g **815円** (税込880円)  
**507 (大)**  
 1kg **1415円** (税込1528円)  
 栃木、茨城県で農業を営むに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

### 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  
**486 白米** 5kg **2580円** (税込2786円)  
**487 五分米** 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。





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。



**508** 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。



**512** G不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・米  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **324**円(税込350円)

**513** G不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
1ℓ **593**円(税込640円)

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。



**514** 8  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**足助仕込三河しろたまり**  
300ml **700**円(税込756円)

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



**515** G不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **880**円(税込950円)



**516** 2 G調味料  
節辰商店 ◎180日/豆・米  
**鯉白だし**  
500ml **646**円(税込698円)  
厚削りの鯉だしの風味が魅力の白だしです。



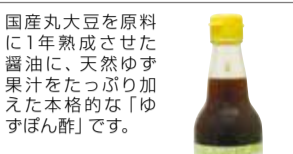
**509** 蔵 G不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050**円(税込1134円)

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。



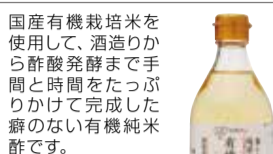
**510** 蔵 G不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)

**511** 蔵 G不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **1230**円(税込1328円)



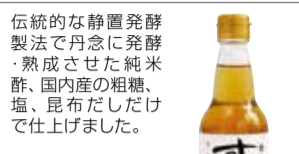
国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

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



国産有機栽培米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**518** 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)



伝統的な静岡発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

**519** G不使用  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **540**円(税込583円)



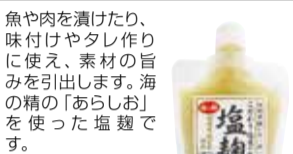
**520** 2 G不使用  
海の精 ◎360日以上/豆・米  
**海の新精浅漬けのもと(液体タイプ)**  
100g(10g×10) **398**円(税込430円)  
国産の昆布としいたけのだし、純米みりん、純米酒と選り抜かれた16種類の乳酸菌を合わせてあります。



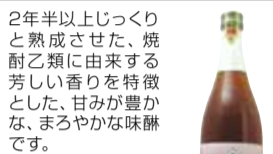
**521** G不使用  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **395**円(税込427円)



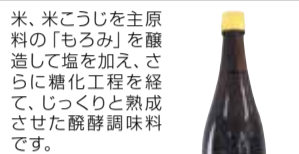
**523** G不使用  
青い海  
**沖繩の塩(シママース)**  
1kg **282**円(税込305円)  
沖繩の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



**524** 2 G不使用  
海の精 ◎180日以上/米  
**有機塩麹**  
170g **590**円(税込637円)



**525** G不使用  
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1170**円(税込1287円)



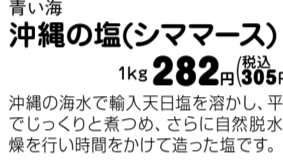
**526** G不使用  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込970円)



**527** 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)



**522** G不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **460**円(税込497円)



**530** G不使用  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **616**円(税込665円)



**531** G不使用  
築野食品工業 ◎180日以上/米  
**圧搾一番搾り国産こめ油(紙パック)**  
600g **1200**円(税込1296円)



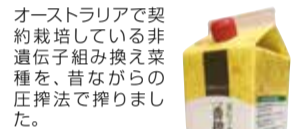
**532** 3 G調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **750**円(税込810円)



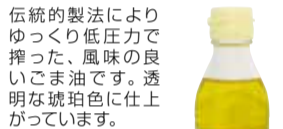
**533** 3 G調味料  
創健社 ◎180日以上  
**えごま一番270g**  
270g **1250**円(税込1350円)



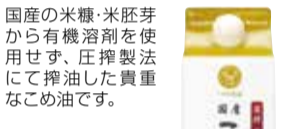
**535** G不使用  
ファームランドトレーディング ◎180日以上  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1730**円(税込1868円)



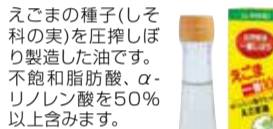
**529** G不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込994円)



**530** G不使用  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **616**円(税込665円)



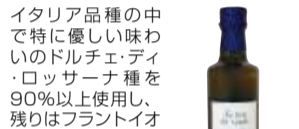
**531** G不使用  
築野食品工業 ◎180日以上/米  
**圧搾一番搾り国産こめ油(紙パック)**  
600g **1200**円(税込1296円)



**532** 3 G調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **750**円(税込810円)



**534** 3 G調味料  
創健社 ◎180日以上  
**えごま一番デラミボトル**  
200g **1150**円(税込1242円)



**535** G不使用  
ファームランドトレーディング ◎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)



**536** 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)  
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO飼料不分別]



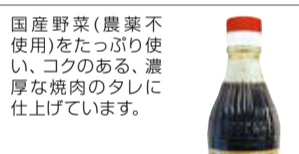
**537** G不使用  
TAC21 ◎360日以上/豆・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
80g **630**円(税込680円)



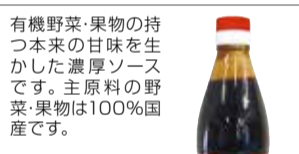
**539** G不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・米  
**やまゆり中濃ソース**  
180ml **370**円(税込400円)  
長野県産特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。



**540** G不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・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)



**542** 3 G不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **600**円(税込648円)



**543** G不使用  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **390**円(税込421円)



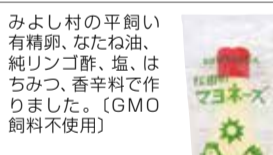
**544** G不使用  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **398**円(税込430円)  
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。



**545** G不使用  
創健社 ◎9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **428**円(税込462円)  
アメリカ産有機栽培トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かした、塩分少なめのマイルドな味のケチャップ。



**546** G不使用  
光食品 ◎1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **398**円(税込430円)



**547** 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)



**548** 3 G不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **528**円(税込570円)  
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。



**549** 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)  
国産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。[乳・卵GMO飼料不分別]



**550** 2 G不使用  
コスモ食品 ◎180日以上/米  
**米粉のカレールー甘口**  
110g(通常分) **308**円(税込333円)  
動物性原料、小麦粉不使用。国産米粉を使い、グルテンフリーで仕上げました。



**551** 甘口 **552** 中辛  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・米  
**直火焼りんごカレールー(弘前屋)**  
150g(5皿分) **350**円(税込378円)



**553** 8  
コスモ食品 ◎120日以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュールー**  
110g(4皿分) **330**円(税込356円)  
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。[GMO飼料不分別]



**557** G不使用  
創健社 ◎270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **550**円(税込594円)  
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。



**558** 2 G不使用  
富貴食研 ◎130日以上/米  
**富貴のつゆ・イタリアントマト**  
200g(1袋2人前) **359**円(税込388円)  
イタリア産有機トマトと国産トマトに自家製野菜ブイオンを合わせました。ガーリックとハーブが香る本格イタリアン万能つゆです。[GMO飼料不分別]



**559** 2 G不使用  
富貴食研 ◎130日以上/豆・米  
**富貴のつゆ・ごま味噌豆乳**  
200g(1袋2人前) **359**円(税込388円)  
すりごま・練りごま・ごま油をバランスよくブレンドし、コクのある味わいに仕上げました。旨みのある味噌とマイルドな豆乳、ピリ辛のラー油が味わえる万能つゆです。[GMO飼料不分別]



**554** G不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **240**円(税込259円)  
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。



**555** G不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **240**円(税込259円)  
有機醤油・味噌をベースに有機にんにく・しょうがの香りと有機米酢調味料や昆布の旨みを加えました。



**556** 3 G不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・米  
**ヒカリの有機もやし味噌炒めの素**  
100g **240**円(税込259円)  
有機味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素。



**560** 創健社 ◎18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
 90g(固形量70g) **477円**(税込) (515円)

旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティーなどに。

**561** 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)

西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**562** 創健社 ◎540日以上  
**さば水煮缶**  
 190g(固形量140g) **380円**(税込) (410円)

西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**563** ヤマトフーズ ◎360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け**  
 65g(固形量40g) **600円**(税込) (648円)

広島県産の牡蠣を広島県産を使用し塩もんで味付けしオリブオイル漬けにしました。

**564** 三育フーズ ◎2年/卵・豆・麦  
**リンケッツ**  
 160g(固形量115g12本入) **657円**(税込) (710円)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

**565** アリサン ◎6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
 125g(固形量81g) **208円**(税込) (225円)

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

**566** 創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
 400g(固形量240g) **230円**(税込) (248円)

イタリア南部のプーリア州・ルチエーラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

**568** トーエー食品 ◎60日以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
 77.3g×4袋 **840円**(税込) (907円)

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**569** トーエー食品 ◎60日以上/麦・そば  
**どんぶり麺・山菜そば**  
 78g×4袋 **840円**(税込) (907円)

北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

**570** 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**みそラーメン**  
 101g **185円**(税込) (200円)

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

**571** 桜井食品 ◎3ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
 90g **185円**(税込) (200円)

北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

**566** 創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
 400g(固形量240g) **230円**(税込) (248円)

イタリア南部のプーリア州・ルチエーラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

**567** 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、収穫から24時間以内に加工をします。

**572** 純正食品マルシマ ◎90日以上/豆・麦  
**尾道和山椒まぜ麺**  
 130g(麺90g) **260円**(税込) (281円)

動物性原材料ゼロのしびれピリ辛(シビ辛)即席まぜ麺です。そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。

**573** 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)

**574** 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)

**575** JA土佐いばく ◎90日以上/米  
**ふっくら米粉**  
 800g **646円**(税込) (698円)

高知県土佐いばく産特別栽培米アキツホを微細粒粉米粉にして、アルファ化した米粉をミックスしました。

**577** 創健社 ◎90日以上/麦  
**パンケーキオハイミックス有糖**  
 400g **449円**(税込) (473円)

小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。

**578** エコグリーン ◎1年/麦  
**すいとん粉**  
 1kg **580円**(税込) (626円)

もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

**579** 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。

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

**581** ムソー ◎1年以上  
**無双本葛**  
 110g **730円**(税込) (788円)

南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理ののろみ付けなどにお使いください。

**582** 庄内協同ファーム ◎60日以上/豆  
**きな粉**  
 130g **240円**(税込) (259円)

農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**577** 創健社 ◎90日以上/麦  
**パンケーキオハイミックス有糖**  
 400g **449円**(税込) (473円)

小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。

**578** エコグリーン ◎1年/麦  
**すいとん粉**  
 1kg **580円**(税込) (626円)

もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

**579** 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。

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

**581** ムソー ◎1年以上  
**無双本葛**  
 110g **730円**(税込) (788円)

南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理ののろみ付けなどにお使いください。

**582** 庄内協同ファーム ◎60日以上/豆  
**きな粉**  
 130g **240円**(税込) (259円)

農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**588** 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。

**589** プレスオールターナティ ◎365日以上/米  
**玄米ビーフン**  
 40g×3 **489円**(税込) (528円)

栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

**590** 農事組合法人 りぞねっと ◎130日以上  
**素材を味わうオートミール麺**  
 100g **445円**(税込) (481円)

小麦粉を使用せず、オートミール粉と馬鈴薯澱粉のみで作ったオートミール麺です。ゆで時間 約90秒

**591** ムソー ◎90日  
**有機いりごま・白**  
 80g **258円**(税込) (279円)

**592** ムソー ◎90日  
**有機しっとりすりごま・白**  
 80g **328円**(税込) (354円)

**592** ムソー ◎90日  
**有機しっとりすりごま・白**  
 80g **328円**(税込) (354円)

**593** おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
 10本前後(10g) **220円**(税込) (238円)

**594** 節辰商店 ◎6ヶ月  
**生協だしパック**  
 10g×20袋 **350円**(税込) (378円)

**595** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え  
**素干しえび**  
 25g **230円**(税込) (248円)

生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**596** 明星産業(瀬川食品) ◎180日以上  
**大分県産きくらげ**  
 12g **331円**(税込) (357円)

中華や和食はもちろん洋食の具材としても、プリプリ・コリコリした食感をお楽しみいただけます。

**597** 明星産業(瀬川食品) ◎240日/米  
**ねば〜る昆布**  
 35g **340円**(税込) (367円)

天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬け用に細切りにしました。

**598** 明星産業(瀬川食品) ◎180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
 75g **398円**(税込) (430円)

**601** 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獲られる、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。

**602** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日以上  
**黒磯のり**  
 10g **268円**(税込) (289円)

熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

**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** 神奈川県漁業協同組合連合会 ◎180日  
**焼きずのり**  
 全型10枚入 **470円**(税込) (508円)

横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

**605** 光海 ◎365日以上/米  
**酸処理していない味付けのり**  
 8切40枚 **698円**(税込) (754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。

**606** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
 30g **330円**(税込) (356円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)

**607** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)



**608** 不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋黒豆塩大福**  
4個(220g) **535円**(税込) ~~578円~~  
もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、小麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、馬鈴薯澱粉

**609** 不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋田舎風あんだんご**  
5本(200g) **495円**(税込) ~~535円~~  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、小麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

**610** 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)

**611** 不使用  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米  
**ポテトチップスバターしょうゆ味**  
60g **205円**(税込) ~~221円~~  
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳[乳製品GMO飼料不分別]

**616** 不使用  
ノースカラース ◎45日以上/豆・麦・米  
**うす焼きせんべいしょうゆ味**  
100g **310円**(税込) ~~334円~~  
国産のシンプルな原料で焼き上げました。お米の美味しさが引き立ちます。

**617** 不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**有機グリーンピースチップス**  
45g **270円**(税込) ~~292円~~  
素材の味が楽しめるノンフライ製法。材料は豆と塩のみでこれ以上ないほどにシンプル。サクサク軽い食感のオーガニックチップスです。

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

**613** 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)

**614** 不使用  
ノースカラース ◎30日以上/豆・麦・米  
**純国産かきのたね**  
53g **260円**(税込) ~~281円~~  
水稲もち米(新潟県)、醤油(国産)、粗糖(国産)、かつお節粉末、食塩、でん粉、たまねぎ粉末

**615** 不使用  
ノースカラース ◎45日以上/米  
**純国産 塩けんぴ**  
100g **260円**(税込) ~~281円~~  
さつまいも(九州)、米油(国産)、てん菜糖(北海道)、食塩(北海道)

**624** 不使用  
プレスオールターナティブ ◎180日  
**メープルアーモンド**  
40g **460円**(税込) ~~497円~~  
アーモンド(カリフォルニア)、メープルシロップ(カナダ)、塩

**626** 蔵  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 つぶあん**  
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、小豆の風味をこぼさないように作ったつぶあんです。

**ネオファームのドライフルーツ & ナッツ** 担当者おすすめ

赤色を生かしてお粥やスープなどなど  
お料理のトッピングに  
クコの実(中国)  
**618** 不使用  
ネオファーム ◎90日以上  
**クコの実**  
40g **560円**(税込) ~~605円~~

夏の疲れをケアする  
ほんのりあまい「なつめ茶」をどうぞ  
**レシピ**  
**滋養強壮**  
**美容効果**  
**材料**  
なつめ8~9粒、水800CC、生姜20g、クコの実10g  
**作り方**  
切り込みをいれたなつめを水につけて30分ほどおいてから火にかけ、沸騰したら弱火にし生姜とクコの実を入れて30分から1時間程度煮だす。温かいままでも、冷ましてOK。お好みで黒糖やレモン果汁を足しても。

**619** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**カシューナッツロースト**  
通常本体 60g **470円** ~~418円~~ (税込) ~~451円~~

**621** 蔵  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**乾燥赤なつめ(種付き)**  
通常本体 80g **750円** ~~658円~~ (税込) ~~711円~~

**620** 蔵  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**シナモンパウダー**  
15g **280円**(税込) ~~302円~~

**623** 蔵  
三里塚物産 ◎20日以上/落  
**千葉の落花生(むき実)**  
180g **990円**(税込) ~~1069円~~  
落花生(千葉県)、食塩

**622** 蔵  
三里塚物産 ◎20日以上/落  
**千葉の落花生(煎りざや)**  
180g **940円**(税込) ~~1015円~~  
落花生(千葉県)

**625** 蔵  
プレスオールターナティブ ◎3ヶ月以上  
**黒糖くるみ**  
65g **460円**(税込) ~~497円~~  
クルミ(カリフォルニア)、加工黒糖、砂糖

**626** 蔵  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 つぶあん**  
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、小豆の風味をこぼさないように作ったつぶあんです。

追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり  
**627** 蔵  
アルマテラ ◎3ヶ月以上  
**国産果実の贅沢ゼリーラフランス**  
145g **330円**(税込) ~~356円~~  
白砂糖を使用せず有機アガベシロップを使用しています。香料不使用なので果物本来の優しい味をお楽しみいただけます。

りんごのやさしい甘みが口の中でつるとほどこけます  
**628** 蔵  
フルーツバスケット ◎45日以上  
**FBミニカップゼリーりんご**  
22g×12個 **350円**(税込) ~~378円~~  
青森県の契約農家が栽培したりんごを使って地元で搾汁したストレート混濁果汁をふんだんに使用しています。

濃厚なぶどうの果汁がほどこけてお口に広がります  
**629** 蔵  
フルーツバスケット ◎45日以上  
**FBミニカップゼリーぶどう**  
22g×12個 **370円**(税込) ~~400円~~  
有機ぶどう果汁をふんだんに使用し食品添加物を使わずに寒天とこんにゃく粉を加えて作ったちどけのよいゼリーです。

みんなで食べたいやさしい焼き菓子  
甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです  
**630** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦  
**ぶくぶくチーズクッキー**  
60g **390円**(税込) ~~421円~~ 価格改定しました

新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです  
**631** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**ミルククッキー**  
70g **300円**(税込) ~~324円~~ 価格改定しました

サクサク香ばしい食感が楽しめるぶくぶくの自信作!  
**632** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦  
**ひまわりクッキー**  
70g **355円**(税込) ~~383円~~ 価格改定しました

サクサク香ばしい食感が楽しめるぶくぶくの自信作!  
**633** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**こくとうビスケット**  
70g **300円**(税込) ~~324円~~ 価格改定しました

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです  
**636** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**こくとうビスケット**  
70g **300円**(税込) ~~324円~~ 価格改定しました

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです  
**633** 蔵  
ぶくぶくワールド ◎45日以上/乳・麦  
**こくとうビスケット**  
70g **300円**(税込) ~~324円~~ 価格改定しました

**兵庫県淡路島 弁天堂**

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」  
**634** 蔵  
弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦  
**ザッハトルテ**  
12cm **1230円**(税込) ~~1328円~~  
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

生乳の風味をじっくり味わいたい、カップ入りのスイーツ  
**635** 蔵  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**バインドレアチーズケーキ**  
2個 **960円**(税込) ~~1037円~~  
ゼラチンや寒天不使用、原材料を低温でじっくり焼き上げ固めています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

むちっとした食感のまるくてたいらな餡入り焼き餅  
**636** 蔵  
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米  
**案山子餅**  
40g×5個 **700円**(税込) ~~756円~~  
有機もち米でつぶし餡を包み、表面を焼き上げました。

**もちもちの食感を楽しむ季節限定の和菓子**

国産原料を使用しています  
**637** 蔵  
菓房はら山 ◎30日以上/麦・米  
**水無月**  
180g(4個) **660円**(税込) ~~713円~~

餡とバター食感が絶妙  
こくのある美味しさです  
**638** 蔵  
菓房はら山 ◎30日以上/卵・乳・麦・米  
**バターどら焼**  
60g×3個 **690円**(税込) ~~745円~~



**完全無農薬茶**  
**吉村茶園**

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

**640** 吉村茶園 吉村茶園 くき茶(棒茶) 300g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

**639** 吉村茶園 吉村茶園 正喜撰 200g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

**641** 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶 250g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**静岡県静岡市 浜佐商店**

のど越しのよいキレのある味の煎茶が手軽に楽しめます

**642** 浜佐商店 水出し有機煎茶ティーバッグ 80g(8g×10) **380**円(税込410円) ◎6ヶ月以上

原材料/有機緑茶(鹿児島)

**643** 浜佐商店 水出し有機ほうじ茶ティーバッグ 80g(8g×10) **380**円(税込410円) ◎6ヶ月以上

茶葉を二度強くいすることで水出しで香ばしさが際立つように火入れ加工。幅広い年代の方に楽しんでいただけます。水1ℓにティーバッグ1包を入れ冷蔵庫で2～3時間冷やしてください。

**9月1日**

**180427** 浜佐商店 有機煎茶ティーバッグ 2.2g×50 **950**円(税込1026円) ◎6ヶ月以上

原材料/有機緑茶(鹿児島)

**180439** 浜佐商店 有機玄米茶ティーバッグ 2g×50 **750**円(税込810円) ◎6ヶ月以上/米

**180440** 浜佐商店 有機ほうじ茶ティーバッグ 1.5g×50 **750**円(税込810円) ◎6ヶ月以上

**180476** 川原製粉所 むぎ茶パック 10g×20P **300**円(税込324円) ◎6ヶ月以上

**646** プレスオールターナティ 林農園烏龍茶 70g **868**円(税込937円) ◎6ヶ月

**644** ネオファーム スリランカ紅茶ネーチャーズ 2g×20パック **405**円(税込437円) ◎2年

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

爽やかな風味が楽しめます

**180397** フルーツバスケット 飲むこんにやくゼリー りんご 130g×2 **338**円(税込365円) ◎180日

国内産りんご果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

**180415** フルーツバスケット FBレモネードシロップ 180ml **495**円(税込535円) ◎60日以上

海外産有機レモン果汁と鹿児島県産さとうきび使用の粗糖が原料のシロップです。炭酸や牛乳などお好みの飲み物に加え、3～5倍に薄めてお飲みください。

**645** 桜井食品 OGブラックココア(無糖) 120g **505**円(税込545円) ◎1年

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

**180403** フルーツバスケット 飲むこんにやくゼリー ぶどう 130g×2 **348**円(税込376円) ◎180日

有機ぶどう果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

**647** ムソー OGインスタント珈琲・詰替用 85g **1178**円(税込1272円) ◎2年半

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。経済的な詰め替え用。

**180233** アルプス 信州りんごジュース 160g×16 **2980**円(税込3218円) ◎548日

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

**180361** 津南高原農産 秋澤さんのみかんジュース 1000ml **800**円(税込864円) ◎120日以上

**180245** アルプス 信州ももジュース 160g×16 **2980**円(税込3218円) ◎548日

**180269** 光食品 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円) ◎1年

有機りんご、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**648** 三里塚物産 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 **930**円(税込1004円) ◎150日以上/米

千葉県成田市の農業を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

**180257** 光食品 加塩野菜ジュース 190g×30缶 **3660**円(税込3953円) ◎2年

カリフォルニア産オーガニックマトベーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

**649** 三里塚物産 うめドリンク3P 120g×3 **675**円(税込729円) ◎60日以上

千葉県産、農業不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

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 たっぴ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。

**180488** 日本ビール 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円) ◎3ヶ月以上

**180270** 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

**180452** 麻布タカノ 有機デミカフェグラッセ無糖 500ml **600**円(税込648円) ◎2ヶ月以上

**650** フジワラ化学 フジワラの青汁 7パック **1240**円(税込1339円) ◎240日

北アルプス常念岳の麓、自然環境に恵まれた信州安曇野のナチュラルミネラルウォーターをFSC認証の紙容器にパック。硬度19mg/ℓ前後の軟水です。

**180300** ゴールドバック 箱AZUMINOミネラルウォーター 1000ml×6 **990**円(税込1069円) ◎5ヶ月以上

**180373** マルサンアイ 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml **350**円(税込378円) ◎60日以上/豆

**180385** マルサンアイ 有機豆乳 無調整 1000ml **360**円(税込389円) ◎3ヶ月/豆

長崎県北松浦郡佐々町で契約栽培により、丹精込めて独自の有機栽培で育て上げた茶葉を100%使用しています。

**180490** 創健社 緑茶 500ml **150**円(税込162円) ◎150日以上

**180282** 箱 500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。

**180464** 日本ビール ノンアルコール龍馬レモン 350ml×3缶 **420**円(税込454円) ◎6ヶ月以上

**180294** 箱 350ml×24缶 **3240**円(税込3499円)

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒

**180324** 赤(中辛) 720ml **1500**円(税込1650円) ◎9月1日

**180336** 白(辛口) 720ml **1450**円(税込1595円)

**180312** 仁井田本家 穂(おだやか)純米吟醸 720ml **1600**円(税込1760円) /米

自然米100%使用の白米酒母仕込み。精米歩合/60% アルコール度数/15

**180348** ヤッホーブルーイング 3本銀河高原小麦のビール 350ml×3 **890**円(税込979円) /麦

小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティな香りと芳醇な味わいが特徴です。アルコール約5%

**180350** ヤッホーブルーイング 3本よなよなエール 350ml×3 **799**円(税込879円) /麦

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りが特徴のアメリカンペールエール。副原料(コーンスターチなど)は一切使用していない本物のビールです。アルコール5%

**180014** シャボン玉本舗 純植物性浴用石けん 155g **230**円(税込253円)

**180026** シャボン玉本舗 純植物性スノール1kg 1kg **850**円(税込935円)

**180038** ミヨシ石鹸 無添加食器洗いせっけん詰替 350ml **200**円(税込220円)

**180040** ミヨシ石鹸 詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ **495**円(税込545円)

**180051** ミヨシ石鹸 大容量・泡のハンドソープ詰替 1000ml **1160**円(税込1276円)

サッと簡単に手洗いができる泡状のハンドソープ。

**180063** ミヨシ石鹸 暮らしの重曹 600g **420**円(税込462円)

**180105** ミヨシ石鹸 泡のキッチンハンド詰替用 220ml **290**円(税込319円)

**180075** 安全商品 固形せっけんシャンプー 750g **940**円(税込1034円)

石けん分約50%の固形石けんシャンプー。お湯に溶かすと、約18リットルになる経済的な石けんシャンプーです。

**180099** ミヨシ石鹸 泡のボディソープ・詰替用 450ml **485**円(税込534円)

泡のボディソープの詰替用です。皮脂を取り過ぎず、素肌へのおだやかさを大切に仕上げました。

**180087** エコ・グリーン ノーマルアレッポの石鹸 200g **630**円(税込693円)

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

**180117** ハイム化粧品 石けんはみがき 140g **490**円(税込539円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**180129** ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん詰替用 220ml **320**円(税込352円)

泡で出てくるベビーせっけん詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

**180130** 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)

**180142** 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)

**180154** 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)

**180166** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180178** 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **190**円(税込209円)

粘着付と剤などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。



『好循環』する酪農 茨城県石岡市 **石岡鈴木牧場**

表面は柔らかくて、中はクリーミー。カプレーゼやドリアにするとモッツアレラチーズが存在感たっぷり!



原材料/生乳(茨城県)、食塩  
**184** **冷蔵** **G不使用**  
 鈴木牧場 ◎10日以上  
**モッツアレラチーズ**  
 100g 通常本体 **680円** (税込) **650円** (702円)

熟成タイプのナチュラルチーズ。薄くスライスしてそのまま食べたり、パンにのせて焼いて食べるのもオススメ!



原材料/生乳(茨城県)、食塩、バジル  
**185** **冷蔵** **G不使用**  
 鈴木牧場 ◎10日以上  
**スカモルツァチーズバジル**  
 40g 通常本体 **380円** (税込) **368円** (397円)

「子どものおやつに」と開発された 柔らかい食感とミルクーな口当たりのさけるチーズ



**特**  
 原材料/生乳(茨城県)、バジル(茨城県)、食塩  
**186** **冷蔵**  
 鈴木牧場 ◎14日以上/乳  
**さけるチーズバジル**  
 30g 通常本体 **250円** (税込) **240円** (259円)



**特**  
 原材料/生乳(茨城県)、クミン、食塩  
**187** **冷蔵**  
 鈴木牧場 ◎14日以上/乳  
**さけるチーズクミン**  
 30g 通常本体 **250円** (税込) **240円** (259円)



**特**  
 原材料/生乳(茨城県)、醤油、食塩  
**188** **冷蔵** **G不使用**  
 鈴木牧場 ◎14日以上/乳・豆・麦  
**さけるチーズ醤油**  
 30g 通常本体 **250円** (税込) **240円** (259円)

熊本県上天草市 **林商店**

おつまみやだしなどに



原材料/芝えび(熊本県)、食塩  
**181109** **冷蔵**  
 林商店 ◎75日以上/え  
**熊本産天然芝えび**  
 40g **500円** (税込) **540円**

だし用にご利用ください

九州産のあご(トビウオ)を乾燥させました。



**181110** **冷蔵**  
 林商店 ◎60日以上  
**乾燥あご**  
 100g **500円** (税込) **540円**

汁物やラーメンなどに

天草産のあおさを乾燥させました。



**181122** **冷蔵**  
 林商店 ◎60日以上  
**乾燥あおさ**  
 20g **550円** (税込) **594円**

サイズが小さいものなど「もったいない!」から生まれた加工品

**水の子会の 備中れんこん**

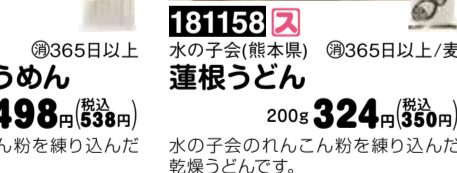
料理にスプーン1杯プラス!



原材料/有機レンコン(熊本県)  
**181134** **冷蔵**  
 水の子会(熊本県) ◎180日以上  
**有機れんこん粉**  
 100g **1000円** (税込) **1080円**

蓮根水延そうめん

水の子会(熊本県) ◎365日以上



**181146** **冷蔵**  
 水の子会(熊本県) ◎365日以上  
**蓮根水延そうめん**  
 200g(50g×4) **498円** (税込) **538円**

水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥そうめんです。

水の子会(熊本県) ◎180日以上

**181160** **冷蔵** **G不使用**  
 水の子会(熊本県) ◎180日以上  
**れんこん葉入り塩飴**  
 80g **368円** (税込) **397円**

熊本県産有機れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

大分大山町農協の **農産加工品** ゆずの豊かな香りをお楽しみください



自分たちで作った農産物を自分たちの工場加工品にします。農産物をあまさず大切に使うことができ、加工品にすれば一年中出荷することができます。農業と工場を結んだこの方式を大山では「アグリ・インダストリー」と呼んでいます。



原材料/唐辛子、ゆず(大分・高知)、食塩  
**181067** **冷蔵**  
 大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月  
**ゆずごしょう青**  
 50g **300円** (税込) **324円**

爽やかな香りを食卓にどうぞ!

大山町に自生する柚子の生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。



**181079** **冷蔵**  
 大分大山町農業協同組合 ◎90日以上  
**ゆず果汁**  
 200ml **580円** (税込) **626円**

上品な甘さ、栗あん栗ようかんです



原材料/栗(大分県)、砂糖、寒天

**181092** **冷蔵** **G不使用**  
 大分大山町農業協同組合 ◎6ヶ月  
**栗ようかん**  
 200g **800円** (税込) **864円**

大分県産の生栗をじっくり煮込み、栗の粒を入れた贅沢な逸品です。

ふっくらとした、果肉のやわらかい小梅です

大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの小梅干しです。



**181080** **冷蔵**  
 大分大山町農業協同組合 ◎180日以上  
**小梅干し**  
 100g **460円** (税込) **497円**

宮崎県串間市 **宮崎果汁**



宮崎県串間市にあるトロピカルフルーツのドリンク・ジャムの加工・製造販売をしています。また、自社農園にて鮮やかなピンク色と特有の甘い香りのピンクグアバを栽培しています。

原材料/グアバ(宮崎県)、果糖、はちみつ  
**181183** **冷蔵** **G調味料**  
 宮崎果汁 ◎90日以上  
**グアバドリンク**  
 720ml **1500円** (税込) **1620円**

宮崎県串間市 **宮崎果汁**



宮崎県産日向夏(宮崎県)  
**181195** **冷蔵** **G調味料**  
 宮崎果汁 ◎90日以上  
**日向夏ドリンク**  
 720ml **1950円** (税込) **2106円**

宮崎県産日向夏の生果汁を使用したドリンクです。

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

シークワーサー果汁もたっぷり8% 使用したプレミアム仕立て



原材料/泡盛、シークワーサー果汁、きび糖  
 南都酒造所 /米  
**181201** **冷蔵**  
**琉球レモンソー**  
 350ml **239円** (税込) **263円**

沖縄産原料でつくった、贅沢で爽やかな大人のお酒。果汁感が際立つ、ほんのり甘い泡盛がベースです。アルコール約5%

氷はたっぷり多めがおすすめ! お好きな割合でお得に楽しめます



原材料/泡盛、シークワーサー果汁、きび糖  
 南都酒造所 /米  
**181213** **冷蔵**  
**原酒・琉球レモンソー**  
 1500ml **3290円** (税込) **3619円**

沖縄産原料を使用した原酒です。炭酸水などでお好みの割合に希釈してください。果汁40%、アルコール約25%