

2024  
秋

# やまゆり 感謝祭



ありがとう つくる人・食べる人・自然のめぐみ

日付: **9月21日**(土)  
時間: 10:30 AM~3:00 PM  
会場: やまゆり生協 入場無料  
駐車場(無料/有料) 社家駅より送迎有

## イベント詳細/お問合せ



お電話: 046-237-333 ※平日 09:00 ~ 17:00  
住所: 海老名市中野 2-11-2

## 今回の19生産者と内容

- ① 湘南小巻ファーム / 固定種・在来種野菜、販売とミニ講座
- ② 羽床総本店×湘南漁協 / 三崎マグロ漬魚ほか 試食販売
- ③ カラミノフーズ / 参鶏湯、ユッケジャン他惣菜 試食販売
- ④ 平田産業 / 一番搾り純正菜種油ほか 試食販売
- ⑤ 黒怒 / KOBON、梅肉エキスほか 試食販売
- ⑥ 珈琲工場&百屋×雪里珈琲 / カレー、かき氷、珈琲 販売
- ⑦ ライブコットン / オーガニックコットン衣類 試着販売
- ⑧ P.S.byY / ロースイーツ(非加熱スイーツ) 販売
- ⑨ ハム工房ジロー / ハム、ソーセージの試食販売

- ⑩ 金子製麺 / 季節の麺類 試食販売
- ⑪ 丸福水産 / 三崎マグロ 試食販売
- ⑫ メルシイ商店 / ガレット、プリン他販売(キッチンカー)
- ⑬ 小幡畜産 / 穂の香卵 試食
- ⑭ 小林海苔店 / 海苔、陸上養殖の紹介
- ⑮ 東京コールドチェーン / 笹団子 試食販売
- ⑯ 山田養蜂場 / はちみつ各種 試食販売
- ⑰ Qanto Basta / ソイプロテイン 試飲販売
- ⑱ 医療生協かながわ生活協同組合 / 健康チェック
- ⑲ 本部ブース / みかん積み、うちわ作り、流しそうめん他

## ここがみどころ

**楽** 家族みんなで  
しみたい!

必ずもらえる  
極早生みかん積みチャレンジ!

自分だけのオリジナル  
野菜スタンプでうちわ作り

QantoBasta 中田さん  
国産天然木材の箸づくり

**味** 感謝祭だけのおいしさ  
わいたい!

金子製麺×小林海苔店の  
鉄板焼きそば!

丸福水産、羽床総本店  
三崎のまぐろ

ハム工房ジロー特大レーゲンスブルガーの  
フランクフルト炭火焼き

**体験** したい

平田産業の油×小幡畜産の穂の香卵  
実演! 手作りマヨネーズ

羽床総本店×湘南漁協  
持ち帰れる! まぐろの手作り漬け魚

		yamayuri				
商品お届けカレンダー		月	火	水	木	金
注文書回収	9/	9	10	11	12	13
商品配達	9/	16	17	18	19	20
特別企画商品配達	9/	23	24	25	26	27

※今週は増ページも企画しております



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

**予約受付** **おきたま興農舎の木成り完熟りんご**

**2回限定** 予約を受けた分は樹の上で熟させます  
※成熟度に応じて、配達週が前後する場合がございます。  
※届きましたら状態確認のうえ、冷蔵保管をお勧めします。

**農家が畑で食べるような旬のりんご♪**

紅玉について…この紅玉は完熟で収穫しているので、シャキシャキ感が早く失われていきます。届きましたら、なるべく早くお召し上がりください。食べきれないりんごは冷蔵庫で保存するか、ジャムなどに加工し、紅玉の酸味を生かしたお菓子作りをお楽しみください。

**113 紅玉** 約4.5kg **3440円** (税込 3715円)  
山形県高島町の本田孝博さん他。

**114 王林** 約5kg **3220円** (税込 3478円)  
山形県南陽市の片平文男さん他。

**115 紅ふじ** 約5kg **3300円** (税込 3564円)  
山形県高島町の本田孝博さん他。

**116 ふじ** 約5kg **3300円** (税込 3564円)  
山形県高島町の本田孝博さん他。

**117 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**洋梨(オーロラ)**  
2個(600g前後) **680円** (税込 734円)  
長野県松川町の宮下彰さん他。

**118 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**梨(ゴールド二十世紀)**  
2個(約600g) **588円** (税込 635円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

本田さんご夫妻 片平文男さん 尾箸庄造さん

**119 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**りんご(ひめかみ)**  
800g前後 **740円** (税込 799円)

**120 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**りんご(ひめかみ)**  
3kg箱 **2660円** (税込 2873円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

**121 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前後 **880円** (税込 950円)  
※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場合がございます。

**122 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)

**123 無農薬 無化学肥料**  
稲泉農園(山形県)  
**稲泉さんのぶどう(ナイアガラ)**  
1kg箱 **2150円** (税込 2322円)  
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用の種有りぶどうです。

**ネオニコフリー さんさんファームの果物**

**甘味と独特の酸味、きめ細やかな舌ざわりが特徴**

**みずみずしい食感とほどよい甘さ**

**124 低農薬 無化学肥料**  
不知火ファーマーズ(熊本県)  
**極早生みかん**  
500g **328円** (税込 354円)  
熊本県宇城市の平野俊久さん他、または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。

**125 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。

**甘み・酸味の絶妙なバランス 甘ったるくないりんご**

ほっとの出会い 信州伊那路くぢもの

\*市販においてはB品とされるレベルのものが入ることもご了承ください。味は変わりません!!

**喜ばれる訳**

- ・紅玉に似てしっかりと酸味があり人気上昇中。香りも豊か。
- ・条件が良ければしっかりと蜜も入ります。
- ・緻密な果肉はパリッとしてサラダにもオススメ。
- ・加熱しても果肉が崩れにくく調理にも。

**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**

**126 無農薬 無化学肥料**  
中家農園(岐阜県)  
**中家さんのトマト**  
約300g(2~3玉) **428円** (税込 462円)  
岐阜県高山市の中家重彦さん。

**127 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。

**128 無農薬 無化学肥料**  
風間ファーム(山梨県)  
**きゅうり**  
3本 **278円** (税込 300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。

**129 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。

**130 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。

**貴重な自然農法のぶどう 香りと酸味が楽しめるぶどうです**

※少量生産につき、黒、赤系への品種変更や、産地変更の可能性がございます。

**131 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。

**132 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 **258円** (税込 279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。

**133 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 **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。

**134 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 **278円** (税込 300円)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

**135 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。

**136 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)  
北海道日高郡新ひだか町の上島大輔さん。

**137 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。

**138 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。

**139 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。

**140 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。

**141 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。

**142 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。

**143 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。

**144 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。

**145 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。

**146 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。

**ごま油で サッと炒めて**

**147 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。

**148 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。

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**感謝祭 出店**

**9月21日感謝祭でお待ちしています**

今回も野菜の販売、「固定種・在来種の野菜とは」「他の野菜と何が違うの?」という疑問に直接お答えします!是非お越しください。

**無農薬無化学肥料** (神奈川県)  
 湘南小巻ファーム(平塚市)  
**小巻さんの固定種野菜セット**  
**171** 3品 3品 **830円**(税込896円)  
**172** 5品 5品 **1340円**(税込1447円)  
 神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

9月中で終了の予定です



**149** (低農薬無化学肥料)  
 石田観光農園(群馬県)  
**とうもろこし**  
 1本 **268円**(税込289円)  
 群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。

**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、ピーマン、長ねぎ、玉ねぎ等を企画予定です。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。



(神奈川県)  
**150** (無農薬無化学肥料)  
 大原農園(中井町)  
**ジャンボ生落花生**  
 300g **668円**(税込721円)  
 神奈川県中井町の大原好文さん。品種は大きくて甘みも強い「おおまさりネオ」。

(兵庫県)  
**151** (低農薬無化学肥料)  
 山崎隆弘(兵庫県)  
**淡路の玉ねぎ**  
 600g前後 **318円**(税込343円)  
 兵庫県の山崎隆弘さん。玉ねぎの産地として有名な淡路島で、農業を極力使用せず作られた玉ねぎです。

(低農薬無化学肥料)  
 産直南島原(長崎県)  
**152** (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。

(低農薬無化学肥料)  
 産直南島原(長崎県)  
**153** (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。

(無農薬無化学肥料)  
 Nishio Farm(北海道)  
**154** (無農薬無化学肥料)  
**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。

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。

(低農薬低化学肥料)  
 北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**155** (低農薬低化学肥料)  
**大根(葉切・土付き予定)**  
 1本 **295円**(税込319円)

**鶏挽き肉とれんこんのきんぴら**  
 熊本県宇城市の川島勝彦さん。[有機JAS認証農薬のみ使用]

(低農薬無化学肥料)  
 川島農園(熊本県)  
**156** (低農薬無化学肥料)  
**川島さんのれんこん**  
 350g **385円**(税込416円)



**大学かぼちゃ**  
 かぼちゃの味

**材料**  
 かぼちゃ ..... 200g  
 オリーブオイル ..... 大2  
**[A]**  
 アルゼンチン産百花蜜(蜂蜜) ..... 大1  
 醤油 ..... 小1  
 みりん ..... 大1  
 炒りごま ..... 大1/2

**作り方**  
 ①かぼちゃのワタを抜き、棒状に切る。  
 ②鍋で5分ほど蒸す。  
 ③植物油をひいて中火で熱し、②を表面がカリッとするまで炒める。  
 ④Aを加えて全体に絡めながら炒めて完成。

(無農薬無化学肥料)  
 おかげさま農場(千葉県)  
**157** (無農薬無化学肥料)  
**里いも**  
 500g **385円**(税込416円)  
 千葉県成田市の高柳功さん。

**醤油でサッと長いもスライスの素焼き**  
 北海道芽室町の久世透さん他。

(無農薬低化学肥料)  
 すずらん会(北海道)  
**158** (無農薬低化学肥料)  
**長いも**  
 300g **408円**(税込441円)

(丸志園芸組合(宮崎県))  
**159** (無農薬低化学肥料)  
**ごぼう**  
 300g **298円**(税込322円)  
 宮崎県小林市の税所篤さん。

(無農薬無化学肥料)  
 NO-RA~農薬~(愛川町)  
**160** (無農薬無化学肥料)  
**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。

(無農薬無化学肥料)  
 いかず(平塚市)  
**161** (無農薬無化学肥料)  
**カットかぼちゃ**  
 400g前後 **335円**(税込362円)  
 神奈川県平塚市の内田達也さん。



暑い日は冷やして焼きいも  
 (神奈川県)  
 神奈川県秦野市の栗原昭一さん。

(低農薬低化学肥料)  
 赤坂農園(秦野市)  
**162** (低農薬低化学肥料)  
**さつまいも(紅はるか)**  
 500g **298円**(税込322円)



(有機JAS)  
 吉田有機農園(群馬県)  
**163** (有機JAS)  
**長ねぎ**  
 300g **368円**(税込397円)  
 群馬県甘楽郡の吉田 斉弘さん。

高知県香美市の小田々智徳さん他。

(有機JAS)  
 大地と自然の恵み(高知県)  
**164** (有機JAS)  
**ニラ**  
 100g **199円**(税込215円)

畑の美味しいところをお届けします  
 (神奈川県)  
**165** (無農薬無化学肥料)  
 NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにく**  
 1~2玉 (40g~50g程度) **275円**(税込297円)  
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。バラになる可能性がございます。

**オーガニックエコフェスタ 最優秀賞受賞!**  
 (神奈川県)  
**166** (無農薬無化学肥料)  
 大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
 100g **180円**(税込194円)  
 神奈川県中井町の大原好文さん。

(無農薬無化学肥料)  
 おきたま興農舎(山形県)  
**167** (有機JAS)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
 100g **275円**(税込297円)  
 高知県四万十郡の大森行彦さん。農薬・化学肥料不使用。

(無農薬無化学肥料)  
 山口椎茸園(愛知県)  
**173** (蔵無農薬)  
**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・長野産。

(蔵無農薬)  
 三幸(長野県)  
**175** (蔵無農薬)  
**ぶなしめじ**  
 100g **138円**(税込149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。

(蔵無農薬)  
 えのきボーヤ(長野県)  
**176** (蔵無農薬)  
**えのき茸**  
 200g **138円**(税込149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。

(蔵無農薬)  
 バイオコスモ(伊勢原市)  
**182** (蔵無農薬)  
**きのこセット**  
 5種 **578円**(税込624円)  
 生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

内容/ぶなしめじ100g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、なめこ半株(長野県産)、えのき50g(長野県産)、菌床しいたけ3枚(長野県産)※きのこ欠品時は別の産地

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

(蔵無農薬)  
 北村きのご園(鳥取県)  
**178** (蔵無農薬)  
**不揃いエリンギ**  
 150g **220円**(税込238円)  
 鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。

(蔵無農薬)  
 割野きのご組合(新潟県)  
**179** (蔵無農薬)  
**大粒なめこ**  
 120g **175円**(税込189円)  
 新潟県津南町の小林一男さん。

(蔵無農薬)  
 舟形マッシュルーム(山形県)  
**180** (蔵無農薬)  
**マッシュルーム**  
 100g **265円**(税込286円)  
 山形県舟形町の長澤光芳さん。

(蔵無農薬)  
 南国きのご苑(鹿児島県)  
**181** (蔵無農薬)  
**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。



(蔵無農薬)  
 北村きのご園(鳥取県)  
**178** (蔵無農薬)  
**不揃いエリンギ**  
 150g **220円**(税込238円)  
 鳥取県八頭町の北村大司さん。形にこだわらないお徳用です。

(蔵無農薬)  
 割野きのご組合(新潟県)  
**179** (蔵無農薬)  
**大粒なめこ**  
 120g **175円**(税込189円)  
 新潟県津南町の小林一男さん。

(蔵無農薬)  
 舟形マッシュルーム(山形県)  
**180** (蔵無農薬)  
**マッシュルーム**  
 100g **265円**(税込286円)  
 山形県舟形町の長澤光芳さん。

(蔵無農薬)  
 南国きのご苑(鹿児島県)  
**181** (蔵無農薬)  
**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。

(蔵無農薬)  
 バイオコスモ(伊勢原市)  
**182** (蔵無農薬)  
**きのこセット**  
 5種 **578円**(税込624円)  
 生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。



炭火焼きの香ばしさを  
お楽しみください



原材料/キハダマグロ(太平洋)

**187** 📅凍  
マストミ ◎15日以上  
炭火焼まぐろタタキ  
140g **648円**(税込)  
700円

キハダマグロをあっさり食べやすく炭火焼でタタキ用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

あっさりとしたクセのない味わい



原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

📅凍 G不使用  
マストミ ◎15日  
キハダまぐろたたき身  
**188** 40g×2 **390円**(税込)  
421円

**189** 徳用 40g×4 通常本体 **740円**(税込)  
780円 799円  
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



**190** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
メバチまぐろ中トロ櫛  
180g **1280円**(税込)  
1382円

メバチまぐろの中トロを櫛取りしました。解凍後、お刺身に。



**191** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
メバチまぐろ櫛  
180g **880円**(税込)  
950円

**192** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
びんちょうまぐろ切落とし  
120g **450円**(税込)  
486円



**193** 📅凍 G調味料  
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
めばちまぐろ漬け  
70g×3 **730円**(税込)  
788円

メバチまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

シンプルなタレともっちりとした食感のカツオが  
相性抜群です!

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



**196** 📅凍 G不使用  
マストミ ◎7日以上/豆・麦・米  
カツオ漬け丼用  
80g×2 **540円**(税込)  
583円

原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料

四季が育む若狭小浜の海の恵みを  
お楽しみください

小鯛、小あじ、のどぐろを新鮮なうちに米酢と塩のみで漬けました。解凍してください。



**197** 📅凍 G不使用  
小浜海産物 ◎90日以上/米  
ささ漬3種詰合せ  
30g×3種 **1050円**(税込)  
998円 1078円

おせち料理に欠かせない一品

東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬け込みました。解凍後、スライスしてください。



**198** 📅凍 G不使用  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
こはだ酢漬け  
3~4枚(90g) **298円**(税込)  
322円



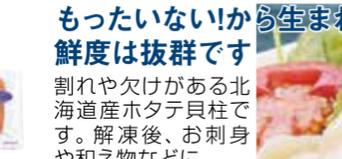
**199** 📅凍 G調味料  
ヤイチ ◎30日以上/米  
八戸産いわしマリネ  
130g **420円**(税込)  
454円

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。



**200** 📅凍  
松岡水産 ◎180日以上  
北海道さけスモークサーモン  
40g×2 **480円**(税込)  
518円

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。



**201** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
訳あり帆立貝柱  
200g **924円**(税込)  
998円

原材料/ホタテ(北海道)



**202** 📅凍  
札幌中一 ◎30日以上  
厚岸の大さんま  
3尾(1尾約130g) **890円**(税込)  
961円

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



**203** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎14日以上  
豆アジ  
200g **350円**(税込)  
378円

熊野産の朝定置網で獲れた豆アジを水揚げ後すぐ急速冷凍しました。半解凍後、丸ごと唐揚げや、南蛮漬けなどに。



**204** 📅凍  
共和食品 ◎15日以上  
まぐろほほ肉  
200g **570円**(税込)  
616円

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



**205** 📅凍  
札幌中一 ◎45日以上  
もったいないマス切身(無塩)  
6切(420g) **740円**(税込)  
799円

北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



**206** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産塩鮭切身  
2切(120g) **385円**(税込)  
416円

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



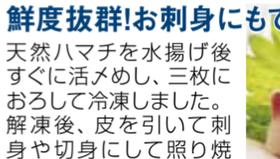
**207** 📅凍  
塩屋 ◎30日以上  
もったいない紅鮭切身  
3切(150g) **660円**(税込)  
713円

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



**208** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
天然ハマチ  
半身(350~450g) **740円**(税込)  
799円

原材料/天然ハマチ(熊野産)



**209** 📅凍  
札幌中一 ◎90日  
もったいないナメタカレー  
250g **398円**(税込)  
430円

北海道稚内産ナメタカレーを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**210** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
開きいわし  
4~5枚 通常本体 **398円**(税込)  
418円 (約150g) **430円**

原材料/真いわし(八戸)



**211** 📅凍  
大新 ◎90日以上  
とれとれあじタタキ身  
150g **298円**(税込)  
322円

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

塩焼きや蒲焼きなどに  
青森県産の真いわしを手開きしました。



原材料/真いわし(八戸)



原材料/スルメイカ(宮城県)、食塩



**212** 📅凍 G不使用  
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦  
まぐろつみれ  
10個前後(150g) **368円**(税込)  
397円

メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふわりと仕上げています。鍋やスープなどに。(GMO飼料不使用)



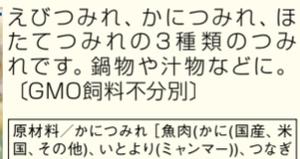
**213** 📅凍 G調味料  
大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か  
海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)  
3種各4個 通常本体 **440円**(税込)  
458円 (156g) **475円**

原材料/かにつみれ [魚肉(かに(国産、米国、その他)、いとより(ミンマー))、つなぎ(卵白(国産)、小麦粉)、山芋、砂糖、かにエキス、食塩、発酵調味液/エノキタケエキス]、えびつみれ [魚肉(えび(タイ)、いとより(タイ))、つなぎ(卵白(国産)、小麦粉)、玉ねぎ、粒状大豆たん白、砂糖、えびエキス、山芋、食塩/エノキタケエキス]、ほたてつみれ [魚肉(ホタテ(国産)、いとより(ミンマー))、玉ねぎ、和風調味料(米発酵調味料、水あめ、魚介エキス、その他)、小麦粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、香辛料]



**214** 📅凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
国産金目鯛みりん干し(半身干し)  
2枚(180g) 通常本体 **460円**(税込)  
478円 (約180g) **497円**

国産金目鯛を半身におろし、特製みりん調味液に漬けた後、遠赤外線でおくらと干し上げました。解凍後、焼いてください。



**215** 📅凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
国産するめいか一夜干し(カット済)  
130g **430円**(税込)  
464円

鮮度の良い国産するめいかを冷風乾燥して食べやすいサイズにカットしました。解凍後、焼いてください。

ほんのり甘く香ばしい風味



原材料:金目鯛(国産)、みりん調味液 [ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、みりん、魚醤、デキストリン、食塩、セラチン]、砂糖、食塩

**216** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
マアジ開き  
4~5枚 **730円**(税込)  
788円

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

噛むほどに旨味が広がる  
食感が楽しめます



**217** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サバ開き  
1~2枚 **450円**(税込)  
486円

熊野産サバを塩のみで味付けし、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



**218** 📅凍  
ヤイチ ◎30日以上  
しまほっけ一夜干し  
1枚(約140g) **730円**(税込)  
788円

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



**219** 📅凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
ウルメイワシ丸干し  
100g **498円**(税込)  
538円

熊野産ウルメイワシを天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



**220** 📅凍  
丸彦水産 ◎90日以上  
網干し造り子持ちからふとししゃも  
7~13尾(140g) **340円**(税込)  
367円

ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。

**221** 📅凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サンマみりん干し  
2枚 **598円**(税込)  
646円

北海道産サンマを厳選調味液に漬込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。

### 兵庫県姫路 播磨海洋牧場

活めされた真鯛を味わってください

肉厚で甘みが強いです



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



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



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



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

西京味噌と銀だらの脂の合った旨みが相性抜群です



**226** 冷凍 調味料  
東北トクスイ  
銀だろ西京漬  
2切(120g) **450円**(税込486円)  
銀だろを切身にして、西京味噌にじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



**227** 冷凍 不使用  
東北トクスイ  
紅鮭塩麴漬  
3切(150g) **510円**(税込551円)  
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



**228** 冷凍 調味料  
淡水産  
無着色辛子明太子(切り込)  
50g **450円**(税込486円)  
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



**229** 冷凍 調味料  
淡水産  
無着色たらこ(切り込)  
50g **450円**(税込486円)  
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



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



**231** 冷凍  
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一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



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



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



**234** 冷凍  
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。



**235** 冷凍  
三浦好商店  
網走湖特産砂出ししじみ貝  
150g **540円**(税込583円)  
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



**236** 冷蔵  
竹友水産  
こっちゃんの素 素潜り天然わかめ  
150g **435円**(税込470円)  
淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



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



**238** 冷凍  
山茂丸水産  
岩崎さんの釜揚げしらす  
100g **500円**(税込540円)  
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



**239** 冷凍  
芦浜産直出荷組合  
釜揚げちりめん  
50g **378円**(税込408円)  
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



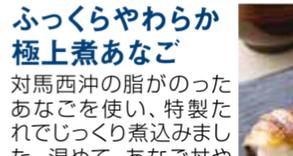
**240** 冷凍  
千倉水産加工販売  
素干桜小あみ  
50g **248円**(税込268円)  
三陸沿岸で主に3月~4月にかけて漁獲されるツノナシオキアミを塩水でボイル後、遠赤外線乾燥機でふっくらと干しあげました。



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



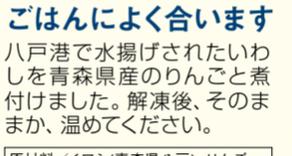
**242** 冷凍  
札幌中一  
焼鮭弁当用  
5枚(150g) **770円**(税込832円)  
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



**243** 冷凍 調味料  
対馬地域商社  
対馬産煮あなご  
100g **1560円**(税込1685円)  
対馬西沖の脂のつったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。



**244** 冷凍 調味料  
おおさき町製加工組合  
鹿児島県産うなぎ刻み  
50g×2 (タレ付) **1600円**(税込1728円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



**245** 冷凍 不使用  
ヤイチ  
いわしりんご煮  
2本(100g) **358円**(税込387円)  
八戸港で水揚げされたいわしを青森県産のりんごと煮付けました。解凍後、そのままか、温めてください。



**246** 冷凍 調味料  
ヤイチ  
いわしのアヒージョ  
100g **410円**(税込443円)  
八戸産いわしをオリーブオイルとんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



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



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



**249** 冷凍  
パプアニューギニア海産  
パプア産天然エビフライ(L)  
約5尾(120g) **840円**(税込907円)  
パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



**250** 冷凍 不使用  
札幌中一  
カニクリームコロッケ(油調済み)  
5個(130g) **650円**(税込702円)  
網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

淡白な真だらに、チーズの風味とバジルの香りがよく合います



**251** 冷凍  
九里  
国産真だらのチーズバジルパン粉焼き  
180g **398円**(税込430円)  
国産真だらの切身に粉チーズとバ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〕

### 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



**252** 冷凍  
川崎北部水産加工  
あじ昆布のみ  
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



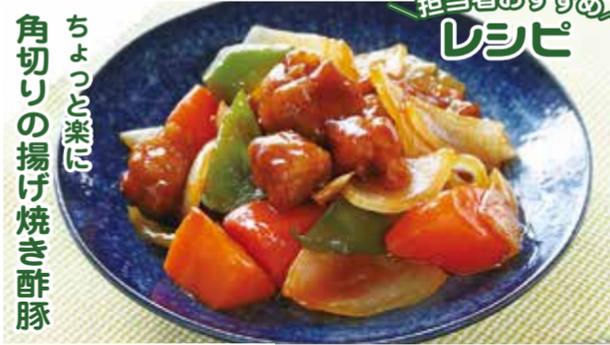
**253** 冷凍 不使用  
川崎北部水産加工  
大林さんの赤魚粕漬  
2切(160g) **540円**(税込583円)  
アイルランド産赤魚を切身にして、特製粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。



**254** 冷凍 不使用  
川崎北部水産加工  
生から造ったアジフライ  
半身4枚 **600円**(税込648円)  
大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵GMO飼料不分別〕



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



**材料**

千野さんの豚モモ角切り ..... 200g~  
 酒、塩、片栗粉 ..... 適量  
 にんじん ..... 1/2本程度  
 玉ねぎ ..... 半玉程度  
 ビーマン ..... 1~2個

**【A】**  
 酢、やまゆりケチャップ ... 大2  
 醤油 ..... 大1  
 片栗粉 ..... 小2

**作り方**

- ①肉に酒、塩を適量もみ込み、片栗粉をまぶす。
- ②にんじんは乱切り、その他の野菜は一口大に切る。
- ③鍋に油(分量外)を多めにひいて熱し、中火で①を揚げ焼きにする。
- ④殆ど火が通ったら、②を入れて火が入るまで焼く。
- ⑤混ぜておいたAを加え、とろみがついてきたら完成。

豚肉をカットする手間と、あげる手間を抑えたレシピです。Aの分量を調整して、お好みの濃さ、とろみでお召し上がりください。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**256 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
 通常本体 200g **680円** (税込) **665円** (税込) (718円)  
 ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
 2枚(200g) **660円** (税込) (713円)  
 ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークンテータンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**267 凍** 丹沢農場 ◎120日  
**丹沢豚スペアリブ**  
 300g **620円** (税込) (670円)  
 豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

**268 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ローススライス**  
 200g **522円** (税込) (564円)  
 赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

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

**好みの厚さで 豚バラチャーシュー**  
 コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

**269 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚バラブロック**  
 400g **1075円** (税込) (1161円)

**特**

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

**261 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ヒレ一口カツ用**  
 150g **635円** (税込) (686円)  
 脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

**特**

**262 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**  
 通常本体 200g **480円** (税込) **468円** (税込) (505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。

**263 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
 200g **485円** (税込) (524円)  
 肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

**特**

**270 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚モモしゃぶ**  
 通常本体 200g **505円** (税込) **488円** (税込) (527円)  
 赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

**271 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚小間切れ**  
 200g **418円** (税込) (451円)  
 旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**264 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。

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

**266 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚小間切れ&挽き肉**  
 150g×2 **680円** (税込) (734円)  
 脂が少ないうもも小間切れと挽き肉をセットにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**277 凍** 秋川牧園 ◎9ヶ月  
**野菜を加えてハーブチキングリル**  
 195g **565円** (税込) (610円)  
 鶏もも肉タレ付きシリーズ。ご家庭の野菜と一緒に混ぜて、焼くだけ簡単ボリュームたっぷりのメインディッシュが出来ます。(GMO飼料不使用)

**278 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)**  
 500g **988円** (税込) (1067円)  
 モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。

**279 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉**  
 300g **588円** (税込) (635円)  
 豊富なコクと適度な脂です。ゴミ削減の側面から、包材をトレーから袋に変更し、100g増量企画になっています。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)**

**かみほどおいしい 茜鶏のバターソテー**  
 締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

**272 凍** 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)

**273 凍** 千葉産直サービス ◎30日以上  
**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。

**勿ゆつと 手羽中の唐揚げ**  
 手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

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

**281 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)**  
 通常本体 300g **550円** (税込) **522円** (税込) (564円) **特**

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

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

**276 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**つくば茜鶏砂ぎも**  
 300g **498円** (税込) (538円)  
 コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

**282 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
 200g **410円** (税込) (443円)  
 モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**283 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏丸体**  
 2.3kg **2590円** (税込) (2797円)  
 秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

**284 凍** 秋川牧園 ◎90日以上  
**秋川若鶏むね肉**  
 200g **540円** (税込) (583円)  
 脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**塩、胡椒でそのまま**  
 主に「リブローズ」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

**285 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛ローススライス**  
 180g **2150円** (税込) (2322円)

**286 蔵** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛ヒレステーキ**  
 2枚(110g) **1778円** (税込) (1920円)  
 脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

**国産熟成牛 (北海道)**

**切り落としで 焼肉丼**  
 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。

**290 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
 200g **1150円** (税込) (1242円)  
 歯ごたえと旨みがあるロースです。

**291 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)

**287 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。

**特**

**288 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
 通常本体 200g **772円** (税込) **738円** (税込) (797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。

**289 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
 200g **638円** (税込) (699円)  
 みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

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

**293 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。

**294 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。



**感謝祭 出店**  
 伝統製法×炭火焼き  
 み祭りだけのおいしさを是非

職人の技が美味しさの秘密

今年度の総交代会にて  
 やまゆり創立初期からお付き合いのあるハム工房ジローさん。極限までシンプルな原材料と、伝統の長期熟成製法により肉本来の旨味を最大限まで引き出しています。9月21日(土)の感謝祭では、検討委員会を通して組合員と作り上げた商品レーゲンスブルガーを感謝祭限定・フランクフルトサイズで、炭火焼きにて提供します。是非お越しください!



原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)

**295 冷蔵**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**徳用やまゆりのウインナーソーセージ**  
 160g(7~9本) **670円(税込)**  
 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〕

いろいろ使えるから  
 嬉しいお徳用!



原材料/豚バラ肉(国産)、食塩、三温糖

**296 冷蔵**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのベーコンスライス徳用**  
 240g(11~12枚) **1450円(税込)**  
 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〕



**297 冷蔵**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上/乳  
**やまゆりのチーズウインナー**  
 100g **540円(税込)**  
 よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**298 冷蔵**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのローズハムスライス**  
 80g **630円(税込)**  
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**299 冷蔵**  
 ハム工房ジロー ◎30日以上  
**やまゆりのプレスハムスライス**  
 100g(7枚) **600円(税込)**  
 山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



**301 冷蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**丹沢ボンレスハムスライス**  
 100g **430円(税込)**  
 丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**302 冷蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**粗挽きウインナー**  
 120g **348円(税込)**  
 飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



**303 冷蔵**  
 丹沢農場 ◎7日  
**皮なしベビーウインナー**  
 120g **338円(税込)**  
 皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



**304 冷蔵 G不使用**  
 丹沢農場 ◎90日/卵・乳・麦  
**丹沢ハンバーガー用パティ**  
 50g×4 **468円(税込)**  
 パーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕



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



**306 冷蔵 G不使用**  
 高橋(千野ファーム) ◎30日以上/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
 2枚(200g) **698円(税込)**  
 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理**

丹沢高原豚を生姜焼きタレに漬け込みました。少し濃い味付けにしておりますので、野菜を加えて調理してください。〔GMO飼料不使用〕



**307 冷蔵 G不使用**  
 丹沢農場 ◎5日/豆・麦・米  
**丹沢豚小間生姜焼き用(味付)**  
 200g **475円(税込)**  
 (肉約140gタレ約60g)

**秋川牧園のお惣菜**

**タルタルソースを作って本格チキン南蛮に**



原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

**312 冷蔵 G不使用**  
 秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **415円(税込)**

**程よい塩加減で骨付き肉の旨みを実感できます**



原材料/鶏肉(国産)、醤油、ゆずこしょう、発酵調味料、食塩、純米酒

**313 冷蔵 G不使用**  
 秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**若鶏手羽元ゆずこしょう焼き**  
 250g **578円(税込)**



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



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



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

**八甲鳴のジューシーな旨味と食感をいかしています**

鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



**309 冷蔵 G不使用**  
 千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦  
**鴨ネギまるっと餃子**  
 6個(168g) **500円(税込)**

**冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです**

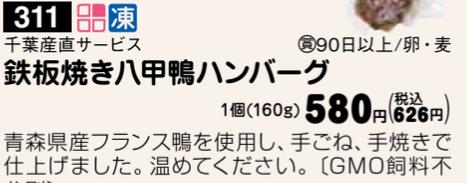
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



**310 冷蔵 G不使用**  
 千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・落  
**房総もち豚の落花みそ漬**  
 180g **568円(税込)**

**千葉産直サービス**

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**

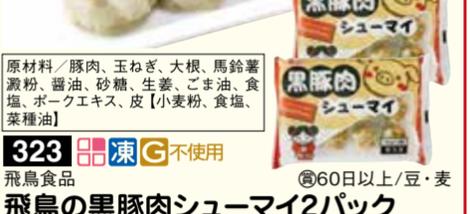


原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

**311 冷蔵**  
 千葉産直サービス ◎90日以上/卵・麦  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
 1個(160g) **580円(税込)**

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**飛鳥食品の人気商品**

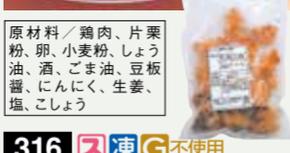


原材料/豚肉、玉ねぎ、大根、馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

**323 冷蔵 G不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック**  
 12個(180g)×2 **840円(税込)**

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

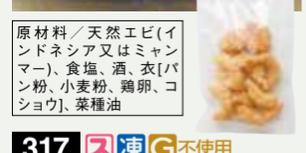
**お弁当の定番品**



原材料/鶏肉、片栗粉、卵、小麦粉、しょう油、酒、ごま油、豆板醤、にんにく、生姜、塩、こしょう

**316 冷蔵 G不使用**  
 マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米  
**徳用神山鶏のから揚げ**  
 400g **980円(税込)**

**お弁当やもう少しおかずが欲しい時の一品に**



原材料/天然エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ)、菜種油

**317 冷蔵 G不使用**  
 マストミ ◎45日以上/卵・麦・米・え  
**ひとくちエビフライ**  
 100g **500円(税込)**



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

**おまとも 特価**  
 冷蔵 G不使用  
 マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
 4個×2 **460円(税込)**  
**320 徳用**  
 4個×4 通常本体(560g) **920円(税込)**  
 新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**

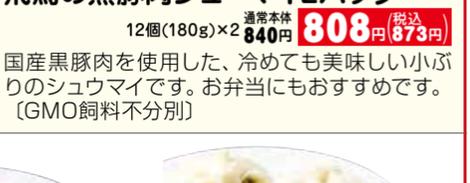
ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**322 冷蔵 G不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/麦・米  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
 12個(180g) **410円(税込)**

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**飛鳥食品の人気商品**



原材料/豚肉、玉ねぎ、大根、馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)

**325 冷蔵 G不使用**  
 飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の黒豚肉まん**  
 3個(270g) **485円(税込)**

国産牛肉の旨味と淡路島産たまねぎの甘味が存分に味わえます



原材料/牛肉(国産)、玉葱(国産)、醤油、みりん、砂糖、ワイン、生姜、かつおだし(GMO飼料不分別)

327 凍 G調味料 満る里 ◎75日以上/豆・麦・米 神戸満る里 国産牛丼の具 150g×2 890円(税込961円) こだわりの大釜製法で優しい味わいに仕上げています。湯煎で約10分温めてください。

茄子がしっかりと入った本格派



原材料/野菜[なす、長ねぎ、生姜、にんにく]、食肉[豚肉、鶏肉]、植物油[なたね油、ごま油]、甜麺醬、豚脂、オイスターソース、ポークエキス、砂糖、醤油、豆板醤、酵母エキス、食塩、加工用でん粉

328 凍 G不使用 ニッキー ◎365日/豆・麦 麻婆茄子丼の具 2袋(300g) 520円(税込562円) 旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。[GMO飼料不分別]



329 凍 G不使用 ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米 鶏ごぼうハンバーグ 26g×8 433円(税込468円) 鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。[GMO飼料不分別]



330 凍 G不使用 ニッキー ◎1年/卵・豆・麦・米 大きな豆腐肉団子(タレ付) 8個(340g) 495円(税込535円) 外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。[GMO飼料不分別]



331 凍 G調味料 ニッキー ◎1年/豆・麦・米 お弁当用ソースメンチカツ 6個(120g) 332円(税込359円) 鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。[GMO飼料不分別]



332 凍 G不使用 ニッキー ◎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]

温めて、ふっくらおいしい♪

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ[GMO飼料不分別]



337 凍 G調味料 西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米 オムライス 2食(360g) 520円(税込562円)

原材料/鶏卵(国産)、米(国産)、玉ねぎ、トマトケチャップ、牛乳、鶏肉、植物油[大豆油、なたね油]、人参、グリーンピース、バター、水あめ、ワイン、食塩、砂糖、トマトペースト、チキンコンソメ、チキンエキス、デキストリン、コショウ、酵母エキス、蛋白酵素分解物、ポークエキス、オニオンエキス、香辛料、加工澱粉



336 凍 G調味料 全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米 発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ 220g×2 380円(税込410円) 九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

冷凍野菜

プチっとした食感と豆の香り。料理の彩りに



101 102 穂の香卵(平卵)

339 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニック冷凍グリーンピース 250g 通常本体 380円(税込395円) 366円(税込395円) 有機栽培で育ったグリーンピースを急速冷凍しています。茹でる場合は凍ったまま熱湯でさっと茹で上げて、水切りを充分にしてください。



340 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックカーネルコーン 250g 370円(税込400円) スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。



341 凍 G不使用 ムソー ◎6ヶ月以上 オーガニックミックスベジタブル 250g 370円(税込400円) ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



344 蔵 金子製麺 ◎7日以上/麦 ふわふわもちもちっちりうどん。 200g×2 257円(税込278円) 国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



345 凍 山本食品 ◎180日以上/そば 生成長野県産十割そば 130g×2 585円(税込632円) 長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。



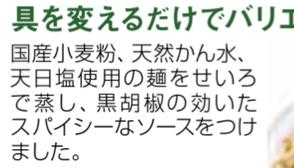
346 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉なまラーメン(スープ無し) 120g×2 268円(税込289円) 自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。



347 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 全粒粉なまラーメン淡麗鶏ガラ醤油 120g×2 スープ付 382円(税込413円) 国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏ガラをたっぷり加えました。[GMO飼料不分別]



348 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 日本の中中華麺 塩 120g×2 スープ付 367円(税込396円) 国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。[GMO飼料不分別]



349 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米 季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付) 150g×2 398円(税込430円)

具を変えるだけでバリエーションはいろいろ♪

国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



感謝祭 出店



350 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉餃子の皮 大判20枚 230円(税込248円) やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



351 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/麦 全粒粉春巻の皮 大判10枚 315円(税込340円) 小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。



352 蔵 しらかの会 ◎60日 ノラの会の梅干 100g 328円(税込354円) 農業や化学肥料を使わずに栽培した梅を、10%の塩で漬け込み、無農薬で栽培した赤シソを使用しました。



353 蔵 しらかの会 ◎30日以上 ノラの会の練り梅 80g 298円(税込322円) 農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干で作りました。料理や梅醬番茶などに。



357 蔵 G不使用 菌興椎茸協同組合 ◎30日以上/豆・麦・米 原木栽培の椎茸つくだ煮 150g 490円(税込529円) 鳥取県産原木乾しいたけを厳選した調味料でじっくりと炊き上げ、乾しいたけと醤油の旨味を壊さずレトルト加工しました。



358 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米 きのこごはんの素 170g(2合) 通常本体 450円(税込475円) 440円(税込475円) 舞茸やえのき草などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。



359 蔵 G不使用 かじかわ農場食品 ◎15日以上/豆・麦 ひじきと大豆の煮物 120g 355円(税込383円) ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。



360 蔵 G不使用 かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米 切り昆布の煮物 100g 330円(税込356円) 361 蔵 G不使用 かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆・麦・米 切干大根煮物 100g 330円(税込356円)

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい本格たくあん



原材料/大根(宮崎県)、米ぬか、食塩、唐辛子

354 海の精 ◎6ヶ月以上/米 海の精天日干したくあん 1本 495円(税込535円) 契約栽培の大根を農業不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

まろやかでふっくら甘味が、カレーライスによく合います

有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。



355 海の精 ◎90日以上/豆・麦・米 海の精 福神漬 80g 530円(税込572円)

356 海の精 ◎4ヶ月以上 海の精しょうが紅梅漬け 60g 350円(税込378円) 高知の契約農家で栽培した大しょうがを紅玉梅酢に漬けて千切りにした刻みタイプ。塩気が強いと感じるときは塩抜きしてください。



362 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 くるみ小女子 60g 440円(税込475円) 北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。



363 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 細切りしその実昆布 100g 370円(税込400円) 旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。



364 遠忠食品 ◎45日以上/麦・米 国産味付ザーサイ 100g 380円(税込410円) 国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。



365 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米 煮豆・きんととき豆 130g 157円(税込170円) 366 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米 煮豆・こんぶ豆 140g 157円(税込170円)



367 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米 煮豆・黒豆 110g 176円(税込190円) 厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まろやかで、ふっくらとつややかに仕上げました。



368 南部フーズ ◎10日以上 釜あげうぐいす 170g 236円(税込255円) カナダ産青えんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

最終 物流の都合により今回で終売となります



作り方

- ①笹かまぼこ2枚の表面にこしょう、小麦粉をまぶし、バターを溶かした中火のフライパンできつね色になるまで焼く。
- ②盛り付け、残ったバターにレモンの絞り汁を入れて上からかける。

182140 冷凍カットレモン

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

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

晩酌のおつまみや麺類のトッピングにも♪  
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

**371** 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

野菜の旨味や食感、彩りが楽しめる逸品  
北海道産助宗たらすり身に豆腐を合わせ、国産野菜5種類(椎茸、人参、ごぼう、竹の子、枝豆)をたっぷり加えました。

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

**ブリブリとした歯ごたえある食感に魚本来の味わい**

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

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

**369** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**笹かまぼこ**  
通常本体 5枚(115g) **350**円 **338**円(税込) **365**円

**373** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上  
**わかめはんぺん**  
4枚(188g) **390**円(税込) **421**円

北海道産助宗たらすり身に宮城県仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。〔GMO飼料不使用〕

**374** 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

北海道産助宗たらすり身に宮城県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〕

徳島県のローカルフード **〇フィッシュカツサンド**

徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのばし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

**375** 不使用  
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦  
**阿波のフィッシュカツ**  
2枚(130g) **358**円(税込) **387**円

**134** 不使用  
キャベツ

**420** 不使用  
北海道産小麦のスライス食パン

**376** 不使用  
いわて屋 ◎30日/麦  
**ちくわぶ**  
160g **140**円(税込) **151**円

国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

**377** 調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
**自然派styleかにかま**  
6本 通常本体 (約85g) **210**円 **198**円(税込) **214**円

原材料/魚肉すり身[スケソウダラ、砂糖]、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カニエキス、酵母エキス、着色料[紅麹]

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

山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

まずはそのまま、大豆の甘みをお楽しみください  
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。

**379** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆  
**毎日だいず(大豆の水煮)**  
120g **240**円(税込) **259**円

原材料/大豆(北海道)

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

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

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

独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしいさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

**382** 不使用  
いわて屋 ◎90日  
**生芋こんにやく**  
250g **250**円(税込) **270**円

生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

食感の良い昔ながらのしらたきです **特**

一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

**383** 不使用  
いわて屋 ◎90日  
**生芋しらたき**  
通常本体 250g **280**円 **270**円(税込) **292**円

**153** 不使用  
じゃがいも (出島・ニシユタカ)

**151** 不使用  
淡路の玉ねぎ

**154** 不使用  
にんじん

**384** 不使用  
いわて屋 ◎90日  
**小結しらたき**  
150g **210**円(税込) **227**円

ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です

千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「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。

**385** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**小糸在来よせ豆腐**  
230g **340**円(税込) **367**円

ただ茶豆の甘みと香りをツルンと召し上がれ **今季最終**

国産丸大豆と山形県鶴岡産ただちや豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。

**386** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ただちや豆入寄せ豆腐**  
200g **285**円(税込) **308**円

**387** 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。

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

厳選した国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。

**389** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 青大豆おぼろ**  
230g **526**円(税込) **568**円

山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にかりで寄せています。

**390** 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。

**391** 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。

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

**393** 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・海水にかり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。

**394** 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) **281**円

嬉しいお買得なバンドル規格です♪ **●豆腐みそ田楽**

調理しやすく水切りを要する下準備不要の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

**395** 不使用  
丸和食品 ◎21日/豆  
**押し豆腐2個**  
通常本体 220g×2 **460**円 **430**円(税込) **464**円

**おまとめ 特価**

**396** 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。

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

国産大豆と海水にかりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

小出しで使える便利なチャック付き袋入り♪

压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

原材料/丸大豆(国産)、にがり、菜種油(オーストラリア)

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

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

国産丸大豆と海水にかりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

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

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

枝豆の食感をお楽しみください **特**

**今季最終**

国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生姜)入りの定着京がんに枝豆をいれた、季節限定のがんです。

**401** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**枝豆がんに**  
通常本体 6個 **300**円 **288**円(税込) **311**円

ふっくら、じっくり炊き上げた **がんにの煮物**

がんに種を油揚げに入れたかわりがんにを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。

**402** 不使用  
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付きつねがんに**  
4個 **370**円(税込) **400**円

煮物のほかそのままサラダでも♪

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっとり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

**403** 不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **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(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

**404** 不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**味付うの花料理2袋**  
通常本体 150g×2袋 **570**円 **530**円(税込) **572**円

**おまとめ 特価**

経木納豆(大粒)は製造コスト高騰により終売になりました



405 **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 タレ・カラシ付 **220円**(税込) (238円) 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。



406 **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 タレ・カラシ付 **218円**(税込) (235円) 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。



407 **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 タレ・カラシ付 **235円**(税込) (254円) 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。



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

仕込む日の朝に大豆をひき割り、仕上げています

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



410 **蔵** G不使用 登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米 登喜和ひき割りカップ納豆 30g×2 通常本体 タレ・カラシ付 **168円**(税込) (181円)

特



411 **蔵** G不使用 野呂食品 ◎10日/豆 鎌倉山 大粒カップ納豆 40g×2 **153円**(税込) (165円) 宮城県南方可成(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。



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



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



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



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



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



417 **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) 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】



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



419 **蔵** G不使用 栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦 ハンバーガー用パンズ 4個入 **240円**(税込) (259円)



421 **蔵** サンタハウス ◎6日/麦 フルーツライ(ライ麦パン) 1個 **360円**(税込) (389円) 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール



422 **蔵** サンタハウス ◎6日/麦 レズンバター(パン) 1本 **348円**(税込) (376円) 国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、食塩(海の精)

春夏限定のピリ辛ピザは今回の企画より秋冬限定のリンゴ&おさつパイに切り替えになります。ご了承ください。

リンゴとさつまいもを使った自家製フィリングがたっぷり!



426 **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) 小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩



427 **蔵** デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 角食パン8枚切 1斤(8枚) **380円**(税込) (410円) 国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



428 **蔵** デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米 酵母クロワッサン 3個 **510円**(税込) (551円) 国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】



424 **蔵** サンタハウス ◎6日/麦 黒ゴマクッペ 1個 **366円**(税込) (395円) 国産小麦粉(長野)、天然酵母、有機黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)



425 **蔵** サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦 くるみパイ 3個 **418円**(税込) (451円) 国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター【GMO飼料不分別】、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵【GMO飼料不使用】

原材料/国産小麦粉、よつ葉バター、有精卵、海の精、洗双糖、りんご、レーズン、さつまいも【乳製品GMO飼料不分別】(卵GMO飼料不使用)

423 **蔵** サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦 リンゴ&おさつパイ 1個 **608円**(税込) (657円) アップルパイにさつまいもをミックスして、りんごの酸味とさつまいもの甘さを程よくブレンドしました。



429 **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) 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】



430 **蔵** デニッシュハウス ◎5日/麦・米 ライ麦食パン 1斤 **510円**(税込) (551円) 国産小麦粉、ライ麦粉(ヨーロッパ)、水、天然酵母、甘しよ糖、食塩



431 **蔵** デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米 黒ゴマモンスターデニッシュ 2個 **500円**(税込) (540円) 国産小麦粉、ゴマペースト(バター)、甘しよ糖、黒炒りゴマ、黒すりゴマ、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

焼くと香ばしく、オリーブオイルとの相性抜群!



434 **蔵** サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神ソフトフランス 350g **405円**(税込) (437円) 白神山地の残雪とブナの葉をイメージしたシンプルな美味しさのソフトフランスパンです。

シンプルな飽きない美味しさのプチサイズのパン



435 **蔵** サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神ふぞろいプチパン 10個 **435円**(税込) (470円) 国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特長がもっともよく出ているパンです。

はちみつの香りと甘さモチモチ感が美味しい♪



436 **蔵** サラ秋田白神 ◎3日/麦 白神はちみつパン 150g **330円**(税込) (356円) 砂糖は一切使わずにはちみつだけで甘さを出しています。はちみつの風味をお楽しみください。

午後のティータイムにいかがでしょうか シナモンを利かせたアップルプレザーブと、クリームチーズを包んで焼き上げた、ケーキ感覚の菓子パンです。



432 **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 通常本体 **480円**(税込) (495円) 原材料/アップルプレザーブ(りんご、甘しよ糖、レモン果汁)、国産小麦粉、クリームチーズ、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩、シナモン、クルミ【乳製品GMO飼料不分別】

原材料/小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

今月のオススメのはちみつ 国産ヘアリーベッチ蜜



437 **蔵** 山田養蜂場 ◎180日以上 国産ヘアリーベッチ蜜 150g **1000円**(税込) (1080円) 茨城県の「ヘアリーベッチ」というマメ科の植物から採集したはちみつです。クセがなく上品でさわやかな香りが特徴です。

はちみつ漬けやお砂糖の代わりに料理にも!



438 **蔵** 山田養蜂場 ◎180日以上 アルゼンチン産・百花蜜 1000g **2150円**(税込) (2322円) 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。糖度が高いため果実漬けなどに最適。



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



443 **蔵** 平田産業 ◎1年以上 ナチュラルーメーブルシロップアンバー 330g(ピン) **1180円**(税込) (1274円) カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。



440 **蔵** G不使用 ムソー ◎4ヶ月以上 国産いちごジャム 200g **648円**(税込) (700円) ジャムに適した国産いちご、ストレートタイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。



444 **蔵** G調味料 創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦 コーンチャウダー(レトルト) 150g **295円**(税込) (319円) コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】



441 **蔵** G不使用 きとうむら ◎180日以上 木頭村柚子ジャム 155g **495円**(税込) (535円) 契約栽培の木頭村の皮を細かくし、北海道産ビートルグラニュー糖を合わせ、低温で時間をかけて作りました。



445 **蔵** G不使用 マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦 豆乳仕立てのカボチャスープ 180g **170円**(税込) (184円) かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。【GMO飼料不分別】

セサミンとカルシウムがたっぷり入ってます



442 **蔵** G調味料 三育フーズ ◎180日以上/豆 黒ゴマクリーム 190g **615円**(税込) (664円) 黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。



産の香卵の生産者 小幡畜産の平井さんが出店します

感謝祭 出店

販売あり 試食あり



小幡畜産 /卵 産の香卵(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) 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 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) 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 1ℓ 310円 (税込335円) 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 500ml 257円 (税込278円) 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]



タカハシ乳業 ◎5日/乳 111 1000ml 450円 (税込486円) 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、甘味の少ないおいしい牛乳です。[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 カフェインレスよつ葉カフェオレ 446 200ml 120円 (税込130円) 447 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 飲んでやさしいヨーグルト 448 500ml 230円 (税込248円) 449 1000ml 398円 (税込430円)



450 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g 185円 (税込200円) 451 よつ葉乳業 ◎10日以上/乳 よつ葉プレーンヨーグルト 400g 280円 (税込302円)



爽やかでやさしい味わい 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] 原材料/生乳(茨城県) 454 鈴木牧場 ◎10日以上/乳 鈴木牧場のヨーグルト無糖 400gピン 520円 (税込551円) 特



455 鈴木牧場 ◎10日以上/乳 鈴木牧場のヨーグルト微糖 400gピン 530円 (税込572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 鈴木牧場 ◎14日以上/乳 さけるチーズプレーン 30g 230円 (税込248円) 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]



457 よつ葉乳業 ◎17日/乳 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 248円 (税込268円) 458 函南東部農協 ◎10日以上/乳 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 325円 (税込351円)



459 函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳 ほっぺがよるこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円 (税込378円) 460 木次乳業 ◎2日以上/卵・乳 牧場のカスタードプリン 100ml 240円 (税込259円)



461 よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳 増量よつ葉シュレッドチーズ 250g+50g 618円 (税込667円) 462 よつ葉乳業 ◎90日/乳 よつ葉スライスチェダー 100g(4枚) 408円 (税込441円)



千葉県 三芳村蛭まい研究会 みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料 471 白米 2kg 1215円 (税込1312円) 472 白米 5kg 2988円 (税込3227円) 473 玄米 5kg 2835円 (税込3062円) 千葉県南房総市の大久保康廣さん他。



466 鈴木牧場 ◎14日以上/乳・豆・麦 さけるチーズ醤油 30g 250円 (税込270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天然醸造有機醤油を入れました。[GMO飼料不使用]



467 鈴木牧場 ◎10日以上 スカモルツァチーズ 40g 360円 (税込389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]



463 よつ葉乳業 ◎90日以上/乳 よつ葉カマンベールチーズ 90g 460円 (税込497円) 北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



464 函南東部農協 ◎20日以上/乳 南箱根のモツァレラチーズ 100g 653円 (税込705円) 468 よつ葉乳業 ◎60日以上/乳 よつ葉バター(減塩) 150g 378円 (税込408円)



469 よつ葉乳業 ◎9日/乳 よつ葉生クリーム 200ml 408円 (税込441円) 470 函南東部農協 ◎4日以上/乳 丹那生クリーム 200ml 510円 (税込551円)



山形県 庄内協同ファーム 庄内つや姫 低農薬無化学肥料 480 白米 5kg 2980円 (税込3218円) 481 玄米 5kg 2730円 (税込2948円) 山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1



庄内ササニシキ 482 玄米 2kg 1530円 (税込1652円) 山形県庄内町の工藤広幸さん他。 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料 483 玄米 5kg 2730円 (税込2948円) 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料 484 玄米 5kg 2500円 (税込2700円) 山形県庄内町の工藤広幸さん他。



高知県 高生連 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料 487 白米 5kg 3575円 (税込3861円) 488 玄米 5kg 3450円 (税込3726円) 高知県南国市の金田善充さん他。 高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料 489 白米 5kg 2760円 (税込2981円) 490 玄米 5kg 2540円 (税込2743円) 高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。



九州 湧水有機生産組合 九州産にこまる 491 白米 2kg 1500円 (税込1620円) 492 白米 5kg 3580円 (税込3866円) 493 玄米 2kg 1380円 (税込1490円) 494 玄米 5kg 3330円 (税込3596円) 鹿児島県湧水町の松田宗博さん、大分県宇佐市の堀田敦弘さん他。



183 マコメ ◎3ヶ月以上/豆・米 国内産十五穀米 300g 980円 (税込1058円) 184 国内産押麦 300g 398円 (税込430円) 185 国内産もちあわ 100g 540円 (税込583円)



186 国内産もちきび 150g 540円 (税込583円) 180105 国内産たかきび 150g 540円 (税込583円) 180117 国内産ひえ 150g 540円 (税込583円) 180129 国内産アマランサス 100g 540円 (税込583円) 180130 しろたかノラの会 ◎10日/米 ノラの会の生こうじ 600g 700円 (税込756円) しろたかノラの会のお米を使い、手作業で丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。



**味噌マヨで野菜を炒める**

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな味噌です。

**495** 蔵G不使用  
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**蔵出し生 糀みそ(ツブみそ)**  
900g **648**円(700円)

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

**G** 不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**499** 1ℓ **593**円(640円)  
**500** 1.8ℓ **907**円(980円)

**天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ**

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。煮物などの料理にもどうぞ。

**G** 不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**501** 360ml **472**円(510円)  
**502** 1ℓ **880**円(950円)

節辰商店の削り工場で鰹節を厚削りにしてしっかりとだしをとってあります。希釈してご使用ください。

**503** 蔵G不使用  
節辰商店 ◎180日/豆・麦・米  
**鰹たっぶりつゆ**  
500ml **600**円(648円)

**496** 蔵G不使用  
しらたかノラの会 ◎90日/豆・米  
**ノラの会の手造り二年味噌**  
500g **350**円(378円)  
農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

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

**498** 蔵G不使用  
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**無添加だし入りみそ**  
375g **520**円(562円)

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

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

次回価格改定予定  
有機栽培ぶどうから作られた白ワインを、木製の樽の中で自然にゆっくりと熟成させたピネガーです。

**505** ミトク ◎360日以上  
**オーガニック白ワインピネガー**  
250ml **770**円(832円)

**506** ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **395**円(427円)  
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**507** 高橋ソース  
**有機コストリカ産黒糖**  
400g **463**円(500円)  
コストリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

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

**509** 青い海  
**青い海あらしお**  
200g **287**円(310円)

**510** 海の精  
**海の精あらしお**  
240g **600**円(648円)  
伊豆大島で黒潮が運ぶ海水を原料に、添加物を一切加えないでじっくり丁寧に作り上げた純国産の海塩です。

**511** 海の精  
**海の精やしお詰め替え用**  
60g **238**円(257円)  
ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのままだしのあるマイルドなやしおです。

**512** 海の精 ◎2年  
**ペッパーソルト詰め替え用**  
55g **320**円(346円)  
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

**513** しらたかノラの会 ◎60日/米  
**ノラの会の塩こうじ**  
160g **284**円(307円)  
しらたかノラの会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

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

**515** 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040**円(1144円)

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

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

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

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

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

**522** 不使用  
ムソー ◎2年  
**有機EXバージンオリーブ油**  
180g **1258**円(1359円)

**523** 不使用  
せいふてい ◎6ヶ月以上  
**徳用チキンコンソメ**  
70g **328**円(354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]

**~商品の3つのこだわり~**

**① 遺伝子組換えしていない菜種のみを使用**  
年々確保が難しくなっている非組換えの原料ですが、平田産業では会社に入ってくる原料は全て非組換えのものに限定。コンタミの心配もございません。

**② 油の搾り方が圧搾一番搾り**  
一般的にはノルマルヘキサンを使用し、限界まで油を抽出しますが、本品では化学的なものは使用せず、圧力のみで油を搾ります。

**③ 油を綺麗にする精製方法が違う**  
一般的にはリン酸・苛性ソーダを使用していますが、本品で使うのはお酢とお湯のみ。搾油から製品になるまで化学溶剤には頼らない製法。

**感謝祭 出店**

鹿田さん・中村さん

**524** 不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **468**円(505円)

**525** 不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **424**円(458円)

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**

**526** 不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **424**円(458円)  
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。[乳GMO飼料不分別]

**527** 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(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。

**528** 不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米  
**カンントリーハーヴェスト とんかつソース**  
180ml **398**円(430円)

**529** 不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米  
**カンントリーハーヴェスト ウスターソース**  
180ml **398**円(430円)

**G** 不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**

**519** 1250g **920**円(994円)  
**520 (小)** 600g **590**円(637円)  
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

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

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

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

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

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

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。[GMO飼料不使用]

**533** なくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **588**円(635円)

元気な放し飼いの鶏の有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。[卵GMO飼料不使用]

**534** 創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(580円)

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**535** 光食品 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(462円)

**536** 創健社 ◎6ヶ月/豆・麦  
**えごま一番胡麻ドレッシング**  
150ml **527**円(569円)  
圧搾製法えごま油を使用し、まるやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

**香りを引き立てるガラムマサラ付き**

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

**G** 不使用  
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米  
**奄美カレー**

**537** 甘口 **538** 中辛  
180g約6皿分 **450**円(486円)

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

**539** 創健社 ◎270日/米  
**米粉でつくった本格カレーパウダー**  
135g **438**円(473円)  
フレークタイプ

**人気のチューブタイプ**

**543** 不使用  
ムソー ◎4ヶ月以上  
**旨味本来・生わかさび**  
40g **350**円(378円)  
辛味、風味に優れた西洋わかさびと本わかさびを使用しています。

**546** アショカ ◎1年  
**ホワイトペッパー粒**  
35g **316**円(341円)

**547** アショカ ◎1年  
**ブラックペッパー粗挽**  
35g **295**円(319円)

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

**540** せいふてい ◎180日/乳・麦・米  
**クリームシチュー**  
150g **298**円(322円)

**素材の味を大切に化学調味料・保存料・香料不使用**

和風だし一番で仕上げた炊き込みタイプの御飯の素です。国内産野菜とだしの風味が絶妙です。[乳GMO飼料不分別]

**541** 創健社 ◎270日以上/乳・豆・麦・米  
**国産野菜の五目炊き込み御飯の素**  
150g2合用(2~3人前) **450**円(486円)

**地鶏の旨みがご飯にしみこみます**

みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。[GMO飼料不分別]

**542** ムソー ◎12ヶ月以上/豆・麦・米  
**地鶏めしの素**  
170g(2合用) **468**円(505円)

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

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

**548** せいふてい ◎120日  
**純カレー粉**  
30g **420**円(454円)

**549** アショカ ◎1年  
**シナモンパウダー**  
25g **310**円(335円)

**550**  伊藤食品  米

**金のまぐろ油漬**

70g×3 **778円** (税込 **840円**)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**551**  千葉産直サービス  豆・麦

**ミニとろいワシ缶(味付)**

100g **330円** (税込 **356円**) (固形量70g)

銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

**552**  千葉産直サービス  米

**とろいワシ水煮缶**

150g **440円** (税込 **475円**)

銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**553**  千葉産直サービス  油

**オイルサーティン**

100g **398円** (税込 **430円**) (固形量70g)

**556**  タイム缶詰  水

**ベビーホタテ缶(水煮)**

80g **430円** (税込 **464円**) (固形量45g)

**554**  タイム缶詰  水

**さば尾肉缶(水煮)**

180g(固形量120g) **300円** (税込 **324円**)

お魚への感謝の気持ちを込めて、今まで使われてこなかったシッポの部分やサイズの小さいサバを缶詰にしました。

**555**  タイム缶詰  水

**にしんアヒージョ缶**

180g(固形量110g) **368円** (税込 **397円**)

北海道産のにしんを、にんにくの香りを付けたオリブオイルに唐辛子の辛味がきいて、大人の味に仕上げました。

**557**  アルマテラ  有

**有機トマト・ジュースづけ(カット)**

400g **300円** (税込 **324円**)

**559**  タイム缶詰  豆

**ゆであずき缶**

160g **230円** (税込 **248円**)

国産の大豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています。

**560**  小林農園  豆・麦・米

**本造りなめ苺**

200g **343円** (税込 **370円**)

国産原料にこだわり、塩分3%未満のうす塩味のなめ苺です。ご飯のおともや惣菜の一品としてどうぞ

**561**  桜井食品  豆・麦

**しょう油ラーメン**

99g **185円** (税込 **200円**)

かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ。特製醤油スープをつけました。[GMO飼料不分別]

**562**  桜井食品  豆・麦

**とんこつラーメン**

103g(めん90g) **195円** (税込 **211円**)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。[GMO飼料不分別]

**563**  桜井食品  豆・麦・米

**液体ソース焼そば**

114g **195円** (税込 **211円**)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

**558**  創健社  有

**有機ホ尔特マト缶**

400g **230円** (税込 **248円**) (固形量240g)

**565**  創健社  麦・米・落

**湯麺(タンメン)**

112g(麺80g) **230円** (税込 **248円**)

平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

**566**  阿部製粉  麦

**国内産薄力小麦粉シラネ**

1kg **360円** (税込 **389円**)

**568**  東日本産業  麦

**南部小麦全粒粉**

1kg **420円** (税込 **454円**)

グルテン質を比較的多く含む若手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。パン作りなどに。

**569**  サラ秋田白神  白

**白神こだま酵母ドライ**

10g×5 **780円** (税込 **842円**)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

**563**  桜井食品  豆・麦・米

**液体ソース焼そば**

114g **195円** (税込 **211円**)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

**564**  東洋軒  卵・豆・麦・米

**長崎皿うどん**

134g(2人前) **298円** (税込 **322円**)

国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

**565**  創健社  麦・米・落

**湯麺(タンメン)**

112g(麺80g) **230円** (税込 **248円**)

平打ちノンフライ麺と野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせた湯麺です。

**567**  東日本産業  麦

**南部小麦粉**

1kg **390円** (税込 **421円**)

**568**  東日本産業  麦

**南部小麦全粒粉**

1kg **420円** (税込 **454円**)

グルテン質を比較的多く含む若手県産ナンブ小麦を、ふすまから丸ごと挽いた全粒粉です。パン作りなどに。

**569**  サラ秋田白神  白

**白神こだま酵母ドライ**

10g×5 **780円** (税込 **842円**)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

**563**  桜井食品  豆・麦・米

**液体ソース焼そば**

114g **195円** (税込 **211円**)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

**571**  よつ葉乳業  乳・麦

**よつ葉のパンケーキミックス**

450g **604円** (税込 **652円**)

北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

**572**  マゴメ  米

**国内産米粉**

500g **530円** (税込 **572円**)

農薬不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

**573**  三木食品  麦

**マムのパン粉**

230g **233円** (税込 **252円**)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

**574**  桜井食品  麦

**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。

**575**  ムソー(純正食品マルシマ)  豆

**国内産有機きな粉**

120g **320円** (税込 **346円**)

希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

**563**  桜井食品  豆・麦・米

**液体ソース焼そば**

114g **195円** (税込 **211円**)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

**569**  サラ秋田白神  白

**白神こだま酵母ドライ**

10g×5 **780円** (税込 **842円**)

世界自然遺産白神山から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。

**570**  よつ葉乳業  乳

**よつ葉スキムミルク**

150g **268円** (税込 **289円**)

北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

**576**  金子製麺  麦

**全粒粉田舎うどん**

240g **246円** (税込 **266円**)

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

**577**  坂利製麺所  麦

**吉野葛そうめん**

250g **480円** (税込 **518円**)

**579**  創健社  麦

**三穀deパスタ**

180g **360円** (税込 **389円**)

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

**580**  創健社  麦

**国内産小麦100%使用ショートパスタ**

300g **360円** (税込 **389円**)

国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

**581**  ライスロッジ大湯  米

**黒瀬農舎の発芽玄米餅**

45g×6個 **450円** (税込 **486円**)

秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きぬのはだを発芽させてから餅にしました。

**582**  ムソー  豆

**凍み豆腐(さいの目)**

50g **350円** (税込 **378円**)

**571**  よつ葉乳業  乳・麦

**よつ葉のパンケーキミックス**

450g **604円** (税込 **652円**)

北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。[GMO飼料不分別]

**572**  マゴメ  米

**国内産米粉**

500g **530円** (税込 **572円**)

農薬不使用栽培米を製粉しました。パンやお菓子作りなどに。

**573**  三木食品  麦

**マムのパン粉**

230g **233円** (税込 **252円**)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

**574**  桜井食品  麦

**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。

**575**  ムソー(純正食品マルシマ)  豆

**国内産有機きな粉**

120g **320円** (税込 **346円**)

希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

**570**  よつ葉乳業  乳

**よつ葉スキムミルク**

150g **268円** (税込 **289円**)

北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

**576**  金子製麺  麦

**全粒粉田舎うどん**

240g **246円** (税込 **266円**)

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

**577**  坂利製麺所  麦

**吉野葛そうめん**

250g **480円** (税込 **518円**)

**579**  創健社  麦

**三穀deパスタ**

180g **360円** (税込 **389円**)

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

**580**  創健社  麦

**国内産小麦100%使用ショートパスタ**

300g **360円** (税込 **389円**)

国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

**581**  ライスロッジ大湯  米

**黒瀬農舎の発芽玄米餅**

45g×6個 **450円** (税込 **486円**)

秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きぬのはだを発芽させてから餅にしました。

**582**  ムソー  豆

**凍み豆腐(さいの目)**

50g **350円** (税込 **378円**)

**576**  金子製麺  麦

**全粒粉田舎うどん**

240g **246円** (税込 **266円**)

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

**578**  金子製麺  麦・そ

**季穂よもぎそば**

240g **345円** (税込 **373円**)

**579**  創健社  麦

**三穀deパスタ**

180g **360円** (税込 **389円**)

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

**580**  創健社  麦

**国内産小麦100%使用ショートパスタ**

300g **360円** (税込 **389円**)

国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

**581**  ライスロッジ大湯  米

**黒瀬農舎の発芽玄米餅**

45g×6個 **450円** (税込 **486円**)

秋田県大湯村黒瀬農舎のもち米きぬのはだを発芽させてから餅にしました。

**583**  加賀製菓宮田  麦

**加賀のおつゆ麩**

25g **416円** (税込 **449円**)

**584**  加賀製菓宮田  麦

**車麩**

16枚 **628円** (税込 **678円**)

国内産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

**585**  ムソー  米

**国産でんぷん100%はるさめ**

50g **145円** (税込 **157円**)

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。

**586**  トレテス  麦

**ふるんがあん(乾燥糸こんにやく)**

25g×10個 **559円** (税込 **604円**)

幻といわれる高品質のムコゴこんにやくを使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにやくです。

**587**  菌茸椎茸協同組合  麦

**ぱぱっとしたけ**

30g **498円** (税込 **538円**)

**589**  てんぼ印  麦

**切り干し大根**

40g **260円** (税込 **281円**)

愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**590**  てんぼ印  麦

**乾燥ゴーヤ**

**607** **凍** **G**調味料  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋 餡入り抹茶だんご**  
4本(180g) **540円**(税込) **583円**(税別)

上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶)、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

**608** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・麦・米  
**もち料理シリーズ くるみもち**  
150g **495円**(税込) **535円**(税別)

砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしよでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

手間をたっぷりかけて作った  
あんはクリーミーでほくほく!

原材料/皮(小麦粉(小麦(国産))、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩)、あんこ(大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩)、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

**612** **凍** **G**不使用  
ハマセイ ◎360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **498円**(税込) **538円**(税別)

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

**613** **G**不使用  
創健社 ◎120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **205円**(税込) **221円**(税別)

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

昔ながらのヘルシーで  
味わい深いお菓子です

**特**

原材料/黒糖(沖縄県)、小麦たん白(北海道)、小麦粉(北海道)

**609** **凍** **G**調味料  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**雑穀おはぎ(ずんだあん)**  
200g(50g×4) **508円**(税込) **549円**(税別)

ずんだ[枝豆(ベトナム他)、砂糖、いんげん豆、食塩]、もち米(国産)、砂糖、雑穀ミックス(ひえ、大麦、はと麦、きび、あわ、アマランサス)黒米、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、レモン果汁

**610** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋 ずんだおはぎ**  
200g(50g×4) **480円**(税込) **518円**(税別)

ずんだ[枝豆(ベトナム他)、砂糖、いんげん豆、食塩]、道明寺粉、砂糖、食塩

**611** **凍** **G**調味料  
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦  
**大判焼き(白あん)**  
340g(4個入り) **440円**(税込) **475円**(税別)

はちみつが入ったしっとりとした皮に、大手亡豆を練って作った白あんを包みました。冷凍庫にストックしておけば小腹が空いたときなどに便利です。

**615** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・麦  
**黒糖かすてら**  
7個 **410円**(税込) **443円**(税別)

卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)

**618** **G**調味料  
サンコー ◎30日以上/卵・乳・麦・米  
**ミニバウムクーヘン**  
6個 **470円**(税込) **508円**(税別)

鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

**614** **ミ**  
ミサワ食品 ◎30日以上/麦  
**麩菓子**  
12本 **250円**(通常) **245円**(税込) **265円**(税別)

国内産小麦を使用して丹念に焼き上げた麩に、沖縄産黒糖をコーティング。サクサクとした食感と香ばしくてコクのある風味にこだわりました。

**愛知県 漬物本舗 道長**

**がりっと強い つぶ塩味のかりんとう**

原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

**616** **G**不使用  
道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんとう**  
80g **310円**(税込) **335円**(税別)

愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

**ぼきぼきと 歯ざわりの良い黒糖味**

原材料/小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、ごま(愛知県)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

**617** **G**不使用  
道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんとう**  
80g **310円**(税込) **335円**(税別)

愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらのかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**

**619** **蔵**  
ネオファーム ◎90日以上  
**デーツ**  
120g **460円**(税込) **497円**(税別)

デーツ(チュニジア産)

**620** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干あんず**  
60g **635円**(通常) **568円**(税込) **613円**(税別)

海外認定原料あんず(カリフォルニア州)

**621** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ミックスナッツ**  
60g **490円**(税込) **529円**(税別)

ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

**622** **蔵**  
ネオファーム ◎1年  
**ガルバンゾー(ひよこ豆)**  
120g **325円**(税込) **351円**(税別)

茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7~8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。

炒りあがった実は丹念  
に手でむいています。大  
きな粒で食べ応えあり!

**623** **蔵**  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落  
**大原さんの落花生おまさり・むき実**  
130g **980円**(税込) **1058円**(税別)

神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生おまさりをさや煎りし、むき身にしました。※実の大きさには多少のばらつきがあります。

半熟とろとろ  
自然の甘みが凝縮

原材料/柿(奈良県)

**624** **蔵**  
堀内果実園 ◎14日  
**吉野あんぼ柿3個**  
3個 **600円**(税込) **648円**(税別)

奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

シンプルな素材で味わい  
深い和のデザートです

原材料/天草、黒糖、赤えんどう

**625** **蔵**  
太洋 ◎30日以上  
**豆かてん**  
155g **240円**(税込) **259円**(税別)

しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

本物の  
ぷりぷり寒天が最高

原材料/天草、黒糖、きな粉

**626** **蔵** **G**不使用  
太洋 ◎30日以上/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
160g **250円**(税込) **270円**(税別)

国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。  
甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました

原材料/天草、黒砂糖、水飴、きな粉、黒ごま

**627** **蔵** **G**不使用  
太洋 ◎30日以上/豆  
**黒ごまきな粉寒天**  
165g **255円**(税込) **275円**(税別)

国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこ黒みつ付き。

こだわりの京のあめ  
**大文字飴本舗**

高温直火の伝統製法と素材にとことんこだわり店主自ら吟味、工夫した美味しい飴をお届けいたします。

**628** **蔵** **G**不使用  
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/豆  
**丹波黒大豆煮汁飴**  
80g **350円**(税込) **378円**(税別)

ビートグラニュー糖(国産)、水飴、丹波黒大豆煮汁

**630** **蔵** **G**不使用  
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上  
**梅エキス飴**  
80g **350円**(税込) **378円**(税別)

砂糖(種子島)、水飴(国産)、黒糖(沖縄)、梅肉エキス(和歌山)

**629** **蔵** **G**不使用  
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上/米  
**黒酢飴**  
80g **350円**(税込) **378円**(税別)

水飴(国産)、砂糖(種子島)、黒糖(沖縄)、黒酢(福岡)

**631** **蔵** **G**不使用  
大文字飴本舗 ◎6ヶ月以上  
**れんげはちみつ飴**  
80g **350円**(税込) **378円**(税別)

ビートグラニュー糖(北海道)、水飴(国産)、れんげはちみつ(中国)

**ネージュの アイスクリーム**

**632** 120ml **330円**(税込) **356円**(税別)

**633 (大)** 450ml **995円**(税込) **1075円**(税別)

よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

**634** **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**(税別)

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。

**635** **凍**  
ネージュ ◎1年  
**小豆キャンデー**  
65g×6本 **950円**(税込) **1026円**(税別)

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。

**ナチュラルド本舗**

**636** **凍**  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**モンブランロール**  
1個 **2100円**(税込) **2268円**(税別)

ナチュラルドでも人気のモンブランをロールケーキにしました。

卵たっぷり、ふわふわの生地に紅茶がほんのり香ります

**637** **凍**  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**紅茶シフォンケーキ**  
1個 **780円**(税込) **842円**(税別)

さつま芋の風味と滑らかな口当たりが自慢のプリンです

**638** **凍**  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳  
**さつま芋のプリン3個入**  
3個 **840円**(税込) **907円**(税別)

**静岡県静岡市 吉川農園**

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

**639** 吉川農園  
**深山里(緑茶)**  
100g **980**円(税込1058円) ◎90日以上

**640** 吉川農園  
**ふる里の香(緑茶)**  
100g **500**円(税込540円) ◎90日以上

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

**641** 吉川農園  
**くき茶(緑茶)**  
100g **500**円(税込540円) ◎90日

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、有機JAS玄米使用。

**642** 吉川農園  
**抹茶入玄米茶**  
200g **580**円(税込626円) ◎90日以上/米

農業不使用栽培の小麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

**特**

**643** 庄内協同ファーム  
**むぎちゃん(麦茶)**  
500g 通常本体 **498**円(税込538円) (税込) 不検出 <1.4,1.7 ◎180日以上

栽培から加工まで自社農園で一貫して管理。在来、ヤブキタ、サヤマカオリの2番茶をブレンドし飲みやすい紅茶です。80~100℃の湯で3分以上抽出が目安。

**644** 福留果樹園  
**有機びわ茶**  
3g×15包 **1030**円(税込1112円) ◎6ヶ月以上

原材料/有機びわの葉(鹿児島県徳之島産)

**645** 天の製茶園  
**天の紅茶(ティーバッグ)**  
2g×16 **500**円(税込540円) ◎6ヶ月以上

**東京都八王子市 珈琲実験室**

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

**646** 珈琲実験室  
**リラクスター・アルグレイ**  
50g **535**円(税込578円) ◎1年以上

**9月4日** 寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

**180490** 珈琲実験室  
**ペルーコーヒー粉**  
170g **730**円(税込788円) ◎6ヶ月以上

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

**9月4日** 珈琲実験室  
**ヨーロピアンブレンド**  
**180452** 粉 170g **780**円(税込842円) ◎6ヶ月以上

**180464** 豆 170g **780**円(税込842円) ◎6ヶ月以上

**180476** 珈琲実験室  
**珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ**  
8g×10p **600**円(税込648円) ◎6ヶ月以上

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

**完熟した旬のトマトの甘みと香り。さらっとした口当たりが特徴です**

**180191** ナガノトマト  
**30缶・信州生れのおいしいトマト無塩**  
190g×30缶 **3230**円(税込3488円) ◎180日以上

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

**180180** 光食品  
**有機野菜飲むならこれ!**  
190g×30缶 **5380**円(税込5810円) ◎9ヶ月以上

**サイダーもこだわって選びたい**

**180488** 長野興農  
**信州まるごとりんごジュース**  
160g×6缶 **840**円(税込907円) ◎6ヶ月以上

長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

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

原材料/砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸

**180506** 光食品  
**ヒカリレモンサイダー**  
250ml **140**円(税込151円) ◎4ヶ月以上

**180195** 箱 ◎1年  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

**そのままはもちろん、ジュースやアルコールの割材としても!**

**180210** 箱  
500ml×24本 **3480**円(税込3758円)

原材料/ナチュラル・ミネラルウォーター、炭酸

**647** 500ml **130**円(税込140円)

**180208** 箱  
500ml×24缶 **2980**円(税込3218円)

非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたつぷりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

**180221** 箱  
280ml×24 **4080**円(税込4406円)

**180203** 箱  
190g×20 **4680**円(税込5054円)

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

**180439** 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

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

**180245** マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24 **2400**円(税込2592円) ◎60日以上/豆

**180257** マルキン忠勇  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836円) ◎6ヶ月以上/米

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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

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

**180385** 西平酒造  
**黒糖焼酎 珊瑚**  
1800ml **3350**円(税込3685円)

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

**180415** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **830**円(税込913円)

**180427** エチゴビール  
**3本プレミアムレッドエール**  
350ml×3 **830**円(税込913円)

**209083** 太陽油脂  
**詰替洗濯用石けんソフト**  
1000ml **713**円(税込784円)

**209090** 太陽油脂  
**詰替パックス衣類のりンス**  
550ml **475**円(税込522円)

**209100** 太陽油脂  
**詰替オーリーヘアソープ**  
400ml **1188**円(税込1306円)

**209102** 太陽油脂  
**詰替オーリーヘアコンディショナー**  
400ml **1188**円(税込1306円)

**209062** 太陽油脂  
**詰替用酸素系漂白剤**  
500g **523**円(税込575円)

**209044** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンお風呂洗石けん**  
450ml **428**円(税込470円)

**209053** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロン台所のせっけん**  
450ml **380**円(税込418円)

**209022** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンハンドソープ**  
450ml **646**円(税込710円)

**180014** 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)

**180026** 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)

**209018** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンリンス**  
500ml **741**円(税込815円)

**209016** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンシャンプー**  
500ml **741**円(税込815円)

**209020** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンボディソープ**  
500ml **741**円(税込815円)

**180040** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180051** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190**円(税込209円)



京都東山五条  
京佃煮の津乃吉

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

黒豆の美味しさが素直に味わえます



原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ、ちりめんじゃこ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鯉、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。  
181029 **不使用**  
津乃吉 ◎30日以上/豆・麦・米  
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯  
230g(2~3合用) **648円(700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。  
181079 **蔵**  
池田屋 ◎30日以上  
京の味 味しば漬  
85g **360円(389円)**

昔ながらのしば漬



原材料/なす(岡山県、徳島県)、みょうが、赤しそ(京都府)、食塩

茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸醗酵させた香り高いお漬物。  
181079 **蔵**  
池田屋 ◎30日以上  
京の味 味しば漬  
85g **360円(389円)**

あっさりちりめんじゃこを味わう



181031 **不使用**  
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米  
津乃吉 山椒じゃこ  
50g **750円(810円)**

181043 (小)  
35g **620円(670円)**

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山麓のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

181055 **不使用**  
津乃吉 ◎60日/豆・麦・米  
津乃吉 山ぶき山椒  
70g **546円(590円)**



椎茸と昆布の旨みを味わう。後味まで美味しい

181067 **不使用**  
津乃吉 ◎90日/豆・麦・米  
津乃吉 しいたけ昆布  
80g **575円(621円)**



さくさくした歯ざわりは夏の食卓に欠かせない一品

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。  
181080 **蔵 不使用**  
池田屋 ◎3日以上/豆・麦・米  
京の味 浅うり漬  
半割 **400円(432円)**



昆布の風味がよく効いておつまみにも最適

胡瓜そのものの味を生かし、あっさりとお漬け込みました。  
181092 **蔵 不使用**  
池田屋 ◎3日以上/豆・麦・米  
京の味 胡瓜昆布漬  
3本 **380円(410円)**



小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ口に広がる辛子のピリツとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。  
181109 **蔵**  
池田屋 ◎15日以上/米  
京の味 茄子からし漬  
120g **375円(405円)**



香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。  
181110 **蔵 不使用**  
池田屋 ◎30日以上/米  
京の味 奈良漬  
80g **500円(540円)**



京都桂  
胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油



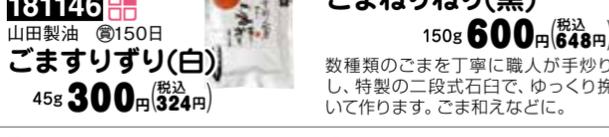
181122 **不使用**  
山田製油 ◎180日以上  
エキストラバージンごま油  
140g **640円(691円)**

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚物などに。

181134 **不使用**  
山田製油 ◎150日  
へんこ炒りごま(白)  
50g **250円(270円)**



181146 **不使用**  
山田製油 ◎150日  
ごますりずり(白)  
45g **300円(324円)**



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

181160 **不使用**  
山田製油 ◎90日以上  
ごま塩小袋  
3g×10袋 **300円(324円)**



181158 **不使用**  
山田製油 ◎360日以上  
ごまねりねり(黒)  
150g **600円(648円)**

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごまかえなどに。

181171 **不使用**  
山田製油 ◎270日以上/豆・麦・米  
へんこ万能だれ  
180g **600円(648円)**



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

京都府和東町 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



181225 **不使用**  
アトレ ◎45日以上  
京のくず餅(抹茶みつ付)  
100g×2 抹茶みつ20g **580円(626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。

181237 **不使用**  
アトレ ◎45日以上  
京の焙じ茶寒天  
100g **280円(302円)**



砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

181249 **不使用**  
アトレ ◎45日以上  
宇治抹茶寒天  
100g **280円(302円)**



砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

京都宮津 飯尾醸造

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、エスニック料理などに



181183 **不使用**  
飯尾醸造 ◎2年/米  
純米 富士酢(大)  
900ml **1160円(1253円)**

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

天然のミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg



181195 **不使用**  
飯尾醸造 ◎3年/米  
富士 玄米黒酢  
500ml **1750円(1890円)**

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

181201 **不使用**  
飯尾醸造 ◎1年/米  
富士すし酢  
360ml **650円(702円)**

181213 **不使用**  
飯尾醸造 ◎180日以上/米  
富士ピクル酢  
360ml **700円(756円)**

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

181250 **不使用**  
アトレ ◎15日以上/米  
宇治抹茶しっとりもなか  
1個 **210円(227円)**



抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)

181262 **不使用**  
アトレ ◎270日以上  
ひとつちミニ羊羹 宇治抹茶  
1個(52g) **260円(281円)**



甜菜糖(北海道製造)、白生あん、水飴、寒天、有機抹茶

181274 **不使用**  
アトレ ◎270日以上  
ひとつちミニ羊羹 ほうじ茶  
1個(52g) **260円(281円)**



甜菜糖(北海道製造)、白生あん、水飴、寒天、有機ほうじ茶

181286 **不使用**  
アトレ ◎130日以上  
青の緑茶  
1.5g×10 **500円(540円)**



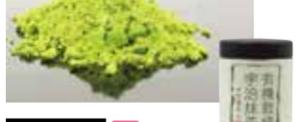
パタフライビーに有機緑茶と国産シモングラスを配合した青い緑茶。水出しがおすすめです。

181298 **不使用**  
中井製茶場 ◎180日以上  
有機栽培 三年ねかせた熟番茶  
200g **800円(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。

181304 **不使用**  
中井製茶場 ◎3ヶ月以上  
有機栽培 宇治抹茶  
30g **1093円(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。