

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/16	17	18	19	20
商品配達	9/23	24	25	26	27
特別企画商品配達	9/30 ^{10/}	1	2	3	4

2024年
9月4回25号



きのこの和風クリームパスタ

秋の味覚

ヘルシー

コブリーヌのベーコン巻き

心当たりはありませんか？

- ・つい冷たいものを摂り過ぎてしまった
- ・夏バテしていたと思う など

夏の過ごし方によって秋バテを起こすことがあります。冷たいものの摂り過ぎは身体の内側を冷やし胃腸の機能を低下させ、秋は朝晩と日中の気温差や台風など気圧の変化で自律神経が乱れやすくなります。食欲の秋を元気に過ごすために栄養価の高いきのこを食べませんか？

きのこの
栄養素

βグルカン
ビタミンB₁

⇒
⇒

整腸作用
疲労回復

※βグルカンは食物繊維の一種です

おすすめのきのこ

きのこセットの中の『黒あわび茸』

表面は黒から茶褐色でコリコリとした歯ごたえがあり、その歯ざわりがアワビを思わせる事から黒あわび茸と呼ばれるようになりました。存在感のあるきのこです。

144
イタリアン
きのこセット

通常本体 3種 498円
468円(税込) 505円

『コブリーヌ』

食感も良く、抗老化効果、美白効果、シワ・肌荒れ改善効果があると言われるエルゴチオネインを多く含むため食品業界・美容業界の両方で注目されているきのこです。パスタ、炒めもの、天ぷらなどにどうぞ！

特

145
コブリーヌ

通常本体 60g 240円
220円(税込) 238円

担当者おすすめレシビ

きのこの和風クリームパスタ

材料(2人分)

【きのこのソテー】
イタリアンきのこセット

…………… 1個
オリーブオイル …… 適宜
塩こしょう …… 適宜

作り方

- ①きのこはほぐすか、食べやすい大きさにカットし、オリーブオイル、塩こしょうでソテーし、一度フライパンから取り出す。
 - ②きのこを炒めたフライパンにオリーブオイルとみじん切りのにんにくを入れ弱火で香りが出るまで炒める。
 - ③②にスライスした玉ねぎを加え、さらに炒める。米粉(または小麦粉)を加え、焦げないように全体を混ぜ合わせる。
 - ④③に豆乳と白みそを加え、塩とこしょうで味をととのえる。茹でたパスタを投入し、ソースを絡めて完成！！
- ※今回はソテーしたきのこをのせましたが、③の玉ねぎを入れるタイミングできのこを炒めても良いです。

特

302
バラベーコン
スライス



641
有機豆乳
無調整

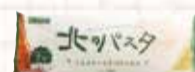


499

やさか白みそ



565
北のパスタ



パスタに添えて…



栄屋ロールパン

10
ページ



サンタハウスの
アップルパイ

今季初

クリームパスタにオススメ



クリームパスタに牛乳やチーズ使うレシピもあります。オリジナルのクリームパスタを作るのもいいですね。

よつ葉牛乳

期間限定増量中



11
ページ

増量よつ葉シュレッドチーズ

菱和園の有機ハーブティー



オーガニックハーブを使用したハーブティーシリーズです。ハーブの香りを逃さず、便利な個包装のティーバッグタイプ。リラックスタイムのお供に、きれいな水色をお楽しみください。

15
ページ



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



www.yamayuri.jp

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

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



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

奈良県・吉野の山から甘みのある柿

堀内農園のある場所は、世界遺産にも登録されるあの吉野の山。標高 400m 付近の斜面に畑があるので、昼は良く日があたり、夜はぐっと冷え込むため柿が甘く育ちます。「柿はあまり食べません」という組合員さんも一口食べて「美味しい!」とおっしゃっていただける堀内農園の柿。ぜひ、ご賞味ください。



品質の良い A品は お裾分けにも おすすめです!

113 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
A品吉野柿(たねなし)
900g前後 **698**円(税込) ~~754~~円
奈良県五条市の堀内俊孝さん。
A品のご案内は、2回限定の予定です。

甘みと酸味が絶妙なバランス 今季最終の予定です



*市販品と比較して、表面や傷が B品とされるレベルの商品も含まれます。ご了承ください。

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。

114 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

115
3kg箱 **2660**円(税込) ~~2873~~円
長野県松川町の宮下彰さん。

ネオニコフリー さんさんファームの果物

みずみずしい食感と ほどよい甘さ



※終盤につき大サイズ1玉でお届けする可能性がございます

116 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。

甘味と独特の酸味、きめ 細やかな舌ざわりが特徴



※ラオリオの収穫は、まだ早いです。ご了承ください。

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、又はバラード)
2個(600g前後) **680**円(税込) ~~734~~円
長野県松川町の宮下彰さん他。

強い甘み、たっぷりの果汁。ホルモン剤不使用、種あり

山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。
※稲泉さんのぶどうは少量生産や気候変動等の影響で品種変更や、選配・欠品の可能性がございます



118 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(スチューベン)
1kg箱 **2150**円(税込) ~~2322~~円

甘みと硬めの食感 芳醇な香り をお楽しみください

山梨県甲州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。



119 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

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

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。



120 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

薄皮で果汁が豊富。甘みとほどよい酸味の赤玉

山梨県甲州市勝沼町の渡辺孟さん他。



180000
蔵 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 **980**円(税込) ~~1058~~円

収量不足や、生育が前後した場合、恐れ入りますが別の品種でお届けする可能性がございます



121 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。

季節ならではの 甘酸っぱさ!

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。



122 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



123 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。

パスタに必須



124 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。

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、ブロッコリーや長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。



125 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。



126 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。



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



128 無農薬 無化学肥料
風間ファーム(山梨県)
なす
3本 **350**円(税込) ~~378~~円
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しております。



129 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。



130 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。



定番のサラダで



131 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。



132 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。



133 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。



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。



135 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。



ローストで 丸ごと

奈良県宇陀市の
柏木英俊さん。

136 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



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



141 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。



142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **172**円(税込) ~~186~~円
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



137 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。



パスタの トッピングに

茨城県稲敷郡の
吉田孝吉さん。

138 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



139 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。



143 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。



142 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機小松菜入り野菜ミックス
200g **172**円(税込) ~~186~~円
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



143 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。

〜1袋でちょっと本格的〜
イタリアンきのこセット



新商品
お試し
特価

きのこが美味しい秋に向けて、より多くの方にきのこをおいしくお召し上がりいただけるよう、料理に合わせたきのこセットを企画していきます。今回はイタリアンに合うセット。2種類のマッシュルームに定番のぶなしめじ、そして単体でもおかしになる美味しさの黒あわび茸が入った、パスタやピザにピッタリのセットです!

内容/ホワイト/ブラウン/マッシュルーム、ぶなしめじ、黒あわび茸

144 無農薬 無化学肥料
バイオコスモ(伊勢原市)
イタリアンきのこセット
通常本体 4種 498円 **468円(505円)**

貴重な品種、併せてどうぞ **コブリーヌ**



145 無農薬 無化学肥料
シマダ(長野県)
コブリーヌ
通常本体 60g 240円 **220円(238円)**

マッシュルームのような食感と、クセのない旨みが特徴。成熟した後は自身の酵素で溶けてなくなってしまう不思議な品種で、生産者も限られています。イタリアンのほか、アスパラのソテー、ベーコン巻などに。

146 無農薬 無化学肥料
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **138円(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。

149 無農薬 無化学肥料
茨田産業(北海道)
舞茸
100g **228円(246円)**
北海道厚岸郡深部町の茨田潤介さん。

151 無農薬 無化学肥料
原生林(長野県)
株とりなめこ
150g **155円(167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。

152 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(246円)**
山形県舟形町の長澤光芳さん。

153 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(408円)**
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。

154 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(289円)**
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。

157 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(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。

158 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(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。

今季最終の予定です



155 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(289円)**
群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。

茹でたてで止まらない美味しさ
神奈川県産



156 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(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」。

159 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(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、農薬を極力使用せず作られた玉ねぎです。

カツオ節醤油でそのまま
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。

160 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250円(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。

うどんのトッピングに **ごぼう天**



162 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **298円(322円)**
宮崎県小林市の税所篤さん。

作り方
皮を適宜剥き長めの輪切りしたごぼうを、縦4等分に切りスティック状にする。10分程水にさらしたら、水気を切る。鍋に3cm程度油をはって180℃に熱する。天ぷら粉と水(薄力粉、卵、水)を混ぜごぼうをくぐらせる。鍋で5分程度揚げたら完成。

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

164 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **385円(416円)**
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

165 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g前後 **408円(441円)**
北海道芽室町の久世透さん他。

今年はカットでお届けします
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。味平という甘い品種。時間とともに粉質から粘質に変化。

※50g程度前後する可能性がございます

166 無農薬 無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
カットかぼちゃ(味平)
1/4カット(300g前後) **238円(257円)**

神奈川県産



167 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(322円)**
神奈川県秦野市の栗原昭一さん。

168 JAS
吉田有機農園(群馬県)
長ねぎ
300g **368円(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。

今季作付け分終了のため中止

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

高知県香美市の小田夕智徳さん他。

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

畑の美味しいところをお届けします
神奈川県産



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

174 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(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!
神奈川県産



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

175 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(896円)**
神奈川県平塚市の内田達也さん。

神奈川県産
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
176 3品 **830円(896円)**

177 5品 **1340円(1447円)**
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

神奈川県産



171 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(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。

神奈川県産



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

173 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(214円)**
高知県四万十町の大石穂さん他。

上品な香りと赤身本来の舌ざわりが味わえます



特 178 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎めばちまぐろ 120g 680円(税込) 650円(702円)

めばちまぐろの中トロと上赤身を楽しめるセットです



179 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(1620円)

180 凍 丸福水産 ◎10日以上 三崎ねぎとろ 100g 420円(税込) 420円(454円)



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

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



182 凍 マストミ ◎15日 天然南マグロ切り落とし赤身 70g 550円(税込) 500円(540円)

プリプリの食感がたまらない“つぶつぶまぐろ丼”



183 凍 マストミ ◎15日/豆・麦・米 つぶつぶまぐろ丼セット 50g×2 630円(税込) 630円(680円)

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



186 凍 マル井 ◎30日以上 おろし本わさび 5g×6袋 470円(税込) 470円(508円)

皮目の香ばしさでひと味違うしめさばに

187 凍 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) 408円(441円)



188 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) 320円(346円)

189 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(605円)

190 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(648円)

191 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(734円)

192 凍 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(864円)

193 凍 伊豆中 ◎15日以上 金目鯛(下処理済) 1尾(240g) 700円(税込) 670円(724円)

195 凍 マストミ ◎15日以上 まぐろカマトロ焼物用 200g(2~3切) 430円(税込) 430円(464円)

194 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(1231円)

196 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(680円)

197 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(788円)

198 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(538円)

199 凍 鳴門魚類 ◎15日以上 さわら切身(無塩) 2切 540円(税込) 540円(583円)

200 凍 八洋フーズ ◎30日以上 マダラ切身 3切(240g) 700円(税込) 700円(756円)

201 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(786円)

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

203 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(464円)

204 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(518円)

205 凍 別所蒲商店 ◎30日以上 とび魚入りすり身 150g 480円(税込) 480円(518円)

206 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(430円)

207 凍 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(540円)

208 凍 伊豆中 ◎30日以上 骨取りあじの干物 4枚(100g) 450円(税込) 430円(464円)

209 凍 伊豆中 ◎30日以上 サバ塩干 2枚(約140g) 578円(税込) 578円(624円)

210 凍 伊豆中 ◎30日以上 本かます開き 2枚(約170g) 630円(税込) 630円(680円)

211 凍 伊豆中 ◎15日以上 本つば鯛開き 1枚(約230g) 798円(税込) 798円(862円)

212 凍 東北トクスイ ◎180日以上 パクッと真ほっけ一夜干し 220g 500円(税込) 500円(540円)

213 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(464円)

214 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(322円)

215 凍 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(670円)

216 凍 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(518円)

217 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(1231円)

山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

ひらめの鮮度と脂のりの良さを堪能できます



217 凍 G不使用
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米
山米 ひらめの漬
80g **700円**(税込756円)
兵庫県浜坂港水揚げの脂がのっているひらめを、厳選調味料に漬けました。解凍後、漬け丼などに。

調味料を厳選し絶妙な漬け加減で仕上げています



218 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
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。



219 凍
山米鮮魚 ◎30日以上
山米 するめいか
1杯(約170g) **630円**(税込680円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたする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。



220 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しました。解凍後、醤油やめんつゆで。

塩麴と銀だらの脂がのった旨みが相性抜群です



221 凍 G調味料
東北トクスイ ◎90日以上/米
銀だら塩麴漬
2切(120g) **460円**(税込497円)
銀だらを切身にして、塩麴に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



222 凍 G不使用
丸福水産 ◎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。



223 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎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日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



224 凍
ダイヤモンド ◎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。



225 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎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。



226 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、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



227 凍
PAPA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。

煮物や炒め物などに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。



228 凍
丸友しまか ◎30日以上
ふぞろいイカリリング
100g **398円**(税込430円)
原材料/スルメイカ(三陸北部・東部沖産)



229 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。



230 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。



231 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。



232 凍 G不使用
渡邊水産 ◎90日以上
穴道湖大和しじみ
180g **480円**(税込518円)
鳥根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



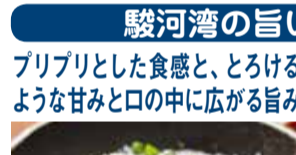
233 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ
80g **420円**(税込454円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



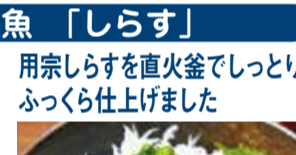
234 凍 G不使用
リアス ◎30日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ
10g **358円**(税込387円)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。



235 凍
小倉食品 ◎30日以上/え
生桜えび
40g **498円**(税込538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。



237 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。



238 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)
239
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。



240 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。



241 凍 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。



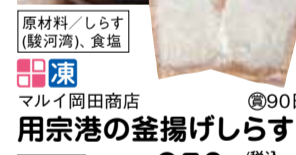
242 凍 G調味料
おおさき町製加工 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3 (タレ付) **2880円**(税込3110円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふくらと焼き上げました。温めてください。



236 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。



237 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。



238 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)
239
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。



243 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。



244 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。



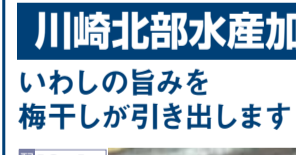
245 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米
ホタテと昆布のおかず煮
100g **498円**(税込538円)
北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。



246 凍 G調味料
ダイヤモンド ◎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。



247 凍 G調味料
やまた水産食品 ◎180日以上
小いわし唐揚
240g **398円**(税込430円)
鹿児島西部海域で獲れた片口いわしを、下ごしらえしてから下味を付け、衣をまがしました。冷凍のまま、揚げてください。



249 凍 G不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦
鮭とチーズのカリカリ包み
6個(150g) **448円**(税込484円)
北海道産秋鮭の落とし身とチーズを合わせた具材を春巻の皮で平たく包み込みました。冷凍のままフライパンで焼きあげてください。(GMO飼料不分別)



250 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
いわしの梅煮
3尾 **598円**(税込646円)
国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干しと一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてください。



251 凍
川崎北部水産加工 ◎30日以上
太刀魚切身
2切(160g) 通常本体 **680円** **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。



252 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)



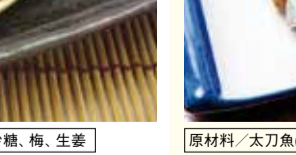
248 凍 G不使用
丸友 ◎180日以上/麦・米
白身魚の塩こうじフライ
180g **398円**(税込430円)
宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。



249 凍 G不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦
鮭とチーズのカリカリ包み
6個(150g) **448円**(税込484円)
北海道産秋鮭の落とし身とチーズを合わせた具材を春巻の皮で平たく包み込みました。冷凍のままフライパンで焼きあげてください。(GMO飼料不分別)



250 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
いわしの梅煮
3尾 **598円**(税込646円)
国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干しと一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてください。



251 凍
川崎北部水産加工 ◎30日以上
太刀魚切身
2切(160g) 通常本体 **680円** **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。



252 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)



253 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)

担当者おすすめ レシピ

苦手なきのこを美味しく
色んな料理に
きのこ入り肉団子



144 イタリアンきのごセット

材料

お好みの挽き肉 ……200g
玉ねぎ ……1/4個
お好みのきのこ ……100g程度
塩・胡椒、酒、片栗粉、生姜(すりおろし) ……適量

[A]
水 ……大3
醤油 ……大1
酒 ……大1
みりん ……大1
(粗糖 適量)

作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、きのこはお好みの粗さに刻む。
- ②①と挽き肉をボウルに入れ、調味料と混ぜ合わせる。
- ③鍋にごま油をひき、丸く成型した②を入れる。
- ④蓋をして片面約3分ずつ、弱めの中火で焼く。
- ⑤混ぜたAを入れて煮つめたら完成。

独特な香りや風味が苦手な方にも、栄養たっぷりなきのこを召し上がっていただけたら幸いです。レシピ3以降をスプーンやハンバーグなどにアレンジしてお試しください。

千野さんの豚肉 (山梨県)

254 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚ロース薄切り
200g **665**円(税込) **718**円

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

255 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 通常本体(200g) **660**円 **648**円(税込) **700**円

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークステーキやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

264 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。

265 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚モモスライス
通常本体(200g) **482**円 **458**円(税込) **495**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。

256 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。

257 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。

小間切れとダイズトマトのロールキャベツ

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。

266 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚徳用小間切れ
500g **1048**円(税込) **1132**円

258 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。

259 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
通常本体(200g) **610**円 **595**円(税込) **643**円

特

260 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。

267 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。ポークソーテや豚カツなどに適しています。

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

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

261 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
通常本体(200g) **498**円 **485**円(税込) **524**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。

262 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。

263 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。

261 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚肩切落とし
通常本体(200g) **498**円 **485**円(税込) **524**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。

262 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。

263 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **570**円(税込) **616**円

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

273 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、ソーテなどに。

274 秋川牧園 ◎90日以上
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。

275 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、ソーテなどに。

つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

チキンと小松菜の Pasta

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

269 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏モモ肉
270g **768**円(税込) **829**円

270 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。

さっぱり 鶏団子スープ

ムネ肉をミンチにしました。

276 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。

277 秋川牧園 ◎90日以上
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
通常本体(500g) **838**円 **798**円(税込) **862**円

特

カウツと 手羽先塩焼き

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

271 千葉産直サービス ◎60日
つくば茜鶏挽き肉
300g **645**円(税込) **697**円

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

272 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

278 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。

279 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。

280 秋川牧園 ◎90日以上
秋川若鶏むね肉
300g **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。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。親子丼やシチューなどに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

ステーキライス

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。

281 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g **1278**円(税込) **1380**円

282 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
通常本体(180g) **1052**円 **999**円(税込) **1079**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。

国産熟成牛 (北海道)

ミートボールときのこのトマト煮込み

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。

286 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(2~3枚) **2140**円(税込) **2311**円

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

287 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
通常本体(250g) **825**円 **799**円(税込) **863**円

特

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

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

284 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。

285 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。

288 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。

289 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

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。

290 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。



291 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〕



292 蔵
丹沢農場 ◎7日
丹沢ロースハムスライス
100g **465円** (税込502円)
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなおこだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



295 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのウイナーソーセージ
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〕



302 蔵
丹沢農場 ◎7日
バラベーコンスライス
100g **438円** (税込473円)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



307 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)
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。



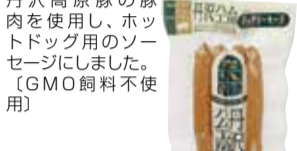
293 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **580円** (税込626円)
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



294 凍
丹沢農場 ◎180日
徳用ハム切り落とし
100g **365円** (税込394円)
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製したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕



296 蔵
丹沢農場 ◎7日
ポークウイナー
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〕



297 蔵
丹沢農場 ◎7日
ドックソーセージ
4本(128g) **398円** (税込430円)
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドック用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕



298 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〕



299 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのポロニアソーセージ
130g **520円** (税込562円)
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



300 蔵 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦
皮なし和風ミニウイナー
120g **338円** (税込365円)
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ナーです。〔GMO飼料不使用〕



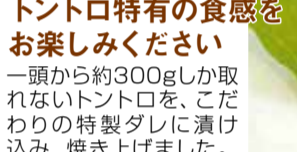
301 凍
ハム工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのベーコンブロック
240g **1450円** (税込1566円)
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



303 蔵 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米
丹沢焼豚スライス(モモ)
100g **472円** (税込510円)
丹沢農場の豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



304 蔵 G不使用
丹沢農場 ◎7日/豆・麦・米・卵
丹沢豚小間味噌漬け
200g **498円** (税込538円)
豚小間肉をピーナ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〕



305 凍 G不使用
丹沢農場 ◎60日/豆・麦・米
丹沢トントロ焼豚
120g **598円** (税込646円)
トントロ特有の食感をお楽しみください
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



306 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459円)
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〕



308 凍
ウチノ ◎180日以上
サラダチキン黒コショウ&ガーリック
100g **395円** (税込427円)
常温保存できるサラダチキンです。ブラックペッパーとんにんにくが鶏肉のおいしさをひきたてます。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



309 凍 G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
スパイシーササミカツ
160g **470円** (税込508円)
鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみのカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

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



310 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〕



311 凍 G不使用
秋川牧園 ◎180日以上/乳・麦・米
秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **675円** (税込729円)
秋川牧園の秋川牛乳と鶏肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。(牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別)



312 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、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

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

昔ながらの定番中華ちまき



317 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)
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。〔豚鶏GMO飼料不分別〕

米粉を使っているのももちもち食感



318 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米・え
台湾大根もち(たれ付)
6枚(180g)タレ15g **544円** (税込588円)
すりおろし大根、米粉、干しエビなど混ぜ合わせて蒸し上げました。冷凍のまま、フライパンで焼き上げてください。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

黒酢のまろやかな酸味と風味



316 凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g **638円** (税込689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〕

合いびき肉の旨味がつまったミートソースパスタを手軽に



313 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
220g×2 **720円** (税込778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。



314 凍 G不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
マグロの塩麹竜田
150g **500円** (税込540円)
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



315 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〕

春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味



320 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
国産春雨のチャブチエ
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用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

もち米と一緒に煮込んだ食べるスープ



319 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎270日以上/米
食べる参鶏湯スープ
600g(300g×2) **698円** (税込754円)

刻んだ豚肉を様々な香辛料と甘辛く煮込んだ台湾のご当地グルメ



321 凍 G調味料
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
台湾ルーロー飯(魯肉飯)
100g×2 **598円** (税込646円)

衣はごまと味噌で味付け
食べ応えのある一品です



原材料/茄子(国産)、鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、豚脂、パン粉、しょうゆ、味噌、しょうが、砂糖、でんぷん、こしょう、衣(小麦粉、でんぷん、ごま、味噌)、揚げ油(なたね油) [GMO飼料不分別]

322 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
茄子のはさみ揚げ
180g 通常本体 350円 **338円**(税込) (6個入) **365円**
茄子を無駄なく使うために、スライスした際に出る端材も細かく刻んで具に入れました。レンジで温めてください。

今季初 **特**



323 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 あんまん
5個 通常本体 435円 **425円**(税込) (275g) **459円**
中の餡は、ごまの風味をいかけた中華まんにごまの餡を使用しています。【乳製品・豚脂GMO飼料不分別】

今季初 **特**



324 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個 通常本体 430円 **425円**(税込) (275g) **459円**
国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。【GMO飼料不分別】



325 **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) 2種 **998円**(税込) (1078円)
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】



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



326 **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】



331 **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】



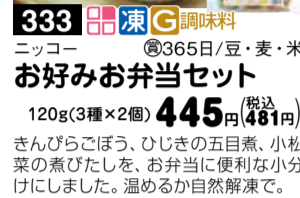
329 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **445円**(税込) (481円)
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。【GMO飼料不分別】



327 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎1年/麦・米
プチャレーコロケ
20g×6ヶ **265円**(税込) (286円)



328 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **430円**(税込) (464円)



333 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **445円**(税込) (481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す。

玉ねぎをじっくりと炒めたトマトピューレー、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。

334 **G**不**使用**
桜井食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための豆カレー
200g **350円**(378円)



335 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日以上/麦
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**(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】



336 **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、ミニウインナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。【GMO飼料不分別】

冷凍野菜



337 **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が、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。



338 **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。



339 **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。



343 **凍**
安田製麺所 ◎180日以上/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **398円**(430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。



344 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
家伝旨いうどん
2人前(240g) **230円**(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。



345 **凍**
山本食品 ◎180日以上/麦・そ
生冷凍長野産八割そば
130g×2 **540円**(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。



340 **凍**
綾・野菜加工館 ◎180日以上
冷凍カットほうれん草
300g **310円**(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。



341 **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。



342 **凍** **G**不**使用**
ニッコー ◎90日以上/米
国産揚げ茄子
200g **390円**(税込) (421円)
茄子を食べやすく乱切りにして揚げました。手間なく、様々なアレンジでお召し上がりいただけます。

藤沢の名店「純米酒料理屋
しえんろん」の味をご家庭で



原材料/麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし燻干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]

346 **蔵** **G**不**使用**
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉麺油そば
140g×2 スープ付 **398円**(税込) (430円)
全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。【GMO飼料不分別】

今季初 **特**



347 **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 通常本体 350円 **342円**(税込) (369円)
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。【肉GMO飼料不分別】 【卵GMO飼料不使用】

今季初 **特**



348 **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。

もちもち感が自慢です



349 **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)

ジューシーな具材によく合う
もちりとした生地!



350 **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)

お寿司の付け合せとして
また、野菜と和えてアレンジしても



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

愛知県 漬物本舗 道長

寒干しとぬか漬けの風味を
生かした甘口たくあん



351 **蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g 通常本体 360円 **338円**(税込) (365円)
愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

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!



352 **蔵** **G**不**使用**
道長 ◎15日
ヨーグルトのともだち
150g **380円**(税込) (410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。



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



354 **蔵**
道長 ◎90日/麦・米
つけ太郎 ぬか
1kg 通常本体 1580円 **1488円**(税込) (1607円)
愛知県豊川市「音羽米を育てる研究会」の米ぬか、三河みりん、白たまり、粗糖を使用。袋を利用して漬けます。



359 **蔵** **G**不**使用**
遠忠食品 ◎30日以上/豆・麦・米
国産実山椒と5種類の海藻佃煮
60g **375円**(税込) (405円)
希少な国産の実山椒と、5種類の海藻をこだわりの調味料にて煮炊きしました。山椒の爽やかな香りと海藻の食感がやみつきになる一品です。



362 **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。



360 **蔵** **G**不**使用**
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円**(税込) (367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辛タレを絡めました。



363 **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。



361 **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。



364 **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。

静岡県由比町 いちろうこ



うずら卵とすり身の相性は抜群!

今季最終
すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめ、おでんやお弁当素材として使えます。〔GMO飼料不使用〕

365 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこ **432円** (税込 **451円**)
通常本体 4個 **418円** (税込 **437円**)
◎7日以上/卵・米



原材料/スケソウダラすり身、うずら卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油

特

366 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこ **398円** (税込 **413円**)
通常本体 5本 **398円** (税込 **413円**)
◎7日以上/米



367 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこ **398円** (税込 **413円**)
通常本体 5枚(150g) **398円** (税込 **413円**)
◎7日以上/米



368 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこのごぼう巻 **370円** (税込 **385円**)
通常本体 5本(150g) **370円** (税込 **385円**)
◎7日以上/米



駿河湾は豊峰富士をはじめ南アルプスの巨峰から富士川、安部川をはじめ、中小の河川から豊かな養分が流れ込み、水深も深く、桜えびやシラスなど魚種が豊富です。創業から200年以上、不必要な添加物に頼らず、手造りにこだわった練り物づくりを続けてきました。これからも桜えびの町『由比』で『かまぼこの老舗』として、後世に受け継いでいきます。

369 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこ **398円** (税込 **413円**)
通常本体 100g **398円** (税込 **413円**)
◎7日以上/米



370 **冷蔵** **G**不使用
いちろうこ **320円** (税込 **335円**)
通常本体 3枚 **320円** (税込 **335円**)
◎7日以上/米



371 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 **398円** (税込 **413円**)
通常本体 165g(5枚) **398円** (税込 **413円**)
◎30日以上/米



晩酌のおつまみや麺類のトッピングにも♪
372 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 **308円** (税込 **323円**)
通常本体 100g **308円** (税込 **323円**)
◎20日以上/米

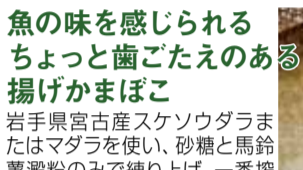


特

373 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 **348円** (税込 **363円**)
通常本体 126g(3枚) **348円** (税込 **363円**)
◎30日以上/米



374 **冷蔵** **G**不使用
丸友しまか **298円** (税込 **313円**)
通常本体 3個(100g) **298円** (税込 **313円**)
◎30日以上



375 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 **310円** (税込 **325円**)
通常本体 5個(165g) **310円** (税込 **325円**)
◎30日以上/豆・米



376 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 **408円** (税込 **423円**)
通常本体 4枚(188g) **408円** (税込 **423円**)
◎30日以上/卵・豆・米



377 **冷蔵** **G**不使用
山九水産 **490円** (税込 **505円**)
通常本体 45g×5本 **490円** (税込 **505円**)
◎45日以上



378 **冷蔵** **G**不使用
関商店 **260円** (税込 **275円**)
通常本体 200g **260円** (税込 **275円**)
◎15日以上/豆



378 **冷蔵** **G**不使用
関商店 **260円** (税込 **275円**)
通常本体 200g **260円** (税込 **275円**)
◎15日以上/豆



379 **冷蔵** **G**不使用
だいざいず **250円** (税込 **265円**)
通常本体 85g **250円** (税込 **265円**)
◎90日以上/豆



380 **冷蔵** **G**不使用
池谷 **260円** (税込 **275円**)
通常本体 300g **260円** (税込 **275円**)
◎30日以上



381 **冷蔵** **G**不使用
池谷 **310円** (税込 **325円**)
通常本体 250g **310円** (税込 **325円**)
◎30日以上



382 **冷蔵** **G**不使用
池谷 **290円** (税込 **305円**)
通常本体 330g **290円** (税込 **305円**)
◎30日以上



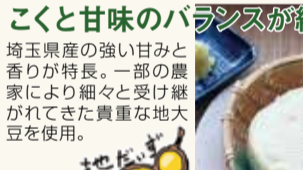
383 **冷蔵** **G**不使用
池谷 **250円** (税込 **265円**)
通常本体 200g **250円** (税込 **265円**)
◎30日以上



青大豆のさわやかな風味と甘みをお楽しみください!
510 **冷蔵** **G**不使用
沖繩の塩 (シママース) **680円** (税込 **705円**)
通常本体 280g **718円** (税込 **743円**)
◎4日/豆



385 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **340円** (税込 **355円**)
通常本体 230g **340円** (税込 **355円**)
◎4日/豆



386 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **230円** (税込 **245円**)
通常本体 200g **230円** (税込 **245円**)
◎5日/豆



387 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **330円** (税込 **345円**)
通常本体 330g **330円** (税込 **345円**)
◎4日/豆



388 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **342円** (税込 **357円**)
通常本体 330g **342円** (税込 **357円**)
◎4日/豆



389 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **180円** (税込 **195円**)
通常本体 300g **180円** (税込 **195円**)
◎4日/豆



山形県おきたま興農舎の農業・化学肥料不使用青大豆「秘伝豆」と海精にかりで作った汲み上げ豆腐です。
384 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **680円** (税込 **705円**)
通常本体 280g **718円** (税込 **743円**)
◎4日/豆



536 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **420円** (税込 **435円**)
通常本体 10枚 **420円** (税込 **435円**)
◎90日/豆・麦・米



389 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **180円** (税込 **195円**)
通常本体 300g **180円** (税込 **195円**)
◎4日/豆



390 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **190円** (税込 **205円**)
通常本体 300g **190円** (税込 **205円**)
◎4日/豆



391 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **195円** (税込 **210円**)
通常本体 150g×2 **195円** (税込 **210円**)
◎4日/豆



392 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **195円** (税込 **210円**)
通常本体 150g×2 **195円** (税込 **210円**)
◎4日/豆



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。
393 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **236円** (税込 **251円**)
通常本体 大1枚 **236円** (税込 **251円**)
◎4日/豆



394 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **240円** (税込 **255円**)
通常本体 2枚 **240円** (税込 **255円**)
◎5日/豆



395 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **180円** (税込 **195円**)
通常本体 3枚 **180円** (税込 **195円**)
◎7日/豆



396 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 **408円** (税込 **423円**)
通常本体 230g(2枚) **408円** (税込 **423円**)
◎4日/豆



397 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **220円** (税込 **235円**)
通常本体 230g **220円** (税込 **235円**)
◎5日/豆



398 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **228円** (税込 **243円**)
通常本体 2個(約200g) **228円** (税込 **243円**)
◎5日/豆



がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。
400 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **710円** (税込 **735円**)
通常本体 4個×2 **710円** (税込 **735円**)
◎30日/豆・麦・米



肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわりの調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。
401 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **420円** (税込 **435円**)
通常本体 10枚 **420円** (税込 **435円**)
◎90日/豆・麦・米



豆腐に特製調味料で衣をつけたたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。
402 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **230円** (税込 **245円**)
通常本体 10個 **230円** (税込 **245円**)
◎5日/豆・麦・米



国産丸大豆100%の生おからを、成分を替えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。
403 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **180円** (税込 **195円**)
通常本体 125g **180円** (税込 **195円**)
◎90日/豆



404 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **240円** (税込 **255円**)
通常本体 150g **240円** (税込 **255円**)
◎15日以上/豆・麦・米



国産黒大豆100%の豆乳です。そのままはもちろん、お料理や、お菓子作りにもご利用いただけます。
406 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 **230円** (税込 **245円**)
通常本体 200g **230円** (税込 **245円**)
◎5日/豆



お好きな納豆でパスタはいかが？



トッピングにオススメ!



カップ入りだからそのままOK

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。



特

407 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 通常本体 220円 (税込) 210円 (227円)

原材料/大豆(北海道産スズメ), 納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)



408 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



409 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

410 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

412 登喜和食品 9日/豆・麦・米 登喜和遊作ひきわり納豆 80gタレ・カラシ付 260円 (税込) 281円

411 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

413 登喜和食品 15日以上/豆・米 丸大豆テンペ 100g 280円 (税込) 302円

「かながわ育ち納豆」プロジェクト始動中!

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。



特

414 カジノヤ 9日/豆 かながわ育ち納豆 30g×3 通常本体 (タレ、カラシ無) 178円 168円 (税込) 181円

415 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

416 カジノヤ 10日/豆 三折 中粒納豆 (タレ、カラシ無) 80g×2 200円 (税込) 216円

417 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

418 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

420 栄屋製パン 3日/卵・乳・麦 ドッグパン 5本 275円 (税込) 297円

421 栄屋製パン 3日/乳・豆・麦 北海道産小麦のスライス食パン 2枚 120円 (税込) 130円

422 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

お好みの野菜や具をはさんで!



ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます



419 栄屋製パン 3日/麦・米 けんこうパン 1個 120円 (税込) 130円

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

428 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

423 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

291 やまゆりの ロースハム 極薄切り 原材料/国産小麦粉、天然酵母、食塩

425 サンタハウス 6日/卵・乳・麦 サンタハウスのアップルパイ 13cm×1枚 608円 (税込) 657円

426 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) 364円

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

431 デニッシュハウス 5日/乳・麦・米 ウォールナッツレーズン 1個 470円 (税込) 508円

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

424 サンタハウス 6日/麦 ベーグル 70g×3個 通常本体 324円 310円 (税込) 335円

436 リベラ 90日以上/米 リベラのお米食パン半斤 通常本体 1220円 1158円 (税込) 1251円

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

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

431 デニッシュハウス 5日/乳・麦・米 ウォールナッツレーズン 1個 470円 (税込) 508円

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

424 サンタハウス 6日/麦 ベーグル 70g×3個 通常本体 324円 310円 (税込) 335円

436 リベラ 90日以上/米 リベラのお米食パン半斤 通常本体 1220円 1158円 (税込) 1251円

426 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) 364円

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

431 デニッシュハウス 5日/乳・麦・米 ウォールナッツレーズン 1個 470円 (税込) 508円

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

435 リベラ 90日以上/米 リベラのお米パンセット 4種 通常本体 (4個) 980円 928円 (税込) 1002円

436 リベラ 90日以上/米 リベラのお米食パン半斤 通常本体 1220円 1158円 (税込) 1251円

426 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) 364円

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

431 デニッシュハウス 5日/乳・麦・米 ウォールナッツレーズン 1個 470円 (税込) 508円

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

435 リベラ 90日以上/米 リベラのお米パンセット 4種 通常本体 (4個) 980円 928円 (税込) 1002円

436 リベラ 90日以上/米 リベラのお米食パン半斤 通常本体 1220円 1158円 (税込) 1251円

小麦粉本来の味を活かした昔ながらのメロンパン

ホシノ天然パン酵母ならではの、しっかりと生地に、サクとしたメロン皮がおいしいメロンパンです。



433 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

もちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ



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



432 デニッシュハウス 4日/卵・乳・麦・米 酵母メロンパン 1個 通常本体 230円 218円 (税込) 235円

433 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

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

原材料/お米食パン(白)[有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩]、お米パンプレーン[食パン材料とオオバコ]、ごま芋ぱん[プレーン材料とごま芋ビュレ、有機黒ごま]、粒あんぱん[プレーン材料と粒あん、有機ごま]

原材料/有機米、有機メープルシロップ(カナダ)、きび糖、なたね油、天然酵母、食塩

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

438 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

439 コスモ食品 180日以上 焼きりんごジャム 200g 600円 (税込) 648円

440 コスモ食品 180日以上 山ぶどう&ブルーベリージャム 185g 通常本体 600円 588円 (税込) 635円

426 麦のかをり (南のめくみ)6枚切

441 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

432 デニッシュハウス 4日/卵・乳・麦・米 酵母メロンパン 1個 通常本体 230円 218円 (税込) 235円

433 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

434 大進食品 365日/麦 ママンのモチモチ手のばしナン 3枚(210g) 340円 (税込) 367円

440 コスモ食品 180日以上 山ぶどう&ブルーベリージャム 185g 通常本体 600円 588円 (税込) 635円

426 麦のかをり (南のめくみ)6枚切

441 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

442 ムソー 6ヶ月以上/麦 オーガニックグラノーラ・ベリー 200g 800円 (税込) 864円

443 ムソー 6ヶ月以上/麦 オーガニックグラノーラ・ハニー 200g 700円 (税込) 756円

444 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

445 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

446 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

447 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 170円 (税込) 184円

442 ムソー 6ヶ月以上/麦 オーガニックグラノーラ・ベリー 200g 800円 (税込) 864円

443 ムソー 6ヶ月以上/麦 オーガニックグラノーラ・ハニー 200g 700円 (税込) 756円

444 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

445 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

446 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

447 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 170円 (税込) 184円

ほうれん草×チーズでオムレツ

133 ほうれん草

466 増量よつ葉シュレッドチーズ

101 ほうれん草を買い忘れた時に便利!

340 冷凍カットほうれん草

101 穂の香卵(平飼い) 10個 (MS-Lサイズ) **530**円(税込572円)

102 穂の香卵(平飼い) 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〕

103 産直たまご 10個 (MS-Lサイズ) **340**円(税込367円)

104 産直たまご 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 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〕

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〕

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〕

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〕

448 よつ葉カフェオレ 200ml **120**円(税込130円)

449 よつ葉カフェオレ 1000ml **298**円(税込322円)

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

450 飲んでやさしいヨーグルト 500ml **230**円(税込248円)

451 飲んでやさしいヨーグルト 1000ml **398**円(税込430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〕

452 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g **185**円(税込200円)

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

454 よつ葉のむヨーグルト 400g **310**円(税込335円)

発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろっとさせたプレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

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)

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)

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)

454 よつ葉のむヨーグルト 400g **310**円(税込335円)

455 丹那全乳ヨーグルト 500g **340**円(税込367円)

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。

455 丹那全乳ヨーグルト 500g **340**円(税込367円)

456 よつ葉たんぱくリッチ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〕

457 鈴木牧場のヨーグルト無糖 400gビン **520**円(税込540円)

458 鈴木牧場のヨーグルト微糖 400gビン **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〕

461 スカモルツァチーズバジル 40g **380**円(税込410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週間ほど寝かせたバジル入りのスカモルツァチーズです。〔GMO飼料不使用〕

462 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 **248**円(税込268円)

464 ほっぺがよるこぶ牛乳プリン 90g×3個 **350**円(税込378円)

466 増量よつ葉シュレッドチーズ 250g+50g **618**円(税込667円)

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕

459 さけるチーズプレーン 30g **230**円(税込248円)

460 さけるチーズペッパー 30g **240**円(税込259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〕

460 さけるチーズペッパー 30g **240**円(税込259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〕

461 スカモルツァチーズバジル 40g **380**円(税込410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週間ほど寝かせたバジル入りのスカモルツァチーズです。〔GMO飼料不使用〕

463 丹那N-1ヨーグルト 90g×3個 **325**円(税込351円)

465 牧場のカスタードプリン 100ml **240**円(税込259円)

471 パンに美味しい発酵バター 100g **330**円(税込356円)

467 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g **826**円(税込892円)

469 よつ葉クリームチーズ 200g **458**円(税込495円)

472 よつ葉生クリーム 200ml **408**円(税込441円)

468 よつ葉チェダーチーズ 100g **340**円(税込367円)

470 よつ葉無塩バター 150g **386**円(税込417円)

472 よつ葉生クリーム 200ml **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

473 白米 5kg **2950**円(税込3186円)

474 玄米 5kg **2800**円(税込3024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

475 白米 2kg **1350**円(税込1458円)

476 白米 5kg **3300**円(税込3564円)

477 玄米 5kg **3150**円(税込3402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

478 白米 5kg **4200**円(税込4536円)

479 玄米 5kg **4050**円(税込4374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

482 白米 2kg **1650**円(税込1782円)

483 白米 5kg **3750**円(税込4050円)

484 玄米 2kg **1400**円(税込1512円)

485 玄米 5kg **3500**円(税込3780円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。

宮城県 黒澤ライスサービス

黒澤さんのおもてなし JAS

486 白米 2kg **1500**円(税込1620円)

487 白米 5kg **3500**円(税込3780円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。宮城県内の新米としてはいち早く食べられる、ひとめぼれの新品種です。期間限定品です。※画像と異なる包装の場合がございます

黒澤さんのササニシキ JAS

482 白米 2kg **1500**円(税込1620円)

483 白米 5kg **3750**円(税込4050円)

484 玄米 2kg **1400**円(税込1512円)

485 玄米 5kg **3500**円(税込3780円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

黒澤さんのひとめぼれ JAS

492 白米 5kg **3500**円(税込3780円)

493 七分米 5kg **3500**円(税込3780円)

494 玄米 5kg **3280**円(税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。

180210 三芳村蛭まい研究会 /米 **1038**円(税込1121円)

720g

180221 庄内協同ファーム /米 **700**円(税込756円)

300g

180233 創健社 国産八穀 170g **550**円(税込594円)

◎360日/米

180245 創健社 愛媛県産もち麦 300g **450**円(税込486円)

◎180日以上

180257 ネオファーム アマランス(全粒) 80g **275**円(税込297円)

◎6ヶ月

180269 大豆工房おらが うれしいぬか床(小) 500g **815**円(税込880円)

180270 うれしいぬか床(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

482 白米 2kg **1350**円(税込1458円)

483 白米 5kg **3300**円(税込3564円)

484 玄米 2kg **2300**円(税込2786円)

茨城県行方市の宍倉実さんと宮内義幸さん。

新潟県 ゆうき

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料

492 白米 5kg **2220**円(税込2398円)

493 七分米 5kg **2220**円(税込2398円)

494 玄米 5kg **2220**円(税込2398円)

新潟県妙高市の安原義之さん。

魚介類のお味噌汁によく合います!

特

495 **G**不使用
ヤマキ醸造 ①年/豆
御用蔵 麦みそ
1kg **1230円** (税込 **1167円** (税込 **1260円**))

麦独特の旨みとキリッとした深い味わいがある生味噌です

農業・化学肥料・除草剤の使用を抑えて特別に栽培された国産大豆、米と天日塩を使用し、神泉の名水で仕込みました。玄米味噌と合わせても美味しく仕上がります。

496 **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**)

497 **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**)

G不使用
近藤醸造 ①80日以上/豆・麦
国産丸大豆醤油
501 **G** 360ml **324円** (税込 **350円**)
502 **G** 1ℓ **593円** (税込 **640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鰹だしとみりん、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

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

498 **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。

499 **G**不使用
やさか共同農場(島根県) ①50日/豆・米
やさか白みそ
500g **653円** (税込 **705円**)

500 **G**不使用
やさか共同農場(島根県) ②40日/豆・米
やさかみそ甘口
750g **814円** (税込 **879円**)

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純糖、みりん、粗糖)を加えました。手軽で便利に使えます。

504 **G**
日東醸造 ⑥ヶ月/麦・米
三河白だし
400ml **1150円** (税込 **1242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。

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

国産有機栽培米を使用し、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。

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

まろやかで香り華やかなすし酢です

原材料/米酢(国産米)、粗糖(喜界島)、食塩(長崎県)、昆布だし

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

伝統的な静置発酵法で丹念に発酵・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。

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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ピフィス菌を増やすオリゴ糖が含まれています。

510 **G**
青い海
沖縄の塩(シママス)
1kg **282円** (税込 **305円**)

沖縄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。

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。

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

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香りを持つ、甘みが豊かな、まろやかな味です。

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

特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。

513 **G**
澤田酒造 ③65日/米
特撰 料理用自然酒
720ml **1264円** (税込 **1390円**)

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

514 **G**
都錦酒造 ①年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869円** (税込 **939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。

515 **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**)

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

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

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサナ種を90%以上使用し、残りはフラントイ種を配合。

517 **G**
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**)

スープから煮込み料理まで幅広く使えます

原材料/チキンパウダー、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオン、香辛料(ローレル、コショウ、セロリ、ターメリック、コリアンダー、クミン)

518 **G**
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]

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

動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サッと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

520 **G**不使用
TAC21 ⑧ヶ月以上
本格かつおだし顆粒(無塩)
70g **650円** (税込 **702円**)

だしの上品な旨みは杭崎産鰹節で、香りには鰹荒節とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩不使用。

521 **G**不使用
富貴食研 ⑥ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の焼肉のたれ
240g **640円** (税込 **691円**)

純国産の自家製集がし醤油を使用し、香ばしく深みのある味わいです。フルーツの甘みがお肉の味をより一層引き立てます。

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

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。

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

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

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

525 **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**)

526 **G**
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。

527 **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**)

528 **G**
光食品 ①年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **398円** (税込 **430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]

529 **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**)

530 **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]

まろやかで、コクのある味わい

決め手は、青森県産のりんごごとにんにく。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。[GMO飼料不分別]

G不使用
コスモ食品 ⑥ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー(弘前屋)
531 甘口 **532** 中辛
150g(5皿分) **350円** (税込 **378円**)

533 **G**不使用
コスモ食品 ①80日以上/乳・麦
直火焼ビーフシチュー
150g(6皿分) **398円** (税込 **430円**)

完熟トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかに仕上げた本格的な味わいのビーフシチューです。[GMO飼料不分別]

534 **G**不使用
コスモ食品 ⑨0日以上/乳・麦
銀のクリームシチュー
150g(6皿分) **398円** (税込 **430円**)

上品なクリームパウダーや塩にこだわりました。口当たりのまろやかなルーに仕上がっています。[GMO飼料不分別]

素材にこだわった、からだ想いで優しい味 ~プラントベースの Pastaソース~

539 **G**調味料
富貴食研 180日/豆・米
PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム
120g 通常本 330円 **308円** (税込 **333円**)

国産大豆100%の豆乳と国産きのこのクリーム状の深いコクと香りのある味わいです。ゆでたてのパスタ(乾燥で100g程度)に混ぜてお召し上がりください。

540 **G**調味料
富貴食研 180日/豆・麦・米
PASTA SAUCE ボロネーゼ
120g 通常本 330円 **308円** (税込 **333円**)

国産大豆100%の大豆ミートと国産野菜を煮込んだコクのある深い味わいです。ゆでたてのパスタ(乾燥で100g程度)に混ぜてお召し上がりください。

535 **G**不使用
光食品 ⑨ヶ月以上/豆・麦・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。

536 **G**不使用
光食品 ⑨ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **240円** (税込 **259円**)

有機醤油・米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。

537 **G**不使用
光食品 ⑨ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機回鍋肉の素
100g **240円** (税込 **259円**)

有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、オイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた、有機回鍋肉の素。

538 **G**
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。

541 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、スパゲティなどに。

542 創健社 540日以上/豆・麦

さば味付缶

190g **390円**(税込) ~~421円~~
(固形量140g)

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。

543 創健社 540日以上

さば水煮缶

190g **380円**(税込) ~~410円~~
(固形量140g)

西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤ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。

10月1回

544 三育フーズ 2年/卵・豆・麦

リンケッツ

160g **657円**(税込) ~~710円~~
(固形量115g12本入)

大豆たんぱくを主に、植物油、卵白などを加え、ソーゼン風に加工しました。【卵GMO飼料不分別】

545 創健社 6ヶ月以上

有機ダイストマト缶

400g **230円**(税込) ~~248円~~
(固形量240g)

547 山清

特別栽培ゆで小豆(缶)

200g **380円**(税込) ~~410円~~

食塩を入れずに砂糖だけで仕上げました。小豆の皮と実との差が無い程柔らかい、糖液の無いぬれ納豆タイプのゆで小豆です。

トーエー食品

どんぶり麺

シリーズ

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで手軽に食べられる「ノンカップメン」

548 トーエー食品 60日以上/乳・豆・麦

きつねうどん

77.3g **220円**(税込) ~~238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】

549 トーエー食品 60日以上/麦・そば

山菜そば

78g **220円**(税込) ~~238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。

パッケージ変更しました

553 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~~

555 山清 6ヶ月以上/米

国産有機白玉だんご粉

150g **572円**(税込) ~~618円~~

有機栽培うるち米55%、有機栽培もち米45%を原料とし、だんご粉として最も良い配合の、石臼と杵を使った杵びき製粉です。

556 桜井食品 6ヶ月以上/麦

ホットケーキミックス有糖

400g **410円**(税込) ~~443円~~

岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

550 トーエー食品 60日以上/乳・豆・麦

しょう油ラーメン

78g **220円**(税込) ~~238円~~

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。【乳製品GMO飼料不分別】

551 トーエー食品 60日以上/豆・麦・そば

納豆そば

81.5g **220円**(税込) ~~238円~~

国内産のひきわり納豆を加えた、納豆そばです。

552 トーエー食品 60日以上/乳・豆・麦

カレーうどん

86.8g(麺65g) **220円**(税込) ~~238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・豚GMO飼料不分別】

557 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。

558 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。

559 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。

国産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

神室のめぐみ 180日/麦

にほんのうどん

200g **198円**(税込) ~~214円~~

561 **5袋** 通常本体 200g×5 **990円** ~~1026円~~ **950円**(税込)

おまとめ 特価

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造しました。コクがあり穀物の味が良く、夏は冷たく、冬はにゅめんで。

562 金子製麺 3ヶ月/麦

全粒粉そうめん

240g **257円**(税込) ~~278円~~

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5～6分

563 山本食品 6ヶ月以上/麦・そば

秘伝の蔵出し八割そば

250g **417円**(税込) ~~450円~~

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2～3分。

564 金子製麺 45日以上/麦・そば

季穂特選糸そば

200g **292円**(税込) ~~315円~~

565 横山製粉 360日以上/麦

北のパスタ

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。

566 おきたま興農舎 60日以上/米

つや姫パックご飯

150g×3パック **546円**(税込) ~~590円~~

つやつやでもちもちのおきたま興農舎のつや姫。温めるだけでふっくら炊きたてのような風味や味わいをお楽しみ頂けます。

567 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~~

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。

568 ムソー 90日

有機いりごま・白

80g **280円**(税込) ~~302円~~

良質の有機白胡麻を丹念に焙煎しました。そのまま、又はすってお使いいただけます。有機JAS認定商品です。

569 ムソー 90日

有機しっとりすりごま・白

80g **360円**(税込) ~~389円~~

香ばしく焙煎した有機白胡麻を、つつき製法で胡麻の旨みが出るまで丹念にすりつぶしたしっとりした食感のすりごまです。

570 ムソー 1年以上

フレーク寒天(無漂白)

30g **600円**(税込) ~~648円~~

フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

571 節辰商店 6ヶ月

生協だしパック

10g×20袋 **350円**(税込) ~~378円~~

むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

572 明星産業(ハヤシ食品工業) 180日

燻製小ざかな

30g **368円**(税込) ~~387円~~

国産の煮干しを、島根県で自生する桜を使用し燻製にしました。お酒の肴としてはもちろん、魚の苦みが和らぐので、お子様にも好評です。

573 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。

574 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~~

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

575 明星産業(瀬川食品) 180日以上

房州産ひじき

18g **369円**(税込) ~~399円~~

房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

576 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産わかめです。15～16倍に増えます。

577 明星産業(ハヤシ食品工業) 180日/豆

ゆば入りみそ汁の具

15g **389円**(税込) ~~420円~~

若布、湯葉、豆腐、青さのり、すべて国内産原材料使用。沸騰直前に鍋に入れてください。

578 明星産業(瀬川食品) 150日以上

むすびこんぶ

40g **465円**(税込) ~~502円~~

北海道産昆布を食べやすい大きさに結びました。お湯で5分ほど戻してから、おでんや煮物などにお使いください。

価格改定しました

579 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上

黒磯のり

10g **298円**(税込) ~~322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。

580 神奈川県産 6ヶ月

焼のり

全型10枚入 **540円**(税込) ~~583円~~

581 神奈川県産 180日

焼きずのり

全型10枚入 **470円**(税込) ~~508円~~

長野県千曲市・きのこ王国

“うまみ凝縮”乾燥きのこ

きのこを乾燥させると…
・乾燥により細胞が壊れ汁が良くでる
・きのこの歯ごたえも強く食感がよくなる

戻す時は…
ひたひたの水に30分(ぬるま湯なら10分)浸けて戻す。戻した水ごとスープに。水気を切って炒め物などに。炊き込みご飯は、乾燥きのこをそのまま醤油・みりん・だしと一緒に炊きます。色々な乾燥きのこを一緒に炊くと更に相乗効果が美味しくなります!

587 きのこ王国(長野) 180日以上

乾燥たもぎ茸

20g **370円**(税込) ~~400円~~

黄色いひらたけのタモギタケを乾燥しました。

588 きのこ王国(長野) 180日以上

乾燥えのき茸

20g **280円**(税込) ~~302円~~

えのき茸を乾燥させました。

582 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米

ひじき白和えの素

30g **278円**(税込) ~~300円~~

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。

583 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米

とろろ昆布と若布のふりかけ

25g **315円**(税込) ~~340円~~

北海道産がごめ昆布を使い、白ごま、わかめフレーク、赤しそチップ、青さのりを混ぜ香ばしく味付けしました。

584 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~~

585 創健社 1年

しそもみじ

30g **270円**(税込) ~~292円~~

586 きのこ王国(長野) 1年

乾燥オイスターマッシュルーム

20g **370円**(税込) ~~400円~~

ひら草の一種のオイスターマッシュルームを乾燥させました。

589 きのこ王国(長野) 180日以上

乾燥山伏茸

20g **360円**(税込) ~~389円~~

山伏茸を乾燥させました。

590 きのこ王国(長野) 180日以上

乾燥琥珀茸

20g **310円**(税込) ~~335円~~

琥珀茸(ブラウンエノキ)を乾燥させました。

591 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**(原)

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

592 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**(原)

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)

593 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**(原)

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]

594 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**(原)

卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶(卵GMO飼料不分別)

599 不使用
アリモト ◎60日以上/米
袋・山田錦煎餅・塩
25枚 **498円**(税込) **538円**(原)

うるち米、米油、塩、昆布粉末、鯉節

追熟して最も美味しい状態のラフランスがたっぷり

601 不使用
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**(原)

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。

595 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**(原)

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)

596 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**(原)

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

597 不使用
ノースカラース ◎60日以上/米
純国産さつま芋ちっぷ
115g **260円**(税込) **281円**(原)

さつまいも(九州産)、米油(国産)、てん菜糖(北海道産)

598 不使用
ノースカラース ◎30日以上/豆
北海道黒豆の甘納豆
95g **335円**(税込) **343円**(原)

通常本体 **318円**(税込) **343円**(原)

光黒大豆(北海道十勝産)、ビートグラニュー糖(北海道)

600 不使用
サンコー ◎6ヶ月以上
箱・小倉ようかん
58g **1680円**(税込) **1750円**(原)

通常本体 **1620円**(税込) **1750円**(原)

砂糖(北海道産てん菜糖)、生餡、小豆、水飴、寒天

原材料/洋なし(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子 **ぷくぷくワールド**
バターがやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください

10月1回 中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、卵[GMO飼料不使用]

602 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
プレーンクッキー
70g **300円**(税込) **324円**(原)

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

10月1回 中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、よつ葉ノンホモ牛乳[GMO飼料不使用]

603 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
ミルククッキー
70g **300円**(税込) **324円**(原)

ココアの風味が広がるコクのある美味しさ

10月1回 小麦粉(国産)、バター、粗製糖、卵、ココア[乳製品GMO飼料不分別]、[卵GMO飼料不使用]

604 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
まあぶるクッキー
70g **355円**(税込) **383円**(原)

ほろ苦くまろやかな甘みのサクサクしたクッキーです

10月1回 中力粉(国産)、よつ葉バター[GMO飼料不分別]、粗精糖、牛乳[GMO飼料不使用]、オーガニックインスタントコーヒー

605 不使用
ぷくぷくワールド ◎45日以上/乳・麦
カフェオレクッキー
70g **355円**(税込) **383円**(原)

肉厚でフルーティーな味わいをお楽しみください

レーズン(米国)

609 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
大きな干しぶどう
100g **380円**(税込) **410円**(原)

赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに

クコの実(中国)

610 不使用
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **560円**(税込) **605円**(原)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

丁寧にローストして仕上げた他にない甘みが自慢です

カシューナッツ(インド)

611 不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **470円**(税込) **484円**(原)

食物繊維やミネラルが豊富。焼き菓子やパン作りにも

平たくのばしたオーツ麦原料のオートミールです。お粥の場合は4倍量の熱湯にオートミールを入れ、塩味をつけてかきまぜながら5分間ほど煮てください。

612 不使用
ネオファーム ◎90日以上
オートミール
140g **255円**(税込) **275円**(原)

千葉県成田市 **三里塚物産**

落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ

10月1回 原材料/落花生(千葉県)

613 不使用
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**(原)

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

さやが無いから食べやすい! 手が伸びる、とまらない美味しさ

10月1回 原材料/落花生(千葉県)、食塩

614 不使用
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**(原)

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎りあげました。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

原材料/白ざらめ、小豆(北海道)、塩

615 不使用
関商店 ◎6ヶ月以上
北海道十勝 つぶあん
270g **470円**(税込) **508円**(原)

北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

兵庫県淡路島 **弁天堂**

ふんわりとしたどこか懐かしいロールケーキです

10月1回 原材料/卵、生クリーム、粗糖、薄力小麦粉、きな粉、はちみつ[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

616 不使用
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・豆・麦
黒豆きなこロールケーキ
1個(約9cm) **900円**(税込) **972円**(原)

香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で解凍の上お召し上がりください。

甘さ控えめなチョコレートが様々な食感で楽しめます

10月1回 原材料/生クリーム(よつ葉乳業)、チョコレート、牛乳、全卵、無塩バター、菜種油、粗糖、薄力小麦粉、ココア、ビスタチオ[卵GMO飼料不使用][乳製品GMO飼料不分別]

617 不使用
弁天堂 ◎15日以上/卵・乳・麦
カップ・チョコレートムース
2個入 **1065円**(税込) **1150円**(原)

なめらかなチョコレートムースとココアスポンジケーキの上にパリッとしたチョコがけでトッピング。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。

埼玉県さいたま市 **菓房はら山の和菓子**

ぶりっとした食感 つるっとしたのどごし

10月1回 砂糖、ゆべし粉(上焼味基粉・上南粉)、胡桃、醤油、みりん

619 不使用
菓房はら山 ◎30日以上/豆・麦・米
胡桃ゆべし
4個(160g) **860円**(税込) **929円**(原)

ぶりっとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です

10月1回 原材料/砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

618 不使用
菓房はら山 ◎2ヶ月以上/米
大福
40g×5 **645円**(税込) **697円**(原)

国産のもち米を使用。小ぶりなのでちょっと食べたい時にちょうどいい大きさ。

餡とバターが絶妙 ころのある美味しさです

10月1回 砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹[卵GMO飼料不使用]・乳製品GMO飼料不分別

620 不使用
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**(原)

完全無農薬茶 吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を選んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

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。

621 吉村茶園 吉村茶園 松露 100g 980円(税込1058円) ◎4ヶ月

622 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。春摘み番茶です。

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉末茶です。

623 吉村茶園 吉村茶園 番茶 300g 400円(税込432円) ◎4ヶ月

624 吉村茶園 吉村茶園 上粉茶 300g 1540円(税込1663円) ◎4ヶ月

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

627 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

629 菱和園 有機カモミール&ルイボスティー 20P通常本体(30g) 800円 739円(税込798円) ◎180日以上

630 菱和園 有機ハイビスカス&ローズヒップ 20P通常本体(40g) 800円 739円(税込798円) ◎180日以上

626 安田農場 北海道産韃靼そば茶 120g 865円(税込934円) ◎2ヶ月以上/そ

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

629 菱和園 有機カモミール&ルイボスティー 20P通常本体(30g) 800円 739円(税込798円) ◎180日以上

630 菱和園 有機ハイビスカス&ローズヒップ 20P通常本体(40g) 800円 739円(税込798円) ◎180日以上

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

インド産紅茶(海外認証)とスリランカ産香料(有機JAS)を一杯分ずつパックに詰めました。

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。

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。

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。

甘さはひかえめ。リフレッシュしたいときにもおすすめ

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

632 プレスオールドターナティ チャイパック 3g×12包 440円(税込475円) ◎1年

633 ムソー OGインスタント珈琲 100g 1550円(税込1674円) ◎2年半

634 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

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

636 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

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

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。

有機リンゴ、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。

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。

光食品 有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。

箱得 光食品 有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。

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

638 創健社 緑茶 500ml 150円(税込162円) ◎150日以上

639 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

636 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

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

636 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

発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です

炭火でじっくり焙煎し、ネルドリップで抽出した贅沢な有機アイスコーヒー。カフェオレやお好みの濃さに希釈してもお楽しみいただけます。

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。

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

長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒

646 天領酒造 造り酒屋の濃厚甘酒 500g 727円(税込785円) ◎6ヶ月以上/米

640 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

642 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

180350 橘倉酒造 菊秀 純米酒 720ml 1200円(税込1320円) ◎6ヶ月以上

180361 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(中辛) 720ml 1500円(税込1650円) ◎10月1回

180373 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(辛口) 720ml 1450円(税込1595円) ◎10月1回

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

643 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

644 日本ビール ノンアルコール龍馬レモン 350ml×24缶 3240円(税込3499円) ◎6ヶ月以上

180350 橘倉酒造 菊秀 純米酒 720ml 1200円(税込1320円) ◎6ヶ月以上

180385 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) ◎6ヶ月以上

180397 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) ◎6ヶ月以上

米と米麴のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

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。

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

長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒

長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒

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)

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)

180099 ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml 660円(税込726円)

180099 ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml 660円(税込726円)

180099 ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml 660円(税込726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)

180063 ミヨシ石鹸 暮らしのクエン酸 330g 420円(税込462円)

180129 ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん 250ml 540円(税込594円)

180105 ミヨシ石鹸 泡のボディソープ・詰替用 450ml 485円(税込534円)

180075 ミヨシ石鹸 ミヨシせっけん専用リンス 350ml 640円(税込704円)

180142 エコ・グリーン 美馬油(ミマーユ) 57g 2300円(税込2530円)

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)

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

180154 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)

180180 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 415円(税込457円)

180208 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m 190円(税込209円)

最上質とされる「たてがみ」部分から抽出した良質な油で作った化粧用油です。乾燥肌や肌荒れの方におすすめです。

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。

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。

180166 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)

180178 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)

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。

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



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

磯の香りと魚の旨みが詰まっています



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、青のり、揚げ油(菜種油)

181018 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米
きぬ青のりじゃこ天

50g×2枚 **460円**(税込) **497円**
きぬ青のり(スジアオノリ)は、香りが豊かで青のりの風味が際立っています。青のり本来の綺麗な緑色で、収穫時はまるで絹糸のような見た目、きらきらと輝いています。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

10月1回
宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

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

野菜とじゃこ天がマッチしています

10月1回
みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

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

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています

10月1回
みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

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

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます

10月1回
宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

650 **凍** **G**不使用
宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米
みよしの魚団子
150g **460円**(税込) **497円**

百年蔵、棲み着き酵母 知る人ぞ知る 幻の天然醸造醤油



愛媛県松山市 田中屋

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

雑味のないまろやかで上品な味わいをお楽しみください



181067 **凍** **G**不使用
田中屋 ◎90日以上/豆・麦
田中屋プレミアム醤油
100ml **1200円**(税込) **1296円**

藤沢市 青空ミートハウス



藤沢の純米酒料理屋しえんろんの直営工房「青空ミートハウス」では、藤沢で搾ったオリーブの果肉を食べさせた『湘南ポークオリーブプレミアム』を使ったハムやソーセージなどを製造しています。

2019年10月ドイツ農業協会DLGコンテストゴールド・ブロンズメダル受賞

181110 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上
オリーブ豚ソーセージ
2本(130g) **676円**(税込) **730円**

181122 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚フランクフルト
1本(120g) **676円**(税込) **730円**

ドイツ農業協会主催コンテスト銅賞受賞! 茹で、焼く、ポトフに



原材料/豚肉(藤沢市)、春菊、食塩、コンソウ、酒、香辛料

181110 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上
オリーブ豚ソーセージ
2本(130g) **676円**(税込) **730円**
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムモモと肩肉を熟成したソーセージです。[GMO飼料不分別]

181122 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚フランクフルト
1本(120g) **676円**(税込) **730円**
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアム肉を使い、春菊をアクセントにしたフランクフルトです。[GMO飼料不分別]

ドイツ農業協会コンテスト金賞受賞!

10月1回 **神奈川県産**
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムハムを熟成させ、塩と酒粕を使って手造りしました。[GMO飼料不分別]

181134 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚燻製ベーコンスライス
70g **470円**(税込) **508円**

あっさりしているながらもオリーブ豚ならではの旨みを十分に味わえます

10月1回 **神奈川県産**
藤沢産湘南ポークオリーブプレミアムモモ肉を熟成しスモークした、脂が少なめのハムです。[GMO飼料不分別]

181146 **凍**
青空ミートハウス ◎45日以上/米
オリーブ豚燻製ハムスライス
70g **468円**(税込) **505円**

藤沢市 お惣菜クラブしえんろん

北欧の定番デザート「ジュシーアップルケーキ」



原材料/小麦粉、きび砂糖、米油、鶏卵、リンゴ、干しぶどう、重曹、食塩、シナモン

181158 **蔵**
お惣菜クラブしえんろん ◎5日以上/卵・麦・米
りんごの北欧焼き
250g **1000円**(税込) **1080円**
国産小麦と南部全粒粉をブレンドし、国産りんごをたっぷり入れて、焼き上げました。[卵GMO飼料不分別]

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

新潟県新潟市 エチゴビール

限定醸造ビール 華やぎホップのうきうきエール

パッションフルーツやライチのような華やかなホップの香りを際立たせ、苦味を控えめに仕上げたIPA(※1)です。米国ヤキマバレー産の3種類のホップ(タラス、サブロ、アマリロ)を使用しドライホッピング(※2)を行っています。

※1...IPA(インディアペールエール)は18世紀末頃、英国の植民地だったインドへビールを送る際にビールの劣化を抑えるため、大量のホップを使用しエキス分の高いビールをつくったことが由来のビアスタイルです。そのため、一般的には強い苦みが特徴のビールですが、当商品は苦味を控えめにしています。

※2...ドライホッピングとは、ビールの醸造過程において発酵終了後にホップを投入する製法のことです。主にビールにホップの香りを強く残すために行います。ホップは通常、その苦味成分を熱によって抽出するために、発酵前の麦汁の煮沸工程において投入します。

鹿児島県鹿児島市 小正醸造

ジン ドライな味わいとみかん独特の優しい柑橘の香りが広がります



181171 **蔵**
小正醸造 /米
KOMASA GIN 桜島小みかん
500ml **3300円**(税込) **3630円**
ボタニカル素材を使ったクラフトジンです。ソーダ割、カクテルベースなど多様な割り方で。

これから訪れる夜を楽しくする心がうきうきするようなIPA



原材料/大麦麦芽(イギリス製造・ドイツ製造)、小麦麦芽・ホップ

181160 **蔵**
エチゴビール
華やぎホップのうきうきエール
350ml **298円**(税込) **328円**
ヤキマバレー産の3種類のホップ(タラス・サブロ・アマリロ)を使用。アルコール:5.0%