

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/23	24	25	26	27
商品配達	9/30 ^{10/}	1	2	3	4
特別企画商品配達	10/7	8	9	10	11

「サラダで食べる」 「かつおのたたき」



今週は
高知県の
郷土料理

16 ページ
181018
完全ワラ焼き龍馬タタキ 特
300g 通常本体 1780円 (税込)
1700円 (税込) (1836円)

そろそろ新米が出そろい、ご飯がおいしい季節になってきました。今月のテーマは郷土料理。日本全国・その土地ならではの歴史があって美味しい料理に「おかわり!」の音が聞こえてきそうです。

龍馬タタキで 漬けサラダ

- 材料
- 龍馬タタキ …… 10切程度
 - 玉ねぎ …… 1/2個
 - サニーレタス …… 3枚
 - きゅうり …… 1/2本
 - ミニトマト …… 5個
 - れんこん …… 50g
 - にんにく …… 1片
 - ブロッコリーの新芽 …… 適宜
 - 油 …… 少々
- 【たれ】
- 醤油 …… 大4
 - みりん …… 大2
 - しょうが (飾りの千切り・すりおろし) …… 20g
 - ごま油 …… 大さじ2

- 作り方
- ① たれの材料を合わせ、食べやすい大きさに切った龍馬タタキを30分ほど漬ける。
 - ② レンコンとにんにくを薄くスライスして揚げる。
 - ③ 玉ねぎをスライスして水にさらす。きゅうりは千切り、ミニトマトは半分に切る。
 - ④ サニーレタスをちぎって皿に敷き、③、②、①を順に盛り付け、ブロッコリーの新芽と千切りにした生姜をのせる。
 - ⑤ ①のたれ、②の揚げ油もドレッシングとして全体にかける。

担当者おすすめ レシピ

ねぎと さつまいものぬた

- 材料
- さつまいも …… 80g
 - 葉ねぎ …… 100g
- 【酢味噌】
- 白みそ …… 30g
 - 砂糖・酢 …… 各大さじ2/3

- 作り方
- ① さつまいもを食べやすい大きさに切ってゆでる。
 - ② ねぎをゆでて水けをしぼり3cm程度に切る。
 - ③ 酢味噌の材料を混ぜてすべてを和える。
- ※お好みで練りがらしを加えるとアクセントに。

レシピの材料

- 150 淡路の玉ねぎ
- 156 さつまいも (紅はるか)
- 162 黄金虚空蔵しょうが
- 502 無添加白みそ
- 157 青ねぎ (葉ねぎ)

「完全ワラ焼き龍馬タタキのこだわり」

藁のみで焼く土佐の伝統製法。稲藁は四万十町の契約農家の圃場で職人たちが収穫し、じっくり3か月かけて天日干ししています。

傷やストレスのない1本釣りカツオを職人がじっくりと焼き上げ、風味そのままに急速冷凍。

高知は鰹タタキの発祥の地

江戸中期に土佐藩が食中毒防止のため生食を禁じたのが始まりで、刺身の表面を焼いて「焼き魚ならいだろう」と食べ続けたという説が有力とされています。

定番ご飯のおとも 8 ページ

組合員様からのリクエスト
しそごころ・ゆずごころ 15 ページ

米粉のお好み焼き粉 16 ページ

高知県産のお米を主原料にしました。ふっくら、もっちり、と焼きあがります。





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



酸味と甘みのバランスが◎

113 低農薬 無化学肥料
石田観光農園(群馬県)
りんご(つがる)
600g前後(2~3玉) **540円**(税込) 583円
群馬県吾妻郡の石田俊雄さん他。



114 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。



青い状態でお届けする場合がございます。室温で黄金色〜褐色になるまで待ってお召し上がりください。追熟(目安:1週間)してお召し上がりください。



115 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) **560円**(税込) 605円



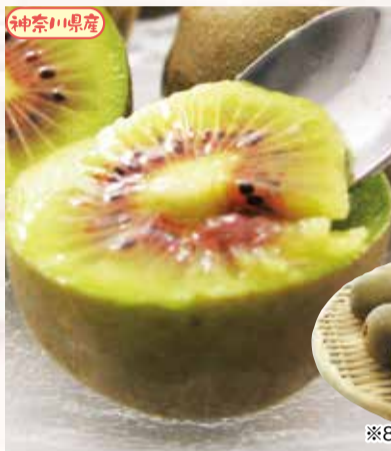
116 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(南水)
2玉(約700g) **778円**(税込) 840円

甘め。今回ご紹介の梨の中で最も柔らかめの品種です



※生育の関係で、他品種へ変更する可能性がございます
117 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(新高)
2個 **568円**(税込) 613円
栃木県小山市の館野文男さん。

愛川町から新物キウイ



農園の土壌が栄養過多になることなく“豊か”になるように、主に植物性の有機物を用いて土づくりを行ってきました。実ったキウイは、嫌な舌触りなどなく、高糖度ながら後味はスッキリと爽やかです。

諏訪部さんのキウイは冷蔵状態でお届けします。食べる時は袋の中にキウイと一緒に必ずりんごやバナナを入れて常温で追熟してください。
*バナナやりんごの数を増やすと追熟期間を短くすることができます。
118 無農薬 無化学肥料
富士ぶどう園(愛川町)
キウイフルーツ(レッド)
480g **568円**(税込) 613円
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。*常温での追熟が必要。



120 低農薬 無化学肥料
勝沼平有機生産組合(山梨県)
ぶどう(シャインマスカット)
400g前後 **1500円**(税込) 1620円
山梨県甲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。

※ぶどう各種は、生育の前後等により、他品種・産地への更や欠品の可能性がございます。ご了承ください。



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コニータ農園が入る場合があります。



121 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 **965円**(税込) 1042円
山梨県甲府市の渡辺孟さん他。うま味と甘みは皮のところにるので皮ごと食べてみてください。



122 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
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。



126 無農薬 無化学肥料
風間ファーム(山梨県)
きゅうり
3本 **308円**(税込) 333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います。



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。

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!
119 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)
800g前後 **698円**(税込) 754円
奈良県五條市の堀内俊孝さん。



128 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。



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。



180000 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。



130 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」。



131 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。



132 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。



133 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。



134 Farmぐる(長野県)
ミニ白菜
1個 **480円**(税込) 518円
長野県佐久市の吉田典生さん。タイニーシュという品種です。



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 無農薬 無化学肥料
上島農園(北海道)
春菊
100g無・無 **310円**(税込) 335円
北海道日高郡新ひだか町の上島大輔さん。

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。今週は食用菊やピーマンを企画する予定です。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。



142 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。



143 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。



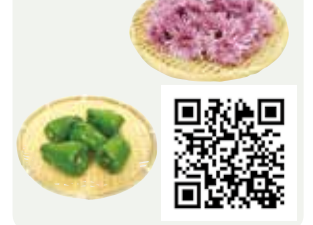
139 農民連産直センター(奈良県)
チンゲン菜
200g **278円**(税込) 300円
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。2~5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。



140 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。



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。



144 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。



145 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。

魚料理やサラダ、揚げ物に
相性抜群のアクセント



123 大分有機かぼす農園(大分県)
かぼす
200g前後(2~4玉) **198円**(税込214円)
大分県豊後大野市の國枝剛さん。



カツオのタタキと併せてどうぞ



138 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。

161 無農薬無化学肥料 神奈川産
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。

162 四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275円**(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。



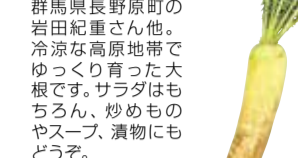
146 低農薬無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メークイン)
800g **380円**(税込410円)
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。



147 低農薬無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島・ニシユタカ)
800g **368円**(税込397円)
長崎県南有馬町の林田康一さん他。出島かニシユタカををお届けします。ネオニコチノイド系農薬不使用。



148 無農薬無化学肥料
Nishio Farm(北海道)
にんじん
400g **250円**(税込270円)
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。農薬・化学肥料不使用。



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



150 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。



151 無農薬低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **378円**(税込408円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



152 低農薬無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **430円**(税込464円)
茨城県行方市の高柳民一さん。



153 無農薬無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
里いも
500g **422円**(税込456円)
千葉県山武市の吉田邦雄さんほか。



154 無農薬低化学肥料
ケーアイ農産(青森県)
長いも
200g **278円**(税込300円)
青森県八戸市の岩間京子さん他。



155 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**(税込257円)
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。



甘塩はさが絶妙
さつまいもと青ねぎのめだ
表紙でご案内

156 低農薬低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の葉原昭一さん。



魚料理にお味噌汁
群馬県甘楽郡の吉田 齊弘さん。

158 吉田有機農園(群馬県)
長ねぎ
300g **368円**(税込397円)



高知県香美市の小田々智徳さん他。



神奈川産
160 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
新生姜(土付き)
300g **450円**(税込486円)
神奈川県中井町の大原好文さん。酢漬けにするには、薄くスライスし、塩をまぶし、少し揉んで、5~10分置いた後、水で洗い、砂糖・酢を加えて出来上がりです。佃煮にもどうぞ。



163 低農薬低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **158円**(税込171円)
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



164 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。

芳醇な旨味とコリコリの食感が魅力 バター焼きでどうぞ



166 無農薬無化学肥料
いかず(平塚市)
いかすの野菜セット
3品 **830円**(税込896円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。

作り方
①黒あわび茸を食べやすいサイズにカットする。
②鍋を中火で熱し、油をひき、あわび茸を黒い面から焼く。
③水分が出てきたら裏返し、焦げ目がつくまで焼く。
④酒、バター、醤油をお好みの分量で入れて完成。レモン等を添えてどうぞ。

171 和歌山産(和歌山県)
黒あわび茸
60g **330円**(税込356円)
和歌山県岩出市の藤原勝さん。



神奈川産
畑の美味しいところをお届けします
お届け予定品目
人参、ズッキーニ、レッドムーン、玉ねぎ、赤玉ねぎ、にんにく、かぶ、大根、小松菜などの中から3品
165 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの野菜セット
3品 **700円**(税込756円)



169 山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



170 濱田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保沢郡の濱田潤介さん。



オーガニック
エコフェスタ
最優秀賞受賞!

166 無農薬無化学肥料
いかず(平塚市)
いかすの野菜セット
3品 **830円**(税込896円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。



神奈川産
種はすべて
自家採取!

お届け予定品目
キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール
167 3品 **830円**(税込896円)
湘南小巻ファーム(平塚市)
小巻さんの固定種野菜セット
168 5品 **1340円**(税込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。



172 割野きのこ組合(新潟県)
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。



173 モタイきのこ園(長野県)
えのき茸
200g **143円**(税込154円)
長野県安曇野市の壺準(もたいひとし)さん。



175 北村きのこ園(鳥取県)
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。



176 舟形マッシュルーム(山形県)
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。



174 三幸(長野県)
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。

鍋、きのこ料理に 5種類が入った便利 なセット



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)※きのこ欠品時には別の産地
178 バイオコスモ(伊勢原市)
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。

天然南マグロならではの
上品な甘みは絶品です



184 凍 マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g 通常本体 1080円 (税込) 980円 (1058円)
天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

定番のつぶつぶ鮪
タレはお好みで



185 凍 マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 通常本体 570円 (税込) 510円 (551円)
186 徳用 50g×4 通常本体 1140円 (税込) 980円 (1058円)
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

暑い日にオススメの
スタミナメニュー



187 凍 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
韓国風まぐろ漬け丼
80g×2 通常本体 560円 (税込) 560円 (605円)
ビン長まぐろのスライスをコチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。解凍してください。

熊野灘の荒波にもまれた
身が引き締まった鯉です



188 凍 マストミ ◎15日
メバチマグロ短冊
200g(2冊) 通常本体 1080円 (税込) 1080円 (1166円)
船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。
189 凍 マル井 ◎30日以上
おろし本わさび
5g×6袋 通常本体 470円 (税込) 470円 (508円)
長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

熊野灘の荒波にもまれた
身が引き締まった鯉です



190 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
かつおたたき
250g前後 通常本体 998円 (税込) 998円 (1078円)
熊野灘で水揚げされる上り鯉を使用し、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。

解凍するだけで
簡単でおいしい漬け丼に

新鮮な黒鯛の刺身を特製味噌たれに漬けました。解凍後、ご飯にのせて漬け丼に。



191 凍 九里 ◎180日以上/豆・麦・米
岡山県産黒鯛漬け丼
100g 通常本体 345円 (税込) 345円 (373円)
原材料/黒鯛(岡山県)、味噌、本みりん、粗糖、醤油、おろし生姜、白ごま、おろしにんにく



192 凍 五島水産 ◎60日以上
あじのタタキ
80g 通常本体 389円 (税込) 389円 (420円)
長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまます刺身やなめろうなどに。



193 凍 ディメール ◎45日以上/米
しめさば
1枚(80~100g) 通常本体 528円 (税込) 528円 (570円)
国産真さばを使用し、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



194 凍 ヤイチ ◎30日以上/米
いわしまりねレモン風味
130g 通常本体 398円 (税込) 398円 (430円)
八戸産いわしまりねに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



195 凍 松岡水産 ◎180日以上
北海道さけスモークサーモン
40g×2 通常本体 480円 (税込) 480円 (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。



196 凍 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜小イカ
3~5杯(200g) 通常本体 480円 (税込) 480円 (518円)
熊野灘産の小サイズのスルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。



197 凍 松木商店 ◎45日以上
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g 通常本体 550円 (税込) 550円 (594円)
オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



198 凍 札幌中一 ◎90日
北海道産塩いくら
40g 通常本体 680円 (税込) 680円 (734円)
北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



199 凍 札幌中一 ◎45日以上
厚岸のさんま
5尾 通常本体 700円 (税込) 700円 (756円)
北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



200 凍 ヤイチ ◎45日以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 通常本体 398円 (税込) 398円 (430円)
八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

脂のった天然本まぐろの希
少なカマです。お見逃しなく!



201 凍 五戸水産 ◎90日以上
十和田湖産わかさぎ
200g 通常本体 568円 (税込) 568円 (613円)
青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。



203 凍 札幌中一 ◎90日
生鮭切身5切
5切(400g) 通常本体 1050円 (税込) 1050円 (1134円)
北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



204 凍 東北トクスイ ◎90日以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) 通常本体 540円 (税込) 540円 (583円)
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



205 凍 東北トクスイ ◎90日以上
皮なしサーモン切身
10切(500g) 通常本体 1470円 (税込) 1470円 (1588円)
国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。



206 凍 大新 ◎60日以上
あじの三枚おろし
160g 通常本体 554円 (税込) 554円 (598円)
小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。

特

202 凍 マストミ ◎15日以上
天然本まぐろカマ(焼物用)
300g 通常本体 800円 (税込) 720円 (778円)
天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



207 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
塩サバ(大)
1枚(200~240g) 通常本体 398円 (税込) 398円 (430円)
熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩抜きしてから調理してください。



208 凍 東北トクスイ ◎90日以上
しまほっけ切身(甘口)
3切(180g) 通常本体 420円 (税込) 420円 (454円)
アメリカ産縞ほっけを切身加工後、塩水に漬け、甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



209 凍 大新 ◎90日以上
とれとれいわしタタキ身
150g×2 通常本体 426円 (税込) 416円 (449円)
原材料/いわし(日本海近海)



210 凍 マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個前後(150g) 通常本体 368円 (税込) 368円 (397円)
メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふわわりと仕上げています。鍋やスープなどに。(GMO飼料不使用)



211 凍 五戸水産 ◎60日以上/卵・麦
手作りのいかメンチ
5個(125g) 通常本体 398円 (税込) 398円 (430円)
北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

天然物ならではの味を



212 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然鯛切身一夜干し
2~3切(約120g) 通常本体 550円 (税込) 550円 (594円)
熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



213 凍 島源商店 ◎45日以上
真あじ天日干し
2枚(150g) 通常本体 540円 (税込) 540円 (583円)
マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



214 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
エゴ鯛開き
2~3枚 通常本体 580円 (税込) 580円 (626円)
熊野灘産の大きめで脂のったエゴ鯛を、薄塩仕上げの天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



215 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
サンマ開き
2枚 通常本体 570円 (税込) 570円 (616円)
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

ふわりとした白身、さっぱりとした脂がひろがりやす

八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。
原材料/オオメマトウダイ(天皇家山海域)、食塩



216 凍 五戸水産 ◎60日以上
大目まとうだい干物
2切 通常本体 (約140g) 488円 (税込) 470円 (508円)



217 凍 ヤイチ ◎30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) 通常本体 435円 (税込) 435円 (470円)
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 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) 通常本体 340円 (税込) 340円 (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。



219 凍 五戸水産 ◎60日以上
生から作ったタラー一夜干し
200g(20~23尾) 通常本体 398円 (税込) 398円 (430円)
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



220 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米
サバみりん干し
2枚 通常本体 450円 (税込) 450円 (486円)
熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



221 凍 中村海産 ◎90日以上/米
氷見産まいわしみりん干し
80g 通常本体 350円 (税込) 350円 (378円)
氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/キングダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

222 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六銀だら京粕漬

2切(140g) 880円(税込950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂のりの良い紅鮭を使い 上品で奥深い味わいに



原材料/紅鮭(ロシア)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

223 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六紅鮭西京漬

2切(150g) 600円(税込648円) ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

黒鯛の淡白な味に凝縮したドライマトの旨み



224 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六さわら西京漬

2切(140g) 580円(税込626円) 東シナ海産のさわらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

黒鯛の淡白な味に凝縮したドライマトの旨み



原材料/黒鯛(国産)、ひまわり油、オリーブ油、ドライマト、砂糖、おろしんにんにく、食塩、スライスにんにく、醤油、胡椒

226 凍 G不使用 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦 黒鯛ドライマトオイル漬

2切(170g) 585円(税込632円) 国産黒鯛の切身をドライマトを入れたオリーブ油ベースのブレンドオイルに漬けました。解凍後、焼いてください。

東北トクスイ ◎90日以上/豆・麦・米 銀だら黒糖みりん漬



227 凍 G調味料 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麹漬

3切(150g) 510円(税込551円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹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。

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切)

180g 1180円(税込1274円) 原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



230 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色たらこ(切子込)

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。



231 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え ぱぷア産天然むきえび

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。



232 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え ぱぷア産天然えび(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。



233 凍 芦浜産直出荷組合 ◎30日以上 芦浜カットアオリイカ(耳、足)

130g 630円(税込680円) 熊野灘産アオリイカの耳と足の部分です。解凍後、炒め物や煮物などに。



234 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス

200g 840円(税込907円) 北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



235 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。



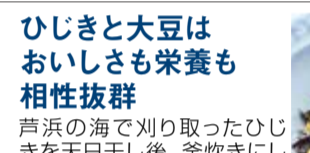
236 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝

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。



237 蔵 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ

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。塩垢きしてから汁物や酢の物などに。



238 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき

120g 398円(税込430円) 原材料/ひじき(三重県)

旨みがギュッと凝縮しています 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 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん

50g 378円(税込408円) ●ちりめんじゃことビーマンの炒め物



241 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほぐし紅鮭

100g 700円(税込756円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

脂がのった縞ホッケ焼きを手軽に ロシア産縞ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



242 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼

2切 通常本体 (約120g) 560円(税込583円) 原材料/縞ホッケ(ロシア)、食塩



243 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2 (おしり付) 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。



244 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

2本(100g) 320円(税込346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

サクッとした食感とえびの旨みが味わえます 鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な赤えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



245 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上/え 薩摩赤えび唐揚げ

150g 398円(税込430円) 原材料/えび(鹿児島県)、食塩、衣(でん粉)



246 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ

3枚(150g) 310円(税込335円) 国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



247 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味

5枚(180g) 510円(税込551円) ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



248 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え ぱぷ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。

本格バイオンが美味しさの決め手



原材料/平目バイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

249 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素

700g(3合用) 1350円(税込1458円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

海の幸たっぷりの お鍋作りに



原材料/タラバガニ(ロシア)、シロサケ(北海道)、ホタテ(北海道)、ボタンエビ(北海道)

250 凍 札幌中一 ◎45日以上/え・か 海鮮寄せ鍋セット

4種(600g) 1700円(税込1836円) タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

今秋の新物が期間限定でお買い得!



原材料/イワシ(愛知県)、食塩

251 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上 大林さんの秋しらす(徳用)

200g 1100円(税込1188円) 大林さんが選んだ愛知県産しらすです。解凍後、しらすおろしやしらす丼などに。

川崎北部水産加工 "ぷりっぷり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



原材料/天然えび(インド、インドネシア)、小麦粉、鶏卵、揚げ油(オーストラリア)

252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え 冷凍えび天ぷら

5本 1000円(税込1080円) 天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。(GMO飼料不分別)

川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造った真ダラフライ



4枚(160g) 515円(税込556円) 北海道・三陸産の真だら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〕

川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦 広島産カキフライ



150g(5~6個) 630円(税込680円) 1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。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



315 材料 千野さんの豚バラ肉 100g〜、玉ねぎ 1/2個、にんじん 1/2本、とりガラスープ 2本、水 400ml

作り方 ①豚バラ肉は適当なサイズに切る。②玉ねぎは薄切り、にんじんは千切りにする。③鍋に①、②と水を入れる。④とりガラスープを凍ったまま加える。⑤肉に火が入り、野菜が好みの固さになったら完成。

とりからスープ

秋川牧園若鶏の鶏がらとシママスの塩を使ったベースで、簡単なスープはいかがでしょうか。表紙のメインのような料理と併せてどうぞ。

千野さんの豚肉 (山梨県)

255 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 200g **680円**(税込734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。

256 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。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

266 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚挽き肉(餃子用) 200g **365円**(税込394円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

267 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ローススライス 200g **588円**(税込635円)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

257 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。

258 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。

豚肉とさすの南蛮酢

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。

268 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚肩ローススライス 200g **522円**(税込538円) **特**

259 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510円) **特**

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。

260 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。スジ切りにしてあります。トンカツやソテーなどに。2〜2.5cm厚。

261 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚スペアリブ 300g **685円**(税込740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お召し上がりください。

262 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。

269 丹沢農場 ◎4日
丹沢豚ロースブロック 400g **1175円**(税込1269円)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

270 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。

263 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。

264 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。

265 高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 **680円**(税込718円) **特**

脂が少なくモモの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)

276 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。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

277 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。

278 秋川牧園 ◎90日以上
秋川若鶏むね肉徳用 500g **855円**(税込923円)

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

食感が相性抜群! 赤鶏と切り干し大根の醤油炒め

縮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。

271 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)

272 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。

273 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。

干しぶどうとアーモンドのパワーサラダ

279 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先 500g **778円**(税込840円)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。リニューアルし、500gになりました。

280 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結) 500g **940円**(税込1015円) **特**



274 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。

275 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。

281 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも 150g **310円**(税込335円)

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

282 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏せせり 200g **388円**(税込419円)

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

283 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮 200g **292円**(税込315円)

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。



瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

なすときゅうりの鍋シギ

モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉やすき焼きなどに。2.5mm厚

284 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛モモスライス 180g **1199円**(税込1295円) **特**

285 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) **2158円**(税込2331円)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。

286 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。

国産熟成牛 (北海道)

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
国産熟成牛カレーシチュー用 200g **935円**(税込1010円)



287 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。

288 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。

291 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。

292 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。

293 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚合挽肉 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。





294 **凍**
 ハム工房ジロー
やまゆりのローズハムスライス
 80g **630円**(税込)
 (680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〕

ハムステーキで食べたい極上品
 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〕



295 **凍**
 ハム工房ジロー
やまゆりのボンレスハム厚切り
 80g **600円**(税込)
 (648円)
 原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み



299 **凍**
 ハム工房ジロー
やまゆりのチーズウィンナー
 100g **540円**(税込)
 (583円)
 よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウィンナーです。〔GMO飼料不使用〕

味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます



306 **凍** **G**不使用
 高橋(千野ファーム)
千野さんの豚みそ漬け厚切り
 2枚(200g) **698円**(税込)
 (754円)
 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〕



296 **蔵**
 丹沢農場
丹沢ボンレスハムスライス
 100g **430円**(税込)
 (464円)
 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〕



297 **凍**
 ハム工房ジロー
やまゆりのプレスハムスライス
 100g(7枚) **600円**(税込)
 (648円)
 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〕



298 **凍**
 ハム工房ジロー
徳用やまゆりのウィンナーソーセージ
 160g(7~9本) **670円**(税込)
 (724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〕



300 **蔵**
 丹沢農場
粗挽きウィンナー
 120g **348円**(税込)
 (376円)
 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〕

ふっくらとやさしい味の小さなウィンナー
 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〕



301 **蔵**
 丹沢農場
徳用皮なしベビーウィンナー
 240g **678円**(税込)
 (708円) **特**
 原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料



302 **凍**
 ハム工房ジロー
やまゆりのベーコンスライス
 100g(6~7枚) **660円**(税込)
 (713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〕

柔らかいバラ肉にタレがしっかりと染み込んでいます



303 **凍** **G**不使用
 丹沢農場
豚バラなんこつスペアリブ
 230g **428円**(税込)
 (462円)
 原材料/豚バラなんこつ(国産)、粗糖、醤油、純米酒、食塩

芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



304 **凍** **G**不使用
 ハム工房ジロー
やまゆりの焼豚モモブロック
 120g **800円**(税込)
 (864円)
 原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

岩手県久慈市
総合農舎山形村
旧山形村周辺に伝わる郷土食「まめぶ汁」に



311 **凍** **G**不使用
 総合農舎山形村
まめぶ
 160g **640円**(税込)
 (691円)
 小麦粉で作った丸い団子の中にくるみと黒砂糖を入れました。冷凍のまま、煮込んでください。〔GMO飼料不使用〕



307 **凍** **G**不使用
 総合農舎山形村
短角牛と佐助豚のハンバーグ
 1個(160g) **600円**(税込)
 (648円)
 短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕



308 **凍** **G**不使用
 総合農舎山形村
総合農舎山形村のミートソース
 120g×2 **680円**(税込)
 (734円)
 うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

手軽においしい焼き鳥を



312 **凍** **G**不使用
 秋川牧園
やきとりセット(加熱済)
 2種×各3本(180g) **708円**(税込)
 (765円)
 焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

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



313 **凍** **G**不使用
 秋川牧園
スパイシーササミカツ
 160g **470円**(税込)
 (491円) **特**
 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〕



320 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
黒豚肉の焼き餃子
 16個(280g) **495円**(税込)
 (535円)
 黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕



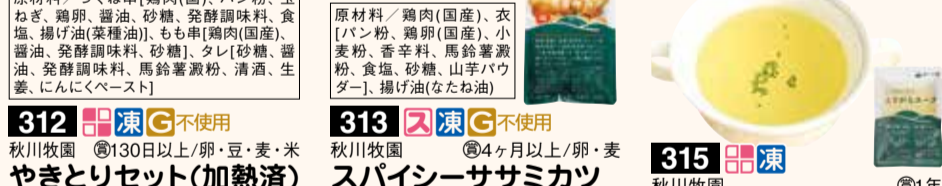
309 **凍** **G**不使用
 総合農舎山形村
キーマカレー(チキン辛口)
 150g×2 **680円**(税込)
 (734円)
 鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕



310 **凍** **G**不使用
 総合農舎山形村
ジャージャーめんのたれ
 120g(2食分) **500円**(税込)
 (540円)
 豚挽肉を使い、やさしく味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

鶏肉の濃厚スープ



315 **凍**
 秋川牧園
とりがらスープ
 50g×5 **420円**(税込)
 (454円)
 新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをつると通りすぎる食感が格別です



321 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子徳用
 25個(415g) **796円**(税込)
 (860円)
 国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕



322 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ
 12個(180g) **420円**(税込)
 (454円)
 国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかず



316 **凍** **G**不使用
 マストミ
ひとくちまろカツ
 150g **530円**(税込)
 (549円) **特**
 マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕


こだわりのタレに長時間漬けた後、油で揚げた神山鶏が味の決め手!



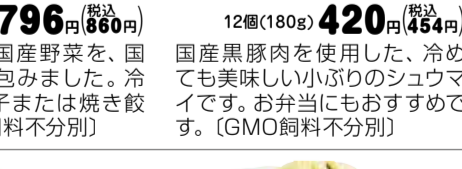
318 **凍** **G**不使用
 マストミ
神山鶏のとり南蛮
 200g **475円**(税込)
 (513円)
 神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



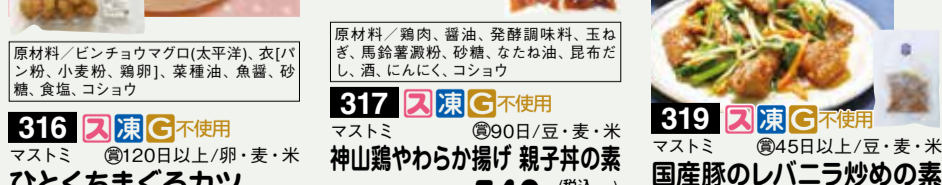
323 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥の手作り帆立シューマイ
 6個(192g) **575円**(税込)
 (621円)
 飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



324 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥の手作りミニ肉まん
 5個(250g) **450円**(税込)
 (486円)
 しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



325 **凍**
 飛鳥食品
飛鳥のあんまん
 4個(240g) **435円**(税込)
 (470円)
 甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕



319 **凍** **G**不使用
 マストミ
国産豚のレバニラ炒めの素
 200g **440円**(税込)
 (475円)
 下ごしらえ済みの豚レバー唐揚げを特製たれに合わせました。ニラ、もやし、人参の他ピーマンやチンゲン菜、エリンギなどでお作りいただけます。



326 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥のレーズン花巻
 3個(180g) **415円**(税込)
 (448円)
 有機サルタナレーズン(トルコ産)が入った手作り花巻です。ブランデーがほのかに香ります。冷凍のまま蒸してください。



327 **凍** **G**不使用
 飛鳥食品
飛鳥のレーズン花巻
 3個(180g) **415円**(税込)
 (448円)
 有機サルタナレーズン(トルコ産)が入った手作り花巻です。ブランデーがほのかに香ります。冷凍のまま蒸してください。

小粒サイズでいろいろもよく お弁当にもぴったり!



原材料/野菜[にんじん(国産)、たまねぎ(国産)、いんげん(国産)、つなぎ[でん粉、パン粉]、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、大豆たん白、かつお節エキス、食塩、砂糖、しょうゆ、酵母エキス、こしょう、皮[小麦粉、小麦たん白](GMO飼料不分別)

327 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎90日以上
国産人参シュウマイ
通常本体 280g **390円** (税込) **378円** (408円)

国産にんじんをベースにいんげんや玉ねぎを入れた彩りがうれしいシュウマイです。蒸し器かレンジで調理してください。

328 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **405円** (税込) **437円**

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。(GMO飼料不分別)

329 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎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。温めると自然解凍で。(GMO飼料不分別)

330 **凍** **G** 不使用
カインズ ◎360日/豆・麦
鉄鍋しそ入り餃子
30g×6個 **460円** (税込) **497円**

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。(GMO飼料不分別)

331 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
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)

332 **凍** **G** 不使用
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米
神山鶏のぱくぱく餃子
18g×20個 **534円** (税込) **577円**

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。(GMO飼料不使用)

333 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 手巻きじゃがバター
5本(200g) **490円** (税込) **529円**

北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻き皮で包みました。焼いてください。(GMO飼料不分別)

334 **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(275g) **430円** (税込) **464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)

335 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **540円** (税込) **583円**

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。(GMO飼料不分別)

336 **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・辛口(レトルト)
200g **322円** (税込) **348円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。(GMO飼料不分別)

338 **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入りの和風ピラフです。(GMO飼料不分別)

339 **凍** **G** 調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円** (税込) **518円**

北海道美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

342 **凍**
札幌中一 ◎30日以上
冷凍グリーンアスパラ(カット)
100g **398円** (税込) **430円**

九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

343 **凍**
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニック冷凍かぼちゃ
400g **580円** (税込) **626円**

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

344 **凍**
綾・野菜加工館 ◎180日以上
冷凍カットほうれん草
300g **310円** (税込) **335円**

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

337 **G** 調味料
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦
野菜カレー・甘口(レトルト)
200g **322円** (税込) **348円**

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。(GMO飼料不分別)

346 **蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちうどん
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。

347 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そ
生凍長野県産十割そば
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。

340 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックブルーベリー
150g **570円** (税込) **616円**

濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく冷凍しました。そのままヨーグルトのトッピングやフルーツジュースなどに。

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) **404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。

345 **凍** **G** 不使用
ムソー ◎6ヶ月以上
オーガニックラズベリー
150g **690円** (税込) **745円**

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

348 **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。

349 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉生ラーメン醤油・温麺兼用
120g×2 スープ付 **385円** (税込) **416円**

全粒粉なまラーメンに、醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。(GMO飼料不分別)

350 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 通常本体 **375円** (税込) **397円**

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

351 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **398円** (税込) **430円**

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。

国産小麦、全粒粉 コシのある皮です

カリッと揚がって軽い食感、香ばしく風味豊かな小麦の味わい

354 **蔵**
地域法人無茶々園 ◎2年以上
やわらか赤梅干し
150g **650円** (税込) **702円**

農業、化学肥料不使用栽培の梅、赤しそを使い、18%の塩分で漬けました。

355 **蔵**
純正食品マルシマ ◎45日以上/米
玄米黒酢使用たくあん
100g **540円** (税込) **583円**

九州の契約農家が有機肥料で育てた大根を「天日寒風干し」という伝統的手法で漬け込み熟成させています。

359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
国産とりごぼうご飯の素
170g(2合用) **650円** (税込) **702円**

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。(GMO飼料不使用)

360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円** (税込) **410円**

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。

352 **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。

353 **蔵**
三立食品 ◎14日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **292円** (税込) **315円**

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

飛騨高山よしま農園

飛騨高山古式製法の 深い酸味とコクが特徴です

356 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米
丸ごと赤かぶ
150g **460円** (税込) **497円**

飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

食べやすい爽やかな酸味

10月2回
飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で漬けました。

357 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎30日以上/米
赤かぶ甘酢漬
130g **450円** (税込) **486円**

いろいろな料理に合わせて

10月2回
赤かぶ漬けや国産の大根、きゅうりなどを細かく刻んで混ぜ込みました。おにぎりの具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

358 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上
飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬
90g **390円** (税込) **421円**

361 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎180日以上/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
35g **260円** (税込) **281円**

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

364 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円** (税込) **378円**

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

362 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **275円** (税込) **297円**

中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

365 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **270円** (税込) **292円**

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

363 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **340円** (税込) **367円**

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌からめしました。

366 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **236円** (税込) **255円**

カナダ産の青えんどう豆の皮を剥いて、薄塩で仕上げました。おやつやごはん、かき揚げ、スープなどに。

冬のおでん企画スタートします!!

魚の香り、旨み、食感の違いを知り
昆布、かつお節、鶏団子から
尽くした、職人の技が生きています



今季初 おでんの卵にやまゆりの卵UP!!
ご案内!
102 穂の香卵 (平飼い)
内容/さつま揚げ34g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚30g×1、ぼたもちわ30g×2、ソフトはんぺん47g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

367 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種7種セット
7種13品(356g) **840円**(税込907円)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰め合わせました。[GMO飼料不使用]

369 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g **900円**(税込972円)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。

373 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **350円**(税込378円)
たら、ぐち、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]

370 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
姫なると
90g **348円**(税込376円)
ぐちとたらを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

374 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
きんぴら揚
60g×2 **340円**(税込367円)
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]

371 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
さつま揚げ
34g×4 **340円**(税込367円)
たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。[消泡剤:シリコン使用]

375 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎15日/麦
イワシハンペン
37g×5 **330円**(税込356円)
イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。

おでん種やいろいろな料理の素材として!
148 にんじん
144 有機小松菜入り野菜ミックス
372 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日/米
揚げボール
12g×8 **298円**(税込322円)
ぐち、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。[消泡剤:シリコン使用]

376 蔵G不使用
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦
丸ごといわしつみれ
8個 **210円**(税込227円)
いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。

377 凍G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]

378 凍G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)
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。

379 凍G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気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]

380 蔵G調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
自然派styleかにかま
6本(約85g) **210円**(税込227円)
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]

381 蔵G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ン、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。

382 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆
毎日だず(大豆の水煮)
120g **240円**(税込259円)
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。

383 蔵G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。

384 蔵G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さをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

385 蔵G不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円**(税込194円)
下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

386 蔵G不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g **200円**(税込216円)
群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

387 蔵G不使用
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ・カップ
120g **150円**(税込162円)
あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもっちりした食感のごまどうふです。

豆本来の香り」と甘みのある味わい深いよせ豆腐です
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくりよせ大豆」を使用。
388 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくりよせ豆腐
230g **340円**(税込367円)

青大豆の旨みを逃がさず寄せました
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。
389 蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **250円**(税込270円)

390 蔵G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、海精にがりだけで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

391 蔵G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、海精にがりだけで寄せています。やや柔らかめに仕上げました。消泡剤は不使用。

フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに
392 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **360円**(税込389円)
木綿豆腐をしつかりと水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。

393 蔵G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。海水にがり使用。消泡剤不使用。

394 蔵G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。海水にがり使用。消泡剤不使用。

少し使いたい時に便利なミニサイズ! 分ける時には手で切れます!
蔵G不使用
丸和食品 ◎4日/豆
ミニきぬ豆腐
395 蔵G不使用
150g×2 **195円**(税込211円)
396 W企画 蔵G不使用
150g×2×2 **390円**(税込378円)

おまとの特価
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。

397 蔵G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)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

特
原材料/国産大豆、海精にがり、水
398 蔵G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。

399 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **180円**(税込194円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

400 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **230円**(税込248円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

401 蔵G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がりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

402 蔵G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。

403 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
いんげんがんも
20g×5 **270円**(税込292円)
具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生姜)はすべて生野菜を使用。いつものよいいんげんのシャキシャキした食感をお楽しみください。

温めても、そのままでもお好みで!
国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。
404 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え
味付け入り京がんも
10ヶ入 **330円**(税込356円)

みんなが大好きだからお買得が嬉しいW規格
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司ややつねうどんなどに。
おまとの特価
405 蔵G不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
通常本体 **780円**(税込842円)

406 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **180円**(税込194円)
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。

手間をかけた上品でヘルシーな和風惣菜
国産青大豆(農薬不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。
407 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
味付うの花料理
通常本体 **270円**(税込292円)

特
原材料/丸大豆(国産)、にんじん、ねぎ、醤油(近藤醸造)、発酵調味料(味の母)、油揚げ、こんにやく、しいたけ、ごぼう、青大豆、塩、だし汁(かつおぶし、乾燥しいたけ)、はちみつ、菜種油(オーストラリア)

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。



408 **蔵G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **220円**(税込) **238円**(税別)
タレ・カラシ付

納豆のにおいが少なく糸引きがよい 北海道産ゆきしずか大豆使用

食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。



409 **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 通常本体 **206円**(税込) **222円**(税別)
タレ・カラシ付



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



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



413 **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 **188円**(税込) **203円**(税別)
タレ・カラシ付
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。



414 **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**(税別)



415 **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**(税別)

かながわ育ち納豆プロジェクト進行中!!

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。



417 **蔵G不使用**
カジノヤ ◎9日/豆
かながわ育ち納豆
30g×3 通常本体 **168円**(税込) **181円**(税別)
タレ・カラシ無

特 まもなく枝豆の収穫時期になります!!



418 **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 **143円**(税込) **154円**(税別)
(タレ、カラシ無)
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。



419 **蔵G不使用**
カジノヤ ◎10日/豆
国産麦納豆カップ
30g×3 **141円**(税込) **152円**(税別)
(タレ、カラシ無)
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。



420 **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **275円**(税込) **297円**(税別)



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



423 **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **120円**(税込) **130円**(税別)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕



424 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円**(税込) **324円**(税別)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母



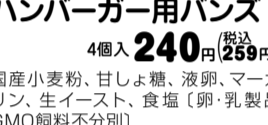
425 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円**(税込) **400円**(税別)
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ



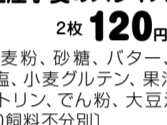
426 **G不使用**
サンタハウス ◎10日/麦
グリッシーニ
100g **400円**(税込) **432円**(税別)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、なたね油、太白糖、洗双糖、国産金ゴマ、天然酵母



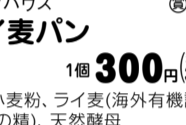
421 **蔵G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **120円**(税込) **130円**(税別)



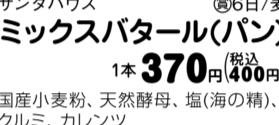
429 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **340円**(税込) **367円**(税別)



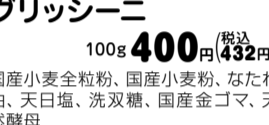
431 **蔵**
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **510円**(税込) **551円**(税別)
国産小麦粉、水、バター、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



432 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
イギリス酵母パン
1.5斤 **550円**(税込) **594円**(税別)
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〕



427 **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**(税別)



428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **362円**(税込) **338円**(税別) **338円**(税込) **365円**(税別)
国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)




430 **蔵**
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **380円**(税込) **410円**(税別)



433 **蔵**
デンニッシュハウス ◎2日/乳・麦
酵母イングリッシュマフィン
2個(約180g) **333円**(税込) **360円**(税別)



434 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(焙煎玄米)6枚
1斤(6枚) 通常本体 **470円**(税込) **508円**(税別)



437 **凍G不使用**
ワールド ◎90日以上/乳・豆・麦
レンジdelほっこりカレーパン
90g×3 **498円**(税込) **538円**(税別)
小麦粉、カレーフィリング(じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、大豆たん白、果実加工品、その他)、パン粉、バター、砂糖、パン酵母、食塩、カレー粉



438 **凍G不使用**
ワールド ◎90日以上/卵・乳・麦・米
レンジdelほっこりピザパン
90g×3 **498円**(税込) **538円**(税別)
小麦粉(国産)、フィリング(玉ねぎ、トマト加工品、トマト、小麦たん白、ビーフェキス、食塩、オリーブオイル、チキンブイヨン、脱脂粉乳、小麦粉、香辛料、植物油、動物油脂、乾燥卵白、ゼラチン、寒天)、ナチュラルチーズ、パン粉、無塩バター、砂糖他



440 **凍G不使用**
ナカノフーズ ◎30日以上/卵・乳・麦
ベルギーワッフル
3枚 **420円**(税込) **454円**(税別)
小麦粉(北海道)、ビートル糖(北海道)、無塩バター(よつ葉)、卵(金沢)、牛乳(よつ葉)、生クリーム(よつ葉)、生イースト、バターミルクパウダー(よつ葉)、オーガニックはちみつ(カンガル島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

お好みの具を挟んでお召し上がりください

小麦粉(北海道)、ホシノ天然酵母、砂糖(鹿児島)、無塩バター、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



435 **蔵**
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
レーズンクリームチーズノア
1個 **310円**(税込) **335円**(税別)

香ばしく焙煎した玄米粉をブレンドした食パン

小麦粉(九州・北海道)、玄米粉(長野県)、ホシノ天然酵母、食塩



436 **蔵G不使用**
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
酵母淡雪こしあん
1個 **250円**(税込) **270円**(税別)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!

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



439 **凍G不使用**
池田食品 ◎60日以上/麦
フォカッチャ(ゆめちから)
150g(3個) **295円**(税込) **319円**(税別)

人気素材のクルミとレーズンとクリームチーズのパン

小麦粉、クリームチーズ、レーズン(カリフォルニア)、クルミ(カリフォルニア)、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



442 **G不使用**
フルーツバスケット ◎270日以上
ブルーベリージャム(国産)
140g **688円**(税込) **743円**(税別)

黒ゴマをトッピングした上品なこしあんパン!

淡雪こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、黒ゴマ(ミャンマー)〔乳製品GMO飼料不分別〕



443 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
220g **630円**(税込) **680円**(税別)

解凍して食べられる手軽な食事パン

小麦粉(北海道産)、植物油、砂糖、食塩、イースト



444 **蔵G不使用**
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペスト
160g **560円**(税込) **605円**(税別)
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

ビートル糖とオーガニックはちみつで程よい甘さに仕上げました

小麦粉(北海道)、ビートル糖(北海道)、無塩バター(よつ葉)、卵(金沢)、牛乳(よつ葉)、生クリーム(よつ葉)、生イースト、バターミルクパウダー(よつ葉)、オーガニックはちみつ(カンガル島)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



445 **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**(税別)

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)



441 **蔵G不使用**
創健社 ◎120日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 通常本体 **340円**(税込) **367円**(税別)

シンプルだから果物の美味しさが際立つ!

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。



446 **蔵**
アルファフードスタッフ ◎1.5年以上
メープルシロップアンバー
250g **690円**(税込) **745円**(税別)

酸味と甘味がほどよい仕上がりに

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。



447 **蔵**
ムソー ◎5ヶ月以上/米
玄米フレーク・フロスト
150g **498円**(税込) **538円**(税別)
有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。



448 **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**(税別)
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〕



449 **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのにんじんスープ
180g **170円**(税込) **184円**(税別)
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。〔GMO飼料不分別〕



450 **G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
8.3g×4食 **638円**(税込) **689円**(税別)
淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

おでん企画スタートします!

やまゆりの卵を使ったおでんはいかが

9ページ

小幡畜産 / 卵

穂の香卵(平飼い)

101 10個 (MS-Lサイズ) **530**円(税込572円)

102 6個 (MS-Lサイズ) **350**円(税込378円)

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]

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]

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

北海道よつ葉牛乳

1000ml **310**円(税込335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イス牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]

木次乳業

ブラウンスイス牛乳

500ml **257**円(税込278円)

島根県の山地酪農場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]

タカハン乳業

那須の美味しい牛乳

1000ml **450**円(税込486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]

よつ葉乳業

カフェインレスよつ葉カフェオレ

200ml **120**円(税込130円)

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]

函南東部農協

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **230**円(税込248円)

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]

よつ葉乳業

よつ葉のむヨーグルトプレーン

250g **185**円(税込200円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉乳業

よつ葉牛乳

1ℓ **310**円(税込335円)

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イス牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]

木次乳業

山地酪農牛乳

1ℓ **468**円(税込505円)

島根県の山地酪農場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]

タカハン乳業

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]

よつ葉乳業

とろつとなめらかヨーグルト

400g **310**円(税込335円)

よつ葉乳業 ◎18日/乳

よつ葉乳業

よつ葉たんぱりリッチ0プレーン

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]

よつ葉乳業

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **248**円(税込268円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]

鈴木牧場

鈴木牧場のヨーグルト無糖

400gピン **520**円(税込562円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

鈴木牧場

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]

スライスしてそのまままずは味わってください!

スカモルツァチーズ

40g **348**円(税込376円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモッツァレラチーズを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]

函南東部農協

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **325**円(税込351円)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

木次乳業

牧場のカスタードプリン

100ml **240**円(税込259円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

よつ葉乳業

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]

鈴木牧場

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]

鈴木牧場

さけるチーズバジル

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茨城産バジルを入れました。[GMO飼料不使用]

原材料/生乳(茨城県)・食塩

よつ葉スライスチーズ

100g(4枚) **408**円(税込441円)

よつ葉乳業 ◎90日/乳

函南東部農協

南箱根のモッツァレラチーズ

100g **653**円(税込705円)

よつ葉乳業 ◎20日以上/乳

よつ葉乳業

よつ葉バター(加塩)

150g **366**円(税込395円)

よつ葉乳業 ◎90日以上/乳

よつ葉乳業

よつ葉生クリーム

200ml **408**円(税込441円)

よつ葉乳業 ◎9日/乳

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

476 白米 2kg **1200**円(税込1296円)

477 白米 5kg **2950**円(税込3186円)

478 玄米 5kg **2800**円(税込3024円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

479 白米 2kg **1560**円(税込1685円)

480 白米 5kg **3500**円(税込3780円)

481 七分胚芽米 2kg **1560**円(税込1685円)

482 七分胚芽米 5kg **3500**円(税込3780円)

483 玄米 5kg **3250**円(税込3510円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

179 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 古代米 あさむらさき

500g **980**円(税込1058円)

創健社 ◎360日

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

白米 5kg **2980**円(税込3218円)

玄米 5kg **2730**円(税込2948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

492 白米 5kg **3575**円(税込3861円)

493 玄米 5kg **3450**円(税込3726円)

高知県南国市の金田善充さん他。

180 創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび

170g **680**円(税込734円)

創健社 ◎360日

山形県 庄内協同ファーム

庄内ササニシキ JRS

玄米 2kg **1530**円(税込1652円)

昨季収穫分終了につき中止

白米 5kg **2720**円(税込2938円)

玄米 5kg **2500**円(税込2700円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JRS

白米 2kg **1500**円(税込1620円)

玄米 5kg **3330**円(税込3596円)

昨季収穫分終了につき中止

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。

181 創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ

170g **600**円(税込648円)

182 ミエハク ◎6ヶ月以上

押麦

800g **570**円(税込616円)

183 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 / 米ぬか

1kg **198**円(税込214円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180233 マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか

400g **360**円(税込389円)

米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

サバの味噌煮



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。

500 不使用
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米
蔵出し生 糎みそ(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
504 1ℓ **593**円(640円)
505 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。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

G 不使用
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
めんつゆ
506 360ml **472**円(510円)
507 1ℓ **880**円(950円)

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

10月2回

501 不使用
田中屋 ◎90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(594円)
大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

502 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)

503 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。

509
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **499**円(539円)

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

510
横井醸造工業 ◎2年/麦・米
真黒酢
500ml **1700**円(1836円)

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

511
横井醸造工業 ◎2年
純りんご酢
500ml **495**円(535円)

512
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。

513
青い海
沖縄の塩(シマース)
1kg **282**円(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。

514
青い海
海の華(やしお)
300g **221**円(239円)
天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくった「沖縄の塩シマース」の焼塩です。

パッケージ変更しました
低温で時間をかけてつくった国産米の糎に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

515 不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米
ヤマクの塩糎
160g **407**円(440円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

516
白扇酒造 ◎1年/米
福来純本みりん
500ml **870**円(957円)

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

島根県奥出雲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。

519
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **869**円(939円)

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

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。

G 不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
520 1250g **920**円(994円)
521 (小) 600g **590**円(637円)

菜種油独特の臭みのない軽い食感でカラッと揚げが切れます
農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

522 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)

国産の米糠・米胚芽から有機溶剤を使用せず、圧搾製法にて搾油した貴重なこめ油です。

523
築野食品工業 ◎180日以上/米
圧搾一番搾り国産こめ油(紙パック)
600g **1200**円(1296円)

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ

524 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **468**円(505円)
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。[GMO飼料不分別]

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

526 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だしー番
8g×10袋 **424**円(458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。

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)

野菜・果実を煮込んだ濃厚なとろみと自然の甘みに独自にブレンドしたスパイスを加えた香り高く上品な味わいです。

528 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(430円)

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

529 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(430円)

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープペネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

530 不使用
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **430**円(464円)
南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まろやかで口当たりの良い甘めのピザソースです。

531 不使用
創健社 ◎90日以上/麦
全粒粉入りピザミックス
200g **398**円(430円)
国産小麦の小麦粉と全粒粉を使用したピザミックスです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。

組合員さんの意見が詰まったこだわりの逸品

532 調味料
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。

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 不使用
ナガノトマト ◎6ヶ月以上
あらくつがしたトマトピューレーづけ
390g **368**円(397円)
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつづしました。ピューレーづけの濃縮タイプ。

元気な放し飼いの有精卵(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 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(635円)

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

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープペネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

536 不使用
高橋ソース ◎180日以上/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **546**円(590円)

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだして作った和風ドレッシング。

537 調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
えごまオイル入り和風ドレッシング
150ml **528**円(570円)

風味豊かな国産鶏からスープに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げた鍋スープです。[鶏GMO飼料不分別]

546 調味料
マルサンアイ ◎270日以上/麦・米
野菜がおいしいとり塩鍋スープ
600g **280**円(302円)

フレック状になってから使いやすい!

G 不使用
せいふてい ◎180日/豆・麦・米
カレールウ
538 甘口 **539 中辛**
150g (約7皿分) **298**円(322円)
東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

トマトの旨味たっぷり!

540 調味料
創健社 ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルウ
115g **415**円(448円)
一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

541 不使用
風と光 ◎120日以上/麦
オーガニックヴィーガンカレー
150g(約5皿分) **690**円(745円)
甘味に有機ぶどう濃縮果汁、コクに有機無糖トマトケチャップを使用した、動物性原料不使用のカレールウです。

542 不使用
東京フード ◎135日以上/豆
おろしにんにく
40g **430**円(464円)
国産にんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

543 不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(パウダー)
25g **368**円(397円)

544 不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機黒コショウ(粒)
25g **368**円(397円)

545 不使用
バイオフーズジャパン ◎1年以上
有機カレー粉
30g **390**円(421円)

有機大豆使用の豆乳を使い有機すりごまの風味を活かしたごま豆乳鍋スープです。

547 不使用
マルサンアイ ◎270日以上/豆
香り高いごま豆乳鍋スープ
600g **300**円(324円)

豆板醤の辛みとみその旨みを、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。

548 不使用
マルサンアイ ◎270日以上/豆・米
ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ
600g **276**円(298円)

549 伊藤食品 銀のまぐろ水煮
70g×3 **720円** (税込 778円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

550 千葉産直サービス ミニとろイワシ缶(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。

551 千葉産直サービス とろイワシ水煮缶
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。

552 千葉産直サービス いわしのしおやき
100g **485円** (税込 524円) (固形量80g)
ケセのない旬のイワシのおいしさに、香ばしさとほのかに香る燻製の風味が食欲をそそります。お好みでわさび醤油をかけても相性抜群!

553 千葉産直サービス 焼き塩さば
100g **460円** (税込 497円) (固形量80g)
骨まで食べられます!国内水揚げの良質サイズのサバを限定。焼いたサバの香ばしさが食欲をそそります。

554 三育フーズ グルテンバーガー
180g **410円** (税込 443円)
小麦たんぱく大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

555 アリサン 有機スイートコーン缶
125g(固形81g) **208円** (税込 225円)
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

556 アルマテラ 有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **300円** (税込 324円)
557 創健社 有機ホールトマト缶
400g **230円** (税込 248円) (固形量240g)

558 ナガノトマト 特選なめ茸うす塩味
180g **319円** (税込 345円)
長野県産のえのき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

559 桜井食品 純正ラーメン
5食分 **800円** (税込 864円)
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

560 桜井食品 ごまラーメン
100g **185円** (税込 200円)
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。[GMO飼料不分別]

561 純正食品マルシマ 尾道カレーませ麺
130g(麺90g) **260円** (税込 281円)
動物性原材料ゼロの即席カレーませ麺。そぼろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しました。

生麺に近い食感に仕上げました!
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と旨辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。[鶏GMO飼料不分別]

562 創健社 酸辣湯麺(サンラタンメン)
111g (麺80g) **220円** (税込 238円)
563 **5袋**
111g 通常本体 (麺80g)×5 **1100円** (税込 1110円)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

564 創健社 ソース焼きそば
111.3g (麺90g) **170円** (税込 184円)
565 **5袋**
111.3g 通常本体 (麺90g)×5 **850円** (税込 862円)

宮城県産シラネ小麦粉を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。

566 阿部製粉 国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **360円** (税込 389円)

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、クッキーなどに。

567 東日本産業 南部小麦粉
1kg **390円** (税込 421円)

グルテン質を比較的多く含む岩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。

568 東日本産業 南部小麦全粒粉
1kg **420円** (税込 454円)

北海道江別産ハルユタカを中心に春よらい、ホロシリをブレンドしています。パンやピザ、うどん作りなどに。

569 江別製粉 麦の里えべつ強力粉
1kg **520円** (税込 562円)

570 熊本製粉 ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
1.25kg **600円** (税込 648円)
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

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。

571 サラ秋田白神 徳用白神こだま酵母ドライ
200g **2450円** (税込 2646円)

よつ葉乳業 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]

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。

573 三木食品 マムのパン粉
230g **233円** (税込 252円)

283 秋川若鶏とり皮
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。

価格改定しました

575 庄内協同ファーム 黒豆きな粉
130g **448円** (税込 484円)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したためです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しただけです。

576 金子製麺 全粒粉太うどん
240g **248円** (税込 268円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。

577 坂利製麺所 吉野葛うどん
200g **420円** (税込 454円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

578 坂利製麺所 吉野葛そうめん
250g **480円** (税込 518円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。

579 金子製麺 足柄古式そば(五割そば)
240g **300円** (税込 324円)

574 桜井食品 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。

580 江別製粉 北海道産小麦100%スパゲティタイプ
500g **380円** (税込 410円)

581 江別製粉 北海道産小麦100%マカロニタイプ
200g **200円** (税込 216円)

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐を作りました。

582 信州雪 消泡剤無添加こうや豆腐
8枚入(65g) **498円** (税込 538円)

金正食品 国産はるさめ
100g **300円** (税込 324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、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

豊永長六商店 大分県産乾しいたけ どんこ
80g **1175円** (税込 1269円)
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

てんぼ印 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。

586 てんぼ印 乾燥大根葉
20g **260円** (税込 281円)
無茶々園生産者の有機大根葉をカットして乾燥させました。スープやお味噌汁の他水戻して混ぜご飯などにどうぞ。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

587 ムソー 無漂白かんぴょう
40g **588円** (税込 635円)

駿河湾の海産乾物 **カクサ**

589 カクサ 花かつお
30g **255円** (税込 275円)

593 カクサ 国内産煮ぼし
80g **398円** (税込 430円)

592 カクサ 老舗のだし
8g×16P **360円** (税込 389円)

有明海のお海苔自慢 **成清海苔店**

596 成清海苔店 有明一番摘 寿司はね焼のり
全型10枚入 **466円** (税込 503円)

597 成清海苔店 有明一番摘 おにぎり用焼海苔
2ツ切10枚×3袋 **840円** (税込 907円)

599 成清海苔店 味付おかず海苔
20枚×3袋 **458円** (税込 495円)
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚入り)

600 成清海苔店 えびふりかけ
50g **473円** (税込 511円)

601 成清海苔店 梅かつおふりかけ
50g **489円** (税込 528円)

588 創健社 メイシーのりとたまごのふりかけ
28g **295円** (税込 319円)
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。[乳・卵GMO飼料不分別]

590 カクサ かつお削りパック
30g **300円** (税込 324円)

591 カクサ そばだし
120g **595円** (税込 643円)

594 カクサ 減塩たべる煮干
50g **285円** (税込 308円)

595 カクサ 駿河湾産桜えび
6g **398円** (税込 430円)

おつまみにもぴったりの無添加手づくり味付け海苔

有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

598 成清海苔店 韓国風味付塩焼海苔
通常本体 4ツ切20枚 **498円** (税込 538円)

602 成清海苔店 桜えびふりかけ
50g **489円** (税込 528円)

603 成清海苔店 えびふりかけ
50g **473円** (税込 511円)

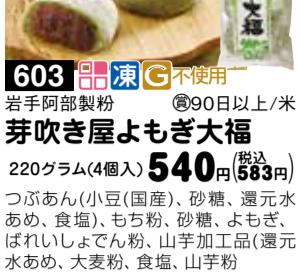
枝豆の粒感が残る風味豊かなずんだ
餡がむっちりしたもちにからみやす



原材料/ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

602 凍 G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
もち料理シリーズずんだもち
200g **495円**(税込) **535円**(税込)
ひとくちサイズのもちに枝豆をすり潰したずんだのたれをかけたずんだもちです。自然解凍でお召し上がりください。

岩手阿部製粉 ◎90日以上/米



原材料/小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

603 凍 G不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋よもぎ大福
220グラム(4個入) **540円**(税込) **583円**(税込)
つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

ハマセイ ◎360日/麦・米



原材料/小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

604 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**(税込)
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

小豆の風味が心地よく、口い
っぱいに香りが広がります



原材料/小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

607 凍 G不使用
野中 ◎60日以上
野中の手作りぜんざい
120g **275円**(税込) **297円**(税込)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖だけで作った自然な美味しさのぜんざいです。

まろやかな大豆の風味と
各フレーバーの香りを楽しめます



原材料/おから(国産・カナダ)、小麦粉(国産)、アーモンドパウダー、食用こめ油、てんさい糖、無農薬紅茶(アールグレイ)、ココア、野菜パウダー(かぼちゃ、紫芋)、豆乳、塩/アルミフリーベーキングパウダー

新鮮な豆乳とおからで作った優しい甘さのクッキーです。5つのフレーバー(プレーン、紅茶、ココア、かぼちゃ、紫芋)を集めました。便利なチャック付き袋です。
613 凍 G不使用
TEN-TWO ◎60日以上/豆・麦・米
おからクッキー5種類アソート
通常本体 20枚 **630円**(税込) **608円**(税込) **657円**(税込)

もったいないから生まれた、干し
柿のうまみをギュッと凝縮
したひとくちサイズのゼリー



原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

608 凍 G不使用
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆
干し柿ゼリー
130g 通常本体 (個装紙込み) **290円** **285円**(税込) **308円**(税込)
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

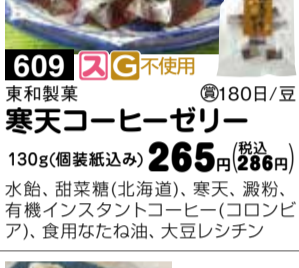
香ばしい落花生の風味とねっ
とりとした食感が濃厚で美味



原材料/砂糖(北海道)、生あん、落花生ペースト、寒天

612 凍 G不使用
味楽園 ◎6ヶ月以上/落
落花生ようかん
通常本体 3個入り **370円** **363円**(税込) **392円**(税込)
北海道産の小豆とビートグラニュー糖を使用し千葉県産落花生ペーストで香り高い一口サイズの羊羹に仕上げました。

東和製菓 ◎180日/豆



原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

609 凍 G不使用
東和製菓 ◎180日/豆
寒天コーヒゼリー
130g(個装紙込み) **265円**(税込) **286円**(税込)
水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機インスタントコーヒ(コロンビア)、食用なたね油、大豆レシチン

ネオファームの
ドライフルーツ&ナッツ

そのまま、ヨーグルトのトッ
ピング、お菓子の材料などに



原材料/ブルーベリー(海外認証原料 米国産)

615 凍 G不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライブルーベリー
通常本体 40g **640円** **578円**(税込) **624円**(税込)
オレゴン州で栽培されたブルーベリーをそのまま乾燥してお届けします。オイルコーティングや砂糖など一切使用していません。

ネオファーム ◎6ヶ月



原材料/レーズン(米国)

614 凍 G不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込) **354円**(税込)
レーズン(米国)

ネオファーム ◎6ヶ月



原材料/アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

616 凍 G不使用
ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト
50g **448円**(税込) **484円**(税込)
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

今までにない食感、パリパリ
と食べられる生姜チップです



原材料/生姜(鹿児島県)、てんさい糖(北海道)

610 凍 G不使用
エスランドル ◎90日以上
ジンパリ
通常本体 30g **380円** **369円**(税込) **399円**(税込)
厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富なたんさい糖をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

風味豊かでむっちりとし
た食感の干し芋です



原材料/さつまいも(栃木県)

620 凍 G不使用
石崎 幸寛 ◎20日以上
干しいも(栃木県・石崎農園)
150g **690円**(税込) **745円**(税込)
農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者が自ら加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

さや無しだから食べやすい!
あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

619 凍 G不使用
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円**(税込) **961円**(税込)
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をさや煎りし、むき身にしました。

生豆から小豆をふっくらと炊
き上げ、丁寧に作っています



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

621 凍 G不使用
井村屋
箱・オーガニックあずきバー
60ml×6本 **580円**(税込) **626円**(税込)
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

木次のプレミアム
アイスクリーム



木次乳業 /卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **340円**(税込) **367円**(税込)
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

和風テイストのプレ
ミアムアイスクリーム



原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆、平飼い有精卵、抹茶〔卵・乳GMO飼料不使用〕

623 凍 G不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **340円**(税込) **367円**(税込)
選ばれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使いました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

山形県 庄内協同ファーム

こくのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です
10月2回
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)
625 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **460円**(税込) **497円**(税込)

サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷり楽しめます
10月2回
うるち米、砂糖(てんさい糖)
626 凍 G不使用
庄内協同ファーム ◎45日/米
ポンちゃん
100g **325円**(税込) **351円**(税込)

素材の美味しさそのままに
香ばしさを楽しんでください
10月2回
もち米(山形県庄内産)、食塩
627 凍 G不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **325円**(税込) **351円**(税込)

素材の美味しさをそのままあられにしました
田舎の香ばしさを楽しんでください
10月2回
もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩
628 凍 G不使用
庄内協同農産 ◎90日/米
揚げ潮あられ
80g **355円**(税込) **383円**(税込)

ナチュラルド本舗

レモンを丸ごと皮まで使ったケーキ!
10月2回
原材料/卵、バター、小麦粉、砂糖、粉糖、有機レモン果汁、アーモンドプードル、レモン皮、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不分別〕
629 凍 G不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **1260円**(税込) **1361円**(税込)
レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

小麦不使用で砂糖控えめなので、さつまいも本来の甘味が引き立ちます
10月2回
さつまいも、国産きび糖、卵、クリーム、牛乳、バター、食塩〔卵GMO飼料不分別〕〔乳製品GMO飼料不分別〕
630 凍 G不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳
スイートポテト
約70g×2 **620円**(税込) **670円**(税込)

ジャムやフルーツとあわせて軽食、朝食にもおすすめです
10月2回
国産小麦粉、豆乳、なたね油、洗双糖、有機レーズン、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)
631 凍 G不使用
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦
豆乳のスコーン
約35g×3 **370円**(税込) **400円**(税込)

**菱和園がお届けする
有機のお茶**

上品で香り高く、しっかりした旨みをお楽しみいただけます



原材料/有機緑茶 (鹿児島)

632 菱和園 有機煎茶・金 100g **990**円(税込1069円)
エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



633 菱和園 有機煎茶 100g **680**円(税込734円)
④4ヶ月以上

碾茶とは抹茶を挽く前の状態のものです。有機抹茶の原料となる貴重な有機碾茶の茎を100%使用。エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。

634 菱和園 有機碾茶棒ほうじ 100g **400**円(税込432円)
④4ヶ月以上

635 ミエハク ④1年以上 麦茶52ティーバッグ 8g×52袋 **490**円(税込529円)
国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけます。無漂白ティーバッグ使用。

637 小谷穀粉 ④6ヶ月以上 有機はと麦&ルイボス 28g(3.5g×8包) **315**円(税込340円)
女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!

636 ネオファーム ④2年 アールグレイティー 2.2g 通常本体×25パック **560**円(税込549円) **508**円(税込549円)
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

638 創健社 ④360日/乳 不使用 ミルクココア 16g×5 **465**円(税込502円)
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。[GMO飼料不分別]

東京都八王子市 **珈琲実験室**

639 珈琲実験室 ④1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535**円(税込578円)
⑩10月2回

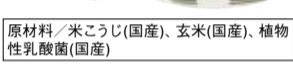
640 珈琲実験室 ④1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535**円(税込578円)
⑩10月2回

バランスのとれた味と香り **10月2回**
④6ヶ月以上
ソフトブレンドコーヒー

641 粉 **642** 豆 170g **690**円(税込745円)
グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

180014 珈琲実験室 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310**円(税込341円)
⑩10月2回

手軽に玄米、糀、乳酸菌(殺菌)が摂れるストレートタイプ
の甘酒ドリンク



644 ヤマト醤油味噌 ④45日以上/米 一日一糀・生玄米甘酒 140ml **280**円(税込302円)
玄米甘酒に乳酸菌(殺菌)をプラス。麹菌が作り出すクエン酸のさっぱりとした酸味が特徴です。そのままお飲みください。

643 野田ハニー食品工業 ④120日以上 有機ざくろジュース 710ml **1450**円(税込1499円) **1388**円(税込1499円)
有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

180245 光食品 ④60日以上 国産有機野菜ジュース 125ml×12本 **2040**円(税込2203円)

180312 光食品 ④1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

645 長野興農 ④6ヶ月以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **840**円(税込907円)
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。

完全した国産有機トマトを搾汁しました。濃縮していない食塩無添加の有機JAS認定のトマトジュースです。

180257 光食品 ④2年 国産有機トマトジュース食塩無添加 160g×30缶 **5100**円(税込5508円)

さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

646 もりだくさん ④4ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800**円(税込864円)

647 ヒカリ オーガニックジンジャーエール 250ml **150**円(税込162円) ④4ヶ月以上
180324 箱 ④1年 250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

「ほったらかし」栽培で育ったしそでじっくり抽出しました **10月2回**
新

原材料/砂糖(さとうきび、てんさい(国産))、しそ抽出液、はちみつ/クエン酸
④60日以上
648 さらうめフーズ しそごち 280ml **180**円(税込194円) **180235**

180239 箱 280ml×12本 **1980**円(税込2138円)
汗見川地区の山あいで育った赤しそ、青しそを使用したストレートタイプの無着色ドリンクです。

香り高いゆずの産地として知られる佐嶺北産のゆずを使用 **10月2回**
新

原材料/砂糖(さとうきび、てんさい(国産))、ゆず(高知県産)、はちみつ
④60日以上
649 光食品 ゆずごち 280ml **180**円(税込194円) **180241**

180243 箱 280ml×12本 **1980**円(税込2138円)
四国の中心に位置する佐嶺北産のゆずにはちみつを加えた、ほんのり甘く爽やかなゆず飲料です。

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を取り。PH8.2の純天然のアルカリイオン水



180348 KFG ④1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **3150**円(税込3402円)

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有機栽培で育っています。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。



649 創健社 ④90日以上 緑茶 500ml **150**円(税込162円) **180262** 箱 500ml×24本 **3480**円(税込3758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。



648 日本ビール ④3ヶ月以上 龍馬POWER SODA 500ml **130**円(税込140円) **180336** 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。 **10月2回**
180269 小正醸造/米 小正謹醸いも焼酎25 720ml **1300**円(税込1430円)
契約栽培の黄金千貫を、黒麹で仕込み、独自の単式蒸留機で蒸留しました。最小限のろ過にとどめ、素焼きの甕つぽで熟成させました。



原材料/黄金千貫(鹿児島)、米麹(黒麹)
180270 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550**円(税込1705円)
180282 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450**円(税込1595円)
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自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

180294 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830**円(税込913円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。



180300 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)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

180051 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)



180087 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415**円(税込457円)

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄性に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。



180026 ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

180038 ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー詰替 300ml **720**円(税込792円)



180040 木曾路物産 セスキ炭酸ソーダ 300g **345**円(税込380円)

180105 ケミカルジャパン 結ばますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680**円(税込748円)



180117 ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650**円(税込715円)

180130 ケミカルジャパン マチ付きキッチンパック 200枚 **360**円(税込396円)
開きやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能です。 サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm



180063 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)

180099 ケミカルジャパン 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **615**円(税込677円)
65×80cm(厚さ0.02mm)。



180075 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)

まあるい形もラップで簡単に



宇部フィルム ポリラップ **180166** 22cm×40m **190**円(税込209円)
22cm×40m **180178** 30cm×20m **180**円(税込198円)
30cm×20m **180**円(税込198円)
粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**定番のゆずポン酢と
シンプルな塩タタキを楽しめます**



特

原材料/カツオ(静岡県)、タレ(醤油、ゆず果汁、醸造酢、本みりん、発酵調味料、かつおだし、昆布だし、かつお節エキス、かつお節)、天日塩

181018 **凍** **G**不使用
ハマヤ ◎30日以上/豆・麦・米
完全ワラ焼き龍馬タタキ
300gタレ・塩付 **1700** (税込 **1836**円)

南方上りカツオを四万十流域の稲ワラで焼き上げました。解凍してください。ゆずポン酢と天日塩付です。

**外はカリッと中はもっちりの
焼きあがり♪**



10月2回

原材料/米粉(高知県)、宗田節粉(高知県)、山芋粉末(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

181020 **8**
JA土佐れいほく ◎45日以上/米
米粉のお好み焼粉
400g **450** (税込 **486**円)

土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

宮城県仙台市 趙さんの味

**白菜の旨味とりんごのフルーティな
味わい**



原材料/白菜、大根、りんご、ニラ、松の実、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、かつおふし、ホタテ、純米酢)

181079 **凍**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **600** (税込 **648**円)

丁寧に塩漬けた白菜一枚一枚に、薬念(ヤンニョム)を味付けした具を挟み込みながらめりつけた本格キムチです。

大根の歯ごたえとコクのある本格味

食べやすいサイズにカットした大根を丁寧に塩漬にし、自家製薬念(ヤンニョム)で仕上げました。



181092 **凍**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成カクテキ
200g **415** (税込 **448**円)

汁ごと食べる、辛くないキムチ

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



181109 **凍**
趙さんの味 ◎7日以上/米
趙さんの味 水キムチ
300g (固形200gたれ100g) **515** (税込 **556**円)

やまゆりのうなぎ

硬めの皮とぷりっとした厚い身
あっさりめの脂が特徴です

うなぎ本来の旨味を
引き出しました



原材料/うなぎ(高知県)、醤油、発酵調味料、粗糖、水、山椒(和歌山県)

原材料/うなぎ(高知県産)

181031 **凍** **G**不使用
加持養鰻場 ◎90日以上/豆・麦・米
加持さんのうなぎ蒲焼き(タレ無)
1尾(約130g) **2580** (税込 **2786**円)

四万十川河口付近で獲れた稚魚のみ使用。タレは、国産丸大豆醤油を使用。解凍後、焼き直しておいしく頂けます。

181043 **凍** **G**不使用
加持養鰻場 ◎90日以上/豆・麦・米
加持さんのうなぎ白焼き(タレ無)
1尾(約130g) **2400** (税込 **2592**円)

解凍後、グリルで両面を焼いて、わさびやんにく、生姜醤油又は、塩を振ったり、ポン酢やレモンなどお好みの味で。



181055 **凍**
加持養鰻場 ◎90日以上
鰻の肝
60g **350** (税込 **378**円)

加持さんのうなぎの肝をポイルしました。解凍後、焼き物や肝吸いなどに。



181080 **品** **蔵**
趙さんの味 ◎7日以上/米・え
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **420** (税込 **454**円)

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



181134 **品** **蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米
ヤンニョムジャン(万能だれ)
240g **570** (税込 **616**円)

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。



181146 **品** **蔵** **G**不使用
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え
趙さんの味 キムチの素
200g **430** (税込 **464**円)

手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

**京都桂
胡麻の山田製油**

ごまと甜菜糖の甘みが
昔懐かしい素朴な味



原材料/糖類[てんさい糖、水飴、黒糖、加工黒糖]、脱脂ごま、米、ごま油

181171 **凍** **G**不使用
山田製油 ◎75日以上/米
ごま菓子
6~8個(92g) **450** (税込 **486**円)

油分カットのごまに甜菜糖で甘味をつけました。グルテンフリー(小麦・卵・乳製品不使用)商品です。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

181183 **品**
山田製油 ◎365日以上
へんこ一番絞りごま油
275g **900** (税込 **972**円)

181201 **品**
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(黒)
50g **250** (税込 **270**円)

181213 **品**
山田製油 ◎150日
ごますり(黒)
45g **300** (税込 **324**円)

一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。

181195 **品**
山田製油 ◎365日
ごまら油
60g **550** (税込 **594**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。ごま和えなどに。

181225 **品**
山田製油 ◎360日以上
ごまねりねり(白)
150g **600** (税込 **648**円)



**徳島県つるぎ町
小野製麺**

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

**もちもちとした噛みごたえ、手延べならではの
なめらかな喉ごしが楽しめます**



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)
小野製麺 ◎360日以上/麦
手延半田めん
181274 320g **520** (税込 **562**円)
181286 5袋 320g×5 通常本体 **2500** (税込 **2700**円)

**京都宮津
まるやかな旨みとコクの
純米酢**

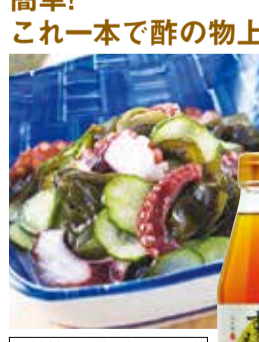


原材料/米、米こうじ、酵母

181237 **品**
飯尾醸造 ◎2年/米
純米富士酢
500ml **740** (税込 **799**円)

農薬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。

**飯尾醸造
簡単!
これ一本で酢の物上手**



原材料/米酢、白たま(小麦、食塩、焼酎)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

181249 **品**
飯尾醸造 ◎1年/麦・米
富士すのもの酢
360ml **650** (税込 **702**円)

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鰹節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

181250 **品** **G**不使用
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米
富士ゆずぼん酢
360ml **900** (税込 **972**円)

10月2回
京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

181262 **品**
飯尾醸造 ◎180日以上/米
紅芋酢(大)
500ml **2400** (税込 **2592**円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**島根県松江市
李白酒造**



明治15年、水と緑の自然豊かな島根県松江の城下町に創業。出雲神話に出てくる酒造りの伝統、地方の食文化を後世に継承し、世界で愛される芳醇でまるやかな一杯を醸しつけています。味があり、旨味があってキレの良い酒、食中酒としてバランス良く、食事をおいしくさせる酒、そんな酒質を目指し、米は地元の出雲地方の酒造好適米・五百万石・神の舞を中心に兵庫産山田錦などを自家精米し、どのグレードの酒も酒造好適米以外は一切使用しない原料米にこだわった酒造りを行っています。

**すっきりとした味わいの中にも
ふくよかに広がる旨味**



原材料/米(国産)、米こうじ(国産)
酒造好適米を使い、低温で醗酵させ、生の状態で瓶詰しました。精米歩合58%/アルコール度数15度/日本酒度+4/酸度1.6
181298 **品** **蔵**
李白酒造 /米
李白 特別純米ひやおろし生酒
720ml **1450** (税込 **1595**円)