

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/30	10/1	2	3	4
商品配達	10/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	10/14	15	16	17	18

2024年  
10月2回27号

## 海の幸の宝庫 千葉の味

今週は  
千葉県の  
郷土料理



### 郷土料理の歴史や由来

**特**

【いわしのつみれ汁】

外房や九十九里浜などで特にイワシやアジは豊富に漁獲される魚であり、これらの魚を無駄なく利用するために、つみれ汁が作られるようになりました。漁師たちが、船上や家で新鮮な魚をすり身にし、簡単に調理できるつみれ汁は、DHAやEPAが豊富な青魚であり、これらの栄養を効率よく摂取できる温まる料理として重宝されてきました。つみれ以外の具材は家庭によってさまざまですが、大根、人参、長ネギなどを入れるところが多いようです。

650 **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 通常本体 398円 **385円** (税込416円)  
タレ40g

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

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

**特**

【さんが焼き】

名前の由来には諸説ありますが、漁師たちが魚のすり身を「何度もすりつぶしている姿が『何度も何度も』という意味の『さん』に似ている」ことから名付けられたという説があります。アジなどの獲れた魚を粘り気がでるまで包丁で叩き、さらに味噌・長ネギ・生姜の薬味を加え、混ぜたものが「なめろう」です。そしてこれをハンバーグのような俵型の形に成形し、焼いたり蒸したりしたものを「さんが焼き」と言います。

214 **凍** **G**不  
スズ市水産 ◎60日以上/豆・米  
房州あじさんが焼き  
8個 通常本体 398円 **388円** (税込419円)  
160g

**特**

【いわしのごま漬け】

九十九里浜や外房地域では、いわしの漁獲量が多く、漁師たちが新鮮ないわしを使ったさまざまな料理を考案してきました。いわしは傷みやすい魚であるため、酢でしめて、ごま、生姜、唐辛子で漬け込むことで保存性を高めるとともに、風味を良くする工夫が生まれました。漁業が盛んな地域ならではの知恵と工夫が詰まった郷土料理です。

196 **凍** **G**調味料  
カネヨン水産 ◎60日以上/米  
いわしごま漬  
通常本体 350円 **340円** (税込367円)  
100g

かための歯ごたえ、なつかしい味

『古式一丁漬』

愛知県・渥美半島の伝統漬物『古式一丁漬』。米ぬか、塩に天日干した柿の皮とナスの葉を加えるという昔ながらの素朴な作り方が、今もそのまま受け継がれています。

8 ページ

『高野山黒ごま豆腐・カップ』

自社工場で丁寧に絞ったごま乳(ごまのしぼり汁)とこだわりの「高野山製法」で製造された、なめらかで濃厚な味わいのごま豆腐です。

9 ページ

千葉特集

16 ページ







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

### おきたま興農舎

濃い紅色  
バランスの良い甘味と酸味



**113** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまのりんご(秋映)**  
3~4玉 (900g以上) **680円**(税込734円)  
山形県南陽市の尾箸庄造さん他。

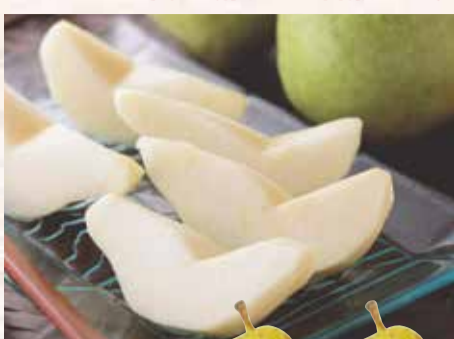
### さんさんファーム

酸味は弱く、たっぷりとした甘味と果汁が多い品種  
甘いりんご好きにおすすめです



低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**りんご(シナノスイート)**  
**114** 2~3玉 (800g前後) **720円**(税込778円)  
**115** 5kg 5kg箱 **3690円**(税込3985円)  
長野県松川町の宮下彰さん。

甘みと酸味の絶妙なバランスがもたらすさわやかな味わい、口の中でとろけてしまいそうな滑らかな舌触りです



室温に置いて、香りが出て軸の近くがしわしわになったら食べごろです  
**116** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**洋梨(バラード)**  
2個(約600g) **680円**(税込734円)  
長野県松川町の宮下彰さん他。

二十世紀梨独特のみずみずしい食感とほどよい甘さが特徴です



長野県松川町の宮下彰さん。  
**117** 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)**  
大1玉 **348円**(税込376円) ※お届けは大1玉です

甘さ、果汁、歯ざわりなど一級品で、さらに日持ちが非常によいことも特徴です



長野県松川町の宮下彰さん。  
**118** 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)

甘みをじっくり蓄えた、奈良県生まれの刀根柿または樹齢100年以上の木から収穫される味わい深い平たね柿



**119** 低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**B品吉野柿(たねなし)**  
800g前後 **468円**(税込505円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。  
※へたや皮の部分に傷や虫食いの跡が残っているものも含まれる場合があります。ご了承ください

甘みがあり酸味は控えめ  
薄い果皮の大粒



※ルビーオクヤマは出荷がやや不安定な品種です。生育不良等の場合、スチューベンやその他、食味の違う品種で代替させていただきます。恐れ入りますがご了承ください。  
**120** 無農薬 無化学肥料  
稲泉農園(山形県)  
**稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)**  
1kg箱 **2220円**(税込2398円)  
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

色づきが早く酸抜けの良い品種です



**121** 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。

神奈川産



**122** 無農薬 低化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**秋澤さんの本レモン**  
500g **335円**(税込362円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



**123** 有機 JAS  
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。

神奈川産



**124** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**大原さんのキウイフルーツ(赤)**  
300g 前後 **450円**(税込486円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。小玉で追熟なくお召し上がりいただけます。是非どうぞ

有機 JAS



**125** 有機 JAS  
ヒロインターナショナル  
**有機バナナ(エクアドル・ペルー)**  
450g以上 **368円**(税込397円)  
エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョニータ農園が入る場合があります。

無農薬 無化学肥料



**126** 無農薬 無化学肥料  
中家農園(岐阜県)  
**中家さんのトマト**  
約300g~ (2~3玉) **428円**(税込462円)  
岐阜県高山市の中家重彦さん。有機許容農薬を使用しています。

無農薬 無化学肥料



**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。

きゅうりのチャンプルー

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。

**128** 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)

神奈川産



**133** 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。

つやつやのなすを揚げ浸して

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。

油との相性は抜群です  
**129** 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)

無農薬 低化学肥料



**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。

無農薬 低化学肥料



**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。

無農薬 低化学肥料



**132** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**キュウリ**  
1玉 **278円**(税込300円)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

神奈川産



**133** 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。

無農薬 低化学肥料



**134** 無農薬 低化学肥料  
長谷川正義(新潟県)  
**チンゲン菜**  
1袋(2~3株) **288円**(税込311円)  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

和食にあわせておひたし

北海道日高郡新ひだか町の上島大輔さん。

**135** 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)

無農薬 無化学肥料



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

蔵 無農薬 無化学肥料



**141** 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。

蔵 無農薬 無化学肥料



**142** 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。

蔵 無農薬 無化学肥料



**143** 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。

神奈川産



**137** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**水菜**  
150g **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サラダでもスープや鍋でもおいしいシャキシャキの食感。

神奈川産



**138** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農楽~(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。

低農薬 低化学肥料



**139** 低農薬 低化学肥料  
うえむら農園出荷組合(香川県)  
**グリーンアスパラ**  
100g **358円**(税込387円)  
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。柔らかく優しい香りです。

蔵 無農薬 無化学肥料



**140** 蔵 無農薬 無化学肥料  
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。

蔵 無農薬 無化学肥料



**144** 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。



### ネット注文のご案内

#### 天ぷらやおひたしに 食用菊



今年ネットでお届け予定です!

※少量出荷のため、今年はネット限定で企画予定です。

無農薬 無化学肥料

おきたま興農舎(山形県)

#### 食用菊(もってのほか)

山形県高島町の長谷川英一さん。茹でてお醤油やポン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒におひたしにするのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。

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。今回は食用菊や、梨、落花生などを企画する予定です。ご登録からご登録までご注文ください。ご登録方法等ご不明点はお問合せください。



145 低農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
じゃがいも(メークイン)  
800g前後 **380円**(税込) (410円)  
北海道芽室町の五島孝亮さん他。



146 低農薬 低化学肥料  
剣淵・生命を育てる大地の会(北海道)  
じゃがいも(レッドムーン)  
500g前後 **350円**(税込) (378円)  
北海道上川郡剣淵町の長谷川憲治さんほか。



147 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。



148 低農薬 低化学肥料  
剣淵生命を育てる大地の会(北海道)  
赤玉ねぎ  
3~4玉(400g前後) **384円**(税込) (415円)  
北海道上川郡剣淵町の長谷川憲治さんほか。

### 北の大地から 貴重なにんじん!



無農薬栽培にかかせない除草作業をして下さる地域のシニア層が年々減少。地域の方にも支えられている貴重なにんじんです。



表紙で使用

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

### 手羽元と かぶのスープ

群馬県長野原町の岩田紀重さんほか。



151 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
かぶ  
500g **275円**(税込) (297円)

特 280  
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)



152 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。



153 低農薬 低化学肥料  
ケーアイ農産(青森県)  
長いも  
200g **298円**(税込) (322円)  
青森県八戸市の岩間京子さん他。



154 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。



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



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)  
神奈川県秦野市の栗原昭一さん。



157 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。



158 低農薬 無化学肥料  
Farmめぐる(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。タイニーシュシュという品種です。



### 汁物に必須

群馬県甘楽郡の吉田 齊弘さん。

表紙で使用

159 低農薬 無化学肥料  
吉田有機農園(群馬県)  
長ねぎ  
300g **368円**(税込) (397円)



160 低農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
青ねぎ(葉ねぎ)  
100g **240円**(税込) (259円)



161 低農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
ニラ  
100g **199円**(税込) (215円)



162 無農薬 低化学肥料  
みやむへのんにく。(青森県)  
にんにく(バラ)  
80g前後 **380円**(税込) (410円)  
青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。



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。

### 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

166 無農薬 無化学肥料  
NO-RA〜農業〜(愛川町)  
千葉さんの野菜セット  
3品 **700円**(税込) (756円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### オーガニックエコフェスタ 最優秀賞受賞!



お届け予定品目  
小松菜、ほうれん草、カット白菜、キャベツ、にんじん、大根、かぶなどの中から3品

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



自家採取!  
種はずべて

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

168 3品 **830円**(税込) (896円)  
169 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。

### 酢漬けにどうぞ

神奈川県中井町の大原好文さん。生姜のみを酢漬けにするには、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・酢を加えて出来上りです。佃煮にもどうぞ。



164 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)



165 無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
四万十の根生姜  
100g **198円**(税込) (214円)  
高知県四万十町の大石穂さん他。

### 天ぷらや和え物で そのまま、スープの出汁にも活躍!



170 無農薬 無化学肥料  
久保産業(長野県)  
サンゴヤマブシダケ  
100g **210円**(税込) (227円)  
長野県千曲市の久保忠一さん。美味しだしが取れるので味噌汁やスープがおすすです。その他、カラシ和え、わさび漬、天ぷら、バター焼、ベーコン巻等に。



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



172 無農薬 無化学肥料  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228円**(税込) (246円)  
北海道厚岸郡部町の浪田潤介さん。



173 無農薬 無化学肥料  
えのきボーヤ(長野県)  
えのき茸  
200g **138円**(税込) (149円)  
長野県安曇野市の宮崎高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



174 無農薬 無化学肥料  
三幸(長野県)  
株とりぶなしめじ  
200g **215円**(税込) (232円)  
長野県上伊那郡中川村の樽澤春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



175 無農薬 無化学肥料  
三幸(長野県)  
ほくしたぶなしめじ  
150g **235円**(税込) (254円)  
長野県上伊那郡中川村の樽澤春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。



176 無農薬 無化学肥料  
えのきボーヤ(長野県)  
茶色えのき茸  
100g **145円**(税込) (157円)  
長野県安曇野市の宮崎高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。



177 無農薬 無化学肥料  
北村きのこ園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **218円**(税込) (235円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



178 無農薬 無化学肥料  
原生林(長野県)  
株とりなめこ  
150g **155円**(税込) (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が、おいしく食べるポイントです。



179 無農薬 無化学肥料  
舟形マッシュルーム(山形県)  
ブラウンマッシュルーム  
100g **228円**(税込) (246円)  
山形県舟形町の長澤光芳さん。



180 無農薬 無化学肥料  
バイオコスモ(伊勢原市)  
きのこセット(小)  
3種 **378円**(税込) (408円)  
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。



天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



**186** 凍 凍  
マストミ ◎15日  
**天然南まぐろ中トロ**  
100g 通常本体 **1500**円(税込) **1620**円  
天然南マグロの中トロ部分をカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

キハダまぐろの旨みを味わってください  
酸化防止剤不使用



**187** 凍 G不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
**キハダまぐろのたたき丼セット**  
40g×2タレ付 通常本体 **450**円(税込) **420**円(税込) **454**円  
**188** 徳用  
40g×4タレ付 通常本体 **900**円(税込) **800**円(税込) **864**円  
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

とろける柔らかさとまぐろ  
本来の味わいを楽めます



**189** 凍 G不使用  
丸福水産 ◎10日以上  
**三崎ねぎとろ**  
100g 通常本体 **420**円(税込) **398**円(税込) **430**円  
三崎めばちまぐろを使ったねぎとろです。解凍後、ねぎとろ丼や手巻き寿司などに。



**190** 凍  
丸福水産 ◎10日以上  
**三崎めばちまぐろ 冊**  
120g **680**円(税込) **734**円  
プロの目利きが競り落とした三崎めばちまぐろを職人が丁寧に冊どりました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。



**191** 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) **1620**円  
プロの目利きが競り落とした上質な三崎めばちまぐろの中トロと赤身です。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。



**192** 凍 G調味料  
丸福水産 ◎10日以上/豆・麦・米  
**三崎まぐろ海かけ丼**  
100g **580**円(税込) **626**円  
三崎めばちまぐろをサイコロ状にカットして、メカブと和えて、特製たれに漬け込みました。解凍後、ご飯にのせてください。



**193** 凍  
マル井 ◎30日以上  
**おろししわさび**  
5g×6袋 **470**円(税込) **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。



**195** 凍 G調味料  
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米  
**しめさば昆布ひ**  
1枚(80g) **418**円(税込) **451**円  
国産さばを三枚におろして昆布メに仕上げました。解凍してください。[ゼラチン(豚由来):GMO飼料不分別]



**196** 凍 G調味料  
カネヨ水産 ◎60日以上/米  
**いわしごま漬**  
100g 通常本体 **350**円(税込) **340**円(税込) **367**円  
銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。



**197** 凍 G調味料  
日本マリンフーズ ◎120日以上/米  
**小鯛とわかめの甘酢漬**  
100g **310**円(税込) **335**円  
山口県産さだいをし、わかめやにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



**198** 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) **605**円  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

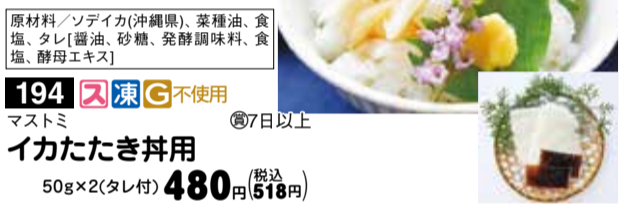
脂がのった天然南まぐろの希少なカマです  
お見逃しなく!



**201** 凍  
マストミ ◎15日以上  
**天然南まぐろのカマ焼物用**  
400g 通常本体 **720**円(税込) **650**円(税込) **702**円  
天然南まぐろのカマを、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。

イカの甘味、食感をお楽しみいただけます

モチモチとした食感と身の柔らかさをあわせ持つ沖縄の海産物ソデイカを合わせました。



**194** 凍 G不使用  
マストミ ◎7日以上  
**イカたき丼用**  
50g×2(タレ付) **480**円(税込) **518**円  
原材料/ソデイカ(沖縄県)、菜種油、食塩、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]



**199** 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) **648**円  
千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのブツ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



**200** 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) **734**円  
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



**202** 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) **680**円  
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**203** 凍 G不使用  
ダイヤモンド ◎60日以上  
**氷温塩秋鮭切身**  
3切(180g) **540**円(税込) **583**円  
北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



**204** 凍  
東北トクスイ ◎180日  
**徳用ロシア産紅鮭切身**  
10切(550g) **1630**円(税込) **1760**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  
鳴門魚類 ◎30日  
**天然プリ切身**  
3切(210g) **630**円(税込) **680**円  
長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



**206** 凍  
八洋フーズ ◎30日以上  
**銀ダラ切身**  
3切(240g) **1250**円(税込) **1350**円  
北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。



**207** 凍  
八洋フーズ ◎90日以上  
**カラスガレイ切身**  
3切(180g) **660**円(税込) **713**円  
アイスランド産カラスガレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**208** 凍  
丸福水産 ◎15日以上  
**メカジキ端切**  
300g **700**円(税込) **756**円  
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



**209** 凍  
鳴門魚類 ◎30日  
**サバフィーレ(無塩)**  
2枚(200g) **420**円(税込) **454**円  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。



**210** 凍  
千倉水産加工販売 ◎30日以上  
**さんま三枚おろし**  
5~7枚(120g) **448**円(税込) **484**円  
北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや揚げ物などに。



**211** 凍  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え  
**えびしんじょすりみ**  
150g **458**円(税込) **495**円  
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。[GMO飼料不使用]



**212** 凍 G不使用  
別所蒲商店 ◎30日以上  
**とび魚入りすり身**  
150g **480**円(税込) **518**円  
北海道産助宗鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



**213** 凍 G調味料  
大新 ◎60日以上/豆・麦  
**いわしごぼうつみれ**  
160g **360**円(税込) **389**円  
イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうの世がきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。

房州の伝統的な  
漁師料理



**214** 凍 G不使用  
スズ市水産 ◎60日以上/豆・米  
**房州あじさんが焼き**  
8個 通常本体 **398**円(税込) **388**円(税込) **419**円  
千葉県産の真あじとコンシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



**215** 凍  
鳴門魚類 ◎30日  
**天然真アジ天日干**  
4尾(約280g) **550**円(税込) **594**円  
済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干しました。解凍後、焼いてください。



**216** 凍 G不使用  
伊豆中 ◎15日以上  
**真あじひもの(小)**  
4枚(140g) **398**円(税込) **430**円  
佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

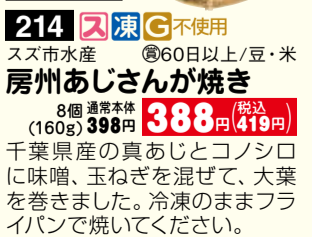


**217** 凍 G不使用  
伊豆中 ◎15日以上  
**金目鯛開き**  
1枚(約200g) **750**円(税込) **810**円  
宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干しました。解凍後、焼いてください。

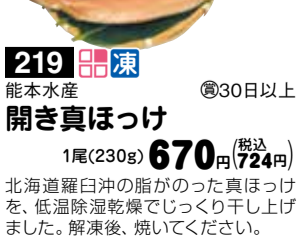
焼き物やムニエルなどに  
焼き物やムニエルなどに



**218** 凍 G不使用  
伊豆中 ◎10日以上  
**タチウオの干物**  
2切 通常本体 **430**円(税込) **398**円(税込) **430**円  
原材料/タチウオ(国産)、食塩/ビタミンC



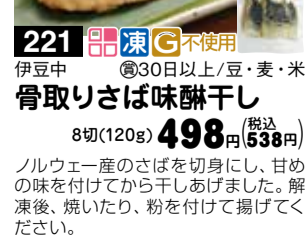
**219** 凍  
能本水産 ◎30日以上  
**開き真ほっけ**  
1尾(230g) **670**円(税込) **724**円  
北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。



**220** 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**子持ちからふとししゃも**  
7~12尾(150g) **298**円(税込) **322**円  
カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



**221** 凍 G不使用  
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
**骨取りさば味醂干し**  
8切(120g) **498**円(税込) **538**円  
ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。



**222** 凍 G調味料  
ダイヤモンド ◎90日以上/豆・麦・米  
**赤魚のみりん干し**  
2枚(140g) **500**円(税込) **540**円  
赤魚を甘口のみりん醤油に漬け込み干しました。解凍後、焼いてください。



旨みを引き出す氷温造り。食べ応えのある大きいです



岩手県陸前高田・タイム缶詰 — 吟味された魚と調味料を使いました —

3種類の煮魚を味わえる  
お得なセットです

特 甘さ控えめの味付け



内容 / さば味噌煮(110g)×1、  
まんたい切り落としのトマトシ  
チュー(200g)×1、めかじき尾  
肉煮付け(200g)×1

223 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上 / 豆・麦・米

10月の煮魚セット

3種各1パック 通常本体 1076円 税込 1000円 (1030円)

厳選した調味料で煮付けた煮魚をセットしまし  
た。冷凍のまま、温めてください。



原材料 / アサバカレイ(日本海)、砂糖(粗製  
糖)、小麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、  
酒、片栗粉、生姜、昆布

224 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上 / 豆・麦・米

子持ちカレイ煮付け

220g(固形量145g) 580円 (税込626円)

子持ち浅羽カレイを厳選した調味料で煮付けま  
した。冷凍のまま、温めてください。



225 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上 / 豆・麦・米

いわし煮付け(紫蘇入り)

160g(固形100g) 450円 (税込486円)

三陸で水揚げされた脂ののったイワ  
シを使用。地元・陸前高田市のお  
「八木澤商店」の醤油ともみそで  
煮付けにしました。



226 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎45日以上 / 豆・麦・米

めかじき切り落とし煮付け

固形量60g×2 398円 (税込430円)

気仙沼港に水揚げされためかじきの切  
り落としを厳選した調味料で煮付けま  
した。冷凍のまま、温めてください。

手軽にフライパンで調理  
バジルとにんにくのいい香り



原材料 / 秋鮭  
(北海道)、オリーブ  
オイル、食  
塩、にんにく、コ  
シヨウ、バジル

227 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上

サーモンバジルオリーブ

4切(240g) 598円 (税込646円)

北海道産の秋鮭切身を、オリ  
ブオイル、にんにく、こしょう、  
バジルの調味液に漬け込みまし  
た。解凍後、焼いてください。



228 凍  
伊豆中 ◎45日以上 / 米

糠さんま

2本(240g) 630円 (税込680円)

北海道、東北産さんまを糠に漬け込  
みました。解凍後、糠を落としてから  
焼いてください。



229 凍 G不使用  
ダイマツ ◎90日以上 / 豆・麦・米

シルバーしょうゆ漬

220g(4切) 480円 (税込518円)

南太平洋沖で漁獲されたシルバーを  
調味液でまろやかな味に仕上げま  
した。解凍後、焼いてください。



230 凍  
ダイマツ ◎90日以上

氷温造りたらこ(切り)

90g 368円 (税込397円)

ロシア産スケソウダラの卵を塩だけ  
で漬け込み、氷温で熟成させました。  
解凍してください。

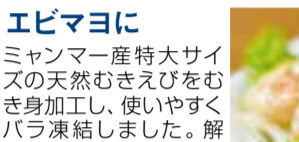


231 凍 G不使用  
ダイマツ ◎90日以上 / 豆・麦・米

氷温熟成辛子明太子(切り)

90g 368円 (税込397円)

スケソウダラの卵を辛子調味料に漬  
け込み、氷温で熟成させました。解凍  
してください。



232 凍  
東北トクスイ ◎180日以上 / え

天然むきえび(特大)

160g 593円 (税込640円)

ミャンマー産特大サイ  
ズの天然むきえびをむ  
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。



233 凍  
パプアニューギニア海産 ◎90日以上 / え

パプア産天然えび(殻付き)

200g (10~15尾) 940円 (税込1015円)

パプアニューギニア産の天然エビを  
使用。サイズ、種類がミックスのお買  
い得品です。



234 凍 G不使用  
タイム缶詰 ◎90日以上

もったいないカットするめいか

80g×2 600円 (税込648円)

北海道産の小さいするめいかをす  
く使えるようにカットしました。解凍  
後、いろいろな料理に。

天ぷらづくりに手軽なセット

イカ4切、キス2枚、エビ2尾  
を天ぷら、フライ用に下処理  
しました。解凍後、衣をつ  
けて揚げてください。

原材料 / アメリカオアカイカ(ペ  
ルー)、キス(オーストラリア)、ホワイト  
エビ(インドネシア)

236 凍  
三米商店 ◎90日以上 / え

天ぷらフライ用3品セット

120g 500円 (税込540円)



235 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  
ドカレーの具などに。



237 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  
して、冷凍しました。冷凍のまま、汁  
や酒蒸しなどに。



238 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。



239 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  
やしゃぶししゃぶなどに。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろける  
ような甘みと口の中に広がる旨み

用宗しらすを直火釜でじっくり  
ふくら仕上げました



原材料 / しらす(駿河湾)

240 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。



原材料 / しらす  
(駿河湾)、食塩

241 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日

用宗港の釜揚げしらす

100g 850円 (税込918円)

静岡県用宗港で水揚げされた新  
鮮なしらすを、釜揚げにしました。  
しらすおろしやサラダなどに。



243 凍  
塩屋 ◎15日以上 / え

魚屋さんの混ぜちりめん

50g 368円 (税込397円)

しらす、オキアミ、7種類の海藻を合  
わせました。ご飯やパスタなどに。



244 凍 G調味料  
おおさき町製加工組合 ◎180日以上 / 豆・麦・米

鹿児島県産うなぎ蒲焼

50g×3 (タレ付) 2880円 (税込3110円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを  
使用し、関東風にふくらと焼き上げ  
ました。温めてください。



245 凍 G不使用  
鳴門魚類 ◎15日以上 / 豆・米

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。



246 凍 G調味料  
伊豆中 ◎45日以上 / 豆・麦・米

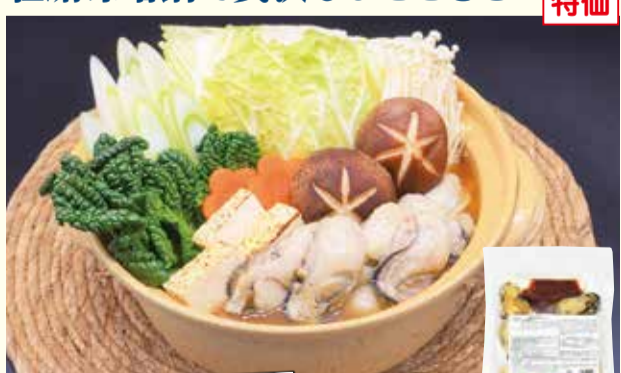
金目鯛の煮付

2切 (内容量約220g) 980円 (税込1058円)

ニュージーランド産金目鯛の切身を  
煮付けました。温めてください。

海の幸と味噌の極み  
牡蠣味噌鍋で贅沢なひとときを

新商品  
お試し  
特価



250 凍  
高橋徳治商店 ◎15日以上 / 豆・麦・米

牡蠣味噌鍋セット

250g(牡蠣150g 通常本体 880円) 税込 850円 (918円)

旬の宮城県産牡蠣を使用し、仙  
台味噌をベースにオリジナル味  
噌たれを添付しました。お好み  
の野菜を加えてください。

原材料 / カキ(国産)、味噌たれ[味噌、清  
酒、発酵調味料、砂糖、醤油、とうがらし]

エビ・イカ・ホタテの海鮮3種セット



251 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦・え

海鮮フライセット

3種(各3個) 1350円 (税込1458円)

インドネシア産天然エンデバーエビ、モンゴ  
イカ、北海道産ホタテを使い、手作業でパン粉  
を付けました。冷凍のまま、揚げてくだ  
さい。〔卵、乳GMO飼料不分別〕

川崎北部水産加工



252 凍  
川崎北部水産加工 ◎180日以上

旬のおまかせ寿司種セット

5種(各4切) 1570円 (税込1696円)

川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用  
に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮  
丼に。



253 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 豆・麦・米

にしん甘露煮

2枚 680円 (税込734円)

ロシア・アメリカ産のニシンを、骨まで  
やわらかく煮つけました。解凍して、  
そのままお召し上がりください。



254 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・麦

生から造った真いわしフライ

4~6枚(160g) 540円 (税込583円)

国内産真いわし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〕



### 千葉県産の豚と落花生でつくった 千葉の郷土料理・落花みその豚漬け

表紙の千葉県特集に合わせて、普段は月一回ご紹介している同商品を企画しました。千葉県からこだわりの商品を発信する千葉産直サービスが、千葉県産の落花生でつくった郷土料理でもある落花みそに、千葉県産の房総もち豚を漬けて作った商品です。解凍後焼いてください。冷めても美味しく、お弁当にも便利な商品です。  
〔GMO飼料不分別〕

**特**



**294** 凍 G不使用  
千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・落花生  
房総もち豚の落花みそ漬  
180g 通常本体 568円 (税込) **558円 (603円)**

### 千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**



**255** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚バラブロック  
500g 通常本体 1080円 (税込) **1068円 (1153円)**

**特**



**256** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ロース薄切り  
200g 通常本体 665円 (税込) **652円 (704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。

**257** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)  
2枚(200g) **660円 (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。

**258** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロース薄切り  
200g **635円 (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。

### 丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

**特**



**266** 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ロースしゃぶ  
200g **620円 (670円)**  
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。

**267** 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚バラスライス  
200g 通常本体 540円 (税込) **520円 (562円)**  
コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。

**268** 凍  
丹沢農場  
丹沢豚ヒレブロック  
400g(2本) **1488円 (1607円)**  
豚1頭からわずかしか取れない貴重な部位です。

**269** 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚角切り  
200g **428円 (462円)**  
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。

**259** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用  
200g **650円 (702円)**  
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**260** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ薄切り  
200g **595円 (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。

**特**

**261** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用  
200g 通常本体 610円 (税込) **595円 (643円)**  
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。

**262** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚バラスライス  
200g **480円 (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。

**270** 凍  
丹沢農場 ◎180日  
丹沢豚ネック(トントロ)焼肉用  
200g **588円 (635円)**  
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。

**271** 蔵  
丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚挽き肉  
200g **405円 (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。

**263** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩切落し  
200g **498円 (538円)**  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**264** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚小間切れ  
100g×3 **640円 (691円)**  
形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。

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

**277** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g **968円 (1045円)**  
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**278** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
300g **615円 (664円)**  
豊富なコクと適度な脂です。秋川牧園さんの商品規格統一とゴミ削減の観点から、8月より300gになりました。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。

**279** 凍  
秋川牧園 ◎90日以上  
秋川若鶏むね肉  
300g **540円 (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。親子やシチューなどに。

### つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

**鶏モモ肉と卵の醤油煮**  
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

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

**特**

**273** 凍  
千葉産直サービス ◎30日以上  
つくば茜鶏ムネ肉  
270g **598円 (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。

**280** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)  
800g 通常本体 1230円 (税込) **1190円 (1285円)**  
使いやすいバラ凍結。秋川牧園さんの商品規格統一につき、8月から800gに変更になりました。骨付きです。唐揚げや煮物などに。

**鶏のスライスで  
ちょっとヘルシー生姜焼き**  
焼いても茹でてでもサツと使える使える。調理をちょっと楽にするスライス済み商品。サラダ等にもどうぞ。

**281** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉スライス  
250g **522円 (564円)**

**274** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏手羽先  
300g **548円 (592円)**  
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや煮物などに。

**275** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏レバー(ハツ付)  
300g **528円 (570円)**  
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**276** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏挽き肉  
300g **645円 (697円)**  
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

**282** 凍  
秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏砂肝  
200g **315円 (340円)**  
コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

**283** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ(バラ凍結)  
500g **848円 (916円)**  
モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

**284** 凍  
秋川牧園 ◎90日  
秋川若鶏ガラ  
500g **440円 (475円)**  
秋川若鶏の鶏骨です。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**カルビ焼き肉**  
肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚

**285** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛特選カルビ焼肉用  
180g 通常本体 1532円 (税込) **1438円 (1553円)**

**286** 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛スジ  
150g **428円 (462円)**  
牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

### 国産熟成牛 (北海道)

**切り落としで  
牛焼肉丼**  
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

**292** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし  
250g **1150円 (1242円)**

**287** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし  
180g **1052円 (1136円)**  
ヒレ、ロースを除く全部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。

**288** 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉  
200g **772円 (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。

**289** 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉  
200g **638円 (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。

**特**

**291** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛しゃぶしゃぶ用  
200g **1080円 (1166円)**  
モモ肉またはバラ肉が入ります。

**293** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g 通常本体 925円 (税込) **898円 (970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。

**180000** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産牛豚合挽肉  
250g **825円 (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。





**295** **蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**丹沢ローズハムスライス**  
100g **465円**(税込502円)  
丹沢高豚ロース肉を使い、シンプルなかたまり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**296** **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〕



**297** **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〕

**肉の旨みをのがさず 焼き上げました**



原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油

**隠し味にピーナッツバターを使った、まろやかで深みのある味わい**



原材料/豚ロース肉(愛川町)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子

**298** **凍** **G不使用**  
丹沢農場 **◎210日/豆・麦**  
**ウインナー規格外品セット**  
3種 通常本体(200g) **495円** **475円**(税込513円)  
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。

**299** **凍**  
ハム工房ジロー **◎30日以上**  
**やまゆりのウインナーソーセージ**  
100g(5本) **420円**(税込454円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**300** **蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**ポークウインナー**  
120g **338円**(税込365円)  
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕

**306** **凍** **G不使用**  
ハム工房ジロー **◎30日以上/豆・麦**  
**やまゆりの焼豚モモブロック徳用**  
240g **1500円**(税込1620円)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味料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〕

**307** **蔵** **G不使用**  
丹沢農場 **◎7日/豆・麦・米・落**  
**丹沢ローズ豚漬け(味噌漬)**  
200g **658円**(税込711円)  
豚ロース肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**301** **蔵**  
丹沢農場 **◎7日**  
**皮なしノンスパイスウインナー**  
120g **330円**(税込356円)  
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

**フライパンなどで焼いて、焼きたてをお召し上がりください**

南ドイツの古都レーゲンスブルグで食べられている味を再現したソーセージです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**302** **凍**  
ハム工房ジロー **◎30日以上**  
**レーゲンスヴルガー**  
100g **630円**(税込680円)  
原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料

**303** **凍**  
ハム工房ジロー **◎14日以上**  
**やまゆりのガーリックブルスト**  
2本(120g) **565円**(税込610円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉、沖縄の塩で長期低温熟成、桜木直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕

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

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

**308** **蔵**  
丹沢農場 **◎6日/米**  
**丹沢ローズ塩こうじ漬**  
200g **645円**(税込697円)  
丹沢高豚のロース厚切り肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

**309** **凍**  
丹沢農場 **◎180日/卵・乳・麦**  
**丹沢ハンバーグ(ミニ)**  
30g×6個 **412円**(税込445円)  
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

**パッケージ変更しました**

**310** **蔵**  
ウチノ **◎180日以上**  
**サラダチキン(長ネギ&生姜)**  
100g **395円**(税込427円)  
常温保存できるサラダチキンです。国産の長ネギと生姜を香りづけに加えて蒸し鶏風のサラダチキンにしました。常温保存できます。〔GMO飼料不分別〕

**ふっくら柔らかく、ジューシーです**

興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕

**311** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作り生ハンバーグ**  
100g×2 **665円**(税込718円)

**お弁当にピッタリなミニサイズ**

興農ファームの牛・豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**312** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**  
**興農手作りミニハンバーグ**  
35g×5 **693円**(税込748円)

**秋川牧園のお惣菜**

**ハーブとチーズの香りにサクサクの衣**

**315** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・乳・麦**  
**ささみハーブカツ**  
200g 通常本体 **525円** **500円**(税込540円)  
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

**スパイスがきいた本格派**

**316** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎90日以上/乳・米**  
**骨付きタンドリーチキン**  
500g **838円**(税込905円)  
秋川若鶏の手羽元を秋川プレーンヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**317** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**お徳用からあげ**  
400g **1018円**(税込1099円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**318** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎120日以上/卵・豆・麦・米**  
**秋川牧園ミートボール**  
100g **235円**(税込254円)  
秋川牧園の鶏肉を使ったミートボールに、自家製タレをたっぷり絡めました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ**

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**313** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**  
**興農メンチカツ**  
2個(200g) **695円**(税込751円)

**ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい!**

熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**314** **凍** **G不使用**  
知床興農ファーム **◎90日以上/卵・麦**  
**興農ビーフコロッケ**  
2個(160g) **465円**(税込502円)

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感**

**319** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏の塩麹竜田**  
150g 通常本体 **440円** **418円**(税込451円)  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を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〕

**素材にこだわった本格的なエビチリです**

**320** **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ヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**321** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き**  
120g **450円**(税込486円)  
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせタレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不分別〕

**322** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**  
**徳用神山鶏の甘酢あんかけ**  
130g×4 **1190円**(税込1285円)  
臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げにし、オリジナルの甘酢を加えました。〔GMO飼料不使用〕

**カラミノフーズ世界のグルメ旅 ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー**

原材料/米、ナムル[大豆もやし、小松菜、大根、米酢、砂糖、食塩、ごま油、いりごま、人参、香辛料、醤油]、牛焼肉[牛肉、醤油、砂糖、水飴、リンゴペースト、発酵調味料、ごま、おろしニンニク、オニオンエキス、ワイン、ごま油、ワインビネガー、香辛料、酵母エキス]、白ごま、ごま油、食塩他

**325** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎270日以上/豆・麦・米**  
**韓国風太巻牛肉ナムルキンパ**  
8切(300g) **700円**(税込756円)  
ナムル3種と牛焼肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

**326** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込491円)  
ナムルは種類ごとに、味、歯ごたえ、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

**327** **蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**  
**コクと旨みのビーフシチュー**  
150g **420円**(税込454円)  
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもと一緒に野菜の出し汁を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**328** **蔵** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎365日以上**  
**鶏もも肉のトマトソース煮**  
110g **398円**(税込430円)  
鶏肉にんにくと一緒にハーブをきかせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**温めてご飯にかけるだけでユッケジャンクッパが楽しめます**

**323** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**ユッケジャンクッパ**  
360g 通常本体(180g×2) **480円** **470円**(税込508円)

**一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き**

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

**324** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**  
**コリアンチチミ(たれ付)**  
230g(2枚) たれ8g×2 **550円**(税込594円)



**冷凍庫にあると便利**  
ランチや夜食にもおすすめです



**329** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎60日以上/豆・麦  
**プチカレーボール**  
210g **350円** **345円**(税込)

れんこんのシャキシャキした歯ざわりが心地いいひと口サイズのコロコックです。凍ったまま揚げるか、トースターやレンジで調理してください。

**337** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎180日以上/豆・麦・米  
**有機パスタ和風きのこペペロンチーノ**  
400g 通常本体 **530円** **518円**(税込)

有機パスタを使用した和風のきのこペペロンチーノスパゲッティです。にんにくの旨味と、とうがらしの辛味が絶妙なです。

**330** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎365日/豆・麦  
**麻婆茄子丼の具**  
2袋(300g) **520円**(税込)

旬の茄子を、豆板醤と甜麺醤の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。[GMO飼料不分別]

**333** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
5個 通常本体 (275g) **430円** **419円**(税込)

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]

**331** **凍** **G**不使用  
大進食品(新サイカイフーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロコック**  
60g×5個 **408円**(税込)

北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロコックに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。

**334** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **445円**(税込)

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**調味料  
ニッキー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **430円**(税込)

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。温めるか自然解凍で。[GMO飼料不分別]

**335** **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)

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]

**336** **凍** **G**不使用  
ニッキー ◎180日以上/豆・麦・米  
**五目寿しの素**  
200g(2合用) **480円**(税込)

ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。[GMO飼料不分別]

**そのまはもちろん**  
料理の具材にしても  
ボリューム満点



**345** **凍** **G**不使用  
ミートコンパニオン ◎45日以上/豆・麦・米  
**豚バラ肉で作った味わい角煮**  
170g **720円**(税込)

特製のタレがしみ込んだ濃厚な肉の旨み。カットしてあるので、盛り付けてすぐに手軽に食べ応えのある一品が完成。湯煎で約10分間温めてください。[GMO飼料不分別]

**338** **凍** **G**不使用  
大進食品(香掛冷食) ◎180日/乳・麦  
**オーガニックペンのサーモングラタン**  
170g×2 **670円**(税込)

オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。[GMO飼料不分別]

**339** **凍** **G**不使用  
カインズ ◎90日以上/卵・麦  
**大阪の味手焼きお好み焼き(豚玉)**  
1枚(240g) **480円**(税込)

九州のお好み焼き専門メーカーが国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を加え無添加仕上げただし汁を使い関西風お好み焼きに仕上げました。[豚、卵GMO飼料不分別]

**340** **凍** **G**調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米  
**国産牛の牛すきめし**  
220g×2 **398円**(税込)

国産牛を使用し、牛肉の甘みが引き立つような味に仕上げました。[GMO飼料不分別]

**341** **凍** **G**不使用  
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)

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。

**342** **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)

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**  
マルマス ◎60日以上  
**北海道産ブロッコリー**  
200g 通常本体 **390円** **378円**(税込)

北海道産のブロッコリーを食べやすい大きさにカットしました。お湯をわかした鍋に凍ったままのブロッコリーを入れ2分ほど茹でてよく水切りしてください。

**348** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**生うどん太麺**  
130g×2 **230円**(税込)

国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。

**349** **蔵**  
山本食品 ◎180日以上/麦・そば  
**生冷長野県産八割そば**  
130g×2 **540円**(税込)

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。

**353** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦  
**ラーメン用玉子麺(スープなし)**  
120g×2 **230円**(税込)

長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。[GMO飼料不使用]

**347** **蔵**  
安田製麺所 ◎180日以上/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **398円**(税込)

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** **G**不使用  
デリカファクトリー十勝 ◎60日以上  
**越冬インカのめざめナチュラルカット**  
500g **595円**(税込)

秋の収穫期から保存させることによって糖度が増したじゃがいもを食べやすくカットしています。170~180℃の油温で約3~5分揚げてください。

**346** **蔵**  
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)

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。

**スープにコクがあり**  
後味がすっきり



**350** **蔵** **G**不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 醤油**  
120g×2 **350円**(税込)

国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。

**中華料理やお弁当の**  
一品などに



**354** **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)

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。

**352** **蔵** **G**不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **410円**(税込)

国内指定農場で飼育したうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。[GMO飼料不使用]

**もちもち感が自慢です**  
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした皮で作った餃子をお楽しみください。

**355** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **200円**(税込)

**モチモチとした食感**  
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。

**356** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉 ワンタンの皮**  
20枚 **200円**(税込)

**繊維質が柔らかくシャキシャキとした歯触り**  
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。

**362** **蔵** **G**不使用  
ジャマック ◎90日以上/米  
**砂丘らっきょう甘酢漬**  
110g **480円**(税込)

原材料/らっきょう(鳥取県)、漬け原材料[糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液]

**351** **蔵**  
食通 ◎90日以上/卵  
**うずらの玉子水煮**  
6個×2 **370円**(税込)

国内指定農場で飼育したうずらの卵を塩のみで水煮にしました。[GMO飼料不使用]

**352** **蔵** **G**不使用  
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**国産味付うずらたまご**  
10個 **410円**(税込)

国内指定農場で飼育したうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。[GMO飼料不使用]

**359** **蔵**  
道長 ◎90日  
**小梅漬**  
120g **400円**(税込)

愛知県新城市の小山さんが育てた梅を、天日塩と豊川市の鈴木慶市さんの赤しそで漬けました。

**361** **蔵** **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)

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。

**363** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **270円**(税込)

北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みいっぱい佃煮です。

**364** **蔵** **G**調味料  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**茶漬昆布(佃煮)**  
80g **305円**(税込)

北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

**愛知県 漬物本舗 道長**  
手間をかけた分、美味しさが際立っています



**357** **蔵**  
道長 ◎90日/米  
**古式一丁漬**  
100g 通常本体 **315円** **288円**(税込)

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昔ながらの沢庵です。

**ゆずの香りが**  
食卓によく合います



**358** **蔵**  
道長 ◎30日/米  
**ゆず大根**  
150g **330円**(税込)

大根とゆずの風味が良く合います。すっきりとした味わいのたくあん漬けです。

**360** **蔵**  
道長 ◎45日以上  
**紅しょうが**  
40g **380円**(税込)

広島県神石高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

**366** **蔵**  
関商店 ◎9日以上  
**北海道産塩赤えんどう豆**  
120g **185円**(税込)

貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく茹でてにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

**367** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海金時豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込)

北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

**368** **蔵**  
関商店 ◎45日以上  
**北海紫花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込)

昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



### 人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット



### 歯ごたえ、旨みにこだわった一品です

無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

原材料/魚肉(すけそうすり身)、澱粉、粗製糖、卵白、醸酵調味料、粗製塩、かつおだし、紅麹

**370** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
うろこちゃん蒲鉾(紅)  
150g 通常本体 495円 **478円** (税込) **516円** (税込)



原材料/魚肉(たらいわしぐち)、ごぼう、うずら卵、たこ、澱粉、砂糖、醸酵調味料、食塩、かつおだし、なたね油

**369** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
おでん種セット  
6種13品 **750円** (税込) **810円** (税込)

いわしはんぺん4枚、うずら卵2個、小判揚げ2枚、ごぼう巻2本、小竹輪1本、たこボール2個の練り物セット〔GMO飼料不使用〕



**373** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
揚げかまぼこ入り  
3枚(150g) **589円** (税込) **636円** (税込)

スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。



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

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。



**371** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
小ちくわ  
5本 **398円** (税込) **430円** (税込)

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをさんだり、揚げ物などに。



**372** 不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
小判揚  
5枚(150g) **398円** (税込) **430円** (税込)

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

### お弁当におやつにパクパクなぎょっとを



原材料/魚肉[金頭など(国産)]、豆腐、米粉、馬鈴薯澱粉、ホタテエキス、砂糖、醸酵調味料、米油、おろしにんにく、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜

**378** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
パクパクなぎょっと  
160g 通常本体 (20g×8) **360円** **350円** (税込) **378円** (税込)

宮城県石巻産の小魚をふんだんに使用し、少量のスパイスとガーリックでナゲット風に仕上げました。温めてください。

### とうふと魚の旨みが生きています

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



**379** 不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米  
おとうふ揚げ  
5個(165g) **310円** (税込) **335円** (税込)

### 昔ながらの原料と製法で作られたふんわりはんぺん

北海道産助宗タラ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** 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** (税込)

### そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました魚肉ソーセージです。



**381** 不使用  
山九水産 ◎45日以上  
お魚ソーセージ  
45g×5本 **490円** (税込) **529円** (税込)

### 使い勝手が良い水煮の大豆です

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残る、サラダなどに入れても美味しいです。



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

### 池谷

### おでんのタネに使えます!

竹串に刺して、おでん屋さんみたいに♪



※竹串が無ければ、そのままおでん鍋に入れましょう。



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

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



**384** 不使用  
池谷 ◎30日以上  
手どりこんにやく  
250g **310円** (税込) **335円** (税込)

生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

### 甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!

新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。



**387** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
越後娘よせ豆腐  
230g 通常本体 340円 **328円** (税込) **354円** (税込)

### ゴマの香りがふんわりとお口に広がる♪

豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。



**388** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和のごま入寄せ豆腐  
200g **210円** (税込) **227円** (税込)

### 大豆屋 絹豆腐



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

厳選された国産大豆を100%使用し、海精にかりで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

### 大豆屋 木綿豆腐



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

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

### 高野山黒ごまどうふ・カップ



**402** 不使用  
聖食品 ◎45日以上/か  
高野山黒ごまどうふ・カップ  
120g **150円** (税込) **162円** (税込)

香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしいさと口解けの良いもっちりした食感のごまどうふです。

### 大豆屋 おぼろ豆腐



**391** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 おぼろ豆腐  
330g **386円** (税込) **417円** (税込)

直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。

### 大豆屋 焼豆腐



**392** 不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 焼豆腐  
300g **393円** (税込) **424円** (税込)

煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。

### 丸和のきぬ豆腐



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

甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みが感じられる豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。

### 丸和のもめん豆腐



**394** 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** (税込)

甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にかり使用。消泡剤不使用。

### ミニきぬ豆腐



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

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。

### ミニもめん豆腐



**396** 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** (税込)

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。

### 大豆屋 油揚げ



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

### 丸和の油揚げ



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

国産大豆と海水にかりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

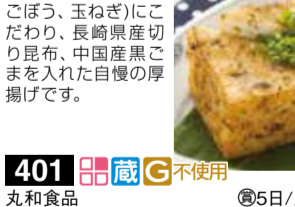
### 大豆屋 生あげ



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

堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げした、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

### 5種類の美味しさが入った贅沢な厚揚げ♪



**401** 不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
こだわりの五目厚揚  
2個(約180g) **250円** (税込) **270円** (税込)

国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。

### 焼いても煮てもおいしい季節限定品



**403** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和のれんこんがんも  
2枚 **310円** (税込) **335円** (税込)

国内産丸大豆で作った生地に、国産れんこんを入れた季節限定のがんもです。食感と香りをお楽しみください。

### 丸和の味付いなり



**404** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え  
味付えび入り京がんも2袋  
10ヶ入×2 通常本体 660円 **630円** (税込) **680円** (税込)

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。

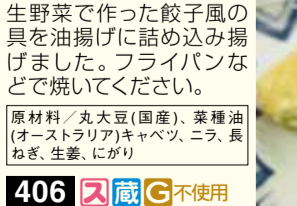
### 丸和の味付いなり



**405** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
丸和の味付いなり  
10枚 **420円** (税込) **454円** (税込)

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり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。

### 焼いて美味しい油揚げのお惣菜



**406** 不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)  
4個 通常本体 320円 **310円** (税込) **335円** (税込)

生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

### 白和え2袋



**407** 不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
白和え2袋  
150g×2 通常本体 480円 **450円** (税込) **486円** (税込)

国産大豆とにがりで作った絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けしました。

### 丸和の豆乳



**408** 不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
丸和の豆乳  
300ml **230円** (税込) **248円** (税込)

国産丸大豆100%、消泡剤不使用。そのままや、ドリンクと合せたり、料理などに。

おまとめ 特価

おまとめ 特価

特





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



**410** **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 **218円**(税込) **235円**(税込)  
タレ・カラシ付  
食感がしっとり軟らかく、ケ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。



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

**生産者を限定し、農薬や化学肥料を抑えた栽培方法で作られた納豆です**

**一粒一粒がしっかりとした食べ応えのある大粒納豆**

北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

**食べやすい小粒納豆、お好みの調味料でどうぞ**

北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

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



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



**414** **蔵** **G**不使用  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
登喜和遊作納豆(小粒)  
80g **258円**(税込) **279円**(税込)  
タレ・カラシ付  
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。



**415** **蔵** **G**不使用  
登喜和食品 ◎15日以上/豆・米  
黒大豆テンペ  
100g **380円**(税込) **410円**(税込)  
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。テンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用**

やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

原材料/大豆(神奈川県産)、納豆菌  
**416** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎9日/豆  
かながわ育ち納豆  
30g×3 **178円**(税込) **192円**(税込)  
(タレ、カラシ無)



**417** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
黒豆納豆カップ3  
30g×3 **150円**(税込) **162円**(税込)  
(タレ、カラシ無)



**419** **蔵** **G**不使用  
カジノヤ ◎10日/豆  
ひきわり納豆カップ  
30g×2 **95円**(税込) **103円**(税込)  
(タレ、カラシ無)  
秋田県産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

**【栄屋製パン】**  
海老名のパン屋さん。厳選された原材料を使用し、学校給食用のパンなども作っています。ぜひお試しください。

**テーブルパンやロールサンドに♪**  
国内産の小麦粉を100%使いました。内麦パンにありがちなパサつきをおさえる独自の製法で、添加物を一切使用していません。  
**420** **蔵** **G**不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
栄屋ロールパン  
通常本体 5個 **275円** **265円**(税込) **286円**(税込)  
原材料/国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩【卵・乳製品GMO飼料不分別】

**【サンタハウス】**  
町田市木曽のパン屋さん。天然酵母のこだわりパンは噛み応えがあり、美味しく味わい深いです。ぜひお試しください。

**423** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
コンプレ(パン)  
1個 **270円**(税込) **292円**(税込)  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**424** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
ナッツライ(ライ麦パン)  
1個 **352円**(税込) **380円**(税込)  
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

**ほのかな甘みがくせになるあきのこない味**  
地元海老名の医師と栄屋製パンが共同で開発した、植物性油脂を使用したシンプルなおパンです。  
**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**(税込)  
原材料/国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

**422** **蔵** **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**(税込)  
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】

**ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます**  
国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ【卵GMO飼料不使用】  
**425** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦  
サンタハウスのアップルパイ  
通常本体 13cm×1枚 **608円** **590円**(税込) **637円**(税込)

**426** **蔵**  
サンタハウス ◎6日/麦  
クランベリー&レーズン  
通常本体 1個 **370円** **348円**(税込) **376円**(税込)  
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

**427** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切  
1斤(6枚) **340円**(税込) **367円**(税込)

**小麦のもつ旨味を最大限に引き出しました**  
**428** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
角食パン6枚切  
1斤(6枚) **380円**(税込) **410円**(税込)  
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

**429** **蔵**  
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**(税込)  
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

**430** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(全粒粉)6枚  
1斤(6枚) **390円**(税込) **421円**(税込)  
小麦粉(北海道・九州)、全粒粉、天然酵母、食塩

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

**433** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
やさしい畑  
3個 **400円**(税込) **432円**(税込)  
国産小麦粉、甘しよ糖、バター、天然酵母、食塩、かぼちゃ、にんじん、よもぎ【乳製品GMO飼料不分別】

**431** **蔵**  
デニッシュハウス ◎4日/麦・米  
麦のかをり(南のめぐみ)パンズ  
通常本体 5ヶ **318円**(税込) **343円**(税込)  
325円(税込)  
麦のかをりシリーズ南のめぐみをパンズタイプで焼き上げました。塩と酵母菌だけで発酵させました。

**434** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
酵母レーズンブレッド  
1個 **550円**(税込) **594円**(税込)  
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、シュガーバター(バター、甘しよ糖)、無塩バター、甘しよ糖、ホソ天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

**435** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米  
デニッシュハウスBセット  
3種 **580円**(税込) **626円**(税込)  
ヨーロッパ風田舎パン1/4カット1個、珈琲ソムブレロ1個、アップルスイートエクセル1個【乳製品、卵GMO飼料不分別】

**436** **蔵**  
創健社 ◎15日以上/麦・米  
玄米パンあんなし  
3個 **480円**(税込) **518円**(税込)

**437** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎15日以上/麦・米  
あんなり玄米パン  
3個 **500円**(税込) **540円**(税込)

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

**439** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上  
国内産ブルーベリージャム  
200g **528円**(税込) **508円**(税込) **549円**(税込)

**440** **蔵** **G**不使用  
きとうむら ◎180日以上  
木頭村柚子マーマレード  
145g **490円**(税込) **529円**(税込)  
契約栽培の木頭村柚子の皮を薄く刻み、北海道産のビートグラニュー糖と国産はちみつで仕上げたマーマレードです。

**441** **蔵**  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
リピーナッツバター  
225g **540円**(税込) **583円**(税込)  
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。【乳製品GMO飼料不分別】

**442** **蔵**  
山田養蜂場 ◎180日以上  
アルゼンチン産・百花蜜  
450g **1100円**(税込) **1188円**(税込)  
クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。

**443** **蔵** **G**不使用  
ムソー ◎5ヶ月以上  
コーンフレーク・プレーン  
150g **478円**(税込) **516円**(税込)  
オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプです。合成保存料、着色料、乳化剤等は一切使用していません。

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

**445** **蔵** **G**不使用  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳  
かぼちゃチャウダー(レトルト)  
150g **300円**(税込) **324円**(税込)  
国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、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】

**446** **蔵** **G**不使用  
日本食品 ◎180日以上/豆・米  
わかめみそ汁  
9g×6袋 **348円**(税込) **376円**(税込)  
やわらかで風味豊かな食感のわかめを使用した。お湯を注ぐだけですぐ出る本格派みそ汁です。

**447** **蔵** **G**不使用  
マルアイ食品 ◎180日以上/豆・麦  
もずくスープ(箱)  
1箱(3.8g×10) **1408円**(税込) **1521円**(税込)  
沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

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

**449** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上/麦・米  
あんなり玄米パン  
3個 **500円**(税込) **540円**(税込)

**450** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎180日以上/麦・米  
あんなり玄米パン  
3個 **500円**(税込) **540円**(税込)

**451** **蔵**  
ムソー ◎3ヶ月以上/乳・落  
リピーナッツバター  
225g **540円**(税込) **583円**(税込)  
ピーナッツペーストをふんだんに使用し、練りごまとリブ糖(粗精製糖)等でおいしく仕上げた本格的なピーナッツバターです。【乳製品GMO飼料不分別】



### やまゆりの卵 de 茶碗蒸し



- 135 ほうれん草
  - 174 株とり ぶなしめじ
  - 370 特 うろこちゃん 蒲鉾(紅)
  - 346 冷凍カットほうれん草
- 冷凍庫にあると便利

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]

百姓屋敷じろむ/すぎな舎 / 卵

**平飼い有精卵10個**

10個 **648円** (税込700円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎6日/乳

**107 蔵 よつ葉牛乳**

1ℓ **310円** (税込335円)

**108 蔵 よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **318円** (税込343円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]

木次乳業 ◎7日/乳

**109 蔵 ブラウンスイス牛乳**

500ml **257円** (税込278円)

**110 蔵 山地酪農牛乳**

1ℓ **468円** (税込505円)

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

タカハン乳業 ◎5日/乳

**111 蔵 那須のおいしい牛乳**

1000ml **450円** (税込486円)

**112 蔵 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 ◎14日/乳

**448 200ml カフェインレスよつ葉カフェオレ** **120円** (税込130円)

**449 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 ◎10日以上/乳

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

**451 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 ◎10日以上/乳

**452 蔵 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス**

250g **185円** (税込200円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業 ◎6日/乳

**107 蔵 よつ葉牛乳**

1ℓ **310円** (税込335円)

**108 蔵 よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **318円** (税込343円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]

木次乳業 ◎7日/乳

**109 蔵 ブラウンスイス牛乳**

500ml **257円** (税込278円)

**110 蔵 山地酪農牛乳**

1ℓ **468円** (税込505円)

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

タカハン乳業 ◎5日/乳

**111 蔵 那須のおいしい牛乳**

1000ml **450円** (税込486円)

**112 蔵 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 ◎10日以上/乳

**453 蔵 よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **280円** (税込302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。

函南東部農協 ◎10日以上/乳

**455 蔵 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。

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**456 蔵 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]

鈴木牧場 ◎10日以上/乳

**457 蔵 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 ◎10日以上/乳

**458 蔵 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]

原材料/生乳(茨城県)、食塩

**459 蔵 さけるチーズプレーン**

通常本体 30g **230円** (税込238円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎17日/乳

**462 蔵 よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **248円** (税込268円)

函南東部農協 ◎5日以上/卵・乳

**464 蔵 ほっぺがよるこぶ牛乳プリン**

90g×3個 **350円** (税込378円)

函南東部農協 ◎20日以上/乳

**463 蔵 丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **325円** (税込351円)

木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

**465 蔵 牧場のカスタードプリン**

100ml **240円** (税込259円)

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

**466 蔵 増量よつ葉シュレッドチーズ**

250g+50g **618円** (税込667円)

函南東部農協 ◎60日以上/乳

**467 蔵 南箱根のゴーダチーズ**

200g **1380円** (税込1490円)

鈴木牧場 ◎14日以上/乳

**460 蔵 さけるチーズクミン**

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オーガニッククミンを入れました。[GMO飼料不使用]

鈴木牧場 ◎10日以上/乳

**461 蔵 モッツアレラチーズ**

100g **680円** (税込734円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモッツアレラチーズ。[GMO飼料不使用]

鈴木牧場 ◎14日以上/乳

**459 蔵 さけるチーズプレーン**

通常本体 30g **230円** (税込238円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]

よつ葉乳業 ◎30日以上/乳

**468 蔵 よつ葉ゴーダチーズ**

100g **350円** (税込378円)

よつ葉乳業 ◎45日以上/乳

**470 蔵 よつ葉クリームチーズ**

200g **458円** (税込495円)

よつ葉乳業 ◎90日以上/乳

**472 蔵 パンに美味しいよつ葉バター**

100g **300円** (税込324円)

函南東部農協 ◎80日以上/乳

**471 蔵 南箱根の厳選バター**

180g **924円** (税込998円)

よつ葉乳業 ◎9日/乳

**473 蔵 よつ葉生クリーム**

200ml **408円** (税込441円)

### 千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

474 白米 5kg **2950円** (税込3186円)

475 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

476 白米 2kg **1350円** (税込1458円)

477 白米 5kg **3300円** (税込3564円)

478 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

479 白米 5kg **4200円** (税込4536円)

480 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

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

483 白米 2kg **1770円** (税込1912円)

484 白米 5kg **4135円** (税込4466円)

485 玄米 2kg **1705円** (税込1841円)

486 玄米 5kg **4000円** (税込4320円)

山形県高畠町の小林亮さん他。

おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

487 白米 2kg **1880円** (税込2030円)

488 白米 4.5kg **3999円** (税込4319円)

489 玄米 2kg **1815円** (税込1960円)

490 玄米 4.5kg **3875円** (税込4185円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

太陽食品 ◎60日以上

**181 国産はとむぎ 炊飯器用**

200g **630円** (税込680円)

太陽食品 ◎60日以上

**182 国産はとむぎ粒**

250g **919円** (税込993円)

太陽食品 ◎60日以上

**183 国産はとむぎ粉末**

220g **840円** (税込907円)

太陽食品 ◎60日以上

**184 国産はとむぎほうじ粉末**

150g **990円** (税込1069円)

### 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

**昨季収穫分終了につき中止**

茨城県行方市の倉倉実さんと宮内義幸さん。

黒澤さんのおもてなし JRS

491 白米 2kg **1500円** (税込1620円)

492 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。

黒澤さんのひとめぼれ JRS

493 白米 5kg **3500円** (税込3780円)

494 七分米 5kg **3500円** (税込3780円)

495 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。

大豆工房おらが ◎15日以上/米

**185 うれしいぬか床**

500g **815円** (税込880円)

**180063 (大)**

1kg **1415円** (税込1528円)

栃木、茨城県で農業をせずにか栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。



**豚肉と茄子の味噌炒め**



栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

496 **蔵** G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **1230**円(税込)  
**1328**円



496 **蔵** G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **1230**円(税込)  
**1328**円

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

G不使用  
近藤醸造 ①180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **324**円(税込)  
**350**円

501 **蔵**  
1ℓ **593**円(税込)  
**640**円

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

G不使用  
ヤマヒサ ①6ヶ月以上/豆・麦  
**減塩しょうゆ**  
500ml **1400**円(税込)  
**1512**円

**担当者おすすめ レシピ**

**シンプル料理は素材の味を大切に焼きなすのおひたし**

材料  
なす ..... 2~4本  
白だし..... 大さじ2~3  
水..... 1カップ  
すりおろし生姜...適宜  
かつお節 .....適宜

作り方  
①なすはヘタを切り落とし、2cm間隔に縦に切り込みを入れます。  
②グリルやオーブントースターで全体に焼き目がつくまで焼きます。  
③取り出して10分程置き、粗熱を取ります。手で皮をむき、水で割った白だしに漬け込み冷蔵庫で冷やしてから、器に盛りつけすりおろし生姜とかつお節をのせて完成です。

497 **蔵** G不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **1230**円(税込)  
**1328**円

499 **蔵** G不使用  
桜中味噌店 ①6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050**円(税込)  
**1134**円

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

G不使用  
近藤醸造 ①2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **540**円(税込)  
**583**円

505 **蔵** G不使用  
近藤醸造 ①2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **540**円(税込)  
**583**円

**琥珀色で食材の彩りを活かします**

503 **蔵** G不使用  
七福醸造 ①6ヶ月以上/豆・麦・米  
**しいたけ香る有機白だし**  
360ml 通常本体 **1130**円(税込)  
**1018**円(税込)  
**1099**円

原材料/有機しろしょうゆ、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、かつおかれぶし、有機乾しいたけ、こんぶ

有機白しょうゆの味を活かし食材本来の味を味わえる様に、シンプルな原料で優しい味にまとめました。

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

507 **蔵**  
創健社 ①3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **430**円(税込)  
**464**円

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまるやかな味わいの合わせ酢です。

508 **蔵** G不使用  
内堀醸造 ①6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
360ml **470**円(税込)  
**508**円

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

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

シママースの焼き塩に、厳選したコショウをブレンドしました。風味がよく、素材の旨みを引き出します。

シソー食品 ①365日  
**塩コショウ**  
511 卓上用 **306**円(税込)  
**330**円

512 詰替え用 **322**円(税込)  
**348**円

513 **蔵**  
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込)  
**1100**円

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

514 **蔵**  
味の醸造 ①1年/米  
**味の母(醸酵調味料)**  
720ml **898**円(税込)  
**970**円

515 **蔵**  
澤田酒造 ①365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **1264**円(税込)  
**1390**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。

517 **蔵** G不使用  
平田産業 ①270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込)  
**994**円

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

G不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油**  
518 (大) 1650g **1980**円(税込)  
**2138**円

519 (小) 540g **770**円(税込)  
**832**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法の一歩搾りのみ充填した高級油です。

520 **蔵**  
創健社 ①2年  
**べに花油**  
600g **1350**円(税込)  
**1458**円

521 **蔵**  
松本製油 ①2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1294**円(税込)  
**1398**円

価格改定しました  
イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフランティオ種を配合。

522 **蔵**  
ファームランドレーディング ①180日以上  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1850**円(税込)  
**1998**円

523 **蔵**  
せいふてい ①6ヶ月以上  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **398**円(税込)  
**430**円

524 **蔵** G調味料  
竹本醤油 ①4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金箔 やきたれ**  
150ml **500**円(税込)  
**540**円

525 **蔵** G不使用  
高橋ソース ①365日以上/豆・麦  
**やまゆり中濃ソース**  
180ml **370**円(税込)  
**400**円

526 **蔵** G不使用  
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米  
**カントリーハーヴェスト とんかつソース**  
180ml **398**円(税込)  
**430**円

527 **蔵** G不使用  
高橋ソース ①365日以上/豆・麦・米  
**カントリーハーヴェスト ウスターソース**  
180ml **398**円(税込)  
**430**円

528 **蔵** G不使用  
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込)  
**430**円

**担当者おすすめ レシピ**

**豆板醤でピリ辛!! マグロのユッケ風**

材料(2人分)  
マグロ(1cm角)200g  
程、卵黄1個、ごま適宜、青のり適宜、大葉3枚、【調味料: 醤油大さじ1、ごま油小さじ1、砂糖小さじ1/2、豆板醤少々】

作り方  
①調味料を全て混ぜ合わせマグロを入れます。  
②器に大葉とマグロを盛り付け中心に卵黄を置き、ごまと青のりをちらせて出来上がり!

国産の原料にこだわって作った中華調味料。本格的な辛さが特徴です  
原材料/みそ(米、大豆、食塩)、塩漬唐辛子(唐辛子(国産)、食塩)、大豆、みりん、清酒、唐辛子

国産丸大豆味噌をベースに塩漬した唐辛子などでつくりました。中華料理や炒め物などに。

529 **蔵**  
遠忠食品 ①90日以上/豆・米  
**豆板醤**  
85g **398**円(税込)  
**430**円

530 **蔵**  
遠忠食品 ①90日以上/豆・麦・米  
**甜麵醬**  
85g **398**円(税込)  
**430**円

531 **蔵**  
高橋ソース ①9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

532 **蔵** G調味料  
ナガノトマト ①1年以上  
**長野県産ケチャップ**  
240g **646**円(税込)  
**698**円

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

533 **蔵** G不使用  
ななくさの郷 ①6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **588**円(税込)  
**635**円

素材を活かしたシンプルな美味しさ

539 **蔵** G不使用  
創健社 ①6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレールウ甘口**  
110g **415**円(税込)  
**448**円

540 **蔵** G不使用  
創健社 ①120日以上/豆・麦  
**植物素材のデミグラス風ソース**  
120g **443**円(税込)  
**478**円

541 **蔵** G調味料  
せいふてい ①240日/乳・豆・麦・米  
**ホワイトソースルウ**  
150g **335**円(税込)  
**362**円

542 **蔵** G不使用  
創健社 ①270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **370**円(税込)  
**400**円

543 **蔵** G不使用  
富貴食研 ①120日以上/豆・麦・米  
**豆乳鍋の素**  
150g **398**円(税込)  
**430**円

544 **蔵** G不使用  
富貴食研 ①120日以上/麦・米  
**トマト鍋の素**  
150g **398**円(税込)  
**430**円





545 創健社 ◎18ヶ月以上  
オイル不使用オーツナ  
90g 452円(税込) (488円)



546 創健社 ◎540日以上/豆・麦  
いわし味付缶  
100g 338円(税込) (365円)



548 創健社 ◎540日以上  
さば水煮缶  
190g 380円(税込) (410円)



549 創健社 ◎360日以上/豆・麦  
愛媛の無塩せきコンビーフ  
80g 980円(税込) (1058円)



550 フルーツバスケット伊豆の国センター ◎1年以上  
もろこし畑・ホール  
180g 231円(税込) (249円)



551 創健社 ◎6ヶ月以上  
有機ダイストマト缶  
400g 230円(税込) (248円)



553 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・落  
ベジタリアンのためのラーメン醤油  
98g 185円(税込) (200円)



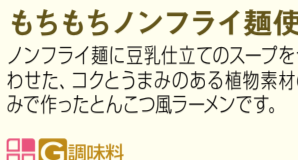
554 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦  
しおラーメン  
99g 185円(税込) (200円)



555 純正食品マルシマ ◎90日以上/豆・麦・米  
尾道ラーメン  
115g(麺90g) 220円(税込) (238円)



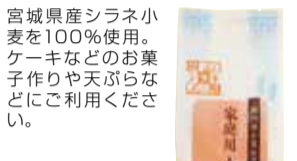
556 創健社 ◎60日以上/豆・麦・米  
四川風拉麺  
110g(麺90g) 218円(税込) (235円)



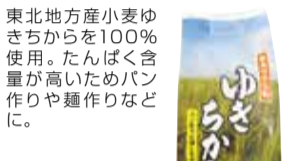
557 創健社 ◎2ヶ月以上/豆・麦  
ベジとんこつ風ラーメン  
100g 220円(税込) (238円)



558 5袋  
100g(麺90g) 通常本体 x5 1100円 1028円(税込) (1110円)



559 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)



560 阿部製粉 ◎120日以上/麦  
国内産強力小麦粉ゆきちから  
1kg 365円(税込) (394円)



561 ばくばく ◎6ヶ月以上/麦  
あづまの国の地粉  
600g 350円(税込) (378円)



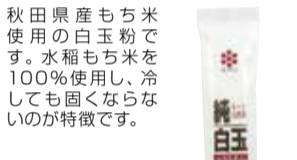
562 風と光 ◎360日以上  
有機ベーキングパウダー  
40g(10g×4) 500円(税込) (540円)



563 桜井食品 ◎6ヶ月以上/麦  
ホットケーキミックス無糖  
400g 410円(税込) (443円)



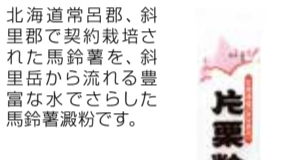
もちもち食感をお楽しみください



565 秋田白玉 ◎180日以上/米  
純白玉粉  
150g 300円(税込) (324円)



566 桜井食品 ◎2ヶ月以上/麦  
パン粉  
200g 310円(税込) (335円)



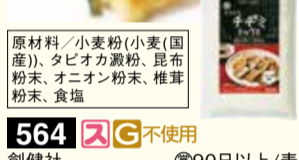
567 桜井食品 ◎3ヶ月以上  
片栗粉  
200g 255円(税込) (275円)



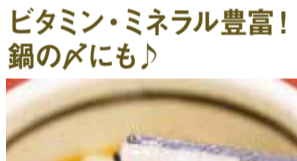
568 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆  
あおっこちゃん(青きな粉)  
130g 298円(税込) (322円)



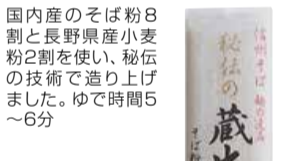
569 金子製麺 ◎6ヶ月以上/麦  
ぼんぼん麺 ちゃんぼん味  
2人分(200g) スープ付 355円(税込) (383円)



564 創健社 ◎90日以上/麦  
もちもちチヂミミックス  
200g 396円(税込) (408円)



570 金子製麺 ◎45日以上/麦  
全粒粉きしめん  
240g 246円(税込) (266円)



571 山本食品 ◎6ヶ月以上/麦・そ  
秘伝の蔵出し八割そば  
250g 417円(税込) (450円)



572 横山製粉 ◎360日以上/麦  
北の Pasta  
400g 330円(税込) (356円)



573 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
白切もち  
500g(12~13個) 738円(税込) (797円)



574 渡部農場(北海道)  
あずき  
300g 550円(税込) (594円)



575 渡部農場(北海道)  
金時豆  
300g 570円(税込) (616円)



576 渡部農場(北海道)  
黒豆  
300g 589円(税込) (636円)



577 渡部農場(北海道)  
大豆  
300g 440円(税込) (475円)



578 産直グループこだわり村 ◎90日以上  
こだわり村の国産金ごま(いりごま)  
35g 640円(税込) (691円)



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



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



581 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)



582 札幌中一 ◎365日  
カット日高昆布  
30g 250円(税込) (270円)



583 札幌中一 ◎365日  
カット羅臼昆布  
100g 830円(税込) (896円)



584 札幌中一 ◎365日  
カット利尻昆布  
50g 440円(税込) (475円)



585 リアス ◎30日以上  
国産天然芽ひじき  
20g 380円(税込) (410円)



586 神奈川県産  
三浦長ひじき  
50g 518円(税込) (559円)



587 神奈川県産  
乾のり  
全型10枚入 453円(税込) (489円)



588 神奈川県産  
焼のり  
全型10枚入 540円(税込) (583円)



589 マツキ ◎3年  
棒寒天  
2本 550円(税込) (594円)



590 創健社 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
ふりかけ45  
32g 298円(税込) (322円)



591 創健社 ◎6ヶ月以上  
有機ダイストマト缶  
400g 230円(税込) (248円)



592 創健社 ◎6ヶ月以上  
有機ダイストマト缶  
400g 230円(税込) (248円)



593 創健社 ◎6ヶ月以上  
有機ダイストマト缶  
400g 230円(税込) (248円)



**591** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋くるみ大福**  
6個(270g) **755円**(税込)  
もち粉、砂糖、山芋加工品(麦芽水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)、いりごま、みそ餡(いんげん豆、砂糖、みそ)、ローストくるみ、馬鈴薯澱粉

**592** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎1年/豆・麦・米  
**芽吹き屋三色だんご**  
4本(180g) **535円**(税込)  
黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みそ]緑[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩]

**593** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎180日以上/豆・麦・米  
**芽吹き屋田舎風みたらしだんご**  
5本(200g) **495円**(税込)  
上新粉、砂糖、山芋加工品[還元水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉]、みたらし[砂糖、醤油、米でん粉、みりん]

**594** **凍** **G**調味料  
新川屋 ◎45日以上/麦・米  
**しんかわのやの笹だんご**  
250g(50g×5個) **680円**(税込)  
主原料(うるち米、もち米、小麦、大麦、よもぎ、小豆)を国産にこだわり、手作業で笹につつんでいます。自然解凍(常温約1時間)でお召し上がりいただけます。

**595** **凍** **G**不使用  
ハマセイ ◎90日以上/麦・米  
**大判焼き**  
85g×5 **498円**(税込)  
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)

**596** **G**不使用  
創健社 ◎120日/米  
**ポテトチップスうすしお味**  
60g **197円**(税込)  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩

**597** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・乳・麦  
**牛乳かすてら**  
7個 **410円**(税込)  
卵(国産)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳[卵・乳GMO飼料不分別]

**598** **G**不使用  
キング製菓 ◎60日以上/豆・麦・米  
**うの花クッキー**  
80g **215円**(税込)  
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、膨脹剤(重曹)

**599** **G**  
丸成商事 ◎6ヶ月  
**有機楽笑栗**  
125g **410円**(税込)  
有機栗(中国)

**600** **G**不使用  
創健社 ◎30日/米  
**五穀せんべい しお味**  
90g **276円**(税込)  
うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉

**601** **G**不使用  
創健社 ◎30日/豆・麦・米  
**五穀せんべい 醤油味**  
90g **276円**(税込)  
うるち玄米、アマランサス、白胡麻、はと麦、ひえ、たまり醤油、醤油、麦芽糖、澱粉

**602** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干しプルーン(種抜き)**  
120g **520円**(税込)  
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスパゲッティのトッピングに。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

**602** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**干しプルーン(種抜き)**  
120g **520円**(税込)  
女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスパゲッティのトッピングに。

**603** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライマンゴー**  
70g **578円**(税込)  
メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。

**604** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**殻むきクルミ**  
60g **420円**(税込)  
オーガニッククルミ(米国)

**とまらない美味しさ! かまか商店の落花生**  
創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。

**605** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**サラダに美味しいナッツ**  
70g **418円**(税込)  
かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れるくみ

**606** **蔵**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**かまかのさや付き落花生**  
160g **1050円**(税込)

**607** **蔵**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**かまかのさや無落花生**  
100g **700円**(税込)

**609** **凍**  
アイリッツ ◎45日  
**安納もみじの焼き芋**  
2本入 **460円**(税込)  
さとうきびの搾りかすを堆肥にして栽培した種子島特産の安納もみじを使用。バックから取り出してそのままお召し上がりいただけます。

**610** **蔵**  
さんさんファーム ◎60日  
**さんさん無燻蒸干柿(市田柿)**  
150g **689円**(税込)  
市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りました。保管は冷蔵庫です。

**611** **徳用**  
徳用 ◎30日/卵・乳・麦・米  
**徳用 さんさん無燻蒸干柿(市田柿)**  
300g **1198円**(税込)  
市田柿は約600年前から伊那谷に多く見られた在来の渋柿を使用。低農薬・無化学肥料栽培柿を無漂白・無くん蒸で作りました。保管は冷蔵庫です。

**608** **蔵**  
かまか商店 ◎4ヶ月/落  
**そぼく豆(無塩)**  
100g **700円**(税込)

**612** **蔵**  
関商店 ◎6ヶ月以上  
**北海道十勝 ねりあん**  
270g **470円**(税込)  
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練りあんです。

**613** **蔵**  
プレスオールターナティ ◎3ヶ月以上/豆  
**きな粉くるみ**  
65g **460円**(税込)  
くるみ(アメリカ)、粗糖(国産)、きな粉(国産)、食塩

**614** **蔵**  
プレスオールターナティ ◎180日/麦  
**カシューナッツ カレー味**  
60g **550円**(税込)  
カシューナッツ(スリランカ)、小麦粉(国産)、甜菜糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレーパウダー

**615** **蔵**  
げんきタウン ◎30日以上/麦  
**フルーツパー**  
8枚 **380円**(税込)  
国産小麦をベースに、レーズン、カレンツと国産有機レモンを加え、ハードに焼き上げました。

**616** **蔵**  
げんきタウン ◎30日以上/麦・米  
**玄米パー**  
8枚 **380円**(税込)  
有機玄米を香ばしく煎りあげ、国産小麦に加えて焼き上げました。

**617** **凍**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂カスタードクリームブッセ**  
3個 **960円**(税込)  
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

大地から届いた深い味わい **げんきタウン**

甘酸っぱいドライフルーツと、レモンの香りが活きたハードクッキー

噛みしめるほどに玄米のおいしさが広がるクッキー

**618** **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂・国産レモンのレアチーズ**  
2個 **960円**(税込)  
国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

**619** **凍** **G**不使用  
菓房 ほん山 ◎45日以上/卵・乳・麦  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1290円**(税込)  
黄栗/砂糖、白濁元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、クロロラ末、クチナシ、南瓜、馬鈴薯でん粉、紫式部/砂糖、白濁元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、紫芋、クロロラ末、クチナシ、寒天、馬鈴薯でん粉、甘柿/砂糖、白濁元、干し柿、上粉、もち米、山芋、南瓜、クチナシ、赤黒、白玉粉、クロロラ末、馬鈴薯でん粉、秋山路/砂糖、小豆、白濁元、鶏卵、栗、小麦粉、うるち米、南瓜、寒天、クチナシ、山芋、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉

**620** **凍**  
菓房 ほん山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦  
**風の鶏(白餡)**  
40g×4個 **520円**(税込)

**621** **凍** **G**不使用  
菓房 ほん山 ◎30日以上/卵・乳・麦・米  
**バターどら焼**  
60g×3個 **690円**(税込)

**622** **蔵**  
げんきタウン ◎30日以上/麦  
**フルーツパー**  
8枚 **380円**(税込)  
国産小麦をベースに、レーズン、カレンツと国産有機レモンを加え、ハードに焼き上げました。

**623** **蔵**  
げんきタウン ◎30日以上/麦・米  
**玄米パー**  
8枚 **380円**(税込)  
有機玄米を香ばしく煎りあげ、国産小麦に加えて焼き上げました。

兵庫県淡路島 **弁天堂**

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました

**617** **凍**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂カスタードクリームブッセ**  
3個 **960円**(税込)  
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

淡路島産のレモンを使用した滑らかな舌ざわりのレアチーズケーキ

**618** **凍** **G**不使用  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂・国産レモンのレアチーズ**  
2個 **960円**(税込)  
国産レモンの爽やかな酸味を感じるレアチーズケーキをカップに入れました。香料や酸味料は不使用です。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 **菓房 ほん山** の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子

**619** **凍** **G**不使用  
菓房 ほん山 ◎45日以上/卵・乳・麦  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1290円**(税込)  
黄栗/砂糖、白濁元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、クロロラ末、クチナシ、南瓜、馬鈴薯でん粉、紫式部/砂糖、白濁元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、紫芋、クロロラ末、クチナシ、寒天、馬鈴薯でん粉、甘柿/砂糖、白濁元、干し柿、上粉、もち米、山芋、南瓜、クチナシ、赤黒、白玉粉、クロロラ末、馬鈴薯でん粉、秋山路/砂糖、小豆、白濁元、鶏卵、栗、小麦粉、うるち米、南瓜、寒天、クチナシ、山芋、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

**620** **凍**  
菓房 ほん山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦  
**風の鶏(白餡)**  
40g×4個 **520円**(税込)

館とバター食感が絶妙 ころのある美味しさです

**621** **凍** **G**不使用  
菓房 ほん山 ◎30日以上/卵・乳・麦・米  
**バターどら焼**  
60g×3個 **690円**(税込)



静岡県藤枝市 **水車むら農園**

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

**622** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
**水車むら やぶきたみどり**  
100g **933**円(税込1008円)

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身に付きます。

**623** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
**水車むら ほうじ茶**  
200g **848**円(税込916円)

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のおすがしさをの楽しみください。

**624** 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米  
**水車むら 玄米茶**  
200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

**625** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
**水車むら せとやみどり**  
100g **648**円(税込700円)

**特**  
静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

**626** 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上  
**水車むら 水出し煎茶ティーバッグ**  
5g×20 **420**円(通常) **398**円(税込430円)

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

**627** 水車むら農園(静岡県) ◎1年  
**水車むら 紅茶 セタ**  
100g **610**円(税込659円)

**628** 鳥取はと麦茶  
7g×24袋 **510**円(税込551円)

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

**10月3日**  
**作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ**

**まろやかなあまみとすっきりした飲み口が特徴**

**10月3日**  
**631** プレスオールターナティブ ◎6ヶ月以上  
**パロ・ブランココーヒー 粉**  
150g **900**円(税込972円)

**632** 豆  
150g **900**円(税込972円)  
グアテマラの産地の中で最も標高の高い地域で、自然な森の生態系を活かした農法によるパロ・ブランコ農園指定の豆を中深煎り(粉は中挽き)しています。

**10月3日**  
ティーバッグになっている為、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

**630** プレスオールターナティブ ◎12ヶ月  
**烏龍茶ティーバッグ**  
5g×12 **638**円(税込689円)

**10月3日**  
**633** プレスオールターナティブ ◎1年  
**ココア(無糖)**  
110g **600**円(税込648円)

技術指導を受けた現地の小規模農家が手回ひかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をスイスで加工しています。脂肪分を減らして口当たりまろやか。

**634** オルタートレードジャパン ◎1年以上  
**詰替インスタント珈琲カフェインレス**  
60g **1110**円(税込1199円)

豊かな風味を残す超臨界二酸化炭素抽出方法でカフェインを99%以上カットしました。中南米の小規模農家が丁寧に育てた豆を使用しています。

**635** 忠孝酒造 ◎180日以上/米  
**黒あまざけ**  
720ml **950**円(税込1026円)

泡盛づくりで用いられる「黒麹菌」を使用した甘酒です。すっきりと飲みやすいノンアルコール飲料です。

**180129** 光食品 ◎1年  
**みかんサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **4350**円(税込4698円)

国内産温州みかん(農薬不使用)と国内産有機レモン、天然水を使用した、後味のすっきりしたサイダーです。

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

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。

**636** ナガノトマト ◎60日以上  
**国産温州みかん100**  
125ml×3 **470**円(税込508円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

**637** ナガノトマト ◎60日以上  
**国産ふじりんご100**  
125ml×3 **395**円(税込427円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

**639** 高橋ソース ◎90日以上  
**にんじんジュース**  
350ml **465**円(通常) **455**円(税込491円)

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

**640** 高橋ソース ◎90日以上  
**トマトジュース**  
350ml **465**円(通常) **455**円(税込491円)

国産の特別栽培の完熟トマトを搾ったストレートジュース。飲用はもちろん煮込み料理等にもご利用いただけます。

**642** 創健社 ◎90日以上  
**緑茶**  
500ml **150**円(税込162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茶葉を100%使用しています。

**180075** 箱  
125ml×3×6 **2690**円(税込2905円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

**180087** 箱  
125ml×3×6 **2300**円(税込2484円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁。温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

**180099** 光食品 ◎2年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3600**円(税込3888円)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

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

**180154** ムソー ◎4ヶ月以上  
**箱・さらつや美人番茶**  
500ml×24 **3600**円(税込3888円)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

**643** 天鷹酒造 /米  
**有機純米酒 天鷹**  
720ml **1570**円(税込1727円)

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15%/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

**644** 林農園  
**五一わいんメルロ赤(辛口)**  
720ml **1760**円(税込1936円)

ハーブの様な香りと洗みを持つ赤ワインです。パスタやピザ、軽い肉料理などとよく合います。アルコール15%未満。適温:12~13℃

**645** 林農園  
**五一わいんナイヤガラ白(甘口)**  
720ml **1350**円(税込1485円)

長野県産ブドウ100%、酸化防止剤無添加です。ポテトサラダや野菜とハムのサンドイッチなどとよく合います。アルコール15%未満。適温6℃

**180166** マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米  
**麦芽豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×24パック **2400**円(税込2592円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

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

少量ずつ解凍し毎日続けてお召し上がりください。残りは再凍結が可能です。解凍後は冷蔵庫で保管し7日間を目安にお召し上がりください。

**649** リブレライフ ◎90日以上/豆・米  
**豆汁グルト**  
450g **1200**円(税込1296円)

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

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

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

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

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

**180210** シャボン玉本舗  
**純植物性浴用石けん**  
155g **230**円(税込253円)

原料に植物性油脂を100%使用しており、植物性油脂の特徴である「泡立ちのよさ」を最大限に生かした浴用石けんです。

**180221** 自然丸  
**自然丸の手作りマルセル**  
500g **670**円(税込737円)

自然素材の重曹、せっけんのパワーを一本にした環境に優しい洗剤です。食器洗いやシンク、洗面所、浴室のお掃除に。

**180233** 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)

ミヨシ石鹸

**180245** 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)

ミヨシ石鹸

**180257** ミヨシ石鹸  
**泡のハンドソープ・詰替用**  
300ml **375**円(税込413円)

ミヨシ石鹸

**180269** ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹せっけん泡スプレー**  
280ml **390**円(税込429円)

ミヨシ石鹸

**180282** ミヨシ石鹸  
**ミヨシせっけんシャンプー詰替用**  
300ml **480**円(税込528円)

ミヨシ石鹸

**180312** エコグリーン  
**極上アレッポの石鹸**  
180g **900**円(税込990円)

使い心地、香り、色合い、手触りの良い2年熟成品。ローレル(月桂樹)オイルをノーマルの約2倍使用しています。

**180300** ミヨシ石鹸  
**ミヨシ白いせっけん**  
108g×3個 **490**円(税込539円)

製度の高いハイグレードな食品用天然油脂を使用した、丁寧な本釜焚き製法の純石けん。香料、着色料、防腐剤無添加です。

**180336** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **490**円(税込539円)

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

**180348** 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)

**180350** 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)

**180373** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415**円(税込457円)

**180361** 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)

**180397** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190**円(税込209円)

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





**東京日本橋  
遠忠食品**

遠忠食品の主力となる商品は海苔の佃煮。江戸前・千葉県木更津市産の原料を使用し、ベテランの職人が昔ながらの直火釜でじっくり炊き上げています。



**黒のりをたっぷり詰め込みました**



原材料/のり(国産)、本醸造醤油、水飴、砂糖、発酵調味料、かつおだし、寒天

千葉県木更津産の黒のりを生から直火炊釜でじっくり煮あげました。江戸前の味、食感の良さが特徴です。

**180403** **冷蔵** **G不使用**  
遠忠食品 ◎90日以上/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
通常本体 80g **500円** **480円**(税込) **518円**



**千葉県市原市  
比留川畜産  
「房総もち豚」**

比留川さんが育てる房総もち豚は、餌に対して独自のこだわりをもち、必要最低限の抗生物質以外は使用しないなど、安全性にも配慮しています。何より大切にしているのは「生き物としての豚への接し方」です。豚を日々注意深く観察し、子どもを育てるように思いやりと手間ひまをかけることで、他にはない美味しい豚肉になります。

**生姜のさわやかな香りが  
もち豚の旨みとマッチしています**



原材料/豚肉(千葉県)、生姜、醤油、砂糖(喜界島)、発酵調味料、たまり醤油、にんにく

房総もち豚をたっぷりの国産生姜と厳選調味料で味付けしました。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不分別]

**181031** **凍** **G不使用**  
千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米  
**房総もち豚生姜丼の具**  
通常本体 120g **515円** **500円**(税込) **540円**

**島唐辛子ならではの  
シャープな辛さが特徴**



原材料/のり(千葉県)、醤油、水飴、砂糖、発酵調味料、青唐辛子(東京都)、かつおだし

**181018** **冷蔵** **G不使用**  
遠忠食品 ◎180日以上/豆・麦・米  
**江戸前でい!島唐辛子入り生のり佃煮**  
通常本体 85g **600円** **558円**(税込) **603円**

千葉県木更津産の生のりをじっくり直火釜で炊き上げ、伊豆七島産の青唐辛子と合わせました。

**甘辛の生のり佃煮とねり梅の  
酸味・鯉節が絶妙なおいしさ**



原材料/のり(千葉県)、ねり梅[梅肉・梅酢・赤しそ]、醤油、砂糖、発酵調味料、かつお節

**181020** **冷蔵** **G不使用**  
遠忠食品 ◎180日以上/豆・麦・米  
**国産梅のり佃煮**  
通常本体 80g **570円** **520円**(税込) **562円**

千葉県木更津産のりをじっくり直火釜で炊き上げ、ねり梅と鯉節を加えバランスよく仕上げました。

**ひじきの風味と食感  
青大豆の旨みを楽しめます**



原材料/ひじき(千葉県白浜産)、青大豆(北海道)、にんじん、鶏モモ(茨城県)、油揚げ、醤油、昆布エキス、食塩、砂糖、かつお節エキス

**181043** **凍** **G不使用**  
千葉産直サービス ◎6ヵ月/豆・麦  
**房総ひじき飯**  
通常本体 160g(2合用) **550円** **535円**(税込) **578円**

千葉県白浜産ひじきに北海道産青大豆などを入れた炊き込みご飯の素です。[GMO飼料不分別]

**サクサクふわふわ**



原材料/メヒカリ(千葉県銚子港)、馬鈴薯澱粉

**181055** **凍** **G不使用**  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**銚子港めひかり唐揚げ用**  
通常本体 150g **498円** **480円**(税込) **518円**

千葉県銚子港水揚げのめひかりに打ち粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



加工場「めぐり屋」

**山形県白鷹町  
しらたかノラの会**

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです

**山の幸を味わってください**  
ワラビ、ふき、筍、ウド、人参、油揚げ、椎茸を鯉、昆布だしと醤油、酒で炊き上げました。お米と一緒に炊いてください。

**ピリッとした辛みが食欲を誘います**  
大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。

**さわやかな生姜の香り**  
生姜を練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。[鶏卵 GMO 飼料不使用][バター GMO 飼料不分別]

**181067** **冷蔵** **G不使用**  
しらたかノラの会 /卵・乳・豆・麦・米  
**11月のノラセット**  
3品 **1080円**(税込) **1166円**

主食と箸休めとデザートがセットになりました  
セット内容/山菜ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、ジンジャーケーキ(120g)

千葉県成田市 **三里塚物産**  
落花生は良質の脂質・タンパク質・食物繊維が豊富  
「塗る」「和える」でとりいれやすく、料理にコクと栄養素をプラス

原材料/落花生(千葉県)  
**181110** **凍**  
三里塚物産 ◎60日以上/落  
**ピーナッツペースト**  
通常本体 150g **1020円**(税込) **1102円**

千葉県の契約農家が農業を使わずに栽培した落花生を無加糖のペーストにしました。パンやお菓子作りなどに

落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ  
配達 10月3回  
落花生(千葉県)

**181122** **凍**  
三里塚物産 ◎20日以上/落  
**千葉の落花生(煎りざや)**  
通常本体 180g **940円**(税込) **1015円**

さやが無いから食べやすい! つい手が伸びるとまらない美味しさ  
配達 10月3回  
落花生(千葉県)、食塩

**181134** **凍**  
三里塚物産 ◎20日以上/落  
**千葉の落花生(むき実)**  
通常本体 180g **990円**(税込) **1069円**

**具の旨みをたっぷり  
炊き込みご飯に♪**  
平飼鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。[鶏肉 GMO飼料不使用]

**181079** **冷蔵** **G不使用**  
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米  
**鶏五目ご飯の素**  
170g(3合分) **380円**(税込) **410円**

**酒粕と味噌の風味**  
ノラの会で育てた大根をノラの会の味噌ベースの漬けだれに漬け込みました。

**181080** **冷蔵** **G不使用**  
しらたかノラの会 ◎30日/豆・米  
**大根のみそっかす漬**  
通常本体 150g **370円**(税込) **400円**

**デザートやお菓子づくりに**  
低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。

**181092** **冷蔵**  
しらたかノラの会 ◎30日  
**りんごコンポート**  
通常本体 180g **315円**(税込) **340円**

**リンゴのエキスたっぷり**  
契約農家のりんごを粗精糖に塩を少しだけ加えました。パンやヨーグルト、紅茶などに。

**181109** **冷蔵**  
しらたかノラの会 ◎45日以上  
**アップルシロップ**  
通常本体 150g **315円**(税込) **340円**

千葉県佐久市 **橘倉酒造**

配達 10月3回 **お酒**  
瓶内熟成させた新しいスタイルの日本酒です。アルコール8%/日本酒度-80/酸度:8.0/アミノ酸度0.8

**181158** **凍**  
橘倉酒造 /米  
**発泡性純米酒 たまゆら**  
300ml **700円**(税込) **770円**

配達 10月3回 **お酒**  
原材料/米(長野県)、米麹  
**181146** **凍**  
橘倉酒造 /米  
**純米吟醸無尽蔵ひやおろし**  
720ml **1500円**(税込) **1650円**

白瓜の歯ごたえと芳醇な吟醸酒粕の味わい

配達 10月3回 **お酒**  
瓶内熟成させた新しいスタイルの日本酒です。アルコール8%/日本酒度-80/酸度:8.0/アミノ酸度0.8

**181171** **冷蔵** **G不使用**  
橘倉酒造 ◎45日以上/米  
**白瓜吟醸粕漬け**  
1枚 **500円**(税込) **540円**

無農薬栽培の白うりを吟醸酒粕を使って漬け込みました。