

	月	火	水	木	金
注文書回収	10/14	15	16	17	18
商品配達	10/21	22	23	24	25
特別企画商品配達	10/28	29	30	31 <sup>11/</sup>	1

2024年  
10月4回29号

保存食

今週は  
山形県の  
郷土料理

グリーンが美しい  
まるで宝石のよう

## 打ち豆の活用法

時短

栄養価  
アップ



ひじきと打ち豆の煮物



打ち豆ごはん

下記レシピ参照



打ち豆の具だくさんみそ汁

使った食材

特

147  
にんじん

400

丸和の手揚げ油揚げ

588

房州産ひじき

使った食材

154

大根  
(葉切・土付き予定)

157

ごぼう

159

里いも

特

392

大豆屋  
木綿豆腐

特

385

山奥こんにゃく  
(黒)

特

147

にんじん

162

長ねぎ

### 打ち豆について

打ち豆は山形県の郷土料理の一つで、特に寒い冬に食べられることが多いです。大豆を乾燥させてから叩いて潰し乾燥させた保存食で山形県外の他の地域でも親しまれています。火の通りが早く手軽に調理できる為、5~10分くらい煮込むなど時短調理が可能です。



### おきたま興農舎『秘伝豆の打ち豆』

青大豆『秘伝豆』の打ち豆は山形県ならではの、「甘さ・香り・大きさ・味わい」など素晴らしいという意味を込めて『秘伝』と名付けられた青大豆『秘伝豆』を使っています。

184 不使用

おきたま興農舎(山形県) / 豆

打ち豆(秘伝)

通常本体 100g 350円 338円(税込)

株式会社 おきたま興農舎

ホームページはこちら



### 担当者おすすめ レシピ

#### 打ち豆ごはん

材料

米……………2合  
打ち豆 …… 50g  
塩…………… 3g  
めんつゆ…大さじ1/2  
水  
… 1½カップ(300ml)

作り方

①研いだ米を炊飯器や土鍋に入れ、塩とめんつゆ、水を入れて混ぜる。  
②①の上に打ち豆をのせて炊く。

### 打ち豆の効果

打ち豆は大豆の成分をそのままに、大豆の時よりも栄養素をさらに吸収しやすいと言われています。

### <大豆の成分>

#### 大豆イソフラボン

(女性ホルモンに似た働きをする成分) ※ポリフェノール的一种

#### ポリフェノール

抗酸化作用(活性酸素などの有害物質を無害な物質に変える作用)

### 期待される効果

- ⇒ 更年期症状が緩和
- ⇒ 生活習慣病の予防
- ⇒ 動脈硬化など生活習慣病の予防

### 打ち豆の活用法 ~オススメ調理~

みそ汁や煮物以外に

・炒め物

・サラダ、ピザのトッピング

※5~10分 茹でて使います。



### 練り物・豆腐コーナー

季節もののおでんやがんも、豆腐を揃えています

打ち豆の具だくさん  
みそ汁に使用しました



9  
ページ

### 今季も再開!

#### ムソーの キューブチョコレート

カカオバターだけで仕上げた、きめ細やかな口どけとカカオ本来の濃厚な風味。4種の味比べも楽しい、この時期からのお楽しみ。



14  
ページ

### 東北のおいしいもの特集



16  
ページ



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



www.yamayuri.jp

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

おいしく、たのしく、こころよく。

やまゆり生活協同組合





有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

完熟の甘みをお楽しみください



**113** 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**  
奈良県五条市の堀内俊孝さん。

果汁が多く、甘いりんご  
カタログ掲載は今回最終の予定です



**114** 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)  
2~3玉(800g前後) **720円**(税込) **778円**  
**115** 3kg  
3kg箱 **2680円**(税込) **2894円**  
長野県松川町の宮下彰さん。

軽いおやつにピッタリ  
1玉50g前後のミニサイズ



1個おおよそ50g以下のミニサイズのりんごです。緑日のりんご餡に使われます。ふじ×ヘメリンゴ(観賞用)と言われています。皮に渋みがありますが、実は甘みのなかに程よい酸味があります。  
**116** 低農薬 無化学肥料  
ライラック農園(長野県)  
姫りんご(アルプス乙女)  
400g前後 **545円**(税込) **589円**  
長野県松本市の宮澤喜好さん。

上質な味と食感に満足



**117** 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**  
長野県松川町の宮下彰さん。

甘みと酸味の食べやすいバランス



室温に置いて、香りが出た軸の近くがしわしわになったら食べごろです  
**118** 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。

果肉のしっかりした食感と果汁の爽やかさが楽しめます



**119** 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。

地元の貴重な農薬不使用レモン

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

※10月いっぱいには青いものをお届け予定です。皮の色は熟度に関係ありません。

**120** 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**



**121** 無農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
ゆず  
3個 **275円**(税込) **297円**

ネット企画でも人気のキウイです

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  
**122** 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**



酸っぱさが苦手な方に

神奈川県中井町の大原好文さん。通常のキウイより小さめですが、酸味が少なく甘い品種です。  
**123** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
キウイフルーツ(東京ゴールド)  
400g **530円**(税込) **572円**



野菜や豚漬けに

ゆず味噌  
高知県高岡郡の広瀬保喜さん他。

**121** 無農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
ゆず  
3個 **275円**(税込) **297円**



**124** 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。



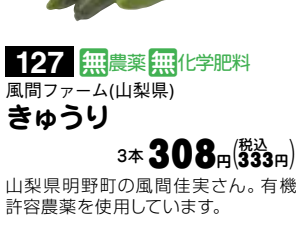
**125** 無農薬 無化学肥料  
中家農園(岐阜県)  
中家さんのトマト  
約300g~(2~3玉) **428円**(税込) **462円**  
岐阜県高山市の中家重彦さん。有機許容農薬を使用しています。



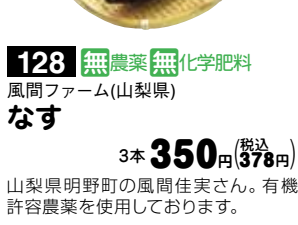
**126** 無農薬 無化学肥料  
風間ファーム(山梨県)  
ミニトマト  
150g **340円**(税込) **367円**  
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しております。



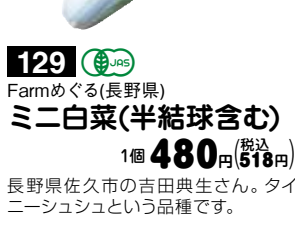
**127** 無農薬 無化学肥料  
風間ファーム(山梨県)  
きゅうり  
3本 **308円**(税込) **333円**  
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しています。



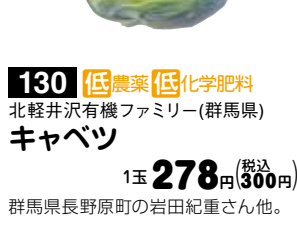
**128** 無農薬 無化学肥料  
風間ファーム(山梨県)  
なす  
3本 **350円**(税込) **378円**  
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しております。



**129** 有機 JAS  
Farmぐる(長野県)  
ミニ白菜(半結球含む)  
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。



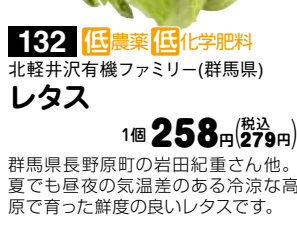
**130** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
キャベツ  
1玉 **278円**(税込) **300円**  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



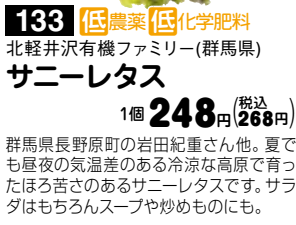
**131** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
レタスマックス  
100g **275円**(税込) **297円**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



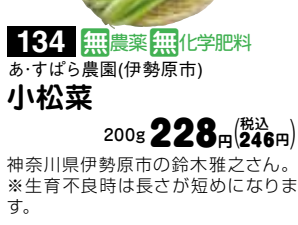
**132** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
レタス  
1個 **258円**(税込) **279円**  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育った鮮度の良いレタスです。



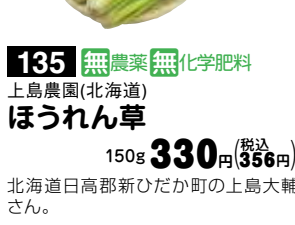
**133** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
サニーレタス  
1個 **248円**(税込) **268円**  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。



**134** 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。



**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**  
北海道日高郡新ひたか町の上島大輔さん。



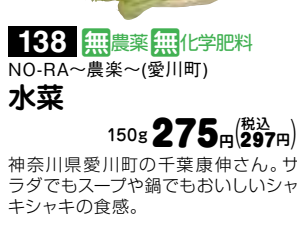
**136** 無農薬 低化学肥料  
長谷川正義(新潟県)  
チンゲン菜  
1袋(2~3株) **288円**(税込) **311円**  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。



**137** 有機 JAS  
農栄社(山梨県)  
春菊  
130g **310円**(税込) **335円**  
山梨県北杜市の清水啓太さんが代表を務める生産グループ。



**138** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(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。



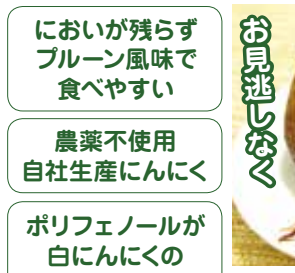
**139** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
紫水菜  
150g **275円**(税込) **297円**  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。



**140** 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。



福岡県八女市 松尾農園  
松尾農園でつくっている八片にんにくは、「嘉定種」と呼ばれる品種です。「嘉定種」は、にんにくの原種にちかい品種で、にんにくパワーの源、アリシンがたっぷり含まれています。皮はほんのり赤くこぼりですが、にんにく本来の成分がギュッとつまっていて、味が濃厚で美味しく、香りが強いのが特長です。



農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県甑島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。  
**141** 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。



においが残らず  
ブルー風味で  
食べやすい  
農薬不使用  
自社生産にんにく  
ポリフェノールが  
白にんにくの  
6.14倍  
原材料/にんにく(福岡県)、食塩  
**143** 有機 JAS  
松尾農園(福岡県)  
熟成黒にんにく  
30g **588円**(税込) **635円**



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



**180000** 有機 JAS  
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。



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



**146** 有機 JAS 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。





## Nishio Farm 特集

今週はにんじん、かぼちゃがお得です



西尾淳さん  
西尾菜緒さん

環境系の研究職時代に現場の仕事をしたと考え、有機農業に切り替えました。有機のにんじんは地域のシニア層にも受け入れられ栽培されるにんじんと、ハロウィンにピッタリのかぼちゃ・ブッチーニを特価でお届けします。よろしくお願いたします。

## ハロウィンの装飾は美味しいかぼちゃで

カットしてそのまま、丸ごと調理や肉詰めもオススメ



200g~400gの手のひらサイズです ※数に限りがあるため、ご注文量によっては欠品となる場合もあります

ポターージュやグリル、プリンなどのスイーツにも♪

北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

**149** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
バターナッツ(かぼちゃ)  
1個 **490円**(税込) **529円**

皮はピーラーでむくか、カットしてから皮をむいてもよい。

**147** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
にんじん  
400g前後 **238円**(税込) **257円**

群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。

**148** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
ブッチーニ(かぼちゃ)  
1個 **225円**(税込) **243円**

北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

ブッチーニの食べ方  
丸ごと蒸して食べる場合は中火の強で20分位。中をくりぬいて肉詰めにして皮ごと調理して食べても美味しいです。

いつもかぼちゃで楽しみたい方に

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。

**150** 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) **240円**(税込) **259円**



**151** 無農薬 無化学肥料  
波部農場(北海道)  
じゃがいも(男爵)  
800g **265円**(税込) **286円**

北海道土幌町の渡部信一さん。



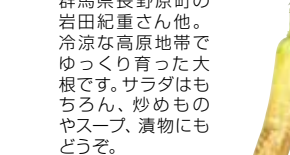
**152** 無農薬 無化学肥料  
波部農場(北海道)  
じゃがいも(メイクイン)  
800g **265円**(税込) **286円**

北海道土幌町の渡部信一さん。



**153** 無農薬 無化学肥料  
オニオンファームカワマタ(北海道)  
玉ねぎ(小玉含む)  
500g前後 **350円**(税込) **378円**

北海道新十津川町の川真田修さん。全体として小玉が多い傾向です。



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

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



**155** 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**

群馬県長野原町の岩田紀重さんほか。



**156** 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。



**157** 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。



**158** 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君子さん他。



**159** 無農薬 無化学肥料 (神奈川県産)  
赤坂農園(秦野市)  
しいも  
500g **330円**(税込) **356円**

神奈川県秦野市の栗原昭一さん。



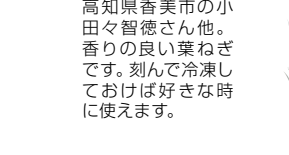
**161** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
徳用さつまいも  
2kg **1046円**(税込) **1130円**

神奈川県秦野市の栗原昭一さん。紅はるか、川越金時、シルクスイートが入るお得のセットです。川越金時が多く入りそうです。



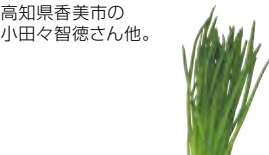
**162** 無農薬 無化学肥料  
吉田有機農園(群馬県)  
長ねぎ  
300g **368円**(税込) **397円**

群馬県甘楽郡の吉田 斉弘さん。



**163** 無農薬 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**

高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。



**164** 無農薬 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**

高知県香美市の小田々智徳さん他。



**165** 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。



**160** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
しいも  
500g **422円**(税込) **456円**

千葉県山武市の吉田邦雄さんほか。



**166** 無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
四万十の根生姜  
100g **198円**(税込) **214円**

高知県四万十町の大石穂さん他。



**167** 無農薬 無化学肥料  
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。農薬・化学肥料不使用。

## ネット注文のご案内

収穫量が少量の品目や、出荷初期の数量が不安定な品目、カタログ作成時に出荷が未定だった品目などをインターネットで企画しております。今週は、ブロッコリーや食用菊等を企画予定です。QRコードからご登録/ご注文ください。ご登録方法等ご不明点はお問合せください。



## 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

**168** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA〜農楽〜(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!

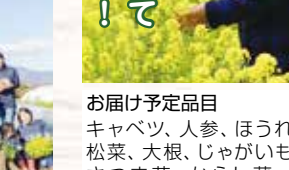


お届け予定品目  
小松菜、ほうれん草、カット白菜、キャベツ、にんじん、大根、かぶなどの中から3品

**169** 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!



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、ラディシウ、玉ねぎ、ケール

**170** 3品 **830円**(税込) **896円**

**171** 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。

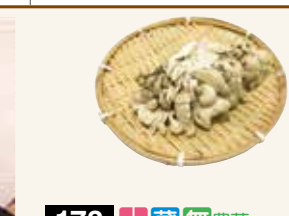
## すき焼き風 肉豆腐

**172** 蔵 無農薬  
山口椎茸園(愛知県)  
原木生しいたけ  
100g **268円**(税込) **289円**



**176** 蔵 無農薬  
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村春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



**173** 蔵 無農薬  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228円**(税込) **246円**

北海道厚保沢町の浪田潤介さん。



**174** 蔵 無農薬  
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村春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



**175** 蔵 無農薬  
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沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。

## きのこの和風マリネ



**176** 蔵 無農薬  
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村春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



**177** 蔵 無農薬  
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のが、おいしく食べるポイントです。



**178** 蔵 無農薬  
久保産業  
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。美味しい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、ペーコン巻などに。



**179** 蔵 無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
エリンギ  
100g **228円**(税込) **246円**

鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。



**180** 蔵 無農薬  
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。

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

**181** 蔵 無農薬  
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。



まぐろとめかぶの相性ぴったり **特**



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

187 **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** 通常本体 100g **580円** (税込) **560円** (605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。

とろける柔らかさとまぐろ本来の味わいを楽しめます



原材料/メバチマグロ(太平洋、大西洋)、食用植物油(コーン油)

188 **凍** **G**不使用 丸福水産 ◎10日以上 **三崎ねぎとろ** 100g **420円** (税込) (454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。

神奈川産



189 **凍** 丸福水産 ◎10日以上 **三崎めばちまぐろ** 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柵どりました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。

190 **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。

プリプリの食感がたまらない“つぶつぶまぐろ丼” **特**



**凍** **G**不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米 **つぶつぶまぐろ丼セット** 50g×2 通常本体 630円 (税込) **570円** (616円) タレ付

192 50g×4 通常本体 1260円 (税込) **1100円** (税込) (1188円) タレ付 **193 徳用** 50g×4 通常本体 1260円 (税込) **1100円** (税込) (1188円) タレ付 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。

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います **特**



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

191 **凍** **G**不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米 **まぐろ漬け丼(胡麻だれ)** 80g×2 通常本体 530円 (税込) **488円** (527円) 食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です **特**



原材料/天然南マグロ(インド洋)

194 **凍** マストミ ◎15日 **天然南マグロ切り落とし赤身** 70g 通常本体 550円 (税込) **488円** (527円) 天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



196 **凍** **G**調味料 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米 **あぶり焼きしめさば** 1枚(70g) **418円** (税込) (451円) 国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

しっとり上品

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



197 **凍** **G**不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米 **こはだ酢漬け** 3~4枚(90g) **298円** (税込) (322円) 原材料/コハダ(千葉県)、醸造酢、砂糖、米酢、りんご酢、食塩、白醤油



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凍方式でじっくりスモークしました。



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。



195 **凍** マル井 ◎30日以上 **おろし本わさび** 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。



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。



201 **凍** **G**調味料 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米 **いくら醤油漬** 40g **800円** (税込) (864円) 北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



202 **凍** 伊豆中 ◎15日以上 **金目鯛(下処理済)** 1尾(240g) **700円** (税込) (756円) 宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。



204 **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。



205 **凍** 千倉水産加工販売 ◎90日以上 **礼文産沖獲り鮭切身** 3切(240g) **730円** (税込) (788円) 北海道礼文島沖で漁獲された秋鮭を切身にし、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



206 **凍** 千倉水産加工販売 ◎90日以上 **紅鮭切身(甘塩味)** 2切(120g) **498円** (税込) (538円) アラスカ産紅鮭の切身を塩のみで、甘塩味に仕上げました。解凍後、焼いてください。



207 **凍** 鳴門魚類 ◎15日以上 **さわら切身(無塩)** 2切 **540円** (税込) (583円) 五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



208 **凍** 八洋フーズ ◎30日以上 **マダラ切身** 3切(240g) **700円** (税込) (756円) 北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、鍋物、煮物、フライなどに。

煮魚の定番。特に卵が美味です

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



209 **凍** 八洋フーズ ◎30日以上 **浅羽カレイ切身** 3切(300g) **728円** (税込) (786円) 原材料/浅羽カレイ(北太平洋)



210 **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。



211 **凍** 鳴門魚類 ◎15日以上 **甘塩サバフィール** 2枚(200g) **430円** (税込) (464円) 北部九州で漁獲された寒サバを三枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



212 **凍** 千倉水産加工販売 ◎90日以上 **千葉県産真あじ三枚おろし** 7~16枚(170g) **480円** (税込) (518円) 千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

つみれ汁や鍋の具材、魚ハンバーグなどに

北海道産助宗鱈と山陰・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。



214 **凍** **G**調味料 大新 ◎60日以上/卵・豆・麦・米・え・か **海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)** 3種各4個(156g) **458円** (税込) (495円) えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。鍋物や汁物などに。(GMO飼料不分別)

解凍したらそのまま焼くだけ **特**



原材料/サンマ(北海道、三陸)、食塩

215 **凍** 千倉水産加工販売 ◎45日以上 **パクッとさんま** 4枚 通常本体 (100g) **448円** (税込) **430円** (464円) 北海道、三陸沖で漁獲されたさんまを開いて、低温で干し上げました。解凍後、焼いてください。



216 **凍** **G**不使用 ダイマツ ◎60日以上 **ふっくら開きあじ(大)** 4枚(400g) **500円** (税込) (540円) 山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



217 **凍** **G**不使用 伊豆中 ◎30日以上 **骨取りあじの干物** 4枚(100g) **450円** (税込) (486円) 長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



218 **凍** **G**不使用 伊豆中 ◎30日以上 **サバ塩干** 2枚(約140g) **578円** (税込) (624円) ノルウェー産の小さめさばをフィールにして、塩で味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



219 **凍** **G**不使用 伊豆中 ◎30日以上 **本かます開き** 2枚(約170g) **630円** (税込) (680円) 佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



220 **凍** **G**不使用 伊豆中 ◎15日以上 **本つば鯛開き** 1枚(約230g) **798円** (税込) (862円) 国産本つば鯛を塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。



221 **凍** 鳴門魚類 ◎15日以上 **真イワシ丸干し(大)** 3尾(300g) **430円** (税込) (464円) 千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。



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

ほどよく脂のついた金目鯛とタレの相性が抜群

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



223 **凍** **G**不使用 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米 **骨取り金目鯛味醂干し** 3枚(72g) **620円** (税込) (670円) 原材料/キンメダイ(国産)、醤油、砂糖、ごま、みりん、昆布エキス/ビタミンC

224 **凍** **G**不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米 **寒サバみりん天日干し** 2枚(200g) **480円** (税込) (518円) 九州産寒サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



### 山米鮮魚：山陰浜坂の旨い魚

さっぱりと酢味噌で



原材料／ほたるいか(浜坂産)

225 凍 山米鮮魚 ◎45日以上

山米 釜揚げほたるいか

100g 480円(税込518円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、釜揚げにしました。解凍してください。

調味料を厳選し 絶妙な漬け加減で仕上げています



原材料／ほたるいか(兵庫県浜坂)、醤油、清酒、みりん

226 凍 G不使用 山米鮮魚 ◎45日以上/豆・麦・米

山米 ほたるいかの沖漬け

100g 500円(税込540円)

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



10月5日 227 凍 山米鮮魚 ◎30日以上

山米 するめいか

1杯(約170g) 630円(税込680円)

兵庫県浜坂港に水揚げされたするめいかを新鮮なうちに凍結しました。解凍後、お刺身や焼物などに。



10月5日 228 凍 山米鮮魚 ◎45日以上

山米 アカモク

100g 480円(税込518円)

山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

脂がのったさわらと バジルの香りが相性抜群



原材料／サワラ(韓国)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

229 凍 さわらバジルオリーブ ◎90日以上

3切(165g) 500円(税込540円)

さわらの切身を、オリーブオイル、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。



230 凍 G不使用 丸福水産 ◎30日以上/豆・麦・米

メカジキ醤油麹漬

2切(140g) 680円(税込734円)

メカジキの切り身を醤油麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



231 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米

寒サバ西京漬け

2枚(約180g) 460円(税込497円)

長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



232 凍 ダイヤム ◎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。



233 凍 G不使用 ダイヤム ◎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。



234 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え

天然むきえび(大)

160g 542円(税込585円)

ミャンマー産大サイズの天然えびをむき身加工し、使いやすいバラ凍結しました。解凍してからお料理に。



235 凍 パパアニューギニア海産 ◎90日以上/え

パパア産天然えび(殻付き)

200g(10~15尾) 940円(税込1015円)

パパ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。



236 凍 丸友しまか ◎30日以上

ふぞろいイカリリング

100g 398円(税込430円)

三陸産の不揃いスルメイカを輪切りにしました。解凍後、煮物や炒め物などに。



237 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え

シーフードミックス

170g 450円(税込486円)

いか、えび、ほたて貝をミックスしました。解凍後、炒めものやシーフードカレーの具などに。

むき身のあさりが そのまま料理に使えます

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



238 凍 塩屋 ◎15日以上

国産冷凍あさりむき身

80g 480円(税込518円)

原材料／アサリ(国内産)



239 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。



240 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)

島根県穴道湖産大和しじみを砂抜きしてから冷凍しました。冷凍のままサツと水洗いして、料理してください。



241 凍 リアス ◎30日以上

十三浜産絆わかめ

80g 420円(税込454円)

宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



242 凍 G不使用 リアス ◎30日以上

あかもく入りねばり海藻サラダ

10g 358円(税込387円)

わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

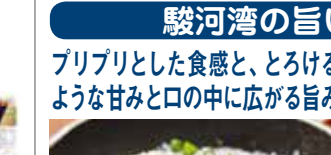


243 凍 小倉食品 ◎30日以上/え

生桜えび

40g 498円(税込538円)

駿河湾で漁獲された桜えびを、すぐに急速冷凍しました。解凍後、お刺身、かき揚げ、卵とじなどで。

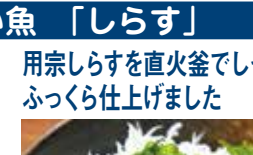


244 凍 小倉食品 ◎30日以上/え

釜揚げ桜えび

40g 458円(税込495円)

駿河湾で漁獲された桜えびを新鮮なうちに大釜でさっと釜揚げしました。解凍後、わさび醤油、かき揚げなどで。



245 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。

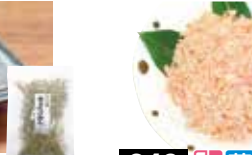


246 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

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。



248 凍 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上

安芸灘 音戸ちりめん

40g 458円(税込495円)

良質な瀬戸内海音戸産片口いわしを使用。水揚げ後、すぐに加工しました。



249 凍 G不使用 佐井村漁業協同組合 ◎45日以上

鮭フレーク

100g 598円(税込646円)

北海道、青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



250 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。



244 凍 小倉食品 ◎30日以上/え

釜揚げ桜えび

40g 458円(税込495円)

駿河湾で漁獲された桜えびを新鮮なうちに大釜でさっと釜揚げしました。解凍後、わさび醤油、かき揚げなどで。

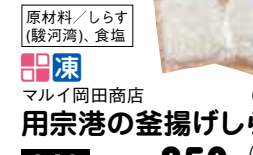


245 凍 マルイ岡田商店 ◎90日

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。



246 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。



251 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。



252 凍 G不使用 鳴門魚類 ◎15日以上/豆・麦・米

ホタテと昆布のおかず煮

100g 498円(税込538円)

北海道噴火湾産のベビーホタテに切り昆布を加え、厳選した調味料で炊き上げました。解凍してください。



253 凍 G調味料 ダイヤム ◎90日以上/米

あじの南蛮漬け

220g 350円(税込378円)

国産あじを米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

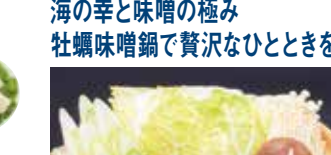


254 凍 G不使用 千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦

鮭とチーズのカリカリ包み

6個(150g) 448円(税込484円)

北海道産秋鮭の落とし身とチーズを合わせた具材を春巻の皮で平たく包み込みました。冷凍のままフライパンで焼きあげてください。(GMO飼料不分別)



255 凍 G不使用 九里 ◎180日以上/麦・米

白身魚の塩こうじフライ

180g 398円(税込430円)

宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。



256 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 たら100g) 880円(税込950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。



257 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/米

手造りしめ鯖

1枚(約130g) 680円(税込734円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。



258 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上

太刀魚切身

2切(160g) 通常本体 680円 648円(税込700円)

神奈川県産など旬の太刀魚を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え

天然大エビフライ

5本 980円(税込1058円)

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(卵GMO飼料不分別)



260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦・か

カニクリームコロッケ

4個(約150g) 685円(税込740円)

自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)



255 凍 G不使用 九里 ◎180日以上/麦・米

白身魚の塩こうじフライ

180g 398円(税込430円)

宮崎県産沖ボラの切身に下味を付け、パン粉を手付けしました。冷凍のまま、油で揚げてください。



256 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 たら100g) 880円(税込950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。



257 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上/米

手造りしめ鯖

1枚(約130g) 680円(税込734円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。



258 凍 川崎北部水産加工 ◎30日以上

太刀魚切身

2切(160g) 通常本体 680円 648円(税込700円)

神奈川県産など旬の太刀魚を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



259 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦・え

天然大エビフライ

5本 980円(税込1058円)

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(卵GMO飼料不分別)



260 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦・か

カニクリームコロッケ

4個(約150g) 685円(税込740円)

自家製ソースに紅ズワイガニを入れ、生パン粉の衣を付けました。油で揚げてください。(GMO飼料不分別)



絶妙な厚み。いつもの味をちょっとおいしく



**材料**  
千野さんの豚生姜焼き用  
酒、生姜(おろし)、植物油 … 各適量  
【A】  
醤油 …… 小4  
酒 …… 小2  
みりん …… 小2  
生姜おろし …… 大1  
片栗粉 …… 適量

**作り方**  
①豚に酒と生姜(おろし)を塗り、指の腹でたたいて馴染ませる。  
②フライパンに植物油をひき、少し温めたら豚肉を焼く。  
③弱～中火で、7割火が入る程度両面を焼いたら一度取り出す。  
④Aを入れ軽く火を入れたら③を戻す。余熱も考慮して焼きすぎないように注意する。  
⑤お皿にお好みの付け合わせと盛りつけて完成。  
※玉ねぎを炒める場合④のタイミングで入れる。

**265 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚生姜焼き用**  
200g **655円**(税込) (670円)

豚ロース肉を生姜焼き用にスライスしました。2mm厚。

**266 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩切落とし**  
200g **498円**(税込) (538円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5～2mm厚。

千野さんの豚肉 (山梨県)

**261 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
2枚(200g) **660円**(税込) (713円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークンテーターカツなどに。約1.5cm厚。

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

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3～4mm厚。

**263 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用**  
200g **610円**(税込) (659円)

脂が少なく旨みがあります。1.5～2mm厚。

**264 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 **582円**(税込) (595円)

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

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

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

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

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

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**274 蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚肩ロースブロック**  
400g **998円**(税込) (1048円)

厚めに切って  
**ポークステーキ**  
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**267 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩ロース薄切り**  
200g **635円**(税込) (666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。

**268 凍**  
高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
**千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用**  
200g **650円**(税込) (702円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5～2mm厚。

**275 蔵**  
丹沢農場 ◎4日  
**丹沢豚豚用小間切れ**  
500g **1048円**(税込) (1132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。

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

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

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

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

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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

**271 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 **468円**(税込) (480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。

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

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

**283 凍**  
秋川牧園 ◎90日以上  
**秋川若鶏むね肉**  
300g **540円**(税込) (583円)

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。秋川牧園さんの商品規格統一とゴミ削減の観点から、8月より300gになりました。親子やシチューなどに。

つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

**たっぶりキャベツと鶏もも肉甘辛焼き**  
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。

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

**278 凍**  
千葉産直サービス ◎30日以上  
**つくば茜鶏ムネ肉**  
270g **598円**(税込) (646円)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

**濃厚な味わい ミニトマトと味噌ソースでチキンソテー**  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

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

ムネ肉をミンチにしました。

**285 蔵**  
秋川牧園 ◎90日以上  
**秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)**  
500g **885円**(税込) (956円)

**塩胡椒でパリッと 手羽先のソテー**  
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そばろやつくねなどに。

**280 凍**  
千葉産直サービス ◎60日  
**つくば茜鶏手羽先**  
300g **548円**(税込) (592円)

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

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

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

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

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

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

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

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

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

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

2～3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

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

スープやシチューに。

国産熟成牛 (北海道)

**牛しぐれ煮**  
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。

**295 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
250g **1118円**(税込) (1207円)

**291 蔵**  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
180g **1052円**(税込) (1136円)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5～3mm厚。

**292 凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g **772円**(税込) (834円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

**293 凍**  
瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
200g **638円**(税込) (689円)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

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

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**297 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
250g **925円**(税込) (999円)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

**298 凍**  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
250g **825円**(税込) (891円)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。





**299** **品** **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〕



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



**301** **品** **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〕

**規格外品なのでお買い得!**

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



**302** **品** **凍**  
 丹沢農場  
 ◎180日  
**徳用ハム切り落とし**  
 100g **365円**(税込) **394円**

原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル]



**303** **品** **凍**  
 ハム工房ジロー  
 ◎30日以上  
**やまゆりの角ソーセージ**  
 160g(約11枚) **560円**(税込) **605円**  
 山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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

**まろやかで深みのある味に仕上げています**



**316** **品** **蔵** **G** **不使用**  
 丹沢農場  
 ◎7日/豆・麦・米・落  
**丹沢豚小間味噌漬**  
 200g **473円**(税込) **498円**  
 豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



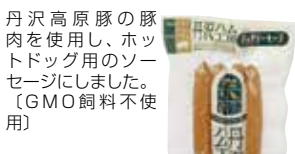
**304** **品** **凍**  
 ハム工房ジロー  
 ◎30日以上  
**やまゆりのウインナーソーセージ**  
 100g(5本) **420円**(税込) **454円**  
 山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



**308** **品** **蔵** **G** **不使用**  
 丹沢農場  
 ◎7日/豆・麦  
**皮なし和風ミニウインナー**  
 120g **338円**(税込) **365円**  
 近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



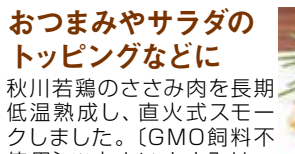
**309** **品** **蔵**  
 丹沢農場  
 ◎7日  
**バラベーコンスライス**  
 100g **458円**(税込) **495円**  
 丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



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



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



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



**313** **品** **蔵** **G** **不使用**  
 丹沢農場  
 ◎60日以上/豆・麦・米・落  
**豚モツスタミナ焼(味噌)**  
 200g **428円**(税込) **462円**  
 豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



**314** **品** **蔵** **G** **不使用**  
 丹沢農場  
 ◎90日以上/卵・乳・麦  
**丹沢農場のハンバーグ**  
 100g×2個 **425円**(税込) **459円**  
 丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

**秋川牧園のお惣菜**

**タルタルソースを作って本格チキン南蛮に**



**318** **品** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園  
 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **415円**(税込) **448円**  
 秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

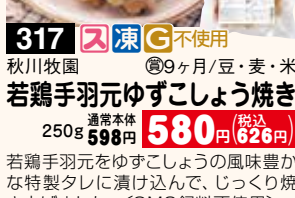
**ビタミンAが豊富なレバーの中でも低カロリーの鶏レバーを使用**



**319** **品** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園  
 ◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**レバー入りミートボール**  
 400g **708円**(税込) **765円**  
 ミートボールにレバーを加えました。温めてそのままやお好みのソースに絡めたり、カレーの具などに。〔GMO飼料不使用〕

**特**

**若鶏手羽元ゆずこしょう焼き**



**317** **品** **凍** **G** **不使用**  
 秋川牧園  
 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**若鶏手羽元ゆずこしょう焼き**  
 250g **598円**(税込) **626円**  
 若鶏手羽元をゆずこしょうの風味豊かな特製ダレに漬けて、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**

**昔ながらの定番中華ちまき**



**325** **品** **凍** **G** **調味料**  
 カラミノフーズ  
 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鶏五目中華ちまき**  
 4個(320g) **640円**(税込) **630円**  
 鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔豚鶏GMO飼料不分別〕

**春雨のプルプル食感にコクのある甘辛味**



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

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**合いびき肉の旨味が詰まったミートソースパスタを手軽に**



**321** **品** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ  
 ◎45日以上/麦  
**放牧豚とかち牛のミートソースパスタ**  
 220g×2 **720円**(税込) **778円**  
 有機パスタと光食品の有機トマトピューレを贅沢に使用しました。忙しい日でも、冷凍庫にあると安心のストック必須アイテム。湯煎約7分。

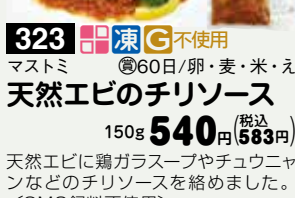
**下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました**



**322** **品** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ  
 ◎90日/卵・豆・麦・米  
**マグロの塩麴竜田**  
 150g **500円**(税込) **488円**  
 ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**特**

**天然エビのチリソース**



**323** **品** **凍** **G** **不使用**  
 マストミ  
 ◎60日/卵・麦・米・え  
**天然エビのチリソース**  
 150g **540円**(税込) **583円**  
 天然エビに鶏ガラスープやチュウニャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌**



**327** **品** **凍** **G** **不使用**  
 カラミノフーズ  
 ◎180日以上/豆・米  
**ビビンバの具**  
 100g×2 **528円**(税込) **570円**

**茹でたてもちもちのワンタンに、タレをしっかり絡めて食べるのが本場流**



**329** **品** **凍** **G** **調味料**  
 カラミノフーズ  
 ◎180日以上/豆・麦・米  
**台湾紅油ワンタン(たれ付)**  
 ワンタン12個(108g) **498円**(税込) **538円**  
 国産豚肉を使ったワンタンに、紅い油(ラー油)に五香粉の効いた特製タレを付けました。ワンタンを冷凍のまま茹でて、解凍したたれを絡めてください。〔GMO飼料不分別〕

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

**328** **品** **凍** **G** **調味料**  
 カラミノフーズ  
 ◎180日以上/豆・麦・米・え  
**台湾大根もち(たれ付)**  
 6枚(180g) **560円**(税込) **605円**

**328** **品** **凍** **G** **調味料**  
 カラミノフーズ  
 ◎180日以上/豆・麦・米・え  
**台湾大根もち(たれ付)**  
 6枚(180g) **560円**(税込) **605円**



丹沢高原豚を使った、まろやかな食感のコロッケ



原材料/ジャガイモ(北海道)、玉ねぎ(北海道)、豚肉(神奈川県愛川町)、醤油、食塩、コショウ、パン粉、バター液(小麦粉、ライ麦粉、コーン澱粉)

330 凍 G調味料 カインズ(岡田食品) ◎180日以上/豆・麦 産直ミートコロッケ 60g×8個 670円(税込) 724円(税込) 北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。[GMO飼料不使用]



331 凍 G不使用 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米 茄子のはさみ揚げ 180g(6個入) 350円(税込) 378円(税込) 茄子を無駄なく使うために、スライスした際に出る端材も細かく刻んで具に入れました。レンジで温めてください。[GMO飼料不分別]



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



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



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



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



336 凍 G不使用 カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米 ファミリーシューマイ 20g×30個 825円(税込) 891円(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]



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



338 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(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]



339 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米 天津包子 あんまん 5個 通常本体(275g) 435円(税込) 450円(税込) 中の餡は、ごまの風味をいかした中華まんにぴったりの餡を使用しています。[乳製品・豚脂GMO飼料不分別]



340 凍 G不使用 大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か A mom フライパンで簡単春巻 5個(200g) 490円(税込) 529円(税込) 筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きましました。冷凍のまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]



341 凍 G調味料 ニッコー ◎365日/豆・麦・米 お好みお弁当セット 120g(3種×2個) 445円(税込) 481円(税込) きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。温めるか自然解凍で。



342 凍 G調味料 全国農協食品 ◎60日以上/豆・麦・米 国産牛の牛すきめし 220g×2 398円(税込) 430円(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]



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



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



345 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍裏ごしコーン 150g 205円(税込) 221円(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。



346 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎6ヶ月以上 冷凍ミックスベジタブル 200g 340円(税込) 367円(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。



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



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



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



347 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(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。



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



180078 凍 G不使用 高橋徳治商店 ◎45日以上/豆 冷凍えだまめ(ちゃ豆) 200g 365円(税込) 394円(税込) おいさを逃さない蒸気加熱製法で蒸したてを急速冷凍し、沖縄の塩(シママース)で味つけをしています。自然解凍でお召し上がりいただけます。

藤沢の名店「純米酒料理屋しえんろん」の味をご家庭で



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

353 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 全粒粉麺油そば 140g×2 通常本体(スープ付) 398円(税込) 421円(税込) 全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。[GMO飼料不分別]

独自に配合した小麦粉で弾力のあるもちり食感



原材料/麺[小麦粉(国産)、天然かん水(モンゴル)、食塩]

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) 275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、味付けて。



351 凍 山本食品 ◎180日以上/麦・そば 生冷凍長野産八割そば 130g×2 540円(税込) 583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。



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) 216円(税込) 長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



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



357 蔵 G不使用 金子製麺 ◎7日以上/豆・麦 地粉 ワンタンの皮(醤油味) 20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 350円(税込) 378円(税込) 国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。

愛知県 漬物本舗 道長

醤油、鯉節、昆布が決め手 和風仕立ての鍋の素!



原材料/トマトピューレ、白梅酢、味噌、溜り醤油、白たまり、みりん、りんご、人参、にんにく、唐辛子、粗糖、生姜、鯉節、昆布

361 蔵 G不使用 道長 ◎90日/豆・麦・米 和風キムチ鍋のもと 150g 通常本体 475円(税込) 439円(税込) 74円(税込) 野菜やお肉などの具材に火が通ったら本品を鍋に入れるだけ!簡単に和風キムチ鍋が楽しめます。1袋で約4人前です。

大根の旨みと食感を閉じ込めた糖しぼり製法



原材料/大根(愛知県)、米ぬか(愛知県)、粗糖(鹿児島県)、食塩

362 蔵 道長 ◎90日/米 甘口しぼり沢庵 100g 310円(税込) 335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漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。



363 蔵 道長 ◎90日 小梅漬 120g 400円(税込) 432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。



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



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

豆か煮の最上級品、かわいいトラ模様のインゲン豆



原材料/北海道産とら豆、洗双糖、食塩

367 蔵 関商店 ◎45日以上 北海とら豆(煮豆) 125g 通常本体 260円(税込) 255円(税込) 275円(税込) 昔ながらの小釜でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。コクのあるしっかりした味に仕上がりました。



人気の練り物を集めたおでんにピッタリなセット

いわしはんぺん4枚、うすら卵天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〕

**370** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米

**おでん種セット**  
6種13品 通常本体 **750円** (税込) **718円** (775円)

お手ごろで大活躍の練り物です

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はさんだり、揚げ物などに。

**371** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米

**小ちくわ**  
5本 **398円** (税込) (430円)

**372** 冷蔵 G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)

おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

**373** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米

**青のり小判**  
3枚 **320円** (税込) (346円)

もちもちとした食感で、青のりの風味豊かな小判揚げです。

**374** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米

**ごぼうつまみ**  
100g **370円** (税込) (400円)

ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

**いわしの栄養価満点の団子です!**  
国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。

**375** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米

**いわし団子**  
8個入り **368円** (税込) (397円)

**本来の魚のうま味を楽しめる逸品**  
無添加タラすり身と三陸沖で水揚げされた高鮮度の小魚をたっぷり使用したさつま揚げです。

**376** 凍蔵 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米

**さつま揚(丸形)**  
165g(5枚) **398円** (税込) (430円)

**玉ねぎの甘さどっつワワワやわらかな食感が特長!**  
北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用し、フレッシュな玉ねぎの甘さをいかした揚げかまぼこです。

**377** 凍蔵 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米

**玉ねぎ揚げ**  
150g(5個) **330円** (税込) (356円)

**うどんや蕎麦などの具材としても美味しい!**  
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬け込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。

**378** 凍蔵 G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米

**高橋徳治商店のごぼう揚**  
117g(3枚) 通常本体 **398円** (税込) **388円** (419円)

**379** 凍蔵 G不使用  
丸友しまか ◎30日以上

**しまかの揚げかまぼこ**  
3個(100g) **298円** (税込) (322円)

岩手県古産スケウダラまたはマダラを使い、砂糖と馬鈴薯澱粉のみで練り上げ、一番搾り純正菜種油で揚げました。

**380** 凍蔵 G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)

北海道産スケ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。

**381** 凍蔵 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〕

**382** 冷蔵 G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)

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。

**使い勝手が良い 水煮の大豆です**  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどに入れても美味しいです。

**383** 冷蔵 G不使用  
関商店 ◎15日以上/豆

**北海大豆水煮**  
200g **260円** (税込) (281円)

原材料/大豆(北海道)、食塩

**384** 冷蔵 G不使用  
だいでイズ ◎90日以上/豆

**有機蒸しミックスビーンズ**  
85g **250円** (税込) (270円)

5種の有機豆(ガルバンソ・大豆・マローファットピース・ダークレッドキドニー・ブラックピース)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。

**味しみがよく、粘りがあります**  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやく精粉を使った板こんにやくです。

原材料/こんにやく芋精粉(群馬県、山梨県)、海藻粉末、水酸化カルシウム

**385** 冷蔵  
池谷 ◎30日以上

**山奥こんにやく(黒)**  
通常本体 **260円** (税込) **248円** (268円)

表紙のメニューに使用

**386** 冷蔵  
池谷 ◎30日以上

**手どりこんにやく**  
250g **310円** (税込) (335円)

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

**387** 冷蔵  
池谷 ◎30日以上

**一穂のしらたき**  
200g **250円** (税込) (270円)

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

**388** 冷蔵  
聖食品 ◎45日以上

**高野山ごま豆腐カップ**  
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ちもちした食感のごま豆腐です。

**際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です**  
千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。

**389** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆

**小糸在来よせ豆腐**  
230g **340円** (税込) (367円)

**豆腐職人の技で「まろやか」「まったり」と仕上げました**  
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

**390** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎6日/豆

**まったり寄せ豆腐**  
200g **175円** (税込) (189円)

**391** 冷蔵 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、海精にがりで寄せました。さらさら滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

**どっしりとした大豆の重量感が自慢です**  
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。

**392** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆

**大豆屋 木綿豆腐**  
通常本体 **330円** (税込) (356円)

表紙のメニューに使用

**お銅にもオススメ**  
**361** 和風キムチ鍋のもと

**393** 冷蔵 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)

**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!**

**394** 冷蔵 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)

**395** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆

**ミニきぬ豆腐**  
150g×2 **195円** (税込) (211円)

**396** 冷蔵 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)

**397** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎20日/豆

**充填絹豆腐2連2個**  
150g×2 通常本体 **318円** (税込) (343円)

国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

**394** 冷蔵 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)

**395** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆

**ミニきぬ豆腐**  
150g×2 **195円** (税込) (211円)

**396** 冷蔵 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)

**397** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎20日/豆

**充填絹豆腐2連2個**  
150g×2 通常本体 **318円** (税込) (343円)

国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

**398** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆

**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **350円** (税込) (378円)

黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

**399** 冷蔵 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。

(表紙のメニューに使用)

**400** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆

**丸和の手揚げ油揚**  
2枚 **240円** (税込) (259円)

**401** 冷蔵 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)

**402** 冷蔵 G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆

**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **408円** (税込) (441円)

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た、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

**403** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆

**丸和のきぬ生揚**  
230g **220円** (税込) (238円)

国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

**404** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆

**ねぎ入り具だくさんがんも**  
80g×2枚 **340円** (税込) (367円)

国産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った具だくさんのがんもに、長ねぎを加えました。

**406** 冷蔵 G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)

肉厚でふくらみ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。

**407** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米

**豆腐唐揚げ**  
10個 **230円** (税込) (248円)

豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

**408** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆

**丸和の揚げ物セット**  
通常本体 **250円** (税込) **238円** (257円)

**409** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎90日/豆

**乾燥おから**  
125g **180円** (税込) (194円)

**410** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米

**味付うの花料理**  
150g **285円** (税込) (308円)

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

**410** 冷蔵 G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米

**味付うの花料理**  
150g **285円** (税込) (308円)

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







### やまゆり素材でだし巻き卵♪



154 大根 (葉切・土付き 予定)

584 素干しえび

小幡畜産 / 卵

**穂の香卵(平飼い)**

10個 (MS-Lサイズ) **530円** (税込572円)

6個 (MS-Lサイズ) **350円** (税込378円)

茨城県産。飼料自給率向上のために、ゲージフリーで飼料米を与えて育てた鶏の卵です。無洗卵。[GMO 飼料不使用]

JAやさと / 卵

**産直たまご**

10個 (MS-Lサイズ) **340円** (税込367円)

6個 (MS-Lサイズ) **230円** (税込248円)

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO 飼料不使用]

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

**よつ葉牛乳**

1ℓ **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ライズ牛乳です。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

**那須のおいしい牛乳**

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ベリーミックス**

250g **185円** (税込200円)

よつ葉乳業

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **280円** (税込302円)

よつ葉乳業

**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

**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

**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

**とろとろなめらかヨーグルト**

400g **310円** (税込335円)

よつ葉乳業

**丹那全乳ヨーグルト**

500g **340円** (税込367円)

よつ葉乳業

**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]

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にてん菜糖を加えました。[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]

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]

函南東部農協

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **325円** (税込351円)

函南東部農協

**ほっぺがよるこぶ牛乳プリン**

90g×3個 **350円** (税込378円)

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]

**消化促進効果が期待されるクミンが入ったさけるチーズ**

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

**さけるチーズクミン**

30g **250円** (税込270円)

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

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週間ほど寝かせたバジル入りのスカモルツァチーズです。[GMO 飼料不使用]

鈴木牧場

**スカモルツァチーズバジル**

40g **380円** (通常本体)

**370円** (税込400円)

函南東部農協

**南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)**

100g **826円** (税込892円)

よつ葉乳業

**よつ葉クリームチーズ**

200g **458円** (税込495円)

よつ葉乳業

**よつ葉無塩バター**

150g **386円** (税込417円)

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

**パンに美味しい 発酵バター**

100g **330円** (税込356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

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

479 白米 2kg **1350円** (税込1458円)

480 白米 5kg **3300円** (税込3564円)

481 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

482 白米 5kg **4200円** (税込4536円)

483 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

486 白米 2kg **1770円** (税込1912円)

487 白米 5kg **4140円** (税込4471円)

488 玄米 2kg **1705円** (税込1841円)

489 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

490 白米 2kg **1880円** (税込2030円)

491 白米 4.5kg **3999円** (税込4319円)

492 玄米 2kg **1815円** (税込1960円)

493 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。

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

新米の在庫が不安定なため中止

茨城県行方市の倉倉実さんと宮内義幸さん。

新潟県 ゆうき

**新潟つきあかり** 低農薬無化学肥料

新米の在庫が不安定なため中止

新潟県妙高市の安原義之さん。

宮城県 黒澤ライスサービス

**黒澤さんのひとめぼれ** JAS

496 白米 5kg **3500円** (税込3780円)

497 七分米 5kg **3500円** (税込3780円)

498 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。

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛸まい研究会 / 米

**みよし村発芽玄米**

720g **1038円** (税込1121円)

180026 JAS

庄内協同ファーム / 米

**古代米 白山紫黒**

300g **700円** (税込756円)

180038

創健社 360日/米

**国産八穀**

170g **550円** (税込594円)

180040

創健社 180日以上

**愛媛県産 もち麦**

300g **450円** (税込486円)

180051

ネオファーム 6ヶ月

**アマランス(全粒)**

80g **275円** (税込297円)

**精米したての生の「ぬか」を使いました**

大豆工房おらが 15日以上/米

**うれしいぬか床**

180063 (小) 500g **815円** (税込880円)

180075 (大) 1kg **1415円** (税込1528円)

栃木、茨城県で農業を営むに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。





### 食べごたえ満点 具だくさん味噌汁

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。



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

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



**G**不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
360ml **324**円(税込350円)  
**503** **G**  
360ml **593**円(税込640円)  
**504** **G**  
1ℓ **593**円(税込640円)

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



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

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



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

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



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



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



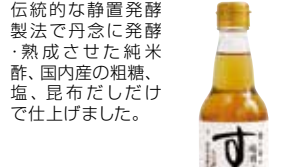
**502** **G**不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **1050**円(税込1134円)  
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。



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



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



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



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



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



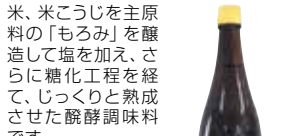
**511** **G**不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **460**円(税込497円)  
北海道の大自然が育てた甜菜を原料につくられた砂糖です。腸内ビフィズ菌を増やすオリゴ糖が含まれています。



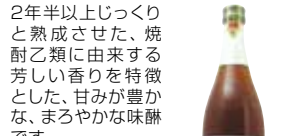
**512** **G**  
青い海  
**沖縄の塩(シママース)**  
1kg **282**円(税込305円)  
沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



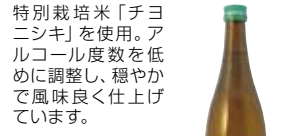
伝統製法と和・洋・中に合う香り豊かな風味や旨みあふれる自然の素材をほどよくブレンドした調味塩です。  
海の精  
**513** **G** (瓶)  
58g **526**円(税込568円)  
**514** **G** 詰替用  
58g **360**円(税込389円)



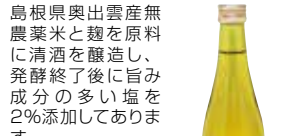
米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。  
**515** **G**  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込970円)



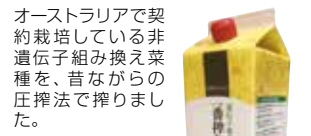
2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香り特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味酢です。  
**516** **G**  
甘強酒造 ◎9ヶ月以上/米  
**昔仕込 本味酢**  
720ml **1170**円(税込1287円)



特別栽培米「チヨニシキ」を使用。アルコール度数を低めに調整し、穏やかに風味良く仕上がっています。  
**517** **G**  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特撰 料理用自然酒**  
720ml **1264**円(税込1390円)



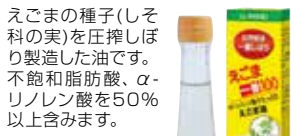
島根県出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。  
**518** **G**  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込939円)



オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。  
**519** **G**不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込994円)



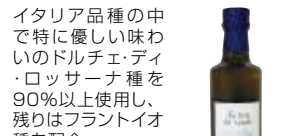
伝統製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。  
**520** **G**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **616**円(税込665円)



えごまの種子(しそ科の実)を圧搾し、ろ過した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。  
**521** **G**調味料  
創健社 ◎180日以上/豆  
**えごま一番100**  
110g **750**円(税込810円)



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



イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。  
**523** **G**調味料  
創健社 ◎180日以上  
**えごま一番デラミボトル**  
200g **1150**円(税込1242円)



**524** **G**  
ファームランドトレーディング ◎180日以上  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g(500ml) **1850**円(税込1998円)



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



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



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

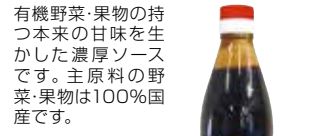


**531** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **600**円(税込648円)

### かぼちゃとカニカマのサラダ

作り方  
カットしたかぼちゃを茹で、やわらかくになったら湯を切り軽くつぶし、塩もみし水を切ったきゅうりとキャベツ、1/4にカットしたかまをマヨネーズで和えたら出来上がり♪お好みで塩と胡椒を加えてください。

**相対おすすりレシ**



有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。  
**532** **G**不使用  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **390**円(税込421円)



**533** **G**  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **398**円(税込430円)



トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。  
**534** **G**不使用  
創健社 ◎9ヶ月以上  
**有機栽培完熟トマトケチャップ**  
300g **428**円(税込462円)



**537** **G**不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **528**円(税込570円)

### みよし村の平飼い有精卵で作ったやさしい美味しさです

**536** **G**不使用  
ななさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **588**円(税込635円)  
原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)  
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]



まるやかで、コクのある味わい  
**541** **G**  
コスモ食品 ◎120日以上/乳・米  
**グルテンフリークリームシチュールー**  
110g(4皿分) **330**円(税込356円)  
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。[GMO飼料不分別]



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



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



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

### 今日は何鍋にする?

**548** **G**不使用  
富貴食研 ◎120日以上/豆・麦・米  
**キムチ鍋の素**  
150g **398**円(税込430円)  
濃縮タイプ



**539** **G**不使用  
コスモ食品 ◎180日以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレールー(弘前産)**  
150g(5皿分) **350**円(税込378円)  
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。[GMO飼料不分別]



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



**546** **G**不使用  
向井珍味堂 ◎180日以上  
**ゆず七味**  
10g 通常本林 **340**円(税込367円)  
柑橘系の爽やかな香り。和風香辛料と国産ゆずをふんだんに配合しました。



**547** **G**不使用  
富貴食研 ◎120日以上/豆・麦・米  
**ごま鍋の素**  
150g **398**円(税込430円)

### 自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げられています。

**549** **G**不使用  
富貴食研 ◎120日以上/米  
**塩レモン鍋の素**  
150g **398**円(税込430円)



**550** 創健社 ◎18ヶ月以上  
**べに花一番オーツナ**  
 90g(固形量70g) **477円**(税込) (515円)  
 旬にとれたびん長まぐろだけを選び、ヘルシーなべに花一番オレインEに漬け込みました。サラダやサンドイッチ、スパゲティなどに。

**551** 創健社 ◎540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
 190g(固形量140g) **390円**(税込) (421円)  
 西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**552** 創健社 ◎540日以上  
**さば水煮缶**  
 190g(固形量140g) **380円**(税込) (410円)  
 西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**553** ヤマトフーズ ◎360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け**  
 65g(固形量40g) **600円**(税込) (648円)  
 広島県産の牡蠣を広島県産を使用した塩レモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

**554** 三育フーズ ◎2年/卵・豆・麦  
**リンケッツ**  
 160g(固形量115g12本入) **657円**(税込) (710円)  
 大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

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

**556** アルマテラ ◎6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(ホール)**  
 400g **300円**(税込) (324円)

**557** トーエー食品 ◎60日以上/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
 77.3g×4袋 **840円**(税込) (907円)  
 北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**558** トーエー食品 ◎60日以上/麦・そば  
**どんぶり麺・山菜そば**  
 78g×4袋 **840円**(税込) (907円)  
 北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

**559** 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**みそラーメン**  
 101g **185円**(税込) (200円)  
 北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

**560** 桜井食品 ◎3ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
 90g **185円**(税込) (200円)  
 北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜らーめんです。〔卵GMO飼料不分別〕

**561** 桜井食品 ◎180日/豆・麦  
**とんこつラーメン**  
 103g(めん90g) **195円**(税込) (211円)  
 北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。〔GMO飼料不分別〕

**生地ココアを入れてハロウィンクッキー♪**

**563** 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)

**565** 創健社 ◎90日以上/麦  
**パンケーキネオハイミックス有糖**  
 400g **449円**(税込) (485円)  
 小麦粉に小麦胚芽とサトウキビの粗糖を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したやさしい甘さのミックス粉です。

**566** 桜井食品 ◎2ヶ月以上/麦  
**パン粉**  
 200g **310円**(税込) (335円)  
 岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

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

価格改定しました  
**569** 庄内協同ファーム ◎60日以上/豆  
**きな粉**  
 130g **258円**(税込) (279円)

**特**  
 原材料/小麦粉(小麦(国産))、砂糖、小麦胚芽

**564** 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)

**566** 桜井食品 ◎2ヶ月以上/麦  
**パン粉**  
 200g **310円**(税込) (335円)  
 岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

**568** ムソー ◎365日以上  
**無双本葛(粉末)**  
 80g **550円**(税込) (594円)

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

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

**562** 創健社 ◎90日以上/麦  
**クッキーミックスプレーン**  
 200g 通常本体 **360円** (税込) (365円)  
 国産小麦の小麦粉を使用したシンプルなクッキーミックス。香ばしい小麦胚芽入り。

**国産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください**  
 北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

**571** 神室のめぐみ ◎240日以上/麦  
**にほんのうどん**  
 200g **198円**(税込) (214円)  
**572** 5袋 通常本体 **990円** (税込) (1026円) **特価**

**573** 金子製麺 ◎3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
 240g **257円**(税込) (278円)  
**574** 山本食品 ◎6ヶ月以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
 250g **417円**(税込) (450円)

**573** 金子製麺 ◎3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
 240g **257円**(税込) (278円)  
**574** 山本食品 ◎6ヶ月以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
 250g **417円**(税込) (450円)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

**575** 金子製麺 ◎45日以上/麦・そば  
**季穂特選系そば**  
 200g **292円**(税込) (315円)

**577** プレスオールターナティ ◎365日以上/米  
**玄米ビーフン**  
 40g×3 **489円**(税込) (528円)  
 栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったビーフンです。熱湯に約1分浸けておだけで調理できます。

**いつものナポリタンもハロウィン♪**

**576** 横山製粉 ◎360日以上/麦  
**北の Pasta**  
 400g 通常本体 **330円** (税込) (346円)  
 北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**もちもちした食感とつぎたての風味!**  
 特別栽培された山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしません。  
**578** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**白丸もち**  
 500g(12~13個) **738円**(税込) (797円)

**鍋やスープにも♪**  
 庄内のおもちを鍋用に薄くスライスしました。鍋に入れるとすぐに柔らかくなり、すき焼き、しゃぶしゃぶなどで。  
**579** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**うすきりもち**  
 120g 通常本体 (約12枚) **240円** (税込) (259円) **特**

**580** ムソー ◎90日  
**有機いりごま・白**  
 80g **280円**(税込) (302円)  
 良質の有機白胡麻を丹念に焙煎しました。そのまま、又はすってお使いいただけます。有機JAS認定商品です。

**581** ムソー ◎90日  
**有機しっとりすりごま・白**  
 80g **360円**(税込) (389円)  
 香ばしく焙煎した有機白胡麻を、杵つき製法で胡麻の旨みが出るまで丹念にすりつぶしたしっとりとした食感のすりごまです。

**581** ムソー ◎90日  
**有機しっとりすりごま・白**  
 80g **360円**(税込) (389円)  
 香ばしく焙煎した有機白胡麻を、杵つき製法で胡麻の旨みが出るまで丹念にすりつぶしたしっとりとした食感のすりごまです。

**576** 横山製粉 ◎360日以上/麦  
**北の Pasta**  
 400g 通常本体 **330円** (税込) (346円)  
 北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**582** おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
 10本前後(10g) **220円**(税込) (238円)  
 山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。

**583** 節辰商店 ◎6ヶ月  
**生協だしパック**  
 10g×20袋 **350円**(税込) (378円)  
 むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

**584** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎60日以上/え  
**素干しえび**  
 25g **230円**(税込) (248円)  
 生アキアミを素干しにしました。かき揚げの具やお好み焼き、炒め物や汁物など、料理のアクセントに。

**585** 明星産業(瀬川食品) ◎240日/米  
**ねば〜る昆布**  
 35g **340円**(税込) (367円)  
 天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬用に細切りにしました。

**586** 明星産業(瀬川食品) ◎180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
 75g **398円**(税込) (430円)  
 北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

**587** 明星産業(瀬川食品) ◎150日以上  
**食べる昆布・蓬莱島**  
 20g **378円**(税込) (408円)  
 羅臼産昆布を食べやすい大きさにカットしました。

**588** 明星産業(瀬川食品) ◎180日以上  
**房州産ひじき**  
 18g **369円**(税込) (399円)  
 房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

**汁物にはそのまま入れて召し上がれ♪**  
 晩冬から初春にかけて刈り穫られる、肉厚な風味豊かな伊勢志摩産わかめです。15~16倍に増えます。  
**589** 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)

**590** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎180日/豆  
**ゆば入りみそ汁の具**  
 15g **389円**(税込) (420円)  
 若布、湯葉、豆腐、青さのり、すべて国内産原材料使用。沸騰直前に鍋に入れてください。

**591** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎90日以上  
**黒磯のり**  
 10g **298円**(税込) (322円)  
 熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

**596** ムソー ◎3ヶ月  
**有機ごま塩**  
 50g **279円**(税込) (301円)  
 すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。海の精やしおをブレンドしています。

**592** 神奈川漁業協同組合連合会 ◎6ヶ月  
**焼のり**  
 全型10枚入 **540円**(税込) (583円)

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

**594** 明星産業(ハヤシ食品工業) ◎30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
 30g **330円**(税込) (356円)  
 長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**595** 創健社 ◎1年  
**しそもみじ**  
 30g **270円**(税込) (292円)  
 国内産ちりめんじそを塩と完全純粋高南梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

**596** ムソー ◎3ヶ月  
**有機ごま塩**  
 50g **279円**(税込) (301円)  
 すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。海の精やしおをブレンドしています。



**チョコソールのチョコレート**

有機砂糖、有機カカオバター、ミルクパウダー、有機カカオマス〔乳・GMO飼料不分別〕

**597** **ムソー** ◎12ヶ月/乳  
ナチュラルチョコレート・ミルク 60g **380円**(税込410円)

有機カカオマス、有機砂糖、有機カカオバター、ミルクパウダー〔乳・GMO飼料不分別〕

**598** **ムソー** ◎12ヶ月/乳  
ナチュラルチョコレート・バター 60g **380円**(税込410円)

有機砂糖(ブラジル)、有機ココアバター(オランダ)、有機きな粉(アメリカ)、全粉乳〔乳製品GMO飼料不分別〕

**599** **ムソー** ◎12ヶ月/乳  
ナチュラルチョコレート・抹茶 60g **380円**(税込410円)

有機砂糖(ブラジル)、有機ココアバター(オランダ)、有機きな粉(アメリカ)、全粉乳〔乳製品GMO飼料不分別〕

**600** **ムソー** ◎12ヶ月/乳・豆  
ナチュラルチョコレート・きなこ 60g **380円**(税込410円)

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

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

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

**606** **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232円)  
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

**603** **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538円)  
ミックス粉〔小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩〕、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

**607** **アルマテラ** ◎3ヶ月以上  
国産果実の贅沢ゼリーラフランス 145g **330円**(税込356円)  
洋なし(国産)、有機アガベシロップ、寒天/酸味料(クエン酸)

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

**608** **G**不**使用**  
サンコー ◎45日以上/麦  
全粒粉クラッカー 100g 通常本体 **280円** (税込294円) **272円**  
小麦粉(国産)、パーム油、ショートニング、小麦全粒粉(国産)、食塩、小麦胚芽、麦芽エキス、てん菜糖、イースト/膨張剤(重曹)

気軽においしくカルシウム補給、かりかりとくせになる

**609** **G**不**使用**  
サンコー ◎90日  
アーモンドじゃこ 7g×5連 通常本体 **290円** (税込300円) **278円**  
カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽い甘さに味付けし、アーモンドといっしょに小袋に入れました。

**610** **G**不**使用**  
サンコー ◎120日/米・え  
ミニえびまるせん 10g×4 **260円**(税込281円)  
馬鈴薯澱粉、植物油(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、てんさい糖

**611** **サンコー** ◎120日以上  
グレープグミ 20g×4 **380円**(税込410円)  
水飴、砂糖(甜菜糖)、濃縮有機ぶどう果汁、ゼラチン、粉末オブラート、食用油脂、クエン酸、ペクチン、光沢材

**612** **G**不**使用**  
サンコー ◎6ヶ月以上  
箱・小倉ようかん 58g×10 **1680円**(税込1814円)  
砂糖(北海道産てん菜糖)、生餡、小豆、水飴、寒天

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

**613** **G**不**使用**  
ノースカラース ◎30日以上  
北海道あん玉 7個(個包装) **400円**(税込432円)  
生あん(北海道)、水あめ(国産)、砂糖(北海道)、小豆甘納豆(北海道)、寒梅粉(国産)、還元水飴(国産)

**615** **G**不**使用**  
ノースカラース ◎30日以上/豆  
北海道黒豆の甘納豆 95g **335円**(税込362円)  
光黒大豆(北海道十勝産)、ビートグラニュー糖(北海道)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

独特の香りと食感がくせになります

**616** **ネオファーム** ◎6ヶ月  
3袋輪切りの干しバナナ 100g×3 通常本体 **1320円** (税込1400円) **1098円**  
皮をむいたバナナを輪切りにして乾燥させています。生とは異なる食感と濃厚なバナナの味わいを楽しめます。

**617** **ネオファーム** ◎6ヶ月  
ローストパンクキンシード 70g 通常本体 **310円** (税込320円) **280円**  
中国産OCIA認定カボチャの種。

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

**619** **ネオファーム** ◎6ヶ月  
カシューナッツロースト 60g **470円**(税込508円)

千葉県成田市 三里塚物産

落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ

**620** **三里塚物産** ◎20日以上/落  
千葉の落花生(煎りざや) 180g **940円**(税込1015円)  
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を煎りたてでパックしました。

さ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

**621** **三里塚物産** ◎20日以上/落  
千葉の落花生(むき実) 180g **990円**(税込1069円)  
農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生(ナカテユタカ)を食べやすいむき実にし、薄塩味で煎りあげました。

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

**622** **蔵** ◎6ヶ月以上  
関商店  
北海道十勝 つぶあん 270g **470円**(税込508円)  
北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

みんなで食べたいやさしい焼き菓子 **ぷくぷくワールド**

バターがやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください

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

**625** **ぷくぷくワールド** ◎45日以上/麦  
プレーンビスケット 70g **300円**(税込324円)

乳製品や卵を使わず、丁寧に焼き上げました

**624** **ぷくぷくワールド** ◎45日以上/卵・乳・麦  
ぷくぷくチーズクッキー 60g **390円**(税込421円)

**626** **ぷくぷくワールド** ◎45日以上/麦  
こくとうビスケット 70g **300円**(税込324円)

甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです

**624** **ぷくぷくワールド** ◎45日以上/卵・乳・麦  
ぷくぷくチーズクッキー 60g **390円**(税込421円)

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです

**626** **ぷくぷくワールド** ◎45日以上/麦  
こくとうビスケット 70g **300円**(税込324円)

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです

**627** **凍** **G**不**使用**  
弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦  
弁天堂ココアロールケーキ 1個(約9cm) **900円**(税込972円)  
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地に仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

生乳の風味をじっくり味わいたい、カップ入りのスイーツ

**628** **凍** **G**不**使用**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
バイクドレアチーズケーキ 2個 **960円**(税込1037円)  
ゼラチンや寒天不使用、原材料を低温でじっくり焼き上げ固めています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子

**629** **凍**  
菓房はら山 ◎3ヶ月以上/乳  
黄金芋 40g×5個 **650円**(税込702円)  
有機さつま芋に低温殺菌生クリーム、バター、蜂蜜を加え、シナモンをまがして焼き上げました。

ふわりと仕上げた生地にあんがたっぷり

**630** **凍**  
菓房はら山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦  
土の鶏(小豆餡) 40g×4個 **520円**(税込562円)

職人が丁寧にふくら焼き上げました

**631** **凍**  
菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦  
どら焼皮 30g×5個 **490円**(税込529円)

ふわりと仕上げた生地にあんがたっぷり

**630** **凍**  
菓房はら山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦  
土の鶏(小豆餡) 40g×4個 **520円**(税込562円)

職人が丁寧にふくら焼き上げました

**631** **凍**  
菓房はら山 ◎30日以上/卵・麦  
どら焼皮 30g×5個 **490円**(税込529円)



**完全無農薬茶 吉村茶園**

有機質肥料を主体に農薬を使用しないで栽培しています



原材料/茶(岐阜県)

**632** 吉村茶園  
**吉村茶園 正喜撰**  
200g **980円**(税込1058円)  
岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90~95℃で淹れてください。

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

**633** 吉村茶園  
**吉村茶園 くき茶(棒茶)**  
300g **980円**(税込1058円)

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

**634** 吉村茶園  
**吉村茶園 ほうじ茶**  
250g **680円**(税込734円)

**180137** 川原製粉所  
**むぎ茶パック**  
10g×20P **300円**(税込324円)  
栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷用水)

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

**10月5日**  
台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとおほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。  
**637** プレスオールターナティブ  
**林農園烏龍茶**  
70g **868円**(税込937円)

**やさしく体が温まる**



くず湯独特の味わいを大切にするために、良質の本くず粉を使用しました。ほっとするやさしい味わいをお楽しみください。  
**639** 廣八堂  
**くず湯(生姜)**  
23g×5 **600円**(税込648円)  
のどしが良くなめらかな舌触りです。甘さ控えめで、生姜の風味を生かしました。

原材料/本くず粉、麦芽糖、きび砂糖、三温糖、蓮根粉末、生姜粉末  
**640** 廣八堂  
**くず湯(蓮根)**  
23g×5 **600円**(税込648円)  
蓮根粉末を配合して作り上げたくず湯です。ほのかな蓮根の風味をお楽しみください。

**発酵で生まれた、ふっくら濃厚な甘みが特徴です**



**641** 天領酒造  
**造り酒屋の濃厚甘酒**  
500g **727円**(税込785円)  
米と米麹のみで造った甘酒です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。※アルコール分は含まれていません。

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。  
**636** 桜井食品  
**OGブラックココア(無糖)**  
120g **505円**(税込545円)

**10月5日**  
ポリフェノールたっぷり  
しそパワーでシャキッと元気!  
千葉県成田市の農業を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3~4倍に薄めてください。  
**642** 三里塚物産  
**しそジュース(希釈用)2P**  
210g×2 **930円**(税込1004円)

今季最終  
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。  
※注文数によって欠品となる場合があります  
**180087** 津南高原農産  
**秋澤さんのみかんジュース**  
1000ml **800円**(税込864円)

甘さはひかえめ。リフレッシュしたいときにもおすすめ  
**箱得**  
原材料/有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸  
光食品  
◎30日以上  
**650** 250ml **150円**(税込162円)  
**180403 箱**  
250ml×30箱 **4350円**(税込4698円)  
有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽やかな有機JAS認証のレモンスカッシュです。

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。  
**箱得**  
日本ビール ◎3ヶ月以上  
**龍馬POWER SODA**  
**645** 500ml **130円**(税込140円)  
**180129 箱**  
500ml×24本 **2980円**(税込3218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。  
**646** 創健社 ◎150日以上  
**緑茶**  
500ml **150円**(税込162円)  
**180130 箱**  
500ml×24本 **3480円**(税込3758円)

炭火でじっくり焙煎し、ネルドリップで抽出した資質な有機アイスコーヒー。カフェオレやお好みの濃さに希釈してもお楽しみいただけます。  
**647** 麻布タカノ ◎2ヶ月以上  
**有機デミ・カフェグラッセ無糖**  
500ml **600円**(税込648円)

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**10月5日**  
しなとと緻密で滑らかな奥深い旨み、酸味が生み出す絶妙な甘み  
にいだしぜんしゅ純米吟醸  
720ml **1695円**(税込1865円)  
自然米100%使用の自然酒の上級ランクに位置付ける、奥深い味わいの純米吟醸酒。精米歩合/60% アルコール度数/16.8

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。  
長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒**  
**180178 赤(中辛)**  
720ml **1500円**(税込1650円)  
**180180 白(辛口)**  
720ml **1450円**(税込1595円)

**180142** 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)  
新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

**649** マルサンアイ ◎3ヶ月/豆  
**有機豆乳 無調整**  
1000ml **360円**(税込389円)  
**648** マルサンアイ ◎60日以上/豆  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
1000ml **350円**(税込378円)

価格改定しました  
甘さを抑えたレモンの爽やかな飲み心地と麦芽の深みを感じる大人の味わい。  
**箱得**  
日本ビール ◎6ヶ月以上  
**ノンアルコール龍馬レモン**  
**180154 3缶**  
350ml×3缶 **430円**(税込464円)  
**180166 箱**  
350ml×24本 **3300円**(税込3564円)

**まとめ得**  
**180191** 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)  
小麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティな香りや芳醇な味わいが特徴です。アルコール約5%  
**まとめ得**  
**180208** 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)  
エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りから生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティな香りや芳醇な味わいが特徴です。アルコール約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** シャボン玉本舗  
**純植物性スノール1kg**  
1kg **850円**(税込935円)  
**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)

**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)  
**180269** ミヨシ石鹸  
**暮らしの重曹**  
600g **420円**(税込462円)

**180257** ミヨシ石鹸  
**大容量・泡のハンドソープ詰替**  
1000ml **1160円**(税込1276円)  
サッと簡単に手洗いができる泡状のハンドソープ。

泡のボディソープの詰替用です。皮脂を取り過ぎず、素肌へのおだやかさを大切に仕上げました。  
**180270** 安全商品  
**固形せっけんシャンプー**  
750g **940円**(税込1034円)  
**180294** ミヨシ石鹸  
**泡のボディソープ・詰替用**  
450ml **485円**(税込534円)

**180300** ミヨシ石鹸  
**泡のキッチンハンド詰替用**  
220ml **290円**(税込319円)

原料高騰に伴って送料等  
**180282** エコ・グリーン  
**ノーマルアレッポの石鹸**  
200g **700円**(税込770円)  
オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

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。  
**180312** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **490円**(税込539円)

泡で出てくるベビーせっけんの詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。  
**180324** ミヨシ石鹸  
**泡で出てくるベビーせっけん詰替用**  
220ml **320円**(税込352円)

**180336** 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)  
**180348** 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)

**180361** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **415円**(税込457円)  
**180350** 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)

**180385** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **190円**(税込209円)  
粘着付と剥離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。



### 朝でも簡単！ もちっと玄米生活

**玄米ってすごい！**  
グルテンフリーで食物繊維たっぷり。腸内環境を整えてくれるし低GI食品だから血糖値が上がりにくい。しかも腹持ちまで良いなんて！でも、調理の手間や食べにくさから敬遠されがちなのも事実。もしたった3分で玄米が食べられたら？

きっと食卓は楽しい！そんな想いで生まれた玄米100%のニョッキ、それがgnocco(によっこ)です。

**10月5日** おいしさのひみつ「ドーナツ型の穴」ドーナツ型でかわいい、gnocco(によっこ)。ムラなく良い食感に茹であげられて、ソースなどと味が絡みやすい考え抜かれたカタチなのです。

**特** 玄米100%のニョッキ

原材料 / うるち玄米(山形県) **182** 凍 **庄内協同ファーム** ◎180日以上/米

**によっこ** 4個×3袋 **410** (税込443円) 通常本体 430円

庄内協同ファームの玄米を使ったニョッキです。茹でてから、スープやサラダなどに。

**step 1** 袋から取り出して、鍋のお湯が沸いたらgnocco(によっこ)を入れて約3分茹でます。※浮いてきたら茹で上がりの合図です。

**step 2** 茹で上がったら、水に入れます。さっと粗熱が取れたら水を切ります。

**step 3** スープやサラダ、好きなものに入れてお召し上がりください。

**山形県鶴岡市 庄内協同ファーム**

私たちが有機栽培で大切に育てただだちゃ豆は、さやに生えている産毛と薄皮が茶色いことが特徴で、「枝豆の王様」と呼ぶにふさわしい大変おいしい枝豆です。ゆでたときの芳醇な香り、食べたときの甘みとコクの強さをギュッと閉じ込めました。

**独特の香りと深みのある甘さが自慢です**

**183** 凍 **G不使用** 庄内協同ファーム ◎180日以上/豆 **だだちゃ豆(冷凍)** 200g **590** (税込637円)

山形県鶴岡市周辺の限られた地域で大切に守り生産されてきた、農薬・化学肥料不使用のだだちゃ豆を冷凍しました。

原材料 / 枝豆(山形県)・食塩

**山形県高畠町 おきたま興農舎**

**みそ汁の具や煮物、炒め物などに**

**表紙でご案内**

**特** 打ち豆(秘伝)

原材料 / 大豆(秘伝) **184** **G不使用** おきたま興農舎(山形県) / 豆

100g **350** (税込365円) 通常本体 338円

山形県産青大豆(秘伝)をつぶした半加工品です。そのまま他の具材と一緒にみそ汁の具や煮物、炒め物などに。

**浸し豆や青大豆ご飯などに**

山形県産の青大豆(秘伝)を乾燥させました。

**185** **G不使用** おきたま興農舎(山形県) / 豆 **青大豆(秘伝)** 300g **398** (税込430円)

**和菓子作りやきな粉ドリンクに**

青大豆の品種、味や風味が良い「秘伝」と色がきれいな「青ばた」を、ブレンドしたきな粉です。

**186** **G不使用** おきたま興農舎(山形県) / 豆 **青大豆きな粉** 100g **420** (税込454円)

**秋田県大仙市 秋田協和食産**

**こうばしい香りとぱりぱりとした食感**

**181067** **G不使用** 秋田協和食産 ◎90日以上/米 **いぶりがっこ(半分)** 150g **480** (税込518円)

秋田弁で「まま」は「ごはん」、「じっぱり」は「いっぱい」、「けなな」は「食べてください」。いぶりがっこを中心に「ごはんがもっと食べなくなる」ことはもちろん、「なんだか懐かしい」「心温まる」商品をつくっています。

原材料 / いぶり大根(秋田県)・漬け原材料[砂糖、米糠、食塩、酢]

**181079** **G不使用** 秋田協和食産 ◎90日以上/米 **いぶりがっこ(スライス)** 120g **480** (税込518円)

燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖、酢を混ぜた漬け床に漬け込み、スライスしました。

**181080** **G不使用** 秋田協和食産 ◎90日以上/米 **いぶりがっこ(きざみ)** 150g **530** (税込572円)

燻製乾燥させた大根を米ぬか、塩、砂糖、酢を混ぜた漬け床に漬け込み、刻みしました。

**鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味**

**181092** **凍 G不使用** 千葉産直サービス ◎90日以上/豆・麦・米・そば **八甲鴨せいり**

そば130g×2 つゆ260g×1 **1560** (税込1685円)

鴨コースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。[GMO飼料不分別]

**希少なバルバリ種種の鴨肉をぜいたくに使った鍋セット**

**181104** **凍 G不使用** 千葉産直サービス ◎90日以上/卵・豆・麦・米 **八甲鴨鍋セット(2~3人分)** 2~3人分 **2430** (税込2624円)

青森県産フランス鴨コース肉スライスと鴨つくね、厳選素材を使用した濃縮だしをセットにしました。[GMO飼料不分別]

**岩手県花巻市 岩手阿部製粉**

**ずんだ餡のやさしい緑色が涼し気な季節限定のおはぎです**

**181160** **凍 G不使用** 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 **芽吹き屋ずんだおはぎ** 200g(50g×4) **480** (税込518円)

国産もち米を原料とした道明寺粉の生地をずんだ餡で包んでいます。常温で自然解凍(室温25℃で2時間目安)してからお召し上がりください。

**181171** **凍 G調味料** 岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米 **雑穀おはぎ(ずんだあん)** 200g(50g×4) **508** (税込549円)

国産のもち米と雑穀を使用した生地ですずんだ餡を包みました。常温で自然解凍(室温25℃で2時間目安)してからお召し上がりください。

**自然豊かな八甲田山の麓で育った締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」**

**181110** **凍** 千葉産直サービス ◎180日 **八甲鴨モモ肉ブロック** 300g前後 **1260** (税込1361円)

八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリ種で、合鴨ほどくせが無くコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。

**181122** **凍** 千葉産直サービス ◎180日 **八甲鴨モモ肉スライス** 200g **900** (税込972円)

青森県産フランス鴨のモモ肉をスライスしました。解凍後、焼き肉や鍋物などに。[GMO飼料不分別]

**181134** **凍** 千葉産直サービス ◎180日 **八甲鴨コースステーキ用** (約210~270g) **1480** (税込1598円)

青森県産フランス鴨のコース肉のブロックです。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不分別]

**181146** **凍** 千葉産直サービス ◎90日以上 **八甲鴨コーススライス** 200g **1260** (税込1361円)

しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き物、鍋物、煮物等に。[GMO飼料不分別]

**181158** **凍** 千葉産直サービス ◎180日 **八甲鴨ミンチ** 150g **460** (税込497円)

二度挽きした八甲鴨のミンチです。

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています

**岩手県八幡平市 暁ブルワリー 八幡平ファクトリー**

**人に自然にやさしく**

暁ブルワリー、岩手山の麓にある自然豊かな郷山にあります。「人と自然にやさしく」というコンセプトを実現させるにふさわしい土地です。天からの雪や雨が岩手山の深い森で長い間眠るように蓄積され、湧き水となってこの地を潤します。この岩手山の豊かな湧水は、日本名水百選のひとつで「金沢湧水」と呼ばれます。このミネラルを豊富に含んだ水はビール造りには最適です。八幡平の豊かな人と自然が織りなす郷山に敬意を表し、八幡平山頂にある観光名所であるドラゴンアイ(鏡沼)と名づけました。オーガニックビールは日本では珍しく、オーガニック専用の醸造所はおそらく暁ブルワリーだけではないかと思えます。今後も自然とともに育むやさしいビールを目指します。

**181183** **蔵** 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 **ドラゴンアイ スカイピルスナー** 350ml **435** (税込479円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

**181195** **蔵** 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 **ドラゴンアイ マグマ IPL** 350ml **470** (税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数5.5%

**181201** **蔵** 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 **ドラゴンアイ サン ゴールデンエール** 350ml **470** (税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

**181213** **蔵** 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 **ドラゴンアイ スノー パールエール** 350ml **470** (税込517円)

有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢湧水」で仕込みました。アルコール度数4.5%