

ありがとう

2024  
秋

# 感謝祭

# Otentoでも!

つくる人・食べる人・自然のめぐみ

## 増ページ 感謝祭特別企画

9月21日(土)、生産者・組合員・スタッフの交流イベント「やまゆり感謝祭2024秋」を開催し、組合員を中心に180人以上の方が来場されました。会場へ来られなかった方へも日頃の”感謝”をお届けすべく、今回もOtento感謝祭 2024秋特別企画をお送りします。表紙で紹介する、当日好評、完売のラクサスープをはじめ、多くのこだわり商品を、増ページや本紙、折り込みの特別チラシに掲載しています。是非お楽しみください。会場にいらした方もそうでない方もいつもありがとうございます。



感謝祭で完売  
“アジア”を  
お家で

182011

カラミノフーズ

アジア薫るラクサスープ

通常本体 698円 (税込) **670円 (税込)** (724円)



開催報告は  
やまゆり通信

中面折込のやまゆり通信では、出店した生産者さんのメッセージや当日の様子を、今回と11月1回で報告します。通信では、日々のイベントや産地訪問、商品検討委員会の報告などを毎週掲載!”つくる人・たべる人・自然のめぐみ”をより身近に感じられるやまゆり通信を是非ご覧ください!



### 増ページの主な生産者と掲載内容

- ①P1 カラミノフーズ / 当日完売!ラクサスープ、グリーンカレー他
- ②P1 金子製麺 / 国産小麦!季穂せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
- ③P1 東京コールドチェーン / 当日完売!笹だんご
- ④P2 ハム工房ジロー / 選りすぐりの3点!感謝祭セット他
- ⑤P2 丸福水産 / 三崎マグロ4商品!
- ⑥P2 羽床総本店 / 人気No.1!びんとろづけ丼の素他

- ⑦P3 小林海苔店 / ②と相性抜群!糸青のり(粉末)他
- ⑧P3 平田産業 / 人気の味お買得!メープルシロップアンバー他
- ⑨P3 小幡畜産 / ファンになる優しい味、穂の香卵が特価!
- ⑩P3 山田養蜂場 / 定番から変わり種までお得!はちみつ各種
- ⑪P4 珈琲工場&百屋 / 毎回好評!珈琲・やまゆりぶれんど他
- ⑫P4 クアントバスタ / お子様からお年寄りまで!有機大豆プロテイン他

		yamayuri				
商品お届けカレンダー		月	火	水	木	金
注文書回収	10/	21	22	23	24	25
商品配達	10/	28	29	30	31	1
特別企画商品配達	11/	4	5	6	7	11/8

※今週は増ページも企画しております

## 冬の寒さに備えて 無農薬で丸ごとかりん漬け

**特** はちみつ漬け

芳醇な香りで  
エキス分は豊富

**材料**  
かりん1kg、アルゼンチン産百花蜜1kg

**作り方**

- かりんを軽く洗い、5mm程度の厚さのいちよう切りにする。
- 種ごと煮沸消毒した瓶に入れ蜂蜜を加える。
- 毎日瓶を振る等して、かりんが蜂蜜から出ないようにする。

2~3ヶ月でエキスが出ます。保存は冷蔵所か、確実な品質の保持には冷蔵庫をご利用ください。お召し上がりは水がお湯で5~6倍に薄めてください。

お届け 2玉、4玉で

**113** 無農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
吉野本かりん  
通常本径 1kg 825円 (税込)  
810円 (税込675円)  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

**かりん酒** 1000g 300g(チューブ)

**材料**  
かりん1kg、【A】アルゼンチン産・百花蜜500g、焼酎35度1.8ℓ

**作り方**

- かりんは水洗いし、乾かしたら皮ごと輪切りにする。
- 種はつけたままで煮沸消毒した瓶に入れる。
- ②に、Aを加えたら完成。

保管ははちみつ漬けと同様です。1~2ヶ月程からお飲みいただけます。半年程でよりおいしくなります。半年経過後は実を取り出し、別容器で保存してください。

**444 182321** アルゼンチン産 百花蜜

神奈川県産

**114** 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。  
〔放〕不検出<1.6<1.8

**115** 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。

**116** 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。

追熟して上品な甘さをどうぞ

神奈川県産

神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要です。

**117** 無農薬 無化学肥料  
富士ぶどう園(愛川町)  
キウイフルーツ(レッド)  
480g **628円** (税込678円)

酸っぱさが苦手な方に

神奈川県産

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。

**118** 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)

## 今週だけの3産地! 好みにあわせて 食べ比べもどうぞ

吉野柿たねなしは今回最終予定

**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。

今回限定! 今年は無農薬です!

神奈川県産

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**120** 無農薬 低化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
秋澤さんの柿(富有)  
2kg **700円** (税込756円)

生産者自慢の畑から

山形県鶴岡市の對馬啓太さん他。焼酎脱渋とガス脱渋のどちらかで渋抜きをしてお届けします。

**121** 低農薬 無化学肥料  
庄内協同ファーム(山形県)  
庄内柿(平核無)  
900g前後 **695円** (税込751円)

とろけるような食感をどうぞ

**122** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
洋梨(ラ・フランス)  
4玉 **898円** (税込970円)  
山形県高島町の木村明男さん他。

上質な味と食感に満足

**123** 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。

小腹がすいたらパクッと 1玉50g前後のミニサイズ

**124** 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。

甘くジューシーなりんごが好きな方に

長野県松川町の熊谷拓也さん。

**125** 低農薬 無化学肥料  
熊ちゃん農園(長野県)  
熊ちゃんのシナノスイート  
600g前後 **598円** (税込646円)

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

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

**128** 低農薬 低化学肥料  
ヘルシー深谷(埼玉県)  
きゅうり  
3本 **375円** (税込405円)  
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

**129** 低農薬 無化学肥料  
宮崎日向ファーム(宮崎県)  
ピーマン  
150g **270円** (税込292円)  
宮崎県川南町の永友啓之さん。

担当者おすすめ レシピ

鍋料理とも好相性 なすの味噌蒸し焼き

**材料**  
なす ..... 2本  
ごま油 ..... 小1  
かつお節  
【A】  
味噌・みりん・酒 ..... 各大1  
しょうゆ ..... 小1~  
鰹節 ..... 小袋1/2袋

**作り方**

- なすはヘタを取って乱切りに、Aは混ぜ合わせておく。
- 熱した鍋にごま油をひき、なすを皮から別の面まで焼く。
- Aを加え煮立ったら弱火にし、なすにしっかり火が通ったら完成。

出来立てはもちろん、煮びたしのようにもお召し上がりいただけます。数時間~一晩冷蔵庫に移してお召し上がりください。

神奈川県産

**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。

神奈川県産

**132** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
美味タス(ミニレタス)  
1個 **235円** (税込254円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

**133** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
サニーレタス  
1袋(1~2個) **292円** (税込315円)  
千葉県山武の富谷亜博さん他。

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

**130** 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。

神奈川県産

**135** 無農薬 無化学肥料  
あ・すばら農園(伊勢原市)  
小松菜  
200g **228円** (税込246円)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。

**136** 無農薬 無化学肥料  
上島農園(北海道)  
ほうれん草  
150g **330円** (税込356円)  
北海道日高郡新ひだか町の上島大輔さん。

**137** 無農薬 低化学肥料  
長谷川正義(新潟県)  
チンゲン菜  
1袋(2~3株) **328円** (税込354円)  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

**138** 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。

水菜と同価格で栄養と彩をプラス!

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。

**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)

栄養と彩の 一石三鳥です!

神奈川県産

**140** 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触感。

**141** 無農薬 無化学肥料  
匠ファーム(長崎県)  
ブロッコリー  
1個 **420円** (税込454円)  
長崎県諫早市の久保保さん他。

**142** 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。

**143** 有機JAS  
HATAKEカンパニー(茨城県)  
ベビーリーフミックス  
50g **210円** (税込227円)  
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

# 湘南小巻ファーム感謝祭特集

## ～固定種野菜 ネット限定おまかせ1品企画～



**感謝 特価**

タネの販売・播種の植え方も  
教えていただきました!

無農薬 無化学肥料  
湘南小巻ファーム(平塚市)  
小巻さんの固定種野菜セット

**171** 3品  
通常本体 830円 **820円**(税込 886円)

**172** 5品  
通常本体 1340円 **1300円**(税込 1404円)

**899010** おまかせ1品  
3品 通常本体 318円 **298円**(税込 322円)

平塚市の固定種専門農家、湘南小巻ファームの小巻さんご夫妻。現在小巻ファームで研修し、ご自身も農家の岡村さんと3人で参加してくれました。落ち葉を主な原料に「森の土」を理想とした植物性堆肥のみで野菜を栽培。栄養価が抜群で野性味のある生き生きとした野菜が人気です。少量多品目栽培故に難しいカタログでの単品企画ですが、「セットは量が多くて」という声に応じて、今回もネット限定おまかせ1品を企画します。昨年大好評!ファンの方も初めての方もお見逃しなく!

千葉県山武市の  
富谷亜喜博さん他。



**148** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
大根(葉切予定)  
1本 **360円**(税込 389円)



**149** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
小かぶ  
3~5玉 **298円**(税込 322円)  
千葉県山武市の石橋明さんほか。



**150** 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。



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



**152** 低農薬 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。



**153** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
里いも(土垂)  
500g **350円**(税込 378円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



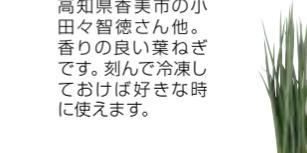
**154** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
徳用さつまいも  
2kg **1046円**(税込 1130円)  
神奈川県秦野市の栗原昭一さん。紅はるか、川越金時、シルクスイートが入るお得用のセットです。川越金時が多く入りそうです。



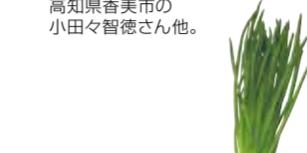
**155** 無農薬 無化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
ミニ白菜  
1個 **338円**(税込 365円)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



**156** 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。



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。



高知県香美市の小田々智徳さん他。



**159** 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。



北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。

**161** 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)



**162** 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)  
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。



**165** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
子大豆もやし  
200g **90円**(税込 97円)  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。



**166** 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。



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

**169** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
千葉さんの野菜セット  
3品 **700円**(税込 756円)  
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

**170** 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。



**163** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
大原さんの根しょうが(洗い)  
100g **180円**(税込 194円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



**173** 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)  
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。原木は岐阜・長野県産。



**174** 蔵 無農薬  
浪田産業(北海道)  
舞茸  
100g **228円**(税込 246円)  
北海道厚保沢部町の浪田潤介さん。



**175** 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沢春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。



**176** 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。



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



**164** 蔵  
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。



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



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



**180** 蔵 無農薬  
南国きのご苑(鹿児島県)  
生きくらげ  
50g **185円**(税込 200円)  
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

きのこのガーリックバターソース

生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこをセットにしました。

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

**181** 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
きのこセット  
5種 **578円**(税込 624円)

### 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、日本ほうれん草や曲がりねぎ等を企画予定です。QRコードからご登録/ご注文ください。ご登録方法等ご不明点はお問合せください。

炭火焼きの香ばしさを  
お楽しみください



原材料/キハダマグロ(太平洋)

**184** 凍  
マストミ ◎15日以上  
炭火焼まぐろタタキ

通常本体 140g **600円** (税込648円)  
648円

キハダマグロをあっさりとお食べやすく炭火焼でタタキ用に使いました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

**特**

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっ  
かりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

**185** 凍 G不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米  
まぐろ漬け丼(びん長)

通常本体 80g×2 **498円** (税込538円)  
540円

鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

定番のつぶつぶ鮪  
タレはお好みで



凍 G不使用  
マストミ ◎15日  
つぶつぶ鮪たたき身

**186** 通常本体 50g×2 **510円** (税込551円)  
570円

**187** 徳用 50g×4 **980円** (税込1058円)  
1140円  
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



凍  
マストミ ◎15日  
天然南マグロ切り落とし中トロ

**188** 通常本体 70g **980円** (税込1058円)  
1080円

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



**189** 凍  
マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊

100g **570円** (税込616円)  
616円

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



**190** 凍  
マル井 ◎30日以上  
おろしわさび

5g×6袋 **470円** (税込508円)  
508円

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

熊野灘の荒波にもまれた  
身が引き締まった鰹です

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきにしました。解凍してください。

**191** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
かつおたたき

250g前後 **998円** (税込1078円)  
1078円



原材料/カツオ(熊野灘)



**192** 凍  
五島水産 ◎60日以上  
あじのタタキ

80g **389円** (税込420円)  
420円

長崎県で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



**193** 凍 G調味料  
ディメール ◎45日以上/米  
しめさば

1枚(80~100g) **528円** (税込570円)  
570円

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



**194** 凍 G不使用  
ヤイチ ◎30日以上/米  
いわしマリネレモン風味

130g **398円** (税込430円)  
430円

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



**195** 凍  
松岡水産 ◎180日以上  
北海道さけスモークサーモン

40g×2 **480円** (税込518円)  
518円

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



**196** 凍  
松木商店 ◎45日以上  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g **550円** (税込594円)  
594円

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。



**197** 凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら

40g **680円** (税込734円)  
734円

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。



**198** 凍  
札幌中一 ◎45日以上  
厚岸のさんま

5尾 **700円** (税込756円)  
756円

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**199** 凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)

4本 **398円** (税込410円)  
410円

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**200** 凍  
五戸水産 ◎90日以上  
十和田湖産わかさぎ

200g **568円** (税込613円)  
613円

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

脂ののった天然本まぐろの希  
少なカマです。お見逃しなく!



**201** 凍  
マストミ ◎15日以上  
天然本まぐろカマ(焼物用)

300g **800円** (税込864円)  
864円

天然本まぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



**202** 凍  
札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切

5切(400g) **1050円** (税込1134円)  
1134円

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



**203** 凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身

3切(165g) **540円** (税込583円)  
583円

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



**204** 凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
皮なしサーモン切身

4切(200g) **600円** (税込648円)  
648円

国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。



**205** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
金目鯛切身(下処理済)

4~5切(約200g) **580円** (税込626円)  
626円

熊野灘沖で水揚げされた金目鯛を切身にしました。



原材料/金目鯛(熊野灘)、食塩



原材料/本マグロ(大西洋)

**206** 凍  
大新 ◎60日以上  
あじの三枚おろし

160g **554円** (税込598円)  
598円

小さめの真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



**207** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
塩サバ(大)

1枚(200~240g) **398円** (税込430円)  
430円

熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩焼きしてから調理してください。



**208** 凍  
大新 ◎90日以上  
とれとれいわしタタキ身

150g×2 **426円** (税込460円)  
460円

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



**209** 凍 G不使用  
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦  
まぐろつみれ

10個前後(150g) **368円** (税込397円)  
397円

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



**210** 凍 G調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
手作りのいかメンチ

5個(125g) **398円** (税込430円)  
430円

北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)



天然物ならではの味を



**211** 凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
天然鯛切身一夜干し

2~3切 通常本体 (約120g) **550円** (税込583円)  
583円

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

身がしまったムロアジの中  
でも脂ののっています



原材料/ムロアジ(熊野灘)、食塩

**212** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎20日  
金ムロアジ開き

2枚 **480円** (税込518円)  
518円

熊野灘産の脂ののったムロアジを薄塩仕上げで天日干ししました。解凍後、焼いてください。



**213** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サンマ開き

2枚 **570円** (税込616円)  
616円

北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



**214** 凍  
五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物

2切(約140g) **488円** (税込527円)  
527円

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



**215** 凍  
ヤイチ ◎30日以上  
いわしの丸干し

4本(約160g) **435円** (税込470円)  
470円

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



**216** 凍  
丸彦水産 ◎90日以上  
網干し造り子持ちからふとししゃも

7~13尾(140g) **340円** (税込367円)  
367円

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



原材料/マダイ、チダイ(熊野灘)、食塩

**217** 凍  
五戸水産 ◎60日以上  
生から作ったタラー一夜干し

200g 通常本体 (20~23尾) **398円** (税込410円)  
410円

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。

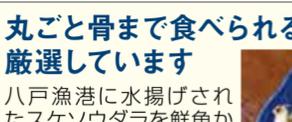


原材料/スケソウダラ(青森県)、食塩

**218** 凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバみりん干し

2枚 **450円** (税込486円)  
486円

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



**219** 凍 G不使用  
中村海産 ◎90日以上/米  
氷見産まいわしみりん干し

80g **350円** (税込378円)  
378円

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



原材料/サバ(熊野灘)、食塩

### 西京漬とともに歩み続けて八十余年 **京都 やま六**

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**220** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六金目鯛西京漬**  
2切(140g) **750円**(税込810円)  
ニュージーランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

山椒の香りと西京味噌の甘み



原材料 / からすかいかい(デンマーク)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

**221** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六かいかい山椒みそ漬**  
2切(140g) **680円**(税込734円)  
デンマーク産のからすかいかいを、西京味噌に山椒を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。



**222** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六銀だら西京漬**  
2切(140g) **880円**(税込950円)  
アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。



**223** 凍 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六さわらゆず味噌漬**  
2切(140g) **580円**(税込626円)  
西京味噌に柚子を加えた特製味噌床に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

黒鯛の淡白な味に凝縮したドライマトの旨み



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

**224** 凍 G不使用  
九里 ◎180日以上/豆・麦  
**黒鯛ドライマトオイル漬**  
2切(170g) **585円**(税込632円)  
国産黒鯛の切身をドライマトを入れたオリーブ油ベースのブレンドオイルに漬けました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

**225** 凍 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/米  
**紅鮭塩麴漬**  
3切(150g) **510円**(税込551円)  
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



**226** 凍 G調味料  
淡水産 ◎15日以上/米  
**無着色明太子(上切)**  
180g **1180円**(税込1274円)  
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



**魚醬と鯉節、昆布の風味をお楽しみください**  
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。  
**227** 凍 G調味料  
淡水産 ◎15日以上/米  
**無着色たらこ(切子込)**  
50g **450円**(税込486円)



**228** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え  
**パプア産天然むきえび**  
120g(約10-15尾) **780円**(税込842円)  
パプアニューギニア産の天然エビを一手ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**229** 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一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**230** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎30日以上  
**芦浜カットアオリイカ(耳、足)**  
130g **630円**(税込680円)  
熊野灘産アオリイカの耳と足の部分です。解凍後、炒め物や煮物などに。



**231** 凍  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**北海道のシーフードミックス**  
200g **840円**(税込907円)  
北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



**232** 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。



**貴重な網走産しじみを味噌汁やラーメンなどの具に**  
北海道網走湖でとれたしじみを砂出し、ポイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。  
**233** 凍  
三浦好商店 ◎45日以上  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**  
150g **540円**(税込583円)



**234** 蔵  
竹友水産 ◎30日以上  
**こっちゃんの素潜り天然わかめ**  
150g **435円**(税込470円)  
淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬にしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



**235** 蔵  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**釜炊ひじき**  
120g **398円**(税込430円)  
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



**236** 凍  
川崎北部水産加工 ◎45日以上  
**大林さんの釜揚げしらす**  
100g **550円**(税込594円)  
大林さんが選んだ国内産釜揚げしらすです。解凍後、しらすおろしやしらすずきなどに。



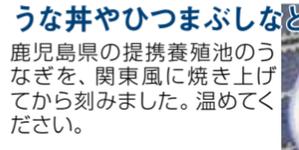
**237** 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か  
**釜揚げちりめん**  
50g **378円**(税込408円)  
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしやしらすずきの物などに。



**238** 凍  
川崎北部水産加工 ◎90日  
**手ほぐし紅鮭**  
100g **700円**(税込756円)  
アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。



**239** 凍  
ヤイチ ◎30日以上  
**しまほっけ焼**  
2切(約120g) **560円**(税込605円)  
ロシア産鰯ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



**うな丼やひつまぶしなどに**  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。  
**240** 凍 G調味料  
おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ刻み**  
50g×2 **1600円**(税込1728円)  
(タレ付)



原材料 / うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ[醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉]、添付たれ[醤油、みりん、砂糖]



**241** 凍 G不使用  
ヤイチ ◎60日以上/豆・麦  
**いわし生姜煮**  
2本(100g) **320円**(税込346円)  
八戸港で水揚げされたいわしを生煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



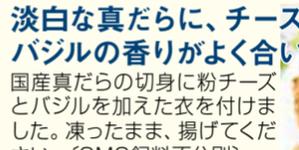
**242** 凍  
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦  
**イワシのスパイスフライ**  
3枚(150g) **310円**(税込335円)  
国産のいわしフィレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



**243** 凍 G不使用  
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦  
**イカフライカレー風味**  
5枚(180g) **510円**(税込551円)  
ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



**244** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
約5尾(120g) **840円**(税込907円)  
パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



**淡白な真だらに、チーズの風味とバジルの香りがよく合います**  
国産真だらの切身に粉チーズとバジルを加えた衣を付けました。凍ったまま、揚げてください。[GMO飼料不分別]  
**245** 凍  
九里 ◎2025.3.21/乳・麦  
**国産真だらのチーズバジルパン粉焼き**  
180g **480円**(税込516円) **398円**(税込430円)  
通常本体



原材料 / マダラ(国産)、パン粉、小麦粉、粉チーズ、バジル、食塩、コショウ

本格バイオンが美味しさの決め手



原材料 / 平目バイオン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン  
**246** 凍 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**シーフードパエリアの素**  
700g(3合用) **1350円**(税込1458円)  
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

海の幸たっぷりのお鍋作りに



**247** 凍  
札幌中一 ◎45日以上/え・か  
**海鮮寄せ鍋セット**  
4種 通常本体(600g) **1700円**(税込1782円) **1650円**(税込1732円)  
たらバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

昆布の風味をまとった上品な天然真鯛の味わい



原材料 / 真鯛(九州、三重県)、昆布、食塩  
**248** 凍  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然真鯛の昆布じめ**  
6枚 **700円**(税込756円)  
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を、刺身用に切り付け昆布で締めました。

川崎北部水産加工 "ぷりっぷり"で食べ応えのある天然えびに大満足! 「魚道」



原材料 / 天然えび(インド、インドネシア)、小麦粉、鶏卵、揚げ油(オーストラリア)  
**249** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え  
**冷凍えび天ぷら**  
5本 **1000円**(税込1080円)  
天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工



原材料 / タラバガニ(ロシア)、シロサケ(北海道)、ホタテ(北海道)、ボタンエビ(北海道)  
**250** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦  
**生から造ったアジフライ**  
半身4枚 **698円**(税込754円)  
大ぶりの国内産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵GMO飼料不分別]

川崎北部水産加工



川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦  
**251** 凍  
**広島産カキフライ**  
150g(5~6個) **630円**(税込680円)  
1~4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]

**担当者おすすめ レシピ**

**山田養蜂場の はちみつで 鶏の甘辛炒め**



**材料**  
秋川若鶏もも肉切り身 300g  
はちみつ、みりん 各大1  
醤油、酒 各大1と2/3

**作り方**  
①鶏を適当なサイズに切り、Aと保存袋に入れよくもみ込んだら数時間〜一晩漬けておく。  
②植物油(分量外)を熱した鍋に、①を漬汁ごといれて皮目から焼く。  
③焦げに注意しながら、途中蓋を使い中〜弱火で蒸し焼きにし、蓋を開けて煮汁がドロツとしたら完成。

Otento感謝祭特集でお得な山田養蜂場さんの はちみつを使った美味しいレシピを再掲!仕上げにお好みの野菜や胡椒を加えても美味しくいただけます。体調管理が厳しくなる季節に向けてお試しください!

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**252 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g **680円**(税込734円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

**253 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。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**千切の生姜で 生姜が主役の生姜焼き**  
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**263 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ローススライス 200g **563円**(税込608円)

**特**

**254 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロース薄切り 200g **635円**(税込686円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。

**255 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ薄切り 200g **595円**(税込643円)

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

**256 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**(税込518円)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚バラ焼肉用 200g **485円**(税込524円)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚ヒレ口カツ用 150g **635円**(税込686円)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

**259 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
千野さんの豚スペアリブ 300g **685円**(税込726円)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

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

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

**265 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚肩ローススライス 200g **522円**(税込564円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

**260 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。

**261 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603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。

**262 凍** 高橋(千野ファーム) ◎30日以上  
豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 **680円**(税込734円)

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**266 蔵** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚小間切れ 200g **418円**(税込451円)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

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

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

**268 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)

赤鶏をシンプルに もも肉バターソテー 締めりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。

**269 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。

**270 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏ササミ 300g **758円**(税込819円)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**272 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏砂ぎも 300g **498円**(税込538円)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。

**273 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。

**274 凍** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結) 500g **948円**(税込1024円)

**特**

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

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

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

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。

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

鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

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

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

**279 凍** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ 200g **410円**(税込443円)

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

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

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

**281 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚 通常本体 **2158円**(税込2214円)

**特**

**282 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス 180g **1265円**(税込1366円)

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

**283 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。

**284 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。

**285 凍** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛合挽肉 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。

**286 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ロース焼肉用 200g **1150円**(税込1242円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

**287 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用 200g **935円**(税込1010円)

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

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

**289 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。

**290 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。

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

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

**289 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。

**290 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。

**国産熟成牛 (北海道)**

**角切りと野菜のステーキ**  
煮込み料理に最適な角切りです。

### 神奈川県茅ヶ崎市 ハム工房ジロー

#### 感謝祭で好評! レーゲンスブルガー

9月21日(土)の感謝祭当日は「レーゲンスブルガー」感謝祭限定・フランクフルトサイズ炭火焼きで販売。150本食以上が売れ好評でした。今回はご家庭で調理のしやすいいつものサイズを特価で販売。また増ページでは、今後全商品の原材料変更先に先駆けて、岩塩と粗糖を使用した3商品「感謝祭セット」を今回限定で販売します!



原材料/豚肉(山梨県)、玉ねぎ、岩塩、粗糖、香辛料

**302** 凍 30日以上

ハム工房ジロー  
レーゲンスヴルガー  
通常本体 100g **630円** (税込) **618円** (税込)

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]



**291** 凍 30日以上

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

山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**292** 蔵 7日

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

丹沢高原豚モ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。[GMO飼料不使用]



**293** 凍 30日以上

ハム工房ジロー  
やまゆりのボンレスハム厚切り  
80g **600円** (税込) **648円** (税込)

山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**294** 凍 30日以上

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

山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**295** 蔵 7日

丹沢農場  
徳用皮なしビーウイナー  
240g **678円** (税込) **732円** (税込)

皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。[GMO飼料不使用]



**296** 凍 30日以上

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

山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



**297** 凍 30日以上/乳

ハム工房ジロー  
やまゆりのチーズウイナー  
100g **540円** (税込) **583円** (税込)

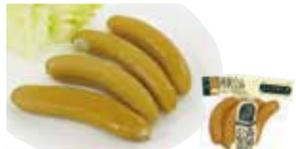
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウイナーです。[GMO飼料不使用]



**298** 蔵 7日

丹沢農場  
粗挽きウイナー  
120g **348円** (税込) **376円** (税込)

飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。[GMO飼料不使用]



**299** 蔵 G不使用 7日

丹沢農場  
ミニフランク  
160g(4本) **455円** (税込) **491円** (税込)

豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。[GMO飼料不使用]



**300** 凍 30日以上

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

山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。[GMO飼料不使用]



#### 芳ばしさと肉の旨みが詰まった特製焼豚

山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]

**301** 凍 G不使用 30日以上/豆・麦

ハム工房ジロー  
やまゆりの焼豚モモブロック  
120g **800円** (税込) **864円** (税込)



#### 味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます

豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗製糖

**303** 凍 G不使用 30日以上/豆・麦

高橋(千野ファーム) 千野さんの豚みそ漬け厚切り  
2枚(200g) **685円** (税込) **740円** (税込)

#### お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理

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

**304** 蔵 G不使用 5日/豆・麦・米

丹沢農場  
丹沢豚小間生姜焼き用(味付)  
200g(肉約140g 通常本体 475円) **452円** (税込) **488円** (税込)

原材料/豚小間切(愛川町)、タレ[丸大豆醤油、純米酒、発酵調味料の母、生姜ペースト、にんにくペースト、馬鈴薯澱粉、粗糖]



**305** 凍 G不使用 90日/卵・乳・麦

丹沢農場  
丹沢ハンバーガー用パティ  
50g×4 **468円** (税込) **505円** (税込)

バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。[牛・豚GMO飼料不使用] [卵・乳製品GMO飼料不分別]

#### 良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください

短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。[牛・卵GMO飼料不分別、豚肉GMO飼料不分別]

**306** 凍 G不使用 90日以上/卵・麦

総合農舎山形村  
短角牛と佐助豚のハンバーグ  
1個(160g) **600円** (税込) **648円** (税込)

#### 滋味深い短角牛のぜいたくな味わい

うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。[GMO飼料不使用]

**307** 凍 G不使用 90日以上/乳・麦

総合農舎山形村  
総合農舎山形村のミートソース  
120g×2 **680円** (税込) **734円** (税込)

#### 秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、パン粉[小麦粉、酵母、食塩、砂糖]、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、ガーリック、揚げ油(菜種油)

**310** 凍 G不使用 4ヶ月以上/卵・麦

秋川牧園  
お徳用チキンナゲット  
400g **878円** (税込) **948円** (税込)

秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側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]

味がよく染み込んでいてレバー独特の臭みありません



原材料/鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにく

**311** 凍 G不使用 9ヶ月/豆・麦・米

秋川牧園  
鶏レバー甘辛焼き  
120g **435円** (税込) **470円** (税込)

秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

#### 特



**312** 凍 G不使用 130日以上/卵・豆・麦・米

秋川牧園  
やきとりセット(加熱済)  
2種×各3本 通常本体 (180g) **688円** (税込) **743円** (税込)

焼き上げた秋川若鶏のモモ、つくねの串が3本ずつ入っています。湯煎してください。[GMO飼料不使用]

原材料/鶏肉(徳島県)、衣[馬鈴薯澱粉、小麦粉、液卵、食塩]、揚げ油[菜種油]、揚げ油、酒、魚醤、食塩、コショウ

#### 厳選素材を使ったマストミのお惣菜

甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたジューシーな神山鶏使用



原材料/鶏肉(徳島県)、衣[馬鈴薯澱粉、小麦粉、液卵、食塩]、揚げ油[菜種油]、揚げ油、酒、魚醤、食塩、コショウ

**314** 凍 G不使用 90日/卵・豆・麦・米

マストミ  
神山鶏のとり南蛮  
200g **475円** (税込) **448円** (税込)

神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。[GMO飼料不使用]

夕食のもう一品やお弁当のおかずに



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ]、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩

**315** 凍 G不使用 120日以上/卵・麦・米

マストミ  
もったいないマグロのカツ  
150g **430円** (税込) **464円** (税込)

キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。[GMO飼料不使用]



**313** 凍 1年

秋川牧園  
とりがらスープ  
50g×5 **420円** (税込) **454円** (税込)

新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。[GMO飼料不使用]

#### 飛鳥食品の手作り本格点心



**318** 凍 G不使用 60日以上/豆・麦・米

飛鳥食品  
黒豚肉の焼き餃子  
16個(280g) **495円** (税込) **535円** (税込)

黒豚肉と野菜たっぷりの具をバリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]



**319** 凍 G不使用 45日以上/豆・麦・米・え

飛鳥食品  
飛鳥の黒豚水餃子徳用  
25個(415g) **796円** (税込) **860円** (税込)

国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。[GMO飼料不分別]



**320** 凍 G不使用 60日以上/豆・麦

飛鳥食品  
飛鳥の黒豚肉シューマイ  
12個(180g) **420円** (税込) **454円** (税込)

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。[GMO飼料不分別]

1個が食べ応えのある大きさです。帆立の旨みが口いっぱい広がります



原材料/豚肉、鶏肉、ペビー帆立、玉ねぎ、豚脂、馬鈴薯澱粉、干し貝柱、しょうゆ、ごま油、食塩、魚醤、コショウ、皮[小麦粉、食塩]

**321** 凍 G不使用 60日以上/豆・麦

飛鳥食品  
飛鳥の手作り帆立シューマイ  
6個(192g) **575円** (税込) **621円** (税込)

飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

おやつにもちょうどいい大きさ



原材料/皮[小麦粉、砂糖、イースト、ラード、食塩]、具[豚肉、玉ねぎ、醤油、たけのこ水煮、砂糖、馬鈴薯澱粉、魚醤、ごま油、生姜、食塩、コショウ]

**322** 凍 G不使用 60日以上/豆・麦

飛鳥食品  
飛鳥の手作りミニ肉まん  
5個(250g) **450円** (税込) **486円** (税込)

しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不分別]

#### 特



**323** 凍 60日以上/麦

飛鳥食品  
飛鳥のあんまん  
4個 通常本体 (240g) **435円** (税込) **418円** (税込)

甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。[GMO飼料不分別]

原材料/皮[小麦粉、砂糖、イースト、ラード、食塩]、具[豚肉、玉ねぎ、醤油、たけのこ水煮、砂糖、馬鈴薯澱粉、魚醤、ごま油、生姜、食塩、コショウ]

**324** 凍 G不使用 45日以上/麦

飛鳥食品  
手包みかんピール入り花巻  
4個(240g) **460円** (税込) **497円** (税込)

国産小麦を練りあげた生地の中にみかんピールを混ぜ込みました。冷凍のまま7~8分蒸すかレンジで加熱してください。

**ランチや夜食にもおすすめ** **新商品**  
**お試し**  
**特価**



原材料/めん(デュラム小麦のセモリナ(イタリア)、なたね油)、野菜(たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、にんにく(国産))、豚肉(国産)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚脂(国産)、鶏肉(国産)、ウスターソース、砂糖、でん粉、チキンエキス、しょうゆ、ホクエキス、食塩、こしょう [GMO飼料不分別]

**325** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎90日以上/豆・麦・米  
**有機パスタのミートソーススパゲティ**  
400g 通常本価 550円 (税込) **538円 (税込)** (581円)  
国産の肉や野菜を使いミートソースを作りました。約1.7mmのパスタ麺で食感良く仕上げました。レンジ、湯煎調理。

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

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

**327** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **332円 (税込)** (359円)

鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。[GMO飼料不分別]

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

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

**329** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **445円 (税込)** (481円)

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。[GMO飼料不分別]

**330** **凍** **G** 不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぼくばく餃子**  
18g×20個 **534円 (税込)** (577円)

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

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

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

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

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

**333** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
**天津包子 肉まん**  
5個(275g) **430円 (税込)** (464円)

国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。[GMO飼料不分別]

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

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

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

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

**336** **凍** **G** 調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
**発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ**  
220g×2 **380円 (税込)** (410円)

九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。[GMO飼料不分別]

**素材の旨みを生かした惣菜を朝食の一品に**  
北海道美瑛産じゃがいもの北海こがねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

原材料/じゃがいも、玉ねぎ、米粉、食塩、澱粉(馬鈴薯)、揚げ油(なたね油、大豆油)

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

**冷凍野菜**

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

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

**339** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **370円 (税込)** (400円)

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

**344** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちちりうどん**  
200g×2 **257円 (税込)** (278円)

国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**345** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**季穂 長ほうとう(つゆ無し)**  
240g **230円 (税込)** (248円)

九州産小麦と独自ブレンドの強力粉を使った生ほうとうです。野菜や肉などと煮込み、醤油や味噌で味をつけてください。

**346** **凍**  
山本食品 ◎180日以上/そ  
**生凍長野県産十割そば**  
130g×2 **585円 (税込)** (632円)

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

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

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

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

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

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

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

**347** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン(スープ無し)**  
120g×2 **268円 (税込)** (289円)

自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのでお召し上がりください。

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

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

**349** **蔵** **G** 調味料  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**日本の中華麺 味噌**  
120g×2 **375円 (税込)** (405円)

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

**具を変えるだけでバリエーションはいろいろ♪**

**感謝**  
**特価**



**国産小麦、全粒粉**  
**コシのある皮です**



**カリッと揚がって軽い食感、香ばしく風味豊かな小麦の味わい**



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

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

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

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

**358** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**ちりめん山椒佃煮(瓶)**  
40g **500円 (税込)** (540円)

瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

原材料/麺(国産小麦粉、モンゴル産天然かん水、食塩)、ソース(中濃ソース、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご酢、澱粉、香辛料、ホクエキス)

**350** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 通常本価 398円 (税込) **380円 (税込)** (410円)

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

原材料/小麦全粒粉、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉)

**351** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **230円 (税込)** (248円)

やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

原材料/小麦粉(岩手県、北海道)、食塩

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

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

**和歌山県御坊市 樽の味**

**ほどよい歯ごたえ、あっさりとした味わい**

11月1日



原材料/大根、砂糖、梅酢、食塩、昆布エキス

**353** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎45日以上  
**紀州紀ノ国あっさり漬**  
120g **360円 (税込)** (389円)

紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

**ピリ辛でご飯がすすむ** **最終**  
**味付けです**

11月1日

たくあんに唐辛子、昆布などを入れてごま油で和えました。

**354** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米  
**漬けもん屋のまかない漬**  
120g **260円 (税込)** (281円)

**ごはんのお供に**

11月1日

和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。

**355** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎60日以上/豆・麦  
**きゅうりのきゅう次郎**  
120g **430円 (税込)** (464円)

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

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

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

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

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

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

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

北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**363** **蔵**  
南部フーズ ◎10日以上  
**釜あげうぐいす**  
170g **236円 (税込)** (255円)

カナダ産青えんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

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

カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつごはん、かき揚げ、スープなどに。

### だしがしっかり利いている 出雲おでん



だしパックと濃縮だしで簡単おでん作り

405 もち入り きんちゃく 102 穂の香卵6個 (平飼い) 379 ソフト はんぺん

原材料/魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、牛蒡、蒲鉾、玉葱、食塩、カボチャ、昆布、人参、魚醤、味噌、鰹だし、昆布だし、ほうれん草、生姜、味噌、あらめ、だし(醤油、食塩、鰹だし、昆布だし、発酵調味料、砂糖)、だしパック(煮干し、鰹節、昆布、椎茸)

365 凍不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米

出雲のおでん種セット大 9種16個 920円(税込994円) ダシ・ダシパック付

独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

### 魚の香り、旨み、食感の違いを知り尽くした 職人の技が生きています



366 凍不使用 高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米

高橋徳治おでん種7種セット 7種13品(356g) 840円(税込907円)

### 昆布、かつお節、鶏団子から天然の 旨みが出ています



367 蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・麦

天然だしのこだわりおでん 470g 618円(税込667円)

### 368 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎10日/米

山上 かまぼこ(白) 150g 900円(税込972円)

### 369 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米

さつま揚げ 34g×4 340円(税込367円)

### 372 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米

ごぼう巻き 33g×4 350円(税込378円)

### 373 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎15日/麦

イワシハンペン 37g×5 330円(税込356円)

イワシの小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。[消泡剤:シリコーン使用]

### 370 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米

揚げボール 12g×8 298円(税込322円)

### 371 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日/米

いか巻き 33g×4 370円(税込400円)

### 374 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦

丸ごといわしつみれ 8個 210円(税込227円)

いわしの骨も皮も丸ごと使用しシブな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。

### お味噌汁やお鍋に



374 蔵不使用 山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦

丸ごといわしつみれ 8個 210円(税込227円)

いわしの骨も皮も丸ごと使用しシブな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。

### 375 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え

つまみ揚げ(野菜) 120g 315円(税込340円)

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

### おかずはもちろん おつまみにも

376 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/米

ささがきごぼう揚げ 120g 350円(税込365円)

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

### 晩酌のおつまみや 麺類のトッピングにも

377 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米

ごろごろ茶豆ちぎり揚 100g 370円(税込400円)

北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

### 378 凍不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米

おとうふ揚げ(五目) 5個(165g) 325円(税込351円)

北海道産助宗タラすり身に豆腐を合わせ、国産野菜5種類(椎茸、人参、ごぼう、竹の子、枝豆)をたっぷり加えました。

### 379 凍不使用 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]

### 380 蔵調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か

自然派styleかにかま 6本(約85g) 210円(税込227円)

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

### 381 蔵不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上

おさかなソーセージ 45g×2 308円(税込333円)

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

### 382 蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆

毎日だいず(大豆の水煮) 120g 240円(税込259円)

北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。

### 383 蔵不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/豆

ミックスビーンズの水煮 150g 278円(税込300円)

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

### 384 蔵不使用 ミヤハラフーズ ◎30日以上

静岡県産たけのこ水煮 120g 500円(税込540円)

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

### 387 蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆

借金なしよせ豆腐 230g 340円(税込367円)

埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。

### 388 蔵不使用 丸和食品 ◎4日/豆

丸和の青大豆寄せ 200g 250円(税込270円)

国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめられます。消泡剤は不使用。

### 389 蔵不使用 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。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。

### 390 蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆

大豆屋 木綿豆腐 330g 342円(税込369円)

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

### 391 蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆

大豆屋 ステーク豆腐 300g 380円(税込410円)

木綿豆腐をしっかり水と水をきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。

### 392 蔵不使用 丸和食品 ◎4日/豆

丸和のきぬ豆腐 300g 180円(税込194円)

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

### 393 蔵不使用 丸和食品 ◎4日/豆

丸和のもめん豆腐 300g 190円(税込205円)

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

### 394 蔵不使用 丸和食品 ◎4日/豆

丸和のミニきぬ豆腐 150g×2 195円(税込211円)

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。

### 395 蔵不使用 丸和食品 ◎4日/豆

丸和のミニもめん豆腐 150g×2 195円(税込211円)

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

### 396 蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆

丸和のやきとうふ 250g 210円(税込214円)

崩れにくく、味がしみやすい! 国産丸大豆・海水にがり100%使用。表面の香ばしさと、豆腐の甘みのバランスが絶妙です。おでん、すき焼きに。消泡剤は不使用。

### 397 蔵不使用 大豆屋 ◎4日/豆

大豆屋 油揚げ 大1枚 226円(税込244円)

原材料/国産大豆、海精にがり、国産菜種油

### 398 蔵不使用 丸和食品 ◎7日/豆

丸和の油揚げ 3枚 180円(税込194円)

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

### 399 凍不使用 丸和食品 ◎60日/豆

きざみ揚げ 100g 230円(税込248円)

圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻み切りました。

### 400 蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆

丸和の厚揚げ 2個(約180g) 190円(税込205円)

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

### 401 蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆

丸和の一口厚揚げ 8個入り 230円(税込248円)

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

### 402 蔵不使用 丸和食品 ◎7日/豆・麦・米

きのこがんも 80g×2枚 290円(税込313円)

国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。

### 403 蔵不使用 丸和食品 ◎7日/豆

青大豆入り貝だくさんがんも 80g×2枚 320円(税込346円)

国産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。

### 404 蔵不使用 丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え

味付えび入り京がんも 10ヶ入 330円(税込356円)

国産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。

### 405 蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆・米

もち入りきんちゃく 3個(約90g) 350円(税込378円)

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

### 406 蔵不使用 丸和食品 ◎30日/豆

丸和のおから(生) 200g 180円(税込194円)

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

### 407 蔵不使用 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米

味付うの花料理 2袋 150g×2袋 530円(税込572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。

### 408 蔵不使用 丸和食品 ◎7日/豆

おでん、鍋物、煮込みうどんに 国産丸大豆で作った丸和食品の油揚げの中に、庄内産もち米で作った餅を入れました。おでん、鍋物、煮込みうどんに。

### 409 蔵不使用 丸和食品 ◎5日/豆・米

おでん、鍋物、煮込みうどんに 国産丸大豆で作った丸和食品の油揚げの中に、庄内産もち米で作った餅を入れました。おでん、鍋物、煮込みうどんに。

### 410 蔵不使用 丸和食品 ◎30日/豆

おでん、鍋物、煮込みうどんに 国産丸大豆で作った丸和食品の油揚げの中に、庄内産もち米で作った餅を入れました。おでん、鍋物、煮込みうどんに。

### 411 蔵不使用 丸和食品 ◎21日/豆・麦・米

おまめ 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。

**カップ入りだからそのままOK**

タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**特**  
**408** **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 通常本体 **220円** (税込) **210円** (税込) (227円)  
 タレ・カラシ付



**409** **G不使用**  
 登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**十勝の息吹小粒納豆**  
 30g×3 タレ・カラシ付 **218円** (税込) (235円)  
 食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。

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

**411** **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)

**413** **G不使用**  
 登喜和食品 ©7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
 30g×2 タレ・カラシ付 **188円** (税込) (203円)  
 北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

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

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

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

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

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

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

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

**421** **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)

**422** **G不使用**  
 栄屋製パン ©3日/卵・乳・豆・麦  
**ハンバーガー用バンズ**  
 4個入 **240円** (税込) (259円)

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

**424** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円** (税込) (324円)  
 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、塩(海の精)、天然酵母

**425** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ミックスバタール(パン)**  
 1本 **370円** (税込) (378円)  
 国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

**426** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ベーグル**  
 70g×3個 **324円** (税込) (350円)  
 国産小麦粉、天然酵母、食塩

**427** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**クランベリー&クルミ**  
 1個 **370円** (税込) (400円)

**428** **G不使用**  
 サンタハウス ©6日/卵・乳・麦  
**リンゴ&おさつパイ**  
 1個 **608円** (税込) (657円)

**429** **G不使用**  
 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)

**430** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**角食パン8枚切**  
 1斤(8枚) **380円** (税込) (410円)

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

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

**433** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**ヨーロッパ風田舎パンハーフC**  
 1/2カット (約180g) **280円** (税込) (302円)  
 小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ライ麦粉(カナダ、ヨーロッパ※残留農薬検査済)、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島)、食塩

**434** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**胚芽パン**  
 1斤(約360g) **525円** (税込) (567円)  
 小麦粉(岩手)、小麦胚芽粉(カナダ、アメリカ※残留農薬検査済)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、甘しよ糖、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

**435** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**酵母コーヒブレッド**  
 1個 通常本体 (約310g) **570円** (税込) (592円) **548円** (税込)

**436** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**酵母アップルロール**  
 約320g **630円** (税込) (680円)

**437** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神ドック(パン)**  
 3本 **350円** (税込) (378円)  
 国産小麦とシンプル素材のドックパン。1本で大満足のサイズ、半分にカットして使うのもおすすめです。

**438** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神ホワイトフランス**  
 約65g×5個 **405円** (税込) (437円)  
 小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩

**439** **G不使用**  
 サラ秋田白神 ©3日/麦  
**白神レザンノア**  
 1個(約200g) **445円** (税込) (481円)  
 小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、くるみ(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩

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

**441** **G不使用**  
 無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月  
**甘夏と伊予柑のマーマレード**  
 220g **630円** (税込) (680円)  
 愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

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

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

**444** **G不使用**  
 山田養蜂場 ©180日以上  
**アルゼンチン産百花蜜** **大容量**  
 1000g **2150円** (税込) (2322円)

**445** **G不使用**  
 アルファードスタッフ ©1.5年以上  
**メープルシロップアンバー**  
 250g **690円** (税込) (745円)

**446** **G不使用**  
 創健社 ©5ヶ月以上/米  
**玄米フレーク・プレーン**  
 150g **498円** (税込) (538円)  
 国内産の有機JAS認定玄米以外何も使用せずに作った玄米フレークです。

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

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

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

**つくばのはちみつ屋さん 山田養蜂場**  
**感謝祭**  
**りんごのコンポートにはアルゼンチン産百花蜜を使用!!**  
 一口食べる止まらなくなりそうな美味しさで、はちみつが入っているのには驚いたほど!  
 種類豊富なはちみつの試食とりんごのコンポートで会場を盛り上げていただきました!

**はちみつ漬けやお砂糖の代わりにお料理にも!**  
 クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。  
**444** **G不使用**  
 山田養蜂場 ©180日以上  
**アルゼンチン産百花蜜** **大容量**  
 1000g **2150円** (税込) (2322円)

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。  
**445** **G不使用**  
 アルファードスタッフ ©1.5年以上  
**メープルシロップアンバー**  
 250g **690円** (税込) (745円)

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

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

お米や小松菜などの生野菜を食べて育った鶏が産む「穂の香卵(平飼い)」 小幡畜産

感謝祭

ブースでは飼料米や野菜を展示。プレーンオムレツの試食ではその美味しさに感動する組合員さん続出！担当の平井さんは自信になったとのこと、会場の雰囲気良かったです。



穂の香卵を使ってくださったというキッチンカーのメルシー商店さんが出店。実は、メルシー商店さんで使っている卵は穂の香卵なんです！



小幡畜産 /卵 穂の香卵(平飼い) 10個 (MS~LLサイズ) 530円 518円(税込559円) 6個 (MS~LLサイズ) 350円 338円(税込365円)

JAやさと /卵 産直たまご 10個 (MS~LLサイズ) 340円(367円) 6個 (MS~LLサイズ) 230円(248円)

秋川牧園 /卵 秋川牧園のたまご10個 10個 (S~Lサイズ) 468円(505円)

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(700円)

よつ葉乳業 北海道よつ葉牛乳 500ml 310円(税込335円)

よつ葉乳業 山地酪農牛乳 500ml 468円(税込505円)

よつ葉乳業 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円(税込486円)

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)

よつ葉乳業 飲んでやさしいヨーグルト 500ml 230円(税込248円)

よつ葉乳業 よつ葉のむヨーグルトプレーン 250g 185円(税込200円)

よつ葉乳業 よつ葉牛乳 1ℓ 310円(税込335円)

よつ葉乳業 ブラウンスイス牛乳 500ml 257円(税込278円)

よつ葉乳業 那須の美味しい牛乳 1000ml 450円(税込486円)

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 よつ葉たんぱくりッチ0プレーン 100g 162円(税込175円)

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)

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)

スライスしてそのまままずは味わってください! 特 原材料/生乳(茨城県)、食塩

よつ葉乳業 よつ葉のヨーグルト 90g×3個 248円(税込268円)

よつ葉乳業 ほっぺがよろこぶ牛乳プリン 90g×3個 350円(税込378円)

よつ葉乳業 シュレットチーズ 250g+50g 618円(税込667円)

鈴木牧場 さけるチーズプレーン 30g 230円(税込248円)

鈴木牧場 さけるチーズ醤油 30g 250円(税込270円)

鈴木牧場 スカモルツァチーズ 40g 360円 350円(税込378円)

よつ葉乳業 よつ葉スライスチーズ 100g(4枚) 408円(税込441円)

よつ葉乳業 南箱根のモッツアレラチーズ 100g 653円(税込705円)

よつ葉乳業 よつ葉生クリーム 200ml 408円(税込441円)

千葉県 三芳村蛭まい研究会 みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料 475 白米 2kg 1200円(税込1296円)

秋田県 ライスロッヂ大湯 あきたこまち 無農薬無化学肥料 478 白米 2kg 1690円(税込1825円)

岩手県産 もちきび 170g 680円(税込734円)

山形県 庄内協同ファーム 庄内つや姫 低農薬無化学肥料 475 白米 5kg 2980円(税込3218円)

高知県 高生連 高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料 491 白米 5kg 3575円(税込3861円)

岩手県産 うるちひえ 170g 600円(税込648円)

山形県 庄内協同ファーム 庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料 487 白米 5kg 3100円(税込3348円)

九州 湧水有機生産組合 九州産にこまる 491 白米 2kg 1500円(税込1620円)

米ぬか 1kg 198円(税込214円)

山形県 庄内協同ファーム 庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料 489 白米 5kg 3100円(税込3348円)

九州 湧水有機生産組合 九州産にこまる 490 玄米 5kg 3330円(税込3596円)

マルアイ食品 180051 麴屋甚平熟成ぬか床 1kg 610円(税込659円)



味噌が決め手のこんにゃく味噌おでん

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。

**500** 田中屋 **田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550**円(税込) **594**円

**499** ヤマク食品 **蔵出し生 糎みそ(ツブみそ)**  
900g **648**円(税込) **700**円

**11月1日**

**505** のだみそ **四季の味噌たれ**  
200g **390**円(税込) **421**円

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麴、国産大豆、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

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

**G** 近藤醸造 **国産丸大豆醤油**  
1ℓ **593**円(税込) **640**円

**507** 1.8ℓ **907**円(税込) **980**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

**G** 近藤醸造 **めんつゆ**  
360ml **472**円(税込) **510**円

**509** 1ℓ **880**円(税込) **950**円

**501** ヤマク食品 **無添加白みそ**  
375g **430**円(税込) **464**円

**503** のだみそ **豊田榊塚 豆みそオリジナル(生)**  
400g **600**円(税込) **648**円

**505** のだみそ **四季の味噌たれ**  
200g **390**円(税込) **421**円

愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りてとただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

**510** 節辰商店 **昆布不使用のつゆ**  
900ml **867**円(税込) **936**円

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

**512** 横井醸造工業 **純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

**502** ヤマク食品 **無添加だし入りみそ**  
375g **520**円(税込) **562**円

**504** のだみそ **豊田榊塚 豆みそレギュラー**  
400g **500**円(税込) **540**円

**505** のだみそ **四季の味噌たれ**  
200g **390**円(税込) **421**円

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

**511** 光食品 **レモン100%しぼりたて**  
180ml **499**円(税込) **539**円

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

**520** 都錦酒造 **みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込) **939**円

**513** 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用した砂糖です。

**514** 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詰め、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

**515** 青い海 **沖縄の海水塩 美ら海育ち**  
250g **450**円(税込) **486**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。

**517** 味の醸造 **味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込) **970**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

**518** 白扇酒造 **福来純本みりん**  
500ml **870**円(税込) **957**円

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

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

**516** 海の精 **海の精あらしお**  
240g **600**円(税込) **648**円

**517** 味の醸造 **味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込) **970**円

**520** 都錦酒造 **みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込) **939**円



**G** 平田産業 **一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込) **933**円

**521** **522 (小)** **523** **524** **525**

**感謝** **521** **522 (小)** **523** **524** **525**

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、昔ながらの搾り方で搾りました。

農業不使用栽培の国産菜種を古式搾り方で搾りました。

**523** 堀内製油 **国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**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、搾り製法で一番搾りした高級油です。

**524** 創健社 **べに花油**  
600g **1350**円(税込) **1458**円

乾燥させたココナッツ果肉を圧搾したクッキング用オイルです。無色無臭なので様々な料理にご利用いただけます。20℃以下で固体化します。

**525** ココウェル **香りのない有機プレミアムココナッツオイル**  
460g **1000**円(税込) **1080**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。

**532** 光食品 **ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) **430**円

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

**533** 光食品 **有機ピザソース**  
225g **420**円(税込) **454**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** 高橋ソース **やまゆり中濃ソース**  
180ml **370**円(税込) **400**円

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

**530** 高橋ソース **カントリーハーベスト とんかつソース**  
180ml **398**円(税込) **430**円

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

**537** 創健社 **有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込) **580**円

ちよっぴりスパシーなドレッシング

**538** 高橋ソース **有機イタリアンドレッシング**  
200ml **546**円(税込) **581**円

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

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

**539** 創健社 **えごまオイル入り和風ドレッシング**  
150ml **528**円(税込) **570**円

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

フレック状になっているから使い易い!

**540** **541**

**540** 甘口 **541** 中辛  
150g(約7皿分) **298**円(税込) **322**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]

**536** **537**

**536** **537**

**536** **537**

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

**545** 富貴食研 **麻婆鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円

**538** 高橋ソース **有機イタリアンドレッシング**  
200ml **546**円(税込) **581**円

**542** 創健社 **ハヤシライスルウ**  
115g **415**円(税込) **448**円

一番しほりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。[GMO飼料不分別]

**543** 東京フード **おろしにんにく**  
40g **430**円(税込) **464**円

国産にんにくだけに花油を使用し、本格のおろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬けた青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

**544** **545**

**544** **545**

スパシーなカレーを豆乳と和風だしでマイルドに仕上げました。食べやすい量の2〜3人前。[鶏GMO飼料不分別]

**546** 富貴食研 **カレー鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円

**547** マルサンアイ **野菜がおいしいとり塩鍋スープ**  
600g **298**円(税込) **322**円

**548** 伊藤食品 ◎1年半以上  
**銀のまぐろ水煮**  
70g×3 **720円**(税込778円)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**549** 千葉産直サービス ◎360日以上/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
100g **330円**(税込356円)  
(固形量70g)

**550** 千葉産直サービス ◎360日以上/米  
**とろイワシ水煮缶**  
150g **440円**(税込475円)

**551** 千葉産直サービス ◎360日以上/米  
**焼き塩さば**  
100g **460円**(税込497円)  
(固形量80g)  
骨まで食べられます!国内水揚げの良質サイズのサバを限定。焼いたサバの香ばしさが食欲をそそります。

**552** 三育フーズ ◎1年以上/豆・麦  
**グルテンミート**  
170g **525円**(税込567円)  
小麦をぶつ切りの肉状に加工し、醤油でうす味付けしてあります。肉と同じように料理の材料としてお使いください。

**553** アリサン ◎6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g(固形81g) **208円**(税込225円)  
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

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

**555** 創健社 ◎6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **230円**(税込248円)  
(固形量240g)

**556** ナガノトマト ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**特選なめ茸うす塩味**  
180g **319円**(税込345円)  
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

**557** 桜井食品 ◎3ヶ月以上/豆・麦  
**ごまラーメン**  
100g **185円**(税込200円)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。(GMO飼料不分別)

**558** 桜井食品 ◎180日/豆・麦・米  
**十穀らーめん・しょうゆ味**  
89g(麺80g) **220円**(税込238円)  
国内産の十種類の穀物を使ったノンフライ麺です。(GMO飼料不分別)

**559** 純正食品マルシマ ◎90日以上/豆・麦  
**尾道まぜ麺**  
130g(麺90g) **240円**(税込259円)  
動物性原材料ゼロのピリ辛即席まぜ麺です。そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。

**560** 創健社 ◎45日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
111g(麺80g) **220円**(税込238円)

**561** **5袋**  
111g(麺 通常本体80g)×5 **1028円**(税込1110円)

内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。〔鶏GMO飼料不分別〕

**562** 創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
111.3g(麺90g) **170円**(税込184円)

**563** **5袋**  
111.3g(麺 通常本体90g)×5 **798円**(税込862円)  
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**564** 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)

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

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

**565** 東日本産業 ◎1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **390円**(税込421円)

**566** 東日本産業 ◎4ヶ月/麦  
**南部小麦全粒粉**  
1kg **420円**(税込454円)

**567** 江別製粉 ◎4ヶ月以上/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
1kg **520円**(税込562円)

**568** 熊本製粉 ◎90日以上/麦  
**ミナミノカオリ(パン用小麦粉)**  
1.25kg **600円**(税込648円)  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかに、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

**569** よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
150g **268円**(税込289円)  
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。(GMO飼料不分別)

**570** JA土佐れいほく ◎45日以上/米  
**米粉のお好み焼粉**  
400g **450円**(税込486円)  
土佐れいほく産米の微細粒粉 米粉に、山芋粉、宗田節粉などを混ぜた、お好み焼用ミックス粉です。

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

**571** 三木食品 ◎2ヶ月以上/麦  
**マムのパン粉**  
230g **233円**(税込252円)

北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

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

**573** 金子製麺 ◎45日以上/そ  
**国産そば粉(挽きくるみ)**  
500g **765円**(税込826円)  
主に北海道産のそば粉を粗挽きしました。蕎麦や蕎麦がき、ガレットなどに。

**574** 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **448円**(税込484円)  
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

**575** 庄内協同ファーム ◎45日以上/米  
**玄米もち**  
500g(12~13個) **738円**(税込797円)  
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「でわもち」を100%使用した玄米もちです。

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

**576** 金子製麺 ◎2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
240g **248円**(税込268円)

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

**577** 坂利製麺所 ◎4ヶ月以上/麦  
**吉野葛うどん**  
200g **420円**(税込454円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦どうぞ。

**578** 坂利製麺所 ◎180日以上/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **480円**(税込518円)

**579** 金子製麺 ◎45日以上/麦・そ  
**足柄古式そば(五割そば)**  
240g **300円**(税込324円)

**580** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
500g **380円**(税込410円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**581** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
200g **200円**(税込216円)  
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

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

**582** 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

**583** 坂利製麺所 ◎720日/麦  
**おつゆの友**  
100g **200円**(税込216円)  
手延べそうめんを干す時の種棒にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

**584** ムソー ◎6ヶ月以上/麦  
**北海道産全粒小麦粉使用くるまふ**  
6枚 **426円**(税込460円)  
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

**585** 金正食品 ◎365日以上  
**国産はるさめ**  
100g **300円**(税込324円)  
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。

**586** 豊永長六商店 ◎180日以上  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
80g **1175円**(税込1269円)  
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

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

**587** ムソー ◎90日以上  
**無漂白かんぴょう**  
40g **588円**(税込635円)

**588** 江別製粉 ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
500g **380円**(税込410円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。

**589** 坂利製麺所 ◎720日/麦  
**おつゆの友**  
100g **200円**(税込216円)  
手延べそうめんを干す時の種棒にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

**590** 信州雪 ◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

**591** カクサ ◎180日以上  
**かつお削りパック**  
30g **300円**(税込324円)

**588** てんぼ印 ◎90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込281円)  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**589** てんぼ印 ◎90日以上  
**乾燥ごぼう**  
20g **290円**(税込313円)  
無茶々園生産者の有機ごぼうをささがきにして乾燥させました。水で戻してきんぴらごぼうやかき揚げ、炊き込みご飯、豚汁などに。

**592** カクサ ◎180日以上  
**そばだし**  
120g **595円**(税込643円)

**593** カクサ ◎180日以上  
**老舗のだし**  
8g×16P **360円**(税込389円)

**594** カクサ ◎90日以上  
**国内産煮ぼし**  
80g **398円**(税込430円)

**595** カクサ ◎90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)

**596** カクサ ◎90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)

**597** 成清海苔店 ◎180日  
**有明一番摘 焼きのり**  
全型10枚入 **1078円**(税込1164円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

**598** 成清海苔店 ◎180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503円)

**599** 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
20枚×3袋 **458円**(税込495円)

**600** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**味のりふりかけ**  
50g **412円**(税込445円)

**601** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**さけふりかけ**  
40g **656円**(税込708円)

**598** 成清海苔店 ◎180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503円)

**599** 成清海苔店 ◎180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
20枚×3袋 **458円**(税込495円)

**600** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**味のりふりかけ**  
50g **412円**(税込445円)

**601** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**さけふりかけ**  
40g **656円**(税込708円)

**602** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**さけふりかけ**  
40g **656円**(税込708円)

**603** 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米  
**さけふりかけ**  
40g **656円**(税込708円)

### 創健社のチョコレート

食べ応えのあるBIGサイズ



**602** **G**不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ビッグアーモンドチョコレート**  
400g 通常本体 1890円 **1748円** (税込1838円)

新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

**特**

まろやかで口どけの良いチョコレート



**603** **G**不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g 通常本体 390円 **368円** (税込397円)

北海道産牛乳(よつ葉)のミルクパウダーをたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート。

**特**



**604** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **495円** (税込535円)

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



**605** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋よもぎ大福**  
220g(4個入) **540円** (税込583円)

つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



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

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



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

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



**608** **凍** **G**不使用  
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦  
**豆乳カステラ**  
5切 **377円** (税込407円)

砂糖、鶏卵(GMO飼料不分別)、小麦粉、豆乳、水あめ



**609** **G**不使用  
野中 ◎60日以上  
**栗・野中の手作りぜんざい**  
120g **330円** (税込356円)

小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、栗甘露煮(栗、砂糖)

今までにない食感、パリパリと食べられる生姜チップです



**610** **G**不使用  
エスランドル ◎90日以上  
**ジンパリ**  
30g 通常本体 380円 **358円** (税込387円)

厳選した繊維質の細かい大生姜を薄くスライス。天然オリゴ糖が豊富なたんぱく質をコーティングした後、独自の技術で乾燥させました。

北海道産大豆使用。昔懐かしいきなこのお菓子



**611** **G**不使用  
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米  
**きなこねじり**  
120g 通常本体 325円 **318円** (税込343円)

北海道産大豆を焙煎したきな粉を使い、てん菜とさつまいも澱粉で仕上げました。



**612** **G**不使用  
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆  
**完熟梅ゼリー**  
130g(個装紙込み) **365円** (税込394円)

水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン



**613** **G**不使用  
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆  
**干し柿ゼリー**  
130g(個装紙込み) **290円** (税込313円)

水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにやく粉、食用なたね油、大豆レシチン

### ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



**614** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g 通常本体 328円 **308円** (税込333円)

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシースナックです。

ローストすることで引き立つアーモンドの食感や香ばしさ



**616** **G**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト**  
50g 通常本体 448円 **428円** (税込462円)

CCOF認定のノンパレー種のアーモンドをロースト。ノンオイル、無塩でアーモンドの本当のおいしさが楽しめます。



**615** **G**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライブルーベリー**  
40g **640円** (税込691円)

ブルーベリー(海外認証原料 米国産)



**617** **G**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**松の実**  
30g **540円** (税込583円)

松の実(中国産)

さや無しだから食べやすい!あとをひく香ばしさです



**618** **G**  
神奈川県産  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落花生  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円** (税込961円)

神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

風味豊かでむっちりとした食感の干し芋です



**619** **G**不使用  
石崎 幸寛 ◎20日以上  
**干しいも(栃木県・石崎農園)**  
150g **690円** (税込745円)

農業の使用を可能な限り抑えて栽培した原料芋(べにはるか)を生産者が自ら加工しています。昔ながらの天日干し乾燥でじっくりと干しあげました。

食物繊維が豊富であまみが際立つ、柿のドライフルーツです



**620** **G**  
王隠堂農園 ◎30日以上  
**柿のしずく(カット干柿)**  
70g **390円** (税込421円)

減農薬・無化学肥料の種なし柿(刀根柿、平核無柿)をカットし無燻蒸で干しあげました。添加物や砂糖不使用なので自然な味わい。

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



**621** **凍** **G**不使用  
井村屋  
**箱・オーガニックあずきバー**  
60ml×6本 **580円** (税込626円)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

木次のプレミアムアイスクリーム



**622** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **340円** (税込367円)

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。[卵・乳GMO飼料不使用]

木次のプレミアムアイスクリーム



**623** **凍** **G**不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA ビターチョコ**  
120ml **340円** (税込367円)

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]

### 山形県 庄内協同ファーム

ここのある黒砂糖の甘みがおやつに最適です



**625** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**米おこし**  
約150g **460円** (税込497円)

昔から作られてきた、おばあちゃん直伝の味を今風にアレンジし懐かしい味の仕上げにこだわりました。



**626** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**米おこしモロヘイヤ入り**  
150g **460円** (税込497円)

うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)



**628** **G**不使用  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**揚げ潮あられ**  
80g **355円** (税込383円)

もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩



**627** **G**  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**玄米あられ**  
80g **325円** (税込351円)

もち米(山形県庄内産)、食塩



**629** **G**不使用  
庄内協同ファーム ◎45日/米  
**ポンちゃん**  
100g **325円** (税込351円)

うるち米、砂糖(てんさい糖)

### ナチュラルド本舗

丁寧に裏ごしした栗が香りよく秋らしい濃厚な美味しさです



**630** **凍**  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**渋皮栗のモンブラン**  
2個 **990円** (税込1069円)

サクサクのタルト生地にナチュラルド自慢のカスタードクリームと渋皮栗のクリームを組み合わせた食べごたえのするケーキです。

### 北海道産の有機栽培がほちやを使ってふっくらと焼きあげました

国産小麦粉、有機がほちや、豆乳、なたね油、国産さび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)



**631** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦  
**有機がほちやのスコーン**  
約40g×3 **390円** (税込421円)

規格変更しました  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**アーモンドクッキー**  
40g **350円** (税込378円)

### サクサクのクッキーに香ばしいアーモンド



ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**アーモンドクッキー**  
40g **350円** (税込378円)

小麦粉、バター、アーモンドスライス、洗双糖、卵(GMO飼料不分別)〔乳製品GMO飼料不分別〕

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**633** 菱和園 有機煎茶・金 100g **990円**(税込1069円) ◎4ヶ月以上

エシカル消費に貢献するRA認証を取得しています。



**634** 菱和園 有機煎茶 100g **680円**(税込734円) ◎4ヶ月以上

菱和園がお届けする **有機のお茶**

有機碾茶の茎を浅煎りした甘い香りが特長のほうじ茶です



**635** 菱和園 有機碾茶棒ほうじ 100g **400円**(税込432円) ◎4ヶ月以上

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



**636** ミエハク ◎1年以上 麦茶52ティーバック 8g×52袋 **490円**(税込529円)

国内産大麦を砂煎り焙煎した本格麦茶です。お手軽に水出し・煮出しがお楽しみいただけます。無漂白ティーバック使用。



**638** 小谷穀粉 ◎6ヶ月以上 有機はと麦&ルイボス 28g(3.5g×8包) **315円**(税込340円)

女性に人気の「はと麦」「ルイボス」に爽やかなレモン風味の「レモンマートル」を加えました。お湯出し、水出し、マイボトルにも!

華やかな香りをお楽しみください



**637** ネオファーム ◎2年 アールグレイティー 2.2g通常本体×25パック **560円**(税込539円)

スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。



**640** 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・ダーズリン 50g **535円**(税込578円)

有機JAS規格をみたして栽培されたアッサム紅茶です。濃厚な香りとココはミルクティーにおススメ。

東京都八王子市 珈琲実験室

バランスのとれた味と香り



**641** 珈琲実験室 ◎1年以上 リラックスティー・アッサム 50g **535円**(税込578円)

ソフトブレンドコーヒー

**642** 粉 **643** 豆 170g **690円**(税込745円)

グアテマラ、ペルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

**180172** 珈琲実験室 ◎11月1回 コーヒー用無漂白ペーパー 1~2人用(100枚) **310円**(税込341円)

手軽に玄米、糀、乳酸菌(殺菌)が摂れるストレートタイプ



**645** ヤマト醤油味噌 ◎45日以上/米 一日一糀・生玄米甘酒 140ml **280円**(税込302円)

玄米甘酒に乳酸菌(殺菌)をプラス。麹菌が作り出すクエン酸のさっぱりとした酸味が特徴です。そのままお飲みください。



**639** 創健社 ◎360日/乳 ミルクココア 16g×5 **465円**(税込502円)

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアのあるココアです。(GMO飼料不分別)



**180075** 長野興農 ◎6ヶ月以上 信州まるごとりんごジュース 160g×6缶 **840円**(税込907円)

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



**644** ムソー ◎2年 しょうが湯 20g×5袋 **340円**(税込367円)

国産無農薬のしょうがを100%使った香りのよいしょうが湯です。



**180087** 光食品 ◎60日以上 国産有機野菜ジュース 125ml×12本 **2040円**(税込2203円)

国産有機野菜を使用し、砂糖・食塩無添加で、にんじん・トマトベースのさらっと飲みやすい有機JAS認定のにんじんミックスジュースです。



**646** 野田ハニー食品工業 ◎120日以上 有機ざくろジュース 710ml **1450円**(税込1566円)

有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。



**180099** 光食品 ◎2年 国産有機トマトジュース食塩無添加 160g×30缶 **5100円**(税込5508円)

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

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



**647** もりだくさん ◎4ヶ月以上 さんさんファームりんごジュース 1ℓ **800円**(税込864円)



**180105** 光食品 ◎1年 ぶどうサイダー+レモン 250ml×30缶 **4350円**(税込4698円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうに、有機レモン果汁を加えた、果汁本来の甘味をいかしたサイダーです。

国内初の有機JAS認定炭酸飲料



**648** ヒカリオーガニックジンジャーエール 250ml **150円**(税込162円) ◎4ヶ月以上

**180117** 箱 250ml×30缶 **4350円**(税込4698円) ◎1年

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

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(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。



**649** 日本ビール ◎3ヶ月以上 龍馬POWER SODA 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。



**650** 創健社 ◎90日以上 緑茶 500ml **150円**(税込162円)

**180130** 箱 500ml×24本 **3480円**(税込3758円)

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



**180142** KFG ◎1年以上 箱アルカリ水 金城の華 500ml×24本 **3150円**(税込3402円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。



**180403** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1550円**(税込1705円)

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てたブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。



**180415** 長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1450円**(税込1595円)

**180178** まとめ得 エチゴビール 3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **830円**(税込913円)

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



**180166** ヤマキ ◎4ヶ月以上/豆 豆乳で元気 125ml×24 **4200円**(税込4536円)

秋田県をはじめ国産の特別栽培大豆で作っています。大豆のうまみを多く含んだ成分無調整の豆乳です。(大豆固形分11%)



**180385** 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。

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。



**180154** マルサンアイ ◎60日以上/豆 豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×24 **2400円**(税込2592円)

原材料/米(国産)、米糀(国産米)

**180397** 大和川酒造店 純米辛口 弥右衛門 720ml **1180円**(税込1298円)

特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数:15/日本酒度:+7/精米歩合:60%

**180180** まとめ得 エチゴビール 3本プレミアムレッドエール 350ml×3 **830円**(税込913円)

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

**180294** ケミカルジャパン 半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **615円**(税込677円)

耐熱温度-30℃~100℃。サイズ縦39cm、横25cm



**180208** ポーソー油脂 ニューライスター100 3kg **960円**(税込1056円)

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



**180210** ポーソー油脂 カビ取り泡スプレー 300ml **870円**(税込957円)

浴室・洗面所などに、泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシですっから水洗いから取り除いてください。



**180233** 海の精 ソルトで歯みがき 25g **657円**(税込723円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。



**180312** ケミカルジャパン 手さげポリ袋 100枚 **650円**(税込715円)



**180324** ケミカルジャパン パカッと調理用袋 50枚 **190円**(税込209円)



**180300** ケミカルジャパン 結べますよ半透明ゴミ袋45L 50袋 **680円**(税込748円)

強化フィルムを使用。



**180348** ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグM 42枚 **490円**(税込539円)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦19.5cm、横19cm



**180350** ケミカルジャパン WジッパーフリーザーバッグL 25枚 **480円**(税込528円)

強力なWジッパー構造です。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジでは解凍までOKです。サイズ縦28cm×横27cm



**180336** ケミカルジャパン マチ付きキッチンパック 200枚 **360円**(税込396円)

開きやすいエンボス加工。耐熱温度-30℃~100℃。電子レンジは解凍まで可能です。サイズ縦35cm、横21cm、マチ4cm



**180257** 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)



**180282** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **415円**(税込457円)



**180361** 宇部フィルム ポリラップ 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。

**宮城県仙台市 趙さんの味**

本場韓国のキムチチゲが  
このセットで簡単にできます!



原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

**180427** **蔵** **G** 不使用  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチ鍋セット**  
4人用(480g) **680**円(税込734円)

キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

**白菜の旨味とりんごのフルーティな味わい**

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



**180439** **蔵**  
趙さんの味 ◎7日以上/米・え  
**趙さんの味 はさみ込みキムチ**  
350g **600**円(税込648円)

**辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです**

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。



**180440** **蔵**  
趙さんの味 ◎7日以上/米・え  
**趙さんの味 熟成白菜キムチ**  
200g **420**円(税込454円)



伝統製法を守る・伝える「**鰹節**」  
**高知県宇佐 竹内商店**

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。

**181079** **蔵**  
竹内商店 ◎180日以上  
**本枯れ鰹節**  
1節(約220g) **1580**円(税込1706円)



**181080** **蔵**  
竹内商店 ◎30日以上  
**本枯れ鰹節削り節**  
40g **500**円(税込540円)

カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

**181092** **蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**鰹節削りだし(荒削り)**  
400g **2300**円(税込2484円)

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹節削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。



**180452** **蔵**  
趙さんの味 ◎7日以上/米  
**趙さんの味 水キムチ**  
300g(固形200g) **515**円(税込556円)  
たれ100g

白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



**181020** **蔵** **G** 不使用  
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米  
**趙さんの味 コチュジャン**  
150g **500**円(税込540円)

味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。



**181043** **蔵** **G** 不使用  
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチの素**  
200g **430**円(税込464円)

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



**181109** **蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**宗田節削りだし**  
100g **550**円(税込594円)

宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。



**181110** **蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**新節削り**  
50g **320**円(税込346円)

水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。



**181122** **蔵**  
竹内商店 ◎180日以上  
**土佐のかつおの花吹雪**  
80g **630**円(税込680円)

土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。



**181018** **蔵** **G** 不使用  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米  
**趙さんの味 チャンジャ**  
50g **415**円(税込448円)

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



**181031** **蔵** **G** 不使用  
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米  
**ヤンニョムジャン(万能だれ)**  
240g **570**円(税込616円)

野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。



**181055** **蔵**  
趙さんの味 ◎90日以上  
**粉唐辛子(粗)**  
100g **315**円(税込340円)

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



**181134** **蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**鰹上粉**  
100g **340**円(税込367円)

鰹節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。



**181146** **蔵**  
竹内商店 ◎90日  
**生節**  
約270g **600**円(税込648円)

30分~40分焙乾しただけの半生タイプの鰹節です。スライスしてそのまま食べられます。



**181158** **蔵**  
竹内商店 ◎120日  
**焼かつお**  
約200g **580**円(税込626円)

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。

**京都桂 胡麻の山田製油**

しっかりとした胡麻の味とコクが特長。中華料理などにおすすめです



**181160** **蔵**  
山田製油 ◎730日  
**黒ごま油**  
145g **1300**円(税込1404円)

ミャンマー産の黒ごまを使い、ごまの美味しい所だけを搾り出した一番搾り油です。

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

**181171** **蔵**  
山田製油 ◎365日以上  
**へんこ一番絞りごま油**  
275g **900**円(税込972円)

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

**181195** **蔵**  
山田製油 ◎150日  
**へんこ炒りごま(黒)**  
50g **250**円(税込270円)

**181201** **蔵**  
山田製油 ◎150日  
**ごますりすり(黒)**  
45g **300**円(税込324円)

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

**181183** **蔵**  
山田製油 ◎365日  
**ごまら油**  
60g **550**円(税込594円)

**181213** **蔵**  
山田製油 ◎360日以上  
**ごまねりねり(白)**  
150g **600**円(税込648円)

**東京葛飾青戸 富士見堂**



素材で味わうせんべい。そのままご飯として食べればおいしいお米をあえてせんべいに。しっかりとしたお米の味・素材の味を大切にしておせんべいを作っています。

**181262** **蔵** **G** 不使用  
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米  
**成清さんの海苔せんべい**  
12枚 **390**円(税込421円)

有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味



原材料/うるち米(北海道)、醤油、海苔

**京都宮津 飯尾醸造**

まろやかな旨みとコクの純米酢



**181225** **蔵**  
飯尾醸造 ◎2年/米  
**純米富士酢**  
500ml **740**円(税込799円)

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

**ゆず&かぼすのダブル果汁!**



**181237** **蔵** **G** 不使用  
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米  
**富士ゆずぼん酢**  
360ml **900**円(税込972円)

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

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

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

**181250** **蔵**  
飯尾醸造 ◎180日以上/米  
**紅芋酢(大)**  
500ml **2400**円(税込2592円)

**食べやすい大きさと軽い食感**



**181274** **蔵** **G** 不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**小丸揚げせんべい**  
14枚 **360**円(税込389円)

原材料/うるち米(北海道)、米サラダ油、醤油

**軽い食感で、白醤油と梅びしお、ざらめの甘じょっぱい味わい**



**181286** **蔵** **G** 不使用  
富士見堂 ◎45日以上/麦・米  
**梅ざらめあられ**  
50g **278**円(税込300円)

原材料/もち米(国産)、梅びしお、砂糖、小麦醸造調味料

**荳胡麻のプチプチとした食感 ほんのりとしたシソの香り**



**181298** **蔵** **G** 不使用  
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**荳胡麻せんべい**  
10枚 **398**円(税込430円)

**そのまま食べても美味しい桜えびもち米の甘みにサクッとした食感**



**181304** **蔵** **G** 不使用  
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え  
**海老揚げ**  
50g **290**円(税込313円)

原材料/もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖