

明るく元気な毎日へ
Otento 2025年
 【おてんと】
お正月特集

正月便お届けカレンダー

	月コース	火コース	水コース	木コース	金コース
注文書回収	12/ 2	3	4	5	6
商品配達	12/16	17	18	19	20
※各商品の配達週 マークをご確認の 上、ご注文ください。	12/23	24	25	26	27
水～金曜コース	12/5回		12/25	26	27
月～火曜コース	12/5回	12/28	12/28		



魚屋の目利きで食材を吟味し、割烹料理屋で培った職人の腕と技が映えるおせち料理です

重箱あり



旬の食材を手作りこだわりの一品一品愛情を込めて作り上げた味をお楽しみください

重箱なし

101 凍G不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え
大林さんの手造り和のおせち「祝」
 12品 **13500円**(税込14580円)
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。

セット内容/赤甘鯛の若狭焼き(50g×2)、丹波産黒煮豆(100g)、モンゴイカ松笠焼き(30g×2)、銀むつ照焼(50g×2)、有頭エビ塩焼き(3尾)、信田巻(2本)、帆立のうま煮(3個)、栗きんとん(100g)、にしんの昆布巻き(2本)、しいたけ煮(2枚)、とこぶし煮(3~4個)、いくら(80g)

102 凍G不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え
大林さんの手造り和のおせち
 10品 **7700円**(税込8316円)
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。

セット内容/天然ぶり照焼(50g×2切)、有頭エビ塩焼き(2尾)、鶏の八幡巻き(3個)、にしんの甘露煮(3枚)、にしんの昆布巻(2本)、白豆の煮物(80g)、塩いくら(30g)、しいたけ煮(4個)、天然真鯛の昆布じめ(3枚)、帆立のうま煮(3個) [GMO飼料不分別]



魚介中心の2人前おせち

重箱あり



大林さんが腕をふるった海鮮9点セット

重箱なし

103 凍G不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/卵・豆・麦・米・え
大林さんの手造り和のおせち
 9品(2人分) **6980円**(税込7538円)
 お正月の食卓を華やかに演出し、おもてなしにも使える、マストミおすすめの海鮮品を集めセットにしました。

セット内容/かまぼこ紅白(各2切)、伊達巻(3切)、黒豆煮(100g)、煮だこ(50g)、紅鯉焼き(1切)、サワラ照焼(1切)、有頭エビ塩茹で(2尾)、帆立うま煮(2ケ)、イカかの子焼き(2ケ)

104 凍G不使用
 川崎北部水産加工 ©45日以上/豆・麦・米・え
大林さんの海鮮お正月セット
 9品 **7500円**(税込8100円)
 素材から調味料まで吟味したお正月にぴったりな魚介セットです。解凍してからお召し上がりください。

セット内容/煮穴子(3切)、しめさば(4枚)、あじ酢じめ(3枚)、明太子エビ和え(3本)、サーモン(4枚)、酢だこ(40g)、真鯛昆布じめ(4枚)、小エビ塩茹で(40g)、ホタテ昆布じめ(3枚)

厳選した旬の食材それぞれに創意を尽くし、心を込めて一品一品丁寧に仕上げた、新年を祝うお正月にふさわしい贅沢なおせちセットです

お正月の伝統的商品、紅白の蒲鉾と伊達巻をセットにしました

人気の栗きんとんに、黒煮豆、昆布巻きをセットしました



105 歳G調味料
 ムソー ©2025.1.3/卵・豆・麦・米
ムソーおせち料理「華」セット
 10品 **7000円**(税込7560円)

蒲鉾・黒煮豆・田作り・きんとんなど、おせち料理の定番品を中心としたセットです。
 セット内容/蒲鉾魚旨・紅(75g)、伊達巻ミニ(約100g)、丹波産黒煮豆小(100g・総量190g)、田作り(40g)、渋皮付き栗きんとん(150g)、宝巻<昆布巻>(90g)、国産天然鯛のいしる煮(3切)、紅白なます(100g)、高野豆腐含め煮(1枚)、手綱こんにゃく(10個) [GMO飼料不分別]



106 歳G不使用
 創健社 ©2025.1.5/卵・米
よろこびセット松(蒲鉾伊達巻セット)
 3品 **2320円**(税込2506円)

セット内容/蒲鉾赤(150g)、蒲鉾白(150g)、伊達巻(180g)



107 歳G不使用
 創健社 ©2025.1.5/豆・麦
よろこびセット竹
 3品 **3320円**(税込3586円)

セット内容/京風昆布巻(130g)、栗きんとん(220g)、丹波産黒煮豆(120g)

華やかな祝い海老、あわび姿煮をメインに、ローストビーフ、自然豚の焼豚、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り・伊達巻など、豪華でボリュームたっぷりのセットです。

宅配
12月30日
お届け

12月30日に宅配便でお届け

こだわりのおせち、マグロ(4ページ)をメーカー、産地からご自宅に直送いたします。

※ご自宅以外への発送をご希望の方はご相談ください。

縁起が良いといわれのある昆布巻きや味付け数の子などの伝統的和風素材を盛り付けた豪華でバリエーション豊かなおせちです。



宅配
12月30日
お届け
重箱あり



【お召上がり方】
●解凍時間の目安は24時間です。
●冷蔵庫または冷暗所(5~10℃)で解凍してください。
●暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。
●解凍後は冷蔵庫で保存し、当日中にお召上がりください。

重箱あり
宅配
12月30日
お届け



108 凍G不使用
コープ自然派事業連合 ©2025.1.15/卵・乳・豆・麦・米・え
自然派Styleおせち三段
37品(3~4人前) 27400円(税込29592円)

セット内容/
一の重 小田原かまぼこ(白4枚)、祝い海老(粗放養殖)(4尾)、千葉県産菜の花のお浸し(15g)、伊達巻(有精卵使用)(4枚)、国産かたくいわしの田作り(7g)、北海道産黒豆の煮豆(50g)、国産こはだの酢漬(40g)、北海道産昆布の煮物(国産有機人参使用)(20g)、北海道産しんの味付け数の子(4切)、国産天然鯛の味噌焼き(4枚)、有機くるみとレーズンのキャラットラベ(国産有機人参使用)(30g)、手作り比叡ゆばの旨煮(徳島県産有機ゆず使用)(4本)
二の重 九州産金柑甘露煮と北海道産クリームチーズの自然豚生ハム巻(4本)、北海道産昆布の宝巻き(4本)、神山鶏ごぼりと人参のロールチキン(国産有機人参・ごぼう使用)(4個)、紅白なます(国産有機人参・徳島県産有機ゆず使用)(50g)、りんごのバイクドチーズケーキ(ネオニコフリンご使用)(1個)、国産淡皮付栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋飴(40g)、国産牛肉のしぐれ煮(国産有機ごぼう使用)(40g)、枕崎牛・神居牛ローストビーフ(国産有機たまねぎを使ったドレッシング20g)(8枚)、国産さめざや(2枚)、九州産竹の子穂先(4切)、九州産有機原木栽培椎茸のうま煮(4枚)
三の重 甘酢ごぼう(国産有機ごぼう使用)(50g)、グリル帆立の有機(シルソース添え)(4切)、国産野菜3種のマリネ(20g)、北海道産秋鮭の味付けいくら(5g)、北海道産秋鮭のスマークサーモン(4個)、山口県産のどくの甘酢(徳島県産有機ゆず使用)(4枚)、国産百合根の含め煮(20g)、国産からすみ(2枚)、三重県鳥羽産わかめとしそちりめん(30g)、国産黒あわび煮(1個)、北海道産放牧豚パセリケーキ(4枚)、自然豚の焼豚(35g)、柿博多(6切)、国産さめざや(2枚)



109 凍
コープ自然派事業連合 ©2025.1.15/卵・豆・麦・米・え
自然派Styleおせち二段
25品(2~3人前) 17700円(税込19116円)

セット内容/
一の重 小田原かまぼこ(白3枚)、祝い海老(粗放養殖)(3尾)、千葉県産菜の花のお浸し(15g)、伊達巻(有精卵使用)(3枚)、国産かたくいわしの田作り(7g)、北海道産黒豆の煮豆(50g)、国産こはだの酢漬(40g)、北海道産しんの味付け数の子(3切)、三重県鳥羽産わかめとしそちりめん(15g)、国産天然鯛の味噌焼き(3枚)、有機くるみとレーズンのキャラットラベ(国産有機人参使用)(30g)、手作り比叡ゆばの旨煮(徳島県産有機ゆず使用)(4本)
二の重 九州産金柑甘露煮と北海道産クリームチーズの自然豚生ハム巻(4本)、国産淡皮付栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋飴(40g)、紅白なます(国産有機人参・徳島県産有機ゆず使用)(50g)、神山鶏ごぼりと人参のロールチキン(国産有機人参・ごぼう使用)(3個)、国産さめざや(2枚)、枕崎牛・神居牛ローストビーフ(国産有機たまねぎを使ったドレッシング10g)(3枚)、九州産竹の子穂先(3切)、九州産有機原木栽培椎茸のうま煮(3枚)、国産牛肉のしぐれ煮(国産有機ごぼう使用)(40g)、北海道産秋鮭の味付けいくら(5g)、北海道産秋鮭のスマークサーモン(4個)、りんごのバイクドチーズケーキ(ネオニコフリンご使用)(1個)

ほんものの食材とできたての味にとことん、こだわりました

宅配
12月30日
お届け
重箱なし



110 凍G不使用
いんやん倶楽部 ©2025.1.4/豆・麦・米
愛情おせちセット
24品目 20500円(税込22140円)

セット内容/蒲鉾紅・白(各160g)、クルミごまめ(60g)、リンゴきんとん(120g)、リンゴゼリー(120g×2)、黒豆甘露煮(100g)、南瓜伊達巻(100g)、天然ぶりの袖庵焼き(4切)、棒鱈煮(100g)、ほたての旨煮(50g)、西テリヌ(120g)、切干大根のハリハリ漬(80g)、無甘酢漬(100g)、蓮根としめじの胡麻酢和え(80g)、里芋の田舎煮(80g)、れんこん含め煮(80g)、結び昆布煮(8枚)、煮モゴボウ(80g)、大根と金時人参の柚子煮(120g)、こんにやく煮(8個)、花形人参(50g)、高野豆腐煮(2枚)、椎茸旨煮(80g)、くわいの揚げ浸し(4個)

最近ではおせちで人気のローストビーフに、定番の伊達巻や黒豆など豪華22品の無添加おせち

重箱なし
宅配
12月30日
お届け



111 凍G不使用
吉野コスモス会 ©2025.1.10/卵・乳・豆・麦・米・え
吉野コスモス会のおせち
22種(重なし) 16000円(税込17280円)

厳選した素材を和食の職人が仕上げました。冷蔵庫で解凍後、重箱などに盛り付けてください。
セット内容/海老旨煮(3尾)、たこ柔らか煮(60g)、田作(25g)、伊達巻(75g)、黒豆(50g)、鯖さずし(50g)、ローストビーフ塩麹仕立て(6枚)、紅白なます(70g)、豚角煮(60g)、サーモン昆布巻き(80g)、ぶり照り煮(70g)、牛肉ごぼう巻(50g)、金時の2食羊羹(3ヶ)、高野豆腐(80g)、椎茸(40g)、たたきごぼう(50g)、筍の旨煮(60g)、酢蓮根(40g)、枝豆(3ヶ前後)、人参(40g)、数の子(50g)、ペビーホタテバター醤油煮(3ヶ) [GMO飼料不使用]

生産者や産地が見える安心おせち

宅配
12月30日
お届け
重箱あり



112 凍G不使用
オーガニックキッチン ©2025.1.25/卵・豆・麦・米
産地のみえる安心おせち
14品(700g)(重あり) 18250円(税込19710円)

自然農法や有機栽培野菜を使ったお弁当で人気の「オーガニックキッチン」のおせちです。屠蘇1つ付き。
セット内容/[GMO飼料不使用]煮しめ、松風焼き、保美豚の焼き豚マレード添え、さつま芋とりんごのフルーツきんとん、紅白なますと酢大豆、ぶりの照り焼き、ホタテの白出汁煮、数の子のだし煮、たこの桜煮、黒豆の甘露煮、伊達巻、昆布巻き、田作り、ちよろぎの甘酢漬

三代目たいめいけん・茂田木シェフ監修 お肉料理を中心に魚介・野菜料理を彩り華やかに盛合せたおせち

宅配
12月30日
お届け
重箱あり



113 凍G調味料
フードワクス ©2025.1.31(解凍後2日)/卵・乳・豆・麦・米
三代目たいめいけん監修 洋風おせち
23品(重あり) 12800円(税込13824円)

セット内容/鶏肉とケーパーのゼリー寄せ(3個)、豚肉とパセリのゼリー寄せ(3個)、ハーフクリームチーズ(3個)、鮭のマリネ(3個)、ポイルスナップエンドウ(3個)、紅スワイガニのブランマンジェ(1個)、黒毛和牛満込みローストビーフ(3個)、平さやインゲンのオリーブ焼(3個)、チキンガランティーナチーズ焼(3個)、鶏肉と茸のテリヌ(3個)、豚肉と鶏肝のパテ(2個)、アプリコットの白ワイン煮(2個)、エンガーティナー(洋菓子)(3個)、豚肉のロースト(3個)、コールスロー(20g)、人参のマリネ(25g)、ヤングコーンのピクルス(2個)、紫キャベツのマリネ25g、砂肝のコンフィ(3個)、モツアレラチーズのオイル漬(3個)、山羊のムースアワビコンソメジュレ(1個)、タコのラヴィゴットソース(25g)、白いんげん豆のトマト煮(40g) [GMO飼料不使用]

おせちに欠かせない黒豆煮や昆布巻き、数の子やえびなど、お正月の食卓を華やかに彩れるセットです

重箱あり
宅配
12月30日
お届け



114 凍G調味料
創健社 ©2025.1.30(解凍後1日)/卵・豆・麦・米・え
創健社のおせち合せ一段
18品(重付き) 15200円(税込16416円)

創健社の人気の品を中心に選び、バランスよく詰合せた少人数向けのセットです。2名用。
セット内容/国産豚の角煮(2切)、真鱈旨煮(2個)、なます(20g)、薩摩黒鴨スモーク(3切)、北海道産秋鮭スモークサーモン(2枚)、丹波種黒豆煮(50g)、伊達巻(2切)、小田原蒸しなまぼこ(赤)(1切)、小田原蒸しなまぼこ(白)(1切)、えびのふくめ煮(2尾)、味付け数の子(3切)、鶏塩焼柚子胡椒風味(2枚)、ぶりの西京焼き(2切)、栗きんとん(65g)、たこやわらか煮(3切)、くるみ入り田作り(15g)、イカの煮物(2切)、たらこ昆布巻(2切) [GMO飼料不使用]

創健社のこだわりおせちセット
冷蔵品のため解凍いらず

宅配
12月30日
お届け
重箱なし



115 凍G調味料
創健社 ©2025.1.7/卵・豆・麦・米
伝統ミニおせちセット
10品(重無し) 11300円(税込12204円)

一品ずつ素材の風味を活かした飽きのこない味付けです。ご家庭で好みの器に盛り付けてください。2~3名用。
セット内容/小田原蒲鉾ハーフセット紅白(170g各1本)、伊達巻(180g)、丹波種黒豆煮(120g(固形量80g))、昆布巻(80g)、栗きんとん(220g)、味付け数の子(120g(固形量70g))、錦玉子(180g)、田作り(40g)、本格なます(80g) [GMO飼料不使用]



～神奈川県小田原市～ 山上蒲鉾店

12月5日

蔵G不使用

山上蒲鉾店 ◎2025.1.5/米

116 山上 かまぼこ特上(赤)
240g 1340円(税込1447円)

117 山上 かまぼこ特上(白)
240g 1340円(税込1447円)

お正月用の規格の大きなかまぼこです。ぐちは小田原の地下水でさらし、伯方の塩で練り上げました。



白身のトロと呼ばれる高級魚 「ノドグロ」入り



原材料/魚肉(タラ(ニュージーランド))、のどぐろ(日本)、砂糖、食塩、味噌、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし/トマト色素

124 蔵G不使用 ◎2025.1.10/米

別所蒲鉾店
のどぐろ入り蒲鉾〔紅白〕
180g 1900円(税込2052円)

白身のトロと呼ばれる高級魚ノドグロを、魚肉すり身やカツオ・昆布のだしと合わせて石臼製法で練り上げました。

魚肉だけで プリプリの弾力を表現した逸品



原材料/魚肉(ニュージーランド、日本)、砂糖、食塩、味噌、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし/トマト色素

125 蔵G不使用 ◎2025.1.10/米

別所蒲鉾店
かまぼこ出雲神話〔紅白〕
180g 1450円(税込1566円)

でん粉を使用せず、魚肉でプリプリの弾力を出しました。山陰の地魚など魚のうまみをお楽しみください。

静岡県清水区

いちろうこ

12月5日 高級な国産生ぐちを使い、添加物を一切使わずに魚肉の特性を引き出したプリッとした歯ごたえと旨みが自慢の一品です。〔GMO飼料不使用〕

蔵G不使用

いちろうこ ◎2025.1.4/卵・米

118 結乃浜 極上蒲鉾(紅白)
2本(各150g) 1800円(税込1944円)

119 結乃浜 極上蒲鉾(紅)
150g 900円(税込972円)

120 結乃浜 極上蒲鉾(白)
150g 900円(税込972円)



12月5日 無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。着色料に紅麴を使用しています。〔GMO飼料不分別〕

蔵G不使用

いちろうこ ◎2025.1.4/卵・米

121 いちろうこ蒲鉾(紅白)
2本(各220g) 1168円(税込1261円)

122 いちろうこ蒲鉾(紅)
220g 600円(税込648円)

123 いちろうこ蒲鉾(白)
220g 600円(税込648円)



お正月にふさわしく、扇形に仕上げました

12月5日 国産のきくらげ、人参、枝豆、有精卵を入れ、彩りが華やかなかまぼこです。〔GMO飼料不分別〕

126 蔵G不使用 ◎2025.1.3/卵

ムソー
五目かまぼこ
120g 1300円(税込1404円)



麺類や揚げ物などの彩りのほか素材としても♪

12月5日 グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。

127 蔵G不使用 ◎2025.1.5/米

山上蒲鉾店
姫なると
90g 348円(税込376円)



12月5日 特別な一品です
お正月だけの特別な一品です
128 蔵G不使用 ◎2025.1.5/卵・米
山上蒲鉾店
山上 中伊達巻
400g 1800円(税込1944円)

12月5日 高級伊達巻のサイズです
お手頃サイズの高級伊達巻のサイズです
129 蔵G不使用 ◎2025.1.5/卵・米
山上蒲鉾店
山上 姫伊達巻
200g 960円(税込1037円)

高級な練り物の原料グチを使用した伊達巻です。一本一本手焼きで仕上げています。〔GMO飼料不使用〕

12月5日 新鮮なスケソウタラと伊豆鶏業のこだわり卵をミックスし、独自の加工技術で焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕

130 蔵G不使用 ◎2025.1.4/卵・米
いちろうこ
いちろうこ 伊達巻
220g 928円(税込1002円)

新鮮なスケソウタラと伊豆鶏業のこだわり卵をミックスし、独自の加工技術で焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕

12月5日 有精卵を使用し、甘さを控え、あっさりとした味に仕上げました。巻物の形に似ていることから、文化発展を願う縁起があります。〔GMO飼料不分別〕

131 蔵G調味料 ◎2025.1.3/卵
ムソー
伊達巻大 関西風
1本(約300g) 1400円(税込1512円)

12月5日 新鮮な卵に、魚肉(ぐち、たら)を混ぜ、砂糖と塩だけで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

132 蔵 ◎2025.1.4/卵
いちろうこ
錦玉子
200g 1088円(税込1175円)

ふっくら柔らかく、あっさり味
12月4日 本場丹波篠山産の黒大豆を使い、砂糖と水飴だけのシンプルな味付けで、じっくりと炊きました。
134 蔵G不使用 ◎90日以上/豆
志賀商店
丹波篠山産 黒豆煮
固形量120g 1100円(税込1188円)

「福多い豆」で、縁起の良い煮豆
12月5日 おおぶりで形のよいそら豆を皮ごと使い、粗糖のみでふっくらと柔らかく程よい甘さに煮詰めました。
135 蔵G不使用 ◎90日
創健社
お多福豆
150g 700円(税込756円)

直火で香ばしく焼き上げております
12月5日 干菜産のかたくちいわしを使用し、直火で香ばしく仕上げました。
136 蔵G不使用 ◎30日/豆・麦・米
遠忠食品
田作り
50g 400円(税込432円)

数の子と
がごめ昆布がたっぷり
12月5日 原材料/数の子(アメリカ)、発酵調味料、醤油、がごめ昆布(南茅部)、スルメイカ(北海道)、砂糖
138 凍G不使用 ◎90日/豆・麦・米
桃屋食品
数の子松前漬
100g 680円(税込734円)

にしんの旨味、ひと味違う贅沢を
12月5日 肉厚の北海道産昆布を使用し、にしんを巻いて干びょうで止めました。薄味仕立ての醤油タレで直火釜炊きしました。
139 蔵G不使用 ◎45日以上/豆・麦・米
遠忠食品
にしん昆布巻
1本 870円(税込940円)

鮭の旨味、至福の味わい
12月5日 肉厚の北海道産昆布を使用し、北海道産白鮭を巻いて干びょうで止めました。薄味仕立ての醤油タレで直火釜炊きしました。
140 蔵G不使用 ◎45日以上/豆・麦・米
遠忠食品
さけ昆布巻
1本 915円(税込988円)

ちょっと贅沢な田作り
12月5日 おせちの定番「田作り」に、香ばしい有機くるみを加えました。
137 蔵G不使用 ◎2025.1.15/豆・麦
ムソー
有機くるみ入り田作り
45g 725円(税込783円)

数の子入りの贅沢な昆布巻き
12月4日 ノルウエー産数の子と八戸産昆布を使用し、一本ずつ丁寧に手巻きしました。
141 G不使用 ◎90日以上/豆・麦
ヤイチ
数の子昆布巻
1本 620円(税込670円)

無漂白かんぴょうでひとつずつ手で巻いています
12月5日 日高産昆布を栃木産無漂白かんぴょうで、ひとつずつ手で巻いています。
142 蔵G不使用 ◎90日/豆・麦・米
遠忠食品
一口昆布巻
100g 520円(税込562円)

しっとり甘さ控えめに練り上げました
12月5日 厳選された大粒栗(韓国産)を使い、自然の恵みいっぱいの鹿児島産サツマイモをたっぷり使いました。
原材料/栗甘露煮(韓国産)、さつまいも、砂糖、麦芽水飴、みりん
148 蔵 ◎50日/米
創健社
栗きんとん
250g 1880円(税込2030円)

12月5日 滋賀県琵琶湖、北海道で獲れる小あゆを甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦みと、醤油ベースの味付けでちょうど良い仕上がりがとっています。
144 蔵G不使用 ◎2025.1.20/豆・麦・米
金沢錦
若あゆ姿煮
50g 650円(税込702円)

12月5日 選び抜いた小タコを厳選した調味料で時間をかけて柔らかく煮付けました。
146 蔵G不使用 ◎2025.1.15/豆・麦・米
金沢錦
祝いだこ
80g 1200円(税込1296円)

12月5日 アメリカ産くるみを使用し、発酵調味料、しょう油、砂糖、寒天のみを使用しました。
147 蔵G不使用 ◎90日/豆・麦・米
遠忠食品
くるみ甘露煮
60g 398円(税込430円)

12月5日 国産栗で作った栗あんを使用し、直火釜で炊き上げることで、しっとりとした舌ざわりの栗きんとんに仕上げました。
149 蔵 ◎30日
遠忠食品
国産栗あん栗きんとん
300g 3680円(税込3974円)

12月5日 北海道産の大福豆(白いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。
150 蔵 ◎30日
遠忠食品
国産豆きんとん
300g 1020円(税込1102円)

まぐろの王様・本まぐろ

天然本まぐろの
大トロ・中トロ・赤身を堪能できます



151 凍
マストミ ◎15日
産直・天然本まぐろ3種セット
3種(各100g) **6800円**(税込7344円)
地中海で漁獲された天然本まぐろを船内凍結し、刺身用に梱取りしました。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



152 凍
マストミ ◎2025.1.3
天然本まぐろ赤身中トロセット
2種(200g) **3300円**(税込3564円)
大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの赤身と中トロです。解凍後、お刺身などに。

和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

厳選したマグロを生のまま、産地から自宅に直送します
生マグロならではの風味や食感をお楽しみください



156 蔵
マストミ ◎2025.1.2
産直・生もち鯖セット
2種(各250g) **5150円**(税込5562円)
紀州・南紀勝浦港に水揚げされたメバチマグロとピンチョウマグロを刺身用に梱取りします。

秋から冬の一定期間しか
脂がのらない希少な「トロメバチ」



157 凍
マストミ ◎15日以上
海桜鯖トロメバチ〔中トロ〕
100g **2100円**(税込2268円)
和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鯖を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

口の中に旨味が広がります
酢飯との相性が抜群



153 凍
マストミ ◎2025.1.3
天然本まぐろ大トロ
80g **2300円**(税込2484円)
大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの大トロです。解凍後、お刺身などに。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品



154 凍
マストミ ◎2025.1.3
天然本まぐろ中トロ
80g **1500円**(税込1620円)
155 凍
マストミ ◎2025.1.3
天然本まぐろ赤身
80g **1150円**(税込1242円)

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



158 凍
マストミ ◎15日以上
海桜鯖 メバチ鯖〔赤身〕
100g **980円**(税込1058円)

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



159 凍
マストミ ◎15日以上
海桜鯖ピンチョウぶつ切り
300g **1030円**(税込1112円)

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です



160 凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円**(税込1166円)



161 凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **550円**(税込594円)

まぐろの手巻き寿司が
手軽に楽しめるセットです



162 凍
マストミ ◎2025.1.3
手巻き3種セット(まぐろ)
150g(50g×3種) **820円**(税込886円)
手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

定番の「つぶつぶ鯖」
タレはお好みで



163 凍
マストミ ◎2025.1.3
つぶつぶ鯖たたき身
50g×2 **570円**(税込616円)
164 徳用
50g 通常本体×4 **1100円**(税込1188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。

若狭地方の特産品です



165 凍
マストミ ◎150日/米
小鯛ささ漬
70g **1080円**(税込1166円)
166 凍
マストミ ◎150日
金目鯛昆布み
70g **1430円**(税込1544円)

四季が育む若狭小浜の
海の恵みをお楽しみください



167 凍
マストミ ◎180日/米
小鯛ささ漬3種詰合せ
3種(90g) 通常本体 **1330円**(税込1404円)
小鯛、さよりの、のどぐろを新鮮なうちに米酢と塩のみで漬けました。解凍してください。

昆布の味わい深い上品な仕上がり



168 凍
川崎北部水産加工 ◎60日/米
手造りしめ鯖昆布締め
1枚(約130g) **760円**(税込821円)
九州、相模湾産の鮮度が良く脂ののっているサバを米酢と北海道産昆布で軽くしめました。お刺身や押し寿司などに。

メさば、昆布メ、かぶら漬を楽しめます



169 凍
調味料 ◎90日以上/豆・麦・米
しめさば3種セット
3枚(240g) **1080円**(税込1166円)
国産真さばを使用した3種類のしめさばをセットしました。解凍してください。

ネタの良さは折り紙付き!



170 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
大林さんおすすめ刺身柵セット
3種 **2500円**(税込2700円)
川崎北部市場に入荷したマグロと旬の白身魚2種を刺身用に梱取りしました。解凍後、お刺身に。

「魚道」



172 蔵
無農薬 無化学肥料
JA西いわみ
島根のわさび
1本20g以上 **500円**(税込540円)
島根県で農薬・化学肥料不使用栽培されたわさびです。
173 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、保存効果高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

食べ応え抜群!



12月5日
 原材料/タラバガニ(ロシア)、食塩
174 凍
 石田水産 ◎90日/か
たらばがに(ポイル)
 1尾(約1kg) **12800円**(税込13824円)
 ロシア産のタラバガニをポイルしました。解凍してください。

殻がむいてあるから 食べやすい



12月5日
 原材料/タラバガニ(ロシア)、食塩
175 凍
 松木商店 ◎90日/か
ポイルタラバハーフポーション
 1.5kg **20000円**(税込21600円)
 ロシア産タラバガニを殻を半分むいてあります。解凍してください。

不老長寿の願いをこめて



12月5日
 原材料/天然有頭えび(インドネシア、スリランカ、パプアニューギニア)
180 凍
 川崎北部水産加工 ◎90日/え
天然有頭えび5尾
 5尾 **1000円**(税込1080円)
 主にインドネシア産の天然有頭海老を凍結しました。解凍後、塩焼きやうま煮などに。

大林さんが ていねいに焼き上げます



12月5日
 原材料/天然有頭えび(スリランカ)、食塩
181 凍
 川崎北部水産加工 ◎90日/え
天然有頭えび(塩焼き済)
 5本 **1120円**(税込1210円)
 スリランカ産天然海老を塩のみで焼き上げました。解凍してください。

殻むきの手間がなく そのまま食べられます



12月5日
 原材料/スワイガニ(ロシア)、食塩
176 凍
 札幌中一 ◎180日以上/か
ずわいがにハーフカット
 500g **4800円**(税込5184円)
 ロシア産スワイガニを塩のみで茹で上げ、半分にカットしました。解凍してください。

天ぷらやステーキなどにも



12月5日
 原材料/スワイガニ(アメリカ、カナダ、ロシア)、食塩
177 凍
 ニチモウフーズ ◎180日以上/か
ポイルずわいがに棒肉
 150g(7~12本) **2800円**(税込3024円)
 ずわいがにを食べやすくカット・殻剥きをしております。解凍してそのままお召し上がりください。



12月5日
178 凍
 ダイマツ ◎180日以上/か
紅ずわいがに爪肉
 240g **1380円**(税込1490円)
 新鮮な紅ずわいがにを食べやすく剥き身加工しました。解凍後、オードブル、サラダ、フライなどに。



12月5日
179 蔵 G不使用
 友田セーリング ◎180日以上/米・か
かにみそ
 40g **460円**(税込497円)
 紅ずわいがにのみそを氷温熟成でより旨みを引き出しました。そのままか、軍艦巻きなどで。

頭や殻は味噌汁に入ると美味しいです



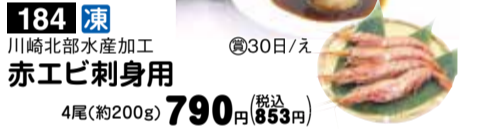
12月5日
 原材料/ボタンエビ(北海道産)
182 凍
 札幌中一 ◎90日/え
北海道産ボタンエビ刺身用
 200g **1280円**(税込1382円)
 北海道産ボタンエビを、急速凍結しました。解凍後、お刺身でどうぞ。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み



12月5日
 ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入ると美味しいです。
183 凍
 札幌中一 ◎90日/え
北海道産甘エビ刺身用
 200g **1140円**(税込1231円)

新鮮な赤えびをお刺身で



12月5日
 アルゼンチン産天然赤エビです。鮮度が良いので解凍後、お刺身に。塩焼きやエビフライにも。
184 凍
 川崎北部水産加工 ◎30日/え
赤エビ刺身用
 4尾(約200g) **790円**(税込853円)

たっぷりの旨味と弾力のある食感の真だこをお刺身で



12月5日
 原材料/マダコ(岩手県)、食塩
185 凍
 丸友しまか ◎30日以上
ポイルタコ(真だこ)
 100g **750円**(税込810円)
 岩手県産の真だこを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

噛むほどに旨みと甘みが広がります



12月5日
 原材料/真だこ(千葉県)、食塩
186 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、一口サイズのぶつ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

丸友しまか×飯尾醸造のコラボ



12月5日
 岩手県宮古産の水タコを富士すし酢に漬け込みました。解凍してください。
187 凍
 丸友しまか ◎30日以上/米
タコの甘酢漬
 105g(固形量80g) **680円**(税込734円)
職人・大林さんが造る旨い一品
 12月5日
 マルタ産タコを純米酢、砂糖、発酵調味料、かつお昆布だしで漬け込みました。解凍してください。
188 凍 G不使用
 川崎北部水産加工 ◎30日以上/米
酢だこ
 150g **1280円**(税込1382円)

白いかならでの透明感と 独特の甘味が味わえます



12月5日
 原材料/白いか(島根県)
189 凍
 ふるさと海士 ◎45日以上
隠岐の島海士町 白いか
1370円(税込1480円)
 隠岐の島海士町の白いか(剣先いか)を、特殊な凍結により、釣りたての鮮度でお届けします。解凍後、お刺身に。

肝が大きく、身が厚い



12月5日
 原材料/スルメイカ(熊野灘)
190 凍
 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上
芦浜真イカ(大)
 1~2杯(250g) **800円**(税込864円)
 熊野灘産スルメイカを水揚げ後すぐに凍結しました。解凍後、刺身や煮付けなどに。

このとこぶし煮は絶品です



12月5日
 原材料/とこぶし(伊豆・三重)、醤油、酒、煮だし
191 凍 G不使用
 川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米
とこぶし煮
 5個 **1500円**(税込1620円)
 伊豆・三重県・韓国産の活とこぶしを、醤油、酒、本みりん、三温糖、かつお・昆布だしで煮付けました。

甘くてシャキシャキ



12月5日
 カナダ産ホッキ貝をむき身にして、加熱加工しました。解凍後、お刺身やバター焼きに。
192 凍
 千倉水産加工販売 ◎30日以上
ホッキ貝(刺身用)
 150g **840円**(税込907円)
身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!
 12月5日
 北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年目に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。
193 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)

こりこりとした歯ごたえが楽しめます



12月5日
 原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、かつおだし、発酵調味料、白たまり
194 凍
 小樽かねてん製 ◎90日/麦・米
味付け数の子
 100g **1080円**(税込1166円)
 アメリカ、カナダ産の品質の良い数の子を、無漂白のまま、白たまり、発酵調味料、鰹だして味付けしました。

ひとくちサイズのお得な味付け数の子



12月5日
 原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、食塩、醤油、砂糖、鰹エキス、かつお節、さば節、酵母エキス、昆布
195 凍 G調味料
 千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦
ひとくち味付け数の子
 105g×2 **1250円**(税込1350円)
 アメリカ・カナダ産の数の子を調味液に漬け込みました。解凍してください。

小樽産塩数の子



12月5日
196 蔵
 小樽かねてん製 ◎90日
小樽産塩数の子
 110g **1560円**(税込1685円)
 北海道小樽の前浜で漁獲された抱卵ニシンより腹出しされた数の子です。塩水のみで加工しました。
197 蔵
 千倉水産加工販売 ◎90日以上
塩数の子(折れ子)
 150g **1370円**(税込1480円)
 カナダ、アラスカ産ニシンの成熟卵を使用した、無漂白の数の子です。解凍後、塩抜きしてから味付けしてください。

あっさりとした味付けの
上品なおしさ



12月5日
原材料/イクラ(北海道)、白たまり、料理酒、みりん、昆布
199 凍 G不使用
札幌中一 ◎30日以上/麦・米
北海道産味付けイクラ
100g **1850** (税込1998円)
北海道産の生イクラを白たまり、酒、みりん、昆布だしに漬けました。

いくら本来の旨みを味わえます



12月5日
原材料/鮭卵(北海道雄武沖)、食塩
200 凍
札幌中一 ◎45日以上
北海道産塩いくら
40g×2 **1680** (税込1814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。

うに本来の風味や甘み
旨みを味わえます



12月5日
原材料/キタムラサキウニ(岩手県)
201 凍
あまごころ本舗 ◎90日以上
国産冷凍うに
50g **2180** (税込2354円)
主に岩手県産のムラサキウニを新鮮なまま冷凍しました。解凍してください。

粒がしっかりした
味わい深い明太子



12月5日
原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)
202 凍 G調味料
湊水産 ◎30日/米
無着色明太子
180g **1180** (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。

魚醬と鰹節、昆布の
風味をお楽しみください



12月5日
原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布
203 凍 G調味料
湊水産 ◎30日/米
無着色たらこ
180g **1180** (税込1274円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

大林さんが厳選した天然真鯛を
焼物にどうぞ



12月5日
原材料/真鯛(九州、三重)
204 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
天然真鯛(生)
1尾(約250g) **860** (税込929円)
九州、三重県産の身のしまった天然物です。エラ・ワタを除去しました。解凍後、塩焼きなどに。

厳選した天然真鯛を
じっくり丁寧に焼き上げています



12月5日
原材料/真鯛(九州、三重)、食塩
205 凍
川崎北部水産加工 ◎90日/米
天然真鯛塩焼
1尾(約250g) **940** (税込1015円)
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を使用、エラ・ワタを除去し塩焼きしました。解凍後、そのままどうぞ。

天然物ならではの旨みと
ほどよい脂のり



12月5日
原材料/天然ぶり(日本近海)
206 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上
天然ぶり切身
2切(160g) **680** (税込734円)
日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

解凍するだけで
手軽に職人の味を堪能できます



12月5日
原材料/ぶり(国産)、醤油、砂糖、みりん、酒
207 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米
お重用天然ぶり照焼(調理済)
3切(120g) **980** (税込1058円)
天然ぶり切身を醤油、砂糖、みりん、酒に漬けてみ、焼き上げました。自然解凍か湯煎してください。

脂のった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



12月5日
ニュージ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。
208 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** (税込810円)

脂のったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



12月5日
東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。
209 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 さわら西京漬
2切(140g) **580** (税込626円)

お好みの味付けに



12月5日
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。
212 凍
鳴門魚類 ◎15日以上
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(210g) **780** (税込842円)

一切れサイズにカット済



12月5日
北海道産の秋鮭を塩だけで仕上げた新巻鮭の切身にしました。解凍後、焼いてください。
213 凍
札幌中一 ◎30日以上
新巻鮭半身
800g **2300** (税込2484円)

脂のった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



12月5日
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。
210 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** (税込950円)

脂のりの良い紅鮭を使い、上品で奥深い味わいに



12月5日
ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。
211 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 紅鮭西京漬
2切(150g) **600** (税込648円)

厚切り仕上げ



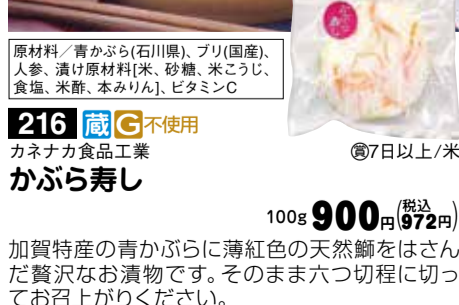
12月5日
北海道産秋鮭を鮮魚から塩漬けにして、切り身にしました。解凍後、焼いてください。
214 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
北海道産新巻鮭切身
100g×3切 **1200** (税込1296円)

お得な10切れ入りです



12月5日
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。
215 凍
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切 通常本体(550g) **2200** (税込2236円)

ぶりの旨みと
さっぱりとしたかぶらの食感



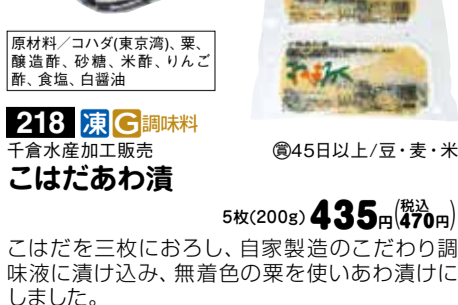
12月5日
原材料/青かぶら(石川県)、プリ(国産)、人参、漬け原材料[米、砂糖、米こうじ、食塩、米酢、本みりん]、ビタミンC
216 感 G不使用
カネナカ食品工業 ◎7日以上/米
かぶら寿し
100g **900** (税込972円)
加賀特産の青かぶらに薄紅色の天然鰯をはさんだ贅沢なお漬物です。そのまま六つ切程に切ってお召上がりください。

おせち料理に欠かせない一品



12月5日
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
217 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
3~4枚(90g) **298** (税込322円)
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。

将来の出世を願って



12月5日
原材料/コハダ(千葉県)、粟、醸造酢、砂糖、米酢、りんご酢、食塩、白醤油
218 凍 G調味料
千倉水産加工販売 ◎45日以上/豆・麦・米
こはだあわ漬
5枚(200g) **435** (税込470円)
こはだを三枚におろし、自家製造のこだわり調味液に漬け込み、無着色の粟を使いあわ漬けにしました。

昔ながらの手造り



12月5日
銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。
219 凍 G調味料
カネヨ水産 ◎60日以上/米
いわしごま漬
100g **350** (税込378円)

麴の甘みと昆布の旨み。まろやかな味わい



12月5日
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。
220 凍 G不使用
山米鮮魚 ◎45日以上/豆・麦・米
山米 ほたるいか麴漬
100g **600** (税込648円)

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



原材料/十割そば(そば粉(北海道))、つゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布)

250 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 1560円(税込) 1685円(税込) つゆ260g×1

鴨ロースを表面を炙り、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)

来年の無事と長寿を願って 金子製麺の年越しそば



国産石臼挽きそば粉使用。最高級そばの味を存分にお楽しみいただけます。

歳G不使用 金子製麺 ◎7日以上 寿 季穂年越しそば

251 つゆ無し /麦・そば 130g×2食 398円(税込) 430円(税込)

252 つゆ付 /豆・麦・米・そば 130g×2 540円(税込) 583円(税込) つゆ40g×2

原材料/そば[そば粉(国産)、食塩]、つゆ[醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹節、昆布]

甘皮まで挽きこんだ 色の黒い風味香る十割そば



原材料/麺[そば粉(国産)、食塩]、つゆ[醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹節、昆布]

253 G不使用 本田商店 ◎45日以上/豆・麦・米・そば 出雲縁起そば(つゆ付き)

麺100g×2食 1140円(税込) 1231円(税込) つゆ×2

国産そば粉を使い、昔ながらの幅の広い十割そばに仕上げました。厳選した調味料を使った、まるやかなつゆ付き。

"ぶりっぶり"で食べ応えのある天然えびに大満足!

12月5日 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]

254 凍G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・えび 冷凍えび天ぷら 5本 1000円(税込) 1080円(税込) ※お届けは5本です

じっくりと揚げて食材の香ばしさを引き出しました

12月5日 国産の生鮮野菜(玉ねぎ・人参・小松菜)に旨味がたっぷりの国産の芝えびを配合しました。

255 凍G不使用 東京コールドチェーン ◎90日以上/麦・米・えび 国産海老のかき揚げ

140g(2枚) 498円(税込) 538円(税込)

tento レシピ 伊達巻の作り方



材料 卵.....4個 はんぺん.....100g A 砂糖.....大さじ1と1/2 みりん.....大さじ1 醤油.....小さじ1/2 塩.....ひとつまみ

こだわり派の方は、はんぺんの代わりに、256とび魚入りすり身を

作り方

- ①はんぺんをつぶし、すり鉢に入れて卵1個を加え、すりこぎでなめらかになるまですり合わせる。残りの卵とAを加え、泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
②オーブンを160℃に設定し温めて、角型の耐熱容器に油を薄く塗り、①を流し込む。
③天板にお湯をコップ1杯分はり、②の容器を入れ50分蒸し焼きにする。
④焼きあがったら、熱いうちに巻きすに載せ、2~3cm間隔で軽く包丁をいれ、巻きすですっかりと巻いて輪ゴムなどで留め、冷ましながら成形する。

tento レシピ 黒豆の作り方



材料 黒大豆.....150g A 醤油.....大さじ1と1/2 砂糖.....90g 塩.....小さじ1/2 さびた釘.....4~5本

作り方

- ①豆は2~3回水洗いし、たっぷりの水で一晩戻す。
②戻した豆と戻し汁とAを鍋に入れ中火にかけ、落とし蓋をする。
③アクがでたら、まめに取り除いていく。
④豆が柔らかくなるまで弱火で約8時間煮る。
⑤火を止め自然に冷ます。

tento レシピ 田作りの作り方



材料 田作(素材).....40g 砂糖.....大さじ2 醤油.....大さじ2 酒.....大さじ1 みりん.....大さじ1 水.....大さじ1

作り方

- ①弱火で田作(素材)を焦がさないように空炒りする。
②別の鍋に調味料と水を入れ、中火で焦がさないようにアメ状になるまで混ぜる。
③アメ状になったら①を入れて混ぜる。



12月5日 256 凍G不使用 別所蒲鉾店 ◎30日以上 とび魚入りすり身 150g 480円(税込) 518円(税込)

北海道産助宗鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



12月5日 257 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米 ソフトはんぺん 4枚(200g) 408円(税込) 441円(税込)

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)



12月3日 258 G不使用 志賀商店 ◎180日以上/豆 丹波篠山産 黒大豆 150g(L) 1040円(税込) 1123円(税込)

丹念に一粒一粒選り抜いた大粒の丹波篠山産黒大豆です。丹波篠山の恵まれた気候風土で育ちました。



12月3日 259 G不使用 山本開拓農場 ◎90日以上/豆 土橋さんの黒豆 500g 720円(税込) 778円(税込)

秋田県山本町の土橋敏郎さんが農業・化学肥料を使わずに栽培した黒豆です。煮豆作りにご利用ください。



260 カクサ ◎90日以上 田作(素材) 30g 348円(税込) 376円(税込) 原材料/カタクチイワシ(山口県)

tento レシピ 昆布巻きの作り方



材料 昆布.....約10cm×12本 身欠きにしん.....3枚 かんぴょう.....40g 醤油.....大さじ1 酢.....30ml 酒.....90ml 砂糖.....70g

下ごしらえ

昆布.....水に10分ほど漬けて戻し、水気をきっておく。 かんぴょう.....水洗いして水気をきっておく。 にしん.....ざるにのせ、熱湯をかけ臭みを除く。1枚を縦横4つに切る。

作り方

- ①昆布とかんぴょうでにしんを巻く。
②鍋に①をならべ、昆布の戻し汁をかぶる程度に加え強火で煮立てる。煮立ったら弱火にして30分煮る。
③アク取りし、酒、砂糖、酢、醤油の順に加え、落とし蓋をし約1時間煮る。



12月3日 263 リアス ◎90日以上 日高昆布一等検 55g 800円(税込) 864円(税込)

北海道日高産の一等検を使用しています。昆布巻き、煮昆布に最適です。



12月3日 264 歳 ムソー ◎90日以上 無漂白かんぴょう 40g 638円(税込) 689円(税込)

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。

貴重な北海道産にしんの本乾です



12月3日 261 歳 狩野水産 ◎90日 北海道前浜本乾身欠にしん 200g 1080円(税込) 1166円(税込) 原材料/にしん(北海道)

にしんの戻し方

- ①身欠きにしんはたっぷりの水または米の研ぎ汁につけ、冷蔵庫に一晩から二晩おく。
②鍋に①のにしんを入れて米の研ぎ汁をたっぷり注ぎ、おどらない程度の弱火でふたをせずに約3時間ゆでる。途中でゆで汁が少なくなったら水か湯を加え、にしんが常に浸っている状態でゆでる。
③②のゆで汁を捨て、にしんを水で洗って汚れやウロコを除く。

柔らかい食感の半生仕上げ



12月3日 262 凍 桃屋食品 ◎90日 北海道産身欠にしん(ソフト) 200g 830円(税込) 896円(税込) 原材料/にしん(北海道)

北海道近海で漁獲されるにしんを三枚におろし、乾燥させました。貴重な国産にしんの味をご堪能ください。

tento レシピ 松前漬の作り方



材料 松前漬(原料).....60g 塩抜き数の子.....2本 鷹の爪.....1本 A だし汁.....60ml 醤油.....大さじ1 酒.....大さじ1/2 みりん.....大さじ1/2

作り方

- ①鍋にAを入れ、一煮立ちさせ冷ます。
②鷹の爪は輪切りに、数の子は一口大に切る。
③①をボウルに入れ、松前漬(原料)、数の子、鷹の爪を加えて混ぜ、2~3日漬ける。

松前漬づくりに



12月3日 265 明星産業(瀬川食品) ◎120日以上 松前漬用昆布するめ 通常本体 25g 278円(税込) 265円(税込) 286円(税込) 原材料/昆布(北海道)、するめ(国産)

北海道産昆布と国産するめを細切りにしました。水に40分程漬け、醤油とみりんを加えて混ぜ合わせるだけでできあがりです。

さつまいもから作る くりきんとんの作り方



材料
 栗甘露煮………100g
 甘露煮シロップ…75ml
 さつまいも………大1本
 ちなしの実………1個
 砂糖………100g
 みりん…大さじ1と1/2



作り方

- ①さつまいもは皮を厚めにむいて幅2cmに切り、かぶるくらいの水に10分ほどさらす。栗は汁気を拭く。ちなしの実を包丁で半分に切り、ガーゼに包んでしばらくおく。
- ②鍋にさつまいもとちなしの実、たっぷりの水を入れて煮立て、弱めの中火で12～15分ゆでる。竹串がスッと通るくらいになったら、ザルにあけて水気を切り、ちなしの実を取り除く。
- ③ボウルにさつまいも、砂糖の1/2量を入れて木べらで全体を混ぜる。さつまいもが熱いうちに、裏ごし器で裏ごしする。
- ④鍋にさつまいも、残りの砂糖、栗の甘露煮のシロップ、みりんを入れて混ぜ、強めの中火にかける。煮立ったら弱火にし、木べらで混ぜながら、とろりとするまで煮詰める。栗を加えて混ぜながら、さらに2分煮て、火からおろす。

国産栗の甘露煮です



原材料/和栗(熊本県)、砂糖
 G不使用
 創健社 ◎2年
自然栗
 266 250
 250g 1600円(税込)
 (固形量125g) (1728円)
 267 550
 550g 3400円(税込)
 (固形量280g) (3672円)
 和栗の渋皮の渋味のある部分を除去し、一番美味しい甘皮の部分だけを残した甘皮栗の甘露煮です。

煮しめなど
お正月の
ご準備に
 ※農産品は、気象条件等による不作の場合、品種・産地・栽培内容を変更させていただく場合がございます。

12月3日
 271
 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。

12月5日
 272 蔵
 いわた屋 ◎90日
生芋こんにやく
 250g 250円(税込)
 (270円)
 生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

12月3日
 268
 くみあい食品工業 ◎90日
愛媛産和栗甘露煮
 200g 1160円(税込)
 (1253円)
 栗本来のホクホク感と風味が自慢の逸品です。無漂白・無着色にこだわりました。栗きんとんなどにご利用ください。

12月4日
 269 無農薬無化学肥料
 四万十生産グループ(高知県)
さつまいも(土佐紅金時)
 約800g 545円(税込)
 (589円)
 高知県四万十町の榎田紀一さん。

12月3日
 270 G不使用
 関商店 ◎6ヶ月以上
ちなしの実
 5個 200円(税込)
 (216円)
 おせちの定番、栗きんとんを色よく作る時に欠かせません。きんとんや炊き込みご飯にやわらかな黄色をつけます。洗って砕いたちなしの実をガーゼなどに包み、水に浸して使います。

12月4日
 273 無農薬無化学肥料
 大原農園(中井町)
金時にんじん
 500g 350円(税込)
 (378円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。

12月5日
 274 無農薬無化学肥料
 水の子会(熊本県)
備中れんこん
 1kg前後 998円(税込)
 (1078円)
 熊本県八代郡の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかかった肌の在来種です。もちもちした食感が特徴です。

12月5日
 275 無農薬無化学肥料
 愛川農園(愛川町)
ごぼう
 500g 398円(税込)
 (430円)
 神奈川県愛川町の高橋康雄さん。

お雑煮に
 12月5日
 279 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g 415円(税込)
 (448円)



12月3日
 280 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。

12月4日
 276 無農薬無化学肥料
 大原農園(中井町)
里いも(やいち)
 500g 330円(税込)
 (356円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。ねっとりとした風味がよい品種で秋冬が旬。煮物やカレーにおすすめです。

12月4日
 277
 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。

12月4日
 278
 ニッカンフーズ ◎90日
国内産ぎんなん(むき身)
 50g 278円(税込)
 (300円)
 国内産ぎんなんをボイルしてから、殻と皮をむきました。茶碗蒸しや炊き込みご飯などに。

12月3日
 284
 カクサ ◎30日以上/え
駿河湾産天日干桜えび
 6g 398円(税込)
 (430円)
 駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

12月3日
 285
 リアス ◎90日以上
徳用日高昆布カットタイプ
 51g 518円(税込)
 (559円)
 北海道日高産の三石昆布です。煮物や鍋物などに。

京都のおだし、品のあるかつおだし
 12月4日
 286
 うなわ ◎90日以上
おだしのパックじん(黄)
 7g×18パック 1470円(税込)
 (1588円)
 薩摩産本枯節・かつおぶし、利尻島産天然昆布、大分県産椎茸を使い、手間ひまかけて粉末にしてブレンドしました。

12月4日
 287 G不使用
 森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦
国産丸大豆生しょうゆ
 360ml 600円(税込)
 (648円)
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

12月4日
 288 G不使用
 森田醤油 ◎2年/豆・麦
三年熟成醤油(こいち醤油)
 150ml 545円(税込)
 (589円)
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で三年熟成させたすっきりとした味わいの醤油です。

12月4日
 289 G不使用
 森田醤油 ◎1年半/豆・麦
うすくち醤油
 360ml 550円(税込)
 (594円)
 島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。

12月4日
 290 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
隠岐のあごだし
 250ml 780円(税込)
 (842円)
 国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。

12月4日
 291 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
手造りぼん酢
 360ml 810円(税込)
 (875円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとり、徳島県産の柑橘を合わせました。

12月4日
 292 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢だいたい
 150ml 525円(税込)
 (567円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産だいたいを合わせました。

12月4日
 293 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢すだち
 150ml 500円(税込)
 (540円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。

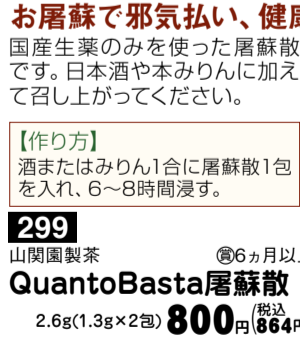
12月4日
 294 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢ゆず
 150ml 500円(税込)
 (540円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産ゆずを合わせました。

12月4日
 295
 飯尾醸造 ◎1年以上/米
富士酢プレミアム
 360ml 1200円(税込)
 (1296円)

12月4日
 296
 大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
 1800ml 2690円(税込)
 (2959円)

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、一年以上じっくりと熟成させました
 12月4日
 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
三州三河みりん屠蘇散付
 297
 300ml 540円(税込)
 (594円)
 298
 700ml 1118円(税込)
 (1230円)

お屠蘇で邪気払い、健康長寿を
 国産生薬のみを使った屠蘇散です。日本酒や本みりんに加えて召し上がってください。
 【作り方】
 酒またはみりん1合に屠蘇散1包を入れ、6～8時間浸す。
 12月4日
 山岡園製茶 ◎6ヶ月以上
QuantoBasta屠蘇散
 2.6g(1.3g×2包) 800円(税込)
 (864円)



原材料/ショウガ(ショウキョウ)、ミカン(サンショウ)、クロモジ、サンショウ、ステビア

12月4日
 300
 竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鯉節
 1節 1580円(税込)
 (約220g) (1706円)

12月4日
 301
 竹内商店 ◎30日以上
本枯れ鯉節削り節
 通常本体 40g 500円
 480円(税込)
 (518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。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

12月4日
 302
 竹内商店 ◎90日
鯉削りだし(荒削り)
 通常本体 400g 2300円
 2200円(税込)
 (2376円)
 焙煎後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いだしが出ます。

12月4日
 303
 竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
 通常本体 100g 550円
 530円(税込)
 (572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。

12月4日
 304
 竹内商店 ◎90日
鯉上粉
 100g 340円(税込)
 (367円)
 鯉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。

12月4日
 305
 竹内商店 ◎180日以上
土佐のかつおの花吹雪
 通常本体 80g 630円
 600円(税込)
 (648円)
 土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙煎して荒節に仕上げ、削りました。

12月4日 有機栽培米を使用したお供え餅



国内産の有機水稲もち米だけを使って、丹念につきあげた餅を、真空パックした白米お供えもちです。

原材料/有機水稲もち米

306 ムソー 2025.02.28/米 有機米お供え餅・白米500g 500g 1500円(税込1620円)



307 ムソー 2025.02.28/米 有機米お供え餅・白米160g 160g 540円(税込584円) 水引が付いています

庄内協同ファーム (山形県鶴岡市) もち米「でわのもち」を使用した「杵つきもち」



農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用しました。なめらかでコシが強いのが特徴です。

原材料/もち米(山形県)、片栗粉(玄米のみ)



308 庄内協同ファーム 45日以上/米 鏡もち(白米) 450g 968円(税込1045円)



309 庄内協同ファーム 45日以上/米 鏡もち(玄米) 450g 968円(税込1045円)

ついた翌日にお届け 中村商店の生のしもち 昔ながらのお正月の風物詩。前日についたお餅をお届けいたします。

12月5日 お正月限定の生のし餅 つきたての味をお楽しみください 水・木コースは28日(土)配達 310 中村商店 7日/米 生のしもち(白米) 1.3kg 1960円(税込2117円) 311 中村商店 7日/米 生のしもち(玄米) 1.3kg 1960円(税込2117円)

12月4日 315 庄内協同ファーム 45日以上/米 白切もち 1kg 1329円(税込1435円) 24~26個 農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米品種「でわのもち」を使用しました。杵つきもちなので滑らかでコシが強く、煮くずれしませんが、煮ても形が崩れません。

12月4日 316 庄内協同ファーム 45日以上/米 白丸もち 1kg 1329円(税込1435円) 24~26個 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。

12月4日 317 G不使用 庄内協同ファーム 30日以上/豆・米 黒豆もち 500g 758円(税込819円) 山形県庄内のもち米「でわのもち」で作ったもちに、黒豆を入れました。

12月4日 312 中村商店 180日/米 白米のしもちパック 500g 630円(税込680円) 岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのばした甘みのあるおもちです。 [放] 不検出 <3.6<3.7

12月4日 313 中村商店 180日/米 玄米のしもちパック 500g 630円(税込680円) 岩手県産有機栽培もち米を原料に、電子水を使用して杵でつきあげ、手で丹念にのばした甘みのあるおもちです。 [放] 不検出 <3.6<3.7

12月4日 314 中村商店 180日/米 よもぎ玄米のしもちパック 500g 670円(税込724円) 岩手県産有機栽培もち米と宮城県産・山形県産の天然よもぎを原料に、電子水を使用して杵でつきあげました。玄米とよもぎの香りがマッチしたおもちです。 [放] 不検出 <3.6<3.7

12月4日 318 低農薬 化学肥料 庄内協同ファーム 庄内協同ファーム もち米「でわのもち」 2kg 1270円(税込1372円) 山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

12月4日 319 G不使用 庄内協同ファーム 60日以上/豆 きな粉 130g 258円(税込279円) 農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

12月4日 320 G不使用 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。

磯辺焼き おしるこ お赤飯に

12月4日 321 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。

お湯を注ぐだけで、香ばしいおしるこができます 12月4日 324 蔵 関商店 6ヶ月以上 北海道十勝 つぶあん2袋 270g×2 930円 918円(税込991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。

12月4日 おまとめ特価 325 蔵 関商店 6ヶ月以上 北海道十勝 ねりあん2袋 270g×2 930円 918円(税込991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ねりあんです。

12月4日 326 無農薬 化学肥料 渡部農場(北海道) あずき 300g 568円(税込613円) 北海道十勝上幌町の渡部信一さん。

12月4日 329 G不使用 創健社 180日以上/豆 五穀黒ぜんざい 180g 400円(税込432円)

12月4日 322 成清海苔店 180日 有明一番摘 3ツ切焼海苔 3ツ切30枚 610円(税込659円)

12月4日 323 小林海苔店 90日 おすすめ焼のり 全型20枚 950円(税込1026円) 千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

原材料/甜菜糖(北海道)、さらしあん(北海道)、もち米、馬鈴薯澱粉、食塩 327 G不使用 アトレ 75日以上/米 手づくり 京風懐中しるこ 約60g×3個 1150円(税込1242円) 北海道産小豆のさらしあんと甜菜糖を使い、もち生地で包み炙りました。お好みの大きさに割ってから、お湯を入れてください。

ほのかに伝わるどろみは本葛を使ってからこそその味わい 12月4日 328 G不使用 廣八堂 1年/米 廣八堂本葛しるこ 45g×5袋 670円(税込724円) (玉あられ2.5g)

12月4日 329 G不使用 創健社 180日以上/豆 五穀黒ぜんざい 180g 400円(税込432円)

素材の色を活かした黒いぜんざいです。お好みでお餅と一緒にどうぞ 12月4日 334 聖食品 45日以上 高野山ごまどうふ 140g 250円(税込270円) 2合炊き 300円(税込324円) 北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

炊飯器で手軽に美味しくお赤飯 12月4日 330 山清 180日以上 あずき水煮(赤飯用) 2合炊き 300円(税込324円) 北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

便利な3gずつの袋入り 12月4日 331 山田製油 90日以上 ごま塩小袋 3g×10袋 300円(税込324円) 黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

七草なぞ 唐土の鳥が日本の国に 渡らぬ先にストントン 一年の無病息災を願って 12月4日 332 ムソー 1年/米 玄米七草がゆ 1袋(302g) 540円(税込583円) 新潟県産有機玄米を原料にした玄米粥に、国産の七草を組み合わせました。

一つ一つ手で引き上げた生ゆばです 12月5日 333 凍 創健社 360日/豆 さしみゆば 120g 790円(税込853円) 消泡剤不使用の豆乳から作った生ゆばを棒状にし急速冷凍をかけてお届けします。お好みでわさび醤油やめんつゆでお召上がりください。

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ 12月4日 334 聖食品 45日以上 高野山ごまどうふ 140g 250円(税込270円) 2合炊き 300円(税込324円) 北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。

12月4日 334 聖食品 45日以上 高野山ごまどうふ 140g 250円(税込270円) 2合炊き 300円(税込324円) 北海道産の有機小豆に食塩を加えて炊きました。小豆が腹割れしないよう、煮汁と煮豆を別々にパックしています。もち米2合をとぎ、本品と水をおこわ2合分の水位まで加えて炊いてください。



12月5日

国産小麦粉、国産もち米粉100%でつくり上げました。お刺身や煮物などに。



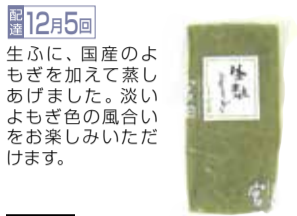
335 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生麩 しろ 120g 560円(税込) 605円

12月5日

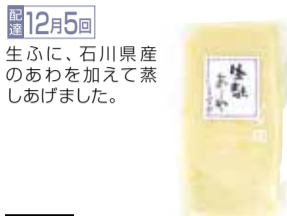
生ふにごまを加えて蒸しあげました。



336 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生麩 ごま 120g 560円(税込) 605円



337 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生麩 よもぎ 120g 560円(税込) 605円



338 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生麩 あわ 120g 560円(税込) 605円



339 蔵G不使用 加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米 生麩 くるみ 120g 600円(税込) 648円

後を引く美味しさの シンプルな味に仕上げました



343 アリモト ◎60日以上/米・え 山田錦せんべい缶入・紅白 40枚 1730円(税込) 1868円

幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味付けで、食べやすい小さめサイズです。

小倉餡・白餡・うぐいす餡 3種の味をお楽しみいただけます



344 凍G不使用 菓房 はら山 ◎30日以上/卵・麦・米 新春どら焼き 3種(6個) 1100円(税込) 1188円

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

ふわりと仕上げた生地にあんがたっぷり



348 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

ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん



349 凍 菓房 はら山 ◎3ヶ月以上/卵・乳・麦 風の鶏(白餡) 40g×4個 520円(税込) 562円

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



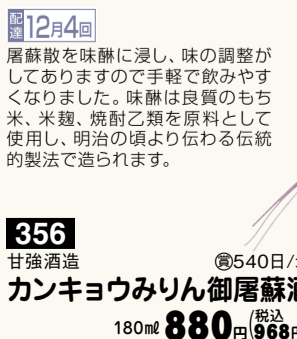
352 越後鶴亀 300ml 690円(税込) 759円 「越後鶴亀 純米」に金箔を入れました。低温発酵で、米をあまり溶かし過ぎない仕込み。アルコール度:15度/日本酒度:+3



353 越後鶴亀 720ml(化粧箱入) 1650円(税込) 1815円



355 越後鶴亀 1800ml(化粧箱なし) 2600円(税込) 2860円



356 甘強酒造 ◎540日/米 カンキョウみりん御屠蘇酒 180ml 880円(税込) 968円



357 エチゴビール /麦・米 箱・こしひかり越後ビール 350ml×24 6480円(税込) 7128円

日本海からの北風とおひさまが 庄内柿の甘みをギュッと凝縮!



340 蔵 庄内協同ファーム ◎60日以上 庄内産干し柿 180g(4~6個) 680円(税込) 734円

香ばしい豆本来の甘みをお楽しみいただけます



341 かまか商店 ◎4ヶ月/落 かまかの落花生詰合 120g(3種各40g) 1380円(税込) 1490円

国産有機栽培もち米100%、七福神とお相撲さんをあしらった縁起物!



342 蔵G不使用 精華堂あられ総本舗 ◎40日以上/豆・麦・米・落 福めぐり(おかし詰合) 17g×7 1630円(税込) 1760円

正月限定、新しい年を迎える縁起のよい生菓子の詰め合わせ



345 凍G不使用 菓房 はら山 ◎45日以上/豆・米 新春和菓子セット 花びら餅2個 上生菓子4個 1930円(税込) 2084円

伝統の「花びら餅」と縁起の良い練切(福梅、若竹、老松)、新年の干支のお饅頭を詰め合わせた和菓子のセットです。

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ



346 蔵G不使用 三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米 丹波黒豆ロールカステラ 1本(約300g) 1270円(税込) 1372円

宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニーをお楽しみください



347 蔵G不使用 三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米 丹波大納言抹茶ロールカステラ 1本(約300g) 1270円(税込) 1372円

缶は飲み終わった後もインテリアとして お楽しみ頂けます



350 菱和園 ◎4ヶ月以上 有機煎茶だるま缶入り 30g 850円(税込) 918円

農薬不使用茶を自家製茶。家族全員でがんばっています



351 吉川農園 ◎90日以上 お年賀深山里(緑茶) 80g 880円(税込) 950円

あっさりとした自然の甘味です



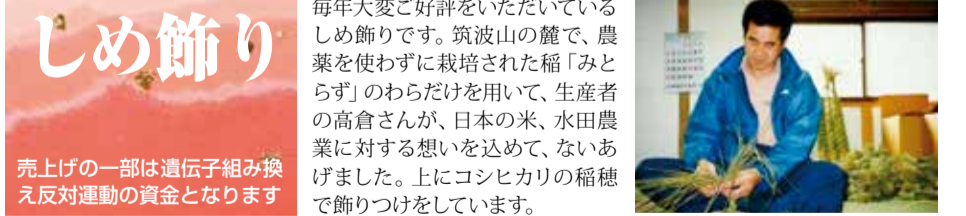
358 はつゆき屋 ◎120日/米 はつゆき屋 あま酒 300g 350円(税込) 378円

国産有機米のみを使用した、昔ながらの手づくりにこだわったあま酒です



359 マルクラ食品 ◎3ヶ月以上/米 マルクラ国産有機玄米あま酒 250g 450円(税込) 486円

手作りのしめ飾りで お正月 筑波山麓の稲で作りました



毎年大変ご好評をいただいているしめ飾りです。筑波山の麓で、農薬を使わずに栽培された稲「みとらず」のわらだけを用いて、生産者の高倉さんが、日本の米、水田農業に対する想いを込めて、ないあげました。上にコシヒカリの稲穂で飾りつけをしています。



360 提携米研究会 しめ飾り(長型) 直径約18cm 長さ38cm 1950円(税込) 2145円



361 提携米研究会 しめ飾り(リース型) 直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円



362 提携米研究会 しめ飾り(リース型) 直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円

ピザトースト、グラタンなど調理用としてもよく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。[GMO飼料不使用]

401 歳
木次乳業 ◎5ヶ月/乳
木次プロボローネチーズ
380g **2100円**(税込2268円)

プロボローネチーズのお試し、食べきりサイズ。[GMO飼料不使用]
402 歳
木次乳業 ◎3ヶ月/乳
木次プロボローネピッコロ
100g **540円**(税込583円)

木次のナチュラルチーズ

赤いワックスコートをしたミニゴダチーズ



403 歳
木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次イズモ・ラルージュ
180g **1130円**(税込1220円)
熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。

大人の味わいをお楽しみください
スライスしてパンやクラッカーにのせて



404 歳
木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次黒胡椒ゴダチーズ
180g **1180円**(税込1274円)
奥出雲で生まれた牛乳で作ったミニゴダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。

白カビタイプのソフトチーズ

12月3日
白カビタイプのソフトチーズです。白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。[GMO飼料不使用]



405 歳
木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次カマンベールチーズ
120g **1080円**(税込1166円)

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに

12月3日
さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。[GMO飼料不使用]



406 歳
木次乳業 ◎40日/乳
木次ナチュラルスナッカー
70g **495円**(税込535円)

白ワイン使用で大人向けの本格的な味に、ミルク使用でお子様むきに♪



原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、ゴダチーズ [GMO飼料不分別]、小麦粉、スパイス(白コショウ、ナツメグ、コンパウダー)

407 歳
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳・麦
よつ葉チーズフォンデュ
210.8g **880円**(税込950円)
北海道十勝産ナチュラルチーズを使用した、まろやかで味わい深いチーズフォンデュ。スパイスミックスを添付した本格的なチーズフォンデュセットです。[GMO飼料不分別]

お好みの厚さにスライスしてワインや紅茶のおともに



原材料/柿(奈良県、和歌山県)、バター

408 凍
王隠堂 ◎60日以上/乳
柿アンサンブル
140g **995円**(税込1075円)
あんぽ柿を幾重にも重ねて板状にし間にバターをはさみました。干し柿のあまみとバターのコクが好相性。冷蔵庫で30分程解凍してお召上がりください。



旨みと爽快感を心行くまで楽しんで

12月3日
コンコード葡萄果汁(米国)と国産コンコード葡萄果汁を原料にして混醸した酸化防止剤無添加スパークリングワインです。

原材料/コンコード葡萄果汁(アメリカ、日本)

409
蒼龍葡萄酒
無添加マディルージュ(スパークリング)
750ml **1510円**(税込1661円)

酸化防止剤無添加のさわやかなスパークリングワイン

12月3日
セイベル9110種、ナイアガラ種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

410
林農園
五一わいんスパークリング(ブラン)
500ml **1370円**(税込1507円)

やや甘口で爽やかな飲み口の微発泡ワイン

12月3日
セイベル9110種とマスカットベリーA種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

411
林農園
五一わいんスパークリング(ロゼ)
500ml **1370円**(税込1507円)

果実味が残る爽やかな味わいをお楽しみください



井筒ワイン
井筒生ワイン
412 赤
720ml **1730円**(税込1903円)

413 白
720ml **1730円**(税込1903円)
長野県塩尻市桔梗ヶ原の低農薬栽培、酸化防止剤を不使用の無糖の甘口ワイン。よく冷えた状態の5℃~8℃でお飲みいただくのがおすすめです。

12月3日
飛騨産酒造好適米のひだはまれを100%用いて醸す純米系のお酒に炭酸ガスを含めたスパークリングの日本酒です。

414
天領酒造 /米
スパークリング日本酒「すますま」
250ml **482円**(税込530円)

12月3日
南大東島で育ったサトウキビで醸造した、貴重な国産のラム酒です。糖蜜に酵母を添加させて造ります。

415
片山
コルコル(赤)
300ml **1600円**(税込1760円)

地ビールメーカー3社のコラボレーション。片山がおすすめする自慢のビール飲み比べセット



内容/ヤッホーブルーイング(よなよな、小麦のビール各2缶)、エチゴビール(レッドエール、ピルスナー、エレガントブロンズ各2缶)、軽井沢ブルワリー(軽井沢エール2缶)

416
片山 /麦
地ビール詰合せ
6種各2缶(350ml×12) **3750円**(税込4125円)

爽やかな中にやさしい余韻が残ります



原材料/有機砂糖、有機芽芽エキス、コラーゲン(香料)、濃縮有機レモン果汁、有機バニラエッセンス

417
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上
カーマコーラ(炭酸飲料)
300ml **505円**(税込545円)

西アフリカの西部シエラレオネで育てられたコーラナッツ、有機栽培されたサトウキビやバナナ皮が主原料。フェアトレード原料を使用しています。

12月3日
雄大なニューージーランドの大地で成長した有機ブラックカラント(カシス)を使用した炭酸飲料です。果汁が沈殿するので軽く振ってから注いでください。

418
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上
ブラックカラント(炭酸飲料)
300ml **500円**(税込540円)

12月3日
イタリア・シチリア島で、長く降り注ぐ太陽と涼しい夜で育った有機アラント(カシス)を使用。

419
Kia Ora Organics ◎3ヶ月以上
ブラッドオレンジ(炭酸飲料)
300ml **500円**(税込540円)

お子様からご年配の方まで楽しめる果汁100%ジュース

12月3日
信州桔梗ヶ原で収穫したぶどう(ナイアガラ種)を搾っただけの混濁タイプの100%果汁ジュース。添加物、甘味料は不使用です。

420
林農園
葡萄じゅうず(白)
500ml **800円**(税込864円)

12月3日
すんどうぶを汁・紅玉をおです。りんごの甘みと酸味のバランスが絶妙です。スパイスはなしで。

原材料/りんご(長野県)
422
井筒ワイン ◎365日
イツツアップルジュース
1000ml **1080円**(税込1166円)

フランス産のオーガニックぶどうを使用したノンアルコールワインテイスト飲料です



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、天然香料

423
片山 ◎1年以上
オピア・カベルネノンアルコール
750ml **1500円**(税込1620円)
革新的な無発酵製法により健全なブドウ本来の成分を余す事なく抽出。豊かな風味と溢れる果実味が特徴の赤ワインテイストのノンアルコール飲料です。



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、クエン酸、炭酸ガス、天然香料、ビタミンC

424
片山 ◎1年以上
オピア・シャルドネスパークリング
750ml **1500円**(税込1620円)
木樽で熟成した芳醇なアロマと、淡い黄色の色調に銀色に輝く泡をお楽しみいただける、白ワインテイストのノンアルコール有機炭酸飲料です。

ノンアルコールで楽しみたいスパークリング



原材料/有機りんご(フランス)、二酸化炭素

425
ムソー ◎2年
スパークリング有機リンゴジュース
750ml **1833円**(税込1980円)
フランス産有機りんごの美味しさと栄養をまるごとスパークリングジュースにしました。

濃厚!
木次のプレミアムアイスクリーム



原材料/有機りんご(フランス)、有機ラズベリー(フランス)、二酸化炭素

426
ムソー ◎2年
スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース
750ml **1833円**(税込1980円)
フランス産有機りんご、有機ラズベリーをミックスして美味しいスパークリングジュースにしました。

12月3日
427 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]

12月3日
429 凍 G不使用
木次乳業 /卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **340円**(税込367円)
なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]

こだわり素材の至福の美味しさ

フルーツのアップサイクルを目指す seedの思いが詰まった逸品



原材料/生クリーム、クリームチーズ、卵、粗糖、苺、牛乳、玄米粉、バター、甘酒、有機ドライクランベリー、有機レモン果汁、ゼラチン、ピスタチオ、有機バラ、食塩【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

430 **凍** **G不使用**
seed ◎45日/卵・乳・米
ホワイトXmasチーズケーキ

5号(約15cm) **3280円**(税込) **3542円**(税込)
スフレチーズケーキと生クリームの上に規格外のエシカル苺と粗糖で炊いた、自家製苺グラサージュを流し込んでいます。

克蘭ブルクッキーや有機ドライフルーツをのせて贅沢に仕上げました



原材料/生クリーム、クリームチーズ、卵、有機チョコレート、粗糖、ココアパウダー、牛乳、玄米粉、バター、有機ドライイチジク、甘酒、有機小麦粉、有機ドライクランベリー、米油、アーモンドパウダー、有機レモン果汁、パルメザンチーズ、ピスタチオ、食塩【乳製品GMO飼料不分別】【卵GMO飼料不使用】

431 **凍**
seed ◎45日/卵・乳・米・小麦
Wチョコレートのクリスマスチーズケーキ

5号(約15cm) **3580円**(税込) **3866円**(税込)
ふわもち食感のチーズケーキにチョコレートスフレ生地をのせ、有機チョコを使用したチョコレートクリームでデコレーションしました。

ふわふわの生地にくるんだふんわりクリームと和栗の風味がよく合います



原材料/クリーム(生乳(北海道産))、蒸し栗ペースト、砂糖、卵白、卵黄、栗甘露煮(洗皮付)、小麦粉、バター、牛乳【卵・乳製品GMO飼料不分別】

432 **凍** **G不使用**
ムソー ◎30日/卵・乳・米
和栗のロールケーキ

1本(約16cm) **3600円**(税込) **3888円**(税込)
国産の栗をふんだんに使った贅沢なロールケーキ。北海道産生乳が原料のクリームを使用しています。

パリッと香ばしいカラメル層と、濃厚なクリーム層のなめらかな食感



原材料/生クリーム(北海道製造)、牛乳、砂糖、卵、パナラビーンズ【GMO飼料不分別】

433 **凍** **G不使用**
創健社 ◎120日以上/卵・乳
幸せカタラーナ

1個約12cm **2000円**(税込) **2160円**(税込)
十勝しんむら牧場の放牧牛の新鮮な牛乳と、厳選された卵、砂糖を使って作りました。アイスデザートですので解凍せず凍ったままお召し上がりください。

有機のナッツとフルーツ、国産バターをふんだんに使用したこだわりのシュトーレンです



原材料/小麦粉(小麦(北海道産))、バター、砂糖、酒類(ラム酒、ホワイトリカー)、レーズン、卵、牛乳、カシューナッツ、アーモンドスライス、ヘーゼルナッツ、オレンジピール、レモンピール、天然酵母、食塩【GMO飼料不分別】

434
さんさんベーカリー ◎15日/卵・乳・小麦
シュトーレン

1本(約20cm) **2400円**(税込) **2592円**(税込)
ドイツのクリスマスパン「シュトーレン」、パンのような柔らかい食感が口当たりよく楽しめます。毎日1cmほどずつスライスして家族や友人とお楽しみください。

手作りのクリスマスに



たむらのPHF卵【GMO飼料不使用】、国産小麦粉、甘しよ糖、よつ葉牛乳【GMO飼料不分別】

435 **凍**
弁天堂 ◎20日以上/卵・乳・小麦
弁天堂のスポンジケーキ台

5号サイズ 直径約15cm **1460円**(税込) **1577円**(税込)

ふわふわの手づくりケーキに



たむらのPHF卵【GMO飼料不使用】、甘しよ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉)【乳GMO飼料不分別】、ココア

436 **凍**
弁天堂 ◎20日以上/卵・乳・小麦
弁天堂のココアスポンジケーキ台

直径約15cm **1540円**(税込) **1663円**(税込)

焼き上がった時のバターの香りが格別です



小麦粉(国産)、無塩バター(国産)、塩、【乳製品GMO飼料不分別】

437 **凍**
弁天堂 ◎30日以上/乳・小麦
冷凍パイシート

400g **1200円**(税込) **1296円**(税込)

豆乳のおいしさを活かしたまろやかなグルテンフリー米粉のクッキー



原材料/ブレイン【米粉(北海道産)】、バター、砂糖、酒類(ラム酒、ホワイトリカー)、レーズン、卵、牛乳、カシューナッツ、アーモンドスライス、ヘーゼルナッツ、オレンジピール、レモンピール、天然酵母、食塩【GMO飼料不分別】

442 **G不使用**
げんぎタウン ◎30日以上/豆・米
豆乳クッキークリスマスボックス

30g×2袋 **685円**(税込) **740円**(税込)
あっさりとしながら繊細な味わいのブレインと甘酸っぱい風味が楽しめるストロベリー&ラズベリーをクリスマス仕様のボックスに詰めました。

チーズたっぷりの塩味がきいたクッキーです



原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩【卵GMO飼料不分別】

443
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・小麦
チーズクッキー

35g **360円**(税込) **389円**(税込)
砂糖不使用、おつまみやおやつに合うクッキーです。食塩は沖繩の「青い海」を使用しています。

木苺の酸味とプチプチとした食感の種が楽しめる一粒



卵白(国産)、甜菜糖(北海道)、プルベリ(広島県)、米粉(広島県)【卵GMO飼料不分別】

445 **G不使用**
とびしま柑橘工房 ◎45日以上/卵・米
メレンゲ菓子 れもんげ

18g **540円**(税込) **583円**(税込)

抹茶ラテのようなまろやかな美味しさ♪



原材料/卵白(国産)、甜菜糖(北海道)、木苺、レモン(広島県)米粉(広島県)【卵GMO飼料不分別】

446 **G不使用**
とびしま柑橘工房 ◎45日以上/卵・米
メレンゲ菓子いちごげ

18g **540円**(税込) **583円**(税込)
とびしまレモンと木苺をそのまま丸ごと使用し焼き上げました。

食塩不使用だから素材の風味がいきています



原材料/馬鈴薯(北海道)、植物油(米油)

449 **G不使用**
深川油脂工業 ◎60日以上/米
ノンソルトポテトチップス

60g **200円**(税込) **216円**(税込)
北海道産馬鈴薯を波型にカットし国内産米で作ったココのある米油で香ばしく揚げました。ディップやサラダのトッピングにもお使いいただけます。

山梨県産のトウモロコシで作った3種類のポップコーン



原材料/とうもろこし(山梨)、菜種油(オーストラリア)、食塩(沖繩)

451 **G不使用**
ムソー ◎4ヶ月/豆
ポップコーン・塩味

50g **218円**(税込) **235円**(税込)
山梨県産のトウモロコシで作ったポップコーンをシンプルに塩のみで仕上げました。

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



原材料/卵白(国産)、甜菜糖(北海道)、プルベリ(広島県)、米粉(広島県)【卵GMO飼料不分別】

447 **G不使用**
とびしま柑橘工房 ◎45日以上/卵・米
メレンゲ菓子 ぶるべりげ

18g **540円**(税込) **583円**(税込)

かわいい巾着バッグにお菓子を詰めこんで気分も盛り上がります!



内容/とうもろこしで作ったバフスナック塩味1袋(55g)、アップルグミ1袋(20g)、ねじりん棒ミニパック1袋(15g)、フルーツラムネ1袋(15g)、元氣水族館のなまたち1袋(4枚)、元氣ミレービスケット1袋(2枚×1袋)

454 **G調味料**
サンコー ◎45日以上/卵・乳・米・小麦
クリスマスお菓子袋ツリー&アニマル

6種 **670円**(税込) **724円**(税込)
サンコーで人気のお菓子を詰合せにしました。お子さまへのクリスマスのプレゼントにもピッタリです!【GMO飼料不分別】

北海道の味覚「秋鮭」を使ったフランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



12月3日
 原材料/鮭(北海道)、小麦粉、鶏卵、じゃがいも、チーズ、たまねぎ、バター、クリーム、全粉乳、なたね油、食塩、甜菜糖、白こしょう

455 凍 G不使用
 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦
サーモンキッシュ
 230g **1260円**(税込1361円)

北海道産の乳製品、じゃがいも、鮭を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

フランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



12月3日
 原材料/鶏卵、ほうれん草、ベーコン、小麦粉(北海道)、玉ねぎ、生クリーム、全粉乳、バター、チェダーチーズ、卵白、菜種油、食塩、コショウ

456 凍 G不使用
 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦
ベーコンとほうれん草のキッシュ
 230g **1220円**(税込1318円)

ベーコンとほうれん草を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、肉・乳GMO飼料不分別〕

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



12月3日
 原材料/ズワイガニ(北海道網走)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全粉乳、食塩

457 凍 G不使用
 札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か
パーティー用カニクリームコロッケ
 10個(260g) **1200円**(税込1296円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

エビの旨味が詰まったクリーミーなコロッケ♪



12月3日
 原材料/エコシュリンプ、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全粉乳、食塩

458 凍 G不使用
 札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・え
エビクリームコロッケ(油調済み)
 130g(5個) **560円**(税込605円)

エコシュリンプと自家製クリームソースでコロッケにしました。油調済みですのでオープンなどで温めて。〔GMO飼料不分別〕

甘味とプリプリした食感が特長です



12月3日
 原材料/天然エビ(パプアニューギニア海域)、パン粉[小麦粉(国産)、生イースト、塩]、小麦粉(国産)

459 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(2L)
 5尾(約175g) **1370円**(税込1480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。

クリスマスの食卓を彩るのにふさわしい逸品



12月3日
 原材料/エビ(輸入)、牛乳、玉葱(国産)、クリーム、小麦粉、みりん、卵黄粉、バター、マッシュルーム水煮、食塩、こしょう加工品、乾燥パセリ、砂糖/香辛料抽出物〔GMO飼料不分別〕

460 凍 G調味料
 東京コールドチェーン ◎90日以上/卵・乳・麦・米・え
海老のテルミドール
 340g(4個入) **2600円**(税込2808円)

有頭エビを背開きにし、自社配合のベシャメルソースをたっぷりとのせました。クリーミーなソースたっぷりの、食卓を彩るクリスマスにふさわしい逸品です。

クリーミーなソースとプリプリのエビが美味しいグラタン



12月3日
 原材料/牛乳、小麦粉、バター、玉ねぎ、マカロニ、エビ、スイートコーン、ナチュラルチーズ

461 凍 G不使用
 川崎北部水産加工 ◎90日/乳・麦・え
大林さんのエビグラタン
 250g×2 **1250円**(税込1350円)

大林さんがベシャメルソースから作った、エビ入りマカロニグラタンです。〔GMO飼料不分別〕

クリスマス限定の人気のグラタン



12月3日
 原材料/玉ねぎ、マカロニ、全粉乳、チーズ、かに、小麦粉、無塩バター、生クリーム、なたね油、塩、チキンエキス、こしょう

462 凍 G不使用
 ニッコー ◎365日/乳・麦・か
カニ甲羅グラタン
 4個(320g) **860円**(税込929円)

ニッコー自慢のホワイトソースに、カニをトッピングしました。解凍後、オーブンで焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格ブイヨンが美味しさの決め手



12月3日
 原材料/平目ブイヨン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ベビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尿昆布、かつおだし、サフラン

463 凍 G不使用
 札幌中一 ◎45日以上/え
シーフードバリエアの素
 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ブイヨンを含ませました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

紅鮭&帆立の彩りも美しい特製マリネ



12月3日
 ロシア産紅鮭と北海道産ホタテ貝をスライスして、カルパッチョソースをかけました。解凍してください。

464 凍 G不使用
 札幌中一 ◎45日以上
紅鮭と帆立のマリネ
 120g **680円**(税込734円)

465 凍
 北海道雄武産ホタテ貝柱(生食用) ◎45日以上
徳用雄武産ホタテ貝柱(生食用)
 350g(25粒前後) **2500円**(税込2700円)

口にすると美しい隠岐の海の香りが広がり、ぷりぷりとしてミルクィな味わいです



12月3日
 原材料/カキ(島根県)

466 凍
 ふるさと海士 ◎90日
いわがきハーフシェル
 1個(160g) **930円**(税込1004円)

隠岐の島海士町の特産いわがき「春香」を、細胞破壊の起こらないCAS凍結により、獲れたての鮮度でお届けします。

クリスマスのえび料理に



12月3日
 原材料/天然えび(ミャンマー)

467 凍
 東北トクスイ ◎180日以上/え
天然むきえび(特大)
 160g **593円**(税込640円)

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

新鮮そのまま、繊細な甘み カニ爪フライにも



12月3日
 原材料/紅ズワイガニ(国産)、食塩

468 凍
 北陽冷蔵 ◎180日以上/か
紅ずわいがに爪肉
 500g(21~30本) **1500円**(税込1620円)

国産紅ずわいがにの爪を食べやすく剥きをしてあります。解凍してそのままお召上がりください。

皮が若干かたい 訳ありお買い得品!!



12月3日
 原材料/いくら(国内)、醤油、みりん

469 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(訳あり)
 通常本体 60g **850円** **830円**(税込896円)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

オードブルやパスタ、ピザを華やかに演出します



12月3日
 原材料/オリーブ、食塩

470 蔵
 創健社 ◎60日以上
グリーンオリーブ
 150g **920円**(税込994円)

BIO認証シチリア産の種付グリーンカアステルベラーノです。奇性ソーダーを使用せず乳酸発酵させて渋抜きしているので、軽い酸味があります。

生パスタのモチモチした食感と挽肉たっぷりのソースの相性が抜群



12月3日
 原材料/ミートソース[トマト・ジュース漬(イタリア)、牛肉(アメリカ)、豚肉(カナダ)、玉葱(国産)、人参(国産)、赤ワイン、トマトペースト、セロリ、オリーブ油、小麦粉、食塩、香辛料、ホワイトソース(牛乳(国産)、ニュージランド)、小麦粉、バター (GMO飼料不分別)]

471 凍 G不使用
 創健社受注センター ◎90日以上/乳・麦
ラザニアボロネーゼ
 210g **960円**(税込1037円)

ミートソースと生パスタ、ホワイトソースを交互に8層に重ね、チーズとバジルソースで仕上げています。

**スペインから直輸入した石窯で
ピザ職人が一枚一枚焼き上げました**



配 12月3日
原材料/生地(小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩)、具(シーフードミックス(国内製造)ホワイトソース(生乳(木次)、バター(よつ葉)、小麦粉)、ナチュラルチーズ(国産)、有機バジルペースト、オリーブオイル、食塩、こしょう)

472 凍不使用
ムソー ◎90日以上/乳・麦
石窯ピザ・マルゲリータ
1枚(直径約22cm) **1500円(税込)**
酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、チーズ、トマトソース、バジルペーストをトッピングして焼き上げました。〔乳GMO飼料不分別〕

**スペインから直輸入した石窯で
ピザ職人が一枚一枚焼き上げました**



配 12月3日
原材料/生地(小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩)、具(シーフードミックス(国内製造)ホワイトソース(生乳(木次)、バター(よつ葉)、小麦粉)、ナチュラルチーズ(北海道産)、有機オリーブオイル(スペイン産)、ローズマリー、有機胡椒、食塩)

473 凍不使用
ムソー ◎90日以上/乳・麦・エ
石窯ピザ・シーフード
1枚(直径約22cm) **1850円(税込)**
酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、木次乳業の牛乳とよつ葉乳業のバターを使った自家製ホワイトソースに、北海道産シーフードをトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

**ジロロモーニ有機エキストラヴァー
ジンオリーブオイルを使用**



配 12月3日
原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、食用オリーブ油、甜菜糖、酵母種、食塩

474 凍不使用
創健社 ◎4ヶ月以上/乳・麦
国産小麦粉のクワトロフォルマッジ
1枚(直径約23cm) **1320円(税込)**
国産の全粒粉入り小麦粉に2種類の酵母種を使用し焼き上げたピザ生地に、ヨーロッパ産の4種のチーズを贅沢にトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

**アクセントのドライマトが
味を引き立てています**



配 12月3日
原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、バジルペースト(バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩)、食用オリーブ油、ドライマト油漬、甜菜糖、酵母種、食塩

475 凍不使用
創健社 ◎4ヶ月以上/乳・麦
国産小麦粉のピザジェノベーゼ
1枚(直径約23cm) **1320円(税込)**
コクのあるバジルソースをベースに、イタリア産のモッツアレッタとドライマトをトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

短角牛の濃厚なコクと山ぶどうの酸味を生かした本格レトルトビーフシチュー



配 12月3日
いわて短角牛の厚切り肉を山ぶどうソースでじっくり煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

476 凍不使用
総合農産山形村 ◎730日/乳・豆・麦
短角牛厚切りビーフシチュー
220g **1020円(税込)**

いわて短角牛と折爪三元・佐助が醸し出す濃厚なコクと旨み



配 12月3日
いわて短角牛のすじ肉と佐助豚の粗挽肉を使った濃厚ソースに仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

477 凍不使用
総合農産山形村 ◎365日以上/乳・麦
短角牛と佐助豚のミートソース
240g **800円(税込)**

骨から身がほろりとほどける柔らかさ。さらりとした口当たりの辛口カレー



配 12月3日
秋川若鶏の手羽元を使った本格派のチキンカレーです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

478 凍不使用
秋川牧園 ◎365日以上/豆・麦・米
秋川牧園の本格チキンカレー
220g **448円(税込)**

国産牛100%でボリュームもたっぷり



配 12月3日
国産牛を使った生ハンバーグです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

479 凍調味料
明和食品 ◎90日以上/乳・豆・麦・米
神戸満る里の牛生ハンバーグ
130g×4 **1280円(税込)**

**軽くこしょう、オリーブオイルを振りかけてそのまま
サラダのトッピングはもちろん相性抜群です!**



配 12月3日
国産豚肉を塩漬け法(塩、砂糖、食塩)に漬け込み、長期熟成させた後に冷たい生ハムで巻く。酸味がよく、相性抜群です。〔GMO飼料不分別〕

480 凍不使用
中村屋フードアクト ◎45日以上
生ハム(ロース)
100g **800円(税込)**

481 凍不使用
中村屋フードアクト ◎45日以上/米
生ハム(モモ)
50g **398円(税込)**

**見た目も豪華な
骨付きハム**



配 12月3日
原材料/骨付き豚前すね肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料(ガーリック、ブラックペッパー、シナモン、グローブ、ローレル)

482 凍
丹沢農場 ◎180日
アイスバイン(骨付きハム)
1本(500g以上) **1598円(税込)**
丹沢高原豚の前すね肉を塩漬けにしボイルしました。解凍後、お好みの厚さにスライスしてください。残った骨は煮込むとよいダシが出ます。〔GMO飼料不使用〕

肉本来の質感を残した極上な味わいです



配 12月3日
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなこだわり調味料で旨みを引き出し、ステーキ用にブロックのままお届けします。〔GMO飼料不使用〕

483 凍
丹沢農場 ◎180日
丹沢ロースハムブロック
300g **1450円(税込)**

少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください。煮込み料理などにも



配 12月3日
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〕

484 凍
HAM工房ジロー ◎30日以上
やまゆりのベーコンブロック
240g **1450円(税込)**

静岡県の落合ハーブ園の有機栽培ハーブを贅沢に使用



配 12月3日
骨付き肉の手羽先に相性のよい、ハーブとスパイスと天日塩をからめ、じっくり焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

487 凍
千葉産直サービス ◎180日/米
手羽先のハーブ焼き
220g **580円(税込)**

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



配 12月3日
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〕

488 凍不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **878円(税込)**

やわらかくジューシーな唐揚げがお徳用サイズで!



配 12月3日
秋川若鶏のムネ肉を使い、外は香ばしく、内はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

489 凍不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
お徳用からあげ
400g **1018円(税込)**

ハーブやスパイスをブレンドして鶏の旨みを引き出しました



配 12月3日
秋川若鶏の手羽元を食べやすいチュールリップのフライドチキンに仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

490 凍不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
フライドチキン(チュールリップ)
500g(13~15個) **1140円(税込)**

**手作りローストチキンに
秋川若鶏を丸ごと味わえます**



配 12月3日
秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

**一度食べた方やみつきになり
ます。年に一度はこの味をお楽しみください**



配 12月3日
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏骨付きもも肉
2本(740g) **1128円(税込)**
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。



配 12月3日
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
800g **1230円(税込)**
使いやすバラ凍結。秋川牧園さんの商品規格統一につき、8月から800gに変更になりました。骨付きです。唐揚げや煮物などに。



配 12月3日
秋川牧園 ◎180日
手羽先チュールリップ
300g **698円(税込)**
手羽先を食べやすいように、チュールリップ型に加工しました。骨付きのまま、唐揚げやフライにどうぞ。



配 12月3日
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **550円(税込)**
手羽中を食べやすいように半分カットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



配 12月3日
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉切り身800g
800g **1500円(税込)**
モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



配 12月3日
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
300g **2550円(税込)**
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。



配 12月3日
知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛タンシチュー用
200g **1250円(税込)**
煮込み料理に最適な角切りでお届けします。



配 12月3日
知床興農ファーム ◎60日
国産熟成牛モモブロック
500g **2850円(税込)**
モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オープンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タキが出来ます。



配 12月3日
丹沢農場 ◎30日
丹沢豚モモブロック
400g **998円(税込)**
赤身の多い、やわらかいモモ肉のブロックです。



クリスマス特集

クリスマスお届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	12/ 2	3	4	5	6
商品配達 <small>配達12月3回</small>	12/ 16	17	18	19	20

クリスマス商品でホールケーキやチキンなど大きな商品は、やまゆりに取りに来ていただければ、お取り置きもできますのでご相談ください。

植物性原料で育てた、臭みのないナチュラルなおいしさ「秋川牧園の骨付きチキン」

クリスマスのパーティーにご家族でお楽しみください



原材料 / 鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー、揚げ油(菜種油)

5年ぶりに復活!秋川牧園の安心飼料で育てた健康な若鶏(半身)を使用し、塩コショウ、バターでシンプルに味付けしました。〔鶏肉GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

501 凍G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/乳
秋川牧園ローストチキン(半身)
700g **1850円(1998円)**

ボリューム満点! シンプルにお肉のおいしさが味わえます



原材料 / 鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)

凍G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月以上/乳
若鶏骨付きももロースト

秋川牧園の若鶏のももを使用し、塩コショウ、バターだけでシンプルに味付けしました。画像の包材を変更してお届けする場合がございます。〔鶏肉GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

502 1本
1本(220g) **828円(894円)**

503 2本
2本(440g) **1498円(1618円)**

塩麴で柔らかさと旨みを加えコーンフレーク入りの衣でサクサク食感



504 凍G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
フライドチキンセット
500g **1498円(1618円)**

しっかり味をしみ込ませ、香ばしく焼き上げた照り焼きです



505 凍G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
骨付きもも照り焼き
240g **788円(851円)**

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」

八甲鴨とは

日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

八甲鴨の産地

八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹氷でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

八甲鴨の飼育

バルバリー種のヒナ(種鳥)を本場フランスから輸入して、国内で約二百十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼い。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



フレンチレストランの味わいをご家庭で



原材料 / 鴨ロース肉(青森県)、食塩、タイム、有機白こしょう

506 凍
千葉産直サービス ◎120日
八甲鴨のロースト
150g **2000円(2160円)**



原材料 / 鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。〔GMO飼料不分別〕

508 凍G不使用
千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米
八甲鴨のロース煮
240g **2170円(2344円)**

【生】鴨ロースのみを使用

平飼い飼育された青森県産フランス鴨を、しめる日に合わせ、新鮮な【生】の鴨ロース肉だけを原料とします。入荷した日に、塩田天日塩、国産タイム(有機栽培)、有機白こしょうのみで下仕込みをし、一晚マリネにします。

【低温 60℃】真空加熱

一晚マリネにしてから、一度表面を焼きあげ、その後、60℃の低温でじっくり真空加熱して火を通しました。レア感とジューシーさを残しつつ、噛むごとに上品な鴨の旨味が広がります。

美味しい召し上がり方

◎解凍後、スライスしてそのままでも召し上がれますが、オススメは、醤油とバルサミコ酢を合わせたタレにつけ、白髪ねぎと合わせると美味。冷製にしてワインのお供に。ゆっくりと味わいたい逸品です。
◎表面だけ火をいれ温めて、お好みのソースと合わせてメインディッシュにも。

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



原材料 / 鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

507 凍
千葉産直サービス ◎90日以上/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **580円(626円)**

パゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



原材料 / 鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナールオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

509 凍G不使用
千葉産直サービス ◎90日/乳・豆・米
八甲鴨のレバーパテ
60g **420円(454円)**