

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/25	26	27	28	29
商品配達	12/2	3	4	5	6
特別企画商品配達	12/9	10	11	12	13



かきってすごい!

「海のミルク」といわれるかきには、たんぱく質・糖質・脂質などの基本的な栄養素はもちろん、身体にとって必要不可欠な、ビタミン B1・B2・B12などのビタミン類や、亜鉛・鉄などのミネラル、アミノ酸、タウリン、グリコーゲンなどが豊富に含まれています。かきの成分の中でも代表格といわれる「タウリン」には、①血液中のコレステロールや中性脂肪を減らす。②血圧を正しく保ち、高い血圧を下げる。③肝臓の解毒能力を強化。アルコール障害にも効果的。④インスリン分泌を促進し糖尿病の予防・治療に有効。⑤視力の衰えを防ぎ、新生児の脳や網膜の発育を助ける。などが期待できるとされています。つまり、かきを食べれば、健康の基本となるパワーを取ることができるといって、とても優れた食材なのです。今回は、そのかきを天ぷらにしてみました。熱々、揚げたて天ぷらに大根おろしと手作りゆず塩ぽん酢をたっぷりかけて召しあがれ!



まるたか水産
高橋社長

身の締まった「生かき」を新鮮さそのまま

特 650円(税込) 冷蔵
まるたか水産 2日
荻浜湾で育った二年子生かき
100g 通常本体 598円(税込) **580円(税込)**
宮城県・荻浜湾で2年をかけて育てた生かきです。かき本来の味を生かすために、水なしパックでお届けします。

ゆず塩ぽん酢

神鳥農園さんの「海藻を肥料にした無農薬のゆず」で「ゆず塩ぽん酢」を作ってみました。



材料

ゆず3個分(約100ml)、酢大さじ1、昆布(3cm×3cm)1枚、料理酒大さじ2、みりん大さじ2、塩小さじ2

作り方

- ゆずは半分に切ります。搾り器で果汁を搾り、ザル等で濾して、種を取り除きます。
- 鍋に昆布と料理酒、みりん、塩を入れて中火で煮ます。ひと煮立ちさせ、弱火で1分程煮たら火から下ろします。
- ②の昆布を取り、①と酢を入れ、よく混ぜ合わせます。
- 粗熱が取れたら出来上がりです。

ポイント

- 塩味はお好みで調整してください
- 昆布の代わりに鰹節でもOKです
- 一晚ねかすとまろやかにになります

残った皮は、汁物等の吸い口や、お漬物等の香り付け、マーマレード・ピールなどに…。



119 ゆず
3個 298円(税込) (322円)

中国本場の家庭の味を日本の食卓にお届けする「飛鳥食品の中華まん」



7 ページ
飛鳥食品の中華まんシリーズは、美味しいだけでなく、できる限り国産原料にこだわり、食品添加物は使わず、ひとつひとつ手作りで仕上げています。

NON-GMO(非遺伝仕組え)菜種にこだわる「平田産業のなたね油」

平田産業では、天ぷら油からドレッシング等に使われる多様なニーズに合わせて、科学的な検査とともに、人の味覚による官能検査を行っています。製造においては、原料から最終製品に至るまで品質管理において細かく検査を行っています。



お正月・クリスマスの特別チラシと一緒に配布しています

Otento 特別号
2020 お正月特集
2019 クリスマス特集

2019年もういよいよ残り約1ヶ月。今年もOtento素材で明るく美味しい年末、年越しをどうぞ。ご注文書は2週間お受けしますので、カタログのカレンダーをご確認ください。



おいしく、たのしく、こちよく。



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物

今月からおきたまのりんごはお得な5kg箱での案内のみとなります

酸味もしっかりあるコクのある美味しさ



秋澤さんのみかん

- 115 2.5kg **950円** (税込1026円)
- 116 5kg箱 **1850円** (税込1998円)

秋澤さんの柑橘といえはリサイクル！と意識していただくと、大変助かります。環境に対しての配慮にもなりますし、コスト削減・品質向上にもつながります。年々努力を増す台風からの試練を共に乗り越えようご協力お願いいたします。網はひもを抜かないようお願いいたします。再度ひもを入れることができず再利用できなくなります。

117 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
早生みかん
500g **265円** (税込286円)

熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。

118 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 **250円** (税込270円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。(放) 不検出 <1.6<1.8

119 無農薬 無化学肥料
神島農園(大分県)
ゆず
3個 **298円** (税込322円)

大分県杵築市の神島一さん。※擦り傷が入っていることがあります。

120 低農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
おきたまのりんご(ふじ)箱
約5kg **2775円** (税込2997円)

化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。

保存方法

- ・寒い所で保存する場合は、蒸発を防ぐために、一度すべて取り出し新聞紙に包んで保存してください。
- ・冷蔵庫の野菜室で保存する場合は、エチレングスが発生するので、ポリ袋に入れてください。

長野県のさんさんファーム

2014年からネオニコチノイド系農薬を使用していません。近年の温暖化の影響による病気や虫の害が深刻です。経営危機を乗り越えながら安全安心な果物をお届けしています。

122 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(ル・レクチェ)
1個(約360g) **328円** (税込354円)

長野県松川町の宮下彰さん他。



121 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(ふじ)
900g以上(3~4玉) **715円** (税込772円)

長野県松川町の宮下彰さん。

123 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
B品吉野柿(富有)
1kg前後 **460円** (税込497円)

奈良県五条市の堀内俊孝さん。

124 無農薬 無化学肥料
富士どう園(愛知県)
キウイフルーツ(レッド)
480g **460円** (税込497円)

神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。※常温での追熟が必要です。リンゴやバナナと一緒に袋に入れて追熟してください。

125 無農薬 無化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
キウイフルーツ
500g **350円** (税込378円)

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

126 有機バナナ
ペルー、エクアドル
450g以上 **298円** (税込322円)

ペルー共和国トゥンベス地域のRio Viejo-Latheran他。またはエクアドルのセリア・マリア農園。

127 有機アボカド
カラボ社/バストプロデュース社
1個 **315円** (税込340円)

メキシコ共和国ミチョアカン州のカラボ社又はバストプロデュース社。皮が黒くなったら食べごろです。

128 無農薬 無化学肥料
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのトマト
400g前後 **498円** (税込538円)

熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

129 有機ミニトマト
肥後あゆみの会(熊本県)
150g **298円** (税込322円)

熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

130 低農薬 低化学肥料
ヘルシー深谷(埼玉県)
きゅうり
3本 **398円** (税込430円)

埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

131 低農薬 無化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
ピーマン
100g **198円** (税込214円)

鹿児島県肝属郡の永野敏郎さん他。大隅半島の温暖な気候を生かした無加温ハウス栽培です。

冬の鍋にぴったり!



136 無農薬 無化学肥料
瀬山農園(埼玉県)
春菊
150g **215円** (税込232円)

埼玉県本庄市の瀬山明さん。葉は柔らかく爽やかで、茎は甘みがあります。鍋はもちろん生食でサラダも美味。

132 低農薬 低化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
いんげん
100g **345円** (税込373円)

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

133 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
日本ほうれん草
200g **250円** (税込270円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。酵素自然農法で栽培。山梨県の在来種。

年中ありますが、冬が旬の葉物です!

134 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **178円** (税込192円)

(放) 不検出 <1.6<1.8

135 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(茨城県)
タアサイ
1株 **198円** (税込214円)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

139 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
フリルレタス
1個 **198円** (税込214円)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

独特の食感で煮込み料理や炒め物に

137 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニカリフラワー
1個 **250円** (税込270円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。とても食感が良く生でも食べられます。*天候の影響を受けやすいため早まったり遅れる場合があります

181146 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
レタス
1玉 **290円** (税込313円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。(放) 不検出 <1.6<1.8

138 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 **200円** (税込216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。

140 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
サラダ水菜
150g **170円** (税込184円)

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

うま味たっぷり 煮込んでスープ

141 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ケール(カーボロネロ)
80g **235円** (税込254円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。トスカーナの特産野菜。主に加熱して食べる非結球のキャベツ。

142 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g **185円** (税込200円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

146 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78円** (税込84円)

中国産有機緑豆使用。

149 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g **270円** (税込292円)

北海道新十津川町の川真田修さん。

152 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんのにんじん
300g(2色) **250円** (税込270円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。サラダ用に生で食べられるパープルとイエローのにんじんをミックスしました。

151 400g **230円** (税込248円)
180488 2kg **998円** (税込1078円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

143 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **168円** (税込181円)

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。(放) 不検出 <1.7<1.9

147 蔵 無農薬 無化学肥料
石室もやし店(海老名市) 2日
もやし
250g **50円** (税込54円)

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

150 無農薬 低化学肥料
赤坂農園(茨城県)
嘉一さんのにんじん
1kg **368円** (税込397円)

神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

ひとり1本! 丸ごと蒸しにんじん♪

皮つきのまま蒸気の立った蒸し器で25分ほど蒸してください

食べやすい大きさに切ってグラタンの具材として焼く前に追加♪

144 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
80g **235円** (税込254円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

148 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) 3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160円** (税込173円)

国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。*時期によって産地が変わります。

145 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128円** (税込138円)

料理に散らしたりスープなどにも。

煮物やきんぴらはもちろん、すりおろしてしじょうやチヂミのように焼いても美味!

熊本県八代市の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

153 無農薬 無化学肥料
水の子会(熊本県)
備中れんこん
1kg前後 **1050円** (税込) **980円** (税込) (1058円)

156 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **238円** (税込) (257円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

お徳用のじゃがいももご利用ください!
涼しい時期はまとめてお得に購入するのがおすすめ!
風通しの良い冷暗所で保管してください。

158 800g 230円 (税込) (248円)
180440 徳用
5kg箱 **1480円** (税込) (1598円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

煮物、田楽、汁物に♪

里芋は体を温めてくれるから毎日食べてね

160 500g 350円 (税込) (378円)
180774 徳用
2kg **1260円** (税込) (1361円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

154 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470円** (税込) (508円)
茨城県行方市の高柳民一さん。

155 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **348円** (税込) (376円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕

157 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
大浦太ごぼう
250g以上 **235円** (税込) (254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。抜群の食味を誇る品種。※中心部に空洞ができるのは品種の特性です。

159 800g 250円 (税込) (270円)
180452 徳用
3kg **980円** (税込) (1058円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

159 800g 250円 (税込) (270円)
180452 徳用
3kg **980円** (税込) (1058円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

160 500g 350円 (税込) (378円)
180774 徳用
2kg **1260円** (税込) (1361円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

表皮は白く、果肉は鮮やかな紫色。紫芋では珍しく甘みがあるホクホクとした食感の品種

今季最終
鹿児島県西表市の長野勝さん他。

161 低農薬 無化学肥料
種子島あけぼの会(鹿児島県)
さつまいも(種子島紫)
700g **450円** (税込) (486円)

162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
さつまいも(シルクスweet)
500g **398円** (税込) (430円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。なめらかな食感と甘さが特徴です。

180609 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
徳用さつまいも2kg
2kg **1300円** (税込) (1404円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。安納芋、紅はるか、シルクスweetのおまかせミックス。お徳な増量。

163 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長いも
500g **430円** (税込) (464円)
茨城県行方市の長島昌裕さんと飯田貢さん。

欠品になる可能性がありますのでご了承ください。来週の北海道のかぼちゃの企画はお休みです。
12月3日から九州のカットかぼちゃをご案内予定です。

北海道土幌市の穴戸久男さん他。九重葉または白い九重葉が届きます。

168 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
かぼちゃ(九重葉)
1個(1kg前後) **540円** (税込) (583円)

164 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの大根
1本 **270円** (税込) (292円)

165 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
三太郎大根
1本 **180円** (税込) (194円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。肉質は緻密で、辛味も少ない短形だいこんです。栽培期間中動物性肥料は不使用。

166 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紅くるり大根
1本 **250円** (税込) (270円)

167 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
かぶ
400g **225円** (税込) (243円)
千葉県山武市の石橋明さん他

181160 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
600g前後 **450円** (税込) (486円)

北海道土幌市の穴戸久男さん他。

181160 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
600g前後 **450円** (税込) (486円)

お鍋だけでなくお漬物にも♪

169 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんの白菜
1玉(2kg以上) **385円** (税込) (416円)

170 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのキャベツ
1個 **278円** (税込) (300円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

171 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニキャベツ
1個 **250円** (税込) (270円)

172 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
500g **265円** (税込) (286円)

173 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298円** (税込) (322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

174 無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円** (税込) (181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

175 無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円** (税込) (181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。

176 低農薬 無化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円** (税込) (149円)
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

177 無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
パセリ
30g **125円** (税込) (135円)
高知県香美郡小田々智徳さん他。

178 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 **278円** (税込) (300円)
青森県田子町の宮村祐貴さん。

179 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。

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

181 京都育った野菜です

・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
※セット例

181 京都野菜セット
3種 **750円** (税込) (810円)
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

182 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 **630円** (税込) (680円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

183 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
湘南鷹取野菜セット5品
5品 **1250円** (税込) (1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

184 無農薬 無化学肥料
舞茸(北海道)
舞茸
100g **220円** (税込) (238円)
北海道厚沢部町の沢田潤介さん。

185 無農薬 無化学肥料
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円** (税込) (140円) (放) 不検出 <1.6<1.8
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

186 無農薬 無化学肥料
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **214円** (税込) (231円) (放) 不検出 <1.5<1.7
鳥取県八頭町の北村大司さん。

定番のゆずポン酢と シンプルな塩タタキを楽しめます

新商品
お試し
特価



一本釣りしたカツオを四万十流域の稲ワラで焼き上げました。解凍してください。ゆずポン酢と天日塩付です。

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

194 📅凍📅不使用
ハマヤ ◎15日以上/豆・麦・米
完全ワラ焼き龍馬タタキ
200g 通常本体 1100円 **1070円** (税込1156円)
タレ・塩付



195 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ櫓
180g **1080円** (税込1166円)
メバチまぐろの中トロを櫓取りしました。解凍後、お刺身に。

メバチまぐろのお刺身がお買い得!

太平洋産メバチまぐろを櫓取りしました。解凍後、お刺身に。



原材料 / メバチマグロ(日本、太平洋)

196 📅凍
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ櫓
180g 通常本体 **645円** **630円** (税込680円)

プリプリの食感がたまらない “つつぶまぐろ丼”

おまとめ
特価



凍📅不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つつぶまぐろ丼セット
199 📅
50g×2 通常本体 560円 (税込605円)
タレ付

200 徳用📅
50g×4 通常本体 1120円 **1080円** (税込1166円)
タレ付
鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

天然南マグロのならではの上品な甘みは絶品です

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。



原材料 / 天然南マグロ(インド洋)

197 📅凍
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
70g **495円** (税込535円)



198 📅凍
共和食品 ◎15日以上
びんちょうまぐろ切落とし
120g **398円** (税込430円)
ピンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。



201 📅凍📅不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **500円** (税込540円)
食感の良いピンチョウまぐろを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。



202 📅凍📅調味料
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
きはだまぐろ漬け
60g×3 **480円** (税込518円)
キハだまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



203 📅凍📅調味料
ヤイチ ◎45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚 **568円** (税込613円)
(130g以上)
八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。
(放) 不検出 <1.7<2.0 (サバ)



204 📅凍📅調味料
ヤイチ ◎45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g **340円** (税込367円)
脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

手軽な食べきりサイズ。杉板に盛り付けました

日本海産のレンコダイ(キダイ)の身を、塩と米酢でめることで旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。



205 📅凍📅不使用
小浜海産物 ◎180日/米
小鯛ささ漬
通常本体 40g **440円** **426円** (税込460円)

原材料 / キダイ(日本海近海)、米酢、食塩



206 📅凍
松岡水産 ◎180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円** (税込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。



207 📅凍
札幌中一 ◎180日
函館産いかソーメン
100g **500円** (税込540円)
北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。

もったいないから生まれた逸品。鮮度は抜群です

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。



208 📅凍
札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **760円** (税込821円)

岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製タレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

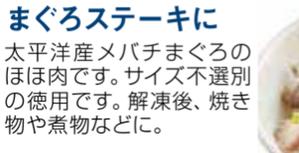


209 📅凍📅調味料
共和水産 ◎180日/豆・麦・米
おらが造った宮古の磯丼
50g×2 **368円** (税込397円)

原材料 / スルメイカ(三陸)、めかぶ(三陸)、いくら(三陸)、漬け込みタレ[糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水飴)、丸大豆醤油、発酵調味料、昆布エキス、魚醤、食塩、魚介エキス、酵母エキス、麦芽エキス]



210 📅凍
秋元商店 ◎45日以上
日帰り船のサンマ
3尾 **350円** (税込378円)
北海道厚岸産のサンマです。解凍後、塩焼きや煮つけなどに。



まぐろステーキに
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。サイズ不選別の徳用です。解凍後、焼き物や煮物などに。

原材料 / メバチマグロ(日本、太平洋)

211 📅凍
共和食品 ◎15日以上
無選別まぐろほほ肉
300g **748円** (税込808円)



212 📅凍
札幌中一 ◎90日
もったいない生鮭切身
420g **870円** (税込940円)

ムニエルやフライなどに

オホーツク海産秋鮭を切身にしました。打ち身などがある訳あり品です。



原材料 / 白鮭(北海道枝幸)



213 📅凍
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **320円** (税込346円)
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



214 📅凍
塩屋 ◎30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円** (税込605円)
ロシア産紅鮭切身の規格外品です。解凍後、焼いてください。



215 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎15日以上
天然ハマチ
半身 **380円** (税込410円)
(200~250g)
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。



216 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎30日
天然ブリカマ
通常本体 250g **420円** **398円** (税込430円)
熊野灘沖で水揚げされた活けがめの天然ブリのカマです。



217 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎15日以上
たちうお切身
約200g **278円** (税込300円)
熊野灘産のたちうおを切身にしました。解凍後、塩焼きや唐揚げなどに。



218 📅凍
大新 ◎120日
とれとれあじタタキ身
150g×2 **398円** (税込430円)
国産あじを粗挽き感があるタタキ身にしました。解凍後、お好みの味付けで、汁物や揚物、ハンバーグなどに。



219 📅凍📅調味料
大新 ◎90日以上/卵・麦・え・か
蟹と海老のやわらかしんじょ
6個(180g) **398円** (税込430円)
蟹と海老のすり身などを合わせ、手作り風に仕上げました。汁物や揚げ物などに。(GMO飼料不分別)

様々な料理に便利な加工済み



原材料 / マイワシ(国産)

220 📅凍
大新 ◎45日以上
真いわし開き
通常本体 200g **378円** **368円** (税込397円)
国産真いわしを調理用に開き加工しました。解凍後、揚げ物や蒲焼などに。



221 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎20日
芦浜アジ開き
4~6枚 **580円** (税込626円)
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.5 (アジ)



222 📅凍
芦浜産直出荷組合 ◎20日
サバ開き
1~2枚 **340円** (税込367円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
(放) 不検出 <0.5<0.4 (サバ)



223 📅凍
ヤイチ ◎45日以上
旨味干しさんま開き
2枚(180g) **398円** (税込430円)
八戸産のさんまを開き、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。



224 📅凍
東北トクスイ ◎90日以上
にしん一汐干し
4枚(200g) **368円** (税込397円)
ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



225 📅凍
ヤイチ ◎30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円** (税込697円)
ロシア産の編ホッケを塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。



226 📅凍📅調味料
ヤイチ ◎30日以上
いわしの一夜干し
4本(約160g) **398円** (税込430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。



227 📅凍
丸彦水産 ◎180日
網干し造り子持ちからふとししゃも
10~17尾(160g) **350円** (税込378円)
アイスランド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。



228 📅凍📅不使用
芦浜産直出荷組合 ◎14日/豆・麦・米
サンマミリン干し
3枚 **460円** (税込497円)
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
(放) 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

武田食品冷凍

口の中で"ほろっ"とほぐれる美味しさです

229 **武田食品冷凍** ◎60日/豆・麦・米

ちりめん山椒煮

50g **490円** (税込529円)

風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召し上がりください。

原材料 / 真サバ(徳島県、長崎県)、醤油、砂糖、練り梅(梅干、梅酢、赤しそ)、清酒

230 **武田食品冷凍** ◎60日/豆・麦・米

ちりめん山椒煮

50g **490円** (税込529円)

風味の良い瀬戸内産ちりめんを、京風に実山椒と炊きました。そのまま、お召し上がりください。

231 **武田食品冷凍** ◎60日/豆・麦・米

淡路産荳わかめ佃煮

100g **324円** (税込350円)

淡路島近海で採れた天然わかめの荳を、甘さひかえめの味付けでじっくり煮込みました。

ほどよく脂ののった金華さばと特製タレがよく合います

232 **東北トクスイ** ◎85日以上/豆・麦・米

金華さば旨味醤油漬

3切(180g) **398円** (税込430円)

石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

原材料 / サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)

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

233 **東北トクスイ** ◎90日以上/米

紅鮭塩麴漬

3切(150g) **480円** (税込518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。

原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

234 **凍** **G調味料**

淡水産 **無添加明太子(切り込)**

60g **368円** (税込397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。

235 **凍** **G調味料**

淡水産 **無添加たらこ(切り込)**

60g **358円** (税込387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。

236 **凍**

パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え

パプア産天然むきえび

120g(約10-15尾) **680円** (税込734円)

パプアニューギニア産の天然エビを一本ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。

[放] 不検出 <0.3<0.3

237 **凍**

パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え

パプア産天然えび(殻付き)

200g(10~15尾) **820円** (税込886円)

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

[放] 不検出 <0.3<0.3

238 **凍**

カネキ水産 ◎180日以上/え

プチむきえび

200g **380円** (税込410円)

小粒の天然エビをむき身にしました。いろいろな料理に。

身は柔らかく、甘味があります

239 **凍**

青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。

原材料 / アカイカ(青森県)

やわらかいかステーキカット

3枚(220g) **480円** (税込518円)

240 **凍**

札幌中一 ◎90日

ベビー帆立加熱用

150g **380円** (税込410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをポイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

241 **凍**

タイセイフーズ ◎180日/え

大粒シーフードミックス

340g **880円** (税込950円)

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。

242 **凍**

塩屋 ◎15日以上

国内産冷凍あさり

200g **378円** (税込408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。

[放] 不検出 <1.5<1.7

243 **凍**

塩屋 ◎30日

徳用沼沼産大和しじみ(冷凍)

500g **750円** (税込810円)

茨城県沼沼産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。

原材料 / ヤマトシジミ(茨城県沼沼)

244 **凍**

三浦好商店 ◎45日以上

網走湖特産砂出ししじみ貝

150g **450円** (税込486円)

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、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。

245 **凍**

武田食品冷凍 ◎30日以上

淡路島由良の天然塩わかめ

150g **398円** (税込430円)

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

246 **凍**

芦浜産直出荷組合 ◎10日以上

釜炊ひじき

150g **298円** (税込322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

[放] 不検出 <0.5<0.4 (ひじき)

247 **凍**

山茂丸水産 ◎30日以上

岩崎さんの釜揚げしらす

100g **500円** (税込540円)

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

248 **凍**

芦浜産直出荷組合 ◎15日以上/え・か

釜揚げちりめん

50g **315円** (税込340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、しらすおろしや酢の物などに。

249 **凍**

札幌中一 ◎90日

焼鮭弁当用

5枚(150g) **550円** (税込594円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。

250 **凍**

ヤイチ ◎30日以上

八戸前沖銀鯖焼

1切(約60g) **278円** (税込300円)

八戸前沖銀鯖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。頭側、尻尾側のどちらかになります。

251 **凍** **G調味料**

おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米

鹿児島県産うなぎ刻み

50g×2 **1450円** (税込1566円)

(タレ、山椒付)

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。

252 **凍** **G不使用**

ヤイチ ◎90日以上/豆・麦

さんまやわらか煮

2本(100g) **298円** (税込322円)

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。

253 **凍** **G調味料**

ヤイチ ◎30日以上/米

いわしのアヒーゴ

100g **298円** (税込308円)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

原材料 / イワシ(八戸)、食用オリーブ油、食用植物油、にんにく、食塩、パプリカ、ブラックペッパー、レッドペッパー、オレガノ、タイム

254 **凍** **G不使用**

金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米

能登さばマリネ

140g **500円** (税込540円)

鮮度の良い能登さばをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げられています。解凍してください。

255 **凍** **G不使用**

日本マリンフーズ ◎60日以上/豆・麦・米

さわら竜田揚げ

200g **420円** (税込454円)

山口県近海産さわらに下味と粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

256 **凍** **G不使用**

フードサービスアサヒ ◎180日/麦

イカフライ

5枚(200g) **420円** (税込454円)

ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

257 **凍**

パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え

パプア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) **740円** (税込799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。

258 **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) **980円** (税込1058円)

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったパエリアを合わせました。解凍後、好みの野菜を加えてフライパンで。

原材料 / 平目(北海道)、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、利尻昆布、かつおだし、サフラン

259 **凍** **G調味料**

東北トクスイ ◎180日/豆・米

かきたっぷり海鮮鍋(スープ付)

480g **1280円** (税込1382円)

広島、岡山、兵庫県産牡蠣のほか、スケソウダラ、秋鮭切身と味噌仕立てスープがついてます。[GMO飼料不分別]

原材料 / カキ(広島県、岡山県、兵庫県)、すけそうたら切身(ロシア、アメリカ)、秋鮭切身、食塩、味噌スープ[味噌、みりん、チキンガラスープ、砂糖]

260 **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 **950円** (税込1026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]

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

261 **凍** **G不使用**

川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦

生から造ったアジフライ

半身4枚 **480円** (税込518円)

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク

12月2日

大ぶりの九州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・乳製品GMO飼料不分別)

262 **凍**

川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦

広島産カキフライ

150g(5~6個) **498円** (税込538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]

263 **凍**

川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え

冷たいアジフライ

12月2日

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]

264 **凍** **G不使用**

川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え

冷たいアジフライ

12月2日

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]

265 **凍** **G不使用**

川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え

冷たいアジフライ

12月2日

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]

266 **凍** **G不使用**

川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え

冷たいアジフライ

12月2日

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]

267 **凍** **G不使用**

川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え

冷たいアジフライ

12月2日

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

トマトカレー鍋



材料

鶏モモ肉 200g
 じゃがいも 2個
 にんじん 1/2本
 玉ねぎ 1個
 キャベツ 1/2玉
 しめじ 1/2個
 カレールー 40g

[A]

トマト缶 1缶
 水 2カップ
 ケチャップ 大2
 ウスターソース 大1

作り方

①野菜・鶏肉はそれぞれ食べやすい大きさに切る。
 ②土鍋にAを入れて火にかけ、かき混ぜながら温める。
 ③②が煮立ったら火を弱めてカレールーを溶かす。ルーが溶け切ったら①をすべて入れる。フタをして具材に火が通るまで煮込む。

千野さんの豚肉 (山梨県)



263 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
 200g **590円**(税込) (637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。



264 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
 2枚(200g) **570円**(税込) (616円)

ほどよい脂とキメの細かさ特徴です。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)



274 蔵
 中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
 200g **452円**(税込) (488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。



275 蔵
 中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
 200g **435円**(税込) (454円)

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



265 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
 200g **550円**(税込) (583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。



266 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
 200g **510円**(税込) (551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。



豚バラの角煮



276 蔵
 中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
 400g **900円**(税込) (972円)

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



267 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
 200g **510円**(税込) (551円)

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



268 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
 150g×2 **630円**(税込) (680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。



269 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
 150g×2 **630円**(税込) (680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。



270 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
 150g **550円**(税込) (583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。



277 凍
 中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
 300g **530円**(税込) (572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ください。



278 蔵
 中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
 200g **360円**(税込) (389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。



271 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ
 100g×3 **580円**(税込) (626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。



272 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円**(税込) (551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。



273 凍
 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
 150g×2 **610円**(税込) (659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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



284 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉
 200g **398円**(税込) (430円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



285 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉切り身(バラ凍結)
 500g **898円**(税込) (929円)

モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出しやすいです。



286 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ムネ肉
 200g **330円**(税込) (356円)

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



279 凍
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
 300g **648円**(税込) (700円)

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



鳥天



280 凍
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
 300g **448円**(税込) (484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。



287 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ムネ肉徳用
 500g **740円**(税込) (799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。



手羽中ハーフと大根の煮物



288 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
 300g **480円**(税込) (508円)

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。



281 凍
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
 300g **530円**(税込) (572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。



282 凍
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
 300g **430円**(税込) (464円)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



283 凍
 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉(小間切れ)
 300g **455円**(税込) (491円)

エコかざ鶏のムネ肉を、使いやすい小間切りにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。



289 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g **350円**(税込) (378円)

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



290 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
 200g **358円**(税込) (387円)

モモ肉、ムネ肉をミンチにしました。



291 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ムネ肉ミンチ(バラ凍結)
 500g **710円**(税込) (767円)

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



292 凍
 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
 2枚(110g) **1580円**(税込) (1706円)

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



ヒレステーキ



293 蔵
 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
 180g **1890円**(税込) (1987円)

主に「リブローズ」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

国産熟成牛 (北海道) ※興農牛が終了次第、国産熟成牛になります



297 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 **1060円**(税込) (1145円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。



メンチカツ



298 凍 G不使用
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
 200g **500円**(税込) (540円)

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。



294 蔵
 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
 180g **948円**(税込) (1024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。



295 凍
 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
 200g **678円**(税込) (732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。



296 凍
 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
 200g **550円**(税込) (594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。



299 凍
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
 250g **1030円**(税込) (1112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。



300 凍
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
 250g **825円**(税込) (891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。



301 凍
 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g **725円**(税込) (783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。

ほのかな燻製の香りと
旨みがとても上品です



303 **冷蔵**
中津ミート
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込) **445円**
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



304 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚ロース肉(山梨県)、食塩、三温糖

302 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷蔵**
ハム工房ジロー
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

中津ミートが作る本格麻婆豆腐の素
お好みの豆腐とあわせて



305 **凍** **G調味料**
中津ミート
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **350円**(税込) **378円**
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)
306 **凍**
中津ミート
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



309 **冷蔵**
中津ミート
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込) **415円**
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



310 **冷蔵**
中津ミート
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込) **408円**
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〕



311 **冷蔵**
ハム工房ジロー
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

備長炭でじっくりと焼き上げました

国産豚肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油
312 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**



313 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **千野さんの豚みそ漬け厚切り**
2枚(200g) **560円**(税込) **605円**
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



314 **凍** **G不使用**
中津ミート
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**
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〕



315 **凍** **G不使用**
中津ミート
中津一口カツ
4~5個(約175g) **480円**(税込) **518円**
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



316 **冷蔵**
ウチノ
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込) **346円**
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス

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、鴨卵、食塩、こしょう、ナツメグ
317 **凍**
千葉産直サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込) **486円**
青森県産フランス鴨を使用し、手こね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

自家製ロースタレに漬け込み
ふっくら柔らかく焼き上げました



原材料/鶏モモ肉(茨城県)、醤油、砂糖、みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス
318 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス
筑波鶏の照り焼き
170g **630円**(税込) **615円**(税込) **664円**
つくば鶏のモモ肉をオリジナルタレにじっくり漬け込んでから焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

冷めてもおいしいから、お弁当
のおかずにもおすすめです



原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)
319 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込) **518円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



秋川若鶏のささみをを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕
320 **凍** **G不使用**
秋川牧園
ささみハーブカツ
200g **398円**(税込) **388円**(税込) **419円**

タルタルソースを作って、本格チキン南蛮に



秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕
321 **凍** **G不使用**
秋川牧園
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **340円**(税込) **367円**

秋川牧園のお惣菜

味噌でコク、昆布だして旨みを加えた特製醤油タレ使用



つくね串、もも串、鶏肝串、鶏皮串をセットしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕
322 **凍** **G不使用**
秋川牧園
焼き鳥三昧セット
4種×2本(240g) **980円**(税込) **1058円**

鍋の締めは、雑炊やらーめんまで



秋川若鶏のモモ・ムネ肉と特製つみれ、塩味スープのセットです。お好みの具材どうぞ。〔GMO飼料不使用〕
323 **凍** **G不使用**
秋川牧園
こだわりの鶏鍋セット(塩)
550g **1000円**(税込) **1080円**

さっぱりした甘酢ソースで仕上げた、ヘルシーなマグロ団子です



新鮮なまぐろをしっかりと柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕
324 **凍** **G不使用**
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2通常本体(280g) **428円**(税込) **398円**(税込) **430円**

白身魚の唐揚げに甘酢の風味がよく合います



特製の甘酢つばいたれをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。
325 **凍** **G不使用**
マストミ
白身魚の甘酢あんかけ
160g(80g×2) **368円**(税込) **397円**

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感



徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕
326 **凍** **G不使用**
マストミ
神山鶏の塩麹竜田
150g **360円**(税込) **389円**

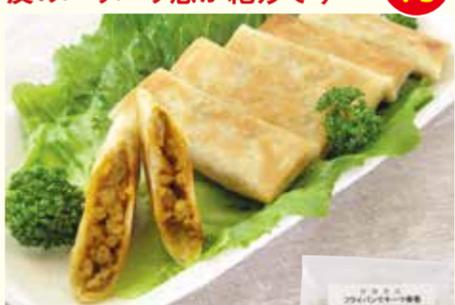
厳選調味料を使った本格中華!



国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕
327 **凍** **G不使用**
マストミ
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g **408円**(税込) **441円**

飛鳥食品の手作り本格点心

ジューシーなキーマカレーと
皮のパリパリ感が絶妙です



原材料/具(豚肉、玉ねぎ、トマトピューレ、カレー粉、清酒、砂糖、チキンエキス)、皮(小麦粉、食塩)
328 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込) **348円**(税込) **376円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

のどをつんと通りすぎる食感が格別です



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〕
329 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子
15個通常本体(250g) **480円**(税込) **465円**(税込) **502円**

帆立の旨みが口いっぱいに広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕
330 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込) **397円**

肉汁たっぷりの餡を、張りのある皮で包みました



国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕
331 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込) **486円**

本格スパイスが効いた、大人の味



薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕
332 **凍** **G不使用**
飛鳥食品
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込) **538円**

あると便利などんぶりの具 **特**



原材料/鶏ガラスープ、白菜、竹の子、豚肉、水、醤油、人参、でん粉、椎茸、きくらげ、長ねぎ、清酒、菜種油、オイスターソース、砂糖、ニラ、生姜、ごま油、食塩、コショウ、一味唐辛子

333 **凍** **G** 不使用
ニッコー **中華丼の具(醤油味)**
180g×2 **440円** (税込) **430円** (464円)

鶏がらスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

334 **凍** **G** 不使用
ニッコー **野菜かき揚げ**
4個(260g) **435円** (税込) **470円**

国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。〔豚GMO飼料不分別〕

335 **凍** **G** 不使用
ニッコー **れんこんとえびの寄せ揚げ**
6個(120g) **420円** (税込) **454円**

シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

336 **凍** **G** 不使用
ニッコー **鶏ごぼうハンバーグ**
26g×8 **390円** (税込) **421円**

鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

337 **凍** **G** 不使用
ニッコー **大きな豆腐肉団子(タレ付)**
8個(340g) **444円** (税込) **480円**

外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

338 **凍** **G** 調味料
ニッコー **お弁当用ソースメンチカツ**
6個(120g) **306円** (税込) **330円**

国内産の鶏肉と豚肉、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。〔GMO飼料不分別〕

339 **凍** **G** 不使用
ニッコー **徳用北京餃子**
15個(270g) **410円** (税込) **443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。〔豚GMO飼料不分別〕

340 **凍** **G** 不使用
大進食品(ヨコソフーズ) **ヨコハマの餃子**
25個(450g) **570円** (税込) **616円**

国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

341 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) **信州きのこの春巻ミニ**
8本(200g) **360円** (税込) **389円**

信州産のしめじ、えのき、干し椎茸をたっぷり入れたミニサイズの春巻です。冷凍のまま、油で揚げてください。

342 **凍** **G** 不使用
ニッコー **天津包子 肉まん**
5個(275g) **398円** (税込) **430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。〔豚GMO飼料不分別〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

343 **凍** **G** 不使用
トップヒル **まんまるたこ焼き**
20個(約440g) **630円** (税込) **680円**

静岡県産小麦粉で作った生地、真だこを入れたこだわりのたこ焼きのお徳用です。〔GMO飼料不分別〕

344 **凍** **G** 調味料
西川食品 **オムライス**
2食(360g) **458円** (税込) **495円**

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。〔卵、乳、鶏、豚GMO飼料不分別〕

345 **凍** **G** 不使用
大進食品(香掛冷蔵) **ペンネのトマトソースグラタン**
2個(340g) **550円** (税込) **594円**

トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

346 **凍** **G** 不使用
ムソー **オーガニック カーネルコーン**
250g **298円** (税込) **322円**

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

347 **凍** **G** 不使用
ムソー **オーガニックミックスベジタブル**
250g **298円** (税込) **322円**

ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

350 **蔵**
金子製麺 **ふわふわもちもちちりうどん**
200g×2 **240円** (税込) **259円**

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

351 **凍**
山本食品 **生冷凍長野産十割そば**
130g×2 **540円** (税込) **583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。

352 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン**
120g×2 **250円** (税込) **270円**

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

353 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油**
120g×2 スープ付 **360円** (税込) **389円**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

348 **凍**
綾・野菜加工館 **冷凍カットほうれん草**
300g **285円** (税込) **308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。

349 **凍** **G** 不使用
ムソー **オーガニックミックスベリー**
200g **620円** (税込) **670円**

色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

引き締まった食感と さっぱりとした酸味がたまらない

江戸時代から栽培されている在来種「温海かぶ」



原材料/赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

363 **蔵** **G** 不使用
庄内協同ファーム **庄内赤かぶ漬け**
250g **450円** (税込) **486円**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

354 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **日本の中華麺 塩**
120g×2 スープ付 **350円** (税込) **378円**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

356 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**
150g×2 **368円** (税込) **397円**

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

お鍋ひとつで簡単調理。保存もできるニッコーの冷凍麺シリーズ
コシのある自家製生麺に、キャベツや玉ねぎ、さつま揚げなどの具、オリジナルちゃんぽんスープを加えました。〔卵、豚GMO飼料不分別〕

355 **凍** **G** 不使用
ニッコー **野菜たっぷりちゃんぽん**
280g **378円** (税込) **408円**

原材料/めん(小麦粉、小麦たんぱく、乾燥卵白、食塩、かんすい)、具(キャベツ、玉ねぎ、もちり、コーン、長ねぎ、人参、豚肉、キクラゲ、さつま揚げ、菜種油、エビ、ちくわ、食塩)、スープ(豚骨白湯、食塩、醤油、砂糖、でん粉、発酵エキス、酵母エキス、昆布エキス、コショウ、ニンニク)

埼玉県秩父で栽培されたまいたけを使用。まいたけ独特の歯ごたえが楽しめます。お米と一緒に炊いてください。

まいたけたっぷりの炊き込みご飯が簡単に出来ます

364 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **まいたけご飯の素**
170g(2合用) **400円** (税込) **432円**

原材料/舞茸(埼玉県)、水あめ、醤油、醸造酢、食塩、砂糖、かつおだし、発酵調味料、水



昔なつかしい本格たくあん

契約栽培の大本根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海苔の精、唐辛子に漬け込みました。

359 **蔵**
海苔の精 **海の精天日干したくあん**
1本 **435円** (税込) **470円**

有機野菜を海苔の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。

360 **蔵** **G** 不使用
海苔の精 **海の精 福神漬**
80g **480円** (税込) **518円**

357 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 **全粒粉餃子の皮**
大判20枚 **210円** (税込) **227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。

365 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **国産辛子昆布**
100g **310円** (税込) **335円**

北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。

366 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **くるみ小女子**
60g **395円** (税込) **427円**

北海道余市産小女子と有機くるみを、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

367 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **細切りしその実昆布**
100g **320円** (税込) **346円**

旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

東京部・海苔の漬物

あざやかな紅色、まろやかな酸味
奈良吉野や紀州の特別栽培梅と紀州産有機しそを使用。伝統海塩「海の精」で漬けました。(17.5%)

361 **蔵**
海苔の精 **海の精 紅玉梅干**
200g **850円** (税込) **918円**

さわやかな甘味のあるねり梅
海苔の精紅玉梅干の梅肉をペーストにしました。ご飯や和え物などに。

362 **蔵**
海苔の精 **海の精 紅玉ねり梅(ピン)**
250g **1060円** (税込) **1145円**

368 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 **味付かんぴょう**
100g **420円** (税込) **454円**

栃木県産かんぴょうに醤油、発酵調味料、麦芽水飴、砂糖で味付けしました。巻き寿司やちらし寿司などに。

369 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 **煮豆・きんととき豆**
130g **150円** (税込) **162円**

371 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 **煮豆・黒豆**
110g **160円** (税込) **173円**

370 **蔵** **G** 不使用
ヤマク食品 **煮豆・こんぶ豆**
140g **150円** (税込) **162円**

372 **蔵**
南部フーズ **釜あげうぐいす**
170g **175円** (税込) **189円**

おでんが美味しくなる練り物セット
魚の旨みがギュッとつまっています



374 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330円**(税込356円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



375 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278円**(税込300円)
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



376 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) **298円**(税込322円)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。



377 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円**(税込340円)
スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

魚の風味がきているソーセージです



原材料/魚肉[たら、マエソ、チダイ、その他]、馬鈴薯でん粉、菜種油、ビートグラニュー糖、鰹節エキス、食塩、ごま油、コショウ

386 蔵 G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込297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。

原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エソ、グチ、その他(徳島県)]、ごぼう、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、紅生姜、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、菜種油

373 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 ◎60日/豆・麦・米
阿波のおでんセット
5種(380g) **950円**(税込1026円)
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使い、原材料ははじめ調味料まで厳選し、昔ながらの職人の技で仕上げました。



378 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
ささがきごぼう揚げ
130g **350円**(税込378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。



379 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ
160g(2枚) **360円**(税込389円)
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕



380 凍 G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
荳わかめのボール揚げ
150g **290円**(税込313円)
岩手県重茂漁港の肉厚の荳わかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。〔卵GMO飼料不使用〕



383 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込367円)
徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄く伸ばし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ



原材料/魚肉すり身[スケソウダラ、砂糖]、でん粉、卵白、食塩、砂糖、発酵調味料、カニエキス、酵母エキス、着色料[紅麹]

384 調味料
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か
かにかま
6本(約85g) **198円**(税込214円)
385 2パック
6本(約85g) 通常本体×2 **368円**(税込397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〕



382 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) **388円**(税込419円)
スケソウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



387 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210円**(税込227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。

下茹で済みですので開封後はそのままお料理に)



389 蔵
クローバー食品 ◎60日以上
有機たけのこスライス
80g **398円**(税込430円)

食感の良い昔ながらのしらたきです

一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。



391 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込289円)



381 蔵
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



388 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250円**(税込270円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

しっかりと食感と風味が自慢です



390 蔵
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **230円**(税込248円)

味が染み込みやすく、おでん、煮物などに

ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。



392 蔵
いわて屋 ◎90日
小結しらたき
150g **210円**(税込227円)

393 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円**(税込300円) [放]不検出 <2.1<2.3

394 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **165円**(税込178円)

395 蔵 G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬとうふ
180g **120円**(税込130円)

399 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180円**(税込194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。

煮崩れしにくい、鍋物に



原材料/国産丸大豆、海水ニガリ

403 蔵 G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
鍋用寄せ豆腐
200g **178円**(税込192円)
口当たりのいい弾力と、まろやかさを持ちつつ、鍋の中で煮崩れしにくい寄せ豆腐です。湯豆腐はもちろん、キムチ鍋、寄せ鍋、ちゃんこ鍋に大活躍!

嬉しいお買得な



原材料/丸大豆(北海道、山形)、にがり

405 蔵 G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **420円**(税込454円)
調理しやすく水切りをしてある準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

396 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **289円**(税込312円) [放]不検出 <2.1<2.3

397 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **180円**(税込194円)

398 蔵 G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめんとうふ
180g **120円**(税込130円)

404 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐
300g **335円**(税込362円)
煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。 [放]不検出 <2.1<2.3



400 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずくくりよせ豆腐
330g **360円**(税込389円)
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくくり大豆」を使用。



401 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **430円**(税込464円)
秋田県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。



402 蔵 G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g **168円**(税込181円)
国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。



404 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 焼豆腐
300g **335円**(税込362円)
煮くずれしないよう、両面をしっかり焼き上げました。 [放]不検出 <2.1<2.3



409 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込194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。



411 蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の揚げ物セット
3種7品 **238円**(税込257円)
がんもの具を油揚げで包んだきつねがんも2個と、食べやすい一口サイズの一口厚揚げ3個、一口京がんも2個のセットです。



412 蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(れんこん)
2枚 **398円**(税込430円)
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。



413 蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 通常本体 **630円**(税込680円)
がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。



414 蔵 G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込170円)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっか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。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



417 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 208円(税込)
タレ・カラシ付 225円
茨城県産大豆(農業不使用)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。
【放】不検出<1.0<1.0(大豆)



418 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105円(税込)**
北海道産特別栽培大豆(農業不使用)を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。



419 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105円(税込)**
北海道産特別栽培小粒大豆(農業不使用)を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。



422 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円(税込)**
宮城県南の方町産(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。



423 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円(税込)**
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

蔵 **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
415 **蔵**
30g×3 198円(税込)
タレ・カラシ付 214円

416 **W規格** **蔵**
30g×3×2 通常本体 396円(税込)
タレ・カラシ付 **348円(税込)**
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。

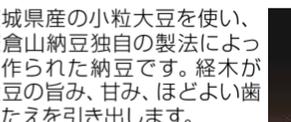


420 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 158円(税込)
タレ・カラシ付 171円
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。



421 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和造作ひきわり納豆
80g 210円(税込)
タレ・カラシ付 227円
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
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。



424 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円(税込)**
原材料/茨城県産大豆、納豆菌



うすくスライスして お好みの具をのせて♪ **特**



チーズとドライフルーツ
ミニトマト
かきのアヒージョ

435 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
通常本体 290円
1本 **280円(税込)**
国産小麦粉使用の素朴なフランスパンです。

食べるとクセになる 食感です

小麦粉(北海道)、ドライイースト、天然酵母、食塩

434 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
いちじくカンパーニュ
1個 **380円(税込)**
410円

よつ葉バターをたっぷり折り込んだ贅沢な逸品です **特**

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】

430 **蔵**
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 384円
374円(税込)
404円

425 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) **241円(税込)**
260円

427 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米
豆乳角型食パン6枚切
1斤(6枚) **360円(税込)**
389円



426 **蔵**
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **287円(税込)**
310円

428 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米
山型豆乳食パン6枚切
1斤(6枚) **400円(税込)**
432円



429 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230円(税込)**
248円

432 **蔵** **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 **200円(税込)**
216円



431 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込)**
106円

433 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円(税込)**
106円



436 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円(税込)**
380円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

437 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円(税込)**
362円
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

439 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **153円(税込)**
165円
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

440 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
金時豆ぱん
2個 **350円(税込)**
378円
小麦粉(北海道)、金時豆(北海道)、バター(北海道)、天然酵母、砂糖(鹿児島)、食塩、豆乳【乳製品GMO飼料不分別】

441 **蔵**
デンニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **176円(税込)**
190円
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

442 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 **420円(税込)**
454円
小麦粉(北海道)、粗糖、おかべやのおから、卵、太白ごま油、麦芽水飴、豆乳、ベーキングパウダー、重曹【卵GMO飼料不分別】

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ【卵GMO飼料不使用】【乳製品GMO飼料不分別】

438 **蔵**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円(税込)**
576円
ご主人の守屋さん

もっちりとした食感のおやき風!

10~12月限定

小麦粉、アップルプレザパー、砂糖、チェダーチーズ、ホシノ天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

443 **蔵**
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
りんごのお焼き
1個(約72g) **190円(税込)**
205円

デンニッシュハウスの人気パンが入ってる!

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンキンワールド1個【乳製品GMO飼料不分別】

444 **蔵** **G不使用**
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デンニッシュハウスDセット
3種 **537円(税込)**
580円

もっちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ

小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、ショートニング、なたね油

445 **凍** **G不使用**
大進食品 ◎365日/麦
マンモンのモチモチ手のばしナン
3枚(210g) **298円(税込)**
322円



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



446 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **285円(税込)**
308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、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

447 **蔵** **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 通常本体 510円
498円(税込)
538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。

448 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **440円(税込)**
475円
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。【乳製品GMO飼料不分別】

449 **蔵**
(有)山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **1850円(税込)**
1998円
カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

450 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー
330g(ピン) **1050円(税込)**
1134円

フレックタイプにした国産玄米をグラノーラに加えて軽い食感に



451 **蔵**
三育フーズ ◎6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g **410円(税込)**
443円
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいさと栄養が活かされたシリアルです。

素材の旨みを凝縮した フリーズドライスープ



452 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
通常本体 6.5g×4食 542円
530円(税込)
572円
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。【鶏GMO飼料不分別】

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て



453 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円(税込)**
268円
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。【乳GMO飼料不分別】



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)

6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)

〔放〕不検出 <1.7<2.0



着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。1段階の開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕

小幡畜産 / 卵

産直たまご

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円)

〔放〕不検出 <2.0<2.2



秋川牧園

秋川牧園の卵 10個

10個 (S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。〔GMO飼料不使用〕



百姓屋敷じろむ/すぎな舎

平飼い有精卵10個

10個 **495** (税込 535円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 ◎6日/乳

よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281円)

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込 289円)

よつ葉低脂肪牛乳

1ℓ **235** (税込 254円)

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



函南東部農協 ◎6日/乳

オラッチェ低温殺菌牛乳

1ℓ **320** (税込 346円)

オラッチェ低温殺菌牛乳ノンホモ

1ℓ **320** (税込 346円)

低温殺菌の低脂肪牛乳

1ℓ **285** (税込 308円)

丹那の新鮮な生乳の風味を壊さないよう65℃30分間殺菌しました。〔GMO飼料不使用〕



木次乳業 ◎6日/乳

ブラウンスイス牛乳

500ml **198** (税込 214円)

山地酪農牛乳

1ℓ **368** (税込 397円)

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

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎14日/乳

よつ葉ミルクコーヒー

200ml **105** (税込 113円)

1000ml **270** (税込 292円)

〔放〕不検出 <0.9<1.0

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。〔GMO飼料不使用〕

函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211円)

1000ml **330** (税込 356円)

〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉のむヨーグルトプレーン

250g **160** (税込 173円)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

よつ葉シュレッドチーズ

250g **485** (税込 524円)



よつ葉乳業 ◎17日/乳

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232円)

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



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157円)

香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎12日/乳

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **270** (税込 292円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎3日以上/卵・乳

牧場のカスタードプリン

100ml **190** (税込 205円)

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

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎90日/乳

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360** (税込 389円)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (税込 421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕



函南東部農協 ◎35日/乳

南箱根のモッツアレラチーズ

100g **585** (税込 632円)

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

十勝バター(塩分50%カット)

150g **330** (税込 356円)

十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのままで50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕



木次乳業 ◎90日/乳

奥出雲 木次バター(無塩)

150g **770** (税込 832円)

奥出雲で育った健康な牛の乳を使用したバター。豊かな風味のやさしい味です。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391円)

〔放〕不検出 <1.5<1.7

新米 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

477 白米 2kg **950** (税込 1026円)

478 白米 5kg **2300** (税込 2484円)

479 玄米 5kg **2200** (税込 2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.4



新米 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

480 白米 2kg **1429** (税込 1543円)

481 七分胚芽米 2kg **1429** (税込 1543円)

482 白米 5kg **3288** (税込 3551円)

483 七分胚芽米 5kg **3288** (税込 3551円)

484 玄米 5kg **2975** (税込 3213円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

485 白米 5kg **2720** (税込 2938円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0



新米 山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

486 白米 5kg **2900** (税込 3132円)

487 玄米 5kg **2660** (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.1<1.1



庄内ササニシキ JAS

488 玄米 2kg **1500** (税込 1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

489 白米 5kg **2650** (税込 2862円)

490 玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0



庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

491 もち米 2kg **1100** (税込 1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

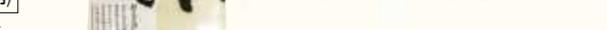
新米 高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

492 白米 5kg **3400** (税込 3672円)

493 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)

高知県南国市の西村昭夫さん他。



高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

494 白米 5kg **2660** (税込 2873円)

495 玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

雑穀

180658 無農薬無化学肥料

ライスロッヂ大湯 / 米

古代米 あさむらさき

500g **980** (税込 1058円)



180660 G不使用 12月2回

マゴメ ◎1年/豆・米

国内産十五穀米

300g **933** (税込 1008円)



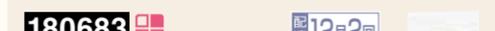
小袋包装でなくなったためお安くなりました

180671 12月2回 値下げ

太陽食品 ◎60日以上

国産はとむぎ 炊飯器用

200g **630** (税込 680円)



180683 12月2回

太陽食品 ◎60日以上

国産はとむぎ粒

250g **919** (税込 993円)



180695 12月2回

太陽食品 ◎60日以上

国産はとむぎ粉末

220g **840** (税込 907円)



180701 12月2回

太陽食品 ◎60日以上

国産はとむぎほうじ粉末

150g **840** (税込 907円)



サクサクしたラスクの食感と、とろけるショコラの口どけ



496 **冷蔵** G不使用
イルローザ ◎30日/乳・豆・麦
ラスクパリジャン・ショコラ
通常本体 5枚 680円 **668円**(税込) **721円**(税込)

秋冬限定販売のチョコがけのラスク。ラスクをやさしく包み込むセピア色のショコラはベルギーの極上クーベルチュール。濃厚でリッチな味わいです。

とろけるショコラのまろやかな口どけをお楽しみください



497 **冷蔵** G不使用
イルローザ ◎30日/乳・豆・麦
ラスクパリジャン・ブランシュ
通常本体 5枚 680円 **668円**(税込) **721円**(税込)

秋冬限定販売のホワイトチョコのラスク。ラスクを包みながらで際立つおいしいのホワイトチョコレートはベルギーのクリーミーなショコラです。



498 **冷凍** G不使用
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円**(税込) **410円**(税込)

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



499 **冷蔵** 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 **165円**(税込) **178円**(税込)

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

がりっと強い つぶ塩味のかりんとう



502 **冷蔵** G不使用
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円**(税込) **311円**(税込)

愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩「海一粒」を使用。

ぼきぼきと 歯ざわりの良い黒糖味



503 **冷蔵** G不使用
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円**(税込) **311円**(税込)

愛知県豊川産の小麦粉を使用し、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

寒天で おなかのお掃除



505 **冷蔵**
大洋 ◎90日
豆かんてん
155g **220円**(税込) **238円**(税込)

天草、黒糖、赤えんどう

きなこ黒みつ寒天



504 **冷蔵** G不使用
大洋 ◎90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円**(税込) **243円**(税込)

国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



507 **冷蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円**(税込) **583円**(税込)

奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



508 **冷蔵**
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落花生
大原さんの落花生(むき実)
130g **850円**(税込) **918円**(税込)

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

ネオファームの ドライフルーツ&ナッツ



509 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
ドライフルーツ&ナッツ
60g 通常本体 ×3袋 **1395円**(税込) **1228円**(税込) **1178円**(税込) **1272円**(税込)

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎゅー!

おまとも 干あんず3袋



510 **冷蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず3袋
60g 通常本体 ×3袋 **1395円**(税込) **1228円**(税込) **1326円**(税込)

あんず(カリフォルニア州)

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります



512 **冷蔵**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
通常本体 3個 790円 **780円**(税込) **842円**(税込)

シューにクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい仕上がりに。冷蔵庫で解凍後(冬場4時間・夏場3時間)お召し上がりください。

りんごは長野県産指定の紅玉を使用 手作り感のあるアップルパイ



513 **冷蔵**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
アップルパイ
160g **700円**(税込) **756円**(税込)

オープンレンジやオーブントースターで軽く温めるといっそう美味しくお召上がりいただけます。約11cm×12cm

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子



517 **冷蔵** G不使用
菓房 はら山 ◎120日/米
案山子餅
40g×5個 **650円**(税込) **702円**(税込)

有機もち米、有機砂糖(パラグアイ)、小豆(北海道)、有機馬鈴薯澱粉(北海道)



518 **冷蔵** G不使用
菓房 はら山 ◎120日/卵・麦
カリント饅頭
4個×30g **520円**(税込) **562円**(税込)

小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油、重曹(GMO飼料不使用)

ひとロサイズの食べやすいウエハースです



514 **冷蔵** G不使用
はせ川製菓 ◎45日以上/卵・乳・豆・麦・米
五穀ウエハース
30個 **270円**(税込) **292円**(税込)

小麦粉、ショートニング、乳糖、ココアパウダー、甜菜糖、はと麦、玄米、大麦、アマランサス、小麦胚芽、全粒粉乳、卵殻カルシウム、膨張剤(重曹)〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕

さつま芋のパリパリとした食感が楽しめます



515 **冷蔵** G不使用
ノースカруз ◎120日/米
純国産さつま芋ちつぶ
150g **220円**(税込) **238円**(税込)

さつまいも(九州産)、米油(国産)、砂糖大根糖(北海道産)

大地から届いた深い味わい げんきタウン



520 **冷蔵** G不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
シリアル・バー
10枚 **362円**(税込) **391円**(税込)

熟練の技と手間ひまをかけて素材のもつ味わいを素朴な焼き菓子に封じ込めました。

ざっくりとした食感の ハードクッキー



521 **冷蔵** G不使用
げんきタウン ◎90日/麦
フルーツ・バー
10枚 **362円**(税込) **391円**(税込)

国産小麦をベースに、全粒粉、玄米を加えたハードクッキーです。甘味をおさえ、噛み締めるほどに穀物の香ばしい味が広がります。

甘酸っぱいドライフルーツと、レモンの香りが活きたハードクッキー



国産小麦をベースに、レーズン、カレンツと国産有機レモンを加え、ハードに焼き上げました。

噛みしめるほどに玄米の おいしさが広がるクッキー



519 **冷蔵** G不使用
げんきタウン ◎90日/麦・米
玄米・バー
10枚 **362円**(税込) **391円**(税込)

有機玄米を香ばしく煎りあげ、国産小麦に加えて焼き上げました。

南瓜の自然の甘みとサクとした食感のクッキー



522 **冷蔵** G不使用
げんきタウン ◎90日/麦
vegetastickかぼちゃ
10枚 **320円**(税込) **346円**(税込)

オープンでじっくりと蒸し焼きにした国産南瓜を、生地に贅沢に練りこみ、幾層にも重ねて焼き上げました。

南瓜の自然の甘みとサクとした食感のクッキー



523 **冷蔵** G不使用
げんきタウン ◎90日/麦
vegetastickにんじん
10枚 **320円**(税込) **346円**(税込)

オープンでじっくりと蒸し焼きにした国産人参を、生地に贅沢に練りこみ、幾層にも重ねて焼き上げました。

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業をせず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを頂きました。

524 吉川農園 6ヶ月
深山里(緑茶)
100g **950円**(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

525 吉川農園 6ヶ月
ふる里の香(緑茶)
100g **470円**(税込508円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、宮城の黒澤さんの農業不使用玄米を使用。

526 吉川農園 6ヶ月/米
抹茶入玄米茶
200g **540円**(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

527 吉川農園 6ヶ月
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000円**(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

528 創健社 360日/乳
ミルクココア
16g×5 **367円**(税込396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〕

180804 光食品 18ヶ月
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000円**(税込5400円)

529 ムソー 2年
しょうが湯
20g×5袋 **258円**(税込279円)
国産有機のしょうがをたっぷり使い、粗糖、黒糖、本くず、レンコン粉末で仕上げました。

180816 ナガノトマト 1年以上
信州生まれの美味しいトマト低塩
190g×30缶 **2890円**(税込3121円)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

酸味と甘みを生かしたすっきりとした美味しさです

12月2日 新商品
お試し特価

原材料/ブルーン(長野県)

530 長野興農 9ヶ月以上
信州ブルーンジュース
160g 通常本体×6缶 **1080円** **990円**(税込1069円)
信州の大地で育ったブルーンを生る果実から自社工場で作ってジュースにしました。ブルーン本来の色と香りをお楽しみください。

531 長野興農 9ヶ月以上
濃い飲みごちブルーン
160g 通常本体×6缶 **1080円** **990円**(税込1069円)
さらりとしたブルーン果汁になめらかなピューレを加えて果肉感を出すことでさらりとした飲み口に仕上げました。生の果実から加工、搾汁しています。

原材料/ブルーン(長野県)

12月2日

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

532 珈琲実験室 12ヶ月
ペルーコーヒー粉
200g **560円**(税込605円)

12月2日

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

珈琲実験室 12ヶ月
ヨーロピアンブレンド

533 粉 200g **750円**(税込810円)

534 豆 200g **750円**(税込810円)

12月2日

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

535 珈琲実験室 12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p **498円**(税込538円)
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

180828 光食品 1年/麦
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630円**(税込3920円)

天然炭酸と軟水が織りなす希少な天然炭酸の水です

12月2日

明治初期より福島県会津金山町に湧き出している天然炭酸水を自然の風味そのままにボトルングしました。やさしく上品なきめ細かい泡が特徴です。

ハーベス 4か月以上
奥会津金山天然炭酸の水PET

536 350ml **150円**(税込162円)

180830 箱 350ml×30本 **4200円**(税込4536円)

箱得

冬でも大事な水分補給に

庄内産大麦の香ばしさ。ノンカフェインだからだにおだやか

砂糖不使用、甘さ控えめの、オーガニックスポーツドリンク

特

原材料/大麦(山形県)

537 庄内協同ファーム 180日以上
むぎちゃん(麦茶)
500g **488円**(税込527円)
農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。
〔放〕不検出<1.6<1.6(大麦)

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。

538 光食品 1年
オーガニックスポーツドリンク
280ml 通常本体 **168円** **165円**(税込178円)

180713 箱 280ml 通常本体×24 **3890円** **3770円**(税込4072円)
有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

539 創健社 150日以上
緑茶
500ml **138円**(税込149円)

180725 箱 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

日本の紅茶産地の、静岡県泉子(まりこ)で村松二六さんが特別栽培で育てた茶葉だけを本発酵させた、色、香りの良い本格ストレートティーです。

540 創健社 180日以上
まりこの紅茶
500ml **138円**(税込149円)

180737 箱 500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

さらりと飲みやすく、体がよるこぶ自然の甘さ

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

ヤマク食品 3ヶ月以上/米
国産米使用無添加甘酒 蔵作り

541 180g **178円**(税込192円)

180749 箱(12個) 箱(12個) **2100円**(税込2268円)

箱得

180841 フジワラ化学 240日
フジワラの青汁
7パック **1100円**(税込1188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。

180853 フジワラ化学 2年
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830円**(税込3056円)
四国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。

180865 マルキン忠勇 1年6ヶ月/米
琉球もろみ酢
720ml **1700円**(税込1836円)

五人娘純米酒

原材料/米

180877 寺田本家 /米
五人娘純米酒
720ml **1325円**(税込1458円)
アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

12月2日 箱得

アルコール約5%

銀河高原ビール /麦
小麦のビール
180920
350ml **265円**(税込292円)

180944 箱 350ml×24 **6200円**(税込6820円)

12月2日

「pale(淡い)ale(上面発酵ビール)」を意味するイギリス伝統のビール。2種のホップと酵母が醸したすフルーティな香りと、カラメルモルトのコクと甘みが特徴です。アルコール約5%

180932 銀河高原ビール /麦
ペールエール
350ml **265円**(税込292円)

180956 太陽油脂
詰替用ナチュロン洗濯用液体石けん
780ml **440円**(税込484円)

180968 太陽油脂
詰替用ナチュロン衣類のリンス
500ml **330円**(税込363円)

180970 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314円**(税込345円)

180981 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗剤石けん
450ml **355円**(税込391円)

180993 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418円**(税込460円)

181020 太陽油脂
詰替用オリーシャンプー
500ml **840円**(税込924円)

181031 太陽油脂
詰替用オリーリンス
500ml **840円**(税込924円)

181067 太陽油脂
詰替用オリーボディソープ
500ml **840円**(税込924円)

181122 太陽油脂
パックスソフキン
1枚 **220円**(税込242円)
(28cm×28cm)

ナチュロンハンドソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

181043 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **534円**(税込587円)

ナチュロンシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。

181006 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650円**(税込715円)

181018 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650円**(税込715円)

181055 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650円**(税込715円)

181079 太陽油脂
ソルティーはみがき
80g **280円**(税込308円)
塩化ナトリウムが、歯ぐきをひきしめ歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。香味剤には天然のハッカ油・ユーカリ油を使用。

181092 丸富製紙
芯無しトレペ・ピュアアレス
シングル×6 **450円**(税込495円)

181080 丸富製紙
芯有りトレペ・ピュアブラウン
ダブル×12ロール **465円**(税込512円)

181110 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350円**(税込385円)

181134 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158円**(税込174円)
粘着付と剥がし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。

みそと牡蠣の相性はバッチリ♪



牡蠣のどで鍋

米麹をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。

543   不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糎みそ(すりみそ)
1kg **630**円(税込) **680**円

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

544   不使用
ヤマク醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

 不使用 
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
548  1ℓ **500**円(税込) **540**円
549  1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

たっぷりオイルでニンニクと いっしょにカキをソテー♪

●カキのヨ風



原材料/有機オリーブ(スペイン)
◎2年

566  
ムソー
有機EXバージンオリーブ油
180g 通常本体 **830**円(税込) **720**円

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

545   不使用
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込) **1037**円

宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。
〔放〕不検出 <0.9<1.1 (味噌)

546   不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込) **464**円

米こうじの濃厚な甘味とふくらとした味わいが特長です。和え物や魚などの漬け床などに。塩分5.0%

547   不使用
ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米
無添加だし入りみそ
500g **520**円(税込) **562**円

厳選した国内産原料で天然醸造した米味噌に、カツオ節、昆布エキス、酵母エキスで作っただしを加えました。

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。

 不使用 
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ
550  360ml **440**円(税込) **475**円
551  1ℓ **765**円(税込) **826**円

555  
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

557 
海の精
海の手あらしお
240g **600**円(税込) **648**円

必要な量だけ使える♪
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。

552  
光食品 ◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml 通常本体 **440**円(税込) **430**円(税込) **464**円

原材料/オーガニックレモン(イタリア)

553  
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

554  
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込) **350**円

コスタリカ産の有機さとうきびを使用し、低温低圧製法により、ミネラル分、砂糖酵母を自然のまま残した黒糖です。

556  
青い海
青い海あらしお
200g **270**円(税込) **292**円

558  
海の精
海の手やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込) **257**円

559  
甘強酒造 ◎540日/米
昔仕込 本味噌
720ml **1143**円(税込) **1257**円

561  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香りを特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味醂です。

560  
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

562  
味の醸造 ◎1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**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。

563  
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

564 (小)  
600g **430**円(税込) **464**円

565   不使用
堀内製油 ◎180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

566   不使用
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、昔ながらの压榨法で搾りました。

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

煮物、みそ汁などいろいろなお料理に
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

567   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **320**円(税込) **346**円

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干しわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、ペニシリン、澱粉

ソース
香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚物をはじめ、たこ焼きやお好み焼、焼そばなどにもご使用いただけます。

570   不使用
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

ケチャップ
国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

572  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) **340**円

マヨネーズ
12月で販売終了
大分県久住高原の元気な放し飼いの鶏の卵と、压榨一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO飼料不使用〕

575   不使用
創健社 ◎2020.02.02/卵
有精卵マヨネーズ(ピン)
310g **400**円(税込) **432**円

ドレッシング
压榨製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

577   不使用
創健社 ◎6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150ml 通常本体 **400**円(税込) **390**円(税込) **421**円

568   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 通常本体 **340**円(税込) **330**円(税込) **356**円

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

569   不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **340**円(税込) **367**円

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

フルーティな甘さと香りが楽しめるソースです。キャベツなど、とんかつに添えた野菜にもたっぷりかけてどうぞ。

571   不使用
高橋ソース ◎2021.11.05/豆・麦・米
とんかつソース
300ml 通常本体 **310**円(税込) **300**円(税込) **324**円

574  
光食品 ◎2年
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込) **346**円

573  
高橋ソース ◎18ヶ月/米
フルーティーケチャップ
300g **400**円(税込) **432**円

みよし村の平飼いの有精卵、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〕

576   不使用
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。

578   不使用
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米
有機青じそドレッシング
200ml **474**円(税込) **512**円

ルウ各種
香りを引き立てる ガラムマサラ付き

国内産米粉を使った本格カレーです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

581   不使用
創健社 ◎270日/米
米粉でつくった本格カレー
135g **368**円(税込) **397**円

ベーシックな味付けなので、色々な素材を使ったシチューをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

579   不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー
580 中辛
180g約6皿分 **410**円(税込) **443**円

奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

583   不使用
せいふてい ◎180日/乳・麦・米
クリームシチュー
150g 通常本体 **250**円(税込) **240**円(税込) **259**円

584   不使用
マルサンアイ ◎1年/豆・麦・米
まろやか豆乳鍋スープ
600g **280**円(税込) **302**円

有機大豆使用の豆乳を使った鍋専用スープです。

585   不使用
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米
キムチ鍋の素
150g **330**円(税込) **356**円

コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。

586   不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込) **324**円

辛みの強い、オリエンタルマスタードを使用しています。

587   不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込) **324**円

588   不使用
ムソー ◎8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込) **324**円

589  
海の精 ◎2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込) **346**円

海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

590  
アショカ ◎1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込) **286**円

591  
アショカ ◎1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込) **265**円

592  
アショカ ◎1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込) **243**円

582  
せいふてい ◎120日
純カレー粉
30g **400**円(税込) **432**円

ホタテの旨みを しっかりと感じられます



593 伊藤食品 ◎1年半以上/米
伊藤ライトツナフレーク油漬
70g×3 **580円**(税込) **626円**(税別)

まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩のシママス、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

599 タイム缶詰
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形45g) **430円**(税込) **464円**(税別)

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

原材料/ベビーホタテ(陸奥湾)、食塩

594 千葉産直サービス ◎3年/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g **280円**(税込) **302円**(税別)

銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

[放] 不検出 <1.0<0.8

595 千葉産直サービス ◎540日/米
とろイワシ水煮缶
190g **388円**(税込) **419円**(税別)

銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

[放] 不検出 <1.0<0.8

596 千葉産直サービス ◎3年/米
とろさば水煮缶
180g **420円**(税込) **454円**(税別)

銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。

[放] 不検出 <1.0<0.8

597 千葉産直サービス ◎540日以上/米
焼き塩さば
100g **350円**(税込) **378円**(税別)

銚子港に水揚げされた旬のさばを焼き上げ、海の精の塩と純米料理酒で味付けし、骨まで柔らかくしました。

602 タイム缶詰
ゆであずき缶
160g **230円**(税込) **248円**(税別)

国産小豆を茹でました。

原材料/小豆(国産)、砂糖、食塩

598 千葉産直サービス ◎3年
オイルサーディン
100g(固形量70g) **340円**(税込) **367円**(税別)

適度に脂がのった真いわしを、一番搾り純正なたね油と天日塩、有機ローリエを使って仕上げました。

600 アグリコンセルベレガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュース(カット)
400g **197円**(税込) **213円**(税別)

イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

601 ムソー ◎3年
有機ホールトマト
400g **330円**(税込) **356円**(税別)

地中海の温暖な気候の中で、太陽をたっぷり浴びて育った完熟トマトを丸ごとトマトジュースに漬けました。

603 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税別)

かんすい不使用の麺は、パーム油、ごま油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。[GMO飼料不分別]

604 桜井食品 ◎6ヶ月/卵・豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(税別)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

インスタントでも 安全を追究しています



603 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g **140円**(税込) **151円**(税別)

かんすい不使用の麺は、パーム油、ごま油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。[GMO飼料不分別]

604 桜井食品 ◎6ヶ月/卵・豆・麦
液体ソース焼そば
114g **150円**(税込) **162円**(税別)

北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。[GMO飼料不分別]

606 東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **360円**(税込) **389円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

608 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390円**(税込) **421円**(税別)

[放] 不検出 <0.7<0.5

611 桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込) **243円**(税別)

610 三木食品 ◎180日/麦
ママのパン粉
230g **198円**(税込) **214円**(税別)

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

605 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) **298円**(税込) **322円**(税別)

国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油で風味豊かにパリッと揚げています。[GMO飼料不分別]

607 阿部製粉 ◎180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円**(税込) **356円**(税別)

609 マコメ ◎180日/米
国内産米粉
500g **455円**(税込) **491円**(税別)

617 金子製麺 ◎3ヶ月/麦・そば
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込) **378円**(税別)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造したきしめんです。冬は鍋物のあとで、また夏場はざるきしめんどうぞ。

613 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g **330円**(税込) **356円**(税別)

[放] 不検出 <1.2<1.4

618 創健社 ◎270日以上
三穀deパスタ
180g **340円**(税込) **367円**(税別)

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

612 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400円**(税込) **432円**(税別)

原材料/黒大豆(山形県庄内産)

619 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)

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」の玄米を使用しました。

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田

椀物はじめお料理の彩りに♪

国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、みつ葉の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

622 加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦
加賀の麩 みつ葉麩
通常本体 15g **350円** **340円**(税込) **367円**(税別)

原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅花色素、クチナシ色素

621 ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **290円**(税込) **313円**(税別)

国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

620 ライスロッジ大湯 ◎1年/米
黒瀬さんの発芽玄米もち
45g×6個 **457円**(税込) **494円**(税別)

発芽玄米の優れた栄養をいつでも手軽に取れます。消化吸収が良いので朝食やおやつなどにおすすめです。

619 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税別)

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」の玄米を使用しました。

620 ライスロッジ大湯 ◎1年/米
黒瀬さんの発芽玄米もち
45g×6個 **457円**(税込) **494円**(税別)

発芽玄米の優れた栄養をいつでも手軽に取れます。消化吸収が良いので朝食やおやつなどにおすすめです。

623 加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦
おつゆ麩
25g **250円**(税込) **270円**(税別)

北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

624 加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦
車麩
16枚 **410円**(税込) **443円**(税別)

国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

625 ムソー ◎2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g **130円**(税込) **140円**(税別)

640 創健社 ◎90日以上
海の幸せふりかけ
25g **320円**(税込) **346円**(税別)

9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりなふりかけです。

627 カクサ ◎1年
花かつお
30g **190円**(税込) **205円**(税別)

628 カクサ ◎1年
かつお削りパック
30g **200円**(税込) **216円**(税別)

629 カクサ ◎1年
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税別)

鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

632 カクサ ◎6ヶ月以上
するめふりかけ「潮の華」
25g **290円**(税込) **313円**(税別)

するめいかを特殊製法で削り節風に仕上げました。そのままでも、お料理素材としても使い方がいろいろです。

626 トレテス ◎730日
ふるんがあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込) **562円**(税別)

635 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼のり
全型 20枚 **600円**(税込) **648円**(税別)

629 カクサ ◎1年
老舗のだし
8g×16P **360円**(税込) **389円**(税別)

鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

630 カクサ ◎180日
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込) **389円**(税別)

632 カクサ ◎6ヶ月以上
するめふりかけ「潮の華」
25g **290円**(税込) **313円**(税別)

するめいかを特殊製法で削り節風に仕上げました。そのままでも、お料理素材としても使い方がいろいろです。

633 安浦港 佳栄丸 ◎1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g **290円**(税込) **313円**(税別)

横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

637 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切 30枚 **320円**(税込) **346円**(税別)

636 小林海苔店 ◎90日
おすすめ焼きざみのり
全形 5枚分 **210円**(税込) **227円**(税別)

631 カクサ ◎180日
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込) **227円**(税別)

632 カクサ ◎6ヶ月以上
するめふりかけ「潮の華」
25g **290円**(税込) **313円**(税別)

するめいかを特殊製法で削り節風に仕上げました。そのままでも、お料理素材としても使い方がいろいろです。

634 神奈川漁業協同組合連合会 ◎1年
三浦半島産カットわかめ
30g **533円**(税込) **576円**(税別)

三浦半島産の採れたてわかめを、磯の風味そのままに加工した乾燥カットわかめです。味噌汁や戻して酢の物などに。

637 小林海苔店 ◎90日
おにぎり用焼のり
3切 30枚 **320円**(税込) **346円**(税別)

638 小林海苔店 ◎90日
きずのり
全型 10枚 **280円**(税込) **302円**(税別)

639 小林海苔店 ◎90日
アオサ粉
20g **180円**(税込) **194円**(税別)

国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。



京都・山科の里
京つけもの
池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

ゆずを加え、手間ひまかけた自慢の逸品



原材料/聖護院かぶら(京都府)、ゆず皮、米酢、味噌、醤油、砂糖、だし[昆布、鰹節、椎茸]、清酒、食塩

京都産聖護院かぶらを贅沢に丸ごと、薄塩で漬け込み、水尾産ゆずを加えさっぱりとした味に仕上げました。

641 不使用
池田屋
京の味 聖護院かぶら
1kg **500円(税込)** (540円)

すぐきはカブの仲間。京都伝統の漬物

京都・上賀茂特産の「すぐき」を細かく刻み、適度の酸味に、醤油、みりん等で味付けし食べやすく仕上げました。



642 不使用
池田屋
京の味 味すぐき
100g **350円(税込)** (378円)

昔ながらのしば漬

茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸醗酵させた香り高いお漬物。



643 不使用
池田屋
京の味 味しば漬
85g **360円(税込)** (389円)

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ
口に広がる辛子のピリッとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。



644 不使用
池田屋
京の味 茄子からし漬
120g **375円(税込)** (405円)

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味噌粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。



645 不使用
池田屋
京の味 奈良漬
80g **500円(税込)** (540円)

京都桂 胡麻の山田製油

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。



181171 不使用
山田製油
エキストラバージンごま油
140g **500円(税込)** (540円)

ごまの香りが一番よくなる瞬間を逃さずに仕上げた香り豊かな炒りごまです。製造後3日以内に工場出荷します。



181183 不使用
山田製油
へんこ炒りごま(白)
70g **220円(税込)** (238円)

グアテマラ、エチオピア、トルコ産の白ごまを丁寧に直火焙煎し、石臼でゆっくり挽きました。和え物などに。



181195 不使用
山田製油
ごますりすり(白)
60g **300円(税込)** (324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。



181201 不使用
山田製油
ごまねりねり(黒)
150g **600円(税込)** (648円)

ごま本来の旨味と甘みに岩塩が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。



181213 不使用
山田製油
ごま塩小袋
5g×10袋 **300円(税込)** (324円)

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。



181225 不使用
山田製油
万能へんこだれ
180g **550円(税込)** (594円)

酢の物、お寿司、酢漬け、ドレッシング、炒め物、
エスニック料理などに

農業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。



181237 不使用
飯尾醸造
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(税込)** (1080円)

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。



181249 不使用
飯尾醸造
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(税込)** (1566円)

京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから、酢飯がしっとり

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。



181250 不使用
飯尾醸造
富士すし酢
360ml **545円(税込)** (589円)

これ一本と生野菜で、ピクルスの出来上がり

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。



181262 不使用
飯尾醸造
富士ピクル酢
360ml **586円(税込)** (633円)



京都府京都市
成見家

秋川牧園の卵をいかにするために、化学合成添加物は一切不使用で、昆虫やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

しっかりと出汁がきいた
甘くないふんわりだし巻



646 不使用
成見家
京の味 だし巻
6切 **500円(税込)** (540円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

九条ねぎと出汁が香る
甘くないふんわりだし巻



647 不使用
成見家
京の味 ねぎ入りだし巻
6切 **540円(税込)** (583円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

口の中でとろける
なめらかなのどごし



648 不使用
成見家
玉子豆腐
100g×3 **360円(税込)** (389円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

出汁をきかせた
ふくよかで上品な味わい



649 不使用
成見家
かしわ入り茶わんむし
190g **460円(税込)** (497円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い、鶏肉などの具が入った茶碗蒸しです。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



京都府南丹市
食彩あん

自家栽培のベリー類と厳選した地元の特産素材を使った、風味を生かした無添加の手作りジャムです。

風味がとて豊かで甘い
栗の王様「丹波栗」を使用



181274 不使用
食彩あん
丹波栗ジャム
130g **600円(税込)** (648円)

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。



181237 不使用
飯尾醸造
純米 富士酢(大)
900ml **1000円(税込)** (1080円)

天然のアミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。



181249 不使用
飯尾醸造
富士 玄米黒酢
500ml **1450円(税込)** (1566円)

クリーミーで黒豆の焙煎の風味を楽しめます

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



181286 不使用
食彩あん
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **600円(税込)** (648円)

甘さ控えめ苺本来の風味をお楽しみください

京丹波産いちごを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。



181298 不使用
食彩あん
京いちごジャム
130g **550円(税込)** (594円)

素材そのものの風味を生かしたジャム

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。



181304 不使用
食彩あん
ブルーベリージャム
130g **560円(税込)** (605円)

ラズベリー独特の風味が生きたジャム

自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。



181316 不使用
食彩あん
ラズベリージャム
130g **680円(税込)** (734円)