

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/23	24	25	26	27
商品配達	3/30	31	4/1	2	3
特別企画商品配達	4/6	7	8	9	10

2020年
4月1回1号



やまゆり生協の牛乳屋さん!



よつ葉乳業と木次乳業の共通点は、「酪農家を応援し、その思いを伝える」と「おいしく安全・安心な製品作り」と言えます。牛たちの健康がおいしさにつながるという考えのもと、ストレスなく、のびのびと育てるための努力を惜しまないメーカーです。

北海道十勝地方 よつ葉乳業

十勝主管工場を中心に、1100km圏内の集乳エリアから毎日集められた生乳を使い、牛乳・乳製品を製造しています。やまゆり生協に届けられている牛乳は、nonGMOの餌と牧草を与え、北海道の大自然の中で大切に育てられた、乳牛ホルスタインの生乳で作られているパスタライズ牛乳です。ホルスタインは、牛乳を取ることを目的とした乳用牛で、日本では99%ものシェアを占めています。暑さに弱く、寒さには強いホルスタインにとって、北海道の気候・環境はベストと言えます。



島根県奥出雲地方 木次乳業

日登牧場では、年中ブラウンスイスを24時間放牧しています。搾乳の時間になると牛が山から下りてきて搾乳のところにやってきます。搾乳が終わると牛舎で過ごしたり山へ草を求めて行ったりとまさに牛の思うように過ごしています。乳量は少ないですがストレスがなくしっかり運動したブラウンスイスのお乳は大変貴重です。nonGMO、パスタライズ、ノンホモ（脂肪を均質化しない）にこだわった、コクと甘味があるのに、すっきりした後味が特長の牛乳です。



塩を効かせた本来の伝統製造 海のお漬物

海のお漬物は、日本伝統の古漬けにこだわり、塩蔵・発酵させた国産野菜を、昔ながらの伝統調味料にしっかりと漬け込みます。ごはんのおとも、お茶うけだけでなく、和えもの、炒めもの、寿司など、料理素材としても幅広くご利用いただけます。



8ページ

デニッシュハウス4~6月限定品 麦のかをり(焙煎玄米) 6枚

天然酵母パン一筋に、安全安心な素材を厳選して、健康に良い自然な味わいのあるパンを作っているデニッシュハウスの季節限定品です。



10ページ

小林海苔店から新商品登場!



15ページ

千葉県産の香り高く、味に甘みのある海苔を丁寧に焼き上げた寿司はねと、くちどけの良い有明産のAグレードの焼きバラ海苔です。

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

「朝の果物は金」

- ・ビタミンCと食物繊維が豊富
- ・忙しい朝でも食べやすい
- ・生で食べられるのでビタミンCはそのまま

是非朝食にどうぞ♪

時間のないときはハーフカットで♪

神奈川県中井町の大原好文さん。

※今年は小玉傾向です。写真よりも量を増やして小玉のものをお届けすることがあります。昨年の台風で葉が飛ばされたことによる影響です。

112 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
500g前後 **480円**(税込) **518円**



※農薬を
使って
いません

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



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

115 りんご(ピンクレディー)小玉
さんさんファーム(長野県)
3玉(450g以上) **480円**(税込) **518円**



担当者おすすめ レシピ

は時間のあ
ちみつから
めた



作り方

柑橘類、いちご、キウイ、バナナなどお好みのフルーツをはちみつと合わせてヨーグルトの上に乗せるだけ。前日に用意をして冷蔵庫で冷やしておく朝が楽♪

朝食はお口にポン!と入れるだけ



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

113 低農薬 低化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのいちご
200g **450円**(税込) **486円**

アメリカ有機認証

180555 メキシコ産アボカド
カラボ社/ベストプロデュース社
1個 **315円**(税込) **340円**



※大
小
が
異
な
り
ま
す
こ
な
て

116 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)青実果
3kg前後箱 **1890円**(税込) **2041円**



117 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
ハッサク2kg
2kg **630円**(税込) **680円**



農薬不使用の甘夏が始まります♪

118 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの甘夏
2kg **630円**(税込) **680円**



今季初

120 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
1kg **500円**(税込) **540円**



今季初

121 低農薬 低化学肥料
綾町農協(宮崎県)
ニューサマーオレンジ日向夏
800g **480円**(税込) **518円**



122 無農薬 無化学肥料
とびしま農園(広島県)
レモン
300g **330円**(税込) **356円**

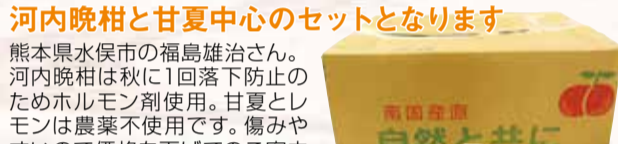


181020 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
湘南ゴールド
800g **868円**(税込) **937円**



河内晩柑と甘夏中心のセットとなります

181006 4月の訳あり柑橘セット
福島柑橘園(熊本県)
5kg箱 **1430円**(税込) **1544円**



大地と自然の恵み(高知県)

123 有機ミニトマト
150g **298円**(税込) **322円**



124 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
トマト
400g **450円**(税込) **486円**



125 低農薬 無化学肥料
ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
250g **345円**(税込) **373円**



126 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**



ピザトーストに♪

127 有機ピーマン
150g **310円**(税込) **335円**



今季最終

128 有機塩セロリ
200g **248円**(税込) **268円**



129 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 **300円**(税込) **324円**



132 無農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **315円**(税込) **340円**



お浸しや煮びたしに♪

133 しろ菜
200g **214円**(税込) **231円**



134 チンゲン菜
200g **214円**(税込) **231円**



130 スナップえんどう
100g **225円**(税込) **243円**



131 絹さや
50g **195円**(税込) **211円**



茎が甘く葉はやわらかい♪

135 のらぼう菜
150g **230円**(税込) **248円**



柔らかく爽やかな食感と香りをサラダでどうぞ

●春菊とりんごのサラダ

136 ほうれん草
200g **275円**(税込) **297円**



138 春菊
100g **214円**(税込) **231円**



139 アレッタ
120g **210円**(税込) **227円**



142 サニーレタス
1個 **225円**(税込) **243円**



141 レタス
1玉 **335円**(税込) **362円**



137 小松菜
200g **180円**(税込) **194円**



140 プロッコリー
1個 **378円**(税込) **408円**



143 フリルレタス
1個 **198円**(税込) **214円**



サラダやお味噌汁に

144 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。

145 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。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。

152 低農薬 低化学肥料
訓子府有機農法研究会(北海道)
玉ねぎ
800g **365円**(税込394円)
北海道北見市の真広信行さん。

154 無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(マチルダ)
800g **250円**(税込270円)
北海道土幌町の渡部信一さん。

156 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
にんじん(アロマレッド)
500g **240円**(税込259円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

ごぼうとにんじんの 胡麻味噌汁



ピーラーがあれば、ピーラーでごぼうとにんじんを薄く剥くと、さっと火を通すだけでできあがり。ごぼうと人参はごま油で炒めてからだし汁を入れて、最後にすり胡麻も入ると美味しいです。

146 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188円**(税込203円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。
〔放〕不検出 <1.7<1.9

181031 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
からし菜・わさび菜セット
170g **250円**(税込270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。

153 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
新玉ねぎ
800g **330円**(税込356円)
長崎県南有馬町の林田康一さん。JAS許容農薬(ゾドボルダー)1回使用。葉面散布のみで、玉ねぎにはかかっていません。

155 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
じゃがいも(メイクイン)
800g **330円**(税込356円)
北海道芽室町の五島孝亮さん他。

157 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。

147 有機JAS
オーガニックファームつくばの風(茨城県)
有機ベビーリーフミックス
50g **210円**(税込227円)
茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

148 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)
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

かぼちゃの煮物に♪
沖縄県宮古島市の具志堅直樹さん。
158 低農薬 低化学肥料
具志堅直樹(沖縄県)
カットかぼちゃ(栗系)
500g前後 **450円**(税込486円)

159 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **340円**(税込367円)
北海道芽室町の久世透さん他。

みずみずしく 味の濃いれんこん♪



163 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
浦崎さんのれんこん
200g **345円**(税込373円)
奈良県山添村の浦崎彰夫さん。表面が若干黒っぽく細かい線傷が入っていますが生育ににくい粘土質の土中でたくましく成長した証です。

149 蔵 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。

151 蔵 有機JAS
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。

今季最終
160 無農薬 無化学肥料
いかす(千葉県)
いかすのさつまいも
500g **398円**(税込430円)
千葉県成田市の畑よりシルクスweet又は紅はるかをお届け。神奈川県平塚市の内田達也さん他。

161 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)
品種は「やいち」。ねっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすです。

162 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〕

**大根に旬のわかめとゆずぽんずで
さわやかサラダ♪**
千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。
164 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
大根
1本 **230円**(税込248円)

165 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
湘南鷹取のキャベツ
1個 **260円**(税込281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。

166 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)
神奈川県中井町の大原好文さん。

177 蔵 無農薬
茨田産業(北海道)
舞茸
100g **220円**(税込238円)
北海道厚保沢部町の茨田潤介さん。

178 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。
〔放〕不検出 <1.6<1.8

167 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農楽~(愛川町)
葉にんにく
120g **230円**(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

168 有機JAS
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。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

172 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。

173 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。

179 蔵 無農薬
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。

180 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **115円**(税込124円) 〔放〕不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の橋沢春幸さん。

**カロテン豊富な
和風ハーブ**
170 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。

169 有機JAS
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。

京都で育った野菜です
・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
175
京都有機の会(京都府)
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。

**酵素農で育った
湘南鷹取野菜セット**
※セット内容例
セット内容
玉ねぎ、小松菜、長ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、大根3種、クレソン、からし菜、わさび菜などの中から5品
176 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。

183 蔵 無農薬
チャイルドワッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
100g **200円**(税込216円)
茨城県つくば市の山田大輔さん。

184 蔵 無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **220円**(税込238円)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。

185 蔵 無農薬
宮野龍之(広島県)
宮野さんの原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
広島県庄原市の宮野龍之さん。
〔放〕不検出 <10.0<10.0

186 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **570円**(税込616円)
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・付きなめこをセットにしました。
〔放〕不検出 <1.5<1.7



兵庫県姫路 播磨海洋牧場

瀬戸内海播磨灘の家島諸島周辺は潮の流れが良く、魚の餌となるプランクトンや小魚が豊富な好漁場です。



肉厚で甘みが強いです **新**



限定50パック

221 **凍** 播磨海洋牧場 **播磨灘の甲いか(生食用)** 130g **750円**(税込810円) 兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。

潮の香りが口いっぱいにひろがります



222 **凍** 播磨海洋牧場 **播磨灘の牡蠣ハーフシェル(生食可)** 2個 **560円**(税込605円) 兵庫県播磨灘で水揚げされた真牡蠣です。解凍後、レモンなど搾って召し上がってください。

4月2回

223 **凍** 播磨海洋牧場 **播磨灘のすずき切り身** 120g 通常本体(2切) **630円** **590円**(税込637円) 兵庫県播磨灘で水揚げされたスズキの皮を剥き、切り身にしました。解凍後、ムニエルや塩焼きなどに。

4月2回

224 **凍** 播磨海洋牧場 **播磨灘の地エビ(無頭)** 通常本体 **370円** **358円**(税込387円) 兵庫県播磨灘で水揚げされた地エビを頭を取りました。唐揚げや蒸しものなどに。

塩麹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



225 **凍** 東北トクスイ **紅鮭塩麹漬** 3切(150g) **480円**(税込518円) ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

226 **凍** 無添加明太子(切子込) 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成熟させました。解凍してください。

227 **凍** 無添加たらこ(切子込) 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。

228 **凍** **パプア産天然むきえび** 120g(約10-15尾) **646円**(税込698円) パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使用します。

229 **凍** **パプア産天然えび(殻付き)** 200g(10-15尾) **778円**(税込840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。

230 **凍** **やわらかいかステーキカット** 3枚(220g) **480円**(税込518円) 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。

231 **凍** **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ボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

232 **凍** **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、パーベキューなどに。

233 **凍** **生冷あさり** 400g **600円**(税込648円) 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。

234 **凍** **徳用沼産大和しじみ(冷凍)** 500g **750円**(税込810円) 茨城県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。

235 **凍** **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、ボ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。

236 **蔵** **淡路島由良の天然塩蔵わかめ** 150g **398円**(税込430円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

237 **蔵** **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、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

238 **凍** **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。

239 **凍** **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。

240 **凍** **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。頭取、尻尾側のどちらかになります。

241 **凍** **鹿児島県産うなぎ刻み** 50g x 2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込1458円) 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。

242 **凍** **さんまやわらか煮** 2本(100g) 通常本体 **335円** **320円**(税込346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。

243 **凍** **いわしのアヒーゴ** 100g **298円**(税込322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。

244 **凍** **小あじのマリネ** 140g **430円**(税込464円) 鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であさりと仕上げられています。解凍してください。

245 **凍** **さわら竜田揚げ** 200g 通常本体 **420円** **410円**(税込443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。

246 **凍** **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。

247 **凍** **パプア産天然エビフライ(L)** 約5尾(120g) **700円**(税込756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。

248 **凍** **カニクリームコロッケ(油調味)** 5個(130g) **530円**(税込572円) ネット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〕

川崎北部水産加工

特製の西京味噌に旬のサワラを漬けた職人・大林さんの逸品 **魚道**

249 **凍** **大林さんのサワラ西京漬け** 2切(160g) **630円**(税込680円) 九州・日本海産のサワラを鮮魚から切身にし、味噌、本みりん、酒の西京味噌でじっくり熟成させました。焼いてください。

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

250 **凍** **生から造ったアジフライ** 半身4枚 **480円**(税込518円) 川崎北部水産加工 **30日以上/卵・乳・麦**

ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ

251 **凍** **生から造ったカキフライ** 150g **498円**(税込538円) 川崎北部水産加工 **90日/卵・乳・麦**



材料

豚肩ロース薄切り…150g
233 生冷あさり……………100g
じゃがいも……………150g
オリーブ油(炒め用)…大2塩……………少々
レモン……………適宜
コリアンダー(お好みで)……………適宜
白ワイン……………100ml
オリーブ油(マリネ用)…大1

作り方

①豚肉を一口大に切り、ボウルに入れてAをよく揉み込み、白ワイン、マリネ用オリーブ油を加え1~2時間漬込む。
②じゃがいもは皮をむいて、一口大に切る。
③①から豚肉を取り出し、キッチンペーパーでよく拭く。(マリネ液は取っておく)
④フライパンにオリーブ油を入れ、じゃがいもを5分ほど炒めたら、豚肉を加えて両面に焼き色を付ける。
⑤マリネ液を加え、フタをして3分ほど中火で煮込んだら、あさりを加える。殻が開いたら塩を調える。
⑥器に盛り、ちぎったコリアンダーとレモンを添える。

千野さんの豚肉 (山梨県)

252 **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)

特 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 通常本体(200g) 570円 **560円**(税込605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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特 中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス 200g 通常本体452円 **430円**(税込464円)

特 中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ 200g **435円**(税込470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。

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

254 **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594円)

特 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り 200g 通常本体510円 **500円**(税込540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。

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。

肉巻きポテト

265 **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。

256 **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)

特 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス 150g×2 通常本体630円 **615円**(税込664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。

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。

258 **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)

259 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロカツ用 150g **550円**(税込594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。

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。

266 **凍** 中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ 300g **530円**(税込572円)

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

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。

260 **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)

261 **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562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、小分けしてあります。1.5~2mm厚。

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

262 **凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日
豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 **610円**(税込659円)

263 **蔵** 中津ミート ◎4日
中津豚スペアリブ 300g **530円**(税込572円)

脂が少ないモモ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)

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

特 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉切り身(バラ凍結) 通常本体500g 898円 **850円**(税込918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。

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。使いたいだけ取り出しやすいです。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)

268 **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)

269 **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)

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。

脂身が少ない、ぷく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。

274 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏モモ肉切り身(バラ凍結) 通常本体500g 898円 **850円**(税込918円)

276 **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。

鶏そぼろ弁当

277 **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518円)

手羽中を食べやすいように半分にかットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

270 **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)

271 **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。

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

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

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。

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

280 **凍** 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ムネ肉ミンチ(バラ凍結) 通常本体500g 710円 **680円**(税込734円)

モモ肉、ムネ肉をミンチにしました。

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

281 **凍** 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ 2枚 通常本体(110g) 1580円 **1500円**(税込1620円)

282 **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2041円)

脂肪が少なく、淡泊で上品な味です。

主に「リブロース」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)

286 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用 200g **1060円**(税込1145円)

歯ごたえと旨みがあるロースです。

287 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ 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。

283 **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)

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

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。

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

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

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

289 **凍** 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉 250g 通常本体825円 **800円**(税込864円)

290 **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)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

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



292 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〕

293 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
291 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〕

298 冷蔵
中津ミート
粗挽きウィンナー
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〕

296 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〕

塩こうじ効果で
お肉は柔らかく香りよく!

特
294 冷蔵
中津ミート
中津豚ヒレ塩こうじ漬
200g **660円**(税込713円)
丹沢高原豚のヒレ肉を特製の塩こうじだれに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

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)
295 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〕

ジューシーな肉汁の中にチーズの旨み

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〕

297 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)
原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、香辛料[ホワイトペッパー、ナツメグ、メース]、ナチュラルチーズ(北海道)

299 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〕

300 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〕

301 冷蔵
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)
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〕

302 凍
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〕

303 凍
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〕

304 凍
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飼料不分別〕〔卵GMO飼料不分別〕

305 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〕

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

306 凍
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〕

本格派の
こだわり鴨ハンバーグ

307 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〕

美味しさの秘訣は
旨みのある鶏皮入り!

308 凍
千葉産直サービス
エコかざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込397円)
エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕

秋川牧園のお惣菜

手軽においしい
焼き鳥を

新商品
お試し
特価

309 凍
秋川牧園
焼き鳥もも串
5本 通常本体 (150g) **600円** **580円**(税込626円)
秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

お弁当に便利な
ミニサイズのつくね串

310 凍
秋川牧園
お弁当用つくね串
6本(145g) **380円**(税込410円)
やわらかく仕上げたつくねにご飯とよく合う甘辛いたれをからめて焼きました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

312 凍
秋川牧園
ささみハーブカツ
200g **398円**(税込430円)
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〕

311 凍
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〕

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)、馬鈴薯澱粉(北海道)
306 凍
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〕

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
307 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〕

原材料/鶏ムネ肉、鶏皮、鶏卵、長ねぎ、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、昆布エキス、チキンエキス、砂糖、醤油、生姜、コショウ、食塩
308 凍
千葉産直サービス
エコかざ鶏の手作りつくね
150g **368円**(税込397円)
エコかざ鶏のムネ肉、鶏皮、国産野菜を使った手作りのつくねです。焼き鳥やお弁当などに。〔GMO飼料不使用〕

飛鳥食品の手作り本格点心
飛鳥食品の人気商品
おまとも
特価

317 凍
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円** **740円**(税込799円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります

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〕

318 凍
飛鳥食品
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込397円)

春のマストミフェア 第5弾

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

特

313 凍
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 通常本体 (280g) **428円** **398円**(税込430円)
新鮮なまぐろをしっとり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〕

314 徳用
マストミ
まぐろ団子甘酢ソース
4個×4 通常本体 (560g) **856円** **760円**(税込821円)

特

315 凍
マストミ
神山鶏のから揚げ
200g **420円** **380円**(税込410円)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

特

316 凍
マストミ
野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き
120g 通常本体 **408円** **385円**(税込416円)
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせだれを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮【小麦粉、食塩、菜種油】

320 凍
飛鳥食品
飛鳥の中華春巻
5本(180g) **460円**(税込497円)
野菜たっぷりの具を春巻きの皮みちのくで巻きました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮【小麦粉、食塩、菜種油】

317 凍
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円** **740円**(税込799円)
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

のどをツル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〕

319 凍
飛鳥食品
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込518円)

321 凍
飛鳥食品
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込486円)
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〕

322 凍
飛鳥食品
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込538円)
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、国産小麦の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

れんこんがたっぷり入ったお弁当にうれしい一品 **特**



原材料/レンコン(熊本県他)、じゃがいも(長崎県他)、醤油、砂糖、食塩、衣(パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)

323 **凍** **G**不^{使用}
ニッコー **小さなレンコンボール**
210g **340円(税込)** (通常本体 350円)

れんこんとじゃがいもを使った小さいボールをNon-GMOの菜種油で揚げました。温めてください。

丹沢高原豚を使ったまろやかな食感のコロッケ **特**



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

324 **凍** **G**調^{味料}
カインズ(岡田食品) **産直ミートコロッケ**
60g×8個 **480円(税込)** (通常本体 498円)

北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、ママのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

野菜がたっぷり入って、トースターで温めるとサクッ!

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。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

325 **凍** **G**不^{使用}
ニッコー **野菜かき揚げ**
4個(260g) **435円(税込)** (470円)

原材料/野菜(玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん)、小麦粉、馬鈴薯澱粉、豚骨白湯、食塩、菜種油、膨張剤

326 **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飼料不使用〕

330 **凍** **G**不^{使用}
大進食品(ヨコミゾフーズ) **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〕

331 **凍** **G**不^{使用}
大進食品(善掛冷蔵) **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。

333 **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わふわと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

335 **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。

338 **蔵** **G**不^{使用}
金子製麺 **ふわふわもちもちうどん**
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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

339 **凍** **G**不^{使用}
山本食品 **生凍長野産十割そば**
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。

341 **蔵** **G**不^{使用}
金子製麺 **全粒粉なまラーメン**
120g×2 **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〕

337 **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。

342 **蔵** **G**不^{使用}
金子製麺 **日本の中華麺 塩**
120g×2 **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〕

343 **凍** **G**不^{使用}
ニッコー **野菜たっぷりあんかけラーメン**
450g **380円(税込)** (410円)

自家製生麺に、豚肉ときくらげにたっぷりの野菜を炒めたとろみスープがおいしいあんかけラーメンです。〔GMO飼料不分別〕

344 **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。

346 **蔵** **G**不^{使用}
金子製麺 **全粒粉春巻の皮**
大判10枚 **298円(税込)** (322円)

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

351 **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。

352 **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)

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。

354 **蔵** **G**不^{使用}
かじかわ農場食品 **ひじきと大豆の煮物**
120g **285円(税込)** (308円)

ひじきを大豆やこんにやくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

355 **蔵** **G**不^{使用}
かじかわ農場食品 **青大豆のひたし豆**
120g **268円(税込)** (289円)

青大豆のあっさりとした淡白な旨みを引き出しました。

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい本格たくあん



347 **蔵** **G**不^{使用}
海の精 **海の精天日干したくあん**
1本 **435円(税込)** (470円)

契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

まろやかでふくよかな甘味がカレーライスによく合います



348 **蔵** **G**不^{使用}
海の精 **海の精 福神漬**
80g **480円(税込)** (518円)

有機野菜を海の精で下漬し、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。

356 **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。

358 **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。

360 **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)

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

361 **蔵** **G**不^{使用}
ヤマク食品 **煮豆・こんぶ豆**
140g **150円(税込)** (162円)

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

359 **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。

カップ入りだからそのままOK **おまとも**
特価



407 **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 タレ・カラシ付 **208円**(税込)
茨城県産大豆(農薬不使用)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)

408 **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を使用。旨味を引き出す蒸焼炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

409 **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を使用。旨味を引き出す蒸焼炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

412 **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)
宮城県南方町砥落(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。

413 **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
405 **蔵**
30g×3 タレ・カラシ付 **198円**(税込)
406 **W規格**
30g×3×2 通常本体 **348円**(税込)
タレ・カラシ付 **396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。

410 **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 タレ・カラシ付 **158円**(税込)
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(蒸焼炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

411 **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 タレ・カラシ付 **210円**(税込)
北海道産トヨホマレ大豆(農薬不使用)を天然経木に仕込み、蒸焼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。

414 **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

香ばしく焙煎した玄米粉をブレンドした食パン **新商品**
お試し
特価



415 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(焙煎玄米)6枚
1斤(6枚) 通常本体 **450円**
430円(税込)
焙煎玄米粉を15%配合し、天然酵母で12時間じっくりと発酵させて原材料の旨味を最大限に引き出し焼き上げました。

シンプルなパンだから... **特**
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

623 **蔵**
桜えび(素干)

416 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) 通常本体 **260円**
250円(税込)

417 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円**(税込)

420 **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)

418 **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)

419 **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)

お好みの具を使ってオリジナルバーガーを!
国産小麦粉、甘しよ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

423 **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)

421 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 **400円**(税込)

422 **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)

424 **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)

425 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
ヨーロッパ風田舎パンハーフC
1/2カット(約180g) **225円**(税込)

426 **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)
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

特

427 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 通常本体 **290円**
280円(税込)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

430 **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)
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

特

431 **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 通常本体 **350円**
340円(税込)
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〕

432 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 **190円**(税込)
メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しよ糖、アーモンドブドウ)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然パン酵母、無塩バター、甘しよ糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

433 **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)
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〕

ライ麦とデーツで健康的で美味しいパン!
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)

428 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦デーツ
1個 **352円**(税込)

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます **今季最終**
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〕

429 **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)

デ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〕

434 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 **565円**(税込)

もちりとした食感。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

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

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 **特**



436 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 通常本体 **285円**
275円(税込)
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。

セサミンとカルジウムがたっぷり入ってます
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。

437 **蔵** **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円**(税込)

439 **蔵**
(有)山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **1850円**(税込)

アーモンドのkokと香りをなめらか食感で味わえます
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〕

438 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g **440円**(税込)

440 **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)

441 **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)

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しさで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 **特**



原材料/醤油、チキンエキス、トマトペースト、澱粉、砂糖、食塩、パーム油、酵母エキスパウダー、香辛料、具(トマトのピューレ)つげ、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、いんげん〔鶏GMO飼料不分別〕

442 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 **542円**
530円(税込)
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



原材料/米みそ、ねぎ、食塩、乳糖、ほうれん草、わかめ、酵母エキス粉、かつお節粉、ぶどう糖、でん粉

443 **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)
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〕

488 **凍** **不使用**
ハマセイ ◎360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円(410円)**
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉

489 **G** **不使用**
アリモト ◎120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特裁米あやひめ使用
15枚 **318円(343円)**
玄米、醤油、てんさい糖

ヨーグルトといっしょに!
カシスポリフェノールたっぷりの果実を美味しく仕上げました
水切りしたヨーグルトにまぜて2~3時間、パンにはさんで

492 **G** **不使用**
ジャフマック ◎90日以上
果実・醗酵カシス
45g **460円(484円)**
ニュージーランドの良質なカシス「ベンルア種」を使用しています。そのままお召し上がり頂くかヨーグルト等にトッピングしてお召し上がりください。

494 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
干あんず
60g **465円(502円)**
あんず(カリフォルニア州)

495 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスマッツ
60g **460円(497円)**
ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

490 **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(178円)**
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

491 **G** **調味料**
サンコー ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円(389円)**
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てんさい糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

493 **G** **不使用**
ネオファーム ◎45日以上
ヨーグルトに美味しいミックス
60g **420円(454円)**
材料を食べやすい大きさにカットしてあるのでヨーグルトや紅茶に。また、お菓子やパンづくりに。素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

ホクホクした食感で料理にボリューム感が出ます **おまとも**
茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7~8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。
496 **蔵**
ネオファーム ◎1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)3袋
120g×3 **645円(548円)**
原材料/ガルバンゾー(トルコ)

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てんさい)、唐辛子
497 **G** **不使用**
サンコー ◎120日/豆・麦・米・落
ミニ柿ピー
11g×5 **230円(248円)**

498 **G** **不使用**
サンコー ◎120日/米・え
ミニえびまるせん
10g×4 **240円(259円)**
馬鈴薯澱粉、植物油(米油)、えび、オキアミ、いか、食塩、アオサ、粗糖

どこか懐かしくやさしい米のあまみと軽やかな食感 **特**
鳥取県産の玄米と白米を丸型のぼん煎餅に仕上げました。そのままはもちろん、ポータージュなどにあわせて美味しくお召し上がりいただけます。
499 **G** **不使用**
アリモト ◎90日以上/米
アリモト玄米ぼん煎餅
7枚 **298円(311円)**
原材料/うるち玄米、うるち白米

がりっと堅いつぶ塩味のかりんとう
500 **G** **不使用**
道長 ◎60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g **288円(311円)**
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。

ぽきぽきと歯ざわりの良い黒糖味
501 **G** **不使用**
道長 ◎60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円(311円)**
愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔ながらのかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

シンプルな素材で味わい深い和のデザートです
502 **蔵**
太洋 ◎90日
豆かてん
155g **220円(238円)**
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

本物のぷりぷり寒天が最高
503 **蔵** **G** **不使用**
太洋 ◎90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円(243円)**
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とコクのある黒糖を使った黒みつが付いています。

黒ごまの風味豊かな黒みつ。甘さ控え目で旨みとコクのある味に仕上げました **特**
504 **蔵** **G** **不使用**
太洋 ◎90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円(259円)**
国内産の良質な寒天を厳選し丹誠をこめて作り上げました。不足しがちな食物繊維やミネラルの補給に。黒ごまきなこと黒みつ付き。

505 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円(530円)**
柿(奈良県)

506 **蔵**
太洋 ◎90日
豆かてん
155g **220円(238円)**
しなやかでコシのある寒天、赤えんどう、風味豊かな黒糖で作った黒みつ付き。

みんなで食べたいやさしい焼き菓子
ぷくぷくワールド
サクサクのクッキーでおなじみのぷくぷくワールドの始まりは「障がい者が地域でみんなと一緒に働ける場を」との願いから。現在も障がいをもった方が生き生きと働いています。常にいのちと自然環境を考え、厳選した原材料で丁寧に作っています。

新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです
506 **蔵**
ぷくぷくワールド ◎90日/乳・麦
手焼きミルククッキー
70g **255円(275円)**
国産の小麦粉を使い、よつ葉バター、粗糖で作ったクッキー生地、よつ葉ノンホモ牛乳を入れて焼き上げました。

甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです
507 **蔵**
ぷくぷくワールド ◎90日/卵・乳・麦
チーズクッキー
60g **338円(365円)**
よつ葉のシュレッドチーズをふんだんに使って焼き上げました。

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です
511 **凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦
弁天堂のアップルパイ
160g **700円(756円)**
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し上がりいただけます。約11cm×12cm

ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいのカスタードクリームをサンドしました
512 **凍**
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米
弁天堂カスタードクリームブッセ
3個 **718円(775円)**
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです
508 **G** **不使用**
ぷくぷくワールド ◎90日/麦
こくとうビスケット
70g **258円(279円)**
さとうきび100%の国産黒糖、国産小麦、なたね油だけで作ったお花のかたちのビスケット。

にんじんをたっぷり使ったやさしい甘みのビスケットです
509 **G** **不使用**
ぷくぷくワールド ◎90日/麦
手焼きにんじんビスケット
70g **255円(275円)**
原材料の小麦粉・てんさい粉・なたね油・にんじんはすべて国産、バターや卵を使用していないので素朴な自然のあまみを楽しめます。

紅茶がほんのり香る、じつくり味わいたいクッキー
510 **蔵**
ぷくぷくワールド ◎90日/乳・麦
手焼きミルクティークッキー
70g **300円(324円)**
島根県産べにふうき紅茶(化学農薬・化学肥料不使用)の葉をそのまま使った、紅茶の香りがやさしいクッキーです。(放)不検出 <0.5<0.5 (小麦)

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子
熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子
513 **凍** **G** **不使用**
菓房はら山 ◎90日/卵・麦・米
季節の上生菓子
4種 **1200円(1296円)**
(各1個)

むっちりとした柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です
514 **凍** **G** **不使用**
菓房はら山 ◎120日/米
大福
40g×5 **600円(648円)**

ぷくぷくワールド
原材料/中力粉(国産)、黒糖、なたね油

ぷくぷくワールド
原材料/薄力粉(国産)、にんじん(国産)、甜菜糖、なたね油

ぷくぷくワールド
原材料/中力粉(国産)、バター(よつ葉)(GMO飼料不分別)、粗糖、よつ葉ノンホモ牛乳(GMO飼料不使用)、べにふうき紅茶(島根県)

春めく / 砂糖、白隠元、粉末緑茶、寒天、白玉粉、もち米、着色料(赤黒、南瓜、ほうれん草) **花菖蒲** / 砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉、着色料(紫芋、南瓜) **蕨狩り** / 砂糖、鶏卵、白隠元、小豆、小麦粉、うるち米、寒天、着色料(南瓜) **深山つじ** / 砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、馬鈴薯澱粉、着色料(ほうれん草、赤黒)

砂糖、もち米(国産)、小豆(北海道)、馬鈴薯澱粉

ぷくぷくワールド
原材料/中力粉(国産)、黒糖、なたね油

ぷくぷくワールド
原材料の小麦粉・てんさい粉・なたね油・にんじんはすべて国産、バターや卵を使用していないので素朴な自然のあまみを楽しめます。

島根県産べにふうき紅茶(化学農薬・化学肥料不使用)の葉をそのまま使った、紅茶の香りがやさしいクッキーです。(放)不検出 <0.5<0.5 (小麦)

菓房はら山
季節の上生菓子

菓房はら山
胡桃ゆべし
4個(160g) **800円(864円)**

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

516 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)

517 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。

518 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)

519 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)

庄内産大麦の香ばしさ。ノンカフェインでからだにおだやか

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。

527 庄内協同ファーム ◎180日以上
むぎちゃん(麦茶)
500g 通常本体 **478**円(税込516円)
〔放〕不検出<1.6<1.6(大麦)

原材料/大麦(山形県)

東京都八王子市 珈琲実験室

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。

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

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チヨット深めのごだわりのコーヒー」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

521 粉 200g **750**円(税込810円)

522 豆 200g **750**円(税込810円)

523 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削り上げました。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。

ミネラルバランスがよい軟水で日本人好みのど越しです

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。まろやかな軟水は日本茶を淹れるのにも適しています。

KFG ◎1年以上
アルカリ水 金城の華

528 500ml **128**円(税込138円)

180646 箱 500ml×24本 **2980**円(税込3218円) **箱得**

朝食にプラスして

りんご本来の甘さと香りをお楽しみください

特

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。

180622 ナガノトマト ◎1年以上
信州生まれのおいしいトマト低塩
190g×30缶 **2890**円(税込3121円)

原材料/VC無添加りんごストレート果汁

524 長野県農 ◎360日以上
信州りんごジュース無調整
160g×6缶 通常本体 **670**円(税込680円) **630**円(税込680円)

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

525 長野県農 ◎9ヶ月以上
信州ブルーベリージュース
160g×6缶 **1080**円(税込1166円)

価格を見直しました **値下げ**

526 長野県農 ◎9ヶ月以上
濃い飲みごちブルーベリー
160g×6缶 **900**円(税込972円)

有機トマトと20種類の野菜で作った飲みやすい野菜ジュース

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)

180634 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)

原材料/有機トマトジュース(アメリカ)、野菜ジュース、有機ゆづ果汁、有機レモン果汁(スペイン)

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。

529 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)

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

180658 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円) **箱得**

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。

光食品 ◎1年
オーガニックスポーツドリンク

531 280ml **168**円(税込181円)

180660 箱 280ml×24 **3890**円(税込4201円) **箱得**

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

532 180g **178**円(税込192円)

180671 箱(12個) 箱 通常本体 **2100**円(税込2138円) **1980**円(税込2138円) **箱得**

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。

180683 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)

大豆の栄養を飲みやすく

原材料/有機大豆(中国、アメリカ)、水あめ、天日塩、はと麦、重曹、貝カルシウム

533 マルサンアイ ◎60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×12 **1000**円(税込1080円)

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。

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。

180695 凍

クエン酸たっぷりだからがシャキッと!

原材料/米麹、ざらめ、三温糖、黒糖、醸造酢、水

180713 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)

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。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

お湯割りやお茶割り、カクテルのベースにも

原材料/大麦(香枝)、米麹

180725 玄海酒造
黒糖焼酎 珊瑚
1800ml **2380**円(税込2618円)

奄美の豊富な地下水と良質な黒糖と国産の米を原料に伝統的なカメ仕込み常圧蒸留で製造したこだわりの本格焼酎です。黒糖焼酎特有の芳醇な香りとスッキリとした味わいが特徴です。

井筒ワイン ◎4月2回
180749 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1175**円(税込1293円)

井筒ワイン ◎4月2回
180737 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1175**円(税込1293円)

井筒ワイン ◎4月2回
180750 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1290**円(税込1419円)

長野県産のぶどう(コンコード種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の赤ワインです。アルコール14%未満。

ヤッホーブルーイング ◎4月2回
180762 サンサンオーガニックビール
350ml **248**円(税込273円)
アルコール4.5%

ヤッホーブルーイング ◎4月2回
180774 よなよなエール
350ml **248**円(税込273円)
アルコール5%

インドの青鬼は、一般的なビールの2倍以上という、きわめて強いホップの苦味と、フルーティーな香り、そして高いアルコール度数が醸し出す個性的な味わいのインディアビール。アルコール7%

ヤッホーブルーイング ◎4月2回
180786 インドの青鬼・箱
350ml×24箱 **6350**円(税込6985円) **箱得**

フジワラ化学 ◎2年
180701 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%。お出掛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。

4月2回の別チラシより、リニューアル予定です

洗濯用液体石けんの詰替用です。容器の口が大きいので詰替えが楽々できます。

180798 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)

フローラルブルーのさわやかな香りで、黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。経済的な詰替用です。

180804 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)

太陽油脂
180816 詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314**円(税込345円)

太陽油脂
180828 詰替用ナチュロンお風呂洗石けん
450ml **355**円(税込391円)

太陽油脂
180830 詰替用酸素系漂白剤
500g **418**円(税込460円)

太陽油脂
180889 詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **534**円(税込587円)

太陽油脂
180865 詰替用オーリーシャンプー
500ml **840**円(税込924円)

太陽油脂
180877 詰替用オーリーリンス
500ml **840**円(税込924円)

太陽油脂
180907 詰替用オーリーボディソープ
500ml **840**円(税込924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。

太陽油脂
180841 詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650**円(税込715円)

太陽油脂
180853 詰替用ナチュロンリンス
500ml **650**円(税込715円)

太陽油脂
180890 詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650**円(税込715円)

太陽油脂
180919 ソルティーはみがき
80g **280**円(税込308円)

太陽油脂
180968 パックスソフキン
1枚 (28cm×28cm) **220**円(税込242円)

丸富製紙
180920 芯有リトレペ・ピュアブラウン
ダブル×12ロール **465**円(税込512円)

丸富製紙
180932 芯無しトレペ・ピュアコアレス
シングル×6 **450**円(税込495円)

丸富製紙
180956 キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

丸富製紙
180944 モーリティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

宇部フィルム
180970 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。



534 蔵 G不使用方法 ヤマク食品 ◎6ヶ月/豆・米 蔵出し生 粋みそ(すりみそ) 1kg **648** (税込700円)

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

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

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



539 G不使用方法 近藤醸造 ◎2年/豆・米 国産丸大豆醤油 1ℓ **500** (税込540円) 1.8ℓ **760** (税込821円)



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



相当者おすすめ レシピ えびのアヒージョ 作り方 スライスしたにんにく(お好みで鷹のつめ)を多めのオリーブオイルで炒め、香りがついたら塩少々たエビを入れ弱火で煮ます。エビが煮えたら出来上がり♪ポイントは揚げるのではなく煮ることです。お好みのハーブやキノコなどを加えてお楽しみください。 原材料/有機オリーブ(スペイン) 557 G不使用方法 ムソー 有機EXバージンオリーブ油 180g **830** (税込896円)



543 光食品 ◎9ヶ月 レモン100%しぼりたて 180ml **440** (税込475円)



544 ナチュラルキッチン 粗精糖(種子島産) 1kg **350** (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。



545 高橋ソース 有機コストリカ産黒糖 400g **324** (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。



546 青い海 沖縄の塩(シママース) 1kg **240** (税込259円) 沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。



547 青い海 あらじお 200g **270** (税込292円) 548 海の家 海の家 あらじお 240g **600** (税込648円)



549 海の家 海の家 やきしお詰め替え用 60g **238** (税込257円) ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどの栄養ミネラルはそのまかにココのあるマイルドなやさしおです。



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



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



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



553 味の醸造 ◎1年/米 味の母(醸造調味料) 720ml **780** (税込842円)



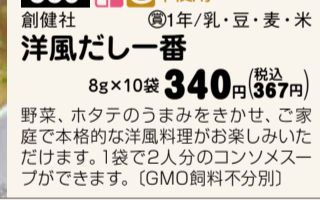
554 平田産業 ◎270日以上 一番搾り純正なたね油 1250g **712** (税込769円)



555 (小) 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。 600g **430** (税込464円) 556 堀内製油 ◎180日以上 国産なたねソフト油 825g **1430** (税込1544円)



559 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米 洋風だし一番 8g×10袋 **340** (税込367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楽しめます。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)



560 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米 中華風だし一番 8g×10袋 **340** (税込367円) 中華料理の要となるだしと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)



563 高橋ソース ◎2022.06.30/豆・麦・米 ウスターソース 300ml **280** (税込302円) スパイスのきいたウスターソースは野菜サラダのドレッシングにも最適。焼そばや野菜炒めなどにも。



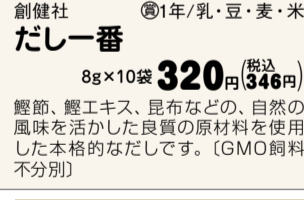
561 高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米 中濃ソース 300ml **310** (税込335円)



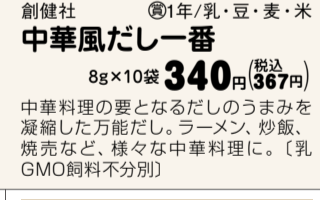
564 高橋ソース ◎9ヶ月以上/米 やまゆりのトマトケチャップ 300g **315** (税込340円)



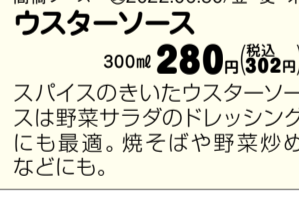
567 なくさの郷 ◎6ヶ月/卵 松田のマヨネーズ・みよし村 300g **440** (税込475円) みよし村の平飼有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。(GMO飼料不使用)



558 創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米 だし一番 8g×10袋 **320** (税込346円) 鯉節、鯉エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質な原材料を使用した本格的なだしです。(GMO飼料不分別)



562 高橋ソース ◎6ヶ月以上/豆・麦・米 とんかつソース 300ml **310** (税込335円)



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。



566 光食品 ◎8ヶ月以上 有機トマトピューレ 320g **320** (税込346円) 565 高橋ソース ◎18ヶ月/米 フルーティーケチャップ 300g **400** (税込432円)



568 創健社 ◎6ヶ月/豆・麦 えごま一番胡麻ドレッシング 150ml **400** (税込432円)



572 創健社 ◎270日/米 米粉でつかった本格カレーうどん フレークタイプ 135g **368** (税込397円)



573 せいふてい ◎180日/乳・麦・米 クリームシチュールウ 150g **250** (税込270円)



574 ムソー ◎8ヶ月 旨味本来・からし 40g **300** (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。



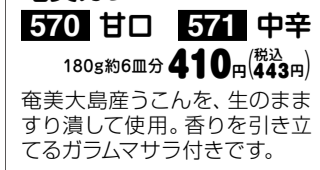
575 ムソー ◎8ヶ月 旨味本来・生わさび 40g **300** (税込324円)



577 海の家 ◎2年 ペッパーソルト詰め替え用 55g **320** (税込346円) 海の家ペッパーソルトの詰め替え用です。



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



570 井上スパイス工業 ◎120日/麦・米 奄美カレー 180g約6皿分 **410** (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。



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



578 アショカ ◎1年 ホワイトペッパー粒 35g **265** (税込286円) 579 アショカ ◎1年 ブラックペッパー粗挽 35g **245** (税込265円)



580 アショカ ◎1年 シナモンパウダー 25g **225** (税込243円) 581 せいふてい ◎120日 純カレー粉 30g **400** (税込432円)



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

新漬けは収穫期の春だけの味 高菜本来の風味とシャキシャキとした食感



『たかな折り』

収穫は一本一本手作業で阿蘇たかなは傷みややすい性質から一本一本丁寧に手作業で茎を折って収穫が行われます。また、茎の硬くなりすぎた部分を手触りで折り分けします。阿蘇地域では、高菜の収穫のことを『たかな折り』と呼び、その情景は阿蘇の風物詩となっています。

阿蘇のソウルフード!
『たかな折』



今回限定

原材料/高菜(熊本県阿蘇市)、唐辛子(熊本県阿蘇市)、食塩
契約農家が栽培した阿蘇産高菜を唐辛子と塩のみで漬けました。

631 冷蔵
阿蘇おふくろ工房
阿蘇新漬けたかな
300g **480円**(税込) **518円**(税別) ◎8日

サイズが小さいものなど「もったいない!」から生まれた加工品

水の子会の備中れんこん



在来種のアスからとれるレンコンです

水の子会では、大賀ハス*によく似た在来の品種を育てています。(*オオガハス: 2000年以上前の種から発芽したもので古代ハスとも言われる) 殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていません 食べる人の安全はもちろん、環境のことも考えた結果が無農薬栽培です。

水の子会の備中れんこんで作りました



原材料/レンコン(熊本県)

632 冷蔵
水の子会(熊本県)
れんこん粉
100g **870円**(税込) ◎180日以上
備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。



633 冷蔵
水の子会(熊本県)
蓮根うどん
200g **298円**(税込) ◎365日以上
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。



634 冷蔵
水の子会(熊本県)
れんこん葉入り塩餃
80g **298円**(税込) ◎180日以上
麦芽水餃、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

すっきりとしたさわやかな酸味が体中にしみわたります



642 冷蔵
仁井田本家
あまざけすばしゅ
160ml **370円**(税込) ◎60日以上/米

自然栽培米100%使用の米麹を天然水のみでつくった麹の甘酒。焼酎に使用される白麹を使いクエン酸の酸味が効いています。そのままお召し上がりください。



無農薬、無化学肥料で栽培した酒米と天然水を使用した糀由来のめずらしいスイーツ。力か成分は含まれておりません。

643 冷蔵
仁井田本家
こうじチョコプレーン
50g **648円**(税込) ◎30日以上/米

644 冷蔵
仁井田本家
こうじチョコ山椒
50g **720円**(税込) ◎30日以上/米

奈良県 吉野コスモス会のお寿司

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)

炙ったさんまの香ばしさとすだちの爽やかな香り



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペッパー、昆布

635 冷蔵
吉野コスモス会
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **360円**(税込) ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米



原材料/米(秋田県)、サンマ(岩手県)、砂糖(鹿児島県)、すだち酢(徳島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)

636 冷蔵
吉野コスモス会
炙りさんま寿司
1本 **1050円**(税込) ◎6ヶ月/米

岩手県産さんまを使い、すだち酢と富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

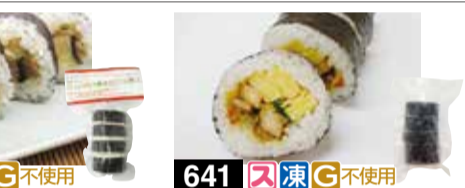


637 冷蔵
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サバ)
3個 **498円**(税込) ◎6ヶ月/米

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



638 冷蔵
吉野コスモス会
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528円**(税込) ◎6ヶ月/米



639 冷蔵
吉野コスモス会
にっこりいなり
3個 **320円**(税込) ◎6ヶ月/豆・麦・米

641 冷蔵
吉野コスモス会
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **360円**(税込) ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米

京都桂 胡麻の山田製油



645 冷蔵
山田製油
エキストラバージンごま油
140g **500円**(税込) ◎180日以上

646 冷蔵
山田製油
へんこ炒りごま(白)
70g **220円**(税込) ◎150日



647 冷蔵
山田製油
ごますりすり(白)
60g **300円**(税込) ◎150日

648 冷蔵
山田製油
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込) ◎180日
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。

649 冷蔵
山田製油
ごま塩小袋
5g×10袋 **300円**(税込) ◎180日

650 冷蔵
山田製油
万能へんこだれ
180g **550円**(税込) ◎180日/豆・麦・米

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

米の旨みなめらかなのどごし



181122 冷蔵
谷櫻酒造
純米吟醸 粒粒辛苦
720ml **2220円**(税込) ◎4月2日
滋賀県産有機JAS認証米「玉栄」を使用し、八ヶ岳の伏流水で仕込みます。

すっきりとしたのどごしの良さ 気品のある味と芳醇な香り



181134 冷蔵
谷櫻酒造
純米大吟醸 サクラサクラ
720ml **3836円**(税込) ◎4月2日
滋賀県産有機JAS認証米「山田錦」を使用し、八ヶ岳の伏流水で仕込みました。

純米大吟醸酒粕の風味豊かな羊羹です



181146 冷蔵
谷櫻酒造
谷櫻 純米大吟醸酒粕羊羹
43g×3個 **600円**(税込) ◎45日以上/米
谷櫻酒造の有機栽培米使用純米大吟醸「サクラサクラ」の酒粕を贅沢に使用して練り上げました。

京都宮津 飯尾醸造



181080 冷蔵
飯尾醸造
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込) ◎365日/米
これ一本と生野菜でピクルスの出来上がり

飯尾醸造



181109 冷蔵
飯尾醸造
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込) ◎2年/米
地元・宮津の棚田で栽培した玄米(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。

181110 冷蔵
飯尾醸造
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込) ◎3年/米
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。