

	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な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



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

「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♪

担当者おすすめ レシピ

フルーツサラダ



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♪

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**



※農薬を使っています
114 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。

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**
181018 2.5kg箱
 2.5kg箱 **2645円**(税込) **2857円**
 (14~16玉) 長野県松川町の宮下彰さん。

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**
 茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。



アメリカ有機認証
180555
 カラボ社/ベストプロデュース社
メキシコ産アボカド
 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ベストプロデュース社。皮が黒くなら食べごろです。



※大玉真と違つて小さいものがあつたりします。ご了承ください
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**
 (7~14玉) 長野県松川町の宮下彰さん。成熟期になっても果皮の緑色が残ったもので、糖度は落ちますが、日持ちします。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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**
 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。果肉は歯ごたえがあり、適度な甘さと酸味を持っています。

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**
 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

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**
 熊本県水俣市の福島雄治さん。植物ホルモン剤を落下防止のために秋に1回使用。

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**
 宮崎県綾町の郡文則さん他。

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**
 広島県大崎上島町の高田敬さん他。

今季初
 ※写真は1kgです
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**
 神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。神奈川県が生育した今村温州と黄金柑の交配種。

河内晩柑と甘夏中心のセットとなります
 熊本県水俣市の福島雄治さん。河内晩柑は秋に1回落下防止のためホルモン剤使用。甘夏とレモンは農薬不使用です。傷みやすいので価格を下げてのご案内です。
181006
 福島柑橘園(熊本県)
4月の訳あり柑橘セット
 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**
 高知県香美市の小田々智徳さん他。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません
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**
 徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(〜約8個入り)でお届けの場合があります。

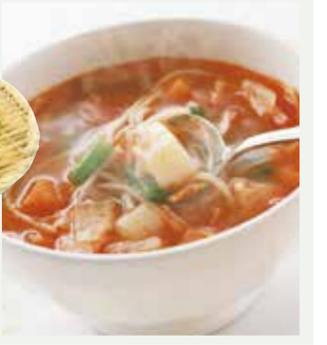
125 低農薬 無化学肥料
 ヤマサ有機農園(徳島県)
ミディトマト
 250g **345円**(税込) **373円**
 徳島県阿波市の楠正人さん。3月〜6月無加熱栽培

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**
 埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

ピザトーストに♪
 沖縄県南城市の山崎聡さん他。
127 有機ピーマン
 沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
 150g **310円**(税込) **335円**

今季最終
 沖縄県中城町の仲村直子さん他。
128 有機塩セロリ
 沖縄オーガニッククリエイト(沖縄県)
 200g **248円**(税込) **268円**

スープの彩りに♪
 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。
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**



今季初
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**
 香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。

お浸しや煮びたしに♪
 奈良県宇陀市の石本淳史さん。巻かない白菜です。
133 しろ菜
 農民連奈良産直センター(奈良県)
 200g **214円**(税込) **231円**

134 チンゲン菜
 農民連奈良産直センター(奈良県)
 200g **214円**(税込) **231円**
 奈良県宇陀市の石本淳史さん。2〜5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。

130 スナップえんどう
 マルサンファーム(鹿児島県)
 100g **225円**(税込) **243円**
 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

131 絹さや
 マルサンファーム(鹿児島県)
 50g **195円**(税込) **211円**
 鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

茎が甘く葉はやわらかい♪
135 のらぼう菜
 NO-RA〜農薬〜(愛川町)
 150g **230円**(税込) **248円**
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。東京西部や埼玉飯能市で栽培されてきた菜花の一種。味にクセがないのでおひたし、油とよく合うので炒めても美味。

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
 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
 200g **275円**(税込) **297円**
 千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。霜にあたって甘く味わい深い。根の近くまで甘くおいしく食べられます。

139 アレッタ
 NO-RA〜農薬〜(愛川町)
 120g **210円**(税込) **227円**
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。茎は甘味があり、葉も食べられます。

欠かさずサラダに
142 サニーレタス
 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
 1個 **225円**(税込) **243円**
 千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

141 レタス
 さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
 1玉 **335円**(税込) **362円**
 千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

137 小松菜
 あすばら農園(伊勢原市)
 200g **180円**(税込) **194円**
 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。
 (放) 不検出 <1.6<1.8

138 春菊
 農民連奈良産直センター(奈良県)
 100g **214円**(税込) **231円**
 奈良県宇陀市の石本淳史さん。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。

140 プロッコリー
 はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
 1個 **378円**(税込) **408円**
 長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

143 フリルレタス
 山本昌宏(茨城県)
 1個 **198円**(税込) **214円**
 茨城県つくば市の山本昌宏さん。



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)
北海道北見市の貞広信行さん。

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

春のマストミフェア 第5弾

ぷりぷりの食感がたまらない
"つぶつぶまぐろ丼"のお徳用です!



凍不使用
マストミ ◎15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット

187 📦
50g×2 通常本体 540円(税込) 560円
188 📦
50g×4 通常本体 1000円(税込) 1120円

原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

炭火焼きの香ばしさを
お楽しみください



特
原材料/キハダマグロ(太平洋)
189 📦
マストミ ◎15日以上
炭火焼まぐろタタキ

通常本体 528円 500円(税込) 540円
140g

キハダマグロをあさりと食べやすく炭火焼でタタキ用になりました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

天然南マグロのならではの
上品な甘みは絶品です



特
原材料/天然南マグロ(インド洋)
190 📦
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ

通常本体 1080円 1000円(税込) 1080円
70g

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

どんぶりのご飯に
のせるだけ!



特
原材料/カツオ(太平洋)、白みそ、醤油、鰹エキス、発酵調味料、昆布エキス、酒、ごま、馬鈴薯澱粉
191 📦
マストミ ◎15日/豆・麦・米
かつお味噌漬丼

通常本体 500円 480円(税込) 518円
80g×2

太平洋産のカツオに、鰹節と昆布から丁寧にダシを取った、特製味噌ダシを合わせました。解凍後、どんぶりに。

脂のつった天然南まぐろの希
少なカマです。お見逃しなく!



特
原材料/ミナミマグロ(インド洋)
192 📦
マストミ ◎15日以上
天然南まぐろのカマ焼物用

通常本体 665円 630円(税込) 680円
400g

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



193 📦
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ中トロ柵

180g 1080円(税込) 1166円

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



194 📦
共和食品 ◎15日以上
メバチまぐろ柵

180g 645円(税込) 697円

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



195 📦
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。

とろりとしたコクのある漬けだれ



特
キハダ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。

196 📦
共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
きはだまぐろ漬け

通常本体 480円 468円(税込) 505円
60g×3

原材料/キハダマグロ(日本、太平洋)、タレ[醤油、みりん、発酵調味料、果糖ブドウ糖液糖、かつお節、水あめ、増粘剤(加工でん粉)]



197 📦
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にしました。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)



198 📦
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。



お刺身や寿司種などに
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。

199 📦
共和水産 ◎90日以上
えんがわ刺身

40g 420円(税込) 454円

原材料/カラスカレイ(ロシア)



200 📦
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。



201 📦
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。



202 📦
札幌中一 ◎45日以上
訳あり帆立貝柱

200g 760円(税込) 821円

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。



203 📦
秋元商店 ◎45日以上
日帰り船の大サンマ

3尾 630円(税込) 680円

北海道厚岸港に水揚げされる160g以上の大型サンマを厳選しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



唐揚げや天ぷらなどに
希少な北海道産本ししやもの若魚です。

204 📦
丸中水産 ◎30日以上
北海道産若ししやも

200g 525円(税込) 567円

原材料/シシヤモ(北海道)、食塩



205 📦
共和食品 ◎15日以上
無選別まぐろほほ肉

300g 748円(税込) 808円

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。



206 📦
札幌中一 ◎90日
もったいない生鮭切身

420g 870円(税込) 940円

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。解凍後、ムニエルやフライなどに。



207 📦
札幌中一 ◎90日
北海道産塩鮭切身

2切(120g) 320円(税込) 346円

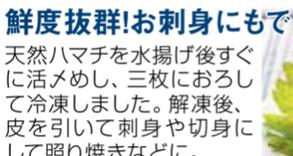
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



208 📦
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一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。



鮮度抜群!お刺身にもできます
天然ハマチを水揚げ後すぐに活めめし、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。

209 📦
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
天然ハマチ

半身(250~350g) 580円(税込) 626円

原材料/天然ハマチ(熊野灘)



210 📦
札幌中一 ◎90日
もったいないナメタカレイ

250g 398円(税込) 430円

もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

素材の旨みと食感を
楽しめるつみれです

蟹と海老のすり身などを合わせ、手作りの風に仕上げました。汁物や揚げ物などに。[GMO原料不分別]



211 📦
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

やわらかく、脂のついています

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



212 📦
東北トクスイ ◎180日以上
パクッと真ほっけ一夜干し

通常本体 398円 388円(税込) 419円
220g

原材料/真ほっけ(北海道)、食塩



213 📦
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
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)



214 📦
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
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)



215 📦
ヤイチ ◎45日以上
旨味干しさんま開き

2枚(180g) 448円(税込) 484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。



216 📦
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

ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

いわしの旨みを凝縮

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。



217 📦
ヤイチ ◎30日以上
いわし一夜干し

通常本体 398円 380円(税込) 410円
4本(約160g)

原材料/真いわし(八戸)、食塩



218 📦
丸彦水産 ◎180日
網干し造り子持ちからふとししやも

10~17尾(160g) 350円(税込) 378円

アイスランド産カラフトししやもを厳選し、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。



219 📦
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/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)

コクのあるおいしさ、香り豊かな

「昔仕込本味酢」使用

カラフトシシヤモをみりんにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 📦
中村水産 ◎30日以上/米
カラフトししやもみりん干し

通常本体 330円 315円(税込) 340円
60g

原材料/カラフトシシヤモ(アイスランド、ノルウェー)、砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

新商品
お試し
特価



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 原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)

221 冷凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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



原材料/マガキ(兵庫県播磨灘)

222 冷凍 播磨海洋牧場 ◎30日以上
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。

特



播磨海洋牧場 ◎30日以上

223 冷凍 播磨灘のすずき切り身
120g 通常本体 (2切) **630円** (税込637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。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

225 冷凍 G不使用 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。



226 冷凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米
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成熟させました。解凍してください。



227 冷凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米
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。



228 冷凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パパア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)
パパ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、そのまま料理に使用します。
〔放〕不検出 <0.3<0.3



229 冷凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パパア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パパアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。
〔放〕不検出 <0.3<0.3

身は柔らかく、甘味があります

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。



230 冷凍 タイセイフーズ ◎90日以上
やわらかいかステーキカット
3枚(220g) **480円**(税込518円)
原材料/アカイカ(青森県)



231 冷凍 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 冷凍 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。



冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに
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。
原材料/あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)
233 冷凍 塩屋 ◎15日以上
生冷あさり
400g **600円**(税込648円)



234 冷凍 塩屋 ◎30日
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 冷凍 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、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 冷蔵 武田食品冷凍 ◎30日以上
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 冷蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7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、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (ひじき)



238 冷凍 芦浜産直出荷組合 ◎7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。



239 冷凍 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。



240 冷凍 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。頭刺、尻尾側のどちらかになります。



241 冷凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 (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。

ふっくら骨までやわらか

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。



原材料/サンマ(青森県、岩手県三陸)、昆布(青森県八戸)、醤油、砂糖、水飴、生姜
242 冷凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮
2本(100g) 通常本体 **335円** (税込346円) **320円**



243 冷凍 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 冷凍 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米
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や仕上げています。解凍してください。

おかずにもおつまみにもピッタリ

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。



原材料/さわら(山口県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、砂糖、みりん風調味料、醤油
245 冷凍 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 通常本体 **420円** (税込443円) **410円**

身が厚いのになんか少ない油でも



原材料/ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩
246 冷凍 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。

甘味とプリプリした食感が特長です



原材料/天然エビ(パパニューギニア海域)、パン粉(小麦粉(岩手県)、生イースト、塩)、小麦粉(岩手県)
247 冷凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パパア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込756円)
パパ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。

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



原材料/ズワイガニ(網走産)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か
248 冷凍 G不使用
カニクリームコロッケ(油調済み)
5個(130g) **530円**(税込572円)
網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

川崎北部水産加工



特製の西京味噌に旬のサワラを漬け込んだ職人・大林さんの逸品 「魚道」
原材料/さわら(九州・日本海)、味噌、砂糖、発酵調味料、酒
249 冷凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米
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



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〕
250 冷凍 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)
ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ
原材料/広島県産の旬の生カキに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〕
251 冷凍 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦
生から造ったカキフライ
150g **498円**(税込538円)



担当者おすすめ レシピ

豚肉とあさりのアレन्दテージョ風

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。殻が開いたら塩で味を調える。
 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**

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

253 凍 高橋(千野ファーム) ◎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**

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

263 蔵 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**

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。

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

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**

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

255 凍 高橋(千野ファーム) ◎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**

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**

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

257 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 通常本体 **630円** **615円**(税込) **664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。

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**

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。

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**

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りにあります。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**

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。

267 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。

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**

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

261 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
 100g×3 **520円**(税込) **562円**

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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

脂が少なくモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

273 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。

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

275 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)

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**

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。

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**

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。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

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。

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っしました。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**

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

271 凍 千葉産直サービス ◎60日
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。

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**

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。

278 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。

279 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。

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

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**

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

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**

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**

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

284 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
 200g **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。

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**

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。

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**

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**

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。

290 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
 250g **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



292 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
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 **◎3日以上**
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 **◎3日以上**
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 **◎7日**
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〕

296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
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!



原材料/豚ヒレ、塩こうじ(米麹、食塩)
294 **冷蔵**
中津ミート **◎6日/米**
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 **◎90日**
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 **◎3日以上/乳**
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 **◎7日**
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 **◎3日以上**
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** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
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** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
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** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
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** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・麦**
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 **◎180日以上**
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

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

本格派の
こだわり鴨ハンバーグ

美味しさの秘訣は
旨みのある鶏皮入り!

秋川牧園のお惣菜
手軽においしい
焼き鳥を

お弁当に便利な
ミニサイズのつくね串

312 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・乳・麦**
ささみハーブカツ
200g **398円**(税込**430円**)
秋川若鶏のささみを使い、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〕

306 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米**
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〕

307 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
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〕

308 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/卵・豆・麦**
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〕

309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
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〕

310 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
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〕

311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**
甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **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〕

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**

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** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
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



313 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
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**)
314 **徳用**
4個×4 通常本体(560g) **856円** **760円**(税込**821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〕

315 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**
神山鶏のから揚げ
200g 通常本体 **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〕

316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
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たれを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

317 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 通常本体 **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〕

319 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込**518円**)

のどをツルン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〕

320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・え**
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〕

321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
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** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
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、国産小麦使用の皮で包みました。〔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



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) **350円**(税別)

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



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) **498円**(税別)

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**(税別)

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**(税別)

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(ヨコミソフーズ)
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円**(税込) **616円**(税別)

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(香掛冷蔵)
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) **360円**(税込) **389円**(税別)

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。



332 **凍** **G**不使用
ニッコー
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円**(税込) **486円**(税別)

鶏からスープに8品目の野菜などを加えて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〕



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

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。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕



334 **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**(税別)

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。



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**(税別)

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**
金子製麺
ふわふわもちもちりょうどん。
200g×2 **240円**(税込) **259円**(税別)

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。



339 **蔵**
山本食品
生凍長野産十割そば
130g×2 **540円**(税込) **583円**(税別)

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。



340 **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**(税別)

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し上がりください。



341 **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**(税別)

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〕



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

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。



337 **蔵** **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**(税別)

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 スープ付 **350円**(税込) **378円**(税別)

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**(税別)

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**(税別)

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。



345 **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**(税別)

やまゆりや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。



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**(税別)

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**(税別)

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**(税別)

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。



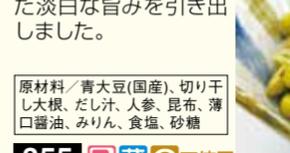
353 **蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品
切干大根煮物
120g **285円**(税込) **308円**(税別)

奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。



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**(税別)

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**(税別)

東北や信越で親しまれている郷土料理。青大豆のあっさりとした淡白な旨みを引き出しました。



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

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。



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

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。



348 **蔵** **G**不使用
海の精
海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**(税別)

有機野菜を海の精で下漬けし、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。



349 **蔵**
海の精
海の精 紅玉梅干
200g **850円**(税込) **918円**(税別)

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%)



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

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。



357 **蔵** **G**不使用
遠忠食品
煮豆・きんととき豆
130g **150円**(税込) **162円**(税別)

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。



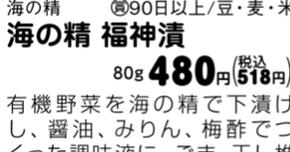
358 **蔵** **G**不使用
遠忠食品
細切りしその実昆布
100g **320円**(税込) **346円**(税別)

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。



348 **蔵** **G**不使用
海の精
海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**(税別)

有機野菜を海の精で下漬けし、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。



349 **蔵**
海の精
海の精 紅玉梅干
200g **850円**(税込) **918円**(税別)

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%)



350 **蔵**
海の精
海の精 紅玉ねり梅(ピン)
250g **1060円**(税込) **1145円**(税別)

海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。



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

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。



360 **蔵** **G**不使用
ヤマク食品
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込) **178円**(税別)

南国フルーツ
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**(税別)



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

南国フルーツ
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込) **189円**(税別)

昆布と鰹の風味をかきた自家製つゆ使用



原材料/魚肉、ゆで玉子、大根、こんにゃく、鰹だし、ピーチグラニュー糖、昆布だし、馬鈴薯でん粉、イカ、食塩、醤油、ごぼう、みりん、菜種油、魚醤油、焼酎/水酸化カルシウム

364 **冷蔵** **G**不使用
別所蒲鉾店 ◎45日以上/卵・豆・麦・米
味自慢出雲おでん
8種 **920円**(税込) **994円**
たまご、大根、こんにゃく、出雲野焼、ブレン天、イカつみれ、鰹はんぺん、ごぼう天の8種類。温めてください。〔卵GMO飼料不使用〕

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



特
原材料/魚肉[スケソウダラ(北海道)、エゾ、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
365 **冷蔵** **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 通常本体 **950円** (税込) **999円**
徳島の港に揚がる新鮮な小魚のみを使用し、原材料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。

ふんわり香る磯の風味をお楽しみください



おまとも
特価
原材料/スケソウダラ(北海道)、荳わかめ、生姜、卵白、醗酵調味料、ばれいしよ澱粉、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油
372 **冷蔵** **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2袋
通常本体 **580円** (税込) **550円** (税込) **594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〕



366 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
筈かまぼこ
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、宮城県の名産の筈かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



367 **冷蔵** **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。



368 **冷蔵** **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〕



369 **冷蔵** **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。



371 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/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。



370 **冷蔵** **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〕

国産小麦ならではのモチモチとした食感

国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



373 **冷蔵**
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込) **138円**

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめ

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〕



374 **冷蔵** **G**不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込) **419円**



378 **冷蔵** **G**不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいで(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。



380 **冷蔵**
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**
有機竹の子園場の竹の子を皮むき・カット・ボイル・袋詰めしました。竹の子本来の香りが楽しめます。



382 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込) **289円**
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

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〕



375 **冷蔵** **G**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**

魚の風味が生きているソーセージです

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。



377 **冷蔵** **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**



379 **冷蔵** **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き時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



381 **冷蔵**
いわて屋 ◎90日
生芋こんにゃく
250g **230円**(税込) **248円**
生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。



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

384 **冷蔵** **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

385 **冷蔵** **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**

386 **冷蔵** **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**

390 **冷蔵** **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。

甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐



原材料/秋田県産青大豆、伊豆大島産海精にがり
392 **冷蔵** **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**
秋田県で農薬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。

豆腐職人の技で「まるやか」「まったり」と仕上げました



原材料/国産丸大豆、海水ニガリ
393 **冷蔵** **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。

387 **冷蔵** **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

388 **冷蔵** **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**

389 **冷蔵** **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**

395 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 通常本体 **198円** (税込) **180円** (税込) **194円**
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

396 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込) **178円**
国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

397 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込) **232円**
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

391 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **360円**(税込) **389円**
茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

原材料/丸大豆(北海道、山形)、にがり
394 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円** (税込) **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。

やまゆり素材をたっぷり具に入れました



原材料/大豆(国産)、国産菜種油、塩(海の精)、粗製海水塩化マグネシウム(海精にがり)、白ごま、ちりめん、わかめ、明日葉
400 **冷蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(ちりめんと明日葉)
2枚 **398円**(税込) **430円**
国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に、瀬戸内海産ちりめん和三浦半島産わかめ、明日葉が入った季節のがんも

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!

国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

398 **冷蔵** **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**

焼いても煮ても美味しい生揚げです

北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。压榨一番搾りの国産菜種油で揚げました。

399 **冷蔵** **G**不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 **150円**(税込) **162円**

焼いても煮てもおいしい 季節限定品

国内産丸大豆で作った生地に、国産たけのこを入れた季節限定のがんもです。食感と香りを、お楽しみください。

401 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも2袋
80g×2枚 通常本体 **572円** (税込) **550円** (税込) **594円**

ふっくら、じっくり炊き上げた がんもの煮物

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。

403 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
通常本体 **680円** (税込) **630円** (税込) **680円**

嬉しいお買得なバンドル規格です!

おまとも
特価
大根おろし豆腐ステーキと
402 **冷蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
おから入り野菜炒めがんも
5個(100g) **228円**(税込) **246円**
おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したおいしく、ヘルシーながんもです。

404 **冷蔵** **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。豆の旨みとしっと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**



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)

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 **蔵**
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(農業不
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**
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...
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
ハンバーガー用パンズ
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・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、アーモンドブードル)、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
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
原材料/植物油脂(べに花油、パーム核
油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、
酸化防止剤(トコトリエノール)
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)

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
り高く焙煎しベー
ス状にして、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)
クセが少なく、やさ
しい花の香りを楽し
めるクローバー
主体の蜂蜜。糖度
が高いため果実漬
けなどに最適。

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)
カナダで雪解けの
ころに採取される、
新鮮なサトウカエ
テの樹液だけを煮
詰めて作る自然の
甘味料です。
440 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラルメープルシロップアンバー
330g(ビン) **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(トマトのビュ
レーづけ、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/米もろねぎ、
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〕



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

101 10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) **175**円 (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段ケージ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

103 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) **180**円 (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**円 (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〕 (放) 不検出 <2.3<2.5



百姓屋敷じろむ/すぎな舎

平飼い有精卵10個

10個 **495**円 (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〕 (放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業

よつ葉牛乳

1ℓ **260**円 (税込281円)

107 6日/乳

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268**円 (税込289円)

109 6日/乳

よつ葉低脂肪牛乳

1ℓ **235**円 (税込254円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.9<1.1



木次乳業

ブラウンスイス牛乳

500ml **215**円 (税込232円)

110 6日/乳

山地酪農牛乳

1ℓ **398**円 (税込430円)

鳥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

よつ葉ミルクコーヒー

200ml **105**円 (税込113円)

444 1000ml **270**円 (税込292円) (放) 不検出 <0.9<1.0

445 14日/乳

よつ葉カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)

446 1ℓ **300**円 (税込324円)

447 8日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろとろさせたプレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

452 18日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

451 16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2

488 **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(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 **凍** **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。

493 **凍** **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。

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)

492 **凍** **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。

493 **凍** **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。

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

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)**
548円(592円)

ホクホクした食感で料理にボリューム感が出ます
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。

おまとめ特価

落花生、もち米、醤油、植物油、食塩、砂糖(てんさい)、唐辛子

497 **凍** **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 **凍** **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おまみと軽やかな食感
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 **凍** **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 **蔵** **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 **蔵** **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つかしいかりんとうです。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

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)**
530円(572円)
柿(奈良県)

501 **蔵** **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つかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

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。

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。

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)**
530円(572円)
柿(奈良県)

501 **蔵** **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つかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

ぷくぷくワールド

506 **凍**
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。

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

507 **凍**
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。

甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです

507 **凍**
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。

505 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円(530円)**
530円(572円)
柿(奈良県)

501 **蔵** **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つかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

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 **凍** **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 **凍** **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おまみが楽しめます。

紅茶がほんのり香る、じつくり味わいたいクッキー

510 **凍**
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)

505 **蔵**
堀内果実園 ◎14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円(530円)**
530円(572円)
柿(奈良県)

501 **蔵** **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つかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

508 **凍** **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。

509 **凍** **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おまみが楽しめます。

510 **凍**
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)

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

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。

508 **凍** **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。

509 **凍** **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おまみが楽しめます。

510 **凍**
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)

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

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。

508 **凍** **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。

509 **凍** **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おまみが楽しめます。

510 **凍**
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)

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

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。

508 **凍** **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。

509 **凍** **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おまみが楽しめます。

510 **凍**
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)

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

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。

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 **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

4月2回
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)

4月2回
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)

珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
◎12ヶ月
523 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 **670**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。

価格を見直しました **値下げ**

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)

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。

180695 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。

180701 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。

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。

4月2回
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。

180737 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720ml **1175**円(税込1293円)

180749 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720ml **1175**円(税込1293円)

4月2回
インドの青鬼は、一般的なビール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%

180750 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720ml **1290**円(税込1419円)

4月2回
Yッホーブルーイング
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%

180762 Yッホーブルーイング
よなよなエール
350ml **248**円(税込273円)
アルコール5%

180774 Yッホーブルーイング
インドの青鬼・箱
350ml×24箱 **6350**円(税込6985円)

箱得

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)

180816 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)

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

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

180889 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)

オーリーボディ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。

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

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

180907 太陽油脂
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。

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

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

180890 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)

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

180920 丸富製紙
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)

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

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

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

180970 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

粘着付と剥離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。



パン食にも みそスープ

●しじみのみそスープ

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

535 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



536 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

537 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

538 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

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て、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

539 不使用
1ℓ **500**円(税込) **540**円

540 不使用
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

天然だしの持つ風味、香 り、コクを活かしたつゆ

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



不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ

541 不使用
360ml **440**円(税込) **475**円

542 不使用
1ℓ **765**円(税込) **826**円

担当者おすすめ レシビ



427 不使用
特
プレーンバター

557 不使用
◎2年
ムソー
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込) **896**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。

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。



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

544 不使用
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用した砂糖です。

545 不使用
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。

546 不使用
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(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詰め、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

547 不使用
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込) **292**円

549 不使用
海の精
海の精やしお詰め替え用
60g **238**円(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クのあるマイルドなやしおです。

548 不使用
海の精
海の精あらじお
240g **600**円(税込) **648**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、まろやかな味餅です。



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

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

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して糖を加え、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。



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

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

554 不使用
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

556 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

555 (小) 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、昔ながらの搾り方で搾りました。
600g **430**円(税込) **464**円

使い勝手の良い 「だれ一番」シリーズ



559 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
洋風だれ一番
8g×10袋 **340**円(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)

ソース 限定100本 確保できました



原材料/国産野菜・果物(りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく)、黒糖、粗糖、食塩、醸造酢、醤油、香辛料

563 不使用
高橋ソース ◎2022.06.30/豆・麦・米
ウスターソース
300ml **280**円(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。

香り豊かなオールマイティな中濃ソースは、揚げ物をはじめ、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。

561 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

562 不使用
高橋ソース ◎6ヶ月以上/豆・麦・米
とんかつソース
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りまゆりオリジナル商品。

564 不使用
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 みよし村の平飼卵有精卵で作ったやさしい美味しさです



原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コショウ)

567 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
みよし村の平飼卵有精卵、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 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
だれ一番
8g×10袋 **320**円(税込) **346**円
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)

560 不使用
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米
中華風だれ一番
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)

ドレッシング

圧搾製法えごま油を使用し、まる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。

ルウ各種

香りを引き立てるガラムマサラ付き

568 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 **400**円(税込) **432**円

572 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
フレークタイプ

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。

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

人気のチューブタイプ

574 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。

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

スパイス各種

577 不使用
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。

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

スパイス各種

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

香料やエキスを使わないため、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。

不使用
井上スパイス工業 ◎120日/麦・米
奄美カレー

569 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

570 甘口 **571** 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。

576 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

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

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

582  
伊藤食品 ◎1年半以上/米
鮪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、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

583  
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

584 
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<8.0

585 
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<8.0

インスタントでも安全を追究しています
原材料/油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦蛋白、食塩)、スープ(食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、魚骨パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、帆立エキス、ねぎ、混合筋粉、麦芽エキス、ごま油)

593  
桜井食品 ◎6ヶ月/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〕

586  
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)

588 
タイム缶詰 ◎18ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形量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。

589 
アグリコンサルベレーガ ◎6ヶ月
有機トマト・ジュースづけ(カット)
400g **197円**(税込)
213円(税別)

591 
タイム缶詰 ◎18ヶ月以上
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。

592  
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〕

594  
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種を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

587  
千葉産直サービス ◎3年
オイルサーディン
100g **340円**(税込)
367円(税別)
(固形量70g)

595 
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

597 
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

599 
三木食品 ◎180日/麦
マムのパン粉
230g **198円**(税込)
214円(税別)

591  
桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込)
243円(税別)

603  
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)
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕
〔放〕不検出 <1.2<1.4

しっとり、ふんわり、軽い口溶けのパンケーキミックス
602  
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **510円**(税込)
551円(税別)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

596 
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)

598 
マコモ ◎180日/米
国内産米粉
500g **530円**(税込)
572円(税別)

600  
桜井食品 ◎6ヶ月
片栗粉
200g **225円**(税込)
243円(税別)

601  
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)
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

607 
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込)
205円(税別)

602  
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **510円**(税込)
551円(税別)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

604 
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込)
205円(税別)

605 
坂利製麺所 ◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込)
387円(税別)

606 
坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込)
443円(税別)

608 
金子製麺 ◎45日以上/麦・そば
神名黒蕎麦
200g **350円**(税込)
378円(税別)

609 
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)

602  
よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g **510円**(税込)
551円(税別)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

604 
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g **190円**(税込)
205円(税別)

605 
坂利製麺所 ◎360日/麦
吉野葛うどん
200g **358円**(税込)
387円(税別)

606 
坂利製麺所 ◎720日/麦
吉野葛そうめん
250g **410円**(税込)
443円(税別)

607 
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込)
205円(税別)

609 
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)

610 
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g **650円**(税込)
702円(税別)
(12~13個)

612  
ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込)
346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。

613 
加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦
加賀の麩 さくら麩
15g **350円**(税込)
378円(税別)
原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素

614 
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。

607 
金子製麺 ◎45日以上/麦
全粒粉きしめん
240g **190円**(税込)
205円(税別)

609 
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)

610 
庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米丸もち
500g **650円**(税込)
702円(税別)
(12~13個)

612  
ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込)
346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。

老舗が作る伝統の品 加賀麩司宮田
さくらの花麩で食卓に華やかさを!
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花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。

613 
加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦
加賀の麩 さくら麩
15g **350円**(税込)
378円(税別)
原材料/国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素

612  
ムソー ◎9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g **320円**(税込)
346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。

611 
ライスロッツ大湯 ◎3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 **450円**(税込)
486円(税別)

617 
トレテス ◎730日
がるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込)
562円(税別)
幻といわれる高品質のムカゴこんにゃく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにゃくです。

614 
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。

615 
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。

624 
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。

630 
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。

616  
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)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。

617 
トレテス ◎730日
がるんぶあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 **520円**(税込)
562円(税別)
幻といわれる高品質のムカゴこんにゃく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにゃくです。

614 
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。

615 
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。

624 
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。

630 
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。

駿河湾の海産乾物
カクサ
618 
カクサ ◎1年
花かつお
30g **190円**(税込)
205円(税別)

619 
カクサ ◎1年
かつお削りパック
30g **200円**(税込)
216円(税別)

旨みと風味がギュッと凝縮されています
621 
カクサ ◎180日
カクサの無添加煮干し
150g **360円**(税込)
389円(税別)

小林海苔店
625 
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)

626 
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)

180981 
小林海苔店 ◎45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 **380円**(税込)
400円(税別)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

620 
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。

622 
カクサ ◎180日
減塩たべる煮干
50g **210円**(税込)
227円(税別)

623 
カクサ ◎3ヶ月以上/え
桜えび(素干)
6g **360円**(税込)
389円(税別)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

627 
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)

629 
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。

180993 
小林海苔店 ◎45日以上
素焼き海苔(焼バラ海苔)
20g **450円**(税込)
464円(税別)
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

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、大賀アス*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アスとも言われる) 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) ◎180日以上
れんこん粉
100g **870円**(税込) **940円**(税別)
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。



4月2回
633 冷蔵
水の子会(熊本県) ◎365日以上
蓮根うどん
200g **298円**(税込) **322円**(税別)
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。



4月2回
634 冷蔵
水の子会(熊本県) ◎180日以上
れんこん葉入り塩餃
80g **298円**(税込) **322円**(税別)
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



4月2回
642 冷蔵
仁井田本家 ◎60日以上/米
あまざけすばしゅ
160ml **370円**(税込) **399円**(税別)
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 ◎30日以上/米
こうじチョコプレーン
50g **648円**(税込) **700円**(税別)
644 冷蔵
仁井田本家 ◎30日以上/米
こうじチョコ・山椒
50g **720円**(税込) **778円**(税別)

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 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
米粉で作ったにっこりたこ焼き
6個(186g) **360円**(税込) **389円**(税別)
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕



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 ◎6ヶ月/米
炙りさんま寿司
1本 **1050円**(税込) **1134円**(税別)
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



三陸産サバ、ライスロッチ大湯の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。
637 冷蔵
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サバ)
3個 **498円**(税込) **538円**(税別)

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



北海道産の鮭、ライスロッチ大湯のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。
638 冷蔵
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米
柿の葉寿司(サーモン)
3個 **528円**(税込) **570円**(税別)



639 冷蔵
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/豆・麦・米
にっこりいなり
3個 **320円**(税込) **346円**(税別)
厳選した調味料とだして甘辛く煮た揚げを使用した、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。



640 冷蔵
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
にっこりのり巻き
4個 **300円**(税込) **324円**(税別)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。(GMO飼料不使用)



641 冷蔵
吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米
鶏照り親子の巻き寿司
4切(150g) **360円**(税込) **389円**(税別)
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。(GMO飼料不使用)

京都桂 胡麻の山田製油



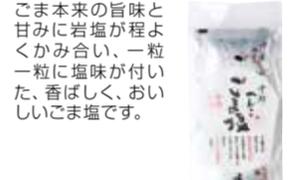
毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油
645 冷蔵
山田製油 ◎180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500円**(税込) **540円**(税別)
エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚げ物などに。



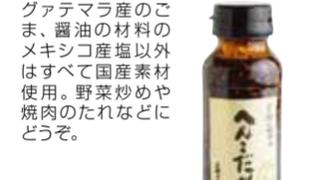
646 冷蔵
山田製油 ◎150日
へんこ炒りごま(白)
70g **220円**(税込) **238円**(税別)
647 冷蔵
山田製油 ◎150日
ごますりすり(白)
60g **300円**(税込) **324円**(税別)
ごま本来の旨味と甘みに岩塩が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。



648 冷蔵
山田製油 ◎180日
ごまねりねり(黒)
150g **600円**(税込) **648円**(税別)
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 ◎180日
ごま塩小袋
5g×10袋 **300円**(税込) **324円**(税別)



650 冷蔵
山田製油 ◎180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550円**(税込) **594円**(税別)
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。

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



4月2回
181122 冷蔵
谷櫻酒造
純米吟醸 粒粒辛苦
720ml **2220円**(税込) **2442円**(税別)
アルกอฮอล์14.5%。日本酒度+5.5

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



4月2回
181134 冷蔵
谷櫻酒造
純米大吟醸 サクラサクラ
720ml **3836円**(税込) **4220円**(税別)
アルกอฮอล์15.0%日本酒度+3.5

純米大吟醸酒粕の風味豊かな羊羹です



4月2回
181146 冷蔵
谷櫻酒造 ◎45日以上/米
谷櫻 純米大吟醸酒粕羊羹
43g×3個 **600円**(税込) **648円**(税別)
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



これ一本と生野菜でピクルスの出来上がり
181080 冷蔵
飯尾醸造 ◎365日/米
富士ピクル酢
360ml **586円**(税込) **633円**(税別)
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。

飯尾醸造



蜂蜜入りだから酢飯がしっとり
181092 冷蔵
飯尾醸造 ◎1年/米
富士すし酢
360ml **545円**(税込) **589円**(税別)
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。

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。



181109 冷蔵
飯尾醸造 ◎2年/米
純米 富士酢(大)
900ml **1000円**(税込) **1080円**(税別)
地元・宮津の棚田で栽培した玄米(京都産)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。
181110 冷蔵
飯尾醸造 ◎3年/米
富士 玄米黒酢
500ml **1450円**(税込) **1566円**(税別)