

	月	火	水	木	金
注文書回収	3/30	31	4/1	2	3
商品配達	4/6	7	8	9	10
特別企画商品配達	4/13	14	15	16	17



良質なタンパク質で健康な体づくり  
栄養バランス抜群！ たまご

健康状態に合わせ配合を調整しています。昨年の台風被害の傷も生々しい中、日夜ご苦労されています。



子の拓也氏が引き継ぎ「産直たまご」と「穂の香卵」を生産しています。静かな山間の養鶏舎は、太陽の光が差し込み風が通る開放型鶏舎で、過密飼育をしない、できるだけ自然に近い環境を整えています。non GMOのトウモロコシ、大豆粕を主体とした飼料に国産米（産直たまごは1割、穂の香卵は約7割）を配合したものを与え、鶏たちの健康状態に合わせ配合を調整しています。昨年の台風被害の傷も生々しい中、日夜ご苦労されています。



40年近く実践してきた小幡清陽氏の「健康な鶏から産まれる」との思いを息の詰まるまで「産直たまご」と「穂の香卵」を生産しています。静かな山間の養鶏舎は、太陽の光が差し込み風が通る開放型鶏舎で、過密飼育をしない、できるだけ自然に近い環境を整えています。non GMOのトウモロコシ、大豆粕を主体とした飼料に国産米（産直たまごは1割、穂の香卵は約7割）を配合したものを与え、鶏たちの健康状態に合わせ配合を調整しています。昨年の台風被害の傷も生々しい中、日夜ご苦労されています。

## 茨城県東茨城郡 小幡畜産

## たまごを毎日食べて健康づくり

体内で作ることのできない9種類のアミノ酸をバランスよく含み、記憶力を高め、アルツハイマー型認知症を予防するといわれているレシチンや免疫力アップが期待できるリゾチーム、美容にビタミンB群など、たまごは、ほぼ「完全栄養食品」といわれるほど、栄養がバランスよく含まれている食品です。そして、健康な人であれば1日に2個以上のたまごを食べても大丈夫だといわれています。コレステロール不足による免疫力低下のほうか問題視されており、たまごはむしろ、毎日2個食べる方が健康によいといわれています。不足しているビタミンCと食物繊維を補えば「鬼に金棒」健康的な食事がとれます。生で、ゆで、焼いて…、ご飯にもパン食にもあう調理法は多種多様です。栄養価だけでなく、お料理やお弁当の彩にも大活躍のたまごを、今日はどう調理しますか？



蔵 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)

蔵 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)

## 青森県下北半島 佐井村漁協の鮭のフレーク

佐井村漁協では、地元の新鮮な素材をいかした加工品を製造しています。着色料、保存料を使用せず独自の手作り製法で仕上げた鮭フレークは、そぼろごはんにもおすすめです。



5ページ

## 千葉県成田市 三里塚物産のおすすめドリンク



昔から民間療法や健康食品でおなじみの、地元農家が農薬を使わずに栽培した赤しそや梅を使って作ったドリンク類です。希釈とストレートタイプの2種類をご案内しています。

13ページ

## 東京葛飾青戸 富士見堂のせんべい

16ページ

「昔ながらの煎餅の味や職人の技を後世に伝えたい」富士見堂のこだわりの詰まった逸品をご紹介します。



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畑で栽培された農産物



栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

果肉はわらかく果汁が多い。グレープフルーツのように半分に切って、スプーンで果肉をすくって食べます

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。ネオニコチノイド系の農薬を使っていません



112 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

甘みが強めの品種です!

熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。※栽培方法は以前と同じ有機栽培ですが農薬不使用のため無・無表示に変更しました。



113 無農薬 無化学肥料

福島柑橘園(熊本県) 福島さんの甘夏 1kg 390円(税込) 421円 ※糖度が高く傷みやすいので傷みあればご連絡を。

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。



180592

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

神奈川産



114 無農薬 低化学肥料

秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんの甘夏 2kg 630円(税込) 680円 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

湘南限定

風味爽やか!

神奈川産



※写真は1kgです

115 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 神奈川小田原市の秋澤雅美さん。神奈川が生育した今村温州と黄金柑の交配種。中のジョウノウ(薄皮)も食べられます。

え!? もうパイナップル?

今年は昨年より更に早く季節が進んでいます。気分はまだ春ですが沖縄の初夏の味をお早めにご賞味ください。隔週のご案内ですので、2種類ご注文されますと毎週パイナップル!

桃のようなかきパン



代表の池村さん(左から2人目)とスタッフの皆さん

4月3日 低農薬 低化学肥料

アララガ農園(沖縄県) 西表島ピーチパイナップル

121 (小) 1玉5S (400g以上) 315円(税込) 340円

180610 (大) 1玉3S (600g以上) 665円(税込) 718円

沖縄県西表島の池村英勝さん。除草剤は果実への残留を防ぐため収穫1年以上前からは散布していません。農薬はホルモン剤のみで、ネオニコチノイド系農薬は不使用です。

ふわふわした白い部分も食べられるこの食べごろの品種。地域によっては小夏とも呼ばれます



116 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。

神奈川産



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。



118 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。

神奈川産



119 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 神奈川中井町の大原好文さん。



120 有機 JAS

ペルー、エクアドル 有機バナナ 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。

温暖化に負けない! さんさんファームの試み 日持ちのするりんご

※比較的日持ちはしますが、できるだけ冷蔵庫の野菜室に保存してください。傷みがあった場合はご連絡ください。

気候の温暖化により糖度の低いりんごで、糖分の摂り過ぎに注意の方におすすめの、甘さ控えめりんご



123 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。成熟期になっても地色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。

今季最終



180543

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。



128 有機 JAS

大地と自然の恵み(高知県) 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。

手でちぎって食べられる新感覚パイナップル

今季初



122 低農薬 低化学肥料 八重山フルーツクラブ(沖縄県) スナックパイナップル 1玉 730円(税込) 788円 沖縄県石垣市の平安名貞一さん他。品種はボゴールパイナップル。手でちぎって食べられます。※写真より小さいサイズとなります

程よい酸味と甘みがあります

今季最終 低農薬 無化学肥料

さんさんファーム(長野県) りんご(ピンクレディー)小玉

124 3玉 480円(税込) 518円

180531 2.5kg箱 2645円(税込) 2857円 (14~16玉) 長野県松川町の宮下彰さん。酸味のある品種で生食はもちろん、緻密で煮崩れしにくいのでコンポートやタルトにもおすすめです。

ネオニコチノイド系農薬を使っています



129 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。

水分を少なくして コクのあるトマトに!



白い細かい毛が見えるのは全身で空気中の水分を吸いこむため。葉茎の鮮やかな緑色も健康なトマトの証。

ネオニコチノイド系農薬を使っています



130 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月無加温栽培

180520 低農薬 低化学肥料

マルサンファーム(鹿児島県) スナックえんどう 100g 225円(税込) 243円

鹿児島県垂水市の葛田巧さん。

131 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

鹿児島県垂水市の葛田巧さん。

デザートに!



4月から お求めやすい 価格になって おります

ネオニコチノイド系農薬を使っています

125 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。

※気温上昇の予想・輸送コストの高騰により4月からのお得企画を断念いたしました。



126 有機 JAS

沖縄オーガニッククリエイティブ(沖縄県) 有機ピーマン 150g 310円(税込) 335円 沖縄県南城市の山崎聡さん他。



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。



133 無農薬 無化学肥料

おかげさま農場(千葉県) ほうれん草 200g 250円(税込) 270円 千葉県成田市の高柳功さん他。



134 無農薬 無化学肥料

あすばら農園(伊勢原市) 小松菜 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

炒め物や煮物に!



有機栽培での案内ですが、農薬と化学肥料は不使用です。

135 有機 JAS

農民連奈良産直センター(奈良県) チンゲン菜 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。



127 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。



136 有機 JAS

農民連奈良産直センター(奈良県) しろ菜 200g 214円(税込) 231円 奈良県宇陀市の石本淳史さん。巻かない白菜です。



137 無農薬 無化学肥料

NO-RA~農薬(愛川町) のらぼう菜 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。



138 有機 JAS

農民連奈良産直センター(奈良県) 春菊 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。

淡く鮮やかな緑色が印象的な在来品種  
ちょっぴりほろ苦い春の味です



**139** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**ちりめん五月菜**  
200g **240**円(税込259円)

山形県高島町の近藤久美子さん他。

**180749** 無農薬 無化学肥料  
はちまき自然農法生産グループ(千葉県)  
**ブロッコリー**  
1個 **378**円(税込408円)

長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

**140** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**アレッタ**  
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。

**141** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**レタス**  
1玉 **335**円(税込362円)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

**142** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**サニーレタス**  
1個 **225**円(税込243円)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

**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。

**153** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**新玉ねぎ**  
500g **250**円(税込270円)

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料不使用。酵素自然農法で栽培。

炒めたり、スープにしたり、  
フライにしても♪

**154** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの葉玉ねぎ**  
500g **250**円(税込270円)

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

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

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**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。

**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

**155** 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。

**156** 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)

北海道士幌町の渡部信一さん。

**147** 有機ベビーリーフミックス  
オーガニックファームつくばの風(茨城県)  
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)  
**アルファルファ**  
80g **105**円(税込113円)

※1カ月に1度のご案内です  
こまかく細いですが、ばりばりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

**149** 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。

**150** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**子大豆もやし**  
200g **80**円(税込86円)

小大豆を使用した豆もやしです。

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

中国産またはミャンマー産緑豆使用。

**157** 低農薬 低化学肥料  
すずらん会(北海道)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **330**円(税込356円)

北海道芽室町の五島孝充さん他。

**180750** 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」。わっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにオススメです。

**159** 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。

**160** 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認証農産物のみ使用)

**161** 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粘土質の土中で成長した証しです。

**162** 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)

千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。

**163** 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)

沖縄県宮古島の具志堅直樹さん。

**164** 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。

**165** 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。

**169** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **125**円(税込135円)

高知県香美郡小田々智徳さん他。

**170** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(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。

**171** 無農薬 低化学肥料  
みやもへのんにく(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。

**172** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**近江しょうが**  
100g **180**円(税込194円)

神奈川県中井町の大原好文さん。

さっと湯がいて  
酢味噌和えに  
酢味噌の比  
味噌：酢：砂糖  
2：1：1

**166** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**露地あさつき**  
100g **215**円(税込232円)

山形県高島町の本田クニヲさん。

**167** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ニラ**  
100g **168**円(税込181円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。

**174** 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。

**175** 蔵 無農薬 無化学肥料  
浜田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **220**円(税込238円)

北海道厚岸郡浜田町の浜田潤介さん。

**177** 蔵 無農薬 無化学肥料  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット(小)**  
3種 **370**円(税込400円)

舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。(放)不検出<1.5<1.7

**178** 蔵 無農薬 無化学肥料  
北村きのこ園(鳥取県)  
**エリンギ**  
100g **210**円(税込227円)

鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。(放)不検出<1.0<1.0

**168** 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。

**176** 蔵 無農薬 無化学肥料  
えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **130**円(税込140円)

(放)不検出<1.6<1.8  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

**179** 蔵 無農薬 無化学肥料  
浦山きのこサプライ(長野県)  
**株とりなめこ**  
150g **130**円(税込140円)

長野県木島平村の浦山長治さん。

**181** 蔵 無農薬 無化学肥料  
舟形マッシュルーム(山形県)  
**ブラウンマッシュルーム**  
100g **220**円(税込238円)

山形県舟形町の長澤光芳さん。

**180** 蔵 無農薬 無化学肥料  
三幸(長野県)  
**株とりぶなしめじ**  
200g **190**円(税込205円)

(放)不検出<1.5<1.7  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

**182** 蔵 無農薬 無化学肥料  
タカラバイオ(京都府)  
**大粒丹波しめじ**  
90g **198**円(税込214円)

京都府京丹波町の大島健一さん。

### 春のマストミフェア 第6弾



#### ヤマサ脇口水産×マストミ コラボ漬け丼!



**特**  
原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

マストミ ◎5日以上/豆・麦・米  
**184** 通常本体 500円 **450円(税込)**  
70g×2

**185 徳用** 通常本体 1000円 **860円(税込)**  
70g×4

紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

#### あっさりとしたクセのない味わい



**特**  
原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

マストミ ◎15日  
**186** 通常本体 315円 **298円(税込)**  
40g×2

**187 徳用** 通常本体 630円 **556円(税込)**  
40g×4

あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

#### もっちりとした身質



**特**  
原材料/かつお切り落とし(太平洋)

マストミ ◎7日以上  
**188** 通常本体 390円 **368円(税込)**  
50g×2

太平洋産の船上凍結したカツオをスライス加工しました。解凍後、お刺身やサラダなどに。

#### 脂のった天然本まぐろの希少なカマです。お見逃しなく!



**特**  
原材料/本マグロ(大西洋)

◎15日以上  
**189** 通常本体 800円 **680円(税込)**  
300g

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



**190** 近藤水産 ◎14日  
**焼津バチまぐろ(山かけ用)**  
2~4本(200g) **630円(税込)**  
焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。



**191** ディメール ◎90日/米  
**脂屋のしめさば**  
1枚(80~100g) **350円(税込)**  
国産真さばを使用し、天日塩と米酢で浅く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



**特**  
香り豊かな柚子風味に仕上げました  
山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

**192** 日本マリンフーズ ◎90日以上/米  
**のどぐろ柚子甘酢漬**  
120g **340円(税込)**  
原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布



**193** 松岡水産 ◎180日  
**紅鮭スモークサーモン切り落とし**  
70g **480円(税込)**  
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



**194** 共和水産 ◎90日以上  
**やわらかイカのお造り**  
100g **420円(税込)**  
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。(放)不検出 <6.2<6.6



**195** 丸友しまか ◎30日以上  
**ポイルタコ**  
約150g **530円(税込)**  
岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。(放)不検出 <1.0<1.0



**196** 雄武漁業協同組合 ◎30日  
**雄武産ホタテ貝柱(生食用)**  
5~7玉(100g) **600円(税込)**  
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。



**197** 佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**いくら醤油漬**  
40g **650円(税込)**  
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



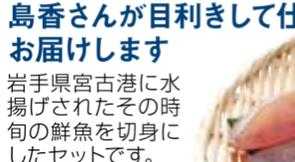
**198** 千倉水産加工販売 ◎45日以上  
**塩さんま**  
85g×3尾 **398円(税込)**  
解凍したらそのまま焼くだけ  
北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



**199** 伊豆中 ◎15日以上  
**金目鯛(下処理済)**  
1尾(240g) **680円(税込)**  
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



**200** 近藤水産 ◎180日以上  
**焼津メバチマグロホホ肉**  
250g **690円(税込)**  
インド洋で漁獲され、焼津に水揚げされたメバチマグロの貴重なホホ肉です。塩焼き、煮つけなどでどうぞ。



**201** 丸友しまか ◎30日以上  
**宮古の切り身魚セット**  
3種類 **880円(税込)**  
島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします  
岩手県宮古港に水揚げされたその時旬の鮮魚を切身にしたセットです。



**202** 鳴門魚類 ◎30日  
**天然銀毛鮭「雄宝」切身**  
3切(240g) **480円(税込)**  
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**203** 鳴門魚類 ◎30日  
**熟成塩蔵さけ切身(山漬け)**  
2切(140g) **350円(税込)**  
北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。



**204** ダイマツ ◎60日以上  
**氷温塩紅鮭切身**  
2切(120g) **500円(税込)**  
ロシア産紅鮭を切り身にして、甘口に仕上げました。解凍後、焼いてください。



**205** 鳴門魚類 ◎30日  
**さわら切身(無塩)**  
2切 **540円(税込)**  
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。



**206** 近藤水産 ◎365日  
**浅羽カレイ切身**  
3切(300g) **800円(税込)**  
北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。



**207** 近藤水産 ◎365日  
**マダラ切身**  
3切(240g) **750円(税込)**  
北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、煮物、煮物、フライなどに。



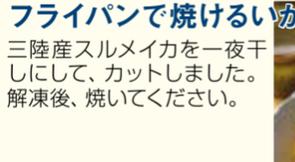
**208** 鳴門魚類 ◎30日  
**甘塩サバフィーレ**  
2枚(200g) **390円(税込)**  
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



**209** 千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**千葉県産真あじ三枚おろし**  
7~16枚(170g) **398円(税込)**  
千葉県産真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



**211** 伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**さばメンチ**  
35g×5 **398円(税込)**  
伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)



**212** 共和水産 ◎180日以上  
**いか一夜干しカット**  
180g **410円(税込)**  
フライパンで焼けるいか一夜干し  
三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



**213** ダイマツ ◎60日以上  
**ふっくら開きあじ**  
4枚(260g) **380円(税込)**  
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



**214** 伊豆中 ◎30日以上  
**骨取りあじの干物**  
4枚(100g) **428円(税込)**  
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



**210** 大新 ◎90日/麦  
**あじごぼうつみれ**  
160g **330円(税込)**  
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



**215** 伊豆中 ◎30日以上  
**本かます開き**  
2枚(約170g) **580円(税込)**  
佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



**216** 鳴門魚類 ◎30日以上  
**甘塩縞ホッケ開き干し**  
1尾(約350g) **630円(税込)**  
アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。



**217** 鳴門魚類 ◎30日  
**真イワシ丸干し(大)**  
3尾(300g) **380円(税込)**  
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。(放)不検出 <1.5<1.7



**218** 伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米  
**骨取り金目鯛味醂干し**  
3枚(72g) **598円(税込)**  
ほどよく脂のった金目鯛とタレの相性が抜群  
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けてから干しあげました。解凍後、焼いてください。



**219** 鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**寒サバみりん天日干し**  
2枚(200g) **420円(税込)**  
九州産寒サバを、特製みりんタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。

### 山米：山陰浜坂の旨い魚

#### 山陰浜坂の旨いもん3種セット



原材料/甘えび(兵庫県浜坂)、ほたるいか、めかぶ

**220** 凍 G 不使用  
山米 ◎30日以上/豆・麦・米・え  
**浜坂の地魚海鮮丼**

3種(2人分) **880円**(税込) **950円**  
兵庫県浜坂産の甘えび、ほたるいか、めかぶを海鮮丼用にセットしました。解凍後、盛り付けてください。

#### 塩麴が淡白なさわらのうま味を引き出しています



原材料/さわら(兵庫県浜坂産)、味噌、清酒、みりん、食塩

**221** 凍 G 不使用  
山米 ◎90日/豆・米  
**山米 さわら西京漬**

2切(120g) **630円**(税込) **680円**  
兵庫県浜坂産水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

#### 脂のつたふわとした身、アラから取っただしが口の中でやさしく広がります



**222** 凍 G 不使用  
山米 ◎90日/豆・麦・米  
**あなご炊き込みご飯の素**

430g(通常本体) **1180円**(税込) **1274円**  
(2合用)

#### 豊かな風味が食欲をそそります お弁当の一品にも



**224** 凍 G 不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**香ばし味噌のフリ切身**

5~6切(170g) **598円**(税込) **646円**

#### ネバネバ、シャキシャキの歯ごたえ



**223** 凍  
山米 ◎45日以上  
**山米 アカモク**

100g(通常本体) **350円** **340円**(税込) **367円**

#### 国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



**225** 凍 G 不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米  
**寒サバ西京漬**

2枚(約180g) **420円**(税込) **454円**



**226** 凍  
ダイヤモンド ◎180日  
**塩たらこ(切り)**

60g **298円**(税込) **322円**  
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



**227** 凍 G 調味料  
ダイヤモンド ◎180日/麦・米  
**辛子明太子切り**

60g **315円**(税込) **340円**  
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



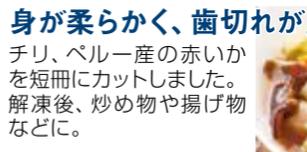
**228** 凍  
東北トクスイ ◎180日/え  
**天然むきえび(大)**

160g **480円**(税込) **518円**  
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにおき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



**229** 凍  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然えび(殻付き)**

200g(10~15尾) **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。  
〔放〕不検出 <0.3<0.3



**230** 凍  
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上  
**いろいろ使える柔らかいカキ切身**

300g **398円**(税込) **430円**



**231** 凍  
カネキ水産 ◎365日/え  
**エビ・イカミックス**

180g **378円**(税込) **408円**  
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



**232** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
**国産冷凍あさりむき身**

100g(通常本体) **480円** **468円**(税込) **505円**  
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。  
〔放〕不検出 <2.2<2.6



**233** 凍  
塩屋 ◎15日以上  
**国内産冷凍あさり**

200g **378円**(税込) **408円**  
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。  
〔放〕不検出 <1.5<1.7



**234** 凍  
塩屋 ◎30日  
**青森県産大和しじみ(冷凍)**

180g **360円**(税込) **389円**  
青森県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。  
〔放〕不検出 <3.7<4.2



**235** 凍  
リアス ◎30日以上  
**十三浜産絆わかめ**

100g **398円**(税込) **430円**  
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。



**236** 凍 G 不使用  
リアス ◎90日以上  
**あかもく入りねばり海藻サラダ**

10g **300円**(税込) **324円**  
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。



**237** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の生しらす**

100g **630円**(税込) **680円**  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

### 駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)

**237** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の生しらす**

100g **630円**(税込) **680円**  
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

**238** 凍  
マルイ岡田商店 ◎90日  
**用宗港の釜揚げしらす**

100g **630円**(税込) **680円**  
**239**  
200g **1050円**(税込) **1134円**  
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

### 魚屋さんの混ぜちりめん

しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



**240** 凍  
塩屋 ◎15日以上/え  
**魚屋さんの混ぜちりめん**

60g **330円**(税込) **356円**  
**242** 凍 G 調味料  
おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**

50g×3(タレ、山椒付) **2580円**(税込) **2786円**  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふくらりと焼き上げました。温めてください。

### 淡白な白身とバジルの香りが相性抜群

北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**241** 凍 G 不使用  
佐井村漁業協同組合 ◎90日  
**鮭フレーク**

100g(通常本体) **500円** **480円**(税込) **518円**  
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。  
**243** 凍 G 不使用  
鳴門魚類 ◎30日/豆・米  
**サバ味噌煮**

2切(120g) **278円**(税込) **300円**  
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

### 新商品 お試し 特価

北海道産の真だらの切身を、オリーブオイル、にんにく、こしょう、バジルの調味液に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



原材料/マダラ(北海道)、オリーブオイル、食塩、にんにく、コショウ、バジル

**244** 凍  
千倉水産加工販売 ◎90日以上  
**真だらバジルオリーブ**

4切(240g) 通常本体 **498円**(税込) **518円**

### 小鯛の香草パン粉焼き

山口県産連子鯛を三枚におろし、オーガニックハーブを加えたパン粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



**245** 凍  
日本マリンフーズ ◎180日/麦  
**小鯛の香草パン粉焼き**

120g **330円**(税込) **356円**  
山口県産連子鯛を三枚におろし、オーガニックハーブを加えたパン粉を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

### 宮古の牡蠣 丸友しまか

岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。



原材料/カキ(岩手県宮古)、馬鈴薯澱粉

**247** 凍 G 不使用  
丸友しまか ◎30日以上  
**牡蠣のフライパンでソテー**

150g 通常本体 **480円** **468円**(税込) **505円**  
岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。

### 天然酵母パン粉の牡蠣フライ

2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。



**248** 凍  
丸友しまか ◎30日以上/麦  
**天然酵母パン粉の牡蠣フライ**

200g **518円**(税込) **559円**  
2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。

### 川崎北部水産加工 職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です

アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。



原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩

**250** 凍 G 不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米  
**大林さんの赤魚粕漬け**

2切(160g) **480円**(税込) **518円**  
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

### 天然エビならではの食感

自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。〔GMO 飼料不分別〕



**251** 凍 G 不使用  
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え  
**天然大エビフライ**

5本 **900円**(税込) **972円**  
**252** 凍 G 不使用  
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か  
**カニクリームコロッケ**

4個(約150g) **600円**(税込) **648円**

### いかリング竜田揚げ

アメリカ産のいかを食べやすくリング状にカットして、下味を付け打ち粉をしました。冷凍のまま、揚げてください。

### ズワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足!

自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。〔GMO 飼料不分別〕

### 丸友しまか

岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。

### 川崎北部水産加工

アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

### カニクリームコロッケ

自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。〔GMO 飼料不分別〕

担当者おすすめ  
**レシピ**  
鶏せせりの  
クミン炒め

材料  
鶏せせり ……200g  
油 ……小1  
クミンパウダー ……小1/3

[A]  
玉ねぎ(すりおろし) ……大2  
塩コショウ ……少々

[B]  
砂糖 ……小1  
醤油 ……大2/3  
ウスターソース ……大2/3



作り方

- ①せせりにAを採り込み、15分おく。
- ②フライパンに油を熱し、①を炒める。
- ③油が出てきたらクミンを入れてさっと炒める。
- ④③にBを加えて炒める。

ふりつとした弾力と  
味わい深いこく

**650** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
200g **330**円(税込) **356**円  
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**  
**特**  
**253** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g **580**円(税込) **570**円(税込) **616**円  
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

**254** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
2枚(200g) **570**円(税込) **616**円  
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。  
**255** 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。  
**256** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用**  
200g **560**円(税込) **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。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**  
**263** 蔵  
中津ミート ◎4日  
**中津豚肩ロースブロック**  
400g **905**円(税込) **977**円  
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。  
**264** 蔵  
中津ミート ◎4日  
**中津豚モモスライス**  
200g **417**円(税込) **398**円(税込) **430**円  
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**265** 蔵  
中津ミート ◎4日  
**中津豚ヒレ一口カツ用**  
200g **715**円(税込) **772**円  
ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**257** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
200g **510**円(税込) **551**円  
脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

**豚肉としらたきの  
ザッパリ煮**

**258** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用**  
200g **510**円(税込) **551**円  
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。  
**259** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラスライス**  
150g×2 **630**円(税込) **680**円  
脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**266** 蔵  
中津ミート ◎4日  
**中津豚豚用小間切れ**  
500g **890**円(税込) **961**円  
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。  
**267** 蔵  
中津ミート ◎4日  
**中津豚挽き肉**  
200g **348**円(税込) **376**円  
赤身(うで、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**260** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩切落し**  
200g **430**円(税込) **464**円  
旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。

**261** 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。

**262** 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) **510**円(税込) **551**円  
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。  
**特**

**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  
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  
**秋川若鶏モモ肉徳用**  
500g **870**円(税込) **940**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。  
**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。  
**むね肉のジューシー  
チキンサラダ**  
**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。

**276** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ムネ肉切り身(バラ凍結)**  
500g **790**円(税込) **750**円(税込) **810**円  
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。  
**特**  
**鶏から揚げ弁当**  
**277** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ささみ(バラ凍結)**  
250g **530**円(税込) **572**円  
脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。

**270** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏手羽先**  
300g **430**円(税込) **464**円  
エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

**271** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏レバー(ハツ付)**  
300g **400**円(税込) **432**円  
ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**272** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)**  
300g **460**円(税込) **497**円  
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。  
**278** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **420**円(税込) **454**円  
モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。  
**279** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きモモ肉**  
2本(740g) **998**円(税込) **1078**円  
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**280** 凍  
秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝**  
200g **265**円(税込) **250**円(税込) **270**円  
コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。  
**特**

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**  
**281** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g **1150**円(税込) **1188**円  
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。  
**特**  
**カルビのガーリック焼き**  
**282** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
180g **948**円(税込) **1024**円  
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**国産熟成牛 (北海道)**  
**286** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
100g×2 **1950**円(税込) **2106**円  
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。  
**牛丼**  
**287** 凍  
知床興農ファーム ◎180日  
**国産熟成牛タン焼肉用**  
200g **1450**円(税込) **1566**円  
1頭からわずしかとれない希少部位です。塩焼きなどに。

**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 **825**円(税込) **891**円  
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。  
**290** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産豚合挽肉**  
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。



**291** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**中津ロースハムスライス**  
120g **465円**(税込) **502円**(税込)

丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



**292** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ロースハム極薄切り**  
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(税込)

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



**293** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ポレスハムスライス**  
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税込)

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

**職人の技が美味しさの秘密**

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〕



**296** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ウインナーソーセージ**  
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(税込)

原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料(ホワイトペッパー、ナツメグ、メース)



**297** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**ポークウインナー**  
160g **375円**(税込) **405円**(税込)

塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



**298** **蔵** **G**不使用  
中津ミート ◎7日/豆・麦  
**皮なし和風ミニウインナー**  
160g **385円**(税込) **416円**(税込)

近藤醸造の国産大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



**299** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税込)

野菜と一緒にパンにはさんでお召しあがりください。丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料、羊腸



**302** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎12日  
**無添加ベーコンブロック**  
240g **1150円**(税込) **1242円**(税込)

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



**303** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**バラベーコンスライス**  
100g **375円**(税込) **405円**(税込)

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〕



**304** **蔵** **G**不使用  
中津ミート ◎7日/豆・麦・米  
**中津焼豚スライス(モモ)**  
120g **480円**(税込) **518円**(税込)

中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

**規格外品なのでお買い得!**



**294** **凍**  
中津ミート ◎180日  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **315円**(税込) **340円**(税込)

丹沢高原豚の豚肉に塩・粗糖・香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉〔GMO飼料不使用〕、食塩、甘しよ糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

**豆腐を加えるだけの本格麻婆豆腐**



**295** **蔵** **G**調味料  
中津ミート ◎8日以上/豆・麦  
**中津ミートの麻婆豆腐の素**  
200g **378円**(税込) **358円**(税込) **387円**(税込)

丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油

**秋川牧園のお惣菜**

ハーブやスパイスをブレンドして鶏の旨みを引き出しました



**310** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**フライドチキン(チューリップ)**  
500g 通常本体 **960円**(税込) **930円**(税込) **1004円**(税込)

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

原材料/鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

ボリュームのある大き目で、大人にも子供達にも好まれる味



**311** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・乳・麦  
**若鶏チーズササミロール**  
180g **498円**(税込) **538円**(税込)

秋川牧園の若鶏のささみでナチュラルチーズを巻いて、国産小麦使用のパン粉をまぶして揚げてあります。〔鶏卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕

原材料/鶏肉(国産)、チーズ、食塩、ブラックペッパー、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、食用植物油、馬鈴薯澱粉、乳たんぱく、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油



**312** **凍** **G**調味料  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
3種×各2本 **630円**(税込) **680円**(税込)

焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



**313** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鳥天**  
200g **430円**(税込) **464円**(税込)

鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の鳥天です。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



**300** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加角ソーセージ**  
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**(税込)

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

**肉本来の味を引き出すため、控え目のドイツスパイスでより一層コクのある味わいです**

山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



**301** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ポロニアソーセージ**  
130g **415円**(税込) **448円**(税込)

原材料/豚肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



**305** **凍**  
高橋(千野ファーム) ◎90日/米  
**千野さんの豚小間塩漬漬**  
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税込)

千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



**306** **蔵** **G**不使用  
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落  
**中津豚小間味噌漬**  
200g **420円**(税込) **454円**(税込)

豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**307** **凍** **G**不使用  
中津ミート ◎180日/卵・乳・麦  
**中津ミートのハンバーグ**  
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(税込)

産直の豚肉牛肉使用。焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

**春のマストミフェア 第2弾**

ピーマンや玉ねぎを加えるとさらに美味しくいただけます



**314** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏の甘酢あんかけ**  
130g×2 **500円**(税込) **450円**(税込) **486円**(税込)

臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山鶏の唐揚げに、オリジナルの甘酢を加えました。〔GMO飼料不使用〕

**315** **徳用**  
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米  
**天然エビのチリソース**  
130g×4 **1000円**(税込) **860円**(税込) **929円**(税込)

天然エビに鶏ガラスープやチョウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



**316** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎180日以上  
**サラダフィッシュまぐろ(中華風)**  
130g 通常本体 **450円**(税込) **420円**(税込) **454円**(税込)

熱を通したピンチョウマぐろをほぐし、香味油を絡めました。解凍後、サラダやサンドイッチなどに。



**317** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え  
**天然エビのチリソース**  
130g 通常本体 **380円**(税込) **375円**(税込) **405円**(税込)

天然エビに鶏ガラスープやチョウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

**世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**

昔ながらの定番中華ちまき



**318** **凍** **G**調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**鶏五目中華ちまき**  
80g×4 **640円**(税込) **691円**(税込)

鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

もち米、野菜(たけのこ、にんじん、ごぼう)、醤油、鶏肉、みりん、ガラスープ、椎茸、砂糖、鶏皮、食塩、植物油[紅花油、ごま油]、清酒、豚脂、オイスターソース、米粉

おつまみやサラダのトッピングなどに



**309** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎6日以上  
**無添加ささみスモーク**  
100g **520円**(税込) **562円**(税込)

秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。

原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コシユウ

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



**319** **凍** **G**不使用  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米  
**アジア薫るガパオ丼**  
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**(税込)

甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

鶏肉、ごめ油、魚醤、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たん白、オイスターソース、砂糖、ばれいしょでん粉、チキンエキス、バジル、香辛料〔鶏GMO飼料不分別〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



**320** **凍** **G**調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**コリアンチヂミ(たれ付)**  
230g(2枚) 通常本体 **500円**(税込) **540円**(税込)

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌



**321** **凍** **G**不使用  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米  
**ビビンバの具**  
100g×2 **468円**(税込) **505円**(税込)

国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

世界三大スープの一つともいわれるタイ料理



**322** **凍** **G**調味料  
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米・え  
**アジア薫るトムヤムクン**  
180g×2 **648円**(税込) **700円**(税込)

えびの旨味、ライムのさわやかな酸味、唐辛子の刺激的な辛味にココナツミルクのまろやかさを加え、複雑で奥深い味わいが楽しめるスープに仕上げました。

シャキシャキとした食感にあおさの風味



原材料 / 野菜(連根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産))、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣(パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉)、揚げ油(菜種油)

**323** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**れんこんのはさみ揚げ**  
4個(120g) **360円**(税込) **389円**

ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

豆腐のフワッとした食感に野菜のしっかりとした歯ごたえ



原材料 / 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ(国産)、人参(国産)、ごぼう(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産))、豆腐(大豆(国産))、つなぎ(パン粉、鶏卵、でん粉)、豚脂(国産)、ごま、醤油、菜種油、薄類(ひじき(国産)、あおさ粉)、清酒、食塩、こしょう

**324** 凍 G不使用  
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**ごぼうとひじきの豆腐団子**  
8個 通常本体(144g) **350円** **340円**(税込) **367円**

国産大豆100%を使用した豆腐、国産の鶏肉や野菜が入った団子です。〔GMO飼料不分別〕

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ



**325** 凍 G不使用  
ニッコー ◎1年/麦・米  
**プチカレーコロッケ**  
20g×6ヶ **238円**(税込) **257円**

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。



**326** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個入) **389円**(税込) **420円**

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。



**327** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **370円**(税込) **400円**

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。



**328** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ  
**えびにら餃子**  
18g×10個 **378円**(税込) **408円**

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

国産大豆100%を使用した豆腐、国産の鶏肉や野菜が入った団子です。



**329** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子**  
15個(270g) **410円**(税込) **443円**

皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

玉ねぎをじっくりと炒めたトマトピューレ、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。



**333** 凍 G調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **398円**(税込) **430円**

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。



**335** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/麦  
**ミニアメリカンドッグ**  
6本(150g) **398円**(税込) **430円**

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕

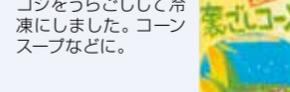
北海道産のトウモロコシをうろこして冷凍しました。



**336** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **380円**(税込) **410円**

北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。

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** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍裏ごしコーン**  
150g **190円**(税込) **205円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。



**338** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎270日以上  
**冷凍ミックスベジタブル**  
200g **315円**(税込) **340円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。

北海産小麦を使用した、独特のもちもち感とコシにこだわりました。



**342** 凍  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円**(税込) **340円**

北海産小麦を使用した、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。



**343** 蔵  
金子製麺 ◎2週間/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **200円**(税込) **216円**

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。



**344** 凍  
山本食品 ◎365日/麦・そ  
**生冷凍長野産八割そば**  
130g×2 **500円**(税込) **540円**

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。

北海産小麦を使用した、独特のもちもち感とコシにこだわりました。



**339** 凍  
びえいフーズ ◎540日  
**冷凍カットアスパラ**  
150g **350円**(税込) **378円**

北海産小麦を使用した、独特のもちもち感とコシにこだわりました。解凍後、茹でてください。

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。



**340** 凍  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円**(税込) **308円**

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

千葉産直サービス



**341** 凍  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **458円**(税込) **495円**

千葉産直サービスの契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。



**345** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎2週間/豆・麦  
**日本の中華麺 ちゃんぽん麺**  
120g×2 スープ付 **350円**(税込) **378円**

豚肉・鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるスープと中太麺のセット。〔GMO飼料不分別〕

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。



**346** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **310円**(税込) **335円**

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。



**347** 蔵  
亀製麺 ◎10日/卵・麦・米  
**お鍋ひとつでタンメン**  
120g×2 **430円**(税込) **464円**

国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。



**348** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**上撰太焼きそば神名のせいろ麺**  
150g×2玉 **230円**(税込) **248円**

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。



**349** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **185円**(税込) **200円**

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。



**350** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚(約6.5cm角) **180円**(税込) **194円**

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの餃子をお楽しみください。

山形県庄内地方の大根を天日干しにして、ぬか漬けにしました。



**355** 蔵  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**紅花たくあん**  
250g **398円**(税込) **430円**

山形県庄内地方の大根を天日干しにして、ぬか漬けにしました。色付けには、山形県の県花「紅花」を使用しています。

国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。



**356** 蔵 G不使用  
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**香味食菜 福神漬**  
100g **238円**(税込) **257円**

国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。

千葉県産の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



**357** 蔵 G不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **398円**(税込) **430円**

千葉県産の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。

秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマース(12%)で漬けました。



**358** 蔵  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円**(税込) **810円**

秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマース(12%)で漬けました。

歯ごたえのよい和歌山産たけのこにカツオ節を加え、薄味仕立てのだしで炊き上げました。



**359** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**たけのこ土佐煮**  
60g **240円**(税込) **259円**

歯ごたえのよい和歌山産たけのこにカツオ節を加え、薄味仕立てのだしで炊き上げました。

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



**360** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**揚げごぼう甘酢漬**  
80g **310円**(税込) **335円**

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

これ一袋を500gのプレーンヨーグルトにまぜ込むだけで、おいしいアロエヨーグルトのできあがり!



**351** 蔵 G不使用  
道長 ◎15日  
**ヨーグルトのともだち**  
150g 通常本体 **340円** **330円**(税込) **356円**

愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。

寒干しとぬか漬けの風味を生かした甘口たくあん



**352** 蔵  
道長 ◎90日/米  
**寒干したくあん**  
120g **330円**(税込) **356円**

愛知県渥美半島の前川吉の助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した沢庵です。

大根とゆずの風味が良く合います。



**353** 蔵  
道長 ◎30日/米  
**ゆず大根**  
150g **298円**(税込) **322円**

大根とゆずの風味が良く合います。すっきりとした味わいのたくあん漬けです。

北海産肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。



**361** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **270円**(税込) **292円**

北海産肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



**362** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **310円**(税込) **335円**

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。



**363** 蔵 G不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円**(税込) **281円**

昔ながらの小釜で時間をかけ、大豆に昆布の旨み含ませ、しっかりと仕上げました。

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。



**354** 蔵 G不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **350円**(税込) **378円**

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

貴重な北海道産大福豆(インゲン豆)を柔らかく塩茹でにしました。



**364** 蔵  
関商店 ◎6日以上  
**北海道産塩ゆで大福豆**  
80g **185円**(税込) **200円**

貴重な北海道産大福豆(インゲン豆)を柔らかく塩茹でにしました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

昔ながらの小釜でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。



**365** 蔵  
関商店 ◎45日以上日  
**北海とら豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込) **281円**

昔ながらの小釜でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。コクのあるしっかりした味に仕上がりました。

北海産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。



**366** 蔵  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込) **281円**

北海産白花豆を粗糖と塩で、コクのあるしっかりした味に仕上げました。

お手ごろで大活躍の練り物です!



原材料/スケンウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

**367** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ  
小ちくわ  
5本 **300円** (税込324円)  
◎7日以上/米

すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。

プレーンタイプのさつまあげ



おでんの一部や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。  
**368** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ  
小判揚げ  
5枚(150g) **298円** (税込322円)  
◎7日以上/米

うずら卵とすり身の相性は抜群!



すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめ、おでんやお弁当素材として使えます。(GMO飼料不使用)  
**372** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ  
うずら卵天  
4個 **298円** (税込322円)  
◎7日以上/卵・米



**369** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店  
高橋徳治商店のさつま揚げ  
185g(5枚) **398円** (税込430円)  
◎30日以上/米



**373** 冷蔵 G不使用  
いちろうこ  
いちろうこのごぼう巻  
5本(150g) **270円** (税込292円)  
◎7日以上/米  
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



**370** 凍藏 G不使用  
いちろうこ  
いわし団子  
8個入り **255円** (税込275円)  
◎7日以上/米



**374** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店  
高橋徳治商店のごぼう巻  
117g(3枚) **390円** (税込421円)  
◎30日以上/豆・米  
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬け込みしたごぼうと練り合わせ揚げました。



**371** 凍藏 G不使用  
いちろうこ  
たこボール  
8個入り **260円** (税込281円)  
◎7日以上/米



**375** 凍藏 G不使用  
高橋徳治商店  
おとうふ揚げ  
5個(175g) **288円** (税込311円)  
◎30日以上/豆・米  
北海道産スケンウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

お弁当にもピッタリ  
お魚ソーセージの卵焼き♪



原材料/すけそうだらすり身(無リン)、近海魚肉(マエソ、チダイ、カナガシラ他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、ビートグラニュー糖、かつお節エキス、食塩、ごま油、こしょう

**377** 冷蔵 G不使用  
山九水産  
お魚ソーセージ  
50g×5本 **490円** (税込529円)  
◎60日以上

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にした魚肉ソーセージです。そのままおやつや料理素材としてどうぞ!



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



**379** 冷蔵  
池谷  
山奥こんにやく(黒)  
300g **225円** (税込243円)  
◎30日以上  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



**380** 冷蔵  
池谷  
手どりこんにやく  
250g **275円** (税込297円)  
◎30日以上  
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風にも。

ひんやりとしたのど越しがクセになる♪



群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。  
**383** 冷蔵  
池谷  
大とろさしみこんにやく  
250g **290円** (税込313円)  
◎10日以上



**378** 冷蔵 G不使用  
関商店  
北海道大豆水煮  
200g **260円** (税込281円)  
◎15日以上/豆  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにしてもおいしいです。



**381** 冷蔵  
池谷  
五色玉こんにやく  
330g **255円** (税込275円)  
◎30日以上  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。



**382** 冷蔵  
池谷  
一穂のしらたき  
200g **215円** (税込232円)  
◎30日以上  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

のど越しの良いシコシコとした食感です



群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を細長い麺状に独自の製法で練り上げました。  
**384** 冷蔵  
池谷  
こんにやくそば  
200g **225円** (税込243円)  
◎10日以上

桜の香りがただよう  
薄紅色のよせ豆腐です



原材料/国産赤大豆、桜の塩漬け、海精にがり

**385** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
桜豆腐  
330g 通常本体 **340円** (税込367円)  
◎4日/豆

アミノ酸たっぷりの貴重な「赤大豆」を使い、王隠堂の桜の塩漬けでアクセントをつけた季節のよせ豆腐です。



**386** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
絹豆腐  
330g **278円** (税込300円) (放)不検出 <2.1-2.3  
◎4日/豆



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



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



少し使いたいときに便利なミニサイズ  
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。  
**392** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
ミニきぬ豆腐  
150g×2 **180円** (税込194円)  
◎5日/豆



冷やしてひんやりのど越しがたまりません  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。  
**393** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
丸和の寄せ豆腐  
300g **200円** (税込216円)  
◎6日/豆

煮ても焼いても美味しい  
生揚げがお買得♪



**396** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
大豆屋 生あげ  
230g 通常本体 (2枚) **325円** (税込351円)  
◎4日/豆  
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。



**397** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
丸和のきぬ生揚げ  
230g 通常本体 **198円** (税込214円)  
◎5日/豆  
国産大豆とにがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。



**398** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
丸和の一口厚揚げ  
8個入り 通常本体 **210円** (税込227円)  
◎5日/豆  
一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

やっぱり  
おいなりさん♪



原材料/国産赤大豆、桜の塩漬け、海精にがり

**385** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
桜豆腐  
330g 通常本体 **340円** (税込367円)  
◎4日/豆

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。



**399** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)  
2枚 **398円** (税込430円)  
◎4日/豆  
国産大豆、海精にがりで作ったがんも



**400** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
たけのこがんも  
80g×2枚 **286円** (税込309円)  
◎7日/豆  
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。



**394** 冷蔵 G不使用  
大豆屋  
大豆屋 油揚げ  
大1枚 **198円** (税込214円)  
◎4日/豆  
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。

毎日使いたいから嬉しいおまとめ特価



**395** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
丸和の油揚げ  
3枚 **165円** (税込178円)  
180012 2袋  
3枚×2 通常本体 **298円** (税込322円)  
◎7日/豆  
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



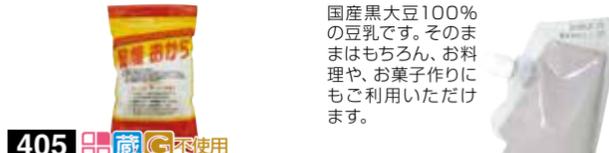
**401** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
ひじき入り京がんも  
7個 **275円** (税込297円)  
◎7日/豆  
国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。



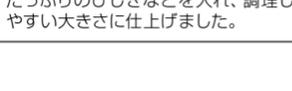
**403** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
味付がんもどき2袋  
8個×2袋 通常本体 **380円** (税込410円)  
◎15日以上/豆・米・小麦  
国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。



**404** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
枝豆入り白和え  
150g 通常本体 **300円** (税込324円)  
◎15日以上/豆・米・小麦  
絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けし、枝豆をいれた季節感ある白和えです。



**405** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
乾燥おから  
125g **168円** (税込181円)  
◎90日/豆  
国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えずに乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロケックのフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。



**406** 冷蔵 G不使用  
丸和食品  
黒豆豆腐  
200g **200円** (税込216円)  
◎5日/豆

**カップ入りだから  
そのままOK**



**408** **G不使用**  
登喜和食品 **◎7日/豆・麦・米**  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3 **208円(税込)**  
タレ・カラシ付 **225円(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)

**409** **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)**  
113円  
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**410** **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)**  
113円  
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**家族納豆 国産小粒カップ**  
**413** **G不使用**  
カジノヤ **◎10日/豆**  
40g×3 **143円(税込)**  
154円  
(タレ、カラシ無)  
**414** **W規格** **G不使用**  
40g×3×2 通常本体 **268円(税込)**  
289円  
(タレ、カラシ無)  
おまとも **特価**  
食欲が落ちて納豆があれば...  
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、魚醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
**407** **G不使用**  
登喜和食品 **◎7日/豆・麦・米**  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
30g×3 **198円(税込)**  
214円  
タレ・カラシ付  
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。

**411** **G不使用**  
登喜和食品 **◎9日/豆**  
**経木納豆(大粒)**  
80g **170円(税込)**  
184円  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

**412** **G不使用**  
登喜和食品 **◎15日以上/豆・米**  
**丸大豆テンペ**  
100g **270円(税込)**  
292円  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**415** **G不使用**  
カジノヤ **◎10日/豆**  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 **141円(税込)**  
152円  
(タレ、カラシ無)

**416** **G不使用**  
カジノヤ **◎10日/豆**  
**ひきわり納豆カップ**  
30g×2 **95円(税込)**  
103円  
(タレ、カラシ無)  
小さなお子さまにも食べやすい!  
国産大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

**桜の香りがほのかに香る  
春の季節パンです**  
4~6月限定  
**417** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**  
**抹茶こしあんロール**  
1個(約310g) **505円(税込)**  
520円  
抹茶入りの生地に桜の葉を入れたこし餡を巻き込み、白ごまをトッピングして焼き上げました。

**418** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**  
**麦のかをり(南のめくみ)6枚切**  
1斤(6枚) **260円(税込)**  
281円

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

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

**419** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**  
**角食スライス10枚(サンドイッチ用)**  
1斤(10枚) **298円(税込)**  
322円

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

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

**425** **G不使用** **特**  
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・麦**  
**ドッグパン**  
5本 **220円(税込)**  
238円

**420** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**  
**石臼挽全粒粉パン**  
1斤(約360g) **430円(税込)**  
464円

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

**426** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎4日/乳・麦・米**  
**黒糖ロール**  
3個(約180g) **220円(税込)**  
238円

**440** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎2日/乳・麦・米**  
**よもぎあんぱん**  
1個 **200円(税込)**  
216円

**428** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**  
**玄米食パン1斤**  
1斤(360g) **450円(税込)**  
486円  
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

**429** **G不使用**  
サンタハウス **◎6日/麦**  
**クランベリー&レーズン**  
1個 **370円(税込)**  
400円  
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)

**430** **G不使用**  
サンタハウス **◎6日/麦**  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円(税込)**  
356円  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**433** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 **◎4日/麦・米**  
**バターロール(フランスパン)**  
1本 **320円(税込)**  
346円  
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

**436** **G不使用**  
デニッシュハウス **◎2日/乳・麦・米**  
**よもぎあんぱん**  
1個 **200円(税込)**  
216円

**435** **G不使用** **特**  
おかべや天然パン工房 **◎4日/卵・乳・豆・麦・米**  
**メロンパン**  
2個 **360円(税込)**  
378円  
国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

**431** **G不使用**  
サンタハウス **◎6日/麦**  
**くるみバターロール(パン)**  
1本 **365円(税込)**  
394円  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**トマトソースとキムチがマッチしています** **特**  
国産小麦粉で作った生地に、こだわりの具材を載せて焼き上げました。トマトソースとキムチがマッチしたピリ辛のピザです。  
**432** **G不使用**  
サンタハウス **◎5日/乳・麦・え**  
**ピリ辛ピザ**  
1個 **360円(税込)**  
378円  
原材料/国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉〔乳製品GMO飼料不分別〕

**生地を熱湯処理することで  
もちり感と甘みを引き出しました**  
**434** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 **◎4日/麦・米**  
**紅茶オレンジ**  
1個 **190円(税込)**  
205円

**デニッシュハウスの人気パンが入ってる!**  
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ア・レザン1個、シナモンレーズン〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**437** **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Eセット**  
3種 **570円(税込)**  
616円

**ココのある  
クリーミーな滑らかさ**  
**438** **G不使用**  
創健社 **◎270日/乳・豆**  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **285円(税込)**  
308円  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**439** **G不使用**  
コスモ食品 **◎6ヶ月**  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円(税込)**  
540円  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

**440** **G不使用**  
コスモ食品 **◎12ヶ月**  
**カシスジャム**  
185g **500円(税込)**  
540円  
カシスの実をたっぷり使い、マスカハニーを加えました。

**441** **G不使用**  
コスモ食品 **◎12ヶ月**  
**山ぶどう&ブルーベリージャム**  
185g **500円(税込)**  
540円  
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

**がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ。1袋で約6杯分です**  
**444** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) **◎120日以上**  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円(税込)**  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

**美味しさアップ!  
リニューアルして再登場!** **新商品** **お試し** **特価**  
**445** **G不使用**  
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g 通常本体 **450円(税込)**  
486円  
×6袋  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

**438** **G不使用**  
創健社 **◎270日/乳・豆**  
**ハイプラスマーガリン**  
180g **285円(税込)**  
308円  
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**442** **G不使用**  
(有)山田養蜂場 **◎2年**  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
450g **970円(税込)**  
1048円

**443** **G不使用**  
三育フーズ  
**グラノーラ**  
160g **410円(税込)**  
443円

**ナッツ類と穀物の食べやすいシリアル♪**  
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栄養が活かされたシリアルです。  
**444** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) **◎120日以上**  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円(税込)**  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

**444** **G調味料**  
明星産業(ハヤシ食品工業) **◎120日以上**  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円(税込)**  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕

**445** **G不使用**  
せいふてい **◎180日以上/乳・麦**  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g 通常本体 **450円(税込)**  
486円  
×6袋  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔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



105 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〕



106 百姓屋敷じろえむ/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〕



よつ葉乳業 ◎6日/乳

**よつ葉牛乳**

1ℓ **260**円 (税込281円)

108 低脂肪牛乳

**よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268**円 (税込289円)

109 低脂肪牛乳

**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〕



木次乳業 ◎6日/乳

**ブラウンスイス牛乳**

500ml **215**円 (税込232円)

111 山地酪農牛乳

**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〕



よつ葉乳業 ◎14日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105**円 (税込113円)

447 1000ml **270**円 (税込292円)

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〕



木次乳業 ◎8日/乳

**木次カフェオレ**

500ml **180**円 (税込194円)

449 1ℓ **300**円 (税込324円)

有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県奥出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。〔GMO飼料不使用〕



函南東部農協 ◎13日/乳

**飲んでやさしいヨーグルト**

500ml **195**円 (税込211円)

451 1000ml **330**円 (税込356円)

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



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**よつ葉のむヨーグルトベリーミックス**

250g **160**円 (税込173円)

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



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485**円 (税込524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〕



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

**牧場のカスタードプリン**

100ml **210**円 (税込227円)

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



よつ葉乳業 ◎17日/乳

**よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **215**円 (税込232円)

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



函南東部農協 ◎12日/乳

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **270**円 (税込292円)

プロバイオティクスN-1乳酸菌と丹那の生乳を使用し、体にやさしい素材にこだわりました。〔GMO飼料不使用〕



函南東部農協 ◎8日/卵・乳

**ほっぺがよるこぶ牛乳プリン**

90g×3個 **290**円 (税込313円)

平飼いで健康に育った鶏の卵と丹那の新鮮な生乳をたっぷり使用しています。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込391円)

乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎120日/乳

**南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)**

100g **740**円 (税込799円)

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



よつ葉乳業 ◎90日/乳

**よつ葉チェダーチーズ**

100g **298**円 (税込322円)

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

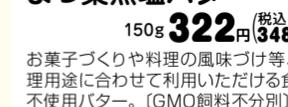


よつ葉乳業 ◎180日/乳

**よつ葉無塩バター**

150g **322**円 (税込348円)

お菓子づくりや料理の風味づけ等、調理用途に合わせて利用いただける食塩不使用バター。〔GMO飼料不分別〕

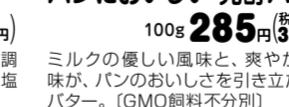


よつ葉乳業 ◎180日/乳

**パンに美味しい 発酵バター**

100g **285**円 (税込308円)

ミルクの優しい風味と、爽やかな後味が、パンのおいしさを引き立たせるバター。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込391円)

乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕

**千葉県 三芳村蛸まい研究会**



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

468 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

469 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3

**みよし村コシヒカリ** 除草剤無化学肥料

470 白米 2kg **1050**円 (税込1134円)

471 白米 5kg **2580**円 (税込2786円)

472 玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3

**みよし村コシヒカリ** 無農薬無化学肥料

473 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

474 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3

**宮城県 黒澤重雄**



黒澤さんのひとめぼれ

488 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

489 七分米 5kg **3500**円 (税込3780円)

490 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。〔放〕不検出 <1.0<1.0

**茨城県 微生物農法の会**



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

475 白米 5kg **2700**円 (税込2916円)

476 五分米 5kg **2700**円 (税込2916円)

477 玄米 5kg **2500**円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。〔放〕不検出 <0.6<0.7

**長島さんのコシヒカリ** 無農薬無化学肥料

478 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

479 玄米 5kg **3300**円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。〔放〕不検出 <0.6<0.7

**山形県 おきたま興農舎**



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

480 白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

481 白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

482 玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

483 玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高畠町の小林亮さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.6

**おきたまつや姫** 無農薬無化学肥料

484 白米 2kg **1650**円 (税込1782円)

485 白米 4.5kg **3500**円 (税込3780円)

486 玄米 2kg **1570**円 (税込1696円)

487 玄米 4.5kg **3380**円 (税込3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他

**雑穀**



大麥を自然の栄養素を損なわないように七分づきにし、圧力をかけて平たく仕上げました。お米に1~2割入れてください。

180038 ミエハク ◎1年

**押麦**

800g **510**円 (税込551円)

雑穀の里、岩手県で丹精込めて栽培されたもちきびです。亜鉛・マグネシウムを豊富に含むだけでなく、たんぱく質・鉄・ビタミンB1の補給にも適しています。

180040 創健社 ◎360日

**岩手県産 もちきび**

170g **650**円 (税込702円)

雑穀の里、岩手県で丹精込めて栽培された、うるちひえです。マグネシウム・亜鉛を豊富に含むだけでなく、たんぱく質・鉄・食物繊維の補給にも適しています。

180051 創健社 ◎360日

**岩手県産 うるちひえ**

170g **530**円 (税込572円)

**北海道産小豆使用のこしあんをかけた二玉だんご**



価格改定しました  
 原材料/うるち米、砂糖、小豆、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉

**491** 凍 G 不使用  
 岩手阿部製粉 ©365日/米  
**芽吹き屋田舎風あんだんご**  
 5本(200g) **390円(税込421円)**  
 国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。

**北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子**



価格改定しました  
 原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(こめ油)

**492** 凍 G 不使用  
 岩手阿部製粉 ©365日/豆・米  
**芽吹き屋田舎風ずんだんご**  
 5本(200g) **390円(税込421円)**  
 うるち米、砂糖、枝豆、いんげん豆、還元水あめ、大麦粉、寒天、食塩、やまいも粉

**北海道産大豆使用 昔懐かしいきなこのお菓子**



価格改定しました  
 原材料/きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(こめ油)

**493** 凍 G 不使用  
 ハマセイ ©365日/麦・米  
**大判焼き**  
 85g×5 **360円(税込389円)**  
 ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

**東和製菓 完全梅ゼリー**



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

**494** 凍 G 不使用  
 東和製菓 ©180日/豆  
**完全梅ゼリー**  
 130g **350円(税込378円)**  
 水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

**手づくりの美味しさ**

**良質の小豆にこだわりました 上品な甘さが美味**



原材料/大納言小豆(北海道十勝)、グラニュー糖、還元水飴(タビオカ澱粉)、重曹

**495** 凍 G 不使用  
 東和製菓 ©180日/豆  
**完全梅ゼリー**  
 130g **350円(税込378円)**  
 水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

**大粒でふっくら。お茶うけに最適な甘納豆です**



原材料/北海道北見産いんげん豆、グラニュー糖、還元水飴(タビオカ澱粉)、重曹

**496** 凍 G 不使用  
 東和製菓 ©180日/豆  
**干し柿ゼリー**  
 130g **265円(税込286円)**  
 水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

**ネオファームのナッツ&ドライフルーツ**

**そのままはもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます**



**499** 凍 G 不使用  
 ネオファーム ©90日以上  
**干しいちじく**  
 120g **390円(税込400円)**  
 米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。

**赤色を生かしてお粥やスープなどお料理のトッピングに**



**500** 凍 G 不使用  
 ネオファーム ©90日以上  
**クコの実**  
 40g **490円(税込508円)**  
 海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。

**ネオファーム ドライフルーツミックス**



**501** 凍 G 不使用  
 ネオファーム ©6ヶ月  
**ドライフルーツミックス**  
 100g **390円(税込421円)**  
 あんず、カレンツ、洋なし(アメリカ産OC及びCCOF認定)

**502** 凍 G 不使用  
 ネオファーム ©6ヶ月  
**カシューナッツロースト3袋**  
 60g通常本体×3 **1290円(税込1166円)**  
 カシューナッツ(インド)

**炒りたてのおいしさをお届けします**



原材料/落花生(千葉県)

**503** 凍 G 不使用  
 三里塚物産 ©2ヶ月/落  
**千葉の落花生煎りざや**  
 150g **700円(756円)**  
 千葉県の契約農家の落花生を丹念に煎りパックしました。落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ。

**沖縄の塩「シママース」使用**



原材料/落花生(千葉県)、食塩

**504** 凍 G 不使用  
 三里塚物産 ©2ヶ月/落  
**千葉の落花生むきみ**  
 120g **680円(734円)**  
 千葉県の契約農家が栽培した落花生を剥きみにしてうす塩味で煎りあげ、風味と甘みをひき出しました。

**北海道十勝 つぶあん**



原材料/北海道北見産いんげん豆、グラニュー糖、還元水飴(タビオカ澱粉)、重曹

**505** 凍 G 不使用  
 関商店 ©6ヶ月以上  
**北海道十勝 つぶあん**  
 270g **470円(508円)**  
 北海道十勝地方の契約農場で栽培された小豆を使い、小豆の風味をこわさないように作ったつぶあんです。

**桜島溶岩プレートを使用した炭火焼き窯で焼き上げています**



原材料/さつま芋(鹿児島県)  
**507** 凍 G 不使用  
 ふじた農産 ©1年以上  
**安納紅 冷凍焼き芋**  
 300g **630円(税込680円)**  
 安納芋の本場種子島で収穫した芋を温度湿度管理した石蔵で2ヶ月以上じっくりと熟成させねっとりとした舌触りの焼き芋にしました。

**ほろ苦いコーヒーの香りがクセになる美味しさ!**



原材料/カシューナッツ(インド、ケニア、タンザニア)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー、重曹(鶏卵:GMO飼料不分別)

**508** 凍 G 不使用  
 大興食品 ©45日以上/卵  
**コーヒーのカシューナッツコロ**  
 80g **220円(238円)**  
 一口サイズのカシューナッツコロに有機コーヒーを練り込み、サクッと焼き上げました。

**大興食品 黒蜜どら焼**



原材料/三温糖、卵(GMO飼料不分別)、国産小麦粉、小豆(北海道)、黒糖(沖縄)、含蜜糖(鹿児島、沖縄)、みりん、蜂蜜、寒天、塩、重曹

**509** 凍 G 不使用  
 大興食品 ©45日/卵・麦・米  
**黒蜜どら焼**  
 4個 **362円(391円)**  
 三温糖、卵(GMO飼料不分別)、国産小麦粉、小豆(北海道)、黒糖(沖縄)、含蜜糖(鹿児島、沖縄)、みりん、蜂蜜、寒天、塩、重曹

**大興食品 ココアカステラ**



原材料/卵(GMO飼料不分別)、三温糖、国産小麦粉、蜂蜜(中国)、ココアパウダー(ガーナ他)

**510** 凍 G 不使用  
 大興食品 ©45日/卵・麦  
**ココアカステラ**  
 6枚 **284円(307円)**  
 卵(GMO飼料不分別)、三温糖、国産小麦粉、蜂蜜(中国)、ココアパウダー(ガーナ他)

**アリモト 黒ごま煎餅・特裁米あやひめ使用**



原材料/玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

**511** 凍 G 不使用  
 アリモト ©120日/豆・麦・米  
**黒ごま煎餅・特裁米あやひめ使用**  
 15枚 **318円(税込343円)**  
 玄米、黒ごま、醤油、てんさい糖

**彩りよくちりばめたドライフルーツがやさしい酸味の生地によくあいます**



**512** 凍 G 不使用  
 ナチュランド本舗 ©30日/卵・乳・麦  
**カッサータ**  
 225g通常本体(12.5cm) **1140円(税込1231円)**

**514** 凍 G 不使用  
 ナチュランド本舗 ©40日/卵・乳・麦  
**レーズンロッククッキー**  
 60g **350円(税込378円)**

**ナチュランド本舗 豆乳を使ったヘルシーなシフォンケーキ**



原材料/鶏卵(国産)、砂糖(洗双糖)、小麦粉(国産)、豆乳(国産)、なたねサラダ油(卵GMO飼料不使用)  
**513** 凍 G 不使用  
 ナチュランド本舗 ©30日/卵・豆・麦  
**豆乳シフォンケーキ**  
 1個(直径約12cm) **570円(税込616円)**  
 国産小麦粉に、乳製品は使わずに国産大豆で作った豆乳を使ったシフォンケーキです。冷やしてもおいしく召し上がれます。生クリーム、ジャムなどを添えて。

**山形県 庄内協同ファーム**



**515** 凍 G 不使用  
 庄内協同ファーム ©90日/米  
**ボンちゃん**  
 100g **290円(税込313円)**  
 うるち米、砂糖(てんさい糖)



**516** 凍 G 不使用  
 庄内協同ファーム ©90日/豆・米  
**玄米おこし**  
 約150g **390円(税込421円)**  
 うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)



**517** 凍 G 不使用  
 庄内協同ファーム ©90日/豆・米・落  
**米おこしピーナッツ入り**  
 150g **560円(605円)**  
 うるち米(山形県庄内)、黒砂糖、水あめ、菜種油、きな粉(国内産)、落花生(国内産)



**518** 凍 G 不使用  
 庄内協同ファーム ©90日/豆・米  
**米おこしモロヘイヤ入り**  
 150g **390円(税込421円)**  
 うるち米(山形県庄内)、砂糖、水あめ、菜種油、モロヘイヤ(国内産)、きな粉(国内産)



**519** 凍 G 不使用  
 庄内協同農産 ©90日/米  
**揚げ潮あられ**  
 80g **295円(税込319円)**  
 もち米(山形県庄内)、菜種油、食塩



**520** 凍 G 不使用  
 庄内協同農産 ©90日/米  
**玄米あられ**  
 80g **280円(税込302円)**  
 もち米(山形県庄内産)、食塩

**完全無農薬茶 吉村茶園**



岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を選んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

**521** 吉村茶園 吉村茶園 松露 100g **980円**(税込) **1058円**(税別)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。二番茶葉を焙じたもので、香ばしい味です。熱湯で淹れてください。

**522** 吉村茶園 吉村茶園 ほうじ茶 250g **680円**(税込) **734円**(税別)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉茶です。

**523** 吉村茶園 吉村茶園 粉茶(上) 300g **1540円**(税込) **1663円**(税別)

**作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ**



無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

**530** プレスオールターナティブ 1年 150g **680円**(税込) **734円**(税別)

**531** 粉 200g **860円**(税込) **929円**(税別)

**532** 豆 200g **860円**(税込) **929円**(税別)

やや深めの焙煎により、甘みと香りがあり豊かに、酸味は控えめで、どっしりとしたコクと深い味わいが特長です。

**533** プレスオールターナティブ 6ヶ月 70g **868円**(税込) **937円**(税別)

**534** プレスオールターナティブ 1年 3g×12包 **419円**(税込) **453円**(税別)

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。

**539** ムソー OGインスタント珈琲 100g **1143円**(税込) **1234円**(税別)

**540** 詰替用 85g **885円**(税込) **956円**(税別)

天然炭酸と軟水が織りなす希少な天然の炭酸水です。

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

**541** ハーベス 2020.07.12 奥会津金山天然炭酸の水PET 350ml **150円**(税込) **135円**(税別)

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

**543** ムソー 4ヶ月以上 さらつや美人番茶 500ml **150円**(税込) **138円**(税別)

**180105** 箱 500ml×24本 **3480円**(税込) **3240円**(税別)

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。

**542** 創健社 150日以上 緑茶 500ml **138円**(税込) **133円**(税別)

**180099** 箱 500ml×24本 **3200円**(税込) **3098円**(税別)

**546** ムソー 3ヶ月/豆 G不使用 有機豆乳 無調整 1000ml **298円**(税込) **322円**(税別)

**545** マルサンアイ 60日以上/豆 G不使用 豆ジャン(豆乳飲料) 1000ml **300円**(税込) **324円**(税別)

**544** メトロ 1年 オーガニックカフェグラッセ(無糖) 1000ml **470円**(税込) **508円**(税別)

**180117** フジワラ化学 240日 凍 フジワラの青汁 7パック **1100円**(税込) **1188円**(税別)

**180180** エコ・グリーン アイゲン固型石けん 195g **180円**(税込) **198円**(税別)

動植物油脂(牛脂、ヤシ油)を原料に、昔ながらの自然乾燥製法の純石けん分98%の石けんです。

**180191** 自然丸 自然丸の粉石けん 3kg **880円**(税込) **968円**(税別)

**180221** ミヨシ石鹸 暮らしのクエン酸 330g **310円**(税込) **341円**(税別)

**180208** ミヨシ石鹸 詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん 1ℓ **420円**(税込) **462円**(税別)

**180210** 自然丸 自然丸の液体石けん詰替用 400ml **170円**(税込) **187円**(税別)

泡で出てくるベビーせっけんの詰替用です。皮脂の少ない赤ちゃんのデリケートな肌に、保湿剤なしでも自然なうるおい感。

**180294** ミヨシ石鹸 ベビーせっけん固形 80g **175円**(税込) **193円**(税別)

**180300** ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん 250ml **440円**(税込) **484円**(税別)

**180312** ミヨシ石鹸 泡で出てくるベビーせっけん詰替用 220ml **260円**(税込) **286円**(税別)

**180257** エコ・グリーン ノーマルアレッポの石鹸 200g **630円**(税込) **693円**(税別)

**180282** ハイム化粧品 石けんはみがき 140g **440円**(税込) **484円**(税別)

**ジュースが美味しい季節です!**

梅のさわやかな酸味とさっぱりとした甘さがのどにひろがります

**524** 三里塚物産 150日以上/米 しそジュース(希釈用)2P 210g×2 **840円**(税込) **798円**(税別)

千葉県成田市の農薬を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3~4倍に薄めてください。

**525** 三里塚物産 60日以上 しそドリンク3P 120g×3 **555円**(税込) **540円**(税別)

千葉県産、農薬不使用のしそを使って仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

**526** 三里塚物産 60日以上 うめドリンク3P 120g×3 **675円**(税込) **660円**(税別)

千葉県産、農薬不使用の梅を使ってすっきりと仕上げました。薄めずそのままお飲みください。

**527** 津南高原農産 180日以上 秋澤さんのみかんジュース 1ℓ **750円**(税込) **728円**(税別)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

国内産有機栽培大麦100%使用の麦茶ティーパックです。無漂白バック紙使用。(冷水、煮出し用)

**535** 安田農場 12ヶ月/そ 北海道産韃靼そば茶 120g **880円**(税込) **950円**(税別)

北海道産農薬不使用栽培韃靼そばを焙煎しました。お茶としてもサラダやカレーのトッピングにも。

**536** ムソー 1年以上 有機麦茶ティーパック 10g×20P **420円**(税込) **454円**(税別)

有機認証のみかん、にんじん、ゆこう、りんご、トマトだけで作った、飲みやすいジュースです。(1本当たり159円)

**537** ネオファーム 2年 スリランカ紅茶ネーチャーズ3P 2g×20パック×3 **1104円**(税込) **930円**(税別)

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

**538** 桜井食品 1年 OGブラックココア(無糖) 120g **505円**(税込) **545円**(税別)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

**180063** 光食品 1年6ヶ月 果実と野菜のジュース 190g×30缶 **4419円**(税込) **4773円**(税別)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180075** 高橋ソース 1年 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **3300円**(税込) **3564円**(税別)

**180087** 光食品 1年/麦 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **3900円**(税込) **4212円**(税別)

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育ったブドウを使用。発酵は、ブドウ自体の持つ自然酵母で発酵させます。アルコール14%未満。

長良天然ワイン醸造 天然葡萄酒

**180130** 赤(中辛) 720ml **1400円**(税込) **1540円**(税別)

**180142** 白(辛口) 720ml **1400円**(税込) **1540円**(税別)

原材料/ブルーベリー果汁(カナダ)

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

カナダ産ワイルドブルーベリーを使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

**528** ナガノトマト 75日以上 国産温州みかん100 125ml×3 **398円**(税込) **430円**(税別)

砂糖、香料無添加のストレート果汁、温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

**529** ナガノトマト 75日以上 国産ふじりんご100 125ml×3 **327円**(税込) **353円**(税別)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

**529** ナガノトマト 75日以上 国産ふじりんご100 125ml×3 **327円**(税込) **353円**(税別)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

**537** ネオファーム 2年 スリランカ紅茶ネーチャーズ3P 2g×20パック×3 **1104円**(税込) **930円**(税別)

スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

**538** 桜井食品 1年 OGブラックココア(無糖) 120g **505円**(税込) **545円**(税別)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

**180075** 高橋ソース 1年 有機トマトジュース(無塩) 190ml×30缶 **3300円**(税込) **3564円**(税別)

**180087** 光食品 1年/麦 ヒカリアップルサイダー+レモン 250ml×30缶 **3900円**(税込) **4212円**(税別)

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

カナダ産ワイルドブルーベリーを使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

カナダ産ワイルドブルーベリーを使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

**180129** 蒼龍葡萄酒 野生種ブルーベリーワイン 720ml **1250円**(税込) **1375円**(税別)

アルコール約5%

**180154** 銀河高原ビール 小麦のビール 350ml **265円**(税込) **292円**(税別)

**180178** 箱 350ml×24 **6200円**(税込) **6820円**(税別)

**180270** ミヨシ石鹸 泡のボディソープ・詰替用 450ml **390円**(税込) **429円**(税別)

**180269** ミヨシ石鹸 泡の洗顔せっけんボトル 200ml **540円**(税込) **594円**(税別)

**180324** エコ・グリーン 美馬油(ミマージュ) 57g **1700円**(税込) **1870円**(税別)

最上質とされる「たてがみ」部分から抽出した良質な油で作った化粧用油です。乾燥肌や肌荒れの方におすすめです。

**180245** ミヨシ石鹸 洗顔せっけん・固形 40g×2個 泡立てネット付 **430円**(税込) **473円**(税別)

**180233** ミヨシ石鹸 ミヨシせっけん専用リンス 350ml **520円**(税込) **572円**(税別)

**180348** 丸富製紙 芯無しトレペ・ピュアコアアレス シングル×6 **450円**(税込) **495円**(税別)

**180350** 丸富製紙 モーリティッシュ5箱 200組×5箱 **430円**(税込) **473円**(税別)

**180361** 丸富製紙 キッチンペーパー 100組×3箱 **350円**(税込) **385円**(税別)

**180373** 宇部フィルム ポリラップ22cm×40m 22cm×40m **158円**(税込) **174円**(税別)

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。

**味噌マヨで野菜スティック♪**

**547** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898**円(税込) **970**円

**548** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆  
**御用蔵麦みそ**  
1kg **930**円(税込) **1004**円

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

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**552** **5** 360ml **270**円(税込) **292**円  
**553** **5** 1L **500**円(税込) **540**円

国産丸大豆醤油をベースに鯉だしと発酵調味料、洗双糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

**555** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1L **765**円(税込) **826**円

**火入れをしていない生醤油です**

原材料/大豆、小麦、食塩

**554** **G**不使用  
ヤマヒサ ◎6ヵ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1030**円(税込) **1112**円

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。火入れをしていない生醤油です。

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

**549** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998**円(税込) **1078**円

**550** **蔵** **G**不使用  
やさか共同農場 ◎150日/豆・米  
**やさか白みそ**  
500g **560**円(税込) **605**円

**551** **蔵** **G**不使用  
やさか共同農場 ◎240日/豆・米  
**やさかみそ甘口**  
750g **700**円(税込) **756**円

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純米みりん、粗糖)を加えました。手軽で便利に使えます。

**556** **8**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込) **1037**円

国産有機栽培米を使用し、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した癖のない有機純米酢です。

**558** **5**  
創健社 ◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) **410**円

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

**559** **5**  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

国産丸大豆を原料に1年熟成させた醤油に、天然ゆず果汁をたっぷり加えた本格的な「ゆずぼん酢」です。

**557** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

**560** **5**  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **350**円(税込) **378**円

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

**561** **G**不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **380**円(税込) **410**円

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長時間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりに仕上げました。

**563** **5**  
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040**円(税込) **1144**円

**564** **5**  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特選 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して塩を加え、さらに糖化工程を経て、じっくりと熟成させた醗酵調味料です。

**566** **5**  
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

**压榨一番搾りのみ使用したピュアな油**  
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。

**567** **G**不使用  
平田産業 ◎540日  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **712**円(税込) **769**円

原材料/なたね(オーストラリア)

**スープに便利なだしの素**

**570** **5**  
せいふてい ◎12ヶ月  
**チキンコンソメ**  
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。[GMO 飼料不分別]

**丸新商会の調味料**

**573** **G**不使用  
丸新商会 ◎540日/豆・米  
**豆板醤**  
130g **330**円(税込) **356**円

**575** **G**不使用  
丸新商会 ◎365日/豆・麦・米  
**蕃椒醤(コチジュジャン)**  
280g **480**円(税込) **518**円

**574** **G**不使用  
丸新商会 ◎365日/豆・麦・米  
**甜麵醤(テンメンジャン)**  
130g **340**円(税込) **367**円

**576** **8**  
丸新商会 ◎540日  
**ココナッツミルク**  
400ml **520**円(税込) **562**円

**577** **5**  
丸新商会 ◎60日以上  
**フライドガーリック**  
35g **650**円(税込) **620**円(670円)

青森県産にんにくを香ばしく揚げました。サラダやパスタにトッピング、チャーハンや麺類にもどうぞ。

伝統的製法によりゆっくり低圧力で搾った、風味の良いごま油です。透明な琥珀色に仕上がっています。

**568** **5**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(税込) **551**円

イタリア品種の中で特に優しい味わいのドルチェ・ディ・ロッサーナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。

**569** **5**  
ファームランドトレーディング ◎18ヶ月  
**イタリア産有機EXVオリーブオイル**  
456g (500ml) **1300**円(税込) **1404**円

**571** **G**不使用  
けんこう舎 ◎730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560**円(税込) **605**円

動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サッと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

**572** **G**不使用  
富士興産 ◎8ヶ月以上  
**本格かつおだし顆粒**  
70g **650**円(税込) **702**円

だしの上品な旨みは枕崎産鯉節で、香りには鹿児島産とココのある焼津産宗田鯉節を使用。食塩不使用。

国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げています。

**578** **G**不使用  
光食品 ◎18ヶ月/豆・麦・米  
**ヒカリ焼肉のタレ**  
350g **560**円(税込) **605**円

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

**579** **G**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

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とかけてどうぞ。

**580** **G**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

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

**581** **G**不使用  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(税込) **356**円

**582** **5**  
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

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

トマト、玉葱、にんにく、生姜は100%有機栽培。酢は有機純米酢を使用。バジル風味に仕上げました。

**583** **5**  
光食品 ◎1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **360**円(税込) **389**円

大分県久住高原の元気な放し飼いの有精卵と、压榨一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO 飼料不使用〕

**584** **G**不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **350**円(税込) **378**円

**夏野菜のマヨネーズ和え♪**

**585** **G**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

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

**587** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月/豆・麦・米  
**野菜ドレッシング**  
200ml **428**円(税込) **462**円

**まるやかで、コクのある味わい**

**G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレー**  
**588** 甘口 **589** 中辛  
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレーです。〔GMO 飼料不分別〕

**590** **G**不使用  
コスモ食品 ◎12ヶ月/乳・麦  
**直火焼ビーフシチュール**  
150g(4皿分) **330**円(税込) **356**円

約15分の短い調理時間で一晩寝かせた深いコクが楽しめます。〔GMO 飼料不分別〕

**光食品の有機惣菜の素**

**592** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからお使いください。〔卵GMO 飼料不分別〕

**586** **G**不使用  
リアス ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430**円(税込) **464**円

**海鮮サラダにおすすめ♪**

**591** **G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュール**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円

上品なクリームパウダーや塩にこだわりました。口当たりのまるやかなルに仕上げられています。〔GMO 飼料不分別〕

**593** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**594** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機回鍋肉の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**593** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**594** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機回鍋肉の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**593** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**594** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機回鍋肉の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**595** 創健社 270日以上  
**オーガニック粒マスタード**  
90g **450円**(税込) **486円**(税込)

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

**596** 創健社 540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g(固形量140g) **278円**(税込) **300円**(税込)

西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

**597** 創健社 540日以上  
**さば水煮缶**  
190g(固形量140g) **268円**(税込) **289円**(税込)

西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

**598** ヤマトフーズ 360日以上  
**ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け**  
65g(固形量40g) **500円**(税込) **540円**(税込)

広島県産の牡蠣を広島レモンを使用した塩シモンで味付けしオリーブオイル漬けにしました。

**最終** メーカー都合により終売となります

**埼玉県にある自社農場で  
鈴木香純さんが作ったごまです**

「自然栽培・在来種・自家採種」を守り、肥料や農薬に頼らずに育てているから「強い生命力」をもっているごまです。香りの良い濃厚な味わいをお楽しみください。

原材料/金ごま(埼玉県)

**限定各30**

**636** 産直グループこだわり村 6ヶ月以上  
**国産いりごま(金)**  
35g **620円**(税込) **670円**(税込)

**637** 産直グループこだわり村 2020.09.29  
**国産洗いごま(金)2袋**  
35g 通常本体 x2 **1200円** **1080円**(税込) **1166円**(税込)

**おまとも 特価**

**599** 伊藤食品 3年/米  
**まぐろ油漬**  
70g x 4缶 **720円**(税込) **778円**(税込)

太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

**600** 三育フーズ 2年/卵・豆・麦 4月3回  
**リンケッツ**  
190g **330円**(税込) **356円**(税込)

大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。【卵GMO飼料不分別】

**601** アリサン 18ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g(固形量81g) **178円**(税込) **192円**(税込)

契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

**602** 創健社 6ヶ月以上  
**有機ダイストマト缶**  
400g **180円**(税込) **194円**(税込)

(固形量240g)

**603** アグリコンセルベレーガ 6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(ホール)**  
400g **197円**(税込) **213円**(税込)

**刻み油揚げが入った、きつねうどんです**

北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。【乳製品GMO飼料不分別】

**604** トーエー食品 5ヶ月/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・きつねうどん**  
78g x 4袋 **740円**(税込) **799円**(税込)

**どんぶりに入れて熱湯をそそぐ「ノンカップメン」**

北海道産小麦粉麺に、魚醤、かつおエキスの化学調味料不使用スープをつけました。【乳製品GMO飼料不分別】

**605** トーエー食品 5ヶ月/乳・豆・麦  
**どんぶり麺・しょう油ラーメン**  
78g x 4袋 **740円**(税込) **799円**(税込)

**根強い人気の即席めん**

北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。【GMO飼料不分別】

**606** 桜井食品 6ヶ月/豆・麦・米  
**みそらーめん**  
101g **140円**(税込) **151円**(税込)

**油であげてないあっさり味**

北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。【卵GMO飼料不分別】

**607** 桜井食品 180日/卵・豆・麦・米  
**野菜らーめん(ノンフライ麺)**  
90g **160円**(税込) **173円**(税込)

**608** 阿部製粉 180日以上/麦  
**国内産強力小麦粉ゆきちから**  
1kg **330円**(税込) **356円**(税込)

**610** 桜井食品 5ヶ月/麦  
**パン粉**  
200g **278円**(税込) **300円**(税込)

**613** 桜井食品 1年/麦  
**ホットケーキミックス有糖**  
400g **398円**(税込) **430円**(税込)

岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナッツやクッキーなどにもご利用いただけます。

**609** 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**(税込)

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

**国内産小麦本来のうまみ、甘み、ねばり、コシをお楽しみください**

北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。

4月3回

神室のめぐみ 180日/麦  
**にほんのうどん**  
**614** 1袋  
200g **190円**(税込) **205円**(税込)

**615** 5袋  
通常本体 200g x 5 **950円** **900円**(税込) **972円**(税込)

**おまとも 特価**

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しいいただけます。

**616** 金子製麺 2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
240g **190円**(税込) **205円**(税込)

**612** 庄内協同ファーム 90日以上/豆  
**きな粉**  
130g **220円**(税込) **238円**(税込)

農業・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

**621** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**白丸もち**  
500g(12~13個) **650円**(税込) **702円**(税込)

**622** 庄内協同ファーム 45日以上/米  
**うすきりもち**  
120g(約12枚) **220円**(税込) **238円**(税込)

**624** オリブの会 90日以上  
**切り干し大根**  
30g **198円**(税込) **214円**(税込)

京都山科で自家栽培した青首大根を、天日でじっくり干し上げました。※無漂白のため、夏場を過ぎると糖分で茶色に変色します。

**そばの風味を活かしつつ、のど越し、歯切れの良いそばです**

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分

**617** 山本食品 180日以上/麦・そば  
**秘伝の蔵出し八割そば**  
250g **360円**(税込) **389円**(税込)

**茹で時間が2~3分と短く、つるっとした食感**

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。

**618** 金子製麺 45日以上/麦・そば  
**季穂特選系そば**  
200g **218円**(税込) **235円**(税込)

**623** 三育フーズ 1年/豆・麦  
**大豆たんぱく・うす切り**  
90g **314円**(税込) **339円**(税込)

大豆と小麦たんぱくで作った、100%植物性原料の乾燥たんぱくです。湯戻しするだけで、ご利用いただけます。

**625** おきたま興農舎(山形県)  
**おきたまの鷹の爪**  
10本前後(10g) **198円**(税込) **214円**(税込)

山形県高島町の伊藤邦彦さんが農業・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬け物などに。

**626** ムソー 3年  
**フレーク寒天(無漂白)**  
30g **500円**(税込) **540円**(税込)

フレーク状で、水洗いや溶かした後の裏ごしが不要なので手軽にご利用いただけます。

**夏はやっぱりこれ!無漂白小麦使用**

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造しました。コクがあり穀物の味が良くします。夏は冷たく、冬はにゅうめんて。

**619** 金子製麺 3ヶ月/麦  
**全粒粉そうめん**  
250g **190円**(税込) **205円**(税込)

**ツルツル・ブリッとした麺肌、モチモチとした食感**

北海道産小麦「ゆめちから」と「きたたまなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

**620** 横山製粉 3年/麦  
**北のパスタ**  
400g **330円**(税込) **356円**(税込)

**海と山の幸の旨みとコクのだしパックです**

**627** 節辰商店 6ヶ月  
**生協だしパック**  
10g x 20袋 **350円**(税込) **378円**(税込)

むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

原材料/ムロアジ(鹿児島 静岡 三重 熊本)、かつお(鹿児島 三重 静岡)、煮干(鳥取 長崎 三重 千葉 愛知 愛媛)、昆布(北海道、しいたけ(九州))

**628** 明星産業(瀬川食品) 180日以上  
**道南産真昆布切り落とし**  
80g **368円**(税込) **397円**(税込)

北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

**630** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上  
**黒磯のり**  
10g **268円**(税込) **289円**(税込)

熊本県産のあまのりを原料にした磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

**太く食感がよいのが特徴です**

**629** 房州産ひじき 180日以上  
**房州産ひじき**  
18g **285円**(税込) **308円**(税込)

房州産ひじきを乾燥させました。水で戻して、煮物やサラダなどに。

**631** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼のり**  
全型10枚入 **350円**(税込) **378円**(税込)

神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。

**632** 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月  
**焼きずり**  
全型10枚入 **250円**(税込) **270円**(税込)

横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

**豆腐1丁と混ぜれば「ひじき白和え」のできあがり!**

**633** 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日/豆・麦・米  
**ひじき白和えの素**  
30g **278円**(税込) **300円**(税込)

長崎県産の上質なひじきを使い、調味料までこだわりました。豆腐と和えてください。

原材料/ひじき(長崎県)、甜菜糖(北海道)、醤油、食塩、発酵調味料、白ごま(国産)、昆布粉末(北海道)

**634** 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上/米  
**ひじきふりかけ**  
30g **295円**(税込) **319円**(税込)

長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

**635** 創健社 1年  
**しそもみじ**  
30g **220円**(税込) **238円**(税込)

国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油【菜種油】  
**638** **凍** **G**不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**みよし天**  
 50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
 宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

愛媛県西予市 網元 祇園丸



**祇園丸のちりめん山椒**  
 青く澄んだ愛媛・明浜の海より、漁獲から加工まで一貫生産の天日干しちりめんを、厳選した調味料でじっくり炊き上げました。だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。

甘辛くて ごはんのお供にぴったりです



原材料/いわし稚魚(愛媛県宇和島)、清酒、みりん、醤油、実山椒(愛媛県)、砂糖  
**642** **蔵** **G**不使用  
 網元 祇園丸 ◎15日以上/豆・麦・米  
**無茶々園のちりめん山椒**  
 40g **500円**(税込) **540円**  
 無茶々園生産者の有機ごぼうをささがきにして乾燥させました。水で戻してきんぴらごぼうや豚汁などに。

野菜とじゃこ天がマッチしています



原材料/魚肉(宇和海海沖)、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油【菜種油】  
**639** **凍** **G**不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**野菜たっぷりみよし天**  
 50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
 みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和海海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油【菜種油】  
**640** **凍** **G**不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜みよし天**  
 50g×2枚 **398円**(税込) **430円**  
 みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



原材料/魚肉(宇和海)、豆腐、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油【菜種油】  
**641** **凍** **G**不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
 150g **398円**(税込) **430円**  
 宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

新 4月3日

**643** **凍** **G**不使用  
 てんぼ印 ◎90日以上  
**乾燥きくらげ**  
 13g **360円**(税込) **389円**  
 愛媛県南予地方産の原木で栽培した「あらげきくらげ」を乾燥させました。水で戻し、酢の物や炒め物などに。

新 4月3日

**644** **凍** **G**不使用  
 てんぼ印 ◎90日以上  
**乾燥ごぼう**  
 20g **290円**(税込) **313円**  
 無茶々園生産者の有機ごぼうをささがきにして乾燥させました。水で戻してきんぴらごぼうや豚汁などに。

4月3日

**645** **凍** **G**不使用  
 てんぼ印 ◎90日以上  
**にんにくチップ**  
 20g **290円**(税込) **313円**  
 自社農場の有機にんにくをスライスして、乾燥しました。パスタやサラダなどに。

愛媛県松山市 田中屋



瀬戸内海に面した愛媛県松山市三津。今もなお古い町並みが残る城下町で、100年以上にわたり伝統的な製法で醤油づくりを続けています。三代目の田中一先生は、若い頃病弱で、醤油づくりと営業の両方を行うことができず、営業をしなくても売れる日本一おいしい醤油をつくらうとしました。原料選りから麹づくり、仕込み、压榨などの工程にも妥協せず、じっくり丁寧に作業を行うことでおいしさを追求しています。

本格レストランの味を簡単にご家庭で堪能できるガーリックソース



原材料/菜種油、醤油、白ワイン、ニンニク、オイスターソース  
**649** **蔵** **G**不使用  
 田中屋 ◎30日以上/豆・麦  
**プロバンス風ガーリックソース**  
 200g **700円**(税込) **756円**  
 田中屋純正濃口醤油と青森県産無農薬にんにくをベースに、白ワイン、オイスターソースを合わせました。

東京葛飾青戸 富士見堂



海苔の良い香りが特徴の富士見堂定番の味  
**180671** **蔵** **G**不使用  
 富士見堂 ◎90日/豆・麦・米  
**成清さんの海苔せんべい**  
 12枚 **350円**(税込) **378円**  
 有明産秋芽一番摘みの風味の良い貴重な海苔を使用しています。

4月3日

**180683** **蔵** **G**不使用  
 富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**小丸揚げせんべい**  
 14枚 **320円**(税込) **346円**  
 うるち米(北海道)、米サラダ油、醤油

4月3日

**180695** **蔵** **G**不使用  
 富士見堂 ◎60日/豆・麦・米  
**荏胡麻せんべい**  
 10枚 **390円**(税込) **421円**  
 うるち米(北海道)、荏胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖

4月3日

**180701** **蔵** **G**不使用  
 富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え  
**海老揚げ**  
 50g **220円**(税込) **238円**  
 もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖

4月3日

**180713** **蔵** **G**不使用  
 富士見堂 ◎90日/米  
**しらす揚げ**  
 50g **220円**(税込) **238円**  
 もち米(長野県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、食塩

雑味のないまろやかで上品な味わいをお楽しみください



原材料/大豆、小麦、食塩  
**180634** **蔵** **G**不使用  
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋プレミアム醤油**  
 100ml **1000円**(税込) **1080円**  
 压榨の際に圧力を全くかけずに、自然に滲み出た醤油の一部だけを使った、これ以上ない贅沢な一番搾りです。

濃厚な味と甘みのため、甘露醤油とも言われています



原材料/大豆、小麦、食塩  
**180646** **蔵** **G**不使用  
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正さしみ醤油**  
 150ml **330円**(税込) **356円**  
 純正濃口醤油に再び麹を入れて、再発酵させました。刺身や煮物などに。

4月3日

**180658** **蔵** **G**不使用  
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
 250ml **380円**(税込) **410円**  
 国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半～2年、じっくりと発酵させました。

4月3日

**180660** **蔵** **G**不使用  
 田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ二倍濃縮**  
 250ml **450円**(税込) **486円**  
 純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

愛媛県今治市 八木酒造部

**心地良い 爽やかな酸味が特徴です**

原材料/米(国産)、米麹(国産米)  
**180725** **蔵**  
 八木酒造部 /米  
**山丹正宗純米酒フクヒカリ**  
 720ml **1350円**(税込) **1485円**  
 精米歩合60%/アルコール分15%/日本酒度-2/酸度2.2

4ページ 春のマストミフェアと一緒に

マグロの味を生かす麦焼酎

原材料/大麦(長崎県唐岐)、米麹(長崎県唐岐)  
**180737** **蔵**  
 玄海酒造 /米  
**唐岐麦焼酎TUNACHU**  
 720ml **1250円**(税込) **1375円**  
 長崎県唐岐産の大麦と米を使い、マグロに合う焼酎として開発されました。ロックや炭酸割などに。お好みでレモンを搾るのもおすすめです。アルコール25%。