

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/6	7	8	9	10
商品配達	4/13	14	15	16	17
特別企画商品配達	4/20	21	22	23	24

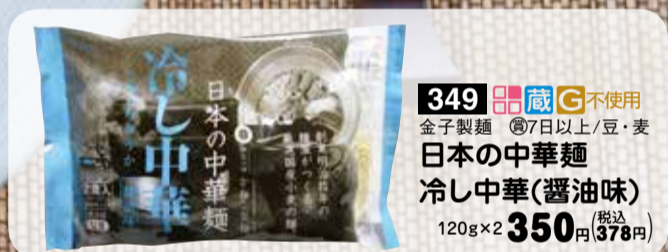
2020年  
4月3回3号



今年目は先を変えて食べたい

# サラダ風 冷し中華

今年も  
冷やし中華始めました



349 無添加G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
日本の中華麺  
冷し中華(醤油味)  
120g×2 **350**円(税込378円)

## 農家養鶏を守るマヨネーズ



ななくさの郷・松田のマヨネーズは、平飼い、非遺伝子組換えやポストハーベストフリーのエサを与え、抗生物質不使用の農家養鶏の卵にこだわり、マヨネーズを製造しています。やまゆりでは、千葉県南房総市、百姓屋敷じろえむ/すぎな舎の平飼い有精卵を原料に、遺伝子組換えの心配のない菜種油、砂糖の代わりにはちみつなど、安全性を大切に原料を吟味したマヨネーズを取り扱っています。

576 無添加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)

桜の花も終わり、風軽やかな新緑が眩しい日々となり、暑さを感じる日には、冷たい麺が恋しくなる季節です。定番のハムや錦糸卵、茹でもやしや刻んだきゅうりを具にさっぱりといただくのもたまりませんが、今年は、いろいろアレンジして「我が家の冷やし中華」作りにチャレンジしませんか？今回は、金子製麺さんの冷やし中華をサラダ風に仕立ててみました。そこで欠かせないのがマヨネーズです。酸味のある醤油だれが、マイルドになりコクもプラスされます。中華の枠を超えて、ツルツとしたのどごしとコシのある歯ごたえの麺を、サラダ感覚で召し上がってください。



106 無添加G不使用  
百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 /卵  
平飼い有精卵10個  
10個 **495**円(税込535円)



125 トマト



141 グリーンアスパラ



128 きゅうり



142 レタス



143 サニーレタス

## パーティーメニューにおすすめ♪ 中津ミートのアイスバイン(骨付きハム)

豚のスネ肉を骨付きのままハムにしてあります。心地よいかたさでかめばかむほど、うまみがじんわりあふれます。薄く削いでそのまま食べたり、サンドイッチやサラダに。



7 ページ

## 冷やして美味しい 涼菓子始めました♪



ひんやり、ぶるぶるの見た目も涼しいスイーツを各種ご案内しています。

12 ページ

## 京都桂 山田製油のごま油



受け継いだ思いと伝来の製法で、ごまかしなしの製品をつくり続けています。山田製油はこのごま油から始めました。絞るのは一度だけ。へんこ山田のごま油はゆえに「一番絞り」なのです。



16 ページ



**甘夏**  
いろいろ♪  
まだ酸味のある甘夏は  
サラダにどうぞ♪  
産地からのおいしさをそのまま味わっていただくために  
日持ちさせるために届いたその日のうちにひと手間かけることをおすすめします。  
・冷蔵庫に入れる時は、新聞紙に包んで、ポリ袋に入れておくと、乾燥が防げます。

神奈川県産  
**112** 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。

神奈川県産  
**115** 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。

神奈川県産  
**116** 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。

今季最終  
**118** 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。



**120** 低農薬 無化学肥料  
福島柑橋園(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。

**113** 無農薬 無化学肥料  
福島柑橋園(熊本県)  
**福島さんの甘夏**  
1kg **390円**(税込421円)  
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。

今季最終  
**117**  
福島柑橋園(熊本県)  
**4月の訳あり柑橘セット**  
5kg箱 **1430円**(税込1544円)

今季最終  
**119** 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。

MECの甘夏も始まります♪  
無農薬 無化学肥料  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**MECの甘夏みかん**  
**114**  
1.5kg前後 **540円**(税込583円)  
**180439 5kg箱** **1780円**(税込1922円)  
5kgネット  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。  
(放) 不検出 <1.5<1.7

4月中は酸味がたまりません  
**121** 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。  
※写真は1kgです

神奈川県産  
**122** 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)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

※写真のものより小玉になる予定です  
**123** 低農薬 低化学肥料  
竹村慎一(茨城県)  
**竹村さんのいちごA品**  
200g **450円**(税込486円)

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざま、9g以上であればA品となります。  
自然に近い環境を作り出して虫と共存しながら育てていますので、市販の苺にはない症状のあるものが入る場合があります。それは農薬不使用である証拠です。(万が一に備えて低農薬で案内しております。)その虫の影響により色が剥げてしまったようなものや黒色のついたものがある場合があります。黒い部分については洗っても落ちない場合はその部分を切り取ってお召し上がりください。もし、食べられない状態のものがございましたらご連絡ください。

りんごヨーグルトで  
ドレッシングにも♪  
**124** 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。温暖化の影響で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。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません  
**125** 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。

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません  
**126** 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

大地と自然の恵み(高知県)  
**127** 有機JAS  
**有機ミニトマト**  
150g **298円**(税込322円)  
高知県香美市の小田智徳さん他。

**128** 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。

**129** 低農薬 無化学肥料  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**ピーマン**  
100g **195円**(税込211円)  
鹿児島県肝属郡の永野敏郎さん他。大隅半島の温暖な気候を生かした無加温ハウス栽培です。

**130** 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迫巧さん。

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

**132** 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。

神奈川県産  
**134** 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。

※イメージ  
**136** 有機JAS  
山口農園(奈良県)  
**有機ほうれん草**  
150g **250円**(税込270円)  
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

神奈川県産  
**137** 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

**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。

**139** 無農薬 無化学肥料  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **200円**(税込216円)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

**140** 無農薬 無化学肥料  
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)  
**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。

ちよっぴりほろ苦い  
春の味  
**135** 無農薬 無化学肥料  
おきたま農園(山形県)  
**ちりめん五月菜**  
200g **248円**(税込268円)  
山形県高島町の近藤久美子さん他。

サラダや和え物にも♪  
4月の間は虫が少ないので農薬不使用の栽培が可能になっています。  
**141** 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。

加熱すると  
たくさん食べられます!  
**142** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**レタス**  
1玉 **290円**(税込313円)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。  
(放) 不検出 <1.6<1.8  
●牛肉とレタスのオイスターソース炒め

**143** 無農薬 無化学肥料  
微生物農法の会(茨城県)  
**サニーレタス**  
1個 **198円**(税込214円)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

**144** 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。

**145** 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。

**146** 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。

神奈川県産  
**147** 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。

神奈川県産  
**148** 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

サラダのペーストに♪



**150 蔵無農薬無化学肥料**  
 サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**プロッコリーの新芽**  
 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。



**149 蔵無農薬無化学肥料**  
 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。



**151 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)  
 岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。

雪の下の寒さに耐えて甘みと旨みを増したおいしさ

**154 無農薬低化学肥料**  
 シシフルに塩かマヨネーズで!  
 おススメは生で  
 シシフルに塩かマヨネーズで!  
 糖も甘みも旨みも加えて美味しくいただけます。



**2回限定**  
**154 無農薬低化学肥料**  
 ベジタブルワークス(北海道)  
**雪の下にんじん**  
 500g **298円**(税込322円)  
 北海道真狩村の佐々木伸さん他。

**神奈川産**  
**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。



**157 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。

生でも軽く焼いても♪

**神奈川産**  
**156 無農薬無化学肥料**  
 湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取の新玉ねぎ**  
 500g **250円**(税込270円)  
 ※イメージ



**神奈川産**  
**今季最終**  
 神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**158 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)

一冬越える事により、さらに甘さがパワーアップしています

**今季初**  
**今季初**  
**ホクホク系**  
 シシフルに蒸かして塩で  
**コロケや**  
**サラダにも♪**  
**2回限定**

**161 無農薬無化学肥料**  
 徳弘英郎(北海道)  
**富良野の越冬じゃがいも(北あかり)**  
 1kg前後 **370円**(税込400円)  
 北海道中富良野町の徳弘英郎さん。粉質でホクホクした食感です。じゃがバターやフライドポテトなどに。



**153 蔵無農薬無化学肥料**  
 サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
**有機玉ねぎ入り炒め用ミックス**  
 160g **160円**(税込173円)  
 国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



**神奈川産**  
**152 蔵**  
 石室もやし店(海老名市) ◎2日  
**もやし**  
 250g **50円**(税込54円)  
 中国産またはミャンマー産緑豆使用。



**神奈川産**  
**180531 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」。なっとう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めです。



**159 低農薬無化学肥料**  
 産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島)**  
 800g **310円**(税込335円)  
 長崎県南島原市の林田康一さん。



**160 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充さん他。

**162 無農薬低化学肥料**  
 すずらん会(北海道)  
**長いも**  
 300g **345円**(税込373円)  
 北海道芽室町の久世透さん他。



**164 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です。



千葉県山武市の富谷亜喜博さん他。  
**167 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)



**168 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)  
 沖縄県宮古島市の具志堅直樹さん。



**神奈川産**  
**169 低農薬低化学肥料**  
 黒崎有機栽培研究会(三浦市)  
**キャベツ**  
 1玉 **310円**(税込335円)  
 ※なるべく農薬を使用しないようにしていますが、虫が出た場合には農薬使用となるため低・低でご案内しています。



今季初 水車むら農園のたけのこ

たけのこが届いたらすぐに下処理を!  
 お手持ちのお米で下処理できます  
 下処理といえば、よく米ぬかを使いますが、以下のもので代用できます。1時間ほど茹でてください。  
 ・生米…1本につき大きじ3杯くらい  
 ・お米のとぎ汁…鍋にたけのこを入れ、たっぷりかぶるくらい  
**保存期間**  
 冷蔵庫で1週間(毎日水を替えることをおすすめします)  
 冷凍庫で1ヶ月(塩茹でしておく、スカスカになりません)

部位別おすすめの食べ方  
**「穂先」**  
 …外皮を除いた内側の白い「姫皮」は吸い物の具や和え物に。  
**「中心部」**  
 …煮物や炊き込みご飯、焼き物、天ぷらなど、どんな調理法にも。  
**「根元」**  
 …味わいが強い部位。繊維が固めなので細切りで炒め物に。煮もの、揚げ物にも。



**今季初**  
**165 無農薬無化学肥料**  
 水車むら農園(静岡県)  
**水車むら農園のたけのこ(小)**  
 1~1.5kg前後 **630円**(税込680円)  
 静岡県藤枝市の臼井太樹さん他。  
**166 無農薬無化学肥料**  
 水車むら農園(静岡県)  
**水車むら農園のたけのこ(大)**  
 2.5kg前後 **1200円**(税込1296円)

※土の中に埋まっているたけのこは、見えないためにお届けできるのか予測が難しくなっております。遅配の場合もご迷惑ですのでご了承ください。  
 ※たけのこ(小)は200g~1kgの大小様々なサイズを組み合わせて1kg~1.5kgの間でお届けする予定です。サイズを合わせるのが難しくイメージのようにならないこともございますのでご了承ください。

**神奈川産**  
 神奈川県中井町の大原好文さん。  
**170 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)



**今季最終**  
**171 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 **218円**(税込235円)  
 山形県高島町の本田クニヲさん。



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



**173 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。



**174 蔵無農薬無化学肥料**  
 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。



**175 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。



**神奈川産**  
**176 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。



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



酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット



**178 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。

**179 蔵無農薬**  
 浜田産業(北海道)  
**舞茸**  
 100g **220円**(税込238円)  
 北海道厚沢部町の浜田潤介さん。

**182 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樽沢春幸さん。

**185 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)  
 岡山県瀬戸市内の片岡信之さん。

**180 蔵無農薬**  
 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。

**183 蔵無農薬**  
 南国きのこ苑(鹿児島県)  
**生きくらげ**  
 50g **175円**(税込189円) (放)不検出<2.5<2.7  
 鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

**186 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

**181 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。

**184 蔵無農薬**  
 割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
 120g **170円**(税込184円) (放)不検出<1.9<2.1  
 新潟県津南町的小林一男さん。

**187 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・足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7弾

メバチマグロの赤身が2冊入ってお得です



原材料/メバチマグロ(台湾) 188 凍 15日 マストミ 200g(2冊) 1000円 950円(税込1026円) 船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。

脂がのった希少部位です



原材料/メバチマグロ(太平洋) 189 凍 15日以上 マストミ 400g 385円(税込416円) 太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。解凍後、塩焼きやバター焼きなどに。

柔らかい身質にさっぱりとした味わい



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋) 190 凍 7日以上 マストミ 50g×2 400円 380円(税込410円) 太平洋産の船上凍結したピンチョウまぐろをスライス加工しました。解凍後、お刺身や丼などに。

キハダまぐろの旨みを味わってください。酸化防止剤不使用



特製タレ付 凍 G不使用 15日/豆・麦・米 マストミ 40g×2 通常本体 368円 350円(税込378円) 192 徳用 40g×4 通常本体 736円 660円(税込713円) 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。

ごまの風味とコクのあるタレがかつおと相性抜群です



原材料/カツオ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩 193 凍 G不使用 10日以上/豆・麦・米 マストミ 80g×2 通常本体 500円 468円(税込505円) 鮮度の良いかつおスライスを特製胡麻タレに漬けました。解凍後、丼に。

鮮度抜群! 富士ゆずぼん酢で

熊野灘で水揚げされる上り鰹を使い、鮮度の良いままでたたきしました。解凍してください。

181056 富士ゆずぼん酢 194 凍 7日以上 芦浜産直出荷組合 かつおたたき 250g前後 880円(税込950円)



195 凍 180日 五島水産 あじのタタキ 80g 389円(税込420円) 長崎県五島で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

196 凍 15日以上/米 武田食品冷凍 淡路職人のしめさば 半身2枚(約120g) 500円(税込540円) 国産真さばを浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。

197 凍 45日以上/米 ヤイチ お刺身風めさんま 2枚(90g) 350円(税込378円) 八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。

198 凍 G調味料 60日以上/麦・米 五戸水産 柔らかさっぱりいか酢漬け 180g 388円(税込419円) 北海道、青森県産のどすいかを柔らかくさっぱりとした酢漬けにしました。解凍後、そのまま、お召し上がりください。

199 凍 180日 松岡水産 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。

200 凍 180日 札幌中一 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。

201 凍 90日 松木商店 網走産ホタテ貝柱(刺身用) 100g 580円(税込626円) オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

202 凍 180日以上 クボタフーズ そのままプリッとホタテ 100g 398円(税込430円) プリットとした食感、ホタテの旨みいっぱい 青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままサラダなどに。



203 凍 90日 札幌中一 北海道産塩いくら 40g 680円(税込734円) 北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。

204 凍 45日以上 秋元商店 日帰り船の傷サンマ 5尾 630円(税込680円) 北海道厚岸の日帰り船が漁獲したサンマです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。多少傷があるお買い得品。

205 凍 45日以上 ヤイチ 八戸産いわし(下処理済) 4本 358円(税込387円) 八戸産いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

206 凍 G不使用 180日以上 松島フーズ 青森県産わかさぎ 150g 398円(税込419円) 唐揚げにすると骨までやわらかくまるごと食べられます 青森県小川原湖のわかさぎです。冷凍のまま、揚げ物や唐揚げにして南蛮漬けなどに。

207 凍 90日 札幌中一 生鮭切身5切 5切(400g) 798円(税込862円) 北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。



208 凍 90日以上 東北トクスイ ロシア産紅鮭切身 3切(165g) 480円(税込518円) ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。

209 凍 90日 桃屋食品 時鮭のステーキカット 2切(220g) 600円(税込648円) ロシア産時鮭をステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

210 凍 180日 村田漁業 国産めかじき切身 2切(160g) 420円(税込454円) 宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。

211 凍 7日以上 芦浜産直出荷組合 特大塩サバ 1枚(240~300g) 398円(税込430円) 熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、焼いてください。【放】不検出<0.5<0.4(サバ)

212 凍 7日以上 芦浜産直出荷組合 天然ブリカマ 250g 420円(税込443円) 塩焼きや煮付けなどに 熊野灘沖で水揚げされた活けめの天然ブリのカマです。



213 凍 90日 大新 とれとれいわしタタキ身 150g×2 378円(税込408円) 日本近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。

214 凍 G調味料 60日以上/卵・麦 五戸水産 手作りのいかメンチ 5個(125g) 368円(税込397円) 北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。【GMO飼料不分別】

215 凍 90日 羽野シーフーズ 国産小あじ開き銘茶干し 5枚(250g) 380円(税込410円) 国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。

216 凍 45日以上 ヤイチ 八戸前沖銀鯖一夜干し 1枚(約140g) 498円(税込538円) 八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

217 凍 7日以上 芦浜産直出荷組合 サンマ開き 3枚 420円(税込454円) 脂ののった北海道産のサンマを、薄塩の天日干しで仕上げました。解凍後、強火でさっと焼いてください。【放】不検出<0.5<0.5(サンマ)

218 凍 45日以上 羽野シーフーズ 赤魚切身干し 4枚(250g) 438円(税込473円) アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

219 凍 60日以上 五戸水産 大目まとうだい干物 2切(約140g) 448円(税込484円) 八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを薄塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

220 凍 30日以上 ヤイチ かわいい一夜干し 1枚(約230g) 645円(税込697円) 北海道産のおいらんカレイを塩のみで干し上げました。解凍後、焼物や揚げ物などに。

221 凍 90日以上 ヤイチ いか一夜干し 1枚 通常本体(約120g) 630円(税込680円) さっと焼いてください 八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

222 凍 180日 丸彦水産 網干し造り子持ちからふとししゃも 10~17尾(160g) 350円(税込378円) アイスランド産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。

223 凍 60日以上 五戸水産 生から作ったタラー一夜干し 200g 通常本体(20~23尾) 395円 378円(税込408円) 熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。【放】不検出<0.5<0.4(サバ)

224 凍 G不使用 7日以上/豆・麦・米 芦浜産直出荷組合 サバミリン干し 2枚 368円(税込397円) 熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。【放】不検出<0.5<0.4(サバ)



### 武田食品冷凍

口の中で"ほろっ"とほぐれる  
美味しさです



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

**225** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米  
**さば梅煮**  
2~4切(130g) **360円**(税込)  
脂のりが良い寒サバを料理酒と練り梅を使い、しっかりと味付けしました。

もったいない!から生まれた  
淡路由良の旨い魚

淡路島近海の天然真鯛を下焼きしてから、醤油ベースの甘辛いタレで、骨までやわらかく炊きこみ甘煮にしました。

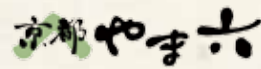
**226** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎90日/豆・麦・米  
**天然真鯛のここと煮**  
2~4尾 **440円**(税込)  
**475円**

茎わかめの美味しさと食感が楽しめます

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

**227** 冷蔵 G不使用  
武田食品冷凍 ◎60日/豆・麦・米  
**淡路産茎わかめ佃煮**  
100g **324円**(税込)  
**350円**

西京漬とともに  
歩み続けて八十余年



脂のった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**228** 冷蔵 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 銀だら西京漬**  
2切(140g) **880円**(税込)  
**950円**

アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂のった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / メダイ(国産)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**229** 冷蔵 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 目鯛西京漬**  
2切(140g) **630円**(税込)  
**680円**

国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。



**230** 冷蔵 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 紅鮭西京漬**

2切(150g) **600円**(税込)  
**648円**  
ロシア産の厳選された紅鮭を手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。



**231** 冷蔵 G調味料  
京都やま六 ◎180日以上/豆・米  
**やま六 さわらゆず味噌漬**

2切(140g) **450円**(税込)  
**486円**  
西京味噌に柚子を加えた特製調味味噌に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**232** 冷蔵 G不使用  
東北トクスイ ◎90日以上/米  
**紅鮭塩麹漬**

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



粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子 **特**  
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

**233** 冷蔵 G調味料  
淡水産 ◎15日以上/米  
**無添加明太子(上切)**  
180g **880円**(税込)  
**860円** (通常本体)  
**929円**

原材料 / スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)



**234** 冷蔵 G調味料  
淡水産 ◎30日/米  
**無添加たらこ(切子込)**

60g **358円**(税込)  
**387円**  
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



**235** 冷蔵  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然むきえび**

120g(約10-15尾) **646円**(税込)  
**698円**  
パプアニューギニア産の天然エビを一本ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使用します。



**236** 冷蔵  
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。



**237** 冷蔵  
五戸水産 ◎60日以上  
**産地一回凍結小いか**

180g **368円**(税込)  
**397円**  
八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



**238** 冷蔵  
札幌中一 ◎90日/え  
**北海道のシーフードミックス**

200g **680円**(税込)  
**734円**  
北海道近海の甘エビ、スルメイカ、水タコ、ホタテを使用。パスタやピラフ、炒め物などに。



**239** 冷蔵  
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。



**240** 冷蔵  
塩屋 ◎30日  
**徳用青森県産大和しじみ(冷凍)**

400g **750円**(税込)  
**810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。



**241** 冷蔵  
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。



**242** 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。



**243** 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、釜炊きしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



**244** 冷蔵  
海泉水産 ◎60日以上  
**しらす干し**

20g×3 **500円**(税込)  
**540円**  
遠州灘から伊勢湾で漁獲された新鮮なしらすを釜茹でして、干し上げました。解凍後、しらすおろしなどに。



**245** 冷蔵  
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。



**246** 冷蔵  
川崎北部水産加工 ◎90日  
**手ほくし紅鮭**

100g **680円**(税込)  
**734円**  
アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほくしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

ふっくらやわらか  
極上煮あなご **特**



原材料 / 真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]  
**247** 冷蔵 G不使用  
対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米  
**対馬産煮あなご**  
100g **1560円**(税込)  
**1620円**  
通常本体

うな丼やひつまぶしなどに  
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。

原材料 / うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ[醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米澱粉]、添付たれ[醤油、みりん、砂糖]、山椒(国産)

**248** 冷蔵 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 **1350円**(税込)  
**1458円**  
(タレ、山椒付)



**249** 冷蔵 G不使用  
ヤイチ ◎60日以上/豆・麦  
**いわし生姜煮**

2本(100g) **298円**(税込)  
**322円**  
八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



**250** 冷蔵  
フードサービスアサヒ ◎360日/麦  
**イワシのスパイシーフライ**

3枚(150g) **298円**(税込)  
**322円**  
国産のいわしフィレーに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

カレー風味に  
ぷりぷりのイカの食感 **特**



原材料 / ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、カレー粉末、食塩

**251** 冷蔵 G不使用  
フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦  
**イカフライカレー風味**  
5枚 通常本体 (200g) **430円** (税込)  
**454円**

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。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(パプアニューギニア海産)、パン粉[小麦粉(若手県)、生イースト、塩]、小麦粉(若手県)

**252** 冷蔵  
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**  
約5尾(120g) **700円**(税込)  
**756円**

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

本格ブイヨンが  
美味しさの決め手



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

**253** 冷蔵 G不使用  
札幌中一 ◎45日以上/え  
**シーフードパエリアの素**  
700g(3合用) **980円**(税込)  
**1058円**

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイヨンを含ませました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工

昆布の風味をまとった  
上品な天然真鯛の味わい **魚道**



原材料 / 真鯛(九州、三重県)、昆布、食塩

**254** 冷蔵  
川崎北部水産加工 ◎30日  
**天然真鯛の昆布じめ**  
6枚 **780円**(税込)  
**842円**

九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を、刺身用に切り付け昆布で締めました。

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



**255** 冷蔵 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 / 真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]  
**256** 冷蔵  
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**



### キムチ入りとん平焼き

#### 材料(2人分)

- 豚小間切れ ..... 100g
  - キャベツ..... 180g
  - キムチ..... 60g
  - 油..... 小2
  - 卵..... 2個
  - マヨネーズ..... 適宜
  - 中濃ソース..... 適宜
  - 青のり ..... 適宜
- [A]  
片栗粉 ..... 大1/2  
水..... 大1  
塩..... 少々

#### 作り方

- キャベツとキムチを5mm幅に切る。
- 卵を溶きほくしてAを加え混ぜる。
- 中火に熱したフライパンに油1を入れ、豚小間切れを炒める。
- ③に①を加えしんなりするまで炒め、ポウルに取り出す。
- フライパンに油1を入れ、②を流し入れて平らにならし、④をのせて包む。
- ⑥を皿に盛り付け、ソース、マヨネーズ、青のりをトッピングする。

### 千野さんの豚肉 (山梨県)

**特**

**257** 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 **580円**(税込) **590円**(通常本体)

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。

**258** 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) **580円**(通常本体)

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)

**268** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚ローススライス  
200g **513円**(税込) **554円**(通常本体)

やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。

**269** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚ロースブロック  
400g **1025円**(税込) **1107円**(通常本体)

キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。

**259** 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**(通常本体)

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。

**260** 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) **500円**(通常本体)

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。



豚しゃぶうどん

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

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。



**261** 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**(通常本体)

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。



**262** 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**(通常本体)

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。



**263** 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) **540円**(通常本体)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



**264** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚スペアリブ  
300g **580円**(税込) **626円**(通常本体)

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お召し上がりください。



**271** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚小間切れ  
200g **360円**(税込) **389円**(通常本体)

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。



**272** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉(餃子用)  
200g **310円**(税込) **335円**(通常本体)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



**265** 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**(通常本体)

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。



**266** 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**(通常本体)

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。



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

脂が少なく、あっさりとした豚肉の小間切れと挽き肉をセットにしました。

### 秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



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

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。



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

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。使いやすい分だけ取り出し便利です。



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

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)



**273** 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**(通常本体)

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。



**274** 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**(通常本体)

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。



**275** 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**(通常本体)

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。



**281** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ムネ肉徳用  
500g **740円**(税込) **799円**(通常本体)

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。



**283** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先  
400g **440円**(税込) **475円**(通常本体)

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



**282** 凍  
秋川牧園 ◎270日  
秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)  
350g **630円**(税込) **680円**(通常本体)

モモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**276** 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**(通常本体)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



**277** 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**(通常本体)

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。



**284** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏とり皮  
200g **250円**(税込) **270円**(通常本体)

濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。



**285** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ  
200g **358円**(税込) **340円**(通常本体)

モモ肉、ムネ肉をミンチにしました。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



**286** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ  
1枚 **1980円**(税込) **1850円**(通常本体)

ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



**287** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス  
180g **1120円**(税込) **1210円**(通常本体)

モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きステーキなどに。2.5mm厚。



**288** 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**(通常本体)

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。



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

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。



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

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。

### 国産熟成牛 (北海道)



**291** 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**(通常本体)

歯ごたえと旨みがあるロースです。



**292** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛カレーシチュー用  
200g **840円**(税込) **907円**(通常本体)

煮込み料理に最適な角切りです。



**293** 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**(通常本体)

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。



**294** 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**(通常本体)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



**295** 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) **700円**(通常本体)

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。



**296** 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**(通常本体)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



**296** **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**(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〕



**297** **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**(税込)  
丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**298** **蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ボンレスハムブロック**  
80g **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〕



**299** **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**(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〕



**302** **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**(税込)  
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〕



**303** **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**(税込)  
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〕



**304** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**粗挽きウインナー**  
160g **384円**(税込) **415円**(税込)  
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〕



**305** **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**(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〕



**306** **蔵** **G**不使用  
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦  
**無添加焼豚ブロック**  
120g **645円**(税込) **697円**(税込)  
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



**307** **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**(税込)  
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**308** **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**(税込)  
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〕



**309** **凍** **G**不使用  
中津ミート ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
125g **330円**(税込) **356円**(税込)  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**見た目も豪華な骨付きハム** **特**



**300** **凍**  
中津ミート ◎180日  
**アイสบayn(骨付きハム)**  
1本(500g以上) **1400円**(通常本体) **1200円**(税込) **1296円**(税込)  
丹沢高原豚の前すね肉を塩漬けにしボイルしました。解凍後、お好みの厚さにスライスしてください。残った骨は煮込むとよいダシが出ます。〔GMO飼料不使用〕

原材料/骨付き豚前すね肉〔GMO飼料不使用〕、食塩、粗糖、香辛料(ガーリック、ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

**ふっくらとやさしい味の小さなウインナー**



**301** **凍** **蔵**  
中津ミート ◎7日  
**徳用皮なしビーウインナー**  
240g **560円**(税込) **605円**(税込)  
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でも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料

**いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ** **特**



**310** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 ◎180日/豆・麦・米  
**ジャージャーめんのたれ**  
120g(2食分) **460円**(通常本体) **450円**(税込) **486円**(税込)  
豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚肉、中辛味噌、長ねぎ、砂糖、醤油、生姜、ごま油、にんにく、菜種油、発酵調味料、一味唐辛子

**滋味深い短角牛のぜいたくな味わい**



**311** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 ◎180日/乳・麦  
**総合農舎山形村のミートソース**  
120g×2 **598円**(税込) **646円**(税込)  
うまみの濃い短角牛と豚肉の合挽肉をたっぷり使った本格的な味わいのミートソース。〔GMO飼料不使用〕

原材料/玉ねぎ、牛肉(岩手県)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

**良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!**



**312** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 ◎180日/卵・麦  
**短角牛と佐助豚のハンバーグ**  
1個(160g) **580円**(税込) **626円**(税込)  
短角牛と佐助豚の合挽肉を使ったハンバーグ。解凍後、焼いてください。〔牛・卵GMO飼料不使用、豚肉GMO飼料不分別〕

原材料/牛肉(岩手県)、豚肉(国産)、玉ねぎ、鶏卵、乾燥パン粉、牛脂、食塩、砂糖、黒胡椒

**スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり**



**313** **凍** **G**不使用  
総合農舎山形村 ◎180日  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **598円**(税込) **646円**(税込)  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

原材料/鶏挽肉、玉ねぎ、トマトピューレ、菜種油、生姜ペースト、ニンニクペースト、ガラムマサラ、食塩、ターメリック、フェネグリーク、パプリカ、レッドペッパー、カルダモン、ローレル、クローブ

**秋川牧園のお惣菜**

**しっとりやわらかな食感** **特**



**314** **凍**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/米  
**秋川若どりサラダチキン**  
100g **358円**(通常本体) **348円**(税込) **376円**(税込)  
秋川若鶏のむね肉を使い、とりがらスープなどであっさりとした味に仕上げました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩

**凍ったままトースターで温めるだけ!**



**315** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 ◎12ヶ月/乳・麦・米  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込) **570円**(税込)  
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他乳製品GMO飼料不分別〕

原材料/牛乳、マカロニ、じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、菜種油、砂糖、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペーパー

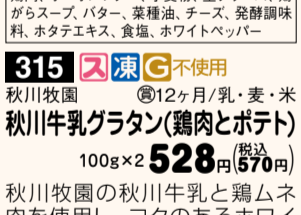


**316** **凍** **G**不使用  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・麦  
**お徳用チキンナゲット**  
400g **720円**(税込) **778円**(税込)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**317** **凍**  
秋川牧園 ◎1年  
**とりがらスープ**  
50g×5 **420円**(税込) **454円**(税込)  
新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます**



**322** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **480円**(税込) **518円**(税込)

**飛鳥食品の手作り本格点心**



**323** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦・米・え  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
25個(415g) **760円**(通常本体) **730円**(税込) **788円**(税込)  
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〕

原材料/キャベツ、豚肉、エビ、菜種油、醤油、長ねぎ、砂糖、食塩、生姜、ごま油、清酒、小麦粉

**飛鳥食品の人気商品**



**324** **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**  
12個(180g) **380円**(税込) **410円**(税込)

**のどをツルンと通りすぎる食感が格別です** **特**



**325** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 ◎40日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
6個(192g) **525円**(税込) **567円**(税込)  
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**春のマストミフェア 第7弾**

**夕食のもう一品やお弁当のおかず** **特**



**318** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米  
**ひとくちまぐろカツ**  
150g **440円**(通常本体) **410円**(税込) **443円**(税込)  
マグロをじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、衣〔パン粉、小麦粉、鶏卵〕、菜種油、魚醤、砂糖、食塩、コショウ

**お弁当にもぴったりなサイズ** **特**



**319** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**鳴門金時芋のお弁当コロッケ**  
120g **315円**(通常本体) **298円**(税込) **322円**(税込)  
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/さつまいもペースト(徳島県)、衣〔パン粉、小麦粉、鶏卵〕、菜種油、マグロ、生クリーム、馬鈴薯澱粉、砂糖、醤油、米発酵調味料、酒、食塩、生姜、コショウ

**特**



**320** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**神山鶏のとり南蛮**  
200g **368円**(通常本体) **358円**(税込) **387円**(税込)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**特**



**321** **凍** **G**不使用  
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米  
**黒酢の酢豚**  
330g **598円**(通常本体) **570円**(税込) **616円**(税込)  
香川県の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**特**



**326** **凍** **G**不使用  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作りミニ肉まん**  
5個(250g) **398円**(税込) **430円**(税込)  
しっかりと味を付けた餡をもちもちとした生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**特**



**327** **凍**  
飛鳥食品 ◎60日以上/麦  
**飛鳥のあんまん**  
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税込)  
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**特** 歯触りがよく、具たくさん寄せ揚げです



原材料/野菜[れんこん、玉ねぎ、枝豆、生姜]、魚肉[鱈のすり身]、エビ、馬鈴薯澱粉、小麦粉、豚脂、食塩、醤油、発酵調味料、砂糖、酢、こしょう、重曹、菜種油

**328** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え  
**れんこんとえびの寄せ揚げ**  
6個(120g) 通常本体 **410**円(税込) **420**円(税込)

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

**特** 旨みたっぷりのスープがじゅわっと♪



原材料/皮[小麦粉、ミックス粉(小麦粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、加工澱粉)、ラード、植物油(大豆油)、食塩]、具材[セラチン、豚肉、醤油、セラチンパウダー、砂糖、オキスターエキス、ごま油、生姜、長ねぎ、酵母エキス、コショウ]

**329** **凍** **G** 調味料  
カインズ(香港第一) ◎180日以上/豆・麦  
**小籠包**  
25g×8個 通常本体 **450**円(税込) **435**円(税込)

国産豚をベースとした具材を国産小麦粉を使った特製の皮で包みました。冷凍のまま蒸してください。[GMO飼料不分別]



**330** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**  
90g×2 **360**円(税込) **389**円(税込)

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用] [豚脂・卵GMO飼料不分別]



**331** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306**円(税込) **330**円(税込)

国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。[GMO飼料不使用]



**332** **凍** **G** 不使用  
カインズ ◎360日/豆・麦  
**鉄鍋しそ入り餃子**  
30g×6個 **350**円(税込) **378**円(税込)

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]



**336** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(塩味)**  
180g×2 **498**円(税込) **538**円(税込)

じっくり作った鶏からスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。[GMO飼料不分別]



**337** **G** 調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・辛口(レトルト)**  
200g **230**円(税込) **248**円(税込)

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**338** **G** 調味料  
ムソー ◎1年/乳・麦  
**野菜カレー・甘口(レトルト)**  
200g **230**円(税込) **248**円(税込)

たっぷりの野菜と、国産小麦粉や粗糖などの厳選した原料をじっくり煮込みました。温めてください。[GMO飼料不分別]



**339** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
10枚 **480**円(税込) **518**円(税込)

北海道美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

**冷凍野菜**



**340** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎365日以上  
**オーガニックミックスベジタブル**  
250g **298**円(税込) **322**円(税込)

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



**341** **凍**  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550**円(税込) **594**円(税込)

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



**344** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちうどん**  
200g×2 **240**円(税込) **259**円(税込)

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



**345** **凍**  
山本食品 ◎365日/そば  
**生冷長野県産十割そば**  
130g×2 **540**円(税込) **583**円(税込)

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。



**346** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン**  
120g×2 **250**円(税込) **270**円(税込)

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



**347** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン 鯉醤油**  
120g×2 スープ付 **360**円(税込) **389**円(税込)

全粒粉なまラーメンに、鯉醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]



**342** **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(税込)

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。



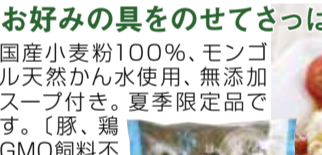
**343** **凍**  
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月  
**冷凍ブルーベリー**  
100g **514**円(税込) **555**円(税込)

奈良県五條市産の無農薬・無化学肥料栽培のブルーベリーです。そのままや、アイス、ヨーグルトのトッピングなどに。



**348** **蔵** **G** 調味料  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**日本の中華麺 味噌**  
120g×2 **348**円(税込) **376**円(税込)

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。



**349** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 冷中華(醤油味)**  
120g×2 **350**円(税込) **378**円(税込)

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



**350** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**  
150g×2 **368**円(税込) **397**円(税込)

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スなソースをつけました。



**351** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **210**円(税込) **227**円(税込)

やまゆり®と金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。



**352** **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230**円(税込) **248**円(税込)

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。



**353** **蔵** **G** 不使用  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
**庄内赤かぶ漬**  
250g 通常本体 **450**円(税込) **420**円(税込)

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。



**358** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430**円(税込) **464**円(税込)

旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感を残して仕上げました。[GMO飼料不使用]



**359** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290**円(税込) **313**円(税込)

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だしで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



**360** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**国産たけのこご飯の素**  
170g(2合用) **345**円(税込) **373**円(税込)

和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



**361** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
40g **215**円(税込) **232**円(税込)

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

**ラーメンのトッピングや箸休めとしてどうぞ!**



**362** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦  
**国産味付メンマ**  
90g **450**円(税込) **486**円(税込)

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

**御用蔵・ヤマキ醸造**

歯切れの良い大根の食感と程良い甘さがくせになる美味しさ



**354** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**香味べったら漬**  
1ヶ **500**円(税込) **540**円(税込)

特別栽培大根を粕あま酒に漬けて、御用蔵醤油に漬け込みました。

しその香りや生姜・みょうがなど香味野菜の自然な風味



**355** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**御用蔵しば漬**  
100g **480**円(税込) **518**円(税込)

国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。



**356** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米  
**御用蔵福神漬**  
100g **398**円(税込) **430**円(税込)

契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。



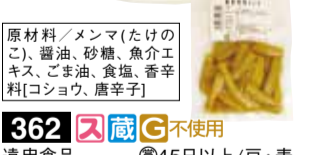
**363** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **230**円(税込) **248**円(税込)

中国産のザーサイを原料に、かつおだし、魚醤、洗双糖、発酵調味料、食酢、ごま油、天日塩、コショウで味付けしました。



**364** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**ピーナッツみそ**  
80g **280**円(税込) **302**円(税込)

千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ペーストの味噌にからめました。



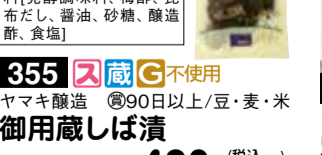
**365** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**黒酢もずく**  
100g **335**円(税込) **362**円(税込)

沖縄県産もずくを玄米黒酢、近藤醸造の醤油、種子島産の粗糖で、よりさっぱりとした味わいに仕上げました。



**357** **蔵** **G** 不使用  
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米  
**蜂蜜入らっきょう漬**  
150g **480**円(税込) **518**円(税込)

国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。



**366** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うすら豆**  
100g **220**円(税込) **238**円(税込)

北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



**367** **蔵**  
南部フーズ ◎13日  
**塩えんどう**  
100g **176**円(税込) **190**円(税込)

カナダ産の薄えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。



昆布、かつお節、鶏団子から天然の旨みが出ています



原材料/だし汁 [鰹節、宗田節、鯖節、椎茸、昆布]、大根、厚揚げ、卵、鶏団子、こんにゃく、ちくわ、醤油、砂糖、食塩

368 冷蔵不使用
かじかわ農場食品 90日/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g 530円(税込) (572円)



369 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g 810円(税込) (875円)



370 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 10日/米
姫なると
90g 310円(税込) (335円)



371 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 7日/米
さつま揚げ
34g×4 300円(税込) (324円)



372 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 7日/米
揚げボール
12g×8 275円(税込) (297円)



373 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 7日/米
ごぼう巻き
33g×4 310円(税込) (335円)



374 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 7日/米
きんぴら揚
60g×2 305円(税込) (329円)



375 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 15日/麦
イワシハンペン
37g×5 310円(税込) (335円)



376 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 7日以上/麦
いわしつみれ
10個 200円(税込) (216円)



377 凍不使用
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)



378 凍不使用
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)

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



原材料/魚肉(タラ(国産))、豆腐(大豆(国産))を含む、米油(国内製造)、人参(国産)、たけのこ(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、ごぼう(国産)、しいたけ(国産)、枝豆(大豆(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料

379 凍不使用
高橋徳治商店 30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個 通常本体(175g) 300円 290円(税込) (313円)

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味がまぼこ



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

381 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)



380 凍不使用
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)



384 冷蔵不使用
かじかわ農場食品 90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g 210円(税込) (227円)



385 冷蔵不使用
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)



386 常温
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)

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

389 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
桜豆腐
330g 360円(税込) (389円)

濃厚な胡麻の風味



原材料/大豆(国産)、にがり、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、有機JAS黒ごまペースト(ポリビア産)

390 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g 通常本体 278円 260円(税込) (281円)

大豆屋 絹豆腐

391 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g 278円(税込) (300円)

丸和のきぬ豆腐

392 冷蔵不使用
丸和食品 5日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g 165円(税込) (178円)

お一人様きぬとうふ

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

大豆屋 木綿豆腐

394 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g 289円(税込) (312円)

丸和のもめん豆腐

395 冷蔵不使用
丸和食品 5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g 180円(税込) (194円)

お一人様もめんとうふ

396 冷蔵不使用
おかべや 4日/豆
お一人様もめんとうふ
180g 120円(税込) (130円)

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!

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。

397 冷蔵不使用
丸和食品 5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 180円(税込) (194円)

豆腐ステーキを大根おろしでさっぱりと!

木綿豆腐をしっかりと水をしきり、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。

399 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g 310円(税込) (335円)

青大豆の旨みを逃がさず寄せました



原材料/国産青大豆(主に山形)、海水ニガリ

398 冷蔵不使用
丸和食品 5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 230円 220円(税込) (238円)

野菜の自然の甘味がおいしい季節のがんもです



原材料/大豆、冷凍ホルコーン、玉ねぎ、人参、大和芋、塩、白ゴマ、菜種油

405 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
季節のがんも(コーンと玉ねぎ)
2枚 398円(税込) (430円)



403 冷蔵不使用
丸和食品 5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) 180円(税込) (194円)



404 冷蔵不使用
おかべや 4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
2個 150円(税込) (162円)



400 冷蔵不使用
大豆屋 4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 198円(税込) (214円)



401 冷蔵不使用
丸和食品 7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 165円(税込) (178円)



402 凍不使用
丸和食品 60日/豆
きざみ揚げ
100g 215円(税込) (232円)



406 冷蔵不使用
丸和食品 7日/豆
ねぎ入り貝だくさんがんも
80g×2枚 通常本体 329円 315円(税込) (340円)



407 冷蔵不使用
丸和食品 7日/豆・え
お好み風がんも
5個 275円(税込) (297円)



408 冷蔵不使用
丸和食品 15日以上/豆・麦・米・え
味付け入り京がんも2袋
10ヶ入×2 通常本体 636円 580円(税込) (626円)



409 冷蔵不使用
丸和食品 30日/豆
丸和のおから(生)
200g 157円(税込) (170円)



国産大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

仕込む日の朝に  
大豆をひき割り  
仕上げていきます



おまとめ  
特価

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、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)

410 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  
タレ・カラシ付 **198円(税込)** (214円)

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。

北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

414 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)** (171円)

415 W規格 登喜和食品 7日/豆・麦・米

**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2×2 通常本体  
タレ・カラシ付 **298円(税込)** (322円)



410 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  
タレ・カラシ付 **198円(税込)** (214円)

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 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)** (225円)

茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。  
[放] 不検出 <1.0<1.0 (大豆)



416 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)** (151円)

宮城県南の方町砥落(おとし)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。



417 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)** (173円)

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。



412 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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。



413 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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

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。



418 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)** (184円)

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

そば粉が香るもっちりとした食感のスコーン

4~6月限定



原材料/小麦粉(九州)、牛乳、そば粉(長野県)、砂糖(鹿児島)、ホシノ酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

419 G不使用 デニッシュハウス 4日/乳・麦・米・そば

**そば粉のスコーン3個入**  
3個(約159g) 通常本体 **375円(税込)** (405円)

そば粉30%配合し、卵・バターは入れずにそば粉の香りを引き出し焼き上げたスコーンです。

新商品  
お試し  
特価

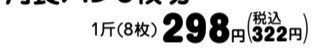
420 G不使用 デニッシュハウス 4日/麦・米

**麦のかをり(南のめくみ)6枚切**  
1斤(6枚) **260円(税込)** (281円)



421 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)** (322円)



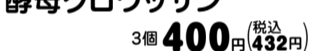
424 G不使用 栄屋製パン 3日/卵・乳・豆・麦

**栄屋ロールパン**  
5個 **230円(税込)** (248円)



425 G不使用 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)** (432円)



422 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)



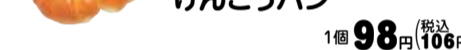
423 G不使用 おかべや天然パン工房 4日/豆・麦・米

**山型豆乳食パン6枚切**  
1斤(6枚) **400円(税込)** (432円)



426 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)



427 G不使用 栄屋製パン 3日/卵・乳・豆・麦

**ハンバーガー用バンズ**  
4個入 **200円(税込)** (216円)



焼きたてふわふわをそのまま食卓に♪

国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油〔乳製品GMO飼料不分別〕



428 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)



ぶ厚いトーストで召し上がれ♪

小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕



429 デニッシュハウス 4日/乳・麦・米

**イギリス酵母パン**  
1.5斤 **430円(税込)** (464円)



栄養価の高いライ麦パンはよく噛んで召し上がれ♪

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母



430 G不使用 サンタハウス 6日/麦

**ライ麦パン**  
1個 通常本体 **290円(税込)** (313円)



カレンツとクルミを生地に練りこみ焼き上げました

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ



431 G不使用 サンタハウス 6日/麦

**ミックスバートル(パン)**  
1本 **370円(税込)** (400円)



どこか懐かしい素朴なパン

パッケージ変更しました



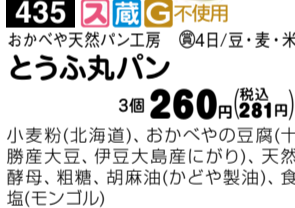
434 G不使用 デニッシュハウス 4日/乳・麦・米

**シナモンレーズン**  
1個(約65g) **160円(税込)** (173円)



とうふ丸パン

435 G不使用 おかべや天然パン工房 4日/豆・麦・米

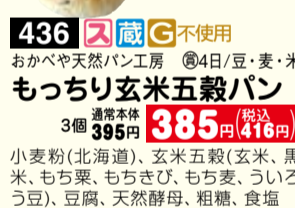


3個 通常本体 **260円(税込)** (281円)

小麦粉(北海道)、おかべやの豆腐(十勝産大豆、伊豆大島産にがり)、天然酵母、粗糖、胡麻油(かどや製油)、食塩(モンゴル)

もちり玄米五穀パン

436 G不使用 おかべや天然パン工房 4日/豆・麦・米



3個 通常本体 **385円(税込)** (416円)

小麦粉(北海道)、玄米五穀(玄米、黒米、もち栗、もちきび、もち麦、うるち豆)、豆腐、天然酵母、粗糖、食塩

ヘルシーなベークルにごまをたっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)



432 G不使用 サンタハウス 6日/麦

**セサミベークル**  
2個 **257円(税込)** (278円)



食べごたえ十分の特製ピザトマト

国産小麦粉、塩、無塩バター(GMO飼料不分別)、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーターズ(GMO飼料不分別)、なたね油、パン粉



433 G不使用 サンタハウス 5日/乳・麦

**ピザトマト**  
直径13cm **330円(税込)** (356円)



植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン



440 無茶々園(愛媛県) 10ヶ月

**甘夏と伊予柑のマーマレード**  
220g **600円(税込)** (648円)

愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

旬の果物にとろ〜りハチミツを♪



442 創健社 240日/豆

**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **285円(税込)** (308円)

豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

動物性原料不使用のポターージュ



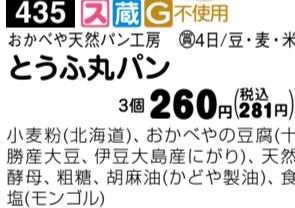
446 創健社 360日以上/米

**カラダにやさしいごぼうポターージュ**  
39g(13g×3袋) **375円(税込)** (405円)

国産のごぼう、じゃがいも、玉ねぎを使用。お湯を加えかき混ぜれば、トロトロの食感のポターージュになります。

生チョコレートペースト

441 創健社 180日/乳・豆



160g 通常本体 **420円(税込)** (454円)

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

オニオンスープ

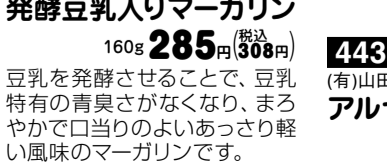


447 創健社 180日以上/豆・麦

**オニオンスープ**  
6g×4食 **495円(税込)** (535円)

淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

発酵豆乳入りマーガリン



442 創健社 240日/豆

**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **285円(税込)** (308円)

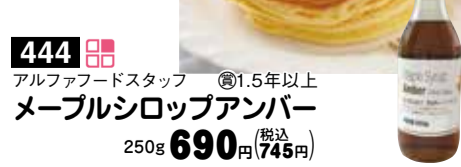
生チョコレートペースト



441 創健社 180日/乳・豆

160g 通常本体 **420円(税込)** (454円)

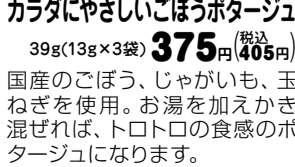
玄米フレーク・フロスト



445 ムソー 10ヶ月/米

**玄米フレーク・フロスト**  
150g **360円(税込)** (389円)

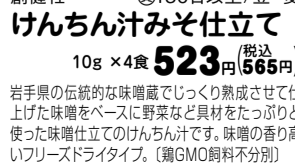
カラダにやさしいごぼうポターージュ



446 創健社 360日以上/米

**カラダにやさしいごぼうポターージュ**  
39g(13g×3袋) **375円(税込)** (405円)

けんちん汁みそ仕立て



448 創健社 150日以上/豆・麦

**けんちん汁みそ仕立て**  
10g×4食 **523円(税込)** (565円)

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕



**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

**穂の香卵**

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 **270**)

6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 **189**)  
〔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**

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 **281**)

6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 **194**)  
〔放〕不検出 <2.0<2.2

パッケージ変更予定

秋川牧園 / 卵  
**秋川牧園の卵 10個**  
10個(S~Lサイズ) **400** (税込 **432**)

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

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵  
**平飼いの有精卵10個**  
10個 **495** (税込 **535**)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼いの無洗卵。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <1.8<2.0

よつ葉乳業 ◎6日/乳  
**よつ葉牛乳**  
1ℓ **260** (税込 **281**)

よつ葉乳業 ◎6日/乳  
**よつ葉ノンホモ牛乳**  
1ℓ **268** (税込 **289**)

よつ葉乳業 ◎6日/乳  
**よつ葉低脂肪牛乳**  
1ℓ **235** (税込 **254**)  
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <0.9<1.1

よつ葉乳業 ◎6日/乳  
**ブラウンスイス牛乳**  
500ml **215** (税込 **232**)

よつ葉乳業 ◎6日/乳  
**山地酪農牛乳**  
1ℓ **398** (税込 **430**)  
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** (税込 **113**)  
1000ml **270** (税込 **292**)  
〔放〕不検出 <0.9<1.0

よつ葉乳業 ◎16日/乳  
**よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **245** (税込 **265**)  
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飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <1.9<2.2

木次乳業 ◎8日/乳  
**木次カフェオレ**  
500ml **180** (税込 **194**)  
1ℓ **300** (税込 **324**)

よつ葉乳業 ◎18日/乳  
**とろっとなめらかヨーグルト**  
400g **245** (税込 **265**)  
発酵後に攪拌しなめらかにする「前発酵製法」でとろっとさせたプレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕

函南東部農協 ◎13日/乳  
**飲んでやさしいヨーグルト**  
500ml **195** (税込 **211**)  
1000ml **330** (税込 **356**)  
〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)

函南東部農協 ◎10日/乳  
**丹那全乳ヨーグルト**  
500g **275** (税込 **297**)  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
**よつ葉のむヨーグルトプレーン**  
250g **160** (税込 **173**)

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳  
**よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン**  
80g **145** (税込 **157**)  
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳  
**よつ葉シュレッドチーズ**  
250g **485** (税込 **524**)  
原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ

よつ葉乳業 ◎90日/乳  
**よつ葉スライスチェダー**  
100g(4枚) **360** (税込 **389**)

よつ葉乳業 ◎180日/乳  
**よつ葉カマンベールチーズ**  
90g **390** (税込 **421**)  
北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕

函南東部農協 ◎35日/乳  
**南箱根のモッツアレラチーズ**  
100g **585** (税込 **632**)  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎17日/乳  
**よつ葉のヨーグルト**  
90g×3個 **215** (税込 **232**)  
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックピフィズ菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕  
〔放〕不検出 <2.0<2.4

函南東部農協 ◎12日/乳  
**丹那N-1ヨーグルト**  
90g×3個 **270** (税込 **292**)  
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〕  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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** (税込 **313**)  
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〕  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎9日/乳  
**よつ葉生クリーム**  
200ml **362** (税込 **391**)  
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〕  
〔放〕不検出 <1.5<1.7

函南東部農協 ◎5日/乳  
**丹那生クリーム**  
200ml **435** (税込 **470**)  
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕

よつ葉乳業 ◎12日/乳  
**丹那全乳ヨーグルト**  
500g **275** (税込 **297**)  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎12日/乳  
**丹那N-1ヨーグルト**  
90g×3個 **270** (税込 **292**)  
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〕  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

よつ葉乳業 ◎9日/乳  
**よつ葉生クリーム**  
200ml **362** (税込 **391**)  
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〕  
〔放〕不検出 <1.5<1.7

よつ葉乳業 ◎2日以上/卵・乳  
**牧場のカスタードプリン**  
100ml **210** (税込 **227**)  
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの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〕

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  
471 白米 2kg **950** (税込 **1026**)  
472 白米 5kg **2300** (税込 **2484**)  
473 玄米 5kg **2200** (税込 **2376**)  
千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.4

山形県 庄内協同ファーム  
**庄内つや姫** 低農薬無化学肥料  
480 白米 5kg **2900** (税込 **3132**)  
481 玄米 5kg **2660** (税込 **2873**)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.1<1.1  
**庄内ササニシキ** JAS  
482 玄米 2kg **1500** (税込 **1620**)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。  
**庄内ササニシキ** 低農薬無化学肥料  
483 白米 5kg **2650** (税込 **2862**)  
484 玄米 5kg **2430** (税込 **2624**)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0

山形県 庄内協同ファーム  
**庄内ひとめぼれ** 低農薬無化学肥料  
485 白米 5kg **2650** (税込 **2862**)  
486 玄米 5kg **2430** (税込 **2624**)  
山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0  
**庄内でわのもち** 除草剤無化学肥料  
487 もち米 2kg **1100** (税込 **1188**)  
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

秋田県 ライスロッヂ大湯  
**あきたこまち** 無農薬無化学肥料  
474 白米 2kg **1429** (税込 **1543**)  
475 七分胚芽米 2kg **1429** (税込 **1543**)  
476 白米 5kg **3288** (税込 **3551**)  
477 七分胚芽米 5kg **3288** (税込 **3551**)  
478 玄米 5kg **2975** (税込 **3213**)  
**あきたこまち** 除草剤無化学肥料  
479 白米 5kg **2720** (税込 **2938**)  
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0

高知県 高生連  
**高知コシヒカリ** 低農薬低化学肥料  
488 白米 5kg **2660** (税込 **2873**)  
489 玄米 5kg **2430** (税込 **2624**)  
高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合  
**九州産にこまる** JAS  
490 白米 2kg **1500** (税込 **1620**)  
491 白米 5kg **3580** (税込 **3866**)  
492 玄米 2kg **1380** (税込 **1490**)  
493 玄米 5kg **3300** (税込 **3564**)  
鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180555 低農薬無化学肥料  
三芳村蛸まい研究会 / 米  
**みよし村発芽玄米**  
720g **933** (税込 **1008**)  
180567 JAS  
庄内協同ファーム / 米  
**古代米 白山紫黒**  
300g **680** (税込 **734**)

180579  
創健社 ◎360日/米  
**国産八穀**  
170g **467** (税込 **504**)

180580 希少なダイシモチ  
創健社 ◎180日以上  
**愛媛県産 もち麦**  
300g **430** (税込 **464**)

180592 無農薬無化学肥料  
ライスロッヂ大湯 / 米  
**米ぬか**  
1kg **198** (税込 **214**)  
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。  
180609  
マルアイ食品 ◎1年/米  
**補充用熟成ぬか**  
400g **250** (税込 **270**)  
米ぬかを麹化し、旨みを引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

**あんこの優しい甘さが  
うれしいミニサイズ♪**



原材料/ミックス粉  
[小麦粉、砂糖、米  
粉、重曹、食塩]、餡  
[砂糖、小豆、寒天、  
食塩]、米酢

**494** **凍** 不使用  
ハマセイ 360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **380円**(税込)  
北海道産小倉餡をたっぷり使  
用した食べきりのミニサイズ。  
温めてください。



**495** 不使用  
アリモト 120日/豆・麦・米  
**玄米煎餅・特製米あやひめ使用**  
15枚 **318円**(税込)  
玄米、醤油、てんさい糖



**496** 凍 不使用  
ニココー 365日/卵・豆・麦  
**豆乳カステラ**  
5切 **328円**(税込)  
砂糖、鶏卵〔GMO飼料不分別〕、小麦  
粉、豆乳、水あめ

**今季初 冷やして美味しく♪ 和のデザート**

**吉野くず粉を使用した  
みずみずしく風味豊かなわらび餅**



**497** 凍 不使用  
フルーツバスケット 70日/豆  
**吉野葛わらび餅**  
140g×2個 通常本体 **625円**(税込)  
〔きな粉付〕 **615円**(税込)  
664円  
原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、本  
葛粉(奈良県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、有機  
こんにやく粉(群馬県)、寒天(長野県)、本わ  
らび粉(鹿児島県)、きな粉(大豆、砂糖、塩)  
吉野の葛粉を使用した風味豊  
かなわらび餅です。冷蔵庫で冷  
やしてから、お召上がりくだ  
さい。

**小粒でちょうどいい、  
冷やしてつるんと食べ  
たいデザート**



**498** 凍 不使用  
サンコー 150日  
**小粒水ようかん**  
16g×12 **300円**(税込)  
324円  
食べやすい、一口サイズの水よ  
うかんです。良質の小豆こしあ  
んと、甜菜糖の甘さが特徴で  
す。

**手軽にお召上がりい  
ただけるカップ入り**



**499** 凍 不使用  
ムソー 60日/豆・麦・米  
**ところてん(たれ付)**  
200g **202円**(税込)  
218円  
(固形量180g)  
国内産天草を100%使用した  
ところてんに、さっぱりと食べ  
ていただける、特製の三杯酢を  
添付しました。



**500** 凍 不使用  
創健社 120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **165円**(税込)  
178円  
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



**501** 凍 不使用  
サンコー 60日/豆・麦・米・え  
**小魚スナック**  
55g **240円**(税込)  
259円  
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、  
えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗  
糖)、食塩、こま(白すりこま、黒いりこま)、ア  
オウ、ハトムシ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

**寒天とこんにやく粉で作った  
くちどけのよいゼリーです**



**502** 凍 不使用  
フルーツバスケット 45日以上  
**FBミニカップゼリー-みかん**  
22g×12個 **340円**(税込)  
367円  
国内産のみかん果汁を使用して  
作ったゼリーです。冷やしま  
すと一層美味しくお召上がり  
いただけます。



**503** 凍 不使用  
フルーツバスケット 45日以上  
**FBミニカップゼリー-りんご**  
22g×12個 **320円**(税込)  
346円  
りんご果汁、ビートグラニュー糖、寒  
天、レモン果汁、こんにやく粉



**504** 凍 不使用  
フルーツバスケット 45日以上  
**FBミニカップゼリー-ぶどう**  
22g×12個 **345円**(税込)  
373円  
砂糖(北海道産ビート)、濃縮ぶどう果汁  
(アメリカ産有機)、有機レモン果汁(ス  
ペイン・イタリア)、寒天、こんにやく粉

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**

**ノーワックス、無燻蒸  
だから安心です**



**505** 凍 不使用  
ネオファーム 6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g **328円**(税込)  
354円  
天日でたっぷり乾燥させた、ミ  
ネラル、カルシウムがバランス  
よく含まれたヘルシースナック  
です。



**506** 凍 不使用  
ネオファーム 6ヶ月  
**ドライブルーベリー**  
40g **510円**(税込)  
551円  
ブルーベリー(アメリカ海外認証)



**507** 凍 不使用  
ネオファーム 6ヶ月  
**アーモンドロースト3袋**  
50g 通常本体 **1178円**(税込)  
1272円  
×3  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認  
定)



**508** 凍 不使用  
ネオファーム 6ヶ月  
**松の実**  
30g **468円**(税込)  
505円  
中国産松の実



**509** 凍 不使用  
ネオファーム 12ヶ月  
**赤レンズ豆**  
120g **215円**(税込)  
232円  
トルコ産オーガニックのレンズ豆で  
す。

**自然の恵みがたっぷり詰まっています！**

**歯ごたえと香ばしさが  
魅力の落花生です**



**510** 凍 不使用  
大原農園(中井町) 6ヶ月/落  
**大原さんのから付落花生**  
200g 通常本体 **900円**  
870円(税込)  
940円  
神奈川県中井町の大原好文さん  
が農業・化学肥料不使用栽培し  
た落花生を、さや煎りました。

**どこかなつかしくてほ  
っとする、やさしい甘み**



**511** 凍 不使用  
さんさんファーム 60日  
**市田柿を使った干し柿**  
200g 通常本体 **780円**  
748円(税込)  
808円  
市田柿は約600年前から伊那  
谷に多く見られた在来の渋柿  
を使用。低農薬・無化学肥料栽  
培柿を無漂白・無くん蒸で作  
りました。

**むっちりとした素朴な甘  
みをお楽しみください。**



**512** 凍 不使用  
さんさんファーム 30日以上  
**さんさん干しいもミックス**  
200g **600円**(税込)  
648円  
無農薬の自家製さつま芋を使  
用。苗はJAS有機栽培。6品種  
の中から何種類かの組み合わせ  
のおまかせセットです。

**兵庫県淡路島 弁天堂**

**北海道産のマスカルポーネ、クリームチ  
ーズをたっぷり使用。トロトロの口どけ**



**513** 凍 不使用  
弁天堂 30日/卵・乳・麦  
**弁天堂半熟とろりんティラミス**  
2個 **720円**(税込)  
778円  
こってりとコクのあるイタリアンデザート。夏は  
冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してくだ  
さい。包材込みで約95g前後になります。

**ふんわりとした  
どこか懐かしいロールケーキです**



**514** 凍 不使用  
弁天堂 10日以上/卵・乳・豆・麦  
**黒豆きなこロールケーキ**  
1個(約9cm) **720円**(税込)  
778円  
香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさ  
しい甘みがマッチしています。冬は常温解凍で夏  
は冷蔵庫で解凍の上お召上がりください。

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

**甘みの中に国産ほうじ茶のまろやか  
な苦みが心地よくひろがります**



**515** 凍 不使用  
菓房はら山 120日/米  
**ほうじ茶大福**  
40g×5 **630円**(税込)  
680円  
国産の有機もち米を蒸しあげて作ったむっちり  
とやわらかいお餅でほうじ茶パウダーを混ぜ込  
んだ餡を包みました。小ぶりののでちょっと食  
べたい時にも。

**ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん**



**516** 凍 不使用  
菓房はら山 150日/卵・乳・麦  
**風の鶏(白餡)**  
40g×4個 **480円**(税込)  
518円  
**517** 凍 不使用  
菓房はら山 60日/卵・乳・麦・米  
**バターどら焼**  
60g×3個 **630円**(税込)  
680円

**木次の  
プレミアムアイスクリーム**



**518** 凍 不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **299円**(税込)  
323円  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼  
いされている鶏の有精卵黄を使用し  
た贅沢な仕上がりです。〔卵・乳GMO  
飼料不使用〕

**519** 凍 不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **299円**(税込)  
323円  
選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産  
あずき「大納言」を使用しました。〔卵・  
乳GMO飼料不使用〕

**520** 凍 不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ビターチョコ**  
120ml **299円**(税込)  
323円  
国産ビートグラニュー糖による自然な甘さ  
と牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイ  
スクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風  
味が味わえます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**521** 凍 不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ストロベリー**  
120ml **299円**(税込)  
323円  
木次自慢の生乳を贅沢に使用してい  
ます。国産ビートグラニュー糖による  
自然な甘さが莓の甘酸っぱさを引き  
立てます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**522** 凍 不使用  
木次乳業 卵・乳  
**VANAGA ブルーベリー**  
120ml **299円**(税込)  
323円  
なめらかなクリームに溶け合う新鮮  
なブルーベリーの香りと果肉のやさ  
しい舌ざわりが特徴です。〔卵・乳  
GMO飼料不使用〕

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。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

**525** 吉川農園  
**くき茶(緑茶)**  
100g **476**円(税込514円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

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

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

東京都八王子市 **珈琲実験室**

**4月4日** グアテマラ、パルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

**533** 珈琲実験室  
**ソフトブレンドコーヒー粉**  
200g **540**円(税込583円)

**4月4日** 珈琲実験室  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **540**円(税込583円)

**535** 珈琲実験室  
**コーヒー用無漂白ペーパー101**  
1~2人用(100枚) **250**円(税込275円)

**4月4日** 珈琲実験室  
**有機の紅茶セイロン**  
50g **335**円(税込362円)

**4月4日** 珈琲実験室  
**有機の紅茶ダーズリン**  
50g **365**円(税込394円)

**4月4日** 珈琲実験室  
**有機の紅茶アッサム**  
50g **350**円(税込378円)

**4月4日** 珈琲実験室  
**有機の紅茶アールグレイ**  
50g **395**円(税込427円)

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取。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

**542** KFG  
**アルカリ水 金城の華**  
500ml **128**円(税込138円)  
**180660** 箱  
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

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。

**543** 創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)  
**180671** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456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。

**544** マルサンアイ  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×12 **1000**円(税込1080円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

**180695** フジワラ化学  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込1188円)  
**180683** 木次乳業  
**しろうさぎの豆乳**  
125ml×18 **2450**円(税込2646円)  
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

無色透明なさらさらの液体です

**180774** まいにち  
**おとなのふわっしゅ**  
600ml **2100**円(税込2310円)  
**180786** 詰替  
400ml **1060**円(税込1166円)  
洗濯機は水30ℓに対し10ml、45ℓに対し15ml、つけおき洗いは水20ℓに対し20mlです。ドラム式も可能です。シルクやウールなどのおしゃれ着洗いにも。

**180750** ポーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960**円(税込1056円)

**180890** ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **600**円(税込660円)  
たて54cm×よこ30cm

**180919** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋大**  
30枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

**180907** ティーブランニング  
**とくとくキッチンパック**  
180枚 **343**円(税込377円)

からだにやさしくしみ込みます♪

体にうれしい発酵食品  
飲み方のアレンジも楽しんで

**4月4日** 特  
原材料/酒造好適米(ひだほまれ)、米糀

**527** 天領酒造  
**造り酒屋の甘酒のもと**  
500g 通常本体 **525**円(税込578円) **498**円(税込538円)  
飛騨特産酒造好適米「ひだほまれ」を使用し、北アルプスの伏流水で仕込んだ甘酒のもとです。半量または同量の水を加えてください。※アルコール分は含まれていません。

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです

原材料/りんご(長野県)

**528** もりだくさん  
**さんさんファームりんごジュース**  
1ℓ **800**円(税込864円)  
さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

国内初の有機JAS認定炭酸飲料

原材料/有機砂糖、有機りんご(ニュージーランド、トルコ他)、有機生姜(国産)、有機レモン(スペイン、イタリア他)、有機すだち(国産)、炭酸

**180622** 光食品  
**ヒカリオーガニックジンジャーエール**  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)  
ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。

爽やかな酸味とすっきりした甘み

原材料/有機ゆず果汁、洗双糖

**180634** 光食品  
**すつとゆずドリンク**  
190g×30缶 **2905**円(税込3137円)  
有機ゆず果汁の爽やかな酸味とすっきりした甘みのゆずドリンクです。

**4月4日** 石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷用兼用です。

**536** 金沢大地  
**国産有機六条大麦茶40P**  
10g×40パック **510**円(税込551円)

四季を通じて日常のお茶としてお飲みください

鳥取県産ハトムギを100%使用しています。やや薄い色が特徴でハトムギ本来の色です。お子様からご年配の方まで幅広くご愛飲いただけます。

**537** ゼンヤクノ  
**鳥取はと麦茶**  
7g×24袋 通常本体 **490**円(税込518円) **480**円(税込518円)  
原材料/はとむぎ(鳥取県)

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  
**541** 280ml **168**円(税込181円)  
**180646** 箱  
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**538** ネオファーム  
**アールグレイティー**  
2.2g×25パック **498**円(税込538円)  
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

**4月4日** 創健社  
**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あるココアです。〔GMO飼料不分別〕

遠藤製菓  
**540** 遠藤製菓  
**あずき美人茶**  
500ml **170**円(税込184円)  
特許を取得した製法にて小豆の成分を抽出した無糖ノンカフェインの有機JAS認定のお茶です。焼酎やカクテルの割茶としてもお楽しみいただけます。

光食品  
**541** 280ml **168**円(税込181円)  
**180646** 箱  
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

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。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

**180713** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)

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。

**543** 創健社  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)  
**180671** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機肥料を主体とした栽培方法で育ったコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、コクのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

**180713** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)

大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

**180737** エチゴビール  
**3本エチゴビールFLYING IPA**  
350ml×3 **790**円(税込869円)

麦芽と新潟県産こしひかりを使い、じっくり素材のエキスを抽出。素材本来の風味と旨みを引き出した、喉ごしのよい、キレのある辛口ビール。アルコール約5%。

**180749** エチゴビール  
**3本こしひかり越後ビール**  
350ml×3 **790**円(税込869円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

配合により今回以降お休みにいたします

**180828** リマナチュラル  
**トリートメントヘアスプレー**  
95g **1100**円(税込1210円)

配合により今回以降お休みにいたします

**180816** リマナチュラル  
**LN精製椿油**  
50ml **3180**円(税込3498円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180804** リマナチュラル  
**ピュアミスト**  
180g **1300**円(税込1430円)

**具だくさんおみそ汁**

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

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

**1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油**

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かして、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。

**G** 不使用   
近藤醸造 蔵2年/豆・米  
**国産丸大豆醤油**  
**548**   
1ℓ **500**円(税込) **540**円

**549**   
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。おでんなど幅広くご利用いただけます。

**G** 不使用   
近藤醸造 蔵2年/豆・米・米  
**めんつゆ**  
**550**   
360ml **440**円(税込) **475**円

**551**   
1ℓ **765**円(税込) **826**円

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

**552**   
光食品 蔵9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(税込) **475**円

新鮮なりご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

**553**   
内堀醸造  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込) **302**円

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。

**554**   
横井醸造工業 蔵2年/麦・米  
**真黒酢**  
500ml **1520**円(税込) **1642**円

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

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

**547** 蔵 **G** 不使用  
田中屋 蔵90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
通常本体 500g **550**円(税込) **583**円  
**540**円(税込) **583**円

大豆の4倍の愛媛県産はだか麦麹、国産大豆、シマースを使って低温発酵、熟成させました。

**548**   
1ℓ **500**円(税込) **540**円

**549**   
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

**550**   
360ml **440**円(税込) **475**円

**551**   
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**554**   
横井醸造工業 蔵2年/麦・米  
**真黒酢**  
500ml **1520**円(税込) **1642**円

**555**   
横井醸造工業 蔵2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

**556**   
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。

**557** 蔵 **G** 不使用  
奄美瀬戸内町産さとうきびのみ使用。さとうきびの選定から製造工程まで職人の技を追求し平釜で手作りしました。  
**奄美瀬戸内**  
**557** 蔵 **G** 不使用  
田中屋 蔵90日以上/豆  
**粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **620**円(税込) **670**円

**558** 蔵 **G** 不使用  
里山製糖  
**純黒糖(ブロック)**  
300g **550**円(税込) **594**円

**559**   
青い海  
**沖縄の塩(シマース)**  
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つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

天日塩(メキシコまたはオーストラリア)を沖縄の海水で溶かして平釜でじっくりと煮詰めてつくる「沖縄の塩シマース」の焼塩です。

**560**   
青い海  
**海の華(やししお)**  
300g **200**円(税込) **216**円

**揚げてかき揚げをどうぞ♪**

**圧搾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、昔ながらの圧搾法で搾りました。

**G** 不使用  
平田産業 蔵270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**565**   
1250g **712**円(税込) **769**円

**566** (小)   
600g **430**円(税込) **464**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。

**561**   
白扇酒造 蔵1年/米  
**福来純三年熟成本みりん**  
500ml **850**円(税込) **935**円

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

**562**   
大和川酒造店 蔵1年/米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込) **1100**円

島根県出雲産無農薬米と麹を原料に清酒を醸造し、発酵終了後に旨み成分の多い塩を2%添加してあります。

**563**   
都錦酒造 蔵1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**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。

**564**   
味の醸造 蔵1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**567**   
堀内製油 蔵180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**円

**565**   
1250g **712**円(税込) **769**円

**566** (小)   
600g **430**円(税込) **464**円

**使い勝手の良い「だしー番」シリーズ**

**568** 蔵 **G** 不使用  
創健社 蔵1年/乳・豆・麦・米  
**だしー番**  
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〕

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

**572** 蔵 **G** 不使用  
高橋ソース 蔵2022.06.30/豆・麦・米  
**ウスターソース**  
300ml **280**円(税込) **302**円

**573** 蔵 **G** 不使用  
高橋ソース 蔵6ヶ月以上/豆・麦・米  
**とんかつソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円

**574** 蔵 **G** 不使用  
創健社(高橋ソース) 蔵9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **380**円(税込) **410**円

**577** 蔵 **G** 不使用  
高橋ソース 蔵1年/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **390**円(税込) **421**円

**569** 蔵 **G** 不使用  
創健社 蔵1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だしー番**  
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〕

**570** 蔵 **G** 不使用  
創健社 蔵1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だしー番**  
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〕

**575** 蔵 **G** 不使用  
高橋ソース 蔵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。

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

みよし村の平飼いの有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

原材料/なたね油、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料、(マスタード、コンソウ)

**578** 蔵 **G** 調味料  
創健社 蔵180日以上/豆・麦  
**えごま一番和風ドレッシング**  
150ml **428**円(税込) **462**円

圧搾製法えごま油を使用し、国内産丸大豆の醤油、淡路島産玉ねぎ、枕崎産かつお節のだしで作った和風ドレッシング

**ルー各種**

**フレーク状になってから使い易い!**

**579** 蔵 **G** 不使用  
せいふてい 蔵180日/豆・麦・米  
**カレールー**  
150g (約7皿分) **270**円(税込) **292**円

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

**581** 蔵 **G** 調味料  
創健社 蔵180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**  
115g **340**円(税込) **367**円

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

**担当者おすすめ レシピ**

**大根ときゅうりのスタミナ和え**

**583** 蔵 **G** 不使用  
東京フード 蔵135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
通常本体 40g **380**円(税込) **370**円(税込) **400**円

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**584** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320**円(税込) **346**円

**585** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320**円(税込) **346**円

**586** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350**円(税込) **378**円

ミネラルが豊富で、刺激的な辛さの中にも、すっきりと爽やかな香りとまろやかな味わいの白コショウの粉タイプです。

**580** 蔵 **G** 不使用  
せいふてい 蔵180日/豆・麦・米  
**カレールー**  
150g (約7皿分) **270**円(税込) **292**円

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

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

**583** 蔵 **G** 不使用  
東京フード 蔵135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
通常本体 40g **380**円(税込) **370**円(税込) **400**円

国産にんにくだけを使用した本格的おろしにんにくです。使用したい分だけ使用可能なチューブ入り。

**587** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **300**円(税込) **324**円

フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を使用した有機100%のカレー粉。ミネラルが豊富で丸みのある味わいと高い香り。

**586** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350**円(税込) **378**円

ミネラルが豊富で、刺激的な辛さの中にも、すっきりと爽やかな香りとまろやかな味わいの白コショウの粉タイプです。

**587** 蔵 **G** 不使用  
バイオフーズジャパン 蔵1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **300**円(税込) **324**円

フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を使用した有機100%のカレー粉。ミネラルが豊富で丸みのある味わいと高い香り。

**588** 伊藤食品 ①1年半以上  
**鯖ライトツナフレークオイル無添加**  
70g×3 **580円** (税込 626円)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

**589** 千葉産直サービス ③3年/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
100g **280円** (税込 302円)  
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

**590** 千葉産直サービス ⑤540日/米  
**とろイワシ水煮缶**  
190g **388円** (税込 419円)  
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。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまめ 特価**  
 調味料  
創健社 ⑨90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
**596**  
111g(めん80g) **195円** (税込 211円)  
**181067 5袋**  
111g(めん80g) 通常本体×5 **975円** (税込 972円)

**597** 桜井食品 ⑥6ヶ月/豆・麦・米・落  
**純正ラーメン**  
5食分 **610円** (税込 659円)  
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまめ 特価**  
 調味料  
創健社 ④45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
**599**  
111.3g(麺90g) **145円** (税込 157円)

**591** 千葉産直サービス ③3年/豆・麦・米  
**とろさばみそ煮缶**  
180g **420円** (税込 454円)  
銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背びれが入ることがあります。  
〔放〕不検出 <1.0<0.8

**592** 千葉産直サービス ③3年/米  
**とろさば水煮缶**  
180g **420円** (税込 454円)  
銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。  
〔放〕不検出 <1.0<0.8

**593** アグリコンサルベレーガ ⑥6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
400g **197円** (税込 213円)

**594** 創健社 ⑥6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **180円** (税込 194円)  
国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。  
〔鶏GMO飼料不分別〕

**598** 桜井食品 ⑥6ヶ月/豆・麦  
**ごまらーめん**  
100g **140円** (税込 151円)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

調味料  
創健社 ④45日以上/豆・麦  
**599**  
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725円** (税込 734円)  
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**貴重な野生種えのきのなめ茸です**  
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種えのきの茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。  
**595** 小林農園 ⑧180日以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
200g **370円** (税込 400円)  
原材料 / 野生種えのきの茸(長野県産)、国産丸大豆醤油、きび粗糖、食塩、煮干だし、鰹節だし、魚介エキス、米酢

産地変更しました  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。  
**601** 東日本産業 ①1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円** (税込 389円) 〔放〕不検出 <0.7<0.5

**602** 江別製粉 ⑧8ヶ月/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
1kg **440円** (税込 475円)

**603** 熊本製粉 ⑧8ヶ月/麦  
**ミナミノカオリ(パン用小麦粉)**  
2kg **830円** (税込 896円)

世界自然遺産白神山地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種こしが必要ありません。説明書付き。  
サラ秋田白神 ①1年6ヶ月  
**白神こだま酵母ドライ**  
**606** 徳用  
200g **2000円** (税込 2160円)  
**180014**   
10g×5 **680円** (税込 734円)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。  
**607** 三木食品 ⑧180日/麦  
**ママのパン粉**  
230g **198円** (税込 214円)

**608** 桜井食品 ⑥6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円** (税込 243円)

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。  
**609** 庄内協同ファーム ⑨90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **400円** (税込 432円)  
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に压榨法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。  
**610** よつ葉乳業 ⑫12ヶ月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
200g **330円** (税込 356円) 〔放〕不検出 <1.2<1.4

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。  
**611** 金子製麺 ④45日以上/麦  
**全粒粉田舎うどん**  
250g **190円** (税込 205円)

創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。  
**612** 坂利製麺所 ③360日/麦  
**吉野葛うどん**  
200g **358円** (税込 387円)

**食感の良いロングパスタ**  
**615** 江別製粉 ⑧8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
500g **380円** (税込 410円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。  
原材料 / 小麦粉(北海道)

**モチモチ食感のマカロニ**  
**616** 江別製粉 ⑧8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
200g **200円** (税込 216円)  
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。

**617** 庄内協同ファーム ④45日以上/米  
**玄米切もち**  
500g **650円** (税込 702円)  
12~13個

**618** 庄内協同ファーム ③30日以上/米  
**よもぎ切もち**  
500g **680円** (税込 734円)  
12~13個

生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、二ガリだけを加えた豆腐で作りました。  
**619** 信州雪 ③3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
8枚入(65g) **468円** (税込 505円)

**620** 坂利製麺所 ③360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麩**  
42g **300円** (税込 324円)

駿河湾の海産乾物 **カクサ**  
**625** カクサ ①1年  
**花かつお**  
30g **190円** (税込 205円)

**626** カクサ ①1年  
**かつお削りパック**  
30g **200円** (税込 216円)

**627** カクサ ①1年  
**そばだし**  
120g **380円** (税込 410円)  
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

有明海の手製 **成清海苔店**  
**632** 成清海苔店 ⑧180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **360円** (税込 389円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

**633** 成清海苔店 ⑧180日  
**有明一番摘 お徳用きずのり**  
全型10枚入 **630円** (税込 680円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を厳選。シャキシャキとしながら口だけがよく、甘みのある味を楽しめます。

**634** 成清海苔店 ⑧90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切 20枚 **420円** (税込 454円)

**628** カクサ ①1年  
**老舗のだし**  
8g×16P **360円** (税込 389円)  
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。

**629** カクサ ⑧180日  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360円** (税込 389円)

**631** カクサ ③3ヶ月以上/え  
**桜えび(素干)**  
6g **360円** (税込 389円)  
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。

**635** 成清海苔店 ⑧180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
5枚 (12束) **385円** (税込 416円)

**636** 成清海苔店 ⑧90日以上/豆・麦・米・え  
**忠さんの海老ふりかけ**  
50g **330円** (税込 356円)  
アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**637** 成清海苔店 ⑧90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
50g **370円** (税込 400円)  
国産のしそふりかけを鰹節と調合し、梅肉と有明産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。



### 山陰浜坂 山米

松葉がに、ホタルイカ水揚げ量日本一の山陰浜坂漁港の仲買人の社長が直接競り落とした新鮮な魚介を加工しお届けします。

### 産地で釜揚げしたホタルイカを凍結させずに翌日お届けする今回限りのご案内です

**特**

酢味噌に



兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかに釜揚げにしました。酢味噌やわさび醤油で。

**639** **冷蔵** 今回限定  
山米  
山米釜揚げほたるいかに(冷蔵)  
通常本体 150g **600円** **500円**(税込)  
540円

### 京都宮津 飯尾醸造

### まろやかな旨みとコクの純米酢



原材料/米、米こうじ、酵母  
**181044** **冷蔵**  
飯尾醸造  
純米富士酢  
500ml **630円**(税込)  
680円

### 簡単! これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たまり(小麦、食塩、焼酎、本みりん、砂糖(粗糖)、麩節、昆布)  
**181020** **冷蔵**  
飯尾醸造  
富士すのものを酢  
360ml **550円**(税込)  
594円

京都・丹後産紅芋から紅芋もろみを造り、発酵と熟成を重ねて造りました。水や牛乳で薄めて健康ドリンクでどうぞ。

**181032** **冷蔵**  
飯尾醸造  
紅芋酢(大)  
500ml **2000円**(税込)  
2160円

ゆず果汁&かぼす果汁のダブル果汁に鯉節だしと昆布だしをプラス。国産丸大豆醤油と純米富士酢を使用。

**181056** **冷蔵** G不使用  
飯尾醸造  
富士ゆずぼん酢  
360ml **780円**(税込)  
842円

### 藤沢の名店 『純米酒料理屋しえんろん』の味をご家庭で

国産小麦100% 化学調味料不使用の天然ダシで作ったオリジナルのタレ付き

### ラーメンだけスープがない

ゆでて混ぜて、肉系・魚系の具材に良くあう、手間のない簡単食。



原材料/麵(小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水)、スープ(肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鯉節粉末、澱粉、香料)  
**180981** **冷蔵** G不使用  
金子製麵 10日以上/豆・麦  
全粒粉麵油そば  
120g×2 スープ付 通常本体 **380円** **368円**(税込)  
397円

### 京都桂 胡麻の山田製油

### 炒め物の仕上げに、中華の和え物やサラダに、一滴でおいしさが引き立ちます



原材料/胡麻油(京都府)、唐辛子(大阪府)、桂皮(中国)、陳皮(和歌山県)、山椒(中国)、八角(中国)、生姜(高知県)、ねぎ(茨城県)  
**180968** **冷蔵** G不使用  
山田製油 90日以上/豆・麦・米  
あじごま  
5g×6袋 **300円**(税込)  
324円

二年熟成された国産丸大豆醤油と甜菜糖で甘辛く味付けをした調味液をごまに染み込ませて焼き上げました。

**180968** **冷蔵** G不使用  
山田製油 90日以上/豆・麦・米  
あじごま  
5g×6袋 **300円**(税込)  
324円

エチオピア産の胡麻を使い、圧搾から湯洗い、静置、精製まで約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りごま油です。

**180970** **冷蔵**  
山田製油 730日  
へんこ一番絞りごま油  
275g **800円**(税込)  
864円

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

**181018** **冷蔵**  
山田製油 180日  
ごまねりねり(白)  
150g **600円**(税込)  
648円

### 宮城県仙台市 趙さんの味

### やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌



原材料/味噌、砂糖、酒、唐辛子、醤油  
**641** **冷蔵** G不使用  
趙さんの味  
趙さんの味 コチュジャン  
150g **500円**(税込)  
540円

### 薬味がたくさん入った調味料「薬念醬(ヤンニョムジャン)」。味付けにこれ一本



原材料/醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡椒、ラフランス、白胡椒、純米酢  
**642** **冷蔵** G不使用  
趙さんの味  
ヤンニョムジャン(万能だれ)  
240g **570円**(税込)  
616円

### 癒しの里の小さな食工房 熊野本宮 熊野鼓動

### 3種類の釜餅が味わえるうれしいセット



原材料/よもぎ[もち米、小豆、甜菜糖、よもぎ、きな粉、食塩]、古代米[もち米、小豆、甜菜糖、黒米、きな粉、食塩]、くるみ[もち米、小豆、甜菜糖、くるみ(アメリカ)、釜炒り茶、食塩、きなこ、醤油]  
**646** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 180日/豆・麦・米  
熊野本宮 釜餅(3種セット)  
3種×2 **1080円**(税込)  
1166円

### 山々にかかる朝霧や朝昼の寒暖の差、日本有数の雨量の多さなど、熊野の気候はお茶の栽培に大変適したところ



原材料/緑茶(和歌山県)  
**647** **冷蔵**  
熊野鼓動  
熊野番茶  
50g **750円**(税込)  
810円

### 辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢)  
**643** **冷蔵**  
趙さんの味 14日/米・え  
趙さんの味 熟成白菜キムチ  
200g **368円**(税込)  
397円

### 大根の歯ごたえとコクのある本格味



原材料/大根、人参、漬け原材料(玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおふし、ホタテ、純米酢)  
**644** **冷蔵**  
趙さんの味 14日/米・え  
趙さんの味 熟成カクテキ  
200g **368円**(税込)  
397円

### 汁ごと食べる辛いキムチ



原材料/白菜、大根、パプリカ、小松菜、なつめ、砂糖、岩塩、純米酢、にんにく、生姜、米とぎ汁  
**645** **冷蔵**  
趙さんの味 7日以上/米  
趙さんの味 水キムチ  
300g **500円**(税込)  
540円

熊野古道沿いの農家が、農業をせずに栽培した赤しそをたっぷり使ったサイダーです。冷やしてお飲みください。

**648** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 360日  
熊野しそサイダー  
200ml 通常本体 **270円** **257円**(税込)  
278円

熊野産の梅しそをベースに、無茶々園のみかん果汁を加えて作った、熊野の地サイダーです。

**649** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 360日  
熊野サイダーうめみかん  
200ml 通常本体 **270円** **257円**(税込)  
278円

### 「じゃきを払う」がその名の由来 個性的な風味が特徴です



限定20本  
原材料/じゃばら(和歌山県産)  
**180956** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 5ヶ月以上  
じゃき払い果汁  
100ml **800円**(税込)  
864円

高知県産生姜を搾った生姜汁と紀州鷹の爪の粉末を、熊野梅シロップにブレンドしました。  
**650** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 360日  
熊野ジンジャー  
140ml **250円**(税込)  
270円

奥熊野北山村産の柑橘「じゃばら」に、紀州熊野産「しそ」を隠し味に使った和歌山の地サイダーです。  
**181080** **冷蔵** G不使用  
熊野鼓動 360日  
熊野じゃばらサイダー  
200ml **320円**(税込)  
346円

和歌山県産の希少柑橘「じゃばら」の100%果汁です。