

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/20	21	22	23	24
商品配達	4/27	28	29	30 <sup>5/</sup>	1
特別企画商品配達	5/4	5	6	7	8

2020年  
4月5回5号

## 端午の節句や家族が集まる連休におすすめ



内容/メバチマグロスライス(50g)、メバチマグロネギトロ(50g)、メバチマグロとイカのたたき身(50g)

**184** **ス凍**  
マストミ ◎15日 **特**

**手巻き3種セット(まぐろ)**  
通常本体 150g(50g×3種) **700円** **660円** (税込 **713円**)

手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

# 手巻き寿司でホームパーティー



ゴージャスな飾りいなりもおすすめ♪

じゅわっと味の染みたおあげに、酢飯をアレンジして詰め込むいつものお稲荷さんも良いですが、少しアレンジするだけで、とびきりゴージャスなおしゃれごはんに変身します。お弁当やホームパーティーにも映えること間違いありませんよ！

**180750** **ス蔵G** 不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなりあげ2袋**  
通常本体 10枚×2 **760円** **720円** (税込 **778円**)

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。

いよいよゴールデンウィークがスタートします。なにかと人が集まる時のおもてなしにぴったりなのが「手巻き寿司」。最初にお好みの具材とすし飯を用意してしまえば、あとはキッチンに立たなくて済みます。みんなと一緒にワイワイ楽しめるのもうれしいですね。今回はマストミさんの人気商品「手巻き3種セット(まぐろ)」を巻いてみました。

**手巻き寿司の具いろいろ**

**186** **特**  
**徳用つぶつぶまぐろ丼**  
50g×4 通常本体 1120円 **1000円** (税込 **1080円**)

**194**  
**えんがわ刺身**  
40g **420円** (税込 **454円**)

**195**  
**北海道さけスモークサーモン**  
40g×2 **480円** (税込 **518円**)

**197**  
**函館産いかソーメン**  
100g **500円** (税込 **540円**)

**198**  
**訳あり帆立貝柱**  
200g **760円** (税込 **821円**)

**381** **おまとも** **特価**  
**かにかま2パック**

**417** **おまとも** **特価**  
**登喜和ひき割りカップ納豆W規格**

**645** **特**  
**千葉県産焼海苔寿司はね**

毎日食べても飽きないおいしさ  
**久保田食品のアイス**

食べた後に喉が渇かない、毎日食べても飽きないおいしさを実現するため、安定剤、乳化剤、着色料など、あと口の清涼感に影響する余分な添加物を極力使用せずに商品を作り上げています。

12 ページ

フルーツの甘みと醤油風味  
**富貴食研から焼肉のたれ登場!**

野菜炒め、肉どんぶり、バーベキュー等にお使いいただけます。焼きあがったお肉や野菜にタレをつけても、お肉にタレをからめて焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

14 ページ

はちみつ入りだから、酢飯がしっとり  
**富士すし酢**

炊きたてのご飯に合わせるだけで「お寿司屋さんより美味しい」と評判のすし酢が簡単に作れる寿司用合わせ酢です。

16 ページ



有機 JAS 認証を取得している田畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

### 美味しいフルーツで楽しく過ごそう♪



ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

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。

**112 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)



**115 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。



南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏



果肉はや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。  
**118 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)



**117 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)  
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。



※写真は1kgです  
**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**  
**116**  
1.5kg前後 **540円**(税込583円)  
**180634 5kg**  
5kgネット **1780円**(税込1922円)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。  
(放) 不検出 <1.5<1.7



**神奈川産**  
今季最終  
※写真は1kgです  
**180671 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。

### 糖分控えめのりんご



※傷みがあった場合はご連絡ください  
※写真と違い大小様々の大きさが入ることもあります

**121 低農薬 無化学肥料**  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(訳ありふじ)**  
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。



**神奈川産** ※写真より小玉になることがあります

**113 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**キウイフルーツ**  
3玉 **400円**(税込432円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。



※農薬を使っています

**114**  
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・マリーア農園。



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

**神奈川産**  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。  
**119 無農薬 低化学肥料 B**  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**ハッサク2kg**  
2kg **630円**(税込680円)



マリネに♪  
広島県大崎上島町の高田敬さん他。

**120 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)



※写真は1kgです



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

**122 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智徳さん他。



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

**123 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



※来月からは農薬使用になります

**130 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。

### とっても簡単、生産者丹野さんのおすすめおかひじきの海苔巻き



この時期だけの農薬不使用のレタス♪  
数少ない農薬不使用レタスの生産者の長島さんです。旬も終盤にさしかかりました。食べられるこの時期に是非お召し上がりください!  
**139 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)  
(放) 不検出 <1.6<1.8  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

### この時期だけの農薬不使用のレタス♪

数少ない農薬不使用レタスの生産者の長島さんです。旬も終盤にさしかかりました。食べられるこの時期に是非お召し上がりください!



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

**124 低農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**トマト**  
400g **450円**(税込486円)  
徳島県阿波市の楠正人さん。ホルモン剤を使用しないため、小玉サイズ(約8個入り)でお届けの場合があります。



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

**125 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。



**132 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。



**131 無農薬 無化学肥料**  
おきたま農舎(山形県)  
**おかひじき**  
100g **198円**(税込214円)  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



**140 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。



**141 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。



ネオニコチノイド系の農薬を使っています

**126 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。



今季初

**127 無農薬 無化学肥料**  
マザーアスクラブ(静岡県)  
**野ぶき**  
200g **180円**(税込194円)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。  
(放) 不検出 <2.2<2.5



**133 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。



**神奈川産**  
**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



**142 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。



**143 無農薬 無化学肥料 神奈川産**  
NO-RA~農薬(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **230円**(税込248円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

### 柔らかい地元の旬素材



春の訪れとともにすっと伸びたふき。中でも「水ふき」はやわらかく、苦味が少ないといわれています。煮物や炒めものなどでどうぞお召し上がりください。  
**神奈川産** **今回限定**

水ふきの葉は佃煮にすると美味です♪  
※本数を減らし、価格を下げてのお届けになる可能性があります  
**128 無農薬 低化学肥料**  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**水ふき**  
8~10本 **300円**(税込324円)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

### 煮物や揚げ物に♪



※イメージ

**129 無農薬 無化学肥料**  
大地のいぶき農園(奈良県)  
**スナップえんどう**  
100g **215円**(税込232円)  
奈良県大和郡山市の喜多裕一さん。



※イメージ

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



**136 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。



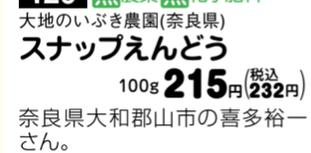
**145 無農薬 無化学肥料 神奈川産**  
湘南産取野菜農研研究会(平塚市)  
**クレソン**  
50g **185円**(税込200円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。



**148 蔵 無農薬 無化学肥料**  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**緑豆もやし**  
200g **78円**(税込84円)  
中国産有機緑豆使用。



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



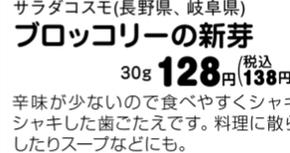
**137 無農薬 無化学肥料**  
ラウアイ(奈良県)  
**ラディッシュ**  
100g **200円**(税込216円)  
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



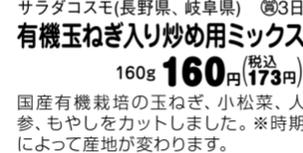
**138 無農薬 無化学肥料**  
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)  
**ブロッコリー**  
1個 **378円**(税込408円)  
長崎県諫早市の本多繁喜さん他。



**147 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。



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



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

今回限定のMECのたけのこ 今季最終



今年、イノシシが多く食べて来ているため、場合によっては欠品となることもございます

**151 無農薬 無化学肥料**  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**たけのこ(米ぬか付)**  
1kg以上 **650円**(税込702円)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

新玉ねぎと新じゃがいもでお味噌汁

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。

**152 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

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

**154 無農薬 無化学肥料**  
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。

ひめうごぎの新芽を摘みました 山菜のような独特の香りがあります 今回限定

中国から薬用として伝わり、直江兼統公が生け垣兼食用として奨励したといわれています。さっと湯がいて刻み、ご飯にまぜたり、パジル代りにバスタなどにも。

**165 無農薬 無化学肥料**  
おきたま興農舎(山形県)  
**うごぎ(新芽)**  
40g **218円**(税込235円)  
山形県高島町の小林和香子さん他。

ポテトサラダを楽しくチャレンジしよう!

作ってから、「なーんだ?」とまわりの人に聞くと楽しい!



今季初

**155 無農薬 無化学肥料**  
長崎有機農業研究会(長崎県)  
**新じゃがいも(ニシユタカ)**  
500g **198円**(税込214円)  
長崎県南島原市の長尾泰博さん他。

やまゆり生協のじゃがいもは放射線や薬剤による芽止をしておりません。芽とり作業で対応しておりますが、収穫してからの気温が高くなるとどうしても芽が出やすくなります。芽はしっかり取れば食べられます。

神奈川県産

**特**

**180646 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340円) **315円**(税込340円)  
品種は「やいち」。ねっとりとして風味がよい品種で秋冬が旬です。煮物やカレーにおすすです。

**180695 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。

**156 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。

高知県香美市の小田々智徳さん他。

**166 JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ニラ**  
100g **168円**(税込181円)

**167 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。

2回限定

**158 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。

神奈川県産

**159 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。

今季初

茨城県石岡市の田中宏昌さん。

**160 JAS**  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
**有機かぶ**  
500g **200円**(税込216円)

**161 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。

神奈川県産

**169 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。

**170 JAS**  
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。

神奈川県産

**162 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)  
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

神奈川県産

**163 無農薬 無化学肥料**  
大原農園(中井町)  
**長ねぎ**  
400g **235円**(税込254円)

高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

**164 JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機青ねぎ(葉ねぎ)**  
100g **168円**(税込181円)

今週の 茸

**174 蔵無農薬**  
浪田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **220円**(税込238円)  
北海道厚保郡の浪田潤介さん。

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

“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめ少品目野菜セット

**171 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの野菜セット**  
3品 **630円**(税込680円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産

**172 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。

ほのかな塩味 サラダに♪

**173 無農薬 無化学肥料**  
明日香やさい畑(奈良県)  
**アイスプラント**  
70g **185円**(税込200円)  
奈良県明日香村の指宿洋一さん。

**176 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。

**177 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。

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

**178 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。

**179 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  
新潟県津南町の小林一男さん。

**183 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

**181 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。

**182 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

# 春のマストミフェア 最終回

**GWに手巻き寿司**

**特**

内容/メバチマグロスライス(50g)、メバチマグロネギトロ(50g)、メバチマグロとイカのたたき身(50g)

**184** **凍** **マストミ** ◎15日  
**手巻き3種セット(まぐろ)**  
150g(50g×3種) **700円** (税込 **766円**)  
通常本体 700円 (税込 713円)

手巻き寿司用にマグロ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

**ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼"**

**特**

**凍** **G不使用** **マストミ** ◎15日/豆・麦・米  
**つぶつぶまぐろ丼セット**  
50g×2 通常本体 **560円** (税込 **572円**)  
タレ付

**185** **品** 50g×4 通常本体 **1120円** (税込 **1000円**)  
タレ付

**186** **徳用** **凍** 50g×4 通常本体 **1000円** (税込 **1080円**)  
タレ付

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

**鍋や煮物、揚げ物、中華スープなどに**

**特**

原材料/メバチマグロ(台湾)、鶏卵、山芋、片栗粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、食塩、生姜

**187** **凍** **G不使用** **マストミ** ◎90日/卵・豆・麦  
**まぐろつみれ**  
10個 通常本体 (200g) **378円** (税込 **358円**)  
378円 (税込 387円)

旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げられています。(GMO飼料不使用)

**特**

**188** **品** **凍** 共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ中トロ柵**  
180g 通常本体 **1080円** (税込 **1050円**)  
1080円 (税込 1134円)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

**189** **品** **凍** 共和食品 ◎15日以上  
**メバチまぐろ柵**  
180g **645円** (税込 **697円**)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

**190** **品** **凍** 共和食品 ◎15日以上  
**きはだまぐろ切落とし**  
80g **288円** (税込 **311円**)

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。

**191** **品** **凍** **G調味料** 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**びんちょうまぐろ漬け**  
60g×3 **498円** (税込 **538円**)

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

**192** **品** **凍** **G調味料** ヤイチ ◎45日以上  
**八戸前沖鯖しめ鯖**  
半身1枚 (130g以上) **568円** (税込 **613円**)

八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。  
〔放〕不検出 <1.7<2.0 (サバ)

**193** **品** **凍** **G調味料** ヤイチ ◎45日以上/米  
**八戸産いわしマリネ**  
130g **340円** (税込 **367円**)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

**194** **品** **凍** 共和水産 ◎90日以上  
**えんがわ刺身**  
40g **420円** (税込 **454円**)

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。

**195** **品** **凍** 松岡水産 ◎180日  
**北海道さけスモークサーモン**  
40g×2 **480円** (税込 **518円**)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

**とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み"**

**特**

ほのかな甘みと口の中できとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味です。

原材料/甘エビ(北海道産)

**196** **品** **凍** 札幌中一 ◎90日/え  
**北海道産甘エビ刺身用**  
200g 通常本体 **540円** (税込 **525円**)  
525円 (税込 567円)

**197** **品** **凍** 札幌中一 ◎180日  
**函館産いかソーメン**  
100g **500円** (税込 **540円**)

北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。

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

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

**岩手県・宮古で評判の店「漁場料理 割烹 魚元」で人気の三陸の味**

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

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

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

**200** **品** **凍** 秋元商店 ◎45日以上  
**日帰り船の大サンマ**  
3尾 **630円** (税込 **680円**)

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

**201** **品** **凍** 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上  
**芦浜アジ(中)**  
2~3尾 **440円** (税込 **475円**)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。  
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)

**202** **品** **凍** 共和食品 ◎15日以上  
**まぐろほほ肉**  
200g **520円** (税込 **562円**)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。

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

オホーツク海産秋鮭を切身にしました。打ち身などがある訳あり品です。解凍後、ムニエルやフライなどに。

**204** **品** **凍** 札幌中一 ◎90日  
**北海道産塩鮭切身**  
2切(120g) **320円** (税込 **346円**)

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

**205** **品** **凍** 塩屋 ◎30日以上  
**もったいない紅鮭切身**  
3切(150g) **560円** (税込 **605円**)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。

**脂ののって、旨みたっぷり**

紅鮭のカマを塩水に漬けました。解凍後、焼いてください。

**新**

**206** **品** **凍** **G不使用** 東北トクスイ ◎30日以上  
**塩紅鮭カマ**  
3~5切(300g) **500円** (税込 **540円**)

原材料/紅鮭(アラスカ)、食塩

**207** **品** **凍** 東北トクスイ ◎90日以上  
**真だら切身**  
3切(180g) **430円** (税込 **464円**)

北太平洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。

**208** **品** **凍** 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**天然ハマチ**  
半身(200~250g) **380円** (税込 **410円**)

鮮度抜群!お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

原材料/天然ハマチ(熊野灘)

**209** **品** **凍** 札幌中一 ◎90日  
**もったいないナメタカレイ**  
250g **398円** (税込 **430円**)

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

**210** **品** **凍** 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**芦浜アジ開き**  
4~6枚 **580円** (税込 **626円**)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.5 (アジ)

**211** **品** **凍** 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**カマス開き**  
2~3枚 **670円** (税込 **724円**)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (カマス)

**身は柔らかくふっくら、あっさりとしてクセのない、食べやすい味わい**

**212** **品** **凍** **G不使用** 東北トクスイ ◎30日以上  
**羅白産浅羽がれい一夜干し**  
3枚(300g) 通常本体 **540円** (税込 **520円**)  
520円 (税込 562円)

北海道羅白産浅羽がれいを下処理し、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。※卵は入っていません。

**213** **品** **凍** 塩屋 ◎15日以上  
**赤魚切身一夜干し**  
2枚(約300g) **500円** (税込 **540円**)

アメリカ産赤魚をフィーレにし、塩のみで味付けて干し上げました。解凍後、焼いてください。

**214** **品** **凍** ヤイチ ◎45日以上  
**旨味干しさんま開き**  
2枚(180g) **448円** (税込 **484円**)

八戸産のさんまを開き、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。

**215** **品** **凍** 東北トクスイ ◎90日以上  
**にしん一汐干し**  
4枚(200g) **368円** (税込 **397円**)

ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**216** **品** **凍** 東北トクスイ ◎180日以上  
**パクッと真ほっけ一夜干し**  
220g **398円** (税込 **430円**)

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

**217** **品** **凍** ヤイチ ◎30日以上  
**いわしの一夜干し**  
4本(約160g) **398円** (税込 **430円**)

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

**218** **品** **凍** 丸彦水産 ◎180日  
**網干し造り子持ちからふとししゃも**  
10~17尾(160g) **350円** (税込 **378円**)

アイスランド産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。

**219** **品** **凍** **G不使用** 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**イワシミリン干し**  
4~6枚 **460円** (税込 **497円**)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.5<0.4 (イワシ)

**220** **品** **凍** **G不使用** 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
**タチウオミリン干し**  
3枚 **570円** (税込 **616円**)

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。  
〔放〕不検出 <0.4<0.4 (タチウオ)

### 鮮度と風味にこだわり 丁寧に仕上げました



原材料/タラバガニ(北海道雄武)、食塩

**221** 凍 雄武漁業協同組合 ◎60日以上/か  
**雄武産たらばがにむき身**

北海道雄武産たらばがにをむき身にして、食べやすくほぐしました。解凍後、カニ丼、カニサラダなどに。

### ウニ本来の風味を大切に 塩分控えめで程良い 味加減に造りました



原材料/エソバフンウニ(北海道雄武)、食塩

**222** 凍 鳴門魚類 ◎60日  
**雄武産甘塩造りうに一夜漬け**

オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエソバフンウニを塩のみで一夜漬けにしました。

### ほどよく脂ののった金華さばと特製タレがよく合います



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

**223** 凍 G調味料 東北トクスイ ◎85日以上/豆・麦・米  
**金華さば旨味醤油漬け**

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

### 塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料/紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

**224** 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米  
**紅鮭塩麴漬**

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



**225** 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米  
**無添加明太子(切り込)**

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま成熟させました。解凍してください。



**226** 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米  
**無添加たらこ(切り込)**

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。



**227** 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え  
**パプア産天然むきえび**

パパニューギニア産の天然エビを一本ずつ手剥ぎしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



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

パパ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。



**229** 凍 タイセイフーズ ◎90日以上  
**やわらかいかステーキカット**

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



**230** 凍 札幌中一 ◎90日  
**ベビー帆立加熱用**

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



**231** 凍 タイセイフーズ ◎180日/え  
**大粒シーフードミックス**

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



**232** 凍 塩屋 ◎15日以上  
**国内産冷凍あさり**

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。



**233** 凍 塩屋 ◎30日  
**徳用沼産大和しじみ(冷凍)**

茨城県沼産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



**234** 凍 三浦好商店 ◎45日以上  
**網走湖特産砂出ししじみ貝**

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。



**235** 凍 武田食品冷凍 ◎30日以上  
**淡路島由良の天然塩蔵わかめ**

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。



**236** 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
**釜炊ひじき**

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。



**237** 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か  
**釜揚げちりめん**

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。



**238** 凍 山茂丸水産 ◎30日以上  
**岩崎さんの釜揚げしらす**

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



**239** 凍 G調味料 大新 ◎90日以上/卵・麦・え・か  
**蟹と海老のやわらかしんじょ**

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



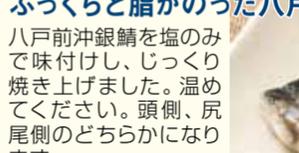
**240** 凍 札幌中一 ◎90日  
**焼鮭弁当用**

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



**241** 凍 ヤイチ ◎30日以上  
**八戸前沖銀鱈焼**

八戸前沖銀鱈を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



**242** 凍 G調味料 おおさき町産加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ刻み**

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。



**243** 凍 G不使用 ヤイチ ◎90日以上/豆・麦  
**さんまやわらか煮**

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



**244** 凍 G調味料 ヤイチ ◎30日以上/米  
**いわしのアヒーゴ**

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



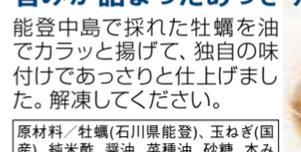
**245** 凍 G不使用 金沢錦 ◎90日以上/豆・麦・米  
**能登がきマリネ**

能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げ、独自の味付けであっさり仕上げました。解凍してください。



**246** 凍 G不使用 日本マリンフーズ ◎60日以上/豆・麦・米  
**さわら竜田揚げ**

山口県近海産さわらに下味と粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



**247** 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/米  
**イカフライ**

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



**248** 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**

パパ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。



**249** 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か  
**パーティー用カニクリームコロッケ**

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

### 身が厚いのになんか 少ない油でも



**247** 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎180日/米  
**イカフライ**

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

### 甘味とプリプリした食感 が特長です



**248** 凍 パパニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/麦・え  
**パプア産天然エビフライ(L)**

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

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



**249** 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か  
**パーティー用カニクリームコロッケ**

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不分別] [乳製品GMO飼料不分別]

### 川崎北部水産加工 昆布と米酢であじの旨みを さらに引き出しました



**250** 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米  
**あじ昆布み**

国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

### 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



**251** 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・乳・麦  
**生から造ったアジフライ**

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]

### ふっくらとしてジューシーな旬の生カキフライ



**252** 凍 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦  
**生から造ったカキフライ**

広島県産の旬の生カキに生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。[GMO飼料不分別]



担当者おすすめ  
**レシピ**  
ちらし寿司  
豚肉とアスパラの

**材料(2人分)**  
ご飯……………1.5合  
すし酢……………大4  
豚肩ロース薄切り……………150g  
グリーンアスパラ……………80g  
卵……………1個  
塩……………少々  
刻み焼きのり 適宜  
紅しょうが……………適宜

**作り方**  
①ボウルに温かいご飯を入れ、すし酢大3を加えて混ぜ合わせて冷ます。  
②アスパラガスは茹でて、斜め薄切りにする。  
③豚肉は茹でて、熱いうちにすし酢大1を混ぜて冷ます。  
④卵を溶きほぐし塩を入れ、フライパンで薄く焼き、錦糸卵を作る。  
⑤器に①を入れ、錦糸卵をしき、豚肉、アスパラ、刻み焼きのりをちらし、紅しょうがを添える。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

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

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

**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。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

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

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

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

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

**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  
通常本体 **550円** **540円**(税込) **583円**

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

**256** 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。

**266** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚バラブロック  
通常本体 **900円** **870円**(税込) **940円**

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

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

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

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

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

**258** 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。

**259** 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** **620円**(税込) **670円**

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。

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

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

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

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。

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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**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) **562円**

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

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

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

**秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)**

**274** 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。

**275** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏モモ肉切り身(バラ凍結)  
通常本体 **898円** **860円**(税込) **929円**

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

**276** 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)**

**269** 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。

**270** 凍  
千葉産直サービス ◎60日  
エコかざ鶏ムネ肉  
300g **448円**(税込) **491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。

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

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

**278** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)  
通常本体 **480円** **460円**(税込) **497円**

手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

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

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

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

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。

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

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

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

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

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

モモ肉、ムネ肉をミンチにしました。

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

ムネ肉をミンチにしました。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

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

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

**283** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛ローススライス  
180g **1890円**(税込) **2041円**

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

**国産熟成牛 (北海道)**

**287** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ロース焼肉用  
通常本体 **1060円** **1030円**(税込) **1112円**

歯ごたえと旨みがあるロースです。

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

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

**284** 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。

**285** 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。

**286** 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。

**289** 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。

**290** 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。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

**292** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ロースハムスライス**  
 80g **520円**(税込) **562円**(原価)  
 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** **冷蔵**  
 中津ミート **◎7日**  
**中津ボンレスハムスライス**  
 120g **412円**(税込) **445円**(原価)  
 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〕

**294** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加プレスハムスライス**  
 100g(7枚) **460円**(税込) **497円**(原価)  
 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〕

**297** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
 160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**(原価)  
 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〕

**298** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**  
**無添加チーズウインナー**  
 100g **425円**(税込) **459円**(原価)  
 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〕

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

**429** **冷蔵**  
**ハンバーガー用パティ**  
 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**(原価)  
 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〕

**296** **凍**  
 中津ミート **◎180日**  
**生ウインナー(トマトバジル)**  
 120g **368円**(税込) **378円**(原価)  
 こだわりの丹沢高原豚と、塩、粗糖、香辛料で作りました。冷凍のまま、ポイルしてください。〔GMO飼料不使用〕

**300** **冷蔵**  
 中津ミート **◎7日**  
**皮なしビーウインナー**  
 160g **378円**(税込) **408円**(原価)  
 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〕

**301** **凍**  
 中津ミート **◎90日**  
**ポロニアソーセージスライスRB**  
 120g **330円**(税込) **356円**(原価)  
 丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルペッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕

**302** **冷蔵**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ベーコンスライス**  
 100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**(原価)  
 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** **凍**  
 中津ミート **◎90日**  
**徳用ベーコン切り落とし**  
 100g **315円**(税込) **340円**(原価)  
 原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

**304** **冷蔵** **G不使用**  
 ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**  
**無添加焼豚バラブロック**  
 120g **795円**(税込) **859円**(原価)  
 国産豚肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**味噌の焼ける香りが食欲をかきたてます** **特**  
 豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕  
 原材料/豚肉、味噌、発酵調味料、粗糖  
**305** **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厚切り**  
 2枚(200g) **560円**(税込) **594円**(原価)

**306** **冷蔵**  
 ウチノ **◎180日以上**  
**サラダチキン(プレーン)**  
 100g **320円**(税込) **346円**(原価)  
 天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**千葉産直サービス**  
**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**  
 原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ  
**307** **凍**  
 千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ**  
 1個(160g) **450円**(税込) **486円**(原価)  
 青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかしています**  
 鴨肉の旨味をいかし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕  
**308** **凍** **G不使用**  
 千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦**  
**鴨ネギまんじゅう**  
 6個(168g) **480円**(税込) **518円**(原価)

**秋川牧園のお惣菜**  
**タルタルソースを作って本格チキン南蛮に**  
**ぶるんとした食感、家庭で作るようなやさしい味わい**  
 原材料/鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)  
**310** **凍** **G不使用**  
 秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **340円**(税込) **367円**(原価)  
 秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**312** **凍** **G不使用**  
 秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**  
**スパイシーササミカツ**  
 160g **388円**(税込) **419円**(原価)  
 鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品** **おまとめ特価**  
 原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)  
**318** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック**  
 12個(180g)×2 **760円**(税込) **799円**(原価)  
 国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

**バゲットにたっぷり塗りお召し上がりください**  
 八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕  
**309** **凍** **G不使用**  
 千葉産直サービス **◎90日/乳・豆・米**  
**八甲鴨のレバーパテ**  
 60g **378円**(税込) **408円**(原価)

**特**  
 原材料/鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、生姜ペースト  
**311** **凍** **G不使用**  
 秋川牧園 **◎135日以上/豆・麦・米**  
**若鶏手羽先煮物**  
 4~5本 通常本体(180g) **480円** **468円**(税込) **505円**(原価)  
 秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**313** **凍** **G不使用**  
 秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦**  
**フライパンで簡単チキンバー**  
 200g **435円**(税込) **470円**(原価)  
 秋川若鶏の手羽中をカットして、味付きの衣をつけました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**飛鳥食品の人気商品** **おまとめ特価**  
 原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)  
**318** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック**  
 12個(180g)×2 **760円**(税込) **799円**(原価)  
 国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

**帆立の旨みが口いっぱい広がります**  
 ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕  
**319** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**  
**飛鳥のホタテシューマイ**  
 12個(180g) **368円**(税込) **397円**(原価)

**春のラストミフェア 最終回**  
**さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です** **特**  
 温めてすぐに食べられる便利品 **特**  
 玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふくらやかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕  
**316** **凍** **G不使用**  
 マストミ **◎60日/豆・麦・米**  
**神山鶏のやわらか揚げ**  
 200g 通常本体 **369円** **350円**(税込) **378円**(原価)

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

**ジューシーなキーマカレーと皮のパリパリ感が絶妙です**  
 キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕  
**320** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**  
**フライパンでキーマ春巻**  
 6本(150g) **358円**(税込) **387円**(原価)

**凍** **G不使用**  
 マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**まぐろ団子甘酢ソース**  
**314** **品** 4個×2(280g) 通常本体 **428円** **398円**(税込) **430円**(原価)  
**315** **徳用** **凍** **G不使用**  
 4個×4(560g) 通常本体 **856円** **750円**(税込) **810円**(原価)  
 新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ、特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**322** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**飛鳥の黒豚肉まん**  
 3個(270g) **450円**(税込) **486円**(原価)  
 国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

**323** **凍** **G不使用**  
 飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**  
**飛鳥のカレーまん**  
 3個(270g) **498円**(税込) **538円**(原価)  
 薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

**野菜がたっぷり入って トースターで温めるとサクッ!**



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

**324** 凍 G 不使用  
ニッキー  
野菜かき揚げ  
4個(260g) 通常本体 435円 (税込) **420円(454円)**

国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。(豚GMO飼料不分別)

**温めるだけの冷凍海老天**



プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。

**325** 凍 G 不使用  
菅原食品販売 120日以上/麦・米・え  
海老天ぷら  
3本 通常本体 420円 (税込) **398円(430円)**

**野菜を使った5種類の 天ぷらセット**



カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

**326** 凍 G 不使用  
菅原食品販売 120日以上/豆・麦・米  
天ぷらセット(濃縮天つゆ付)  
5種(各2個) 通常本体 550円 (税込) **540円(583円)**

**鶏ごぼうハンバーグ**



**327** 凍 G 不使用  
ニッキー 1年/卵・豆・麦・米  
鶏ごぼうハンバーグ  
26g×8 **390円(421円)**

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

**大きな豆腐肉団子(タレ付)**



**328** 凍 G 不使用  
ニッキー 1年/卵・豆・麦・米  
大きな豆腐肉団子(タレ付)  
8個(340g) **444円(480円)**

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

**お弁当用ソースメンチカツ**



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

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

**A mom 焼いて簡単びびきイタリアン**



**333** 凍 G 不使用  
大進食品(香掛冷蔵) 365日/乳・麦・米  
A mom 焼いて簡単びびきイタリアン  
40g×5個 **398円(430円)**

コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。(GMO飼料不分別)

**中華丼の具(醤油味)**



**334** 凍 G 不使用  
ニッキー 180日/豆・麦・米  
中華丼の具(醤油味)  
180g×2 **450円(486円)**

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

**オムライス**



**335** 凍 G 調味料  
西川食品 180日以上/卵・乳・豆・米  
オムライス  
2食(360g) **458円(495円)**

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。※調理方法:レンジのみ [GMO飼料不分別]

**海老とペンネのグラタン**



**336** 凍 G 不使用  
大進食品(香掛冷蔵) 180日以上/乳・麦・え  
海老とペンネのグラタン  
2個 通常本体 (340g) **550円(583円)**

オーガニックペンネマカロニを使い、天然海老を入れて仕上げました。温めてください。(乳GMO飼料不分別)

**オーガニック カーネルコーン**



**337** 凍 G 不使用  
ムソー 360日以上  
オーガニック カーネルコーン  
250g **298円(322円)**

スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

**オーガニックミックスベジタブル**



**338** 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(322円)**

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。

**ふわふわもちもちちりうどん**



**341** 蔵  
金子製麺 7日以上/麦  
ふわふわもちもちちりうどん  
200g×2 **240円(259円)**

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

**生冷凍長野産十割そば**



**342** 凍  
山本食品 365日/そ  
生冷凍長野産十割そば  
130g×2 **540円(583円)**

長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

**全粒粉なまラーメン**



**343** 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(270円)**

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

**全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油**



**344** 蔵 G 不使用  
金子製麺 7日以上/豆・麦・米  
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏がら醤油  
120g×2 スープ付 **360円(389円)**

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

**冷凍カットほうれん草**



**339** 凍  
綾・野菜加工館 1年  
冷凍カットほうれん草  
300g **285円(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。

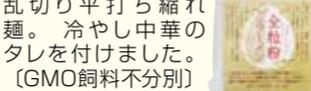
**オーガニックミックスベリー**



**340** 凍 G 不使用  
ムソー 360日以上  
オーガニックミックスベリー  
200g **620円(670円)**

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

**全粒粉使用冷やし中華**



**345** 蔵 G 不使用  
金子製麺 10日以上/豆・麦  
全粒粉生麺 冷やし中華  
120g×2 通常本体 スープ付 **368円(387円)**

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。(GMO飼料不分別)

**日本の中華麺 塩**



**346** 蔵 G 不使用  
金子製麺 7日以上/豆・麦  
日本の中華麺 塩  
120g×2 スープ付 **350円(378円)**

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

**季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)**



**347** 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(397円)**

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

**全粒粉餃子の皮**



**348** 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(227円)**

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

**全粒粉春巻の皮**



**349** 蔵 G 不使用  
金子製麺 7日以上/麦  
全粒粉春巻の皮  
大判10枚 **298円(322円)**

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

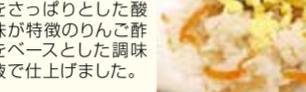
**庄内赤かぶ漬**



**354** 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(454円)**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

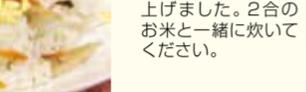
**炊き上がったご飯に混ぜれば できあがり**



**355** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 90日/豆・麦・米  
ちらし寿司の素  
200g(2合) 通常本体 **500円(527円)**

歯ごたえがよい筍やれんこんなどの野菜をさっぱりとした酸味が特徴のりんご酢をベースとした調味液で仕上げました。

**炊き込みご飯の素(筍)**



**356** 蔵 G 不使用  
かじかわ農場食品 45日以上/豆・麦・米  
炊き込みご飯の素(筍)  
2合用 通常本体 (150g) **368円(387円)**

具には筍と油揚げのみを使い、薄味に仕上げました。2合のお米と一緒に炊いてください。

**青唐辛子のり佃煮**



**359** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 180日/豆・麦・米  
青唐辛子のり佃煮  
85g **398円(430円)**

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

**生炊きでんぶ**



**360** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 60日/豆・麦  
生炊きでんぶ  
60g **347円(375円)**

すけそう鱈の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

**ひじきと大豆の煮物**



**358** 蔵 G 不使用  
かじかわ農場食品 60日/豆・麦  
ひじきと大豆の煮物  
120g **285円(308円)**

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

**漬物工房 和菜**

**かつお風味をお楽しみください**



**350** 蔵  
和菜 7日/米  
香りがぶの浅漬  
100g **310円(335円)**

手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

**天然だしの旨みに あっさりとした漬物**



**351** 蔵 G 不使用  
和菜 7日/豆・麦・米  
きゅうりの浅漬  
100g **290円(313円)**

主に千葉県産の特別栽培きゅうりをかつおと昆布だしをベースにして、まるやかに仕上げました。

**長芋梅酢漬**



**352** 蔵  
和菜 7日/米  
長芋梅酢漬  
100g **315円(340円)**

国産長芋を海の精の塩を使った梅酢で漬け込みました。

**味付かんぴょう**



**362** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 90日/豆・麦・米  
味付かんぴょう  
100g **420円(454円)**

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

**煮豆・きんととき豆**



**363** 蔵 G 不使用  
ヤマク食品 6ヶ月/豆・麦・米  
煮豆・きんととき豆  
130g **150円(162円)**

煮豆・黒豆

**365** 蔵 G 不使用  
ヤマク食品 6ヶ月/豆・麦・米  
煮豆・黒豆  
110g **165円(178円)**

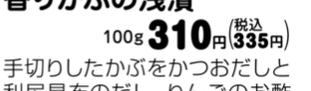
**細切りしその実昆布**



**361** 蔵 G 不使用  
遠忠食品 90日/豆・麦・米  
細切りしその実昆布  
100g **320円(346円)**

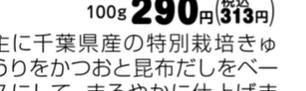
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

**香りがぶの浅漬**



**350** 蔵  
和菜 7日/米  
香りがぶの浅漬  
100g **310円(335円)**

**きゅうりの浅漬**



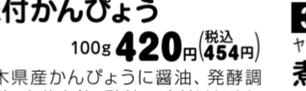
**351** 蔵 G 不使用  
和菜 7日/豆・麦・米  
きゅうりの浅漬  
100g **290円(313円)**

**ぬか漬**



**353** 蔵  
和菜 5日/米  
ぬか漬  
130g **340円(367円)**

**煮豆・こんぶ豆**



**364** 蔵 G 不使用  
ヤマク食品 6ヶ月/豆・麦・米  
煮豆・こんぶ豆  
140g **150円(162円)**

**釜あげうぐいす**



**366** 蔵  
南部フーズ 10日以上  
釜あげうぐいす  
170g **175円(189円)**

### 昆布と鰹の風味をか せた自家製つゆ使用



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

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

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

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

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

**374** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/米  
**ささがきごぼう揚げ**  
130g **350円**(税込) **378円**  
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

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

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

**371** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
**お好みさつま揚げ2パック**  
160g(2枚) 通常本体×2 **720円** **680円**(税込) **734円**  
キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

**376** **凍** **G**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(175g) **300円**(税込) **324円**  
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・苜・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。

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

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

### 手巻きずしの具として♪

**おまとも**  
**特価**  
**380** **冷蔵**  
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**  
**381** **2パック**  
6本(約85g) 通常本体×2 **396円** **368円**(税込) **397円**  
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

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

**382** **冷蔵** **G**不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275円**(税込) **297円**  
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

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

**385** **冷蔵**  
クローバー食品 ◎60日以上  
**有機たけのこスライス**  
80g **398円**(税込) **430円**  
有機竹の子園場の竹の子を皮むき・カット・ポイル・袋詰めしました。竹の子本来の香りが楽しめます。

**383** **冷蔵** **G**不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆  
**毎日だいず(大豆の水煮)**  
120g **210円**(税込) **227円**  
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。

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

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

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

**388** **冷蔵**  
いわて屋 ◎90日  
**小結しらたき**  
150g **210円**(税込) **227円**  
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

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

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

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

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

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

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

**396** **凍** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**ひとり娘よせ豆腐**  
330g **360円**(税込) **389円**  
長野県で昔から育てられてきた 糖度の高い「一人娘大豆」を使ったよせ豆腐です。

### 焼いても煮てもおいしい季節限定品 ご飯と一緒に炊き込めば、たけのこご飯♪

**おまとも**  
**特価**  
**407** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**たけのこがんも2袋**  
80g×2枚×2 通常本体 **572円** **520円**(税込) **562円**  
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。

**395** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**ミニもめん豆腐**  
150g×2 通常本体 **180円** **170円**(税込) **184円**  
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

**397** **冷蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 青大豆おぼろ**  
300g 通常本体 **430円** **400円**(税込) **432円**  
山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。

**398** **凍** **G**不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**有機国産大豆寄せ豆腐**  
100g×2 **240円**(税込) **259円**  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。

**399** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎21日/豆  
**押し豆腐2個**  
220g×2 通常本体 **438円** **420円**(税込) **454円**  
調理しやすく水切りをしてある下準備不要の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

**400** **冷蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 油揚げ**  
大1枚 **198円**(税込) **214円**  
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

**おまとも**  
**特価**  
**401** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
3枚 **165円**(税込) **178円**  
**402** **2袋**  
3枚×2 通常本体 **330円** **298円**(税込) **322円**  
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。

**403** **凍** **G**不使用  
丸和食品 ◎60日/豆  
**きざみ揚げ**  
100g **215円**(税込) **232円**  
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

**404** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和の厚揚**  
2個(約180g) **180円**(税込) **194円**  
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

**405** **冷蔵** **G**不使用  
おかべや ◎4日/豆  
**お一人様もめん生揚げ**  
2個 **150円**(税込) **162円**  
北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。

**406** **冷蔵** **G**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**

**408** **凍** **G**不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
**たけのこ入りうの花2袋**  
150g×2袋 通常本体 **640円** **590円**(税込) **637円**

**409** **凍** **G**不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米  
**味付がんもどき2袋**  
8個×2袋 通常本体 **420円** **380円**(税込) **410円**

**410** **冷蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円**(税込) **170円**

**カップ入りだからそのままOK** **おまとも** **特価**



**やっぱり納豆巻き**



**蔵G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和カップ納豆北海道小粒100**  
**411** 30g×3  
タレ・カラシ付 **198** (税込) 214円

**412 W規格** 30g×3×2 通常本体  
タレ・カラシ付 **396** (税込) 376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。

**蔵G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
**416** 30g×2  
タレ・カラシ付 **158** (税込) 171円

**417 W規格** 30g×2×2 通常本体  
タレ・カラシ付 **316** (税込) 298円  
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

**特**  
**418** 蔵G不使用  
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米  
**登喜和遊作ひきわり納豆**  
80g 通常本体  
タレ・カラシ付 **210** (税込) 200円  
北海道産トヨホマレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

**414** 蔵G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆大粒カップ(タレ無)**  
50g **105** (税込) 113円

**415** 蔵G不使用  
登喜和食品 ◎7日/豆  
**ときわ納豆小粒カップ(タレ無)**  
50g **105** (税込) 113円

**419** 蔵G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
40g×2 **140** (税込) 151円

**420** 蔵G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 小粒カップ納豆**  
40g×2 **160** (税込) 173円

宮城県南方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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。

**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。

**421** 蔵G不使用  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 手づくり小粒納豆**  
80g **170** (税込) 184円

原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**家族みんなで食べられる5個入!**



**422** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめぐみ)6枚切**  
1斤(6枚) **260** (税込) 281円

**424** 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** (税込) 389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】



**423** G不使用  
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**角食パン8枚切**  
1斤(8枚) **298** (税込) 322円

**425** 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** (税込) 432円

**430** 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** (税込) 106円

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター【GMO飼料不分別】、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵【GMO飼料不使用】

**427** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**酵母クロワッサン**  
3個 **400** (税込) 432円

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

**香ばしく焙煎した玄米粉をブレンドした食パン**  
4~6月限定  
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉(長野県)、ホシノ天然酵母、食塩



**435** 蔵G不使用  
サンタハウス ◎10日/卵・乳・麦  
**お買得くるみパイ**  
5個 **554** (税込) 598円  
黒糖の旨みと、クルミのハーモニーに、バターが一層の美味しさを引き立てます。税込み69円のお買い得です。

**426** 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** (税込) 248円

**429** 蔵G不使用  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**ハンバーガー用バンズ**  
4個入 **200** (税込) 216円

**431** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎4日/麦・米  
**麦のかをり(焙煎玄米)6枚**  
1斤(6枚) **450** (税込) 486円

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

**特**  
**433** 蔵G不使用  
サンタハウス ◎6日/麦  
**プレーンバタール**  
通常本体  
1本 **290** (税込) 275円  
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**437** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**クルミブレッド**  
1個 **450** (税込) 486円  
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しよ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しよ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

**438** 蔵G不使用  
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米  
**いちじくカンパーニュ**  
1個 **380** (税込) 410円  
小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

**439** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**シナモンレーズン**  
1個(約65g) **160** (税込) 173円  
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しよ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

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

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

**436** 蔵G不使用  
サンタハウス ◎5日/乳・麦  
**ピザトマト**  
直径13cm **330** (税込) 356円  
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、よつ葉ゴダチーズ【GMO飼料不分別】、なたね油、パン粉

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

**442** 蔵G不使用  
デンニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**デンニッシュハウスCセット**  
3種 **590** (税込) 637円

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

**植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン**



**444** 蔵G不使用  
創健社 ◎240日/豆  
**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **285** (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。

**445** G調味料  
三育フーズ ◎180日以上/豆  
**黒ゴマクリーム**  
通常本体  
190g **498** (税込) 538円  
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

クセが少なく、やさしい花の香りを染しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

**447** G不使用  
(有)山田養蜂場 ◎2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
1000g **1850** (税込) 1998円

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

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

**448** G不使用  
平田産業 ◎1年以上  
**ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー**  
330g(ビン) **1050** (税込) 1134円

**フレークタイプにした国産玄米をグラノーラに加えて軽い食感に**



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

**お湯を注ぐだけの有精卵がふんわりやさしいスープ**



**450** G不使用  
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦  
**五穀大黒スープ**  
8g×4食 **523** (税込) 565円  
もちあわ・もちきび・ハトムギ・大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。【鶏卵GMO飼料不分別】

**具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て**



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



**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

**穂の香卵**

**101** 10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込 **270**円)

**102** 6個 (MS~LLサイズ) **175**円 (税込 **189**円) (放) 不検出 <1.7<2.0



**着色していない自然な黄身の色**

茨城県茨城町産。1段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

**産直たまご**

**103** 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込 **281**円)

**104** 6個 (MS~LLサイズ) **180**円 (税込 **194**円) (放) 不検出 <2.0<2.2



秋川牧園 **秋川牧園の卵 10個**

10個 (S~Lサイズ) **400**円 (税込 **432**円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用] (放) 不検出 <2.3<2.5



百姓屋敷じろえむ/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] (放) 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 **よつ葉牛乳**

1ℓ **260**円 (税込 **281**円)

**107** 6日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105**円 (税込 **113**円)

**108** 1000ml **270**円 (税込 **292**円) (放) 不検出 <0.9<1.0

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245**円 (税込 **265**円)

**109** 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

**よつ葉ノンホモ牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**110** 木次乳業 **ブラウンスイス牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**111** 木次乳業 **山地酪農牛乳**

1ℓ **398**円 (税込 **430**円)

鳥根島の山地酪農牧場で、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]

**よつ葉低脂肪牛乳**

1ℓ **235**円 (税込 **254**円)

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

**よつ葉ナチュラルチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

**101** 3ヶ月/乳

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

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

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**102** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**103** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**104** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**105** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**106** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**107** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**108** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**109** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**110** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**111** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**112** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**113** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**114** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)



よつ葉乳業 **よつ葉牛乳**

1ℓ **260**円 (税込 **281**円)

**107** 6日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105**円 (税込 **113**円)

**108** 1000ml **270**円 (税込 **292**円) (放) 不検出 <0.9<1.0

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245**円 (税込 **265**円)

**109** 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

**よつ葉ノンホモ牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**110** 木次乳業 **ブラウンスイス牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**111** 木次乳業 **山地酪農牛乳**

1ℓ **398**円 (税込 **430**円)

鳥根島の山地酪農牧場で、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]

**よつ葉低脂肪牛乳**

1ℓ **235**円 (税込 **254**円)

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

**よつ葉ナチュラルチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

**101** 3ヶ月/乳

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

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

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**102** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**103** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**104** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**105** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**106** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**107** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**108** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**109** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**110** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**111** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**112** 90日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362**円 (税込 **391**円) (放) 不検出 <1.5<1.7

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**113** 90日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**114** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)



よつ葉乳業 **よつ葉牛乳**

1ℓ **260**円 (税込 **281**円)

**107** 6日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105**円 (税込 **113**円)

**108** 1000ml **270**円 (税込 **292**円) (放) 不検出 <0.9<1.0

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245**円 (税込 **265**円)

**109** 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

**よつ葉ノンホモ牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**110** 木次乳業 **ブラウンスイス牛乳**

500ml **215**円 (税込 **232**円)

**111** 木次乳業 **山地酪農牛乳**

1ℓ **398**円 (税込 **430**円)

鳥根島の山地酪農牧場で、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]

**よつ葉低脂肪牛乳**

1ℓ **235**円 (税込 **254**円)

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

**よつ葉ナチュラルチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

**101** 3ヶ月/乳

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485**円 (税込 **524**円)

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

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390**円 (税込 **421**円)

**102** 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]

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360**円 (税込 **389**円)

**103** 90日/乳

**よ**

**499** **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)** **410円**  
 ミックス粉(小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩)、餡(砂糖、小豆、寒天、食塩)、米粉

**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**  
 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)** **343円**  
 玄米、醤油、てんさい糖

**505** **凍** **不使用**  
 久保田食品 / 卵・乳  
**パニラアイスクリーム2個**  
 110ml×2 **380円(税込)** **410円**  
 マダガスカル産の最高級パニラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**506** **凍** **不使用**  
 久保田食品 / 卵・乳  
**チョコレートアイスクリーム2個**  
 110ml×2 **390円(税込)** **421円**  
 ベルギー産のクーベルチュールチョコレート、北海道産の牛乳や生クリームを使用。クリーミーな口あたりに仕上げました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**507** **凍** **不使用**  
 久保田食品 / 乳  
**アイスまんじゅう3本**  
 90ml×3 **300円(税込)** **324円**  
 北海道十勝産小豆を使用しています。新鮮な牛乳をふんだんに使い天然パニラビーンズで香りつけています。和と洋が調和したアイスです〔乳製品GMO飼料不分別〕

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

**503** **凍** **不使用**  
 サンコー ◎90日  
**アーモンドじゃこ**  
 7g×5 **260円(税込)** **281円**  
 アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)

**504** **凍** **不使用**  
 サンコー ◎120日/米・え  
**ミニえびまるせん**  
 10g×4 **250円(税込)** **270円**  
 馬鈴薯澱粉、植物油(米油)、えび、オキアミ、いか、食塩、アオサ、粗糖

**508** **凍** **不使用**  
 久保田食品 / 乳  
**苺とミルクのキャンデー3本**  
 80ml×3 **540円(税込)** **583円**  
 へた取り、洗浄、スライスなど手作業丁寧加工した苺をミルクアイスキャンデーに合わせました。濃厚なミルクアイスが甘酸っぱい苺と見事にマッチします〔乳GMO飼料不分別〕

**509** **凍** **不使用**  
 久保田食品 / 卵・乳  
**バナナアイスクンデー3本**  
 80ml×3 **490円(税込)** **529円**  
 有機バナナ、北海道産ビートグラニュー糖を使用し、おいしいアイスに仕上げました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**510** **凍**  
 岩手阿部製粉 ◎1年/米  
**芽吹き屋の柏餅**  
 6個(300g) **660円(税込)** **713円**  
 北海道産小豆で作った粒あんを、国産の上新粉で作った生地で包みました。常温で自然解凍(室温25度で約2時間)してお召し上がりください。

**510** **凍**  
 岩手阿部製粉 ◎1年/米  
**芽吹き屋の柏餅**  
 6個(300g) **660円(税込)** **713円**  
 北海道産小豆で作った粒あんを、国産の上新粉で作った生地で包みました。常温で自然解凍(室温25度で約2時間)してお召し上がりください。

**511** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

**512** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

**513** **凍**  
 ネオファーム ◎90日以上  
**デーツ**  
 通常本体 120g **390円** **378円(税込)** **408円**  
 デーツとは「ナツメヤシ」の実です。ミネラルや食物繊維が多く含まれ、黒糖や干し柿に似たコクのある甘み特徴です。

**515** **凍**  
 ネオファーム ◎6ヶ月  
**ミックスマッツ**  
 60g **460円(税込)** **497円**  
 アーモンド・カシューナッツ・くるみ、人気の3種をミックスしました。ひと粒ひと粒にナッツのあまみと滋養が詰まっています。

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

**510** **凍**  
 岩手阿部製粉 ◎1年/米  
**芽吹き屋の柏餅**  
 6個(300g) **660円(税込)** **713円**  
 北海道産小豆で作った粒あんを、国産の上新粉で作った生地で包みました。常温で自然解凍(室温25度で約2時間)してお召し上がりください。

**511** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

**512** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

**518** **蔵**  
 大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
**大原さんの落花生(むき実)**  
 130g **850円(税込)** **918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し、むき身にしました。

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

**520** **蔵** **不使用**  
 太洋 ◎90日/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
 160g **225円(税込)** **243円**  
 天草、黒糖、きな粉

**522** **凍**  
 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂エクレア**  
 2個 **520円(税込)** **562円**  
 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

**523** **凍** **不使用**  
 弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦  
**弁天堂ココアロールケーキ**  
 1個(約9cm) **690円(税込)** **745円**  
 オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

**524** **凍** **不使用**  
 菓房 ほん山 ◎90日以上/米  
**2P竹村さんの苺を使った苺大福**  
 40g×4 通常本体 **1260円** **1200円(税込)** **1296円**  
 竹村さんのいちごをたっぷり練り込んだ餡を、有機栽培のもち粉の皮で包みました。

**525** **凍** **不使用**  
 菓房 ほん山 ◎180日/乳・麦  
**小倉館練りパイ饅頭**  
 40g×4個 **650円(税込)** **702円**  
 北海道大河内農場の小豆を使った小豆餡をパイ生地に入れて焼き上げました。

**526** **凍**  
 菓房 ほん山 ◎150日/卵・乳・麦  
**土の鶏(小豆餡)**  
 40g×4個 **480円(税込)** **518円**

**527** **凍**  
 菓房 ほん山 ◎60日/卵・麦  
**どら焼皮**  
 30g×5個 **450円(税込)** **486円**

**510** **凍**  
 岩手阿部製粉 ◎1年/米  
**芽吹き屋の柏餅**  
 6個(300g) **660円(税込)** **713円**  
 北海道産小豆で作った粒あんを、国産の上新粉で作った生地で包みました。常温で自然解凍(室温25度で約2時間)してお召し上がりください。

**511** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/豆・麦  
**つぶ塩がりんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産小麦粉を使い、しっかり固く歯応えのあるかりんとうです。高知県黒潮町のソルトビーの天日塩『海一粒』を使用。

**512** **凍** **不使用**  
 道長 ◎60日以上/麦  
**地粉かれんとう**  
 100g **288円(税込)** **311円**  
 愛知県豊川産の小麦粉を使用して作った昔なつかしいかりんとうです。地粉独特の風味が生きています。

**518** **蔵**  
 大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
**大原さんの落花生(むき実)**  
 130g **850円(税込)** **918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し、むき身にしました。

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

**520** **蔵** **不使用**  
 太洋 ◎90日/豆  
**きなこ黒みつ寒天**  
 160g **225円(税込)** **243円**  
 天草、黒糖、きな粉

**522** **凍**  
 弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦  
**弁天堂エクレア**  
 2個 **520円(税込)** **562円**  
 国産の小麦粉を使用した生地にかスタードクリームをたっぷり詰めました。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

**523** **凍** **不使用**  
 弁天堂 ◎10日以上/卵・乳・麦  
**弁天堂ココアロールケーキ**  
 1個(約9cm) **690円(税込)** **745円**  
 オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

**524** **凍** **不使用**  
 菓房 ほん山 ◎90日以上/米  
**2P竹村さんの苺を使った苺大福**  
 40g×4 通常本体 **1260円** **1200円(税込)** **1296円**  
 竹村さんのいちごをたっぷり練り込んだ餡を、有機栽培のもち粉の皮で包みました。

**525** **凍** **不使用**  
 菓房 ほん山 ◎180日/乳・麦  
**小倉館練りパイ饅頭**  
 40g×4個 **650円(税込)** **702円**  
 北海道大河内農場の小豆を使った小豆餡をパイ生地に入れて焼き上げました。

**526** **凍**  
 菓房 ほん山 ◎150日/卵・乳・麦  
**土の鶏(小豆餡)**  
 40g×4個 **480円(税込)** **518円**

**527** **凍**  
 菓房 ほん山 ◎60日/卵・麦  
**どら焼皮**  
 30g×5個 **450円(税込)** **486円**

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

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。

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

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

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

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

すっきりとした酸味の中に果物由来の天然ビタミンCがたっぷり!

**カムカムとは...**  
南米ペルー原産のスーパースーパーフルーツ。ビタミンCを多く含むので皮膚や粘膜の健康維持にお役立てください。

原材料/カムカム果汁(ペルー)、甜菜糖、アセロラ果汁、レモン果汁

**532** ジャマック 1年以上  
**醗酵カムカム(飲料)**  
300ml **1480**円(税込1564円)

特定非営利活動法人 **パルシック**

**533** 5月1回  
パルシック 9ヶ月以上  
**ウバ紅茶(ティーバッグ)**  
2g×25P **640**円(税込691円)

**534** 5月1回  
パルシック 9ヶ月以上  
**ウバ紅茶(リーフ)**  
100g **640**円(税込691円)

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

**535** 5月1回  
パルシック 180日  
**カフェ・ティモール粉**  
200g **665**円(税込718円)

**537** 5月1回  
パルシック 365日  
**カフェ・ティモールドリップパック**  
10g×10パック **665**円(税込718円)  
完熟したコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し日本国内で焙煎した本格コーヒーを、ご家庭で気軽に楽しめます。

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るやかな味わいをお楽しみください。

**538** ナガノトモト 75日以上  
**国産温州みかん100**  
125ml×3 **398**円(税込430円)  
**180427** 箱  
125ml×3×6 **2330**円(税込2516円)

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。

**539** ナガノトモト 75日以上  
**国産ふじりんご100**  
125ml×3 **327**円(税込353円)  
**180439** 箱  
125ml×3×6 **1790**円(税込1933円)

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

**540** 5月1回  
珈琲実験室 12ヶ月  
**ペルーコーヒー粉**  
200g **560**円(税込605円)

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

**542** 5月1回  
珈琲実験室 12ヶ月  
**ヨーロピアンブレンド粉**  
200g **750**円(税込810円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

**543** 5月1回  
珈琲実験室 12ヶ月  
**珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック**  
8g×10p **498**円(税込538円)

農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2粒に対し、1カップを煮出してください。

**544** 庄内協同ファーム 180日以上  
**むぎちゃん(麦茶)**  
500g **488**円(税込527円)  
(放)不検出<1.6<1.6(大麦)

さらりと飲みやすく、体がよるこぶ自然の甘さ

国産米ならではの芳醇な香りと、麴の力で出来た自然な甘味が特徴です。

**546** ヤマク食品 3ヶ月以上/米  
**国産米使用無添加甘酒 蔵作り**  
180g **178**円(税込192円)  
**180117** 箱(12個)  
箱(12個) **2100**円(税込2268円)

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

**180075** 光食品 18ヶ月  
**有機野菜飲むならこれ!**  
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液で甘みをつけた爽やかな飲料。

**180087** 光食品 1年/麦  
**ヒカリレモンサイダー**  
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

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。

**547** 創健社 150日以上  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)  
**180099** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

**548** 光食品 1年  
**オーガニックスポーツドリンク**  
280ml **168**円(税込181円)  
**180105** 箱  
280ml×24 **3890**円(税込4201円)

ミクロナシア地方の自然の恵みに満ちたパラオ産ノニの果実を搾った、ノニ果汁100%のジュースです。

**180154** 5月1回  
マルキン忠勇 18ヶ月  
**パラオニ(ストレート)**  
720ml **3905**円(税込4217円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

自然のめぐみが生きています

**180166** 5月1回  
寺田本家 米  
**五人娘純米酒**  
720ml **1325**円(税込1458円)  
アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

**180180** 5月1回  
井筒ワイン  
**井筒ワイン白(甘口)**  
720ml **1175**円(税込1293円)

**180178** 井筒ワイン  
**井筒ワイン赤(甘口)**  
720ml **1175**円(税込1293円)

**180191** 5月1回  
井筒ワイン  
**井筒ワインロゼ**  
720ml **1290**円(税込1419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。

**549** 5月1回  
マルサンアイ 60日以上/豆  
**豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×12 **1000**円(税込1080円)

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

**180129** 5月1回  
フジワラ化学 240日  
**フジワラの青汁**  
7パック **1100**円(税込1188円)

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

**180142** 5月1回  
マルキン忠勇 1年6ヶ月/米  
**琉球もろみ酢**  
720ml **1700**円(税込1836円)

**180210** 5月1回  
エチゴビール  
**3本プレミアムレッドエール**  
350ml×3 **780**円(税込858円)  
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

**180208** 5月1回  
アルコール約5%  
**小麦のビール**  
350ml **265**円(税込292円)

**180221** 箱  
350ml×24 **6200**円(税込6820円)

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

**180233** 太陽油脂  
**詰替パック洗濯石けんソフト**  
1000ml **580**円(税込638円)

フローラルなやさしい香りで黄ばみやにおいの発生を防ぎます。雑菌の繁殖を防ぐヒノキチオール配合。経済的な詰替用です。

**180245** 太陽油脂  
**詰替用パック衣類のリンス**  
550ml **400**円(税込440円)

**180270** 太陽油脂  
**パックス200番**  
800ml **380**円(税込418円)

**180257** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロン台所のせっけん**  
450ml **314**円(税込345円)

**180269** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンお風呂洗剤**  
450ml **355**円(税込391円)

**180312** 太陽油脂  
**詰替用オリーシャンプー**  
500ml **840**円(税込924円)

**180350** 太陽油脂  
**詰替用オリーボディソープ**  
500ml **840**円(税込924円)

**180282** 太陽油脂  
**詰替用酸素系漂白剤**  
500g **418**円(税込460円)

**180336** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンハンドソープ**  
450ml **534**円(税込587円)

**180324** 太陽油脂  
**詰替用オリーリンス**  
500ml **840**円(税込924円)

**180397** 丸富製紙  
**モーリティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込473円)

**180373** 丸富製紙  
**芯有トレペ・ピュアブラウン8RW**  
ダブル×8ロール **375**円(税込413円)

**180415** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)  
粘着付と剥離などの添加物を一切使用していません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

**180361** 太陽油脂  
**ソルティーはみがき**  
80g **280**円(税込308円)  
塩化ナトリウムが、歯ぐきをひきしめ歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。香料剤には天然のハッカ油・ユーカリ油を使用。

**180403** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **350**円(税込385円)

**180385** 丸富製紙  
**芯無しトレペ・ピュアコアレス**  
シングル×6 **450**円(税込495円)

ナチュロンシャンプーが約2本分入っているお得サイズ。

**180294** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンシャンプー**  
500ml **650**円(税込715円)

**180300** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンリンス**  
500ml **650**円(税込715円)

**180348** 太陽油脂  
**詰替用ナチュロンボディソープ**  
500ml **650**円(税込715円)

**ホッ! とする お母さんの味♪**



米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かなみそです。

**550**                                          



596 伊藤食品 ◎1年半以上/米  
鱈ライトツナフレーク油漬  
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、沖繩のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



597 千葉産直サービス ◎3年/豆・麦  
ミニとろイワシ缶(味付)  
100g **280円**(税込) (302円)  
(固形量70g)  
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



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



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



606 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦  
しょう油らーめん  
99g **140円**(税込) (151円)  
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ。特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕



あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん  
原材料/油揚げ麵(小麦粉(北海道)植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)  
608 東洋軒 ◎120日/卵・豆・麦・米  
長崎皿うどん  
134g(2人前) **298円**(税込) (322円)  
国内産小麦粉を使用した無かん水麵を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

ホタテの旨みをしっかりと感じられます

陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。



602 タイム缶詰 ◎18ヶ月以上  
ベビーホタテ缶(水煮)  
80g(固形45g) **430円**(税込) (464円)



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

甘さ控えめ  
国産小豆を茹でました。



605 タイム缶詰 ◎18ヶ月以上  
ゆであずき缶  
160g **230円**(税込) (248円)



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



607 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦  
液体ソース焼そば  
114g **150円**(税込) (162円)  
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

609 東日本産業 ◎1年/麦  
南部小麦粉  
1kg **360円**(税込) (389円)  
〔放〕不検出 <0.7<0.5

611 東日本産業 ◎4ヶ月/麦  
南部小麦全粒粉  
1kg **390円**(税込) (421円)  
〔放〕不検出 <0.7<0.5

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

619 坂利製麵所 ◎360日/麦  
吉野葛うどん  
200g **358円**(税込) (387円)

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

610 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)

612 マコメ ◎180日/米  
国内産米粉  
500g **530円**(税込) (572円)  
5月1回

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

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

621 坂利製麵所 ◎720日/麦  
吉野葛そうめん  
250g **410円**(税込) (443円)

622 金子製麵 ◎45日以上/麦・そ  
神名黒蕎麦  
200g **350円**(税込) (378円)

616 よつ葉乳業 ◎5ヶ月以上/乳・麦  
よつ葉のパンケーキミックス  
450g **520円**(税込) (562円)  
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

617 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳  
よつ葉スキムミルク  
200g **330円**(税込) (356円)  
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕  
〔放〕不検出 <1.2<1.4

623 創健社 ◎270日以上  
三穀deパスタ  
180g **340円**(税込) (367円)  
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

624 本田商店 ◎90日以上/麦  
生パスタ・フェットチーネ  
100g×2食 **490円**(税込) (529円)  
国産有機小麦粉を使用したもちもち食感の生パスタ。幅広い食べ応えのある平麺タイプの生パスタです。

625 本田商店 ◎90日以上/麦  
生パスタ・スパゲッティ  
100g×2食 **490円**(税込) (529円)  
国産有機小麦粉を使用したもちもち食感の生パスタ。

626 ムソー ◎12ヶ月以上/麦  
トリコロールフリッジ  
500g **540円**(税込) (583円)  
通常本体 **565円**  
イタリア・シチリア島で有機栽培されたデュラム小麦セモリナを100%使用。プレーン、トマト、ほうれん草のカラフル3色パスタ。

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

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

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

632 加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦  
車麩  
16枚 **410円**(税込) (443円)  
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きしました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

635 安浦港 佳栄丸 ◎1年  
佳栄丸 早煮こんぶ  
50g **290円**(税込) (313円)  
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

637 創健社 ◎90日以上  
海の幸せふりかけ  
25g **320円**(税込) (346円)  
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

629 ムソー ◎6ヶ月/豆  
にがり凍み豆腐  
6枚 **390円**(税込) (421円)

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

631 加賀麩司宮田 ◎10ヶ月/麦  
おつゆ麩  
25g **250円**(税込) (270円)  
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

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

636 安浦港 佳栄丸 ◎1年  
湯通し猿島わかめ(乾燥)  
65g **660円**(税込) (691円)  
通常本体 **640円**  
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干して乾燥させました。  
〔放〕不検出 <1.5<1.7

645 小林海苔店 ◎45日以上  
千葉県産焼海苔寿司はね  
全型10枚 **380円**(税込) (400円)  
通常本体 **370円**  
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

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

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

643 カクサ ◎3ヶ月以上/え  
桜えび(素干)  
6g **360円**(税込) (389円)

644 カクサ ◎1年  
いわしふりかけ「潮の華」  
25g **210円**(税込) (227円)  
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

646 小林海苔店 ◎90日  
おすすめ焼のり  
全型20枚 **600円**(税込) (648円)  
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

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

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。

640 カクサ ◎1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。

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

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

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

649 小林海苔店 ◎45日以上  
素焼き海苔(焼バラ海苔)  
20g **450円**(税込) (486円)  
成型前の海苔を乾燥→焼き加工しました。パリパリ食感をそのまま食べたり、汁物やサラダのトッピングなどでどうぞ。



# 感謝を伝える母の日のスイーツ

さつま芋の甘みとバター、の香りがしっとり濃厚なスイートポテトです



5月1回  
原材料/さつま芋、バター、牛乳、砂糖、卵黄、はちみつ、プレーン、食塩〔乳・卵GMO飼料不分別〕  
徳島特産品のさつまいも「鳴門金時」を使い、牛乳、バター、卵黄などを混ぜ合わせて焼き上げました。解凍後はお早めにお召し上がりください。  
**180622** 凍 G不使用  
イルローザ  
陽あたりポテト  
4個 **900円** (税込 **972円**)

香川県産の和三盆糖をブレンドし、どかか和が漂う上品なバウムクーヘンです



5月1回  
原材料/卵、バター、砂糖、小麦澱粉、小麦粉、和三盆糖、クリーム、ラム酒、アーモンド、蜂蜜、食塩〔乳・卵GMO飼料不分別〕  
**180610** 凍 G不使用  
イルローザ  
イルローザの森・バウム  
1個 (径14cm高さ5cm) **1450円** (税込 **1566円**)  
たっぷりの卵にバター、北海道産の小麦粉を使用。シンプルな素材が生きるしっとりとしたおいしさをお楽しみください。

どれを選ぼうか、迷うのも楽しいプチケーキのギフトボックスです



5月1回  
内容/レモンケーキ1個、フィナンシェ1個、フロランタン1個、ミニチョコスフレ1個、苺のミニスフレ1個  
**180580** 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗  
母の日プチケーキ詰合せ  
5種類 **1380円** (税込 **1490円**)  
ナチュラルドで人気の高い商品5種をかわいらしいピンクの化粧箱に詰め合わせました。

優しい甘さでコクのあるカスタードたっぷり



5月1回  
牛乳、卵、クリーム、小麦粉、砂糖、バター〔乳GMO飼料不分別〕、〔卵GMO飼料不使用〕  
**180592** 凍  
ナチュラルド本舗  
シュークリーム  
40g×3個 **540円** (税込 **583円**)

カフェオレなどをたっぷり注いで一緒にどうぞ



5月1回  
小麦粉、バター、卵〔卵GMO飼料不使用〕、洗双糖、アーモンドスライス、チョコレート、クリーム、ココア、牛乳〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**180609** 凍  
ナチュラルド本舗  
アーモンドチョコクッキー  
60g **350円** (税込 **378円**)



加工場「めぐり屋」

## 山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

手作り加工品の少しお得なセットです



やさしい味  
平飼いの鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉 GMO 飼料不使用〕



ピリッとした辛みが食欲を誘います  
大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



紅茶やハーブティーによく合います  
熊本県産甘夏を使った自家製マーマレードを練りこんで焼き上げたパウンドケーキです。〔鶏卵: GMO 飼料不使用、バター: GMO 飼料不分別〕

主食と箸休めとデザートがセットになりました  
セット内容/鶏五目ご飯の素(3合分)、ピリ辛大根(100g)、甘夏ケーキ(120g)  
**180774** 凍 G不使用  
しらたかノラの会 / 卵・乳・豆・麦・米  
4月のノラセット  
3品 **1080円** (税込 **1166円**)

里山の恵みがいっぱい

ワラビやフキ、ウドなどをシンプルに味付けし、もち米と一緒に炒め、笹の葉で巻きました。蒸してください。



**180786** 凍 G不使用  
しらたかノラの会  
山菜ちまき  
3個 **600円** (税込 **648円**)

バジルの香りとオリーブオイルの風味が美味

山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りしました。



**180798** 凍  
しらたかノラの会  
バジルペースト  
80g **298円** (税込 **322円**)

サッと使えて便利

ノラの会のメンバーと契約生産者が育てた無農薬・無化学肥料栽培の大豆を使用。からし醤油和えや五目大豆などに。



**180804** 凍 G不使用  
しらたかノラの会  
大豆の水煮  
150g **210円** (税込 **227円**)

デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。



**180816** 凍  
しらたかノラの会  
りんごコンポート  
180g **350円** (税込 **378円**)

## 京都桂 胡麻の山田製油

ごまの香りを楽しむなら金ごまから搾った「金ごま油」



原材料/食用胡麻油(トルコ)  
**180828** 凍  
山田製油  
手付き金ごま油  
120g **900円** (税込 **972円**)

昔ながらの湯洗い製法により、約1ヶ月かけて仕上げた一番搾りの金ごま油です。料理の香りつけやドレッシングなどにおすすです。

## 180506 山田製油

山田製油 ◎150日  
へんこ炒りごま(白)  
70g **220円** (税込 **238円**)

## 180518 山田製油

山田製油 ◎150日  
ごますりすり(白)  
60g **300円** (税込 **324円**)

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

## 180531 山田製油

山田製油 ◎180日  
ごま塩小袋  
5g×10袋 **300円** (税込 **324円**)

## 180520 山田製油

山田製油 ◎180日  
ごまねりねり(黒)  
150g **600円** (税込 **648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。ごまおえなどに。

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

## 180543 山田製油

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

## 京都宮津 飯尾醸造

蜂蜜入りだから酢飯がしっとり



原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩  
**180579** 飯尾醸造  
富士すし酢  
360ml **545円** (税込 **589円**)

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

## 飯尾醸造

これ一本と生野菜でピクルスの出来上がり



原材料/米酢、粗糖、塩、ドライマト、香辛料  
**180830** 飯尾醸造  
富士ピクル酢  
360ml **586円** (税込 **630円**)

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

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。



**180555** 飯尾醸造  
純米 富士酢(大)  
900ml **1000円** (税込 **1080円**)

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

## 180567 飯尾醸造

飯尾醸造 ◎3年/米  
富士 玄米黒酢  
500ml **1450円** (税込 **1566円**)

## 関西のソウルフード 『たこ焼き & イカ焼き』

たこ焼き屋が作ったたこ焼き



原材料/小麦粉(北海道)、タコ(ベトナム)、キャベツ、ネギ、鶏卵、生姜、ひまわり油、鹽だし、昆布エキス、食塩、砂糖、タコ漬けダレ〔醤油、発酵調味料〕  
**180737** 凍 G不使用  
トップヒル  
しょう油味たこ焼き  
20個(400g) **600円** (通常本体 **580円** 税込 **626円**)

タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

もちもちとした生地にプリプリのイカ 大阪名物いか焼きです



原材料/卵、小麦粉、オーガニックとんかつソース、イカげそ(青森県)、天かす(小麦粉、食塩、菜種油)、菜種油  
**180877** 凍 G不使用  
美雷  
大阪の味 イカ焼き  
2枚(260g) **525円** (通常本体 **515円** 税込 **556円**)

青森県産のイカを使ったイカ焼きです。オーガニックとんかつソースを塗りました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

## 福島県喜多方市 大和川酒造店

旨みとキレの絶妙なバランス お酒



5月1回  
原材料/米(国産)、米麹(国産米)  
**180841** 大和川酒造店 / 米  
純米辛口 弥右衛門  
720ml **1100円** (税込 **1210円**)

特別栽培の酒造好適米「夢の香」を飯豊山系の伏流水で仕込みました。アルコール度数/15 日本酒度/ +7 精米歩合/ 58%

天然のアミノ酸を20種類以上含む料理酒



5月1回  
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約10倍と高くなっています。原材料は米と米麹のみ。  
原材料/米(福島県会津)、米麹  
**180853** 大和川酒造店 / 米  
蔵の素(料理酒)  
300ml **495円** (税込 **545円**)

お得な一升瓶  
お試しサイズ  
**180865** 1800ml **2257円** (税込 **2483円**)