

	月	火	水	木	金
注文書回収	4/27	28	29	30	5/1
商品配達	5/4	5	6	7	8
特別企画商品配達	5/11	12	13	14	15

2020年
5月1回6号



食卓に華を添える
ブーケサラダ

簡単なのに
かわいい

キッチンから始まる捨てない暮らし

食品や植物木材の使わない部分から抽出した色素で染めた、天然色素ならではの優しい色合いが特長のオーガニックの生地が、みつろうとホホバオイル、木の樹脂を使って加工され、繰り返し使えるフードラップになりました。お皿の上にかぶせたいときに、お弁当のおにぎりやサンドイッチ用に、野菜やフルーツの切り口をちょっと包むときに…、水で洗って何回も繰り返し使用できます。素敵に包装されていますので、おしゃれな方へのプレゼントにもおすすめです。



180609 **限定各10枚**
有限会社ティープランニング
エコラップ(花柄)
1枚(約25×25cm) **1300**円(税込1430円)

180610 **限定各10枚**
有限会社ティープランニング
エコラップ(ハート)
1枚(約25×25cm) **1300**円(税込1430円)

●生地/綿100% ●成分/ミツロウ、ホホバ油、天然樹脂(松脂)

●生地/麻100% ●成分/ミツロウ、ホホバ油、天然樹脂(松脂)

※パッケージ中面に記載の使用方法とお取り扱い上の注意を必ずご覧ください。

サラダを盛り付けるとき、意外とまとまり感がでなかったり、適当感が出てしまう時ありますよね! 今回は、マンネリ化しやすいサラダをブーケに見立て盛り付けてみました。エコラップを器に使用してかわいらしくリボンでラッピング風に仕上げました。ハムやサーモンのバラ、ラデッシュやゆで卵のお花など、ちょっと工夫をしてブーケサラダに挑戦してみてください。5月10日の母の日のメニューにいかがですか? きっと、素敵な母の日の演出になりますよね!



日本の伝統的な酵母醗酵技術で仕上げた 醗酵カシス(飲料)

日本の約7倍あるニュージーランドの強烈な紫外線にも負けず、アントシアニンを豊富に蓄えながら育ったカシスを、天然酵母を使って丸ごと長期醗酵熟成しています。余分な加工や添加物不使用のため、カシス本来の味わいをお楽しみいただけます。



13 ページ

小豆島の歴史と伝統に基づく ヤマヒサの 頑固“本生”濃口醤油

14 ページ 受け継がれてきた醸造蔵と杉樽で、厳選した素材をじっくり熟成させ、重厚で味わい深い醤油造りを行っている、職人の魂が込められている、火入れをしていない伝統製法の醤油です。



極めて質のいい牛乳と技術で作りあげた 木次乳業のチーズ



奥出雲の大自然の中で育まれた高品質の生乳の状態を毎日確認し、温度や湿度、攪拌時間などを調整。手作りだからこそ可能な繊細なチーズ作りを行い、常に品質向上に努めています。

16 ページ



果肉はやわらかく果汁が多い♪ スプーンですくって食べる以外の食べ方あります

手がべたべたにならないカットの方法



112 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。

一番おいしい時期になりました



※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
113
1.5kg前後 **540**円(税込)
583円

180622 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

より甘さのある品種です

熊本県水俣市の福島雄治さん。紅甘夏又はサンフルーツ甘夏という皮がオレンジ色の品種です。

114 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

地元 **小田原の甘夏**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

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。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。

スキッとさわやか!



116 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。

ドレッシングに♪

しょうゆ:レモン汁:砂糖:オリーブオイルを1:1:1:1で作るだけ



※写真は500g弱です
117 無農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
福島さんのレモン
500g前後 **450**円(税込)
486円

熊本県水俣市の福島雄治さん。

病害虫をくぐり抜けてたくましく育ちました♪

今季初

118 低農薬 無化学肥料
福島柑橋園(熊本県)
訳あり甘夏・河内晩柑セット
5kg箱 **1430**円(税込)
1544円

熊本県水俣市の福島雄治さん。河内晩柑のみ1回ホルモン剤使用。甘夏は有機栽培です。

こぎゃんしとろばっまん害虫や病気の闘いにまけんかったけんすこがでしよう

ネオニコチノイド系の農薬を使っています※傷みの対策をさらに進めておりますが、傷みがあった場合ご連絡ください。

小さいながらも、その香り・果汁の甘さに大満足、間違いなし

低農薬 低化学肥料

アララガマ農園(沖縄県)
西表島ピーチパイン

119 (小)
1玉5S (400g以上) **315**円(税込)
340円

180592 (大)
1玉3S (600g以上) **665**円(税込)
718円
沖縄県西表島の池村英勝さん。

竹村さんの愛情とこだわりがそのまま美味しさとなってギュッと詰まっています

茨城県かすみがうら市の竹村慎一さん。形・大きさはさまざまで、9g以上であればA品となります。

120 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

ネオニコチノイド系の農薬を使っています

※農薬を使いません
121 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。

※写真より小玉になることがあります
122 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。

りんごのエチレンガスはじゃがいもの芽止めにもなります
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。

123 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんりんご(訳ありふじ)
3kg前後箱 (7~14玉) **1890**円(税込)
2041円

※写真と違い大小様々の大きさが入ることもあります

124 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。

125 低農薬 無化学肥料
マルサンファーム(鹿児島県)
ピーマン
150g **168**円(税込)
181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。

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
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。

127 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

ネオニコチノイド系の農薬を使っています
128 有機ミニトマト
大地と自然の恵み(高知県)
有機ミニトマト
150g **298**円(税込)
322円

高知県香美市の小田々智徳さん他。

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。

130 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。

131 チンゲン菜
農民連奈良産直センター(奈良県)
200g **214**円(税込)
231円

奈良県宇陀市の石本淳史さん。2〜5株でお届けします。真冬には6株になることもあります。

132 しろ菜
農民連奈良産直センター(奈良県)
200g **214**円(税込)
231円

奈良県宇陀市の石本淳史さん。巻かない白菜です。

133 小松菜
あ・すばら農園(伊勢原市)
200g **180**円(税込)
194円

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。
(放) 不検出 <1.6<1.8

134 ほうれん草
微生物農法の会(茨城県)
200g **198**円(税込)
214円

茨城県行方市の長島昌裕さんまたは小林保雄さん。

135 春菊
農民連奈良産直センター(奈良県)
100g **214**円(税込)
231円

奈良県宇陀市の石本淳史さん。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。

ほのかな塩味 サラダに♪



加熱すると溶けてしまうので、天ぷらにする以外は生のままで食べるのがおすすめ。

180658 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。

136 ラディッシュ
ラウアイ(奈良県)
100g **200**円(税込)
216円

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

137 ブロッコリー
はちまき自然農法生産グループ(長崎県)
1個 **378**円(税込)
408円

長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

138 レタス
微生物農法の会(茨城県)
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

ピリッとした辛味とごまのような香ばしい風味です

揚げごぼうとルッコラのぼん酢和え



144 ルッコラ
あ・すばら農園(伊勢原市)
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

140 フリルレタス
山本昌宏(茨城県)
1個 **198**円(税込)
214円

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

141 紫水菜
NO-RA〜農薬〜(愛川町)
150g **230**円(税込)
248円

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすめです。

142 山本さんの水菜
山本昌宏(茨城県)
150g **170**円(税込)
184円

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

ベビーリーフがたっぷり入ったお得なサラダミックス 新

奈良県宇陀郡曽爾村の平島深さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど。

145 無農薬無化学肥料
燦々ファーム平島(奈良県)
サラダミックス
120g **350円**(税込) **378円**
*不定期で企画予定です



貴重な日本原産の春の野菜です!

甘夏の木の下に群生しています

151 無農薬無化学肥料
マザーアースクラブ(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



えぐみが少ない穂先だけのこは添付の米ぬかと一緒に茹でるだけ!

今季初

152 無農薬無化学肥料
さぬきこだわり市(香川県)
さぬきの穂先だけのこ
約500g(1~3本) **350円**(税込) **378円**
ゆで時間 30~40分
オススメの食べ方 天ぷら、炒めもの、煮物、マリネ・ピクルスなど



辛みがほとんどなく、ほんのり甘い秋澤さんの玉ねぎ

153 無農薬低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
新玉ねぎ
800g **198円**(税込) **214円**
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



146 有機
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。



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。



静岡県南伊豆町の石川憲一さん。[放] 不検出 <2.2<2.5

香川県仲多度郡仲南町の臼杵(うすき)英樹さん他。アクは少なく、普通の筍と同じように調理できます。*米ぬか付き

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

148 蔵無農薬無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
子大豆もやし
200g **80円**(税込) **86円**
小大豆を使用した豆もやしです。



150 蔵
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ⑤3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160円**(税込) **173円**
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。*時期によって産地が変わります。

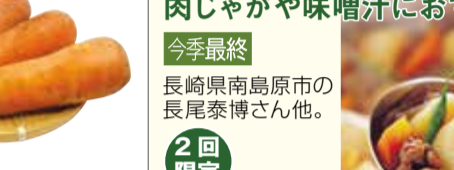


今季最終 ※イメージ

180750 低農薬低化学肥料
訓子府有機農業研究会(北海道)
玉ねぎ
800g **378円**(税込) **408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。



肉じゃがや味噌汁にオススメです

今季最終
長崎県南島原市の長尾泰博さん他。

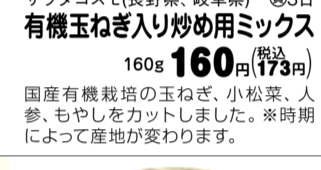
2回限定
155 無農薬無化学肥料
長崎有機農業研究会(長崎県)
新じゃがいも(ニシユタカ)
500g **198円**(税込) **214円**
ねっとり系のじゃがいもです



149 蔵
石室もやし店(海老名市) ②2日
もやし
250g **50円**(税込) **54円**
中国産またはマンマー産緑豆使用。



158 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。



159 無農薬無化学肥料
飯塚功(茨城県)
ごぼう
300g **250円**(税込) **270円**
茨城県鉾田市の飯塚功さん。有機肥料のみで土作りを行うことで、緻密でやわらかく、香りが良いごぼう育ちます。



今季最終

160 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。



156 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。



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) **315円**(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。煮物やカレーにオススメです。



162 無農薬無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
大根
1本 **260円**(税込) **281円**
[放] 不検出 <1.5<1.7



163 低農薬低化学肥料
JAおきなわ(沖縄県)
カットかぼちゃ
350g **378円**(税込) **408円**
沖縄県南大東村の沖山吉人さん。



今季最終

164 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。



157 低農薬低化学肥料
すずらん会(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **330円**(税込) **356円**
北海道芽室町の五島孝充さん他。



茨城県石岡市の田中宏昌さん。 ※イメージ

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



茨城県行方市の長島昌裕さん。

166 蔵
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円**(税込) **181円**
高知県香美市の小田々智徳さん他。



168 低農薬無化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138円**(税込) **149円**
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。



171 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
近江しょうが
100g **180円**(税込) **194円**
神奈川県中井町の大原好文さん。



176 蔵無農薬
キノコ村(長野県)
たもぎ茸
70g **215円**(税込) **232円**
*熱をいれすぎると黄色が落ちてしまいますのでご注意ください
長野県須賀市の荒井将尊さん。



165 無農薬無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの長ねぎ
300g **235円**(税込) **254円**
神奈川県中井町の大原好文さん。



167 蔵
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円**(税込) **181円**
高知県香美市の小田々智徳さん他。



169 蔵
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。



172 無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198円**(税込) **214円**
高知県四万十町の大石穂さん他。



177 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込) **246円**
北海道厚沢部町の浪田潤介さん。



炒め物などにどうぞ!
柔らかい方がお好みの方は、塩で下ゆしてからお召し上がりください。

今季初

170 無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
にんにくの芽
100g **215円**(税込) **232円**
高知県四万十町の茨木良太さん。にんにくのほのかな香りと甘味、適度な歯ごたえがあり、炒め物や煮込み料理などに利用できます。



京都で育った野菜です

・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。
*セット例

173 蔵
京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750円**(税込) **810円**
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。



“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめの少品目野菜セット

174 無農薬無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛知県)
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。



酵素農で育った湘南鷹取野菜セット 神奈川県

175 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。



180 蔵無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込) **235円**
[放] 不検出 <1.5<1.7
鳥取県八頭町の北村大司さん。



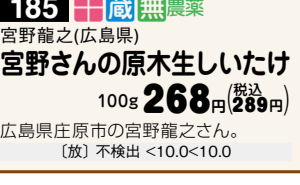
181 蔵無農薬
浦山きのこ(長野県)
株とりなめこ
150g **138円**(税込) **149円**
長野県木島平村の浦山長治さん。



182 蔵無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198円**(税込) **214円**
[放] 不検出 <1.5<1.7
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。



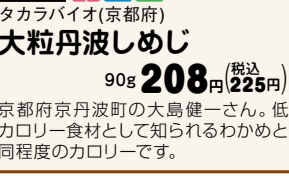
183 蔵無農薬
舟形マッシュルーム(山形県)
ブラウンマッシュルーム
100g **228円**(税込) **246円**
山形県舟形町の長澤光芳さん。



184 蔵無農薬
タカラバイオ(京都府)
大粒丹波しめじ
90g **208円**(税込) **225円**
京都府京丹波町の大島健一さん。低カロリー食材として知られるわかめと同程度のカロリーです。



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



マストミのまぐろ

鉄火丼や漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋)

186 凍

マストミ

めばちまぐろ切り落としスライス

100g **440円** (税込 475円)

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

特

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料、砂糖、ねぎ、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩

187 凍 G不使用

マストミ

まぐろ漬け丼(胡麻だれ)

80g×2 **500円** (税込 540円)

食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

あっさりとしたクセのない味わい



おまとめ 特価

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

凍 G不使用

マストミ

キハダまぐろたたき身

188

40g×2 **315円** (税込 340円)

189 徳用

40g×4 **580円** (税込 626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。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



特

原材料/本マグロ(地中海)

190 凍

マストミ

天然本まぐろ中トロ

90g **1100円** (税込 1188円)

地中海で漁獲後、船内凍結した天然本マグロの中トロです。解凍後、お刺身などに。

鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です



原材料/メバチマグロ(台湾)

191 凍

マストミ

メバチマグロ短冊

100g **528円** (税込 570円)

船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



192 凍 調味料

ディメール

鱈屋のしめさば

1枚(80~100g) **350円** (税込 378円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

香り豊かな柚子風味に仕上げました

山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。



原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

193 凍 調味料

日本マリンフーズ

のどぐろ柚子甘酢漬け

120g **330円** (税込 356円)

鮮度抜群の刺身用ホタテ
北海道産ホタテの貝柱です。解凍後、刺身やバター焼きなどに。



原材料/ホタテ(北海道)

197 凍

千倉水産加工販売

帆立貝柱

100g **500円** (税込 540円)



198 凍 調味料

佐井村漁業協同組合

いくら醤油漬

40g **650円** (税込 702円)

北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。



194 凍

松岡水産

紅鮭スモークサーモン切り落とし

70g **480円** (税込 518円)

アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。



195 凍

共和水産

やわらかイカのお造り

100g **420円** (税込 454円)

三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。



196 凍

丸友しまか

ポイルタコ

約150g **530円** (税込 572円)

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。



201 凍

マストミ

まぐろカマトロ焼物用

200g(2~3切) **400円** (税込 432円)

メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。



島香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古港に水揚げされたその時旬の鮮魚を切身にしたセットです。

202 凍

丸友しまか

宮古の切り身魚セット

3種類 **880円** (税込 950円)



203 凍 G不使用

ダイヤモンド

塩秋鮭切身

3切(180g) **480円** (税込 518円)

北海道産秋鮭を塩水に漬け、氷温熟成製法でじっくりと旨みを引き出しました。解凍後、焼いてください。



204 凍

ダイヤモンド

氷温塩紅鮭切身

2切(120g) **500円** (税込 540円)

ロシア産紅鮭を切り身にして、甘口に仕上げました。解凍後、焼いてください。



205 凍

ダイヤモンド

山陰産甘塩さば切身

5切(300g) **398円** (税込 430円)

山陰産さばを氷温製法で切身に甘塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。



207 凍

千倉水産加工販売

千葉県産真あじ三枚おろし

7~16枚(170g) **398円** (税込 430円)

千葉県産真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



208 凍

近藤水産

メカジキ端材

300g **648円** (税込 700円)

太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。



209 凍

千倉水産加工販売

塩さんま

85g×3尾 **398円** (税込 430円)

解凍したらそのまま焼くだけ
北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。



210 凍 調味料

大新

あじごぼうつみれ

160g **330円** (税込 356円)

アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。



211 凍 G不使用

伊豆中

さばメンチ

35g×5 **398円** (税込 430円)

伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。(GMO飼料不分別)

卵がたっぷり入っています



原材料/アサバカレイ(アメリカ)

206 凍

千倉水産加工販売

子持ち浅羽かれい切身

2切(200g) **389円** (税込 420円)

アメリカ産浅羽かれいを筒切りの切身にしました。解凍後、煮付けに。

ほどよく脂のついた真ほっけです



原材料/マホッケ(北海道)、食塩

212 凍

千倉水産加工販売

北海道産真ほっけ一夜干し(半身)

4枚(280g) **490円** (税込 529円)

北海道産真ほっけを半身にし、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



213 凍 G不使用

ダイヤモンド

ふっくら開きあじ

4枚(260g) **380円** (税込 410円)

山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し氷温熟成後乾燥。解凍後、焼いてください。



214 凍

伊豆中

骨取りあじの干物

4枚(100g) **428円** (税込 462円)

長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。



215 凍

伊豆中

本かます開き

2枚 通常本体 **580円** (税込 613円)

佐賀県産本かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。



216 凍

千倉水産加工販売

子持ちからふとししゃも(大)

7~10尾(180g) **315円** (税込 340円)

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。



217 凍 G不使用

中村海産

氷見産まいわしみりん干し

80g **328円** (税込 354円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 凍 G不使用

伊豆中

骨取り金目鯛味醂干し

3枚(72g) **598円** (税込 646円)

国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

お刺身で



袋ごと氷水解凍がおすすめです

原材料 / ほたるいか(兵庫県浜坂)

219 凍 山米 生ほたるいか 120g **358円**(税込387円) 90日

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、そのまま凍結しました。解凍後、お刺身やしゃぶしゃぶなどに。

麺の甘みと昆布の旨み まろやかな味わい



220 凍 山米 ほたるいか醤油麺漬 100g **480円**(税込486円) 90日

兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麺、切り昆布で4日間熟成させました。



221 凍 山米 さざえ炊き込みご飯の素 390g(2合用) **860円**(税込929円) 90日

兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。

222 凍 山米 アカモク 100g **350円**(税込378円) 45日以上

山陰産アカモクをポイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

岩手県陸前高田・タイム缶詰 —吟味された魚と調味料で煮付けました—

甘辛いタレがふっくら煮付けたあじによく合います



223 凍 タイム缶詰 あじ煮付け 180g(通常140g) **420円**(税込454円) 45日以上

原材料 / アジ(長崎県)、砂糖(粗製糖)、小麦発酵調味料、醤油、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

脂ののったサバの煮付けを手軽にふっくら仕上がっています



224 凍 タイム缶詰 八戸前沖さば煮付け 60g×2 **368円**(税込397円) 45日以上

原材料 / さば(青森県八戸)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

ふっくら仕上がっています



225 凍 タイム缶詰 めかじき切り落とし煮付け 60g×2 **398円**(税込430円) 45日以上

原材料 / メカジキ(宮城県気仙沼)、醤油、砂糖(粗製糖)、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布

226 凍 ダイマツ 塩たらこ(切り) 60g **298円**(税込322円) 180日

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

227 凍 ダイマツ 辛子明太子切り 60g **315円**(税込340円) 180日

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

228 凍 東北トクスイ 天然むきえび(大) 160g **480円**(税込518円) 180日

マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにおき身加工し、使いやすいバラ凍結した新鮮度の1回凍結品。

229 凍 パプアニューギニア海産 パプア産天然えび(殻付き) 200g(10~15尾) **778円**(税込840円) 3ヶ月以上

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。

230 凍 千倉水産加工販売(丸一水産) いろいろ使える柔らかいイカ切身 300g **398円**(税込430円) 90日以上

原材料 / アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)

231 凍 カネキ水産 エビ・イカミックス 180g **378円**(税込408円) 365日

天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。 Pasta、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

232 凍 塩屋 国産冷凍あさりむき身 100g **480円**(税込518円) 15日以上

原材料 / アサリ(熊本県、福岡県、愛知県)

233 凍 塩屋 国内産冷凍あさり 200g **378円**(税込408円) 15日以上

熊本・愛知・三重・千葉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。

234 凍 塩屋 青森県産大和しじみ(冷凍) 180g **360円**(税込389円) 30日

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。

235 凍 リアス 十三浜産絆わかめ 100g **398円**(税込430円) 30日以上

宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩づけにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

236 凍 リアス あかもく入りねばり海藻サラダ 10g **300円**(税込313円) 90日以上

原材料 / 乾燥わかめ(三陸)、乾燥がごめ昆布(北海道)、乾燥めかぶ(三陸)、乾燥あかもく、乾燥糸寒天、乾燥赤とさかのり、乾燥青とさかのり

237 凍 海泉水産 しらす干し 20g×3 **500円**(税込540円) 60日以上

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。

238 凍 塩屋 魚屋さんの混ぜちりめん 60g **330円**(税込356円) 15日以上

しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。

239 凍 佐井村漁業協同組合 鮭フレーク 100g **500円**(税込540円) 90日

青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

240 凍 平庄商店 さんまぼろぼろ 110g **288円**(税込311円) 180日以上

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。

241 凍 おおさき町製加工組合 鹿児島県産うなぎ蒲焼 50g×3 **2580円**(税込2786円) 365日

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にあじと焼きました。温めてください。

242 凍 ダイマツ 秋鮭南蛮漬け 200g **389円**(税込420円) 90日以上

原材料 / 調味酢(醸造酢)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、還元水あめ、食塩、昆布エキス、鰹だし、アキサケ(北海道)、玉ねぎ、米油、澱粉、人参、香辛料

243 凍 日本マリンフーズ 小鯛の香草パン粉焼き 120g **340円**(税込367円) 180日

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

244 凍 共和水産 いかリング竜田揚 200g **398円**(税込430円) 180日以上

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

245 凍 千倉水産加工販売 さわらバジルオリーブ 4切(240g) **498円**(税込538円) 90日以上

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

246 凍 千倉水産加工販売 さんまチーズサンド 6~8個(150g) **389円**(税込420円) 90日以上

国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

247 凍 丸友しまか ぷっくり牡蠣の醤油煮 100g **580円**(税込626円) 15日以上

宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召上がりいただけます。

248 凍 丸友しまか 天然酵母パン粉の牡蠣フライ 200g **498円**(税込538円) 30日以上

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

249 凍 丸友しまか 牡蠣のフライパンでソテー 150g **480円**(税込518円) 30日以上

岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。

脂ののったさわらとバジルの香りが相性抜群



245 凍 千倉水産加工販売 さわらバジルオリーブ 4切(240g) **498円**(税込538円) 90日以上

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

さんまにナチュラルチーズをサンド



246 凍 千倉水産加工販売 さんまチーズサンド 6~8個(150g) **389円**(税込420円) 90日以上

国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。[GMO飼料不分別]

岩手県宮古 丸友しまか —宮古の牡蠣—

牡蠣の旨みたっぷり 醤油だれの味わい



247 凍 丸友しまか ぷっくり牡蠣の醤油煮 100g **580円**(税込626円) 15日以上

宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召上がりいただけます。

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味さをそのまま閉じ込めています



248 凍 丸友しまか 天然酵母パン粉の牡蠣フライ 200g **498円**(税込538円) 30日以上

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

バターソテーや ガーリックソテーなどに



249 凍 丸友しまか 牡蠣のフライパンでソテー 150g **480円**(税込518円) 30日以上

岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。

担当おすすめ
レシピ

材料(2人分)
米……………1.5カップ
チキンコンソメ……………1袋
水……………240cc
酒……………大2
塩……………小1/4
コショウ……………少々
ローリエ……………1枚

鶏せせり ……150g
ピーマン……………1個
シーフードミックス……………100g
あさり……………100g
にんにく……………1片
玉ねぎ……………1/4個
トマト……………1個
オリーブ油… 大1と1/2
塩コショウ……………適宜
レモン……………1/4個

パセリの
シェードと
エアリア



作り方
①にんにくと玉ねぎはみじん切り、トマトはざく切り、ピーマンは輪切りにする。
②フライパンにオリーブ油大1を引、鶏せせりを入れ、塩コショウで下味を付けて焼いて、火が通ったら取り出す。
③フライパンに残りのオリーブ油をひき、にんにくを炒め、香りが出たら玉ねぎを炒める。
④玉ねぎが透き通ってきたら、火を弱火にして米を入れて、米が透き通るまで炒める。
⑤水、酒、チキンコンソメ、②、トマト、シーフードミックス、あさり、ローリエをのせ、塩コショウを足して軽く混ぜ、フタをして弱火で12〜15分炊く。
⑥火を止めてピーマンをのせフタをして10分蒸らす。
⑦レモンを添える。



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

千野さんの豚肉 (山梨県)



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



252 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。ポーコンテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。



253 凍
高橋(千野ファーム) ©90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **550**円(税込) **594**円
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。



254 凍
高橋(千野ファーム) ©90日
千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g **560**円(税込) **605**円
コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



261 蔵
中津ミート ©4日
中津豚肩ロースブロック
400g **905**円(税込) **860**円(税込) **929**円
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。



262 蔵
中津ミート ©4日
中津豚モモスライス
200g **417**円(税込) **450**円
脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



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



255 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。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



256 凍
高橋(千野ファーム) ©90日
千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用
200g **520**円(税込) **562**円
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



257 凍
高橋(千野ファーム) ©90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 **630**円(税込) **620**円(税込) **670**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。



264 蔵
中津ミート ©4日
中津豚徳用小間切れ
500g **890**円(税込) **961**円
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



265 蔵
中津ミート ©4日
中津豚挽き肉
200g **348**円(税込) **376**円
赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。



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



259 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。



260 凍
高橋(千野ファーム) ©90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520**円(税込) **510**円(税込) **551**円
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



271 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。



272 凍
秋川牧園 ©180日
秋川若鶏モモ肉徳用
500g **870**円(税込) **940**円
豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



273 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)



266 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。



267 凍
千葉産直サービス ©60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448**円(税込) **484**円
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



274 凍
秋川牧園 ©180日
秋川若鶏ムネ肉切り身(バラ凍結)
500g **790**円(税込) **750**円(税込) **810**円
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



275 凍
秋川牧園 ©180日
秋川若鶏ささみ(バラ凍結)
250g **530**円(税込) **572**円
脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。



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



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



270 凍
千葉産直サービス ©60日
エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)
300g **460**円(税込) **497**円
エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。



276 凍
秋川牧園 ©180日
秋川若鶏ぶつ切り
300g **420**円(税込) **454**円
モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。



277 凍
秋川牧園 ©180日
秋川若鶏骨付きモモ肉
2本 **998**円(税込) **950**円(税込) **1026**円
(740g)
ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。



278 蔵
秋川牧園 ©120日
秋川若鶏砂肝スライス
150g **230**円(税込) **248**円
コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚げ物などに。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



279 蔵
瑞穂農場 ©4日
国産みずほ牛バラカルビー焼肉用
180g **1150**円(税込) **1090**円(税込) **1177**円
脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚



280 蔵
瑞穂農場 ©4日
国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)
180g **948**円(税込) **1024**円
2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。



281 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。

国産熟成牛 (北海道)



284 凍
知床興農ファーム ©30日以上
国産熟成牛ヒレステーキ用
100g **1950**円(税込) **1900**円(税込) **2052**円
x2
柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



285 凍
知床興農ファーム ©90日以上
国産牛ミックスホルモン
300g **930**円(税込) **1004**円
国産熟成牛の小腸、大腸、胃袋、心臓のミックスホルモンです。焼肉や野菜炒めなどに。



286 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
味に深みのあるウテ肉、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。



281 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。



282 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。



283 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。



286 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
味に深みのあるウテ肉、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。



287 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。



288 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。



289 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
中津ロースハムスライス
120g **465円**(税込) **502円**(税別)
丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなかたわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



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



291 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(税別)
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〕



294 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
プチサラミ
80g **315円**(税込) **340円**(税別)
赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕



295 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
豚スモークレバー
100g **327円**(税込) **353円**(税別)
厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



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

焼くだけ簡単! スパイシーなポークステーキ



292 **冷蔵**
中津ミート ◎180日/麦
豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **530円**(税込) **572円**(税別)
丹沢高原豚のロース肉に、桜井食品のパン粉、9種類のスパイスをブレンドした衣を付けました。〔GMO飼料不使用〕

から〜い! でも旨〜い♪



293 **冷蔵**
中津ミート ◎90日
なが〜いチョリソー
120g **315円**(税込) **322円**(税別)
唐辛子を利かせた、バーベキューや、焼肉にも使える長いチョリソーです。〔GMO飼料不使用〕



297 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**(税別)
塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込) **416円**(税別)
近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税別)
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドック用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕



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

時間をかけた塩漬けとスモークで、豊かな香りとコクのある仕上がりです



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



302 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ショルダーベーコン
120g(6~7枚) **645円**(税込) **697円**(税別)
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



303 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込) **518円**(税別)
中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



304 **冷蔵**
高橋(千野ファーム) ◎90日/米
千野さんの豚小間塩麹漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税別)
塩麹の効果で旨みがプラスされ、肉が柔らかくなります。千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



305 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日/豆・麦・米・落
中津豚小間味噌漬け
200g **420円**(税込) **454円**(税別)
豚小間肉をピーナツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



306 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎180日/卵・乳・麦
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(税別)
産直の豚肉牛肉使用。焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

塩麹で柔らかさと旨みに加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



309 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
秋川牧園フライドチキン
300g **830円**(税込) **875円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

ハーブとチーズの香りにサクサクの衣



310 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・乳・麦
ささみハーブカツ
200g **398円**(税込) **430円**(税別)
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕



311 **冷蔵** **G調味料**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本(180g) **630円**(税込) **680円**(税別)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



312 **冷蔵** **G不使用**
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米
鳥天
200g **430円**(税込) **464円**(税別)
鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎15日/豆・麦・米
豚丼の具
135g **287円**(税込) **310円**(税別)
中津ミートの豚肉、玉ねぎ、しらたきを使い、醤油など調味料にもこだわりました。〔GMO飼料不使用〕

おつまみやサラダのトッピングなどに



308 **冷蔵**
ハム工房ジロー ◎6日以上
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込) **562円**(税別)
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ

ナムルと味付け焼肉の絶妙なハーモニー



318 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日/豆・麦・米
韓国風太巻牛肉入ナムルキンパ
8切(300g) **700円**(税込) **756円**(税別)
ナムル3種と牛肉肉を入れて巻いた、カット済の巻き寿司です。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

ふっくらジューシー



313 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
びん長まぐろの酒粕風味揚げ
150g **430円**(税込) **430円**(税別)
一口サイズのマグロを有機純米大吟醸酒粕を使った調味料に漬け込んでから揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

ピーマンや玉ねぎを加えるとさらに美味しくいただけます



314 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米
神山村の甘酢あんかけ
130g×2 **500円**(税込) **540円**(税別)
臭みがなく、ジューシーで適度な歯ごたえの神山村の唐揚げに、オリジナルの甘酢を加えました。〔GMO飼料不使用〕



315 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎60日/卵・麦・米・え
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込) **410円**(税別)
天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



316 **冷蔵** **G不使用**
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込) **646円**(税別)
香川県産の自然豚に、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〕

昔ながらの定番中華ちまき



317 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・麦・米
鶏五目中華ちまき
80g×4 **640円**(税込) **680円**(税別)
鶏肉と野菜の五目煮を、もち米に混ぜ込みました。蒸し器で温めてください。〔鶏豚GMO飼料不分別〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス



319 **冷蔵** **G不使用**
カラミノフーズ ◎180日以上/豆・米
アジア薫るガパオ丼
200g(100g×2) **430円**(税込) **464円**(税別)
甘辛く味付けした鶏肉とパピルの爽やかな香りが食欲をそそり、ご飯がすすむ一品です。〔GMO飼料不分別〕

一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き



320 **冷蔵** **G調味料**
カラミノフーズ ◎180日以上/卵・豆・麦・米
コリアンチヂミ(たれ付)
230g(2枚) **500円**(税込) **540円**(税別)
外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

今回限定!いつもの徳用北京餃子が2倍入っています(通常規格は270gで430円)



原材料/野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)]、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コンヨウ皮(小麦粉、食塩)

321 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/豆・麦・米 徳用北京餃子増量 540g **739円(798円)** 皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

和風おろしソースで さっぱりと



原材料/鶏肉(国産)、野菜[玉ねぎ、生姜]、豆腐、つなぎ[パン粉、鶏卵、でん粉]、豚脂(国産)、醤油、菜種油、清酒、食塩、胡椒、たれ[大根、魚スープ(さば節、かつお節)、醤油、砂糖、発酵調味料、でん粉、食塩]、揚げ油(菜種油)

322 凍 G調味料 ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米 和風おろし豆腐ハンバーグ 3個 通常本体 **460円(486円)** 国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたハンバーグに、大根おろしを加えた醤油ベースのたれで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



323 凍 G調味料 カインズ(岡田食品) ◎360日/豆・麦 産直ミートコロッケ 60g×8個 **498円(538円)** 北海道産のじゃがいもと玉ねぎに丹沢高原豚の挽肉を加え、マムのパン粉で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



324 凍 G不使用 ニッコー ◎1年/麦・米 ブチカレーコロッケ 20g×6ヶ **238円(257円)** 北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



325 凍 G調味料 ニッコー ◎1年/豆・麦・米 ひとくちソースとんかつ 120g(6個入) **389円(420円)** 国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕



326 凍 G調味料 ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ 新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



331 凍 G不使用 大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か A mom フライパンで簡単春巻 5個(200g) **370円(400円)** 筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きあげました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



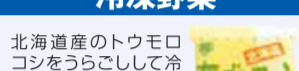
332 凍 G調味料 ニッコー ◎365日/豆・麦・米 3個 通常本体 **398円(430円)** きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



333 凍 G不使用 ニッコー ◎365日/麦 ミニアメリカンドッグ 6本(150g) **398円(430円)** 国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



334 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上 北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。 **380円(410円)**



335 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎365日以上 北海道産のスイートコーン。にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。 **190円(205円)**



336 凍 G不使用 フルーツバスケット ◎270日以上 北海道産のスイートコーン。にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。 **315円(340円)**



340 凍 安田製麺所 ◎365日/麦 冷凍さぬきうどん 200g×3 **315円(340円)** 北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のままだま軽茹でください。



341 蔵 亀製麺 ◎10日以上/麦 国産小麦粉を100%使ったうどんを茹であげました。茹で時間3分。 **213円(230円)**



342 凍 山本食品 ◎365日/麦・そば 長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。 **500円(540円)**



337 凍 びえいフーズ ◎540日 北海道産のグリーンアスパラを、食べやすい長さにカットし、瞬間凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。 **350円(378円)**



338 凍 綾・野菜加工館 ◎1年 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。 **285円(308円)**



339 凍 千葉産直サービス ◎90日以上 千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。 **458円(495円)**

コクと甘みがある黒酢タレ付き



343 蔵 G不使用 亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米 冷やし中華黒酢味 120g×2 **460円(497円)**

さっぱりとした味わいの胡麻タレ付き



344 蔵 G不使用 亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦 冷やし中華ごま味 120g×2 **460円(497円)**



345 蔵 G不使用 亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米 お鍋ひとつでラーメンしょうゆ味 120g×2 **460円(497円)** 国産小麦粉に平飼い卵を使った生麺に、醤油味のスープ付き。〔GMO飼料不分別〕



346 蔵 亀製麺 ◎10日/卵・麦・米 お鍋ひとつでタンメン 120g×2 **430円(464円)** 国産小麦粉に平飼い卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕



347 蔵 亀製麺 ◎5日以上/卵・麦 国内産小麦、有精卵を使った、蒸し焼きそば。昔ながらのせいろ蒸して仕上げました。ソース添付〔GMO飼料不使用〕 **330円(356円)**



348 凍 G調味料 ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米 国産小麦を使用し平飼い卵を練り込んだ、スタンダードなパスタです。〔GMO飼料不使用〕 **525円(567円)**



349 蔵 G不使用 亀製麺 ◎7日/卵・麦 国産小麦を使用し平飼い卵を練り込んだ、楕円形の極太パスタです。〔GMO飼料不使用〕 **315円(340円)**



350 蔵 G不使用 亀製麺 ◎7日/卵・麦 国産小麦を使用し平飼い卵を練り込んだ、楕円形の極太パスタです。〔GMO飼料不使用〕 **315円(340円)**



355 G不使用 天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米 国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。 **238円(257円)**



356 蔵 G不使用 三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米 千葉県産の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。 **398円(430円)**



357 蔵 恩蔵農園 ◎3ヶ月以上 秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママース(12%)で漬けました。 **750円(810円)**

愛知県 漬物本舗 道長

甘口のぬか漬 たくあんです



351 蔵 道長 ◎90日/米 愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した甘口の沢庵です。 **260円(281円)**

お寿司のガリなどに



352 蔵 G不使用 道長 ◎45日以上/米 広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。 **350円(378円)**



353 蔵 道長 ◎30日/麦・米 薄切りにした大根を昆布の風味豊かに甘酢漬けにしました。見た目もきれいな飽きのこないお漬物です。 **298円(322円)**



358 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 歯ごたえのよい和歌山県産たけのこにカツオ節を加え、薄味仕立てのだしで炊き上げました。 **240円(259円)**



359 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。 **310円(335円)**



360 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。 **270円(292円)**



354 蔵 G不使用 道長 ◎15日 愛知県豊橋市の生竹勇さんのアロエベラを使用。新鮮なうちにシロップ漬けにしました。ヨーグルトに混ぜてください。 **340円(367円)**



361 蔵 G不使用 遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米 愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。 **310円(335円)**



362 蔵 G不使用 関商店 ◎45日以上/豆・麦 北海道産塩ゆで大福豆 140g **260円(281円)**



363 蔵 関商店 ◎6日以上 北海白花生(煮豆) 125g **260円(281円)**

ぐち70%の歯ごたえと風味のある板かまぼこ



366 冷蔵不使用
山上蒲鉾店 ◎10日/米
山上 かまぼこ(白)
150g 通常本体 810円(税込) **800円(税込)**

ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。

麺類や椀物などの彩りのほか素材としても♪



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

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。



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

すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。



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

たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリコーン使用〕



370 冷蔵不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
高橋徳治商店のごぼう揚げ
117g(3枚) **390円(税込)**

助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬け込みました。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕



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

グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕



376 冷蔵不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(175g) **288円(税込)**

北海道産スケウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。



377 冷蔵不使用
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)**

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〕

使い勝手が良い 水煮の大豆です



●五目煮
原材料/大豆(北海道)、食塩
379 冷蔵不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260円(税込)**

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残りに、サラダなどに入れても美味しいです。



380 冷蔵不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225円(税込)**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



381 冷蔵不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275円(税込)**

生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風に。

ひんやりとした のど越しがクセになる♪



原材料/こんにやく、芋精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム
384 冷蔵不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g 通常本体 290円(税込) **280円(税込)**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。



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

無リンのすり身に、日本海近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切に魚肉ソーセージです。



382 冷蔵不使用
池谷 ◎30日以上
五色玉こんにやく
330g **255円(税込)**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。

383 冷蔵不使用
池谷 ◎30日以上
一穂のしらたき
200g **215円(税込)**

生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

386 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円(税込)**

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

388 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)**

389 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g 通常本体 289円(税込) **270円(税込)**

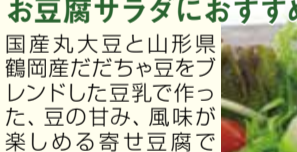
390 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **180円(税込)**

391 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)**



392 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **180円(税込)**

甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。



394 冷蔵不使用
丸和食品 ◎6日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
200g 通常本体 275円(税込) **260円(税込)**

国産丸大豆と山形県鶴岡産だだちゃ豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。



原材料/国産丸大豆、だだちゃ豆(山形県鶴岡)、海水ニガリ
393 冷蔵不使用
大豆屋 ◎4日/豆
みずぐりよせ豆腐
330g **360円(税込)**

滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずぐり大豆」を使用。

豆本来の香りと甘みのある 味わい深いよせ豆腐です



原材料/国産大豆、海精にがり
398 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215円(税込)**

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。

おすすめの3商品のお買得セット!



柔らかめの「きぬ生揚」と人気の「まったり寄せ豆腐」「おから入りがんも」のセット。
(税込み108円のお買得)



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

厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



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

国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



397 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆
こだわりの五目厚揚げ
2個(約180g) **230円(税込)**

国産の生野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)にこだわり、長崎県産切り昆布、中国産黒ごまを入れた自慢の厚揚げです。

調理しやすい大きさの便利な厚揚げ



401 冷蔵不使用
丸和食品 ◎5日/豆・麦・米
豆腐唐揚げ
10個 **210円(税込)**

豆腐に特製調味料で衣をつけなたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

やっぱりおいなりさん♪



402 冷蔵不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなり
10枚 **380円(税込)**

肉厚でふくら柔らかないなりを、かつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司ややつねうどんなどに。

おまとめ 特価



403 2袋 冷蔵不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円(税込)**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライの(ん)粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

青大豆がゴロゴロ入ったボリュームながんも♪



399 冷蔵不使用
丸和食品 ◎7日/豆
青大豆入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **298円(税込)**

国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、山形県産青大豆(農業不使用)を加えました。

干しえびの風味のリッチながんも!



400 冷蔵不使用
丸和食品 ◎7日/豆・えび
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **343円(税込)**

国内産丸大豆の豆腐を使った、生野菜がたっぷり入った貝だくさんがんもに、素干しえびを加えました。

特



404 冷蔵不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
枝豆入り白和え
150g 通常本体 320円(税込) **305円(税込)**

絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。

特



405 冷蔵不使用
丸和食品 ◎90日/豆
乾燥おから
125g **168円(税込)**

国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えることなく乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライの(ん)粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどの菓子づくりに。

カップ入りだから
そのままOK



407 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **7日/豆・麦・米**
みちのくカップ納豆
30g×3 **208円**(税込)
タレ・カラシ付 **225円**(税込)
茨城県産大豆(農薬不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。
〔放) 不検出 <1.0<1.0 (大豆)

408 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **7日/豆**
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す燻煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

409 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **7日/豆**
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す燻煙炭火発酵製法。
※タレ・カラシなし。

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

ほんのり経木の香りの本格派納豆
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。



そのままでも、また、様々な料理の素材として
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。



原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁産、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)

406 **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
30g×3 **198円**(税込)
タレ・カラシ付 **214円**(税込)
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

410 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **9日/豆**
経木納豆(大粒)
80g **170円**(税込)
184円(税込)

411 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **15日以上/豆・米**
丸大豆テンペ
100g **270円**(税込)
292円(税込)

414 **蔵** **G不使用**
カジノヤ **10日/豆**
国産麦納豆カップ
30g×3 **141円**(税込)
(タレ、カラシ無) **152円**(税込)
国産の大豆と押麦を混ぜ合わせた新しい食感の納豆です。手軽に召し上がれる少量カップ入りです。

415 **蔵** **G不使用**
カジノヤ **10日/豆**
ひきわり納豆カップ
30g×2 **95円**(税込)
(タレ、カラシ無) **103円**(税込)
国産の大豆を1/6にカットしたひきわり納豆です。少量で便利なカップ入り。

よもぎの香りが利いた食パン **特**



よもぎの香りにピッタリなつづあんを使い「こいのぼり」を作ってみました(担当者)
原材料/小麦粉(岩手県、北海道)、よもぎ(茨城県)、よつ葉バター、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

422 **蔵**
デンニッシュハウス **5日/乳・麦・米**
よもぎ食パン
1斤(6枚) 通常本体 **358円**(税込)
旬の時期に収穫したよもぎを生地に練りこんで焼き上げました。

416 **蔵**
デンニッシュハウス **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)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

417 **蔵**
デンニッシュハウス **5日/乳・麦・米**
角食スライス10枚(サンドイッチ用)
1斤(10枚) **298円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、甘しよ糖、よつ葉バター、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

419 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **4日/豆・麦・米**
豆乳角型食パン6枚切
1斤(6枚) **360円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、粗糖、豆乳、食塩

420 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **4日/豆・麦・米**
山型豆乳食パン6枚切
1斤(6枚) **400円**(税込)
国産小麦粉、天然酵母、砂糖、豆乳、食塩

418 **蔵**
デンニッシュハウス **5日/乳・麦・米**
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) **430円**(税込)
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

421 **蔵**
デンニッシュハウス **4日/麦・米**
玄米食パン1斤
1斤(360g) **450円**(税込)
小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩

423 **蔵**
デンニッシュハウス **4日/麦・米**
麦のかをり(ブラン)3枚切
3枚 **150円**(税込)
小麦粉(熊本県)、ふすま(熊本県)、天然酵母、食塩

424 **蔵**
デンニッシュハウス **3日/乳・麦・米**
酵母レーズンブレッド
1個 **430円**(税込)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、シュガーバター(バター、甘しよ糖)、無塩バター、甘しよ糖、ホシノ天然酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

黒糖の上品な甘さのロールパン

国産小麦、黒砂糖(鹿児島)、ホシノ天然酵母、無塩バター(よつ葉)、加塩バター(よつ葉)、グラニュー糖、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

425 **蔵**
デンニッシュハウス **4日/乳・麦・米**
黒糖ロール
3個(約180g) **220円**(税込)
238円(税込)

味わい深い、どっしり・もっちりパン

小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ライ麦粉(カナダ)、ヨーロップ※残留農薬検査済、ホシノ天然酵母、黒砂糖(鹿児島)、食塩

427 **蔵** **G不使用**
デンニッシュハウス **4日/麦・米**
ヨーロッパ風田舎パンハーフC
1/2カット (約180g) **225円**(税込)
243円(税込)

オーブントースターで温めると外はカリッと中はフワッと

国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]

429 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **4日/乳・卵・豆・麦・米**
メロンパン
2個 **360円**(税込)
389円(税込)

桜の香りがほのかに香る春の季節パンです

小麦粉(九州、北海道)、こしあん(山梨県)、砂糖(九州)、ホシノ酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、抹茶(島根県)、白ゴマ(ミヤンマー)、桜の葉(乳製品GMO飼料不分別)

430 **蔵** **G不使用**
デンニッシュハウス **3日/乳・麦・米**
抹茶こしあんロール
1個(約310g) **520円**(税込)
562円(税込)

トースターで温めればチーズの香り豊かなフワフワパン

小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ)、バター、粗糖、天然酵母、食塩、豆乳(乳製品GMO飼料不分別)

426 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **4日/乳・豆・麦・米**
チーズロール
2個 通常本体 **310円**(税込)
329円(税込)

天然酵母でじっくり発酵させて焼き上げました

小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

428 **蔵**
おかべや天然パン工房 **4日/麦・米**
バタール(フランスパン)
1本 **320円**(税込)
346円(税込)

もっちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ

小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、ショートニング、なたね油

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

デンニッシュハウスの人気パンが入ってる!

酵母クロワッサン2個、パン・オノ・アレザン1個、シナモンレーズン(乳製品GMO飼料不分別)

431 **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Eセット
3種 **570円**(税込)
616円(税込)

ココのあるクリーミーな滑らかさ



原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン(乳製品GMO飼料不分別)

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

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

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

ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!

がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ。1袋で約6杯分です

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

437 **蔵**
(有)山田養蜂場 **2年**
アルゼンチン産・百花蜜
450g **970円**(税込)
1048円(税込)

438 **蔵**
三育フーズ **6ヶ月以上/麦**
グラノーラ
160g **410円**(税込)
443円(税込)

439 **蔵** **G不使用**
せいふてい **180日以上/乳・麦**
自然派Styleコーンポタージュスープ
17.4g×6袋 **460円**(税込)
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。〔GMO飼料不分別〕

原材料/調味わかめ[塩蔵わかめ(徳島県)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス]、昆布、カタクチイワシ
440 **蔵** **G調味料**
明星産業(ハヤシ食品工業) **120日以上**
がごめ昆布入りわかめスープ
27g **298円**(税込)
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。〔GMO飼料不分別〕



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

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

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 / 卵

105	秋川牧園 秋川牧園の卵 10個	400円 (税込432円)
------------	-----------------	----------------------

10個(S~Lサイズ) 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

106	百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 平飼い有精卵10個	495円 (税込535円)
------------	-------------------------	----------------------

10個 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 ◎6日/乳

107	よつ葉牛乳	260円 (税込281円)
------------	-------	----------------------

よつ葉乳業 ◎6日/乳

108	よつ葉ノンホモ牛乳	268円 (税込289円)
------------	-----------	----------------------

よつ葉乳業 ◎6日/乳

109	よつ葉低脂肪牛乳	235円 (税込254円)
------------	----------	----------------------

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパ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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

110	よつ葉ブラウンスイス牛乳	215円 (税込232円)
------------	--------------	----------------------

よつ葉乳業 ◎6日/乳

111	よつ葉山地酪農牛乳	398円 (税込430円)
------------	-----------	----------------------

鳥根県の山地酪農農場で、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

441	よつ葉ミルクコーヒー 200ml	105円 (税込113円)
442	よつ葉ミルクコーヒー 1000ml	270円 (税込292円)

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さ仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

〔放〕不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

443	木次カフェオレ 500ml	180円 (税込194円)
444	木次カフェオレ 1ℓ	300円 (税込324円)

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



函南東部農協 ◎13日/乳

445	飲んでやさしいヨーグルト 500ml	195円 (税込211円)
446	飲んでやさしいヨーグルト 1000ml	330円 (税込356円)

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

〔放〕不検出 <0.8<0.8 (原乳)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

447	よつ葉のむヨーグルトベリーミックス 250g	160円 (税込162円)
------------	------------------------	----------------------

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



よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。〔GMO飼料不分別〕

456	よつ葉シュレッドチーズ 250g	485円 (税込524円)
------------	------------------	----------------------



よつ葉乳業 ◎17日/乳

452	よつ葉のヨーグルト 90g×3個	215円 (税込232円)
------------	------------------	----------------------

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌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

453	丹那N-1ヨーグルト 90g×3個	270円 (税込292円)
------------	-------------------	----------------------

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

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎8日/卵・乳

454	ほっぺがよるこぶ牛乳プリン 90g×3個	290円 (税込313円)
------------	----------------------	----------------------

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

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

455	牧場のカスタードプリン 100ml	210円 (税込227円)
------------	-------------------	----------------------

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



函南東部農協 ◎120日/乳

457	南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g	740円 (税込799円)
------------	----------------------	----------------------

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。〔GMO飼料不使用〕

〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎90日/乳

458	よつ葉CHEDDARチーズ 100g	298円 (税込322円)
------------	--------------------	----------------------

ナッツのような風味とほのかな酸味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

459	よつ葉クリームチーズ200g	450円 (税込486円)
------------	----------------	----------------------

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほろけるようなやわらかさのクリームチーズに仕上げました。安定剤・保存料不使用。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎180日/乳

460	よつ葉無塩バター 150g	322円 (税込348円)
------------	---------------	----------------------

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

461	パンに美味しい発酵バター 100g	285円 (税込308円)
------------	-------------------	----------------------

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

462	よつ葉生クリーム 200ml	362円 (税込391円)
------------	----------------	----------------------

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

〔放〕不検出 <1.5<1.7

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

463	白米 5kg	2300円 (税込2484円)
464	玄米 5kg	2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

465	白米 2kg	1050円 (税込1134円)
466	白米 5kg	2580円 (税込2786円)
467	玄米 5kg	2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

468	白米 5kg	3300円 (税込3564円)
469	玄米 5kg	3200円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。〔放〕不検出 <0.3<0.3

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

470	白米 5kg	2700円 (税込2916円)
471	五分米 5kg	2700円 (税込2916円)
472	玄米 5kg	2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。〔放〕不検出 <0.6<0.7



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

473	白米 5kg	3500円 (税込3780円)
474	玄米 5kg	3300円 (税込3564円)

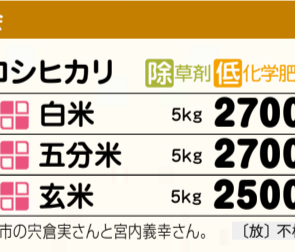
茨城県行方市の長島昌裕さん。〔放〕不検出 <0.6<0.7



山形県 おきたま興農舎

475	白米 2kg	1530円 (税込1652円)
476	白米 5kg	3650円 (税込3942円)
477	玄米 2kg	1465円 (税込1582円)
478	玄米 5kg	3500円 (税込3780円)

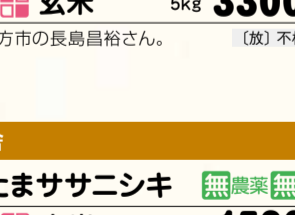
山形県高島町の小林亮さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.6



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

475	白米 2kg	1530円 (税込1652円)
476	白米 5kg	3650円 (税込3942円)
477	玄米 2kg	1465円 (税込1582円)
478	玄米 5kg	3500円 (税込3780円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.6



おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

479	白米 2kg	1650円 (税込1782円)
480	白米 4.5kg	3500円 (税込3780円)
481	玄米 2kg	1570円 (税込1696円)
482	玄米 4.5kg	3380円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他。〔放〕不検出 <0.5<0.6

雑穀

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

180014	押麦 800g	510円 (税込551円)
---------------	---------	----------------------

ミエハク ◎1年



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

180026	岩手県産 もちきび 170g	650円 (税込702円)
---------------	----------------	----------------------

創健社 ◎360日



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

180038	岩手県産 うるちひえ 170g	530円 (税込572円)
---------------	-----------------	----------------------

創健社 ◎360日



宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS

483	白米 5kg	3500円 (税込3780円)
484	七分米 5kg	3500円 (税込3780円)
485	玄米 5kg	3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。〔放〕不検出 <1.0<1.0

**契約栽培の岩手県特産
黒ひら豆を練り込んで、
粒塩餡を包みました**



原材料/もち粉、砂糖、
煮豆(黒豆、砂糖、食塩)
山芋加工品(還元水、
食塩)、塩つばあん(小豆、
砂糖、還元水、食塩)、
馬鈴薯澱粉

486 凍 不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **400円**(税込 **432円**)

北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。

**北海道産小豆使用のこし
あんをかけた二玉だんご**



原材料/上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水、
食塩)、大麥粉、食塩、やまいも粉)、こし
あん

487 凍 不使用
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **390円**(税込 **421円**)

国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。

最後にオーブントースターでこんがり♪

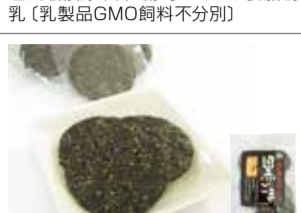


原材料/ミックス粉(小麦粉、砂糖、米粉、
重曹、食塩)、あずき餡(ビーツグラニュー糖、
小麦、寒天、食塩)

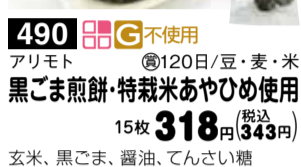
488 凍 不使用
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **360円**(税込 **389円**)

国内産小麦粉100%で作った生地に、北海道十勝産小豆で作ったあずき餡を入れて焼き上げました。

489 凍 不使用
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円**(税込 **178円**)
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、
粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、
発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳
(乳製品GMO飼料不分別)



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



手づくりの美味しさ
良質の小豆にこだわりました
上品な甘さが美味
やさしい甘さで
お茶うけに最適です

491 蔵
鶴岡製菓 ◎30日
あずき甘納豆
200g **270円**(税込 **292円**)
北海道十勝産の大納言小豆を使用しました。素材の特長を生かして作っています。

492 蔵
鶴岡製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込 **292円**)
お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

**ボリュームたっぷり
冷やして美味しく!**

原材料/ブドウ糖果糖液糖、黄桃(南アフリカ、
ギリシャ他)、バイン(インドネシア他)、
みかん(中国)、砂糖、リンゴ酢、赤えんどう
(国内産、カナダ他)、寒天、調味料(クエン酸)、
ビタミンC、クチナシ色素、パブリカ色素

493 調味料
糎屋 ◎90日
フルーツみつ豆
500g **288円**(税込 **311円**)
寒天100%使用し、甘さは控えてフルーツをたっぷり入れて作ったフルーツみつ豆です。

494 蔵
ネオファーム ◎90日以上
干しいちじく
120g **390円** (通常) **355円**(税込 **383円**)
いちじく(米国)

495 蔵
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円** (通常) **445円**(税込 **481円**)
海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。

**みずみずしい
こしあんの風味**



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆
(中国、アルゼンチン他)、寒天、葛、食塩

498 蔵
遠藤製菓 ◎180日
あんこ屋さんの水ようかんこし
100g **148円**(税込 **160円**)
有機の小豆と砂糖を使用したのどごしのよい水ようかんです。

**ほろ苦い抹茶の風味が
広がる水ようかんです**



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆
(中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩

499 蔵
遠藤製菓 ◎180日
あんこ屋さんの水ようかん抹茶
100g **148円**(税込 **160円**)
有機の抹茶といんげん豆を使用しました。冷やして食べると格別です。

ネオファームのナッツ&ドライフルーツ

496 蔵
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円**(税込 **464円**)
カシューナッツ(インド)

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

**和菓子、洋菓子、中華菓子、
パン、お料理にも便利です**



原材料/白ざらめ、
小豆(北海道)、塩

ネオファームのナッツ&ドライフルーツ

495 蔵
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円** (通常) **445円**(税込 **481円**)
海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。

497 蔵
三里塚物産 ◎2ヶ月/落
千葉の落花生煎りざや
150g **700円**(税込 **756円**)
[千葉の落花生むきみ]は製造の都合により秋頃までお休みになります
炒りたてのおいしさをお届けします

ナチュランド本舗

**シンプルですが
味わい深いカステラです**

501 凍 不使用
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・豆・麦
はちみつおからカステラ
160g×1個 **430円**(税込 **464円**)
乳製品を使用せず、国産のおからや北海道産大豆を使用した豆乳、はちみつでふんわり、しっかりと焼き上げたカステラです。

濃厚なチョコレート入りカスタードクリームがタップリ

502 凍
ナチュランド本舗 ◎15日以上/卵・乳・麦
チョコエクレア
3個 **680円**(税込 **734円**)



大人のティータイムにやさしい抹茶の風味が香ります

503 蔵
ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
有機抹茶のサブレ
60g **350円**(税込 **378円**)



**山形県
庄内協同ファーム**

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

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

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

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

509 凍 不使用
久保田食品 / 乳
いちごアイス2個
100ml×2 **390円**(税込 **421円**)
素材本来の持ち味を最大限に引き出し、
果肉・果汁と乳製品が程良く調和した
おいしさです。

510 凍 不使用
久保田食品 / 卵・乳
ミルク紅茶アイスクリーム2個
100ml×2 **400円**(税込 **432円**)
紅茶が香るまろやかなアイスクリーム

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

511 凍 不使用
久保田食品 / 乳
おっばいアイスマルク3本
80ml×3 **300円**(税込 **324円**)
添加物などの余分な原材料を使用しません。
パナラビーンズが香りよく、体にやさしい
美味しさに仕上げました。

512 凍 不使用
久保田食品 / 乳
抹茶アイスクンデー3本
80ml×3 **480円**(税込 **518円**)
添加物を使用せず、原材料は厳選素材を必要
最小限に。あっさり、まろやかな口づけに
こだわったほろ苦いアイスクンデーです。

513 凍 不使用
久保田食品 / 乳
ミルクアイスクンデー3本
80ml×3 **480円**(税込 **518円**)
北海道産の牛乳と生クリームや練乳などの
乳製品を絶妙な配合で合わせ、作りあげました。

511 凍 不使用
久保田食品 / 乳
おっばいアイスマルク3本
80ml×3 **300円**(税込 **324円**)
添加物などの余分な原材料を使用しません。
パナラビーンズが香りよく、体にやさしい
美味しさに仕上げました。

512 凍 不使用
久保田食品 / 乳
抹茶アイスクンデー3本
80ml×3 **480円**(税込 **518円**)
添加物を使用せず、原材料は厳選素材を必要
最小限に。あっさり、まろやかな口づけに
こだわったほろ苦いアイスクンデーです。

完全無農薬茶
吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

514 **8**
吉村茶園
吉村茶園 正喜撰
200g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

515 **8**
吉村茶園
吉村茶園 くき茶(棒茶)
300g **980**円(税込1058円) ◎4ヶ月

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

516 **8**
吉村茶園
吉村茶園 ほうじ茶
250g **680**円(税込734円) ◎4ヶ月

からだの中から元気に!

体にうれしい発酵食品
飲み方のアレンジも楽しんで

517 **2**
天領酒造 ◎180日/米
造り酒屋の甘酒のもと
500g **525**円(税込567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。

原材料/カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜

180040 **2** **G** **不使用**
ジャブマック ◎1年以上
醗酵カシス(飲料)
565ml **1890**円(税込2041円)

ニュージーランドで育ったカシスを濃縮しました。ポリフェノール、アントシアニンがたっぷり含まれています。水で4-5倍に希釈してお召上がりください。

5月2回 **おまとも** **特価**

三里塚物産 ◎150日以上/米
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **840**円(税込862円) **798**円(税込820円)

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

5月2回 **おまとも** **特価**

三里塚物産 ◎60日以上
しそドリンク3P
120g×3 **555**円(税込583円) **540**円(税込567円)

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

5月2回 **おまとも** **特価**

原材料/うめ(干葉産)、砂糖
三里塚物産 ◎60日以上
うめドリンク3P
120g×3 **675**円(税込713円) **660**円(税込698円)

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

5月2回

台湾の林(りん)さんが、無農薬、無化学肥料栽培した、淡い花の香りとほのかな甘味が残る上質なウーロン茶。

521 **8**
プレスオルターナティブ ◎6ヶ月
林農園烏龍茶
70g **868**円(税込937円)

栽培期間中農薬不使用の国産六条麦茶を香り高く焙煎しました。無漂白ティーバッグを使用しています。(煮出し、冷水用)

525 **8**
川原製粉所 ◎6ヶ月以上
むぎ茶パック
10g×20P **260**円(税込281円)

おまとも **特価**

ネオファーム ◎2年
スリランカ紅茶ネーチャーズ3P
2g×20 通常本体 **1104**円(税込1164円) **925**円(税込999円)

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます
秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

原材料/みかん(小田原市)
津南高原農産 ◎180日以上
180051 **2**
秋澤さんのみかんジュース
1ℓ **750**円(税込810円)

5月2回

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

522 **8**
プレスオルターナティブ ◎1年
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680**円(税込734円)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

526 **2**
ネオファーム ◎2年
スリランカ紅茶ネーチャーズ3P
2g×20 通常本体 **1104**円(税込1164円) **925**円(税込999円)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

527 **8**
ムソー ◎2年半
OGインスタント珈琲:詰替用
85g **885**円(税込956円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180099 **8**
光食品 ◎1年/麦
ヒカリアップルサイダー+レモン
250ml×30缶 **3900**円(税込4212円)

カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

180087 **8**
高橋ソース ◎1年
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300**円(税込3564円)

180075 **8**
光食品 ◎2年
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220**円(税込3478円)

マイルドなうま味と深みのある香り

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

529 **1** **G** **不使用**
創健社 ◎150日以上
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180105 **箱**
500ml×24本 **3200**円(税込3456円) **箱得**

お出かけにも便利!

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。

530 **1** **2**
KFG ◎1年以上
アルカリ水 金城の華
500ml **128**円(税込138円)

180117 **箱**
500ml×24本 **2980**円(税込3218円) **箱得**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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

長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒

180130 **赤(中辛)** **8**
720ml **1400**円(税込1540円)

180142 **白(辛口)** **8**
720ml **1400**円(税込1540円)

有機栽培コーヒー豆だけを紀州備長炭でじっくりと焙煎、ドリップ抽出した無糖ストレートタイプのアイスコーヒーです。

531 **8**
メトロ ◎1年
オーガニックカフェグラッセ(無糖)
1000ml **470**円(税込508円)

5月2回

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

180154 **2**
蒼龍葡萄酒
野生種ブルーベリーワイン
720ml **1250**円(税込1375円)

5月2回 **まとも** **得**

180166 **2**
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)

180178 **2**
エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **790**円(税込869円)

180180 **8**
エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込198円)

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

180191 **8**
自然丸
自然丸の粉石けん
3kg **880**円(税込968円)

180221 **8**
ミヨシ石鹸
暮らしの重曹
600g **310**円(税込341円)

洗浄力の強い、オレイン酸せっけんで、おだやかに、繊維を荒らさず、ソフトに洗いあげます。お得な詰替え用です。

180129 **凍**
フジワラ化学 ◎240日
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

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

180208 **8**
ミヨシ石鹸
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
1ℓ **420**円(税込462円)

泡のキッチンハンドの詰替用です。

180269 **8**
ミヨシ石鹸
泡のボディソープ・詰替用
450ml **390**円(税込429円)

180270 **8**
ミヨシ石鹸
泡のキッチンハンド詰替用
220ml **240**円(税込264円)

180233 **8**
安全商品
固形せっけんシャンプー
750g **800**円(税込880円)

180257 **8**
エコ・グリーン
ノーマルアレッポの石鹸
200g **630**円(税込693円)

オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

180245 **8**
ミヨシ石鹸
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430**円(税込473円)

180282 **8**
ハイム化粧品
石けんはみがき
140g **440**円(税込484円)

180294 **8**
ミヨシ石鹸
ベビーせっけん固形
80g **175**円(税込193円)

180300 **8**
ミヨシ石鹸
泡で出てくるベビーせっけん詰替用
220ml **260**円(税込286円)

180348 **8**
丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

180336 **8**
丸富製紙
モーリティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

180312 **8**
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)

180324 **8**
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)

180350 **8**
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。

職人が丹精込めて作る ヤマキの味噌

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。

534 **G**不**使用** 蔵
ヤマキ醸造 ⑧1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

535 **G**不**使用** 蔵
ヤマキ醸造 ⑧1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) **1004**円

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

536 **G**不**使用** 蔵
ヤマキ醸造 ⑧1年/豆・米
御用蔵玄米みそ
1kg **998**円(税込) **1078**円

火入れをしていない 生醤油です

原材料/大豆、小麦、食塩

539 **G**不**使用**
ヤマヒサ ⑧6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1030**円(税込) **1112**円

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

厳選した国産丸大豆を使用し、国産小麦、天日塩そしてミネラル豊富な奥多摩の伏流水で仕込んだ醤油です。

537 **G**不**使用**
近藤醸造 ⑧2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **270**円(税込) **292**円

538 **G**不**使用**
近藤醸造 ⑧360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **500**円(税込) **540**円

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

541 **G**不**使用** **B**
近藤醸造 ⑧360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

奥三河足助町大多賀の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

540 **B**
日東醸造 ⑧6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

548 **G**不**使用**
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円

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

550 **G**不**使用**
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

沖縄の海水で輸入天日塩を溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、さらに自然脱水乾燥を行い時間をかけて造った塩です。

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。

555 **G**不**使用**
平田産業 ⑧540日
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

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

543 **G**不**使用**
創健社 ⑧3年/米
越前小京都の有機純米酢
500ml **380**円(税込) **410**円

546 **G**不**使用** **特**
創健社 ⑧360日/米
越前小京都のすし酢
360ml **500**円(税込) **480**円(税込) **518**円

544 **B** **5月2回**
内堀醸造 ⑧1年以上/米
美濃有機玄米 酢
360ml **500**円(税込) **540**円

545 **B** **5月2回**
内堀醸造 ⑧1年以上/米
美濃有機玄米 黒酢
360ml **700**円(税込) **756**円

542 **G**不**使用** **B**
近藤醸造 ⑧2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢
360ml **500**円(税込) **540**円

547 **B** **5月2回** **特**
内堀醸造 ⑧2年
純ワインペネガー
150ml **250**円(税込) **240**円(税込) **259**円

551 **G**不**使用**
角谷文治郎商店 ⑧12ヶ月/米
有機三州味噌
500ml **1040**円(税込) **1144**円

552 **G**不**使用**
澤田酒造 ⑧365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

553 **G**不**使用**
都錦酒造 ⑧1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

554 **G**不**使用**
味の醸造 ⑧1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

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

556 **G**不**使用**
松本製油 ⑧2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円

イタリア産有機EXVオリーブオイル

560 **G**不**使用**
ファームランドトレーディング ⑧18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

561 **G**不**使用**
せいふてい ⑧12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円

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

562 **G**不**使用**
けんこう舎 ⑧730日/豆・麦・米
野菜でできた洋風だしベジクック
90g **560**円(税込) **605**円

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

えごま油

組合員さんからのご要望でご案内していますが、一部メディアの報道から、生産が間に合わない状況が続いています。在庫数の関係で注文過多の場合抽選とさせていただきます。

557 **B** **G**調味料
創健社 ⑧180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾し、製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

558 **B** **G**調味料
創健社 ⑧180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

丸新商会の調味料

ココナッツの白い果実を搾ったもので、まろやかな風味と甘味があります。デザートやカレー料理などに。

567 **G**不**使用** **特**
丸新商会 ⑧540日
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **540**円

ココナッツミルクとフルーツでベトナムの人気デザート

568 **G**不**使用**
丸新商会 ⑧60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) **702**円

570 **G**不**使用**
高橋ソース ⑧1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

571 **G**不**使用**
高橋ソース ⑧6ヶ月以上/豆・麦・米
とんかつソース
300ml **310**円(税込) **335**円

573 **B**
高橋ソース ⑧9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。

ヘルシーなえごま油(しそ油)に、風味付けとしてごま油を合わせました。炒め物の仕上げなどに最適です。

559 **B** **G**調味料
創健社 ⑧180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

使い勝手が良く、空気に触れにくい特殊なソフト容器入り。いつでも搾りたてのおいしさ。酸化防止剤不使用。

559 **B** **G**調味料
創健社 ⑧180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

564 **B** **G**不**使用**
丸新商会 ⑧540日/豆・米
豆板醤
130g **330**円(税込) **356**円

565 **B** **G**不**使用**
丸新商会 ⑧365日/豆・麦・米
甜麵醬(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

566 **B** **G**不**使用**
丸新商会 ⑧365日/豆・麦・米
蕃椒醬(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

568 **B**
丸新商会 ⑧60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) **702**円

572 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧1年/米
ヒカリ濃厚ソース
360ml **330**円(税込) **356**円

572 **B** **G**不**使用** **特**
光食品 ⑧18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **550**円(税込) **594**円

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

574 **B**
光食品 ⑧1年6ヶ月/米
有機トマトソース
225g **360**円(税込) **389**円

マヨネーズ

大分県久住高原の元気があふれる鶏の卵、なたね油の有機卵と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。〔卵GMO 飼料不使用〕

575 **B** **G**不**使用**
創健社 ⑧6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)
300g **350**円(税込) **378**円

野菜はもちろん、肉料理や魚のフライ等のソースにもどうぞ

577 **B** **G**不**使用**
富貴食研 ⑧4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **478**円(税込) **516**円

国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。

ドレッシング

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

578 **B** **G**不**使用**
リアス ⑧90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円

ルウ各種

まろやかで、コクのある味わい

579 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧9ヶ月/米
フレンチドレッシング
300ml **520**円(税込) **562**円

ナチュラルチーズの深いコクと風味でまろやかな味わい

580 **B** **G**不**使用**
コスモ食品 ⑧6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレー
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

光食品の有機惣菜の素

583 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機肉豆腐の素
100g **230**円(税込) **248**円

肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。

みよし村の平飼いの有機卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO 飼料不使用〕

576 **B** **G**不**使用**
ななくさの郷 ⑧6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村
300g **440**円(税込) **475**円

有機みかん果汁を隠し味に使用した、酸味のきいた爽やかなフレンチドレッシング。カルパッチョ等にもよく合います。

579 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧9ヶ月/米
フレンチドレッシング
300ml **520**円(税込) **562**円

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

580 **B** **G**不**使用**
コスモ食品 ⑧4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチューです。〔GMO 飼料不分別〕

582 **B**
コスモ食品 ⑧4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円

584 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機麻婆の素
100g **230**円(税込) **248**円

585 **B** **G**不**使用**
光食品 ⑧9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

ソーセージや肉料理、サンドイッチなどに

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



586 創健社 有機粒マスタード 90g 450円(税込) 486円

使い方はいろいろ常備したい缶詰

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



587 伊藤食品 まくろ油漬 70g×4缶 720円(税込) 778円

常備品の定番缶詰!

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



588 創健社 さば味付缶 190g(固形量140g) 278円(税込) 300円

地中海の天日塩でまろやかに仕上げた水煮

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



589 創健社 さば水煮缶 190g(固形量140g) 268円(税込) 289円

塩レモンで牡蠣のおいしさを引き立たせ程よくさわやかに感じる風味に

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



590 ヤマトフーズ ひろしま牡蠣のオリブオイル漬け 65g(固形量40g) 500円(税込) 540円

使いやすい大きめのホールコーン缶

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



592 アリサン 有機スイートコーン缶 125g(固形量81g) 178円(税込) 192円



591 三育フーズ リンケッツ 190g 330円(税込) 356円



593 創健社 有機ダイストマト缶 400g(固形量240g) 180円(税込) 194円



594 アグリコンセルベレガ 有機トマト・ジュースづけ(ホール) 400g 197円(税込) 213円

刻み揚げが入った、きつねうどんです

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



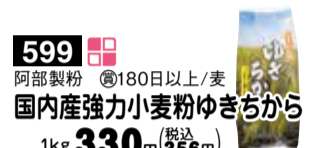
595 トーエー食品 どんぶり麺・きつねうどん 78g×4袋 740円(税込) 799円

かつおの風味と山菜たっぷりがたっぷり!

北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚置、かつおエキスで仕上げました。



596 トーエー食品 どんぶり麺・山菜そば 78g×4袋 740円(税込) 799円



599 阿部製粉 国内産強力小麦粉ゆきちから 1kg 330円(税込) 356円



601 エコ・グリーン すいとん粉 1kg 420円(税込) 454円



602 桜井食品 パン粉 200g 278円(税込) 300円

根強い人気の即席めん

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



597 桜井食品 みそらーめん 101g 140円(税込) 151円

油であげてないあっさり味

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



598 桜井食品 野菜らーめん(ノンフライ麺) 90g 160円(税込) 173円



600 阿部製粉 国内産薄力小麦粉シラネ 1kg 330円(税込) 356円



603 桜井食品 片栗粉 200g 225円(税込) 243円



604 ムソー 無双本葛 110g 530円(税込) 572円



607 神室のめぐみ にほんのうどん 200g 190円(税込) 205円

独自の乾燥法で弾力とコシがアップ!

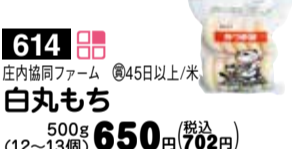
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしてコシがある食感の Pasta です。(ゆで時間約12~14分)



611 コルノマカロニ プロダクトセンター 国内産小麦100%使用ショートパスタ 300g 360円(税込) 378円



613 プレスオールターナティブ 玄米ビーフン 40g×3 420円(税込) 454円



614 庄内協同ファーム 白丸もち 500g 650円(税込) 702円



628 せいふてい お茶漬け 海苔 36g(6g×6食) 281円(税込) 303円



609 桜井食品 桜井 そうめん 220g 220円(税込) 238円



610 山本食品 秘伝の蔵出し八割そば 250g 360円(税込) 389円



616 三育フーズ 大豆たんぱく・細切り 90g 314円(税込) 339円



618 おきたま農産(山形県) おきたまの鷹の爪 10本前後(10g) 210円(税込) 227円



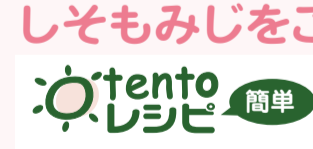
180579 せいふてい お茶漬け 梅 39g 338円(税込) 365円



619 節辰商店 生協だしパック 10g×20袋 350円(税込) 378円



620 明星産業(瀬川食品) ねば〜る昆布 35g 340円(税込) 367円



626 明星産業(ハヤシ食品工業) ひじきふりかけ 30g 295円(税込) 319円



624 神奈川県産 焼のり 10枚入 350円(税込) 378円



625 神奈川県産 焼きずのり 10枚入 250円(税込) 270円



622 明星産業(瀬川食品) 房州産ひじき 18g 285円(税込) 292円



623 明星産業(ハヤシ食品工業) 黒磯のり 10g 268円(税込) 289円



627 創健社 しそもみじ 30g 220円(税込) 227円



しそもみじをご飯に混ぜて花の巻き寿司に!

奈良県 吉野コスモス会のお寿司

炙ったさばの香ばしさ



原材料/米(秋田県)、サバ(岩手県)、砂糖(鹿児島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)

630 **冷凍** 吉野コスモス会
にっこり炙りさば寿司
4切 **498円** (税込) **538円**
岩手県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

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



もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのなめらかな喉ごしが楽しめます

5月2回

組合員さんのご要望に
お応えして



北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

徳島県つるぎ町 **小野製麺**

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。



原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)
小野製麺 ◎730日/麦
手延半田めん
637 320g **430円** (税込) **464円**
638 5袋 通常本体 320g×5 **2150円** **2100円** (税込) **2268円**

おまとも **特価**



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



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

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



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

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



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



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

スパイスとカレーの 井上スパイス工業

アジアン風味のサラダが手軽に



食塩、みじん切りオニオン、粗挽き唐辛子、レモンガラスパウダー、レモン皮チップ、粗挽きガーリック、魚醤、黒胡椒、ガーリックパウダー、鷹節パウダー

639 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎180日以上
アジアン春雨サラダ
7g(4人分) **200円** (税込) **216円**

戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材を加え、本品とレモン汁で味付けするだけ。

ホットドッグにかけてチリドッグに



食塩、パプリカ、ガーリック、粗糖、クミン、コリアンダー、唐辛子、黒胡椒、オレガノ、ナツメグ、クローブ、ローレル

640 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎180日以上
チリビーンズスパイス
14g(4人前) **200円** (税込) **216円**

煮豆に使うと、ほどよい辛味とオリジナルブレンドのハーブスパイスで一味違う仕上がります。

本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます



食塩(沖縄県)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド、イラン)、唐辛子(中国)、ローレル(トルコ)、ガーリック(中国)、ガラムマサラ、ターメリック(インド)、カスリメディー(インド)

641 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎365日
王様のタンドリーチキンスパイス
15g **200円** (税込) **216円**

タンドリーチキン用にスパイスをブレンドしました。本品をヨーグルトと混ぜて鶏肉を漬け込んで焼いてください。

ハーブ&オニオンが野菜によく合います



オニオン(アメリカ)、ガーリック(中国)、岩塩(アメリカ)、食塩、黒胡椒、パセリ、バジル、酵母エキス、香辛料

642 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎365日
トマトサラダスパイス
18g **200円** (税込) **216円**

切ったトマトに本品とお好みの酢・油を加えて混ぜるだけで、マリネサラダができあがります。

鳥根県雲南市 木次乳業

熱をかけると糸のように伸びるハードチーズ



643 **冷蔵** 木次乳業 ◎3ヶ月/乳
木次プロボローネーズ
380g **2000円** (税込) **2160円**

644 **冷蔵** 木次乳業 ◎3ヶ月/乳
ピッコロ
100g **520円** (税込) **562円**
熱をかけると伸びるバスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。〔GMO飼料不使用〕



645 **冷蔵** 木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次イズモ・ラ・ルージュ
180g **1048円** (税込) **1132円**

赤いワックスコートをしたミニゴーターズ。熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



646 **冷蔵** 木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次黒胡椒ゴーターズ
180g **1124円** (税込) **1214円**

奥出雲で育まれた良質牛乳で作ったミニゴーターズに、風味豊かな粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



647 **冷蔵** 木次乳業 ◎4ヶ月/乳
木次カマンベールチーズ
120g **1000円** (税込) **1080円**

白カビタイプのソフトチーズです。白いカビに覆われ、冷蔵保存中も熟成が進み、深く刺激的な風味に変化します。〔GMO飼料不使用〕



648 **冷蔵** 木次乳業 ◎40日/乳
木次ナチュラルスナッカー
70g **450円** (税込) **486円**

さきながら食べるチーズです。やさしいスモークの薫りでクセがなくマイルドな風味です。〔GMO飼料不使用〕



180671 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎180日以上
ガラムマサラ
37g **500円** (税込) **540円**

シナモンやナツメグなど香りのスパイスをブレンドしました。カレーの仕上げやフレンチトーストなどに。



180683 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎365日
マジカラ
14g **500円** (税込) **540円**

オリジナルガラムマサラをベースにハバネロを加えました。できあがったカレーなどに振りかけてください。



180695 **冷凍** 井上スパイス工業 ◎365日
王様のチャイスパイス
16g(2杯分) **200円** (税込) **216円**

シナモンをはじめ、6種類のスパイスをブレンドしました。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



ヴィノヴァリー
フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者。葡萄生産者は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元米、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

熟した洋梨や白い花のような香り

フランス南西地方のぶどう品種ロワン・ド・リュウ使用。酸化防止剤不使用。アルコール分:12.5%



649 **冷蔵** ヴィノヴァリー
サンキュロット白
750ml **1600円** (税込) **1760円**

カシスやブルーベリーの香り

フランス南西地方のぶどう品種マルベック使用。酸化防止剤不使用。アルコール分:13.5%



650 **冷蔵** ヴィノヴァリー
サンキュロット赤
750ml **1600円** (税込) **1760円**

※ワインボトルのラベル表示について…酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。

徳島県那賀町 きとうむら

しっとりした生地、フレッシュな木頭柚子の香りが口いっぱいひろがります



原材料/小麦(九州)、鶏卵、バター(北海道)、粗製糖(鹿児島県)、柚子(徳島県)、柚子ジャム(柚子、ビートグラニュー糖)〔卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕

180725 **冷蔵** **G不使用** きとうむら ◎90日/卵・乳・麦
木頭村柚子マンジュ
30g **198円** (税込) **214円**

国産小麦やたまご、バター、粗糖などを練り合わせて焼き上げたフルーツケーキです。

高繊維質食品「おから」とチョコレートの「ポリフェノール」がたっぷりの美味しくてヘルシーなケーキ



原材料/鶏卵、粗製糖(種子島)、オーガニックチョコレート(スイス)、大豆、菜種油、オーガニックココア(オランダ)〔卵GMO飼料不使用〕

180737 **冷蔵** **G不使用** きとうむら ◎90日/卵・豆
木頭村ショコラケーキ
260g **1400円** (税込) **1512円**

スイスBIO認定のオーガニックチョコレートをふんだんに使用し、独自の製法で国産大豆のおからなどを時間をかけて練り合わせ、じっくり焼き上げました。

無漂白寒天で作った甘さ控えめの無添加寒天ゼリー飲料です



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、ゆず(徳島県)、寒天

180749 **冷蔵** **G不使用** きとうむら ◎90日
木頭村柚ジュレ(柚子)
180g **330円** (税込) **356円**

契約農家が栽培した木頭柚子を使用。柚子皮を細かく粉砕したものを加えたツブツブ食感。