

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/4	5/5	5/6	5/7	5/8
商品配達	5/11	5/12	5/13	5/14	5/15
特別企画商品配達	5/18	5/19	5/20	5/21	5/22

低カロリーで旨みたっぷり  
きのこだけでも大満足

# うどんと天ぷら



**179** 蔵無農薬  
舞茸  
100g **228**円(税込) ~~246~~円



**180** 蔵無農薬  
えのき茸  
200g **130**円(税込) ~~140~~円



**182** 蔵無農薬  
ぶなしめじ  
100g **125**円(税込) ~~135~~円



**186** 蔵無農薬  
宮野さんの  
原木生しいたけ  
100g **268**円(税込) ~~289~~円

きのこは、カビなどに近い菌類。私たちが食べているのは、子孫を残すために胞子をつくる“子実体”という部分で、植物でいえば“花”にあたります。低カロリーで食物繊維やビタミンB類などが豊富に含まれるほか、免疫力を高めるといわれているβ-グルカンという多糖類の作用にも注目が集まっています。今回はきのこに注目し、旨味を丸ごと衣で閉じ込める天ぷらにしてみました。

- 舞茸
- えのき茸
- ぶなしめじ
- しいたけ
- なめこ

**舞茸** ぱりとした菌ごたえが特徴。免疫の活性力を高め、細菌やウイルスに対する抵抗力を高める効果がある「β-グルカン」の含有量が、きのこの中でもトップクラスです。

**えのき茸** シャキシャキした独特の菌ごたえが魅力のきのこです。、神経の高ぶりを抑制する神経伝達物質「GABA」が含まれているため、ストレスをやわらげる効果が期待できます。天ぷらや和え物、鍋物やバター焼きなどに。

**ぶなしめじ** 菌ごたえがよく、くせがなくうまみがしっかりあるので、鍋物、煮物、炒め物、汁物などに。アルコールの分解を助ける働きがある「オルニチン」が豊富なので二日酔いのときや、お酒の席で食べるのもおすすめです。

**しいたけ** 旨みが強く、焼き物、煮物、天ぷら、汁物など、和風料理はもちろん、スープやパスタにも合います。しいたけに含まれる「グルタミン酸」は、脳の栄養素として欠かせない成分で、脳の老化防止に効果が期待できます。

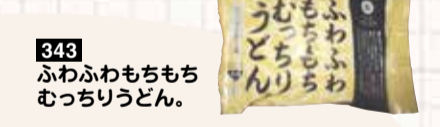
**なめこ** 粘液でおおわれているのが特徴。粘り気を生かし、味噌汁、そばの具、なめこおろしなどに。ビタミンB群や葉酸のほか、多くのミネラルが含まれています。



**187** 蔵無農薬  
きのこセット  
5種 **578**円(税込) ~~624~~円  
生椎茸(菌床栽培)・舞茸・ぶなしめじ・えのき茸・足付きなめこのセット。

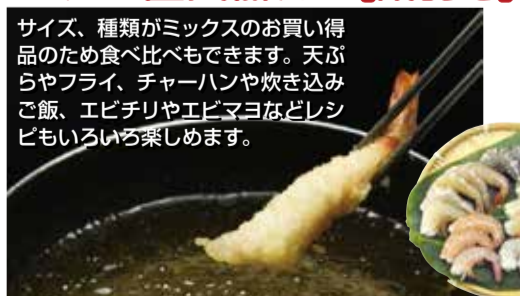


**611** 特  
お米を使った天ぷら粉  
一番搾り純正なたね油  
568 1250g 569 600g



**343** 昆布不使用の  
つゆ  
めんつゆ  
553 360ml  
554 1L  
**555** 昆布不使用の  
つゆ

## 食べ比べもできる パプア産天然えび(殻付き)



サイズ、種類がミックスのお買い得品のため食べ比べもできます。天ぷらやフライ、チャーハンや炊き込みご飯、エビチリやエビマヨなどレシピもいろいろ楽しめます。

5  
ページ

## 焼肉のたれ以外にも使い方いろいろ 金笛 やきたれ



**14**  
ページ  
伝統ある醸造方法を守り続け、厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原材料とし、大きな杉の桶でゆっくりと発酵熟成させる醤油作りの笛木醤油さんが作った万能たれです。

## 茶源郷のこだわりが香る 中井製茶場の和スイーツ



宇治煎茶の名産地として知られる京都府南部、四方を山に囲まれた和束町で、有機・無農薬栽培に挑戦している中井製茶場から、お茶を餡に練りこんだ最中と涼菓子をご用意しました。

16  
ページ

2週間限定のご案内

自家製が美味しい! 「生梅」予約開始



梅は全てネオニコチノイド系の農薬を使っていません

堀内さんの小梅・白加賀梅・吉野南高梅(梅酒用)…3kg直送のみとなりました。

秋澤さんの白加賀梅…今後は梅酒・ジュース用としてご利用されることをおすすめします。

恩蔵さんの南高梅…状態により、梅酒・梅ジュース・梅干しにご利用ください。

神奈川県産 今回限定



112 低農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 恩蔵さんの小梅 1kg 830円(税込) 896円(税込)

6月1回の配送週頃又は少し早めにお届け 奈良県五條市の堀内俊孝さん。常温でお届けします。1週間で色が変わりますので、青梅が届くか黄梅が届くかは配送日によります。

181109 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 堀内さんの小梅(直送) 3kg 3090円(税込) 3337円(税込)

梅酒・梅ジュースにおすすめ



今年白加賀梅の収穫量の減少が見込まれます。「五郎」「杉田」という品種で代替えをお届けする場合がございますのでご了承ください。

113 無農薬 無化学肥料 秋澤マルミ農園(小田原市) 秋澤さんの白加賀梅 1kg 630円(税込) 680円(税込)



181110 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野白加賀梅3kg(直送) 3kg 3140円(税込) 3391円(税込)



181122 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野南高梅(梅酒用)3kg直送 3kg 3140円(税込) 3391円(税込)

梅酒・梅ジュース・梅干しにおすすめ

恩蔵さんの南高梅は青くなくてもほんのり色づいた状態でもおいしく梅酒や梅ジュースができるそうです。青くなければならぬのは昔の話とのこと。



114 低農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 恩蔵さんの南高梅 1kg 830円(税込) 896円(税込)

少し赤味の入った梅を収穫してお届けする予定です。お届けするタイミングにより黄色いものになる場合があります。6月2回から3回の間の状態の良い時にお届け予定です。

梅干し、梅酒、梅ジュース 作り

116 無農薬 低化学肥料 恩蔵農園(秦野市) 赤しそ枝付き 200g 230円(税込) 248円(税込)

117 大分大山町農業協同組合 7月1日 もみ紫蘇 300g 400円(税込) 432円(税込)

180506 海の精 漬物塩 1.5kg 3000円(税込) 3240円(税込)

180518 小正醸造 /米 特製玄米焼酎35度 1800ml 2890円(税込) 3179円(税込)

180520 玄海醸造 /米 むぎ焼酎壱岐35度(パック) 1800ml 2650円(税込) 2915円(税込)

180531 中日本冰糖 氷砂糖 ロック 1kg 600円(税込) 648円(税込)

441 (有)山田養蜂場 2年 アルゼンチン産・百花蜜 1000g 1850円(税込) 1998円(税込)

梅干しにおすすめ



115 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野南高梅(梅干用) 1kg 925円(税込) 999円(税込)

181134 低農薬 無化学肥料 堀内果実園(奈良県) 吉野南高梅(梅干用)3kg直送 3kg 2920円(税込) 3154円(税込)

神奈川県産 ※写真より小玉になることがあります



118 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(税込)



119 JAS ベルー、エクアドル 有機バナナ 450g以上 298円(税込) 322円(税込)

南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

120 無農薬 無化学肥料 マザーアースクラブ(静岡県) MECの甘夏みかん 1.5kg前後 540円(税込) 583円(税込)



180439 5kg箱 5kgネット 1780円(税込) 1922円(税込)

神奈川県産



121 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(税込)

神奈川県産



122 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(税込)

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。



123 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(税込)

病害虫をくぐり抜けてたくましく育ちました♪

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。



124 福島柑橘園(熊本県) 訳あり甘夏・河内晩柑セット 5kg箱 1430円(税込) 1544円(税込)

今年最終



125 無農薬 無化学肥料 福島柑橘園(熊本県) 福島さんのレモン 500g前後 450円(税込) 486円(税込)

茨城県かすみが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。



126 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(税込)



127 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(税込)



128 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(税込)



129 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(税込)



130 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) 長島さんのきゅうり 500g 278円(税込) 300円(税込)



131 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(税込)



132 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(税込)

この時期の旬の豆ご飯! 抜群のホクホク感&豊かな香り

今回限定



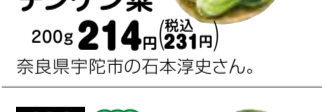
133 無農薬 無化学肥料 大地のいぶき農園(奈良県) グリーンピース(さや付き) 250g 488円(税込) 527円(税込)



134 低農薬 低化学肥料 マルサンファーム(鹿児島県) いんげん 100g 300円(税込) 324円(税込)



136 無農薬 無化学肥料 おきたま農園(山形県) おかひじき 100g 198円(税込) 214円(税込)



138 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(税込)



139 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(税込)

\*写真は150gです 奈良県大和郡山市の喜多裕一さん。

135 無農薬 無化学肥料 四万十生産グループ(高知県) スナップえんどう 100g 215円(税込) 232円(税込)

140 無農薬 無化学肥料 微生物農法の会(茨城県) ほうれん草 200g 198円(税込) 214円(税込)

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

142 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(税込)

181249 低農薬 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(税込)



**144** 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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。  
〔放〕不検出<1.6<1.8

**145** 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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。

**146** 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)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

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

**148** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **170**円(税込)  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**181559** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**からし菜・わさび菜セット**  
170g **250**円(税込)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。

**149** 無農薬 無化学肥料 神奈川県産  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**クレソン**  
50g **185**円(税込)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

**151** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**アルファルファ**  
80g **105**円(税込)  
こまかく細いですが、ばりばりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

**150** 無農薬 無化学肥料 神奈川県産  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188**円(税込)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

**152** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**プロッコリーの新芽**  
30g **128**円(税込)  
料理に散らしたりスープなどにも。

**181213** 無農薬 無化学肥料 神奈川県産  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **235**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**153** 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)  
中国産有機緑豆使用。

**154** 蔵 無農薬 無化学肥料 神奈川県産  
石室もやし店(海老名市)  
**もやし**  
250g **50**円(税込)  
中国産またはミャンマー産緑豆使用。

**155** 無農薬 無化学肥料  
さぬきこだわり市(香川県)  
**さぬきの穂先たけのこ**  
約500g(1~3本) **350**円(税込)  
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

えぐみが少ない穂先たけのこは添付の米ぬかと一緒に茹でるだけ!  
ゆで時間: 30~40分



**156** 無農薬 無化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**新玉ねぎ**  
800g **198**円(税込)  
**180464** 徳用  
1.5kg **350**円(税込)  
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

地元の新玉をたくさん召し上がれ!  
神奈川県産



春掘りのじゃがいもをお届けします



**157** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島)**  
800g **350**円(税込)  
長崎県南有馬町の林田康一さん他。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**158** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(メークイン)**  
800g **365**円(税込)  
長崎県南有馬町の林田康一さん。ネオニコチノイド系農薬不使用。

**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)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

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

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

**168** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**うこぎ(新梢)**  
40g **218**円(税込)

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

**164** 低農薬 無化学肥料  
黒崎有機栽培研究会(三浦市)  
**キャベツ**  
1玉 **310**円(税込)  
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。

**170** 有機JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
**パセリ**  
30g **125**円(税込)  
高知県香美郡小田々智徳さん他。

**172** 無農薬 無化学肥料  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**新物にんにく**  
200g **470**円(税込)  
徳島県阿波市の楠正人さん。

**173** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**生にんにく**  
80g以上 **250**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。瑞々しい新物の香りをお楽しみください。

**174** 無農薬 無化学肥料  
みやむへのんにく(青森県)  
**にんにく(バラ)**  
80g前後 **278**円(税込)  
青森県田子町の宮村祐貴さん。

**175** 無農薬 無化学肥料 神奈川県産  
大原農園(中井町)  
**大原さんの根しょうが(洗い)**  
100g **180**円(税込)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**176** 有機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)  
高知県四万十町の大森行彦さん。

**171** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにくの芽**  
150g **250**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。にんにくの収穫前に伸びる花茎と呼ばれる部分。独特の食感と優しいにんにくの香りで、炒めものは最高。

**177** 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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**178** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取野菜セット5品**  
5品 **1250**円(税込)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

**179** 蔵 無農薬  
浜田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228**円(税込)  
北海道厚保郡厚田町の浜田潤介さん。

**181** 蔵 無農薬  
北村さこの園(鳥取県)  
**不揃いエリンギ**  
150g **220**円(税込)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。

**182** 蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
**ぶなしめじ**  
100g **125**円(税込)  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

**184** 蔵 無農薬  
割野きのこ組合(新潟県)  
**大粒なめこ**  
120g **175**円(税込)  
新潟県津南町の小林一男さん。

**186** 蔵 無農薬  
宮野龍之(広島県)  
**宮野さんの原木生しいたけ**  
100g **268**円(税込)  
広島県庄原市の宮野龍之さん。

**187** 蔵 無農薬  
バイオコスモ(伊勢原市)  
**きのこセット**  
5種 **578**円(税込)  
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。

# マストミのまぐろ

**ヤマサ脇口水産×マストミ コラボ漬け丼!**



**おまとも 特価**

原材料/キハダマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖

凍 不使用

マストミ ◎5日以上/豆・麦・米

**紀州勝浦産まぐろの漬け丼用**

188 70g×2 **500**円(540円)

189 徳用 70g×4 通常本体 1000円 **960**円(1037円)

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

**キハダまぐろの旨みを味わってください 酸化防止剤不使用**



**おまとも 特価**

原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 不使用

マストミ ◎15日/豆・麦・米

**キハダまぐろのたたき丼セット**

190 40g×2 タレ付 **368**円(397円)

191 徳用 40g×4 タレ付 通常本体 736円 **700**円(756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。

**鮮度抜群の メバチマグロの赤身**



原材料/メバチマグロ(台湾)

凍 不使用

マストミ ◎15日

**192 凍**

マストミ ◎15日

**メバチマグロ短冊**

200g(2冊) **1000**円(1080円)

船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。

**炭火焼きの香ばしさを お楽しみください**



原材料/キハダマグロ(太平洋)

凍 不使用

マストミ ◎15日以上

**193 凍**

マストミ ◎15日以上

**炭火焼まぐろタタキ**

140g **528**円(570円)

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

**塩焼きや バター焼きなどに**



**特**

原材料/メバチマグロ(太平洋)

凍 不使用

マストミ ◎15日以上

**194 凍**

マストミ ◎15日以上

**メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用)**

300g 通常本体 330円 **298**円(322円)

太平洋で漁獲されたメバチまぐろのカマを、料理しやすい大きさにカットしました。

**鮮度抜群!**

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



195 凍

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

**かつおたたき**

250g前後 **880**円(950円)

原材料/カツオ(熊野灘)

**196 凍**

五島水産 ◎180日

**あじのタタキ**

80g **389**円(420円)

長崎県五島で水揚げされた真あじをすぐにタタキにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。

**197 凍**

武田食品冷凍 ◎15日以上/米

**淡路職人のしめさば**

半身2枚(約120g) **500**円(540円)

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。

**198 凍**

ヤイチ ◎45日以上/米

**お刺身風めさんま**

2枚(90g) **350**円(378円)

八戸産のさんまを三枚におろし、昆布を加えた調味酢で仕上げました。解凍後、お刺身などに。

**199 凍**

五戸水産 ◎60日以上/麦・米

**柔らかさっぱりいか酢漬け**

180g **388**円(419円)

北海道、青森県産のどすいかを柔らかくさっぱりとした酢漬けにしました。解凍後、そのまま、お召し上がりください。

**200 凍**

松岡水産 ◎180日

**北海道さけスモークサーモン**

40g×2 **480**円(518円)

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

**201 凍**

札幌中一 ◎180日

**函館産いかソーメン**

100g **500**円(540円)

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

**202 凍**

松木商店 ◎90日

**網走産ホタテ貝柱(刺身用)**

100g **580**円(626円)

オホーツク海で育った甘味の強い網走産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やバター焼きなどに。

**203 凍**

クボタフーズ ◎180日以上

**そのままプリッとホタテ**

通常本体 100g **398**円(419円)

プリットとした食感、ホタテの旨みいっぱい

青森県むつ湾産のほたて貝をスチーム加工し、下処理しました。解凍後、そのままやサラダなどに。

原材料/ホタテ(青森県陸奥湾)

**204 凍**

札幌中一 ◎90日

**北海道産塩いくら**

40g **680**円(734円)

北海道産の高鮮度の生いくらを、塩水で熟成した無添加品です。冷蔵庫で解凍してください。

**唐揚げにすると骨までやわらかく、まるごと食べられます**

青森県小川原湖のわかさぎです。冷凍のまま、揚げ物や唐揚げにして南蛮漬けなどに。



原材料/ワカサギ(青森県)

205 凍 不使用

松島フーズ ◎180日以上

**青森県産わかさぎ**

150g **398**円(430円)

**206 凍**

秋元商店 ◎45日以上

**日帰り船の傷サンマ**

5尾 **630**円(680円)

北海道厚岸の日帰り船が漁獲したサンマです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。多少傷があるお買い得品。

**207 凍**

ヤイチ ◎45日以上

**八戸産いわし(下処理済)**

4本 **358**円(387円)

八戸産真いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

**208 凍**

札幌中一 ◎90日

**生鮭切身5切**

5切(400g) **798**円(862円)

北海道網走沖で獲れた秋鮭を無塩の切身にしました。解凍後、焼物やムニエルなどに。

**209 凍**

東北トクスイ ◎90日以上

**ロシア産紅鮭切身**

3切(165g) **480**円(518円)

ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。

**210 凍**

桃屋食品 ◎90日

**時鮭のステーキカット**

2切(220g) **600**円(648円)

ロシア産時鮭をステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

**211 凍**

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

**天然ぶりあら**

250g **420**円(454円)

熊野灘沖で水揚げされた活けめの天然ぶりのカマやあらです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

**212 凍**

村田漁業 ◎180日

**国産めかじき切身**

2切(160g) **420**円(454円)

宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。

**213 凍**

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

**特大塩サバ**

1枚(240~300g) **398**円(430円)

[放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)

ボリューム満点!特大サイズならではの美味しさを

熊野灘産の特大サイズのサバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/サバ(熊野灘)、食塩

**214 凍**

大新 ◎90日

**とれとれいわしタタキ身**

150g×2 **378**円(408円)

日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。

**羽野シーフーズ 静岡産緑茶「銘茶干し」**



**特**

原材料/真あじ(国産)、食塩、緑茶

国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。

215 凍

羽野シーフーズ ◎90日

**国産小あじ開き銘茶干し**

通常本体 5枚(250g) **368**円(397円)

**216 凍**

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

**サンマ開き**

3枚 **420**円(454円)

脂ののった北海道産のサンマを、薄塩の天日干して仕上げました。解凍後、強火でさっと焼いてください。 [放] 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)

**217 凍**

羽野シーフーズ ◎45日以上

**赤魚切身干し**

4枚(250g) **438**円(473円)

アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

**218 凍**

五戸水産 ◎60日以上

**大目まとうだい干物**

2切(約140g) **448**円(484円)

八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**219 凍**

ヤイチ ◎90日以上

**いか一夜干し**

1枚(約120g) **645**円(697円)

八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

**220 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(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。

**221 凍**

五戸水産 ◎60日以上

**生から作ったタラー一夜干し**

200g(20~23尾) **395**円(427円)

八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。

**222 凍**

芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

**サバミリン干し**

2枚 **368**円(397円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおえたタレに漬け込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。 [放] 不検出 <0.5<0.4 (サバ)

西京漬とともに歩み続けて八十余年 京都 やま六

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料 / キンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

223 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) 880円(税込) (950円) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / キンメダイ(ニュージーランド)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

224 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 金目鯛西京漬

2切(140g) 750円(税込) (810円) ニュージーランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

225 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬

2切(140g) 450円(税込) (486円) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

柚子の香りとすっきりとした辛さ



原材料 / からすかれい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料

226 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かれい柚子こしょう味噌漬

2切(140g) 570円(税込) (616円) ロシア・カナダ産のからすかれいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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

227 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麴漬

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



228 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加明太子(切り込)

60g 368円(税込) (397円) アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



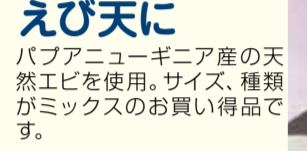
229 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加たらこ(切り込)

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



230 凍 パパアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然むきえび

120g(約10-15尾) 646円(税込) (698円) パパアニューギニア産の天然エビを一本ずつ手剥ぎしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



231 凍 パパアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え パパア産天然えび(殻付き)

200g 通常本体 778円(税込) (829円) (10~15尾) 768円(税込) (829円) (放) 不検出 <0.3<0.3



232 凍 五戸水産 ◎60日以上 するめいか(つぼ抜き)

180g 通常本体 398円(税込) (410円) 八戸産のスルメイカの肝とゲソを取りました。解凍後、煮付けや炒め物などに。



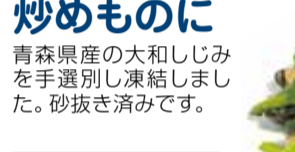
233 凍 札幌中一 ◎90日/え 北海道のシーフードミックス

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



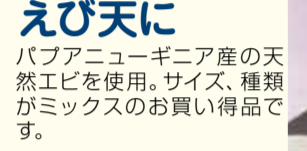
234 凍 塩屋 ◎15日以上 国内産冷凍あさり

200g 378円(税込) (408円) 熊本・愛知・三重・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



235 凍 塩屋 ◎30日 徳用青森県産大和しじみ(冷凍)

400g 750円(税込) (810円) (放) 不検出 <3.7<4.2



236 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝

150g 450円(税込) (486円) 北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



237 蔵 武田食品冷凍 ◎30日以上 淡路島由良の天然塩蔵わかめ

150g 398円(税込) (430円) 淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



238 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき

150g 298円(税込) (322円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



239 凍 山丸水産 ◎30日以上 岩崎さんの釜揚げしらす

100g 500円(税込) (540円) 原材料 / シラス(相模湾)、食塩



240 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん

50g 315円(税込) (340円) 熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



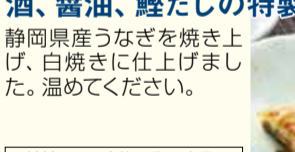
241 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭

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



242 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼

2切 通常本体 498円(税込) (518円) (約120g) 480円(税込) (518円) ロシア産鰯ホッケ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。



243 凍 G不使用 静岡うなぎ漁業協同組合 ◎365日/豆・麦・米 うなぎさっぱり焼き

80g 通常本体 1600円(税込) (1706円) 静岡県産うなぎを焼き上げ、白焼きに仕上げました。温めてください。



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

50g×2 (タレ、山椒付) 1350円(税込) (1458円) 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



245 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮

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



246 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨

150g(20~25個) 388円(税込) (419円) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



247 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日/え 薩摩小えび唐揚げ

150g 398円(税込) (430円) 鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な小えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。



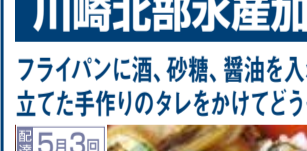
248 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイシーフライ

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



249 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イカフライカレー風味

5枚 通常本体 430円(税込) (454円) (200g) 420円(税込) (454円) ベルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。



250 凍 パパアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/麦・え パパア産天然エビフライ(L)

約5尾(120g) 700円(税込) (756円) パパアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。



251 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素

700g(3合用) 980円(税込) (1058円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったフイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。



252 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米 大林さんの手造り煮穴子

1尾(約100g) 870円(税込) (940円) 国産穴子をふっくらやわらかく仕上げました。解凍後、湯煎または、フライパンに酒を少し入れて、温めてください。



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

半身4枚 480円(税込) (518円) 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



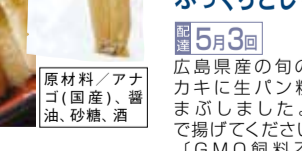
254 凍 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦 生から造ったカキフライ

150g 498円(税込) (538円) 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。



255 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ

半身4枚 480円(税込) (518円) 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



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

150g 498円(税込) (538円) 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。



257 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦 生から造ったアジフライ

半身4枚 480円(税込) (518円) 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

担当者おすすめ レシピ

趙さんのキムチで サムギョブサル

材料(2人分)

- 649 趙さんの味 熟成白菜キムチ 80g
- 豚バラ焼肉用 200g
- 塩 小1/2
- にんにく 5片
- オリーブ油 大2
- サニーレタス 5枚
- 長ねぎ 1本

- [A] ごま油 大1
- チキンコンソメ 1袋
- 白ごま 大1

181298 ヤンニョムジャン 大2



作り方

- ①にんにくはスライスして、オリーブ油をひいたフライパンで、弱火でじっくりきつね色になるまで炒め、取り出しておく。
- ②サニーレタスは、さっと水洗いして水切りしておく。
- ③長ねぎは千切りにして水にさらし、水切りする。その後、ボウルでAの材料と和える。
- ④①のにんにくを取り出したフライパンに、一口大にカットして塩を振った豚バラ肉を並べて、中火で炒める。火が通ったら、お皿に盛りつける。
- ⑤キムチをお皿に盛り、サニーレタスと長ねぎもお皿に盛る。



**255** 冷蔵 中津ミート 4日 特  
**中津豚バラ焼肉用**  
 200g 通常本体 462円 税込 450円 (486円)

千野さんの豚肉 (山梨県)



**256** 凍 高橋(千野ファーム) 90日 特  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
 200g 通常本体 590円 税込 580円 (626円)



**257** 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) 通常本体 570円 税込 570円 (616円)



**258** 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 通常本体 550円 税込 550円 (594円)



**259** 凍 高橋(千野ファーム) 90日 特  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
 200g 通常本体 510円 税込 500円 (540円)

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)



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



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



豚しゃぶサラダうどん



**269** 冷蔵 中津ミート 4日  
**中津豚肩ローススライス**  
 200g 通常本体 452円 税込 452円 (488円)



**260** 凍 高橋(千野ファーム) 90日  
**千野さんの豚バラスライス**  
 150g×2 通常本体 630円 税込 630円 (680円)



**261** 凍 高橋(千野ファーム) 90日  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
 150g×2 通常本体 630円 税込 630円 (680円)



**262** 凍 高橋(千野ファーム) 90日 特  
**千野さんの豚ヒレロカツ用**  
 150g 通常本体 550円 税込 540円 (583円)



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



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



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



**264** 凍 高橋(千野ファーム) 90日  
**千野さんの豚小間切れ**  
 100g×3 通常本体 580円 税込 580円 (626円)



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



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

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



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



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



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

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



**272** 凍 千葉産直サービス 60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
 300g 通常本体 648円 税込 648円 (700円)



**273** 凍 千葉産直サービス 60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
 300g 通常本体 448円 税込 448円 (484円)



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



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



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



**284** 凍 秋川牧園 180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
 200g 通常本体 358円 税込 358円 (387円)



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



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



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



**282** 凍 秋川牧園 180日 特  
**秋川若鶏手羽先**  
 400g 通常本体 440円 税込 420円 (454円)



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



**284** 凍 秋川牧園 180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
 200g 通常本体 358円 税込 358円 (387円)

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



**285** 冷蔵 瑞穂農場 4日  
**国産みずほ牛サーロインステーキ**  
 1枚(170g) 通常本体 1980円 税込 1980円 (2138円)



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



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

国産熟成牛 (北海道)



**290** 凍 知床興農ファーム 30日以上 特  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
 200g 通常本体 1060円 税込 1000円 (1080円)



**292** 凍 知床興農ファーム 30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
 250g 通常本体 1030円 税込 1030円 (1112円)



**293** 凍 知床興農ファーム 30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
 250g 通常本体 825円 税込 825円 (891円)



**287** 冷蔵 瑞穂農場 4日 特  
**国産みずほ牛切り落とし**  
 180g 通常本体 948円 税込 900円 (972円)



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



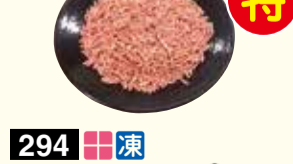
**292** 凍 知床興農ファーム 30日以上  
**国産熟成牛切り落とし**  
 250g 通常本体 1030円 税込 1030円 (1112円)



**293** 凍 知床興農ファーム 30日以上  
**国産熟成牛挽肉**  
 250g 通常本体 825円 税込 825円 (891円)



**294** 凍 知床興農ファーム 30日以上 特  
**国産牛豚合挽肉**  
 250g 通常本体 725円 税込 700円 (756円)



**294** 凍 知床興農ファーム 30日以上  
**国産牛豚合挽肉**  
 250g 通常本体 725円 税込 700円 (756円)



**295** **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〕



**296** **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)  
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**ハムステーキで食べたい極上品**



**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ボンレスハムブロック**  
80g **460円**(税込) **497円**(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〕



**298** **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モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**301** **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〕

原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖

**299** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**  
**中津豚レバー焼肉用(味付)**  
200g **315円**(税込) **340円**(原価) **338円**(通常本体)  
新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

**お好みの野菜と一緒に炒めても美味しいです** **特**



原材料/豚レバー、醤油、純米酒、発酵調味料、生姜ペースト、ニンニクペースト、馬鈴薯澱粉、粗糖

**299** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**  
**中津豚レバー焼肉用(味付)**  
200g **315円**(税込) **340円**(原価) **338円**(通常本体)  
新鮮なレバーを生姜、キッコーン醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の小さなウインナー**



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料

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



**302** **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〕



**303** **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〕



**304** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日**  
**ミニフランク**  
160g(4本) **375円**(税込) **405円**(原価)  
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



**305** **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〕



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



**307** **凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **560円**(税込) **605円**(原価)  
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〕



**308** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**  
**中津ハンバーガー用パティ**  
50g×4 **420円**(税込) **454円**(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〕

**フライパンで揚げる揚げの簡単調理**



丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**309** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎90日以上/豆・麦・米**  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
125g **330円**(税込) **356円**(原価)  
原材料/豚レバー、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト

**岩手県久慈市 総合農舎山形村**

**良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!**



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

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



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

**秋川牧園のお惣菜**

**凍ったままトースターで温めるだけ!** **特**



**314** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込) **551円**(原価)  
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

**サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**

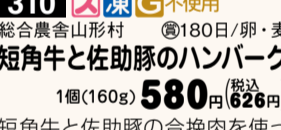


**315** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**  
**お徳用チキンナゲット**  
400g **720円**(税込) **748円**(原価)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**316** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**  
**焼き鳥もも串**  
5本(150g) **600円**(税込) **648円**(原価)  
秋川若鶏のモモを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**スパイスの効いた本格派チキンもたつぷり**



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



**313** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 **◎180日/豆・麦・米**  
**ジャージャーめんのたれ**  
120g(2食分) **460円**(税込) **497円**(原価)  
豚挽肉を使い、やさしく味噌ベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不使用〕

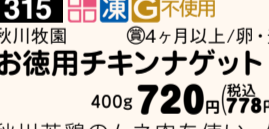
**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**厳選調味料を使った本格中華!**



**318** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **368円**(税込) **397円**(原価)  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕

**甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたとろける神山鶏使用**



**319** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏のとり南蛮**  
200g **368円**(税込) **397円**(原価)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

**飛鳥食品の手作り本格点心**

**黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます** **特**



**322** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **480円**(通常本体) **468円**(税込) **505円**(原価)  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**のどをツルンと通りすぎる食感が格別です**



**323** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
25個(415g) **760円**(税込) **821円**(原価)

**厳選調味料を使った本格中華!**



**318** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g **368円**(税込) **397円**(原価)  
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕

**甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたとろける神山鶏使用**



**319** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏のとり南蛮**  
200g **368円**(税込) **397円**(原価)  
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**320** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/豆・麦・米**  
**白身魚の甘酢あんかけ**  
160g(80g×2) **368円**(税込) **397円**(原価)  
特製の甘酢っぱいタレをからめシイラの上品な味わいを引き立てました。



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



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



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

**歯触りがよく 具だくさんの寄せ揚げです**



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

**328** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米・え  
**れんこんとえびの寄せ揚げ**  
6個(120g) **420円**(税込) **454円**  
シャキッとした蓮根と旨みたっぷりの魚のすり身、えびを寄せ揚げにしました。温めてください。[GMO飼料不分別]

**2種類セットでお買い得♪**



内容／中華丼の具(醤油味)×2、中華丼の具(塩味)×2

**329** **凍** **G** 不使用  
ニッコー ◎90日以上/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(醤油・塩)**  
(180g×2)×2種 **948円**(税込) **1024円**  
中華丼の具(醤油味・塩味)をセットにしたお買い得品。[GMO飼料不分別]

**330** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**  
90g×2 **360円**(税込) **389円**  
鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用] [豚脂・卵GMO飼料不分別]

**331** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米  
**お弁当用ソースメンチカツ**  
6個(120g) **306円**(税込) **330円**  
国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。[GMO飼料不使用]

**332** **凍** **G** 不使用  
カインズ ◎360日/豆・麦  
**鉄鍋しそ入り餃子**  
30g×6個 **350円**(税込) **378円**  
国内産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国内産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]

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

**334** **凍** **G** 不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
**神山鶏のぱくぱく餃子**  
18g×20個 **470円**(税込) **508円**  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。[GMO飼料不使用]

**335** **凍** **G** 不使用  
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
**A mom 手巻きじゃがバター**  
5本(200g) **398円**(税込) **430円**  
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。[GMO飼料不分別]

**スパイスを程よく効かせた辛口タイプ**

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

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

**お子様にもおすすめできる甘口タイプ**

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

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

**338** **凍** **G** 調味料  
ニッコー ◎180日/豆・米  
**ハッシュドブラウンポテト**  
10枚 **480円**(税込) **518円**  
北海道美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。

**冷凍野菜**

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

**340** **凍**  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニック冷凍かぼちゃ**  
400g **550円**(税込) **594円**  
北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。

**風味と食感にこだわったうどんです**

国内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。

**343** **蔵**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**ふわふわもちもちうどん。**  
200g×2 **240円**(税込) **259円**  
原材料／小麦粉、食塩、小麦たんぱく

**344** **凍**  
山本食品 ◎365日/そ  
**生成長野県産十割そば**  
130g×2 **540円**(税込) **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。

**345** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉なまラーメン**  
120g×2 **250円**(税込) **270円**  
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。油そばやお好みみスープでお召し上がりください。

**341** **凍**  
綾・野菜加工館 ◎1年  
**冷凍カットほうれん草**  
300g **285円**(税込) **308円**  
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

**342** **凍** **G** 不使用  
ムソー ◎360日以上  
**オーガニックラズベリー**  
150g **650円**(税込) **702円**  
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。

**346** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**全粒粉なまラーメン鰹醤油**  
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**  
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]

**347** **蔵** **G** 調味料  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
**日本の中華麺 味噌**  
120g×2 **348円**(税込) **376円**  
国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格生中華麺に味噌スープ付きです。

**348** **蔵** **G** 不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
**日本の中華麺 冷し中華(醤油味)**  
120g×2 **350円**(税込) **378円**  
国内産小麦粉100%、モンゴル産天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]

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

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

**351** **蔵**  
三立食品 ◎20日以上/麦  
**春巻の皮みちのく**  
10枚 **230円**(税込) **248円**  
岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

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

**357** **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 五目鶏めし**  
2合用(180g) **358円**(税込) **387円**  
原材料／鶏肉、だし汁(いりこ、昆布)、醤油、ごぼう、人参、油揚げ、筍、砂糖、みりん、椎茸、食塩

**358** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦  
**筑前煮**  
170g **430円**(税込) **464円**  
旬の根菜類と鶏肉に自社製だしをたっぷりしみ込ませ、根菜類の食感が残して仕上げました。[GMO飼料不使用]

**359** **蔵** **G** 不使用  
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米  
**切り昆布の煮物**  
120g **290円**(税込) **313円**  
国内産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。

**360** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米  
**江戸前生のり佃煮**  
40g **215円**(税込) **232円**  
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。

**和歌山県御坊市 樽の味**

**353** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎45日以上  
**紀州紀ノ国あっさり漬**  
150g **268円**(税込) **289円**  
紀州および宮崎県産の大根を使用し、梅酢を加えて漬け込みました。

**354** **蔵**  
樽の味 ◎120日/米  
**さくら小町**  
120g **260円**(税込) **281円**  
宮崎県産大根、愛媛県産赤しそを使い、乳酸発酵させました。

**355** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎120日/豆・麦  
**きゅうりのきゅう次郎**  
120g **315円**(税込) **340円**  
和歌山県、徳島県産きゅうりを使い、醤油をベースに味付けした漬物です。

**356** **蔵** **G** 不使用  
樽の味 ◎60日以上/豆・麦・米  
**漬けもん屋のまかない漬**  
120g **200円**(税込) **216円**  
たくあんに唐辛子、昆布などを入れごま油で和えました。

**361** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**ちりめん山椒佃煮**  
60g **410円**(税込) **443円**  
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。

**364** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**黒酢もずく**  
100g **335円**(税込) **362円**  
沖縄県産もずくを玄米黒酢、近藤醸造の醤油、種子島産の粗糖で、よりさっぱりとした味わいに仕上げました。

**362** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
**味付ザーサイ**  
100g **230円**(税込) **248円**  
中国産のザーサイを原料に、かつおだし、魚露、洗汗糖、発酵調味料、食酢、ごま油、天日塩、コショウで味付けしました。

**365** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
**うすら豆**  
100g **220円**(税込) **238円**  
北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**363** **蔵** **G** 不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落  
**ピーナッツみそ**  
80g **340円**(税込) **367円**  
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国内産大豆使用の味噌ペースの味噌からめました。

**366** **蔵**  
南部フーズ ◎13日  
**塩えんどう**  
100g **176円**(税込) **190円**  
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやおはん、かき揚げ、スープなどに。

**メーカー都合により 最終**



こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



原材料/だし汁(鰹煮干、昆布)、大根、ロールキャベツ(キャベツ、鶏肉、かんぴょう、玉ねぎ、パン粉、卵、醤油、みりん)、ゆで卵、結びしらたき、ちくわ、油揚げ、チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス

367 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/卵・豆・麦・米
夏おでん
430g 580円(税込) (固形量290g)
冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。[GMO飼料不分別]

お手ごろで大活躍の練り物です!



原材料/スケウダラすり身、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖、かつおだし

368 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 300円(税込) 通常本体 290円(313円)
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。

プレーンタイプのさつまあげ



原材料/スケウダラすり身、発酵調味料、かつおだし、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩

369 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) 298円(322円)
おでん一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。

いちろうこ たこボール



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

プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。

いちろうこ うずら卵天



371 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 298円(税込) (322円)

すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめます。おでんやお弁当素材として使えます。[GMO飼料不使用]

いちろうこのごぼう巻



372 冷蔵 G不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) 270円(税込) (292円)

ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。

いちろうこ いわし団子



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

国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。

高橋徳治商店 曲がりねぎちりめん揚げ



374 冷凍 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。

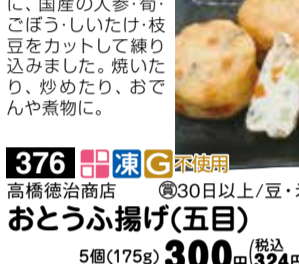
高橋徳治商店 つまみ揚げ(野菜)



375 冷凍 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]

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



「おとうふ揚げ」に、国産の人参・菊・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。

376 冷凍 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)

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです



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]

377 冷凍 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)

毎日だいず(大豆の水煮)



380 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。

かじかわ農場食品 ミックスビーンズの水煮



381 冷蔵 G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g 250円(税込) (270円)

新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんとき時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

下茹で済みですので開封後はそのままお料理に♪



382 冷蔵 G不使用
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) (421円)

有機たけのこ園の子の子を皮むき・カット・ボイル・袋詰めしました。竹の子本来の香りが楽しめます。

創健社 昔のまんまこんにやく



383 冷蔵 G不使用
創健社 ◎90日
昔のまんまこんにやく
280g 180円(税込) (194円)

下仁田産のこんにやく手を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

かにかま



378 冷蔵 G不使用
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)

181547 2パック
6本(約85g) 通常本体 x2 396円(税込) 368円(397円)
おまとめ 特価

魚の風味が生きているソーセージです



379 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 x 2 275円(税込) (297円)

甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐!



392 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g 通常本体 360円(税込) (367円)

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

大豆屋 絹豆腐



385 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)

大豆屋 木綿豆腐



388 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)

創健社 有機しらたき



384 冷蔵 G不使用
創健社 ◎90日
有機しらたき
200g 200円(税込) (216円)

群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

大豆屋 ミニもめん豆腐



391 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g x 2 180円(税込) (194円)

甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

丸和の青大豆寄せ



393 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 230円(税込) (248円)

国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめます。消泡剤は不使用。

丸和のきぬ豆腐



387 冷蔵 G不使用
おかべや ◎4日/豆
お一人様きぬ豆腐
180g 120円(税込) (130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。

大豆屋 ステーク豆腐



395 冷蔵 G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 ステーク豆腐
300g 310円(税込) (335円)

厚揚げの青菜炒め

丸和のおから(生)



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

国産丸大豆を100%使用。豆の旨みととろり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

大豆屋 油揚げ



396 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。

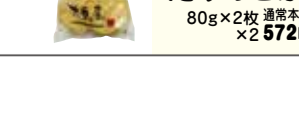
丸和の油揚げ



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

国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

きざみ揚げ



398 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g 215円(税込) (232円)

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。

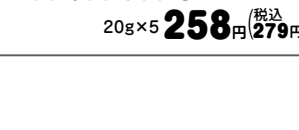
丸和の厚揚げ



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

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。

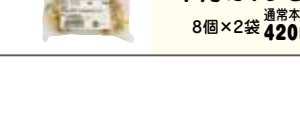
大豆屋 季節のがんも



401 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)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

丸和の厚揚げ



402 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
たけのこがんも2袋
80g x 2枚 通常本体 x2 572円(税込) 520円(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。

大豆屋 季節のがんも



403 冷蔵 G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
いんげんがんも
20g x 5 258円(税込) (279円)

具の野菜(いんげん・人参・ごぼう・玉葱・生巻)はすべて生野菜を使用。いろいろのよいいんげんのシャキシャキした食感をお楽しみください。

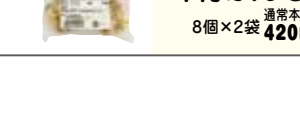
大豆屋 味付がんも



404 冷蔵 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 x 2袋 通常本体 420円(税込) 380円(410円)

国産野菜たっぷりの風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液でじっくりと味を染み込ませました。

大豆屋 季節のがんも



401 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)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

大豆屋 季節のがんも



401 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)

国産大豆、海精にがりで作ったがんも生地に北海道産コーンと玉ねぎを加えました。



**仕込む日の朝に大豆をひき割り**  
**仕上げていきます**

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

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。

**おまとも 特価**

**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 タレ・カラシ付 **198円(214円)**

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

**412** **蔵** **G不使用**  
 野呂食品 ©10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
 40g×2 **140円(151円)**  
 宮城県南の方町(とおいし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

**413** **蔵** **G不使用**  
 野呂食品 ©10日/豆  
**鎌倉山 小粒カップ納豆**  
 40g×2 **160円(173円)**  
 北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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

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

**昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆**  
 茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

**414** **蔵** **G不使用**  
 野呂食品 ©10日/豆  
**鎌倉山 手づくり小粒納豆**  
 80g **170円(184円)**  
 原材料/茨城県産大豆、納豆菌

**美味しくて体にいいデーツがたっぷり!**

デーツとは、過酷な環境でも生育するナツメヤシの果実です。その生命力の強さから「生命の木」といわれ、自然の甘みをギュッと凝縮したドライフルーツのデーツは、ミネラルや食物繊維が豊富に含まれた栄養価の高い食品です。



**415** **蔵**  
 デニッシュハウス ©4日/麦・米  
**麦のかをり(南のめぐみ)6枚切**  
 1斤(6枚) **260円(281円)**

**416** **蔵**  
 デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**角食パン8枚切**  
 1斤(8枚) **298円(322円)**

**417** **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(389円)**

**418** **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(432円)**

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

**420** **蔵**  
 デニッシュハウス ©5日/乳・麦・米  
**酵母クロワッサン**  
 通常本体 3個 **400円(390円)**  
 税込 **421円**

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

**422** **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円(216円)**

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

**424** **蔵**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**イギリス酵母パン**  
 1.5斤 **430円(464円)**  
 小麦粉(熊本県)、天然酵母、砂糖、バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**425** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**デーツの王冠**  
 通常本体 1個 **352円(340円)**  
 税込 **367円**  
 上質な黒糖のような甘味のミネラル豊富なデーツ(ナツメヤシ)を生地に練りこみ焼き上げました。

**426** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円(324円)**  
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**427** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**デーツの王冠**  
 通常本体 1個 **352円(340円)**  
 税込 **367円**  
 上質な黒糖のような甘味のミネラル豊富なデーツ(ナツメヤシ)を生地に練りこみ焼き上げました。

**428** **蔵** **G不使用**  
 サンタハウス ©5日/乳・麦  
**ピザトマト**  
 直径13cm **330円(356円)**  
 原材料/国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

**429** **蔵**  
 おかべや天然パン工房 ©4日/麦・米  
**紅茶オレンジ**  
 1個 **190円(205円)**  
 小麦粉(北海道)、オレンジピール(スペイン)、レモンピール(スペイン)、天然酵母、砂糖、紅茶、食塩

**425** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円(324円)**  
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**426** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**ライ麦パン**  
 1個 **300円(324円)**  
 国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

**427** **蔵**  
 サンタハウス ©6日/麦  
**デーツの王冠**  
 通常本体 1個 **352円(340円)**  
 税込 **367円**  
 上質な黒糖のような甘味のミネラル豊富なデーツ(ナツメヤシ)を生地に練りこみ焼き上げました。

**428** **蔵** **G不使用**  
 サンタハウス ©5日/乳・麦  
**ピザトマト**  
 直径13cm **330円(356円)**  
 原材料/国産小麦粉、塩、無塩バター〔GMO飼料不分別〕、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉ゴーダチーズ〔GMO飼料不分別〕、なたね油、パン粉

**429** **蔵**  
 おかべや天然パン工房 ©4日/麦・米  
**紅茶オレンジ**  
 1個 **190円(205円)**  
 小麦粉(北海道)、オレンジピール(スペイン)、レモンピール(スペイン)、天然酵母、砂糖、紅茶、食塩

**430** **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円(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(鹿児島県)、食塩、豆乳〔乳製品GMO飼料不分別〕

**431** **蔵**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**シナモンレーズン**  
 1個(約65g) **160円(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〕

**432** **蔵** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米・そば  
**そば粉のスコーン3個入**  
 3個(約159g) **389円(420円)**  
 そば粉が香るもちりとした食感のスコーン  
**4~6月限定**  
 小麦粉(九州)、牛乳、そば粉(長野県)、砂糖(鹿児島県)、ホシノ酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**433** **蔵** **G不使用**  
 デニッシュハウス ©4日/乳・麦・米  
**酵母アップルロール**  
 約320g **490円(529円)**  
 小麦粉(北海道、九州)、アップルプレザーブ(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘しよ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘しよ糖、食塩、シナモンパウダー〔乳製品GMO飼料不分別〕

**434** **蔵** **G不使用**  
 おかべや天然パン工房 ©4日/乳・豆・麦・米  
**天然酵母パン3種セットB**  
 3種(各1個) **430円(464円)**  
 金時豆パン、くるみパン、とうふ丸パン〔乳GMO飼料不分別〕

**435** **蔵**  
 創健社 ©15日以上/麦・米  
**玄米パンあんなし**  
 3個 **390円(421円)**  
 小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩

**436** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©15日以上/麦・米  
**あんなし入り玄米パン**  
 3個 **410円(443円)**  
 粒あんなし(小麦、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、バーム油、パン酵母、水飴、食塩

**437** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©240日/豆  
**発酵豆乳入りマーガリン**  
 160g **285円(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、まるやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**438** **蔵**  
 無茶々園(愛媛県) ©10ヶ月  
**甘夏と伊予柑のマーレード**  
 220g **600円(648円)**  
 愛媛県伊予市の無茶々園の甘夏柑と伊予柑を使い、粗糖のみで低糖度(40度)に仕上げました。

**439** **蔵** **G不使用**  
 フルーツバスケット ©6ヶ月以上/乳  
**いちごバター**  
 通常本体 140g **500円(480円)**  
 税込 **518円**  
 トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

**440** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©180日/乳・豆  
**生チョコレートペースト**  
 160g **440円(475円)**  
 チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢な生チョコレートペーストです。〔乳製品GMO飼料不分別〕

**441** **蔵**  
 (有)山田養蜂場 ©2年  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
 1000g **1850円(1998円)**  
 クセが少なく、やさしい花の香りを楽しむ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。

**442** **蔵**  
 アルファードスタッフ ©1.5年以上  
**メープルシロップアンバー**  
 250g **690円(745円)**  
 カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

**443** **蔵**  
 創健社 ©360日以上/米  
**カラダにやさしいかぼちゃバタージュ**  
 42g(14g×3袋) **375円(405円)**  
 海の精の焼塩で味付けした自然なおいしさ。かぼちゃの自然な甘みがまるやかなやさしい味のバタージュです。

**444** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©180日以上/豆・麦  
**オニオンスープ**  
 6g×4食 **495円(535円)**  
 淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

**445** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©150日以上/豆・麦  
**けんちん汁みそ仕立て**  
 10g×4食 **523円(565円)**  
 岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

**446** **蔵** **G不使用**  
 創健社 ©150日以上/豆・麦  
**けんちん汁みそ仕立て**  
 10g×4食 **523円(565円)**  
 岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕

**447** **蔵** **G不使用**  
 フルーツバスケット ©6ヶ月以上/乳  
**いちごバター**  
 通常本体 140g **500円(480円)**  
 税込 **518円**  
 トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

**448** **蔵** **G不使用**  
 フルーツバスケット ©6ヶ月以上/乳  
**いちごバター**  
 通常本体 140g **500円(480円)**  
 税込 **518円**  
 トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

**449** **蔵** **G不使用**  
 フルーツバスケット ©6ヶ月以上/乳  
**いちごバター**  
 通常本体 140g **500円(480円)**  
 税込 **518円**  
 トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

**450** **蔵** **G不使用**  
 フルーツバスケット ©6ヶ月以上/乳  
**いちごバター**  
 通常本体 140g **500円(480円)**  
 税込 **518円**  
 トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。



**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 /卵

**穂の香卵**

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270) 円

6個 (MS~LLサイズ) **175** (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**

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281) 円

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



秋川牧園 /卵

**秋川牧園の卵 10個**

10個(S~Lサイズ) **400** (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 /卵

**平飼いの有精卵10個**

10個 **495** (税込 535) 円

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



よつ葉乳業 ◎6日/乳

**よつ葉牛乳**

1ℓ **260** (税込 281) 円

**よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268** (税込 289) 円

**よつ葉低脂肪牛乳**

1ℓ **235** (税込 254) 円

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



木次乳業 ◎6日/乳

**ブラウンスイス牛乳**

500ml **215** (税込 232) 円

**山地酪農牛乳**

1ℓ **398** (税込 430) 円

鳥根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種の牛乳。72℃15秒で殺菌。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 ◎14日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105** (税込 113) 円

**よつ葉プレーンヨーグルト**

400g **245** (税込 265) 円

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



木次乳業 ◎8日/乳

**木次カフェオレ**

500ml **180** (税込 194) 円

**とろっとなめらかヨーグルト**

400g **245** (税込 265) 円

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



函南東部農協 ◎13日/乳

**飲んでやさしいヨーグルト**

500ml **195** (税込 211) 円

**丹那全乳ヨーグルト**

500g **275** (税込 297) 円

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



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**よつ葉のむヨーグルトプレーン**

250g **160** (税込 173) 円

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



**チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド**

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〕

**よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485** (税込 524) 円



よつ葉乳業 ◎17日/乳

**よつ葉のヨーグルト**

90g×3個 **215** (税込 232) 円

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティクピフィス菌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

**丹那N-1ヨーグルト**

90g×3個 **270** (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

**ほっぺがよるこぶ牛乳プリン**

90g×3個 **290** (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)

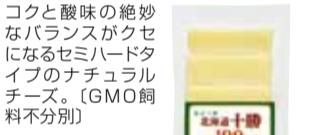


木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

**牧場のカスタードプリン**

100ml **210** (税込 227) 円

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



よつ葉乳業 ◎90日/乳

**よつ葉スライスチェダー**

100g(4枚) **360** (税込 389) 円



よつ葉乳業 ◎180日/乳

**よつ葉カマンベールチーズ**

90g **390** (税込 421) 円

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。〔GMO飼料不使用〕



函南東部農協 ◎35日/乳

**南箱根のモッツアレラチーズ**

100g **585** (税込 632) 円

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。〔GMO飼料不使用〕



よつ葉乳業 ◎180日/乳

**よつ葉バター(加塩)**

150g **305** (税込 329) 円

十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**よつ葉生クリーム**

200ml **362** (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



函南東部農協 ◎5日/乳

**丹那生クリーム**

200ml **435** (税込 470) 円

丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。〔GMO飼料不使用〕  
〔放〕不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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

**秋田県 ライスロッヂ大湯**

あきたこまち 無農薬無化学肥料			
472	白米	2kg	1429 (税込 1543) 円
473	七分胚芽米	2kg	1429 (税込 1543) 円
474	白米	5kg	3288 (税込 3551) 円
475	七分胚芽米	5kg	3288 (税込 3551) 円
476	玄米	5kg	2975 (税込 3213) 円
秋田県大湯村の黒瀬正さん他。〔放〕不検出 <1.0<1.0			

**180749 低農薬無化学肥料**

三芳村蛸まい研究会 /米			
みよし村発芽玄米			
	720g	<b>933</b> (税込 1008) 円	

**180750 JAS**

庄内協同ファーム /米			
古代米 白山紫黒			
	300g	<b>680</b> (税込 734) 円	

**180762**

創健社 ◎360日/米			
国産八穀			
	170g	<b>467</b> (税込 504) 円	

**180774** 希少なダイシモチ

創健社 ◎180日以上			
愛媛県産 もち麦			
	300g	<b>430</b> (税込 464) 円	

**180786 無農薬無化学肥料**

ライスロッヂ大湯 /米			
米ぬか			
	1kg	<b>198</b> (税込 214) 円	

**山形県 庄内協同ファーム**

庄内つや姫 低農薬無化学肥料			
478	白米	5kg	2900 (税込 3132) 円
479	玄米	5kg	2660 (税込 2873) 円
山形県庄内町の工藤広幸さん他。〔放〕不検出 <1.1<1.1			
庄内ササニシキ JAS			
480	玄米	2kg	1500 (税込 1620) 円
山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。			

**九州 湧水有機生産組合**

九州産にこまる JAS			
486	白米	2kg	1500 (税込 1620) 円
487	白米	5kg	3580 (税込 3866) 円
488	玄米	2kg	1380 (税込 1490) 円
489	玄米	5kg	3300 (税込 3564) 円
鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。			

**180798**

マルアイ食品 ◎1年/米			
麴屋甚平熟成ぬか床			
	1kg	<b>520</b> (税込 562) 円	

**180804**

ムソー ◎1年/米			
補充用熟成ぬか			
	400g	<b>250</b> (税込 270) 円	



**庄内でわのもち 除草剤無化学肥料**

485	もち米	2kg	1100 (税込 1188) 円
山形県鶴岡市の志藤正一さん他。			

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。

米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、古いぬかから取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成させ焙煎しました。

**あんこの優しい甘さが  
うれしいミニサイズ♪**



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

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



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

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



**492** **G** 不使用  
サンコー ◎60日/豆・麦・米・え  
**小魚スナック**  
55g **240円**(税込)

馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、こま(白すりこま、黒いりこま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

**桜島溶岩プレートを使用した  
炭火焼き窯で焼き上げています**



原材料/さつま芋(鹿児島)

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

**国産果汁使用。ポキッと  
折って召し上がり**



原材料/みかん[うんしゅうみかん、砂糖、はちみつ(ニュージーランド産)、レモン果汁]、りんご[りんご、砂糖、はちみつ(ニュージーランド産)、レモン果汁]、ぶどう[ぶどう、砂糖、はちみつ(ニュージーランド産)、レモン果汁]

**496** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎124日  
**FBフルーツシャーベット**  
70ml×10本 **730円**(税込)  
契約栽培された国産果汁を使った凍らせるタイプのシャーベットです。りんご・みかん・ぶどうの3つの味が楽しめます。

**夏の定番!キーンと冷えた氷  
にたっぷりかけて召し上がり**



原材料/砂糖(さとうきび(鹿児島県))、いちご(国産)

**181225** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎90日以上  
**FBかき氷シロップ・いちご**  
180ml **520円**(税込)  
よく振ってから、かき氷などにお好みの量をかけてお召し上がりください。

**冷やして楽しむ和のデザート**

**手軽にお召し上がり  
いただけるカップ入り**



原材料/天草、醸造酢、たれ(醤油、醸造酢、発酵調味料)

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

**小粒でちょうどいい、  
冷やしてつると食べ  
たいデザート**



原材料/三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩

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

**吉野くず粉を使用した、みず  
みずしく風味豊かなわらび餅**



原材料/ビートグラニュー糖(北海道)、本葛粉(奈良県)、馬鈴薯澱粉(北海道)、有機こんにゃく粉(群馬県)、寒天(長野県)、本わらび粉(鹿児島県)、きな粉(大豆、砂糖、塩)

**499** **G** 不使用  
フルーツバスケット ◎70日/豆  
**吉野葛わらび餅**  
140g×2個 **615円**(税込)  
吉野の葛粉を使用した風味豊かなわらび餅です。冷蔵庫で冷やしてから、お召し上がりください。

**濃厚!  
木次の  
プレミアムアイスクリーム**



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



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

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

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

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

**寒天とこんにゃく粉で作った  
くちどけのよいゼリーです**



原材料/うんしゅうみかん果汁、ビートグラニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

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

**小粒でちょうどいい、  
冷やしてつると食べ  
たいデザート**



原材料/りんご果汁、ビートグラニュー糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉

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

**歯ごたえと香ばしさが  
魅力の落花生です**



原材料/落花生(神奈川県中井町)

**508** **G** 不使用  
大原農園(中井町) ◎6ヶ月/落  
**大原さんのから付落花生**  
200g **900円**(税込)  
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、さや煎りしました。

**ネオファームのドライフルーツ&ナッツ**

**ノーワックス、無燻蒸  
だから安心です**



原材料/レーズン(カリフォルニア)

**509** **蔵**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**レーズン(干しぶどう)3袋**  
120g×3 **899円**(税込)  
天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーなおいしいです。

**食感を楽しんで、サラダや  
クッキーの素材などに**



原材料/中国産松の実

**510** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**松の実3袋**  
30g **1178円**(税込)  
生産者、産地指定、海外有機認定。そのまま食べたり、お菓子やおかゆの材料にご利用ください。

**ドライブルーベリー**



ネオファーム ◎6ヶ月

**511** **G** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライブルーベリー**  
40g **510円**(税込)  
ブルーベリー(アメリカ海外認定)

**アーモンドロースト**



ネオファーム ◎6ヶ月

**512** **G** 不使用  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト**  
50g **448円**(税込)  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

**兵庫県淡路島 弁天堂**

**ふんわり焼き上げた生地に濃厚な味わいの  
カスタードクリームをサンドしました**



原材料/卵、小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、蜂蜜、バニラビーンズ [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]

**513** **凍**  
弁天堂 ◎30日/卵・乳・麦・米  
**弁天堂カスタードクリームブッセ**  
3個 **718円**(税込)  
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。ブッセ1個は約40gです。

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



原材料/生クリーム、卵、ビートグラニュー糖、マスカルポーネ、クリームチーズ、小麦粉、ココアパウダー、牛乳、バター、コーヒー [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不分別]

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

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

**熟練した職人の感性と技が作り出す  
生菓子**



**515** **凍** 不使用  
菓房はら山 ◎90日/米  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1200円**(税込)  
青梅/砂糖、白隠元、梅甘露煮、上用粉、もち米、初楓/砂糖、小豆、寒天、白隠元、粉末緑茶、紫陽花/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、紫芋、寒天、赤蕪、馬鈴薯澱粉、そうび/砂糖、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、もち米、馬鈴薯澱粉

**よもぎの豊かな香りと甘さ控えめの餡**



もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

**516** **凍** 不使用  
菓房はら山 ◎120日/米  
**草もち**  
40g×5個 **630円**(税込)

**しっとりとして上品な、やさしい味わい**



**517** **凍**  
菓房はら山 ◎120日/卵・麦・米  
**小豆浮島**  
5個(150g) **600円**(税込)

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

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

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

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

プルプルな食感が楽しめます

5月3日  
**522** フルーツバスケット  
飲むこんにやくゼリー りんご  
130g×2 **328**円(税込354円)  
国内産りんご果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

ぶどうそのものの味や香り

5月3日  
**523** フルーツバスケット  
飲むこんにやくゼリー ぶどう  
130g×2 **338**円(税込365円)  
有機ぶどう果汁を使った、クラッシュタイプの飲むこんにやくゼリー。

有機バナナの自然な甘みで国産有機ケールを美味しく飲める飲料です

新商品  
お試し  
特価  
光食品 6ヶ月以上  
**524** 有機ケールとバナナ 6本  
160g×6本 **1060**円(税込1145円)  
**525** 箱(30本)  
160g×30本 **5180**円(税込5540円)

東京都八王子市  
**珈琲実験室**  
5月3日  
**526** 珈琲実験室 24ヶ月  
**有機の紅茶ダーズリン**  
50g **365**円(税込394円)

5月3日  
**527** 珈琲実験室 24ヶ月  
**有機の紅茶アッサム**  
50g **350**円(税込378円)

5月3日  
**531** 金沢大地 2年  
**国産有機六条大麦茶40P**  
10g×40パック **520**円(税込562円)

おまとも  
特価  
5月3日  
**532** ネオファーム 2年  
**アールグレイティー3P**  
2.2g×25パック×3  
通常本体 **1494**円 **1290**円(税込1393円)  
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

5月3日  
**533** 創健社 360日/乳  
**ミルクココア**  
16g×5 **367**円(税込396円)  
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアあるココアです。[GMO飼料不分別]

5月3日  
**534** もりだくさん 6ヶ月以上  
**さんさんファームりんごジュース**  
1ℓ **800**円(税込864円)  
さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

5月3日  
**528** 珈琲実験室 12ヶ月  
**ソフトブレンドコーヒー粉**  
200g **540**円(税込583円)

5月3日  
**529** 珈琲実験室 360日  
**ソフトブレンドコーヒー豆**  
200g **540**円(税込583円)

5月3日  
**535** 光食品 1年  
**国産有機野菜ジュース**  
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)

5月3日  
**536** ナガトマト 1年以上  
**信州生まれのおいしいトマト低塩**  
190g×30缶 **2890**円(税込3121円)

5月3日  
**537** ゴールドバック 6ヶ月以上  
**食べるキャロットジュース**  
160g×6缶 **908**円(税込981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。  
**538** 創健社 150日以上  
**緑茶**  
500ml **138**円(税込149円)  
**180816** 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トニックスポーツ飲料です。  
**539** 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)  
**180828** 箱  
280ml×24本 **3890**円(税込4201円)

ヒカリ食品の契約農園や自社農園で栽培した国産有機しょうがを使用した有機JAS認定ジンジャーエールです。  
**540** 光食品 1年  
**ヒカリ オーガニックジンジャーエール**  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)

5月3日  
**180830** 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3日  
**180841** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 赤(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540円)

5月3日  
**180853** 長良天然ワイン醸造  
**天然葡萄酒 白(甘口)**  
720ml **1400**円(税込1540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。  
**541** 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)

5月3日  
**542** フジワラ化学 2ヶ月以上/豆  
**しろうさぎの豆乳**  
125ml×18 **2450**円(税込2646円)  
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

5月3日  
**543** 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。

5月3日  
**180865** ヤッホーブルーイング  
**サンサンオーガニックビール**  
350ml **248**円(税込273円)

5月3日  
**180877** ヤッホーブルーイング  
**よなよなエール**  
350ml **248**円(税込273円)

5月3日  
**180889** ヤッホーブルーイング  
**インドの青鬼・箱**  
350ml×24缶 **6350**円(税込6985円)

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。  
**180890** ポーソー油脂  
**ニューライスター100**  
3kg **960**円(税込1056円)

使い続けることでカビが生えにくく!  
浴室・洗面所などに。泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシでこすってから水洗いかふき取りをしてください。  
ポーソー油脂  
**180907** **カビ取り泡スプレー**  
300ml **870**円(税込957円)  
**180919** 詰替 **カビ取り泡スプレー**  
500ml **720**円(税込792円)

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利  
**180993** ティーブランニング  
**結ばます半透明ゴミ袋45L**  
50袋 **643**円(税込707円)  
**180981** ティーブランニング  
**半透明ゴミ袋45リットル**  
45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円)  
65×80cm(厚さ0.02mm)  
**181020** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋大**  
30枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm  
**181031** ティーブランニング  
**チャックさんフリーザー袋小**  
50枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

5月3日  
**181018** ティーブランニング  
**とくとくキッチンパック**  
180枚 **343**円(税込377円)  
食品の保存、冷凍、解凍時やレジャーの時に大活躍!

5月3日  
**181006** ティーブランニング  
**手さげポリ袋**  
100枚 **600**円(税込660円)

伊豆大島の塩を粉末に仕上げました。  
**180920** 海の精  
**ソルトで歯みがき**  
25g **657**円(税込723円)  
**180932** 詰替用  
25g **381**円(税込419円)

5月3日  
**180968** 丸富製紙  
**モーリティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込473円)  
**180970** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **350**円(税込385円)

5月3日  
**180956** 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)  
**180944** 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)

5月3日  
**181043** 宇部フィルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)  
**181055** 宇部フィルム  
**ポリラップ30cm×20m**  
30cm×20m **143**円(税込157円)

**甘みの中にもアクセントのきいた豊かな味わい!**  
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

**547** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌オリジナル**  
400g **530**円(税込) **572**円

**549** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**四季の味噌たれ**  
200g **360**円(税込) **389**円

**548** **8**歳 **G**不使用  
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆  
**愛知の豆味噌レギュラー**  
400g **420**円(税込) **454**円

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**550** **1**ℓ **500**円(税込) **540**円

**551** **1.8**ℓ **760**円(税込) **821**円

**必需品!**  
**冷たい麺がおいしい季節の**

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。  
昆布は使わずに、かつお本枯厚削りでとっただしと、ヤマヒサ本醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
**553** **360**ml **440**円(税込) **475**円

**554** **1**ℓ **765**円(税込) **826**円

**555** **8**歳 **G**不使用  
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米  
**昆布不使用のつゆ**  
900ml **867**円(税込) **936**円

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。

**544** **8**歳 **G**不使用  
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米  
**御用蔵田舎みそ**  
1kg **898**円(税込) **970**円

**545** **8**歳 **G**不使用  
桜中味噌店 ◎6ヶ月/豆・米  
**蔵出しみそ(こうじみそ)**  
1kg **960**円(税込) **1037**円

**546** **8**歳 **G**不使用  
田中屋 ◎90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
通常本体 500g **550**円 **540**円(税込) **583**円

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

**552** **8**歳 **G**不使用  
節辰商店 ◎1年  
**魚醤**  
500ml **924**円(税込) **998**円

厳寒の季節、鮮度のよい片口いわしと天日塩のみで仕込み、時間をかけて熟成させた魚醤です。お料理の隠し味に。

**556** **8**歳 **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(税込) **475**円

**557** **8**歳 **G**不使用  
内堀醸造 ◎2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込) **302**円

**558** **8**歳 **G**不使用  
横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

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

**556** **8**歳 **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(税込) **475**円

**559** **8**歳 **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

鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖。淡白で上品なコクがあり、色も白っぽいのが特長です。

**8**歳 **G**不使用  
風と光  
**喜界島黒糖**  
**560** (粉末) 110g **380**円(税込) **410**円

**561** (かち割り) 110g **380**円(税込) **410**円

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

**562** **8**歳 **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。

**563** **8**歳 **G**不使用  
青い海  
**海の華(やしお)**  
300g **200**円(税込) **216**円

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

**564** **8**歳 **G**不使用  
白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純三年熟成本みりん**  
500ml **850**円(税込) **935**円

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

**565** **8**歳 **G**不使用  
大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1000**円(税込) **1100**円

**566** **8**歳 **G**不使用  
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **710**円(税込) **767**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

**G**不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
**568** **1250**g **712**円(税込) **769**円

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

**570** **8**歳 **G**不使用  
堀内製油 ◎180日以上  
**国産なたねソフト油**  
825g **1430**円(税込) **1544**円

**使い勝手の良い「だし一番」シリーズ**  
**煮物、みそ汁などいろいろなお料理に**  
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

**571** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **320**円(税込) **346**円

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、べに花油、澱粉

焼肉のほか野菜炒めや餃子、冷奴などにどうぞ!

**572** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **340**円(税込) **367**円

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

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

**575** **8**歳 **G**不使用  
高橋ソース ◎1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円

高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**578** **300**g **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。

お好みの具といっしょにピザパンで♪

原材料/有機トマトペースト、有機トマト、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機純米酢、有機しょうが、砂糖、食塩、香辛料、有機米酸酵調味料

**577** **8**歳 **G**不使用  
光食品 ◎1年/米  
**有機ピザソース**  
225g **380**円(税込) **410**円

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

**573** **8**歳 **G**不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **340**円(税込) **367**円

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

原材料/醤油(国内製造)、甜菜糖、本みりん、ごま油、米酢、ニンニク、黒コショウ

**574** **8**歳 **G**調味料  
笛木醤油 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金笛 やきたれ**  
通常本体 150ml **450**円 **430**円(税込) **464**円

本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨みが加わった甘口の万能たれです。

フルーティな甘さで香りが楽しめるソースです。キャベツなど、とんかつに添えた野菜にもたっぴりとかけてどうぞ。

**576** **8**歳 **G**不使用  
高橋ソース ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**とんかつソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円

**579** **8**歳 **G**不使用  
光食品 ◎2年/米  
**国産有機トマトケチャップ**  
200g **580**円(税込) **626**円

**580** **8**歳 **G**不使用  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **440**円(税込) **475**円

みよし村の平飼卵有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

みよし村の平飼卵有精卵で作ったやさしい美味しさです

**581** **8**歳 **G**不使用  
高橋ソース ◎1年/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **390**円(税込) **421**円

有機玉ねぎとマスタードをベースに、すっきりとした白グレープビネガーの酸味が特徴のドレッシングです。

フレック状になってから使いやすい!

**582** **8**歳 **G**調味料  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**えごま一番和風ドレッシング**  
150ml **428**円(税込) **462**円

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

一番しぼりのべに花油、国内産小麦粉使用。ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用。〔GMO飼料不分別〕

**585** **8**歳 **G**調味料  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルー**  
115g **340**円(税込) **367**円

地鶏の旨みがご飯にしみこみます

**586** **8**歳 **G**不使用  
せいふてい ◎180日/乳・麦・米  
**クリームシチュール**  
通常本体 150g **250**円 **240**円(税込) **259**円

**588** **8**歳 **G**不使用  
東京フード ◎135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380**円(税込) **410**円

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

**580** **8**歳 **G**不使用  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **440**円(税込) **475**円

みよし村の平飼卵有精卵、なたね油、純リンゴ酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

**583** 甘口 **584** 中辛  
150g **270**円(税込) **292**円

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

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

**587** **8**歳 **G**不使用  
ムソー ◎12ヶ月以上/豆・麦・米  
**地鶏めしの素**  
170g 通常本体 (2合用) **460**円 **445**円(税込) **481**円

みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

原材料/ごぼう、たけのこ、にんじん、しいたけ、鶏肉(宮崎県)、醤油、甜菜糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩

**589** **8**歳 **G**不使用  
くしの農園 ◎240日  
**ゆずごしょう**  
50g **400**円(税込) **432**円

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬けた青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

**589** **8**歳 **G**不使用  
くしの農園 ◎240日  
**ゆずごしょう**  
50g **400**円(税込) **432**円

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬けた青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。



**590** 伊藤食品 ◎1年半以上  
**鮭ライトツナフレークオイル無添加**  
70g×3 **580円**(税込 626円)  
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖繩の塩「シママース」で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。



**591** ◎18ヶ月以上/豆・麦  
**ミニとろいワシ缶(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



**592** ◎18ヶ月以上/米  
**とろいワシ水煮缶**  
190g **388円**(税込 419円)



**593** ◎18ヶ月以上/豆・麦・米  
**とろさびみそ煮缶**  
180g **420円**(税込 454円)  
〔放〕不検出 <1.0<0.8



生麺に近い食感に仕上げました♪  
**おまとも 特価**

創健社 ◎90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**

**601**  
111g(めん80g) **195円**(税込 211円)

**602** 5袋  
111g(めん80g) 通常本体×5 **900円**(税込 972円)

国内産小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリツとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺です。  
〔鶏GMO飼料不分別〕



香り漂うごま風味

創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**

**603**  
111.3g(麺90g) **145円**(税込 157円)

**604** 5袋  
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込 734円)

北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。  
〔GMO飼料不分別〕



植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます  
**おまとも 特価**

創健社 ◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**

**603**  
111.3g(麺90g) **145円**(税込 157円)

**604** 5袋  
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込 734円)

国内産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。



**594** ◎3年/米  
**とろさば水煮缶**  
180g **420円**(税込 454円)  
銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。  
〔放〕不検出 <1.0<0.8



**596** ◎2年/豆・麦  
**グルテンミート**  
200g **310円**(税込 335円)



**597** ◎6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
400g **197円**(税込 213円)



**599** ◎180日以上/豆・麦・米  
**本造りなめ茸**  
200g **298円**(税込 322円)



**598** ◎6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g (固形量240g) **180円**(税込 194円)



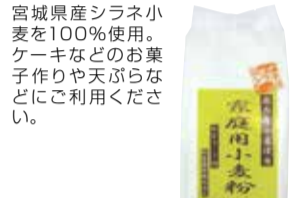
**605** ◎1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円**(税込 389円)  
〔放〕不検出 <0.7<0.5



**609** ◎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



**607** ◎8ヶ月/麦  
**ミネミノカオリ(パン用小麦粉)**  
2kg **830円**(税込 896円)  
滋賀県産の強力粉です。グルテンのつながりが良く、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。



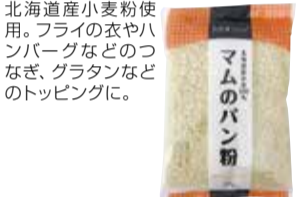
**608** ◎180日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **330円**(税込 356円)



**610** ◎1年/麦・米  
**天然酵母パンの種**  
250g (50g×5袋) **965円**(税込 1042円)  
お米由来の酵母を、国産小麦、国産減農薬米、麹、水でゆっくり育て、パンに熟成の旨みが出るのが特徴です。



**616** ◎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



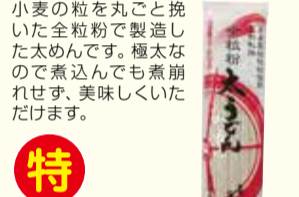
**612** ◎180日/麦  
**マムのパン粉**  
230g **198円**(税込 214円)



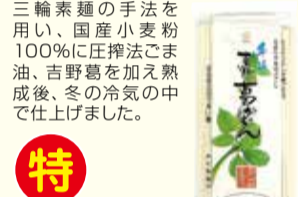
**613** ◎6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込 243円)



**614** ◎45日以上/そ  
**国産地そば粉**  
250g **348円**(税込 376円)



**617** ◎2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
240g 通常本体 **180円**(税込 194円)



**618** ◎360日/麦  
**吉野葛うどん**  
200g **358円**(税込 378円)



**619** ◎720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **410円**(税込 443円)



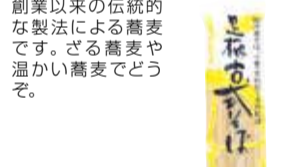
**615** ◎90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **400円**(税込 432円)



**624** ◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
8枚入(65g) **468円**(税込 505円)  
生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、二カリだけを加えた豆腐で作りしました。



**611** ◎1年/米  
**お米を使った天ぷら粉**  
200g 通常本体 **300円**(税込 324円)  
小麦粉と鶏卵不使用の天ぷら粉です。簡単にカラッと揚がってサクッと仕上がります。



**620** ◎45日以上/麦・そ  
**足柄古式そば(五割そば)**  
250g **260円**(税込 281円)



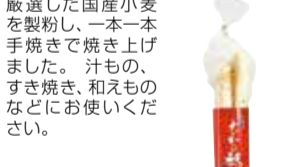
**621** ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
500g **380円**(税込 410円)  
小麦の旨みが引き立つように数種類の北海道産小麦粉をブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7~8分。



**622** ◎8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
200g **200円**(税込 216円)  
小麦の旨みが引き立つように、数種類の北海道産小麦粉をブレンド。



**625** ◎720日/麦  
**おつゆの友**  
100g **180円**(税込 194円)  
手延べそうめんを干す時の種樺にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。



**626** ◎360日/麦  
**大和の麩**  
2本(60g) **310円**(税込 335円)



**627** ◎6ヶ月以上/麦  
**北海道産全粒小麦粉使用くるまふ**  
6枚 **390円**(税込 421円)  
昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。



**628** ◎365日以上  
**国産はるさめ**  
100g **230円**(税込 248円)  
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、歯ごたえがあり、味つきの良い春雨です。



**629** ◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
100g **1100円**(税込 1188円)



**631** ◎1年  
**無漂白かんぴょう**  
40g **460円**(税込 497円)



駿河湾の海産乾物  
**カクサ**

**633** ◎1年  
**花かつお**  
30g **190円**(税込 205円)



旨みと風味がギュッと凝縮されています  
**特**

**634** ◎1年  
**かつお削りパック**  
30g **200円**(税込 216円)



**639** ◎3ヶ月以上/え  
**桜えび(素干)**  
6 通常本体 **350円**(税込 378円)



有明海の家苔自慢  
**成清海苔店**



**640** ◎180日  
**有明一番摘 焼のり**  
全型10枚入 **700円**(税込 756円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。



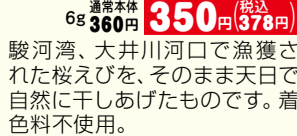
**641** ◎180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **360円**(税込 389円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。



**635** ◎1年  
**そばだし**  
通常本体 120g **380円** **370円**(税込 400円)



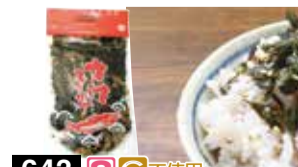
**637** ◎180日  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360円**(税込 389円)



**642** ◎180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
5枚(12束) **385円**(税込 416円)  
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。



**643** ◎90日以上/豆・麦・米  
**さけふりかけ**  
40g **530円**(税込 572円)  
北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿井製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。



**644** ◎90日以上/豆・麦・米  
**味のりふりかけ**  
50g **330円**(税込 356円)  
有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。



**636** ◎1年  
**老舗のだし**  
8g×16P **360円**(税込 389円)



**638** ◎180日  
**減塩たべる煮干**  
50g **210円**(税込 227円)

### ざるうどんにあわせたい天ぷら

温めるだけの冷凍海老天



原材料/えび(ベトナム)、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、揚げ油(米油)

**645** 菅原食品販売 120日以上/麦・米・え **海老天ぷら**

3本 **420円**(税込) **454円**  
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。

野菜を使った5種類の天ぷらセット



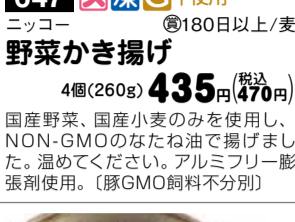
原材料/揚げ油(米油)、かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、玉ねぎ、人参、春菊、天ぷら粉[小麦粉、米粉、澱粉、ベーキングパウダー(アルミフリー)]、濃縮天つゆ[濃口醤油、粗製糖、味噌、食塩、鰹、エキスム口麴、鰹節、椎茸、イワシ煮干し、昆布]

**646** 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) **550円**(税込) **594円**  
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。

### 京都桂 胡麻の山田製油

ごまと甜菜糖の甘みが昔懐かしい素朴な味



**647** ニッコー 180日以上/麦 **野菜かき揚げ**

4個(260g) **435円**(税込) **470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〕

**648** ナカガワ 180日/麦 **天かす一番**

60g **155円**(税込) **167円**  
国産小麦を使い、新鮮な植物油でカラッと揚げました。

### 京都桂 胡麻の山田製油

ごまと甜菜糖の甘みが昔懐かしい素朴な味



原材料/ごま(輸入)、甜菜糖

**181304** 山田製油 45日以上 **ごま菓子**

40g **400円**(税込) **432円**  
油分カットのごまに甜菜糖で甘味をつけました。グルテンフリー(小麦・卵・乳製品不使用)商品です。

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



**181316** 山田製油 730日 **へんこ一番絞ごま油**

275g **800円**(税込) **864円**

### 一番搾りごま油に貴重な国産唐辛子を使用。辛さの中にも、香り、コク、旨味が味わえる、ピリッとくるごまら油です。



**181328** 山田製油 365日 **ごまら油**

60g **500円**(税込) **540円**

**181330** 山田製油 150日 **へんこ炒りごま(黒)**

70g **220円**(税込) **238円**

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

**181341** 山田製油 150日 **ごますりすり(黒)**

60g **300円**(税込) **324円**

**181353** 山田製油 180日 **ごまねりねり(白)**

150g **600円**(税込) **648円**

### 宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



**649** 趙さんの味 14日/米・え **趙さんの味 熟成白菜キムチ**

200g **368円**(税込) **397円**  
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み



**650** 趙さんの味 14日/豆・麦・米 **趙さんの味 チャンジャ**

50g **380円**(税込) **410円**  
アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、甘みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。



**181274** 趙さんの味 7日以上/米 **趙さんの味 水キムチ**

300g(固形200g) **500円**(税込) **540円**  
白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液に漬けました。



**181286** 趙さんの味 365日/豆・麦・米 **趙さんの味 コチュジャン**

150g **500円**(税込) **540円**  
味噌と醤油、純米酒、きび砂糖、甘みの多い天日干しの唐辛子を使ったコチュジャンです。



**181298** 趙さんの味 365日/豆・麦・米 **ヤンニョムジャン(万能だれ)**

240g **570円**(税込) **616円**  
野菜たっぷり醤油ベースの万能だれです。炒め物や煮物、漬けタレなどに。

### 京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



**181365** 飯尾醸造 2年/米 **純米富士酢**

500ml **630円**(税込) **680円**  
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。

簡単! これ一本で酢の物上手



**181377** 飯尾醸造 1年/麦・米 **富士すのもの酢**

360ml **550円**(税込) **594円**  
「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

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



**181390** 飯尾醸造 2年/米 **紅芋酢(大)**

500ml **2000円**(税込) **2160円**

**181389** 飯尾醸造 8ヶ月/豆・麦・米 **富士ゆずぼん酢**

360ml **780円**(税込) **842円**

### 京都東山五条 京佃煮の津乃吉

黒豆の美味しさが素直に味わえます



**181407** 津乃吉 30日以上/豆・麦・米 **丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯**

230g(2~3合用) **648円**(税込) **700円**  
丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

たけのこの上品な食感。ピリッとした山椒が食欲をそそります



**181419** 津乃吉 30日以上/豆・麦・米 **津乃吉 たけのこ山椒**

130g **704円**(税込) **760円**  
京都産たけのこを厳選した調味料と実山椒と一緒にやわらかく炊き上げました。

### 京都府和束町 中井製茶場

京都の茶師が吟選した新感覚もなか



**181470** 中井製茶場 15日以上/米 **瀬戸内レモンしっとりもなか**

1個 **190円**(税込) **205円**  
瀬戸内産レモンを贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作ったレモン餡をもなか皮で包みました。

抹茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機抹茶(京都府)]、もち粉(国産)



**181481** 中井製茶場 15日以上/米 **宇治抹茶しっとりもなか**

1個 **190円**(税込) **205円**  
焙じ茶餡[甜菜糖、白隠元豆、有機ほうじ茶(京都府)]、もち粉(国産)

あっさりちりめんじゃこを味わう



**181420** 津乃吉 60日/豆・麦・米 **津乃吉 山椒じゃこ**

50g **700円**(税込) **756円**  
厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山路のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



**181444** 津乃吉 60日/豆・麦・米 **津乃吉 山ぶき山椒**

70g **460円**(税込) **497円**  
香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山路です。なつかしい風味を味わえる一品です。

津乃吉 茎わかめ煮



**181456** 津乃吉 60日/豆・麦・米 **津乃吉 茎わかめ煮**

70g **398円**(税込) **430円**  
鳴門産茎わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であっさり炊き上げました。

### 甘さ控えめで茶師が監修した、お茶屋ならではの本格的な美味しさ



**181500** 中井製茶場 45日以上 **京の焙じ茶寒天**

100g **190円**(税込) **205円**  
砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉



**181511** 中井製茶場 45日以上 **宇治抹茶寒天**

100g **190円**(税込) **205円**  
砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

**181523** 中井製茶場 180日以上 **有機栽培 三年ねかせた熟番茶**

200g **630円**(税込) **680円**  
有機栽培茶の若葉の下の成熟した茶葉と茎を、程よく熟成させた後にじっくり焙じています。

**181535** 中井製茶場 180日以上 **有機京の三年番茶ティーバッグ**

2g×15 **350円**(税込) **378円**  
三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。