

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/11	12	13	14	15
商品配達	5/18	19	20	21	22
特別企画商品配達	5/25	26	27	28	29



鶏肉のカシューナッツ炒め

お家でも出来る中華の定番

515
ネオファーム ◎6ヶ月
500g
割れカシューナッツ
ロースト
500g 1900円(税込2052円)



担当者おすすめ レシピ

カシューナッツの食感と香ばしさが楽しい「鶏肉のカシューナッツ炒め」は、中華料理の定番中の定番！今回は、お買得なネオファームさんの割れカシューナッツローストを使い作ってみました。手がかかる印象のメニューですが、下準備さえしておけばフライパンだけで仕上げられます。このレシピは、お子様にも食べられるシンプルな調味料で仕上げましたが、お好みで醤油や鷹の爪などの調味料をアレンジしてください。ストレスを和らげて気持ちを穏やかに保つ「パントテン酸」や、疲労回復を助ける「ビタミンB1」など、カシューナッツ1粒には効果抜群の豊富な栄養が含まれています。カシューナッツをもっと気軽に食事に取り入れ、栄養を補給し体と心の健康を保ちましょう。

材料(2~3人前)

- 280 秋川若鶏モモ肉.....100g
- 515 割れカシューナッツ.....100g
- 130 ビーマン.....3個
- 158 新玉ねぎ.....1個
- 159 にんじん(アロマレッド).....1/2個
- 176 近江しょうが.....25g
- 173 新物にんにく.....1片
- サラダ油.....大さじ2

【下味】

- 片栗粉.....大さじ4
- 料理酒.....大さじ2
- 塩コショウ.....少々

【調味料】

- 583 オイスターソース.....大さじ2
- 料理酒.....大さじ1
- 砂糖.....大さじ1
- チキンコンソメ.....1袋
- 水.....100ml

- ① 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、①を炒めます
- ② 香りが立ったら、②を加え、炒めます
- ③ 鶏モモ肉に焼き色がついたら、③を加え、さらに炒めます
- ④ 野菜がしんなりしたら、カシューナッツと調味料を加え、中火で炒め合せます
- ⑤ 全体に味が馴染み、鶏モモ肉の中まで火が通ったら、火から下ろします。器に盛りつけて完成です

家族みんなで食べたい
カインズのファミリーシューマイ

8 ページ

湯気の十分上がった蒸し器で10分~15分蒸し上げたら出来上がり。お肉の食感を大事に仕上げたお徳用のシューマイです。

食文化の可能性を探求し、新しい美味しさ
チヨ-ヨ-醤油のまぜるめんつゆシリーズ

14 ページ

昨年登場した「さっぱりゆず」と「こってりしょうゆ」に「冷やしちゃんぽん風」が仲間入りしました。お好みの具をトッピングしてお楽しみください。

生梅 **梅特集** 梅のお酒

2 ページ 16 ページ

自家製が美味しい! 「生梅」生梅予約は今回最後!

梅は全てネオニコチノイド系の農薬を使っていません

112 **低農薬** **無**化学肥料

堀内果実園(奈良県)

吉野白加賀梅3kg(直送)

3kg **3140**円(税込) **3391**円

奈良県五條市の堀内俊孝さん。冷蔵でお届けのため追熟が難しいので梅酒や梅ジュースに。

113 **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

奈良県五條市の堀内俊孝さん。冷蔵でお届けのため追熟が難しいので梅酒や梅ジュースに。

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

神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

熟しすぎる前のこの色合いの頃に収穫します

届いた時に梅の香りがしていたら漬け頃のサイン

お届けした時の状態で梅酒・梅ジュースにするか、梅干しにするかご判断していただくのがよいと思います。

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。

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

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

116 **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

奈良県五條市の堀内俊孝さん。

117 **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

神奈川県秦野市の恩蔵正一さん。

181183 **7月1回**

大分大山町農業協同組合 @12ヶ月

もみ紫蘇

300g **400**円(税込) **432**円

180415 **5月4回**

玄海酒造 /米

むぎ焼酎吉岐35度(パック)

1800ml **2650**円(税込) **2915**円

180403 **5月4回**

小正醸造 /米

特製玄米焼酎35度

1800ml **2890**円(税込) **3179**円

180427 **5月4回** **G不使用**

中日本冰糖

氷砂糖 ロック

1kg **600**円(税込) **648**円

180968 **2年**

(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

担当者おすすめ レシピ

材料(2人分)

260 千野さんの豚ロース厚切り(スジ切り)2枚、【下味・塩小さじ1/3、こしょう少々、片栗粉小さじ1】、玉ねぎ1/2個、ピーマン1袋、パイン60g、【合わせ調味料・酢大さじ1、トマトケチャップ大さじ1、砂糖・水各大さじ1/2、しょうゆ小さじ1/2、塩・ブラックペッパー(あれば)各少々】、油適量

作り方

- 玉ねぎはくし型切りにし、ピーマンは乱切り、パインは5~6mm厚さに切ってから小さめの一口大に切る。
- 豚肉はたたいて、縦半分は切ってから横2cm幅に切り、下味をつける。
- フライパンに油を熱し、②を入れて炒める。全体に焼き色が付いたら玉ねぎ、ピーマンを加えて炒める。野菜に油がまわったら、パイン、合わせ調味料を加え、からめながら炒め合わせる。

118 **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

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

180920 (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。

122 **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。

123 **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。甘夏は農薬不使用。傷みやすい時期ですので価格を下げてのご案内です。

126 **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。

127 **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。

128 **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

130 **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。

119 **無農薬** **無**化学肥料

福島柑橋園(熊本県)

福島さんの甘夏

1kg **390**円(税込) **421**円

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

121 **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。

124 **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。

129 **無農薬** **無**化学肥料

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。

131 **無農薬** **無**化学肥料

農民連奈良産直センター(奈良県)

チンゲン菜

200g **214**円(税込) **231**円

133 **無農薬** **無**化学肥料

あすばら農園(伊勢原市)

小松菜

200g **180**円(税込) **194**円

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

134 **無農薬** **無**化学肥料

山口農園(奈良県)

有機ほうれん草

150g **250**円(税込) **270**円

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

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) **214**円

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

135 **無農薬** **無**化学肥料

農民連奈良産直センター(奈良県)

春菊

100g **214**円(税込) **231**円

奈良県宇陀市の石本淳史さん。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。

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

奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

136 **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。

143 **無農薬** **無**化学肥料

はちまき自然農法生産グループ(長崎県)

ブロッコリー

1個 **378**円(税込) **408**円

長崎県諫早市の本多繁喜さん他。

137 **無農薬** **無**化学肥料

マザーアースクラブ(静岡県)

野苺

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

144 **無農薬** **無**化学肥料

JAやさと有機栽培部会(茨城県)

レタス

1玉 **250**円(税込) **270**円

茨城県石岡市の広澤剛さん。

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) **214**円

茨城県行方市の長島昌裕さん。

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

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

125 **無農薬** **無**化学肥料

ペルー、エクアドル

有機バナナ

450g以上 **298**円(税込) **322**円

ペルー共和国トゥンベス地域のRio Viejo-Latheran他。またはエクアドルのセリア・マリア農園。

127 **低農薬** **無**化学肥料

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

128 **低農薬** **無**化学肥料

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

132 **無農薬** **無**化学肥料

農民連奈良産直センター(奈良県)

しろ菜

200g **214**円(税込) **231**円

しろ菜の誕生は奈良時代に中国から渡来した「白菜」と「チンゲン菜」との雑種だと考えられています

138 **低農薬** **低**化学肥料

マルサンファーム(鹿児島県)

いんげん

100g **300**円(税込) **324**円

鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

139 **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

高知県四万十町の大石穂さん他。

141 **無農薬** **無**化学肥料

滝本農場(北海道)

ホワイトアスパラ

100g **440**円(税込) **475**円

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。

141 **無農薬** **無**化学肥料

滝本農場(北海道)

ホワイトアスパラ

100g **440**円(税込) **475**円

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。不揃い規格となります。

山本さんの野菜はサラダでもあったかメニューでもOK
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

「サラダ野菜」とご案内していましたが、他の野菜と同様にいろいろな料理に使えるため、「山本さんの野菜」とご案内を変更いたしました。

147 無農薬 無化学肥料
山本昌宏(茨城県)
山本さんの野菜
150g **170円**(税込184円)



辛みがほとんどなく、ほんのり甘い秋澤さんの玉ねぎ
神奈川県産

この時期、サラダには欠かせません。

玉ねぎの辛味のもとで栄養成分のひとつ「硫化アリル」は水溶性のため、スライスした玉ねぎは水にさらさず、ザルに上げて少し置く。それだけで辛みはほとんどなくなり、栄養を丸ごといただけます。

149 無農薬 無化学肥料
秋澤マリモ農園(小田原市)
新玉ねぎ
800g **198円**(税込214円)
180490 徳用
1.5kg **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



神奈川県産

新型コロナウイルスの影響でキャベツの需要が多くなっており、まったく先の見通しが見えない状態の中、例年であればお届け可能なためご案内しております。欠品となる可能性もございますのでご了承ください。

166 低農薬 低化学肥料
黒崎有機栽培研究会(三浦市)
キャベツ
1玉 **310円**(税込335円)
神奈川県三浦市の山田光昭さん他。



神奈川県産

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



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200円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

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



今季初

157 無農薬 低化学肥料
秋澤マリモ農園(小田原市)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **198円**(税込214円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。辛味がなく彩りにもなるのでサラダに最適。神奈川県産の赤玉ねぎ。

158 無農薬 低化学肥料
秋澤マリモ農園(小田原市)
新玉ねぎ
800g **198円**(税込214円)
180490 徳用
1.5kg **350円**(税込378円)
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。



神奈川県産

チャーハンに♪

167 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。

高知県香美市の小田々智徳さん他。




神奈川県産

NO-RA~農薬~(愛川町)
レタスマックス
100g **235円**(税込254円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

151 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)
料理に散らしたりスープなどにも。




今回限定

152 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)
料理に散らしたりスープなどにも。



神奈川県産

159 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。

160 低農薬 低化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(出島)
800g **350円**(税込378円)
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。

161 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メイクイン)
800g **365円**(税込394円)
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。





大地と自然の恵み(高知県)

168 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。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

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




神奈川県産

154 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆
子大豆もやし
200g **80円**(税込86円)
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。



153 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
豆苗
130g(2束入り) **130円**(税込140円)
えんどう豆の新芽。炒めものやスープなどに。



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

163 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(宮崎県)
新ごぼう
300g **325円**(税込351円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。初夏に収穫される新ものです。柔らかく上品な香りが楽しめます。




170 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235円)
山形県高島町の武田信子さん。枝になるうとする芽で、コリコリとした食感です。香りマイルドになります。

171 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。

172 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。





神奈川県産

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



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



今季初

164 無農薬 無化学肥料
JAやさと有機栽培部会(茨城県)
有機かぶ
500g **200円**(税込216円)



今週の**茸**

180 蔵 無農薬
渡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸郡渡田町の渡田潤介さん。

181 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
茶色えのき茸
100g **138円**(税込149円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。





茨城県行方市の長島昌裕さん。

180476 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



茨城県石岡市の田中宏昌さん。

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



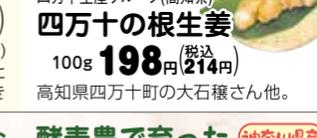
今季最終

165 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378円)
香川県仲多度郡仲南町の臼村(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

176 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。

177 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種さん他。





183 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット(小)
3種 **378円**(税込408円)
舞茸・ぶなしめじ・えのき茸をセットにしました。〔放〕不検出 <1.5<1.7

184 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
エリンギ
100g **218円**(税込235円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。〔放〕不検出 <1.5<1.7




神奈川県産

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
NO-RA~農薬~(愛川町)
生にんにく
80g以上 **250円**(税込270円)



173 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508円)
徳島県阿波市の楠正人さん。

175 無農薬 低化学肥料
みやむへのんにく。(青森県)
にんにく(バラ)
80g前後 **278円**(税込300円)
青森県田子町の宮村祐貴さん。




“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

神奈川県産

※実際の量は写真とは異なり少なめとなる場合がございます。ご了承ください

セット内容
小松菜、水菜、紫水菜、ルッコラ、春菊、スナップエンドウ、ケールミックス、レタスマックス、美味タス、生にんにく、タマネギの中から3品

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

179 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。

185 蔵 無農薬
浦山きのこサプライ(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。

186 蔵 無農薬
三幸(長野県)
株とりぶなしめじ
200g **198円**(税込214円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

187 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。

188 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。

189 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








189 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



190 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ほぐしたぶなしめじ
150g **218円**(税込235円)
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。石突きがないのでそのまま料理にご利用いただけます。鍋物や汁物、卵とじなどで。〔放〕不検出 <1.5<1.7



マストミのまぐろ

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

191 **凍** **特**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
通常本体 70g **495円** (税込) **465円** (税込) **502円** (税込)

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

192 **凍**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
70g **1080円** (税込) **1166円** (税込)

定番の「つぶつぶ鮪」

タレはお好みで

おまとめ 特価

193 **凍** **G**不使用
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮪たたき身
50g×2 **500円** (税込) **540円** (税込)

194 **徳用**
50g×4 通常本体 **1000円** (税込) **960円** (税込) **1037円** (税込)

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

簡単に新鮮なまぐろの漬け丼を楽しめます

原材料/メバチマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

195 **凍** **G**不使用
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(メバチ)
70g×2 **540円** (税込) **583円** (税込)

鮮度の良いメバチマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。

196 **凍**
近藤水産 ◎7日以上
メバチマグロ中トロ(B級混)
300g前後 **980円** (税込) **1058円** (税込)

太平洋で漁獲されたメバチマグロ中トロです。スジや割れ、血合いなどがあります。解凍後、お刺身に。

197 **凍**
近藤水産 ◎14日
焼津メバチマグロ赤身欄
150g **710円** (税込) **767円** (税込)

太平洋、インド洋沖で漁獲され焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。

とにかく鮮度抜群!

解凍して、そのまま盛りつけてください

原材料/カツオ(太平洋)

198 **凍**
長福丸水産 ◎10日以上
かつお刺身スライス
150g **540円** (税込) **583円** (税込)

日本船が太平洋で一本釣りしたカツオを刺身にスライスしました。解凍してください。

皮目の香ばしさでひと味違うしめさばに

新商品 お試し 特価

原材料/さば(国産)、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油

199 **凍** **G**調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上
あぶり焼きしめさば
2枚(140g) 通常本体 **428円** (税込) **418円** (税込) **451円** (税込)

国産さばを三枚におろして調味液に漬け込み、皮目を炙りました。解凍後、お刺身や棒寿司などに。

200 **凍** **G**調味料
日本マリンフーズ ◎120日以上/米
小鯛とわかめの甘酢漬け
100g **298円** (税込) **322円** (税込)

山口県産さだいをを使い、わかめ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。

201 **凍**
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円** (税込) **310円** (税込) **335円** (税込)

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

202 **凍**
松岡水産 ◎180日
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480円** (税込) **518円** (税込)

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

203 **凍**
共和水産 ◎90日以上
三陸岩手いか糸造り
80g **398円** (税込) **430円** (税込)

岩手県産刺身用スルメイカを細くカットして急速凍結しました。解凍後、お刺身に。

204 **蔵**
丸友しまか ◎2日
ポイルタコ(冷蔵)
約150g **530円** (税込) **572円** (税込)

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日コースの方は、出荷の都合で消費期限が1日になります。

205 **凍**
雄武漁業協同組合 ◎30日
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600円** (税込) **648円** (税込)

北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

宮古港に水揚げされた下処理済みの鮮魚セット

月・火コースの方のみ **5月4回**

鮮度抜群のおまかせ鮮魚セット

原材料/鮮魚・切身(岩手県宮古)

206 **蔵**
丸友しまか ◎2日
宮古の鮮魚セット(冷蔵)
2~3種 **1200円** (税込) **1296円** (税込)

宮古港に水揚げされる鮮魚の中から目利き・下処理までする、島香さんおまかせのセットです。※大型魚は切身でお届けします。

207 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(240g) **570円** (税込) **616円** (税込)

北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

208 **凍** **G**不使用
ダイヤモンド ◎60日以上
塩秋鮭切身
3切(180g) **480円** (税込) **518円** (税込)

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。

209 **凍**
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1500円** (税込) **1620円** (税込)

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。

原材料/紅鮭(ロシア)、食塩

210 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然ブリ切身
3切(210g) **630円** (税込) **680円** (税込)

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。

211 **凍**
近藤水産 ◎365日
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円** (税込) **1404円** (税込)

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。

212 **凍**
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648円** (税込) **630円** (税込)

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。

原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)

210 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然ブリ切身
3切(210g) **630円** (税込) **680円** (税込)

長崎産の天然ブリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。

211 **凍**
近藤水産 ◎365日
銀ダラ切身
3切(240g) **1300円** (税込) **1404円** (税込)

北太平洋で漁獲、船内凍結した銀ダラを切身にしました。解凍後、煮付けなどに。

212 **凍**
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648円** (税込) **630円** (税込)

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。

原材料/メカジキ(太平洋、インド洋)

213 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ(無塩)
2枚(200g) **380円** (税込) **410円** (税込)

北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろしました。解凍後、煮付けや味噌煮などに。

214 **凍**
千倉水産加工販売 ◎30日以上
さんま三枚おろし
6~8枚(150g) **398円** (税込) **430円** (税込)

北海道・三陸沖で漁獲されたさんまを三枚におろし、バラ凍結しました。解凍後、蒲焼きや天ぷらなどに。

フライパンで焼けるいか一夜干し

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。

215 **凍**
共和水産 ◎180日以上
いか一夜干しカット
180g **410円** (税込) **443円** (税込)

原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

216 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然真アジ天日干
4尾(約280g) **550円** (税込) **594円** (税込)

済州島沖で漁獲された旬の真アジを、赤穂の塩のみで天日干ししました。解凍後、焼いてください。

217 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
真あじひもの(小)
4枚 通常本体 (140g) **368円** (税込) **358円** (税込) **387円** (税込)

佐賀県産の小さめサイズの真あじを開きにして、海洋深層水塩を使って仕上げました。解凍後、焼いてください。

218 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
サバフィーレ天日干
3枚 **556円** (税込) **600円** (税込)

済州島沖で漁獲された旬のサバを塩水に漬け、天日干して仕上げました。解凍後、焼いてください。

219 **凍**
能本水産 ◎90日
開きさんま
2尾(250g) **600円** (税込) **648円** (税込)

北海道根室沖で漁獲された脂ののった大ぶりのさんまを干し上げました。解凍後、焼いてください。

220 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛開き
1枚(約200g) **698円** (税込) **754円** (税込)

宮城県産金目鯛を「深海乃塩」を使用した塩汁に漬け込み、じっくり天日干ししました。解凍後、焼いてください。

221 **凍**
伊豆中 ◎10日以上
タチウオの干物
2切(約120g) **398円** (税込) **430円** (税込)

主に長崎県産のタチウオの切身を塩水に漬け込み、乾燥させました。解凍後、焼き物やムニエルなどに。

222 **凍**
能本水産 ◎90日
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円** (税込) **756円** (税込)

北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。

223 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししゃも(大)
7~10尾(180g) **315円** (税込) **340円** (税込)

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。

224 **凍** **G**不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取りさば味酢干し
8切(120g) **458円** (税込) **495円** (税込)

ノルウェー産のさばを切身にし、甘めの味を付けてから干しあげました。解凍後、焼いたり、粉を付けて揚げてください。

225 **凍** **G**不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
イワシ桜みりん干し
70g **330円** (税込) **356円** (税込)

千葉県産片口イワシをこだわりの調味料で味付けし、天日干ししました。さっと炙ってください。

226 **凍** **G**不使用
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
開き真ほっけ
1尾(250g) **700円** (税込) **756円** (税込)

北海道羅臼沖の脂ののった真ほっけを、低温除湿乾燥でじっくり干し上げました。解凍後、焼いてください。

山米：山陰浜坂の旨い魚

脂ののったふわっとした身、アラから取っただしが口の中でやさしく広がります

身は厚くてやわらかい食感 ほんのり甘みのある上品な味



原材料 / アナゴ(山陰沖)、昆布(北海道)、醤油、みりん、清酒、かつおだし、食塩

原材料 / 赤いか(兵庫県浜坂)

226 凍 G不使用
山米 ◎90日/豆・麦・米
あなご炊き込みご飯の素
430g(2合用) **1200円**(税込1296円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたあなごを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。

227 凍
山米 ◎90日
山米 浜坂の赤いか刺身用
100g **450円**(税込486円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた赤いかを柵取りしました。解凍後、刺身や焼物などに。

228 凍 G不使用
山米 ◎90日/豆・麦・米
山米 ほたるいかの沖漬け
100g **368円**(税込387円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。

229 凍
山米 ◎90日
山米 天然刻みめかぶ
50g×2 **298円**(税込322円)
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

230 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
香ばし味噌のブリ切身
5~6切(170g) **598円**(税込646円)
長崎県産天然ブリ切身を、ゴマ油を加えた特製味噌に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

原材料 / ブリ(長崎県)、味噌、砂糖、発酵調味料、ゴマ油

231 凍
伊豆中 ◎45日以上/米
糠さんま
2本(240g) **398円**(税込430円)
北海道産の脂ののった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

232 凍 G不使用
ダイマツ ◎90日以上/豆・麦・米
シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **450円**(税込486円)
南太平洋洋で漁獲されたシルバーを調味液でまろやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

233 凍
ダイマツ ◎180日
塩たらこ(切り)
60g **298円**(税込322円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

234 凍 G調味料
ダイマツ ◎180日/麦・米
辛子明太子切り
60g **315円**(税込340円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。

235 凍
東北トクスイ ◎180日/え
天然特大むきえび
160g **540円**(税込583円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、速やかにむき身加工し、使いやすくバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。

236 凍
カネキ水産 ◎180日以上/え
プチむきえび
200g **380円**(税込400円)
原材料 / 天然むきエビ(ミャンマー)

237 凍
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上/え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込840円)
パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。
〔放〕不検出 <0.3<0.3

238 凍
共和水産 ◎180日以上
三陸産するめいかつぼ抜き
2枚(200g) **398円**(税込430円)
三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに。

239 凍
カネキ水産 ◎365日/え
エビ・ホタテ・タコミックス
180g **428円**(税込462円)
ミャンマー産天然ムキエビ、ベトナム産タコ、青森県産ホタテ貝をバラ凍結してあります。パスタ、かき揚げなどに。

240 凍
塩屋 ◎15日以上
生冷あさり
400g **600円**(税込648円)
原材料 / あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)

241 凍
塩屋 ◎30日
瀬沼産大和しじみ(冷凍)
200g **360円**(税込389円)
茨城県瀬沼・瀬沼川の手掘りしじみを手選別し凍結しました。凍ったまま軽くすすいで使用してください。砂抜き済み。

242 凍
リアス ◎30日以上
十三浜産絆わかめ
100g **398円**(税込430円)
宮城県石巻市十三浜産の養殖わかめを湯通しして塩漬けにしました。汁物やしゃぶしゃぶなどに。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました

243 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の生しらす
100g **630円**(税込680円)
静岡県用宗港で水揚げされた中でも特に鮮度の良いものを厳選し、急速凍結しました。解凍後、生しらす丼などに。

244 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
245
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。

ソフトな食感と程よい塩味

良質な瀬戸内海音戸産片口いわし使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

246 凍
明星産業(ハヤシ食品工業) ◎45日以上
安芸灘 音戸ちりめん
40g **430円**(税込464円)
原材料 / 片口いわし(国内産)

247 蔵
マルニ水産 ◎90日/え
干しアキアミ
35g **190円**(税込205円)
11月~12月に瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(小エビ)を使用。お好み焼きや焼きそばなどに。

248 凍
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
えびしんじょすりみ
150g **430円**(税込454円)
インドネシアとマレーシア産の天然えびのすり身に山芋、長ねぎを加えました。解凍後、鍋などに。〔GMO飼料不使用〕

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

253 凍 G不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/乳・麦
さんまイタリアンサンド
6~8個(150g) **398円**(税込430円)

254 凍 G調味料
共和水産 ◎365日/麦
国産いかリングフライ
200g **580円**(税込626円)

255 凍
日本マリンフーズ ◎90日以上/麦・米
瀬付きあじのサクサクフライ
通常本体 180g **398円**(税込410円)

川崎北部水産加工
職人大林さんが上品な味付けに仕上げた逸品です
「魚道」
256 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
大林さんの桜ます西京漬
2切(140g) **640円**(税込691円)
北海道、青森県産桜ますを鮮魚から切身にして、特製西京味噌でじっくり熟成させました。解凍後、味噌をぬぐってから焼いてください。

秘伝の味付けはまさに絶品です
5月4日
ロシア・アメリカ産のニシンを、骨までやわらかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。
257 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/豆・麦・米
にしん甘露煮
2枚 **570円**(税込616円)

カリッと揚げた衣の中はジューシー
5月4日
大西洋産メバチまぐろに、国産生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕
258 凍
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦
まぐろカツフライ
6個(240g) **498円**(税込538円)



担当者おすすめ
レシピ
鶏肉の
グリーン
サラダ

材料(2人分)

- 鶏ムネ肉 …… 100g
- 酒 …… 小1
- 塩コショウ …… 小1/4
- ペビーリーフミックス …… 50g
- 水菜 …… 40g
- 刻み海苔 …… 適宜
- 【A】
- オリーブ油 …… 大2
- 酢 …… 小2
- わさび …… 小1
- 醤油 …… 小1
- 砂糖 …… 小1

作り方

- 水菜は3cm幅に切る。
- ポウルに鶏ムネ肉と酒、塩コショウを入れて揉み込む。
- 鍋にお湯を沸かし、②を入れてフタをして火を止めて5分おき、鶏ムネ肉に火が通ったらフタを開け、湯切りし、粗熱をとってから手でほぐす。
- 別のポウルにAを入れ、混ぜ合わせる。
- 別のポウルにペビーリーフ、①、③を入れて全体に混ぜ合わせ、器に盛り付け、④をまわしかけて、刻みのりをのせる。

千野さんの豚肉 (山梨県)



259 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) **626**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。



260 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 通常本体(200g) **570**円 **560**円(税込) **605**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。



261 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。



262 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)



269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースしゃぶ
200g **537**円(税込) **580**円
やわらかく、旨味のあるロース肉です。ロールカツにも。



270 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚バラスライス
200g **449**円(税込) **485**円
コクのあるバラ肉です。野菜炒めなどに。



271 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ヒレブロック
400g 通常本体(2本) **1300**円 **1250**円(税込) **1350**円
豚1頭からわずしか取れない貴重な部位です。



272 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚角切り
200g **368**円(税込) **397**円
モモ肉、ウデ肉をメインに約3cm角にカットしました。カレーやシチューなどに。



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



264 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 通常本体 **520**円 **510**円(税込) **551**円
脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



265 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 **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。



273 凍 中津ミート ◎180日
中津豚ネック(トントロ)焼肉用
200g **493**円(税込) **532**円
首部の肉で細やかなサシが入っています。焼き肉に。



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



266 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。



267 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。



268 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520**円(税込) **562**円
いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



280 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。



281 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。



282 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)



279 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。そばろやつくねなどに。



砂ぎもの生姜煮



278 凍 千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380**円(税込) **410**円
コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ムネ肉切り身(バラ凍結)
500g 通常本体 **790**円 **760**円(税込) **821**円
ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



きゅうりとささみのごまサラダ



284 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。



275 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。



277 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。



276 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、ふっくらと柔らかな肉質です。チンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



285 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽元(バラ凍結)
700g 通常本体 **1050**円 **1000**円(税込) **1080**円
骨付きです。唐揚げや煮物などに。



286 凍 秋川牧園 ◎120日
秋川若鶏きも
150g **280**円(税込) **302**円
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどに。



287 凍 秋川牧園 ◎90日
秋川若鶏ガラ
500g **358**円(税込) **387**円
秋川若鶏の鶏骨です。

次回より
休止となります

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



288 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用
180g **1370**円(税込) **1480**円
肉質の優れた部位で、最もきめが細かく柔らかい部位を使用。5mm厚



和風ハンバーグ



289 凍 瑞穂農場 ◎2020.06.28
国産みずほ牛スジ
150g **350**円(税込) **378**円
牛の前腹の皮と脂身の間に赤い部位です。煮込みやポイルなどに。

国産熟成牛 (北海道)



293 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛サーロインステーキ用
150g×2 **2130**円(税込) **2300**円
豊かな風味が特徴のサーロインステーキです。



牛肉と根菜のキンピラ風



294 凍 知床興農ファーム ◎180日
国産熟成牛タン焼肉用
200g **1450**円(税込) **1566**円
1頭からわずしかとれない希少部位です。塩焼きなどに。



290 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。



291 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。



292 凍 瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g 通常本体 **550**円 **525**円(税込) **567**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。



295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1030**円(税込) **1112**円
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



296 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **825**円(税込) **891**円
部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



297 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 **700**円(税込) **756**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。



298 **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、シンプルなたたき調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕



299 **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〕

**赤身が多く
あっさりとした味わい**



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖
300 **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〕

**豆腐を加えるだけの
本格麻婆豆腐**



原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメシジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油
301 **冷蔵** **G調味料**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦**
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **358円**(税込) **387円**(税別)
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

**見た目は不揃いでも
品質はそのままお得**



内容/ボークウインナー、粗挽きウインナー、皮なしボークウインナー、皮なしペビーウインナー、皮なし和風ミニウインナー、ドックソーセージ、皮なしソニスライスウインナー、ミニフランク、和風ソーセージのいずれか3種
302 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎210日/豆・麦**
ウインナー規格外品セット
3種(200g) **420円**(税込) **454円**(税別)
規格外品(長さや太さが違うもの・色がまだらなもの)を3種類セットにしたお買い得品です。※種類は選べません。



303 **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〕



304 **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〕



305 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしソニスライスウインナー
160g **378円**(税込) **408円**(税別)
香辛料を使わずに仕上げた皮なしのウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



306 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加パストラミポーク
120g **645円**(税込) **697円**(税別)
山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、パセリ、香辛料使用。長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス徳用
240g(11~12枚) **1150円**(税込) **1242円**(税別)
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〕



308 **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)
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

肉の旨みをおさず焼き上げました

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〕



原材料/豚肉(国産)、食塩、三温糖、醤油
309 **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徳用
240g **1200円**(税込) **1296円**(税別)



310 **凍**
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)
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〕



311 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**
中津ロース豚漬
200g **560円**(税込) **605円**(税別)
豚ロース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〕



312 **凍**
中津ミート **◎180日/卵・乳・麦**
中津ハンバーグ(ミニ)
30g×6個 **350円**(税込) **378円**(税別)
お弁当サイズのハンバーグです。冷凍のまま焼いてください。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔乳製品・卵GMO飼料不分別〕



ふっくら柔らかく、ジューシーです
興農ファームの牛豚ミンチ、北海道産有機玉ねぎ、秋川牧園の卵、国産パン粉を使用。解凍後、焼いてください。〔牛・豚・卵GMO飼料不使用〕
313 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作り生ハンバーグ
100g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)



お弁当にピッタリなミニサイズ
興農ファームの牛豚ミンチ他、厳選した原材料を使用。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕
314 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農手作りミニハンバーグ
35g×5 **630円**(税込) **680円**(税別)

秋川牧園のお惣菜

**手軽に美味しい
焼き鳥**



原材料/やきとり串(鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖)、つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、んにくペースト))
317 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本 **630円**(税込) **680円**(税別)
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〕

**味がよく染み込んでいて
レバー独特の臭みありません**



原材料/鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、んにく
318 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **350円**(税込) **378円**(税別)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



319 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
若鶏焼きつくね
180g **350円**(税込) **378円**(税別)
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



315 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・乳・麦**
興農メンチカツ
3個(300g) **680円**(税込) **734円**(税別)



316 **凍** **G不使用**
知床興農ファーム **◎180日/卵・麦**
興農ビーフコロケ
3個 通常本体 **500円**(税込) **540円**(税別) (240g)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

**素材にこだわった
本格的なエビチリです**



原材料/揚げエビ(エビ(インドネシア、ミャンマー)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、食塩)、チリソース(トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ、チュウニヤン、ニンニク、食塩、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、酢、酒)
321 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**
天然エビのチリソース
130g **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〕

**厳選調味料を使った
本格中華!**



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩
322 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込) **421円**(税別)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕



323 **凍** **G不使用**
マストミ **◎180日以上**
サラダフィッシュまぐろ(中華風)
130g 通常本体 **450円**(税込) **420円**(税別) (65g×2)
熱を通したピンチョウマグロをほくし、香味油を絡めました。解凍後、サラダやサンドイッチなどに。



324 **凍** **G不使用**
マストミ **◎120日以上/卵・豆・麦**
お弁当用メンチカツ(ツナ)
120g(5個) **315円**(税込) **340円**(税別)
マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合で仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

刻んだ豚肉を様々な香辛料と甘辛く煮込んだ、台湾のご当地グルメ



325 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
台湾ルーロー飯(魯肉飯)
100g×2 通常本体 **598円**(税込) **580円**(税別) (626円)
甘辛く味付けした粗挽きの豚肉に「五香粉」の香りがくせになります。冷凍のまま、温めてください。〔豚GMO飼料不分別〕

酸っぱくて辛い、中国の四川料理を代表するスープ



326 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
食べる酸辣湯(サンラータン)スープ
250g×2 **648円**(税込) **700円**(税別)
唐辛子やコショウの辛味と、酢やトマトの酸味が調和したバランスの良い味に仕上げました。解凍後、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**昔ながらの
定番中華ちまき**



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

**牛肉のコクと野菜の旨みが
溶け込んだ濃厚ソース**



328 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上/乳・麦**
コクと旨みのビーフシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
国産牛を柔らかく仕上げ、じゃがいもとにんじんの食感を出しました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**ご飯のおかずとしてだけでなく、
パスタソースとしても**



329 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎365日以上**
鶏もも肉のトマトソース煮
110g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉にんにくとハーブをかきさせた濃厚なトマトソースで味付けをしました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**やさしい味わいの
クリーミーなソース**



330 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎273日以上/乳・麦**
鶏もも肉と3種野菜のクリームシチュー
150g **398円**(税込) **430円**(税別)
鶏肉に、ソースと一緒に炊き込んで柔らかく仕上げたにんじん、じゃがいもで仕上げました。袋のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

温めるだけで
おいしい牛丼に



原材料 / 近江牛(滋賀県)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

331 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **560円(605円)**
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

身はやわらかく
甘辛い味付け



原材料 / 近江牛(滋賀県)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

332 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしぐれ煮
180g **380円(410円)**
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

旨みたっぷりの
スープがじゅわっと♪



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

333 **冷蔵** **G**調味料
カインズ(香港第一) ◎180日以上/豆・麦
小籠包
25g×8個 **450円(486円)**
国産豚をベースとした具材を国産小麦粉を使った特製の皮で包みました。冷凍のまま蒸してください。〔GMO飼料不分別〕



334 **冷凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
お弁当用豆腐肉団子(タレ付)
115g×2 **338円(365円)**
国産大豆100%の脱水豆腐に鶏肉・野菜を加えて小さな肉団子を作りました。〔鶏GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕



335 **冷凍** **G**不使用
大進食品(新サカイヤフーズ) ◎365日/豆・麦
A mom 学校帰りのコロッケ
60g×5個 **380円(410円)**
北海道八雲産の男爵芋の旨味をいかし、お母さんの手作りコロッケに近づけました。冷凍のまま、揚げてください。



336 **冷凍** **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〕



340 **冷凍** **G**不使用
カインズ(岡田食品) ◎365日/豆・麦・米
ファミリーシューマイ
通常本体 **610円** **598円(646円)**
国産豚肉・鶏肉と国産野菜を使ったシューマイがたっぷり30個入り。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



341 **冷凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
五目寿司の素
200g(2合用) **430円(464円)**
ごぼうやれんこんなどの野菜や鶏肉、油揚げを濃縮した鰹だしで味付けしました。〔GMO飼料不分別〕



342 **G**不使用
桜井食品 ◎540日/豆・麦・米・落
ベジタリアンのための野菜カレー
200g **290円(313円)**
国内産の野菜をたっぷり使用して作ったレトルトカレーです。動物性原料不使用で酸味と深みのある味に仕上げました。



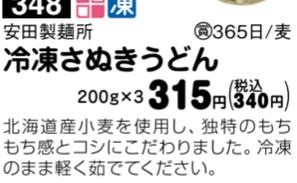
343 **冷凍** **G**調味料
美雷 ◎180日/卵・麦
関西風お好み焼き
2枚(320g) **498円(538円)**
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、豚肉、天玉を加え、鰹だしをきかせました。〔豚、卵GMO飼料不分別〕



344 **冷凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円(205円)**
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍しました。コーンスープなどに。



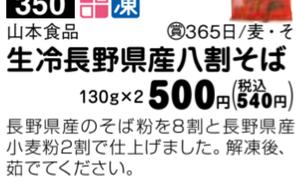
345 **冷凍** **G**不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円(340円)**
北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



348 **冷凍**
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。冷凍のまま軽く茹でてください。



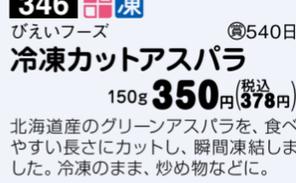
349 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
生うどん太麺
130g×2 **200円(216円)**
国産小麦農林61号自家製粉100%使用の、昔ながらのコクのある麺です。



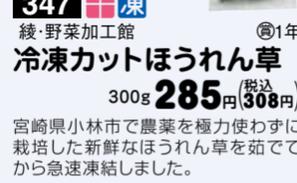
350 **冷凍**
山本食品 ◎365日/麦・そ
生冷長野県産八割そば
130g×2 **500円(540円)**
長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



351 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 醤油
120g×2 **310円(335円)**
国産小麦粉100%、モンゴル天然かん水使用、無添加スープ付きです。



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



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



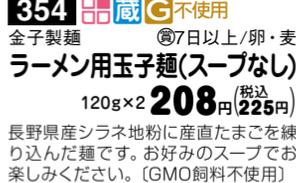
352 **冷蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460円(497円)**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



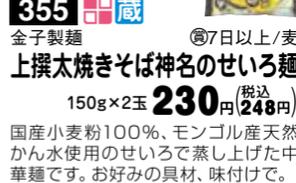
353 **冷蔵** **G**不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460円(497円)**
国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



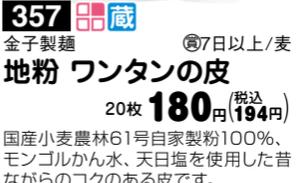
354 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・麦
ラーメン用玉子麺(スープなし)
120g×2 **208円(225円)**
長野県産シラネ地粉に産直たまごを練り込んだ麺です。お好みのスープでお楽しみください。〔GMO飼料不使用〕



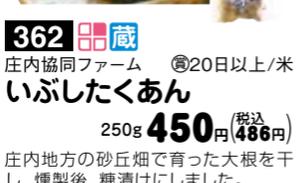
355 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円(248円)**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



356 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円(200円)**
長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



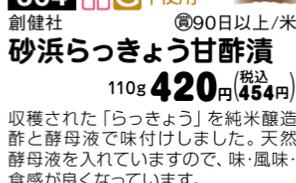
357 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉 ワンタンの皮
20枚 **180円(194円)**
国産小麦農林61号自家製粉100%、モンゴルかん水、天日塩を使用した昔ながらのコクのある皮です。



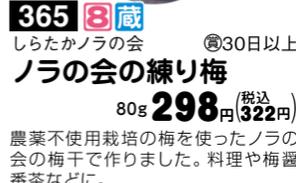
362 **冷蔵**
庄内協同ファーム ◎20日以上/米
いぶしたくあん
250g **450円(486円)**
庄内地方の砂丘畑で育った大根を干し、燻製後、糠漬けにしました。



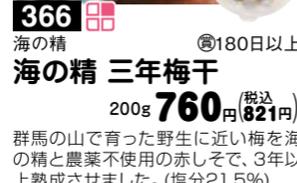
363 **G**不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円(257円)**
国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



364 **G**不使用
創健社 ◎90日以上/米
砂浜らっきょう甘酢漬
110g **420円(454円)**
収穫された「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けしました。天然酵母液を入れていますので、味・風味・食感が良くなっています。



365 **冷蔵**
しらたかノラの会 ◎30日以上
ノラの会の練り梅
80g **298円(322円)**
農業不使用栽培の梅を使ったノラの会の梅干りで作りしました。料理や梅醬番茶などに。



366 **冷蔵**
海の精 ◎180日以上
海の精 三年梅干
200g **760円(821円)**
群馬の山で育った野生に近い梅を海の精と農業不使用の赤しそで、3年以上熟成させました。(塩分21.5%)

愛知県 漬物本舗 道長

ご飯にまぜるだけの
手軽さ



358 **冷蔵**
道長 ◎90日/米
ゆかり寿司のもと
110g **298円(322円)**
豊川市の鈴木慶市さんと高柳義敏さんの赤しそを使用。炊いたご飯3合に、混ぜ込んでください。

寒干しとぬか漬の風味
を生かした甘口たくあん



359 **冷蔵**
道長 ◎90日/米
寒干したくあん
120g **330円(356円)**
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沢庵です。

あとおひきだいちゃん



360 **冷蔵**
道長 ◎30日/麦・米
あとおひきだいちゃん
150g **298円(322円)**
契約栽培大根を使用。3回の漬け直しを行い、大根本来のカリッとした食感を生かしました。

甘口昆布(佃煮)



367 **冷蔵** **G**調味料
仁徳 ◎10日以上/豆・麦
甘口昆布(佃煮)
80g **230円(248円)**
北海道産昆布を醤油と砂糖だけで、じっくり時間をかけて炊き上げた、昆布の旨みたっぷりの佃煮です。

茶漬昆布(佃煮)



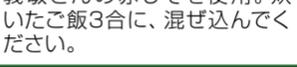
368 **冷蔵** **G**調味料
仁徳 ◎30日/豆・麦
茶漬昆布(佃煮)
80g **270円(292円)**
北海道日高産の昆布と静岡県焼津産のかつお節を合わせ、いりごまを混合し辛口に仕上げました。

黄金でんぶ(佃煮)



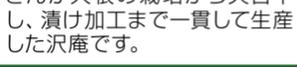
369 **冷蔵** **G**不使用
仁徳 ◎30日/豆・麦
黄金でんぶ(佃煮)
45g **187円(202円)**
スケソウダラを生から特殊加工し、タラ本来の旨みと醤油の香りを引き出し、炊き上げました。

ゆかり寿司のもと



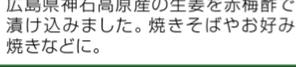
361 **冷蔵**
道長 ◎45日以上
紅しょうが
40g **350円(378円)**
広島県石高高原産の生姜を赤梅酢で漬け込みました。焼きそばやお好み焼きなどに。

北海道産塩赤えんどう豆



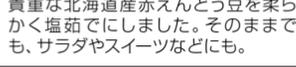
370 **冷蔵**
関商店 ◎9日以上
北海道産塩赤えんどう豆
120g **185円(200円)**
貴重な北海道産赤えんどう豆を柔らかく茹でました。そのままでも、サラダやスイーツなどにも。

北海道産塩赤えんどう豆



371 **冷蔵**
関商店 ◎45日以上
北海金時豆(煮豆)
140g **260円(281円)**
北海道産大正金時豆を粗糖と塩でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

北海紫花豆(煮豆)



372 **冷蔵**
関商店 ◎45日以上
北海紫花豆(煮豆)
125g **260円(281円)**
昔ながらの小釜で粗糖と塩でじっくり煮込んだ、コクのあるしっかりとした、豆の風味が残る昔懐かしい味です。

板わさやうどんなど 気軽に使える蒲鉾!



373 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うろこちゃん蒲鉾(白)
150g **390円**(税込) **421円**

無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。歯ごたえ、旨みにこだわった一品です。〔GMO飼料不分別〕

お手ごろで 大活躍の練り物です!



374 **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) **324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。



375 **蔵** **G**不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚
5枚(150g) **298円**(税込) **322円**

おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



376 **蔵** **G**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) **430円**

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。



377 **蔵** **G**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
117g(3枚) **390円**(税込) **421円**

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ごぼうと練り合わせ揚げました。

とうふと魚の 旨みが生きています



381 **蔵** **G**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) **311円**

北海道産スケソ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。

そのままおやつや 料理素材としてどうぞ!



383 **蔵** **G**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) **529円**

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



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

スケソ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〕



385 **蔵** **G**不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225円**(税込) **243円**

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。



386 **蔵** **G**不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275円**(税込) **297円**

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 のど越しがグセになる♪



389 **蔵** **G**不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
250g **290円**(税込) **313円**

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。

のど越しの良い シコシコとした食感です



390 **蔵** **G**不使用
池谷 ◎10日以上
こんにやくそば
200g **225円**(税込) **243円**

群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を細長い麺状に独自の製法で練り上げました。

391 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円**(税込) **300円** [放] 不検出 <2.1<2.3

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

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

399 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 おぼろ豆腐
330g **348円**(税込) **376円**

直接容器に汲み入れ、水さらしせず急速冷却した風味豊かな出来たて豆腐の味をお楽しみください。 [放] 不検出 <2.1<2.3

398 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **360円**(税込) **389円**

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

おまとも 特価
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花2袋
150g×2袋 通常本体 **598円**(税込) **646円**

たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにやくを使用。

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

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

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

400 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎6日/豆
丸和のごま入寄せ豆腐
200g 通常本体 **200円** **190円**(税込) **205円**

豆乳の濃度が高く、ごまの香りがやさしく口に広がる、ごま入りの上品な寄せ豆腐です。

412 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米
たけのこ入りうの花2袋
150g×2袋 通常本体 **598円**(税込) **646円**

たけのこの食感が楽しめる、季節限定のうの花料理です。国産の大豆と野菜、こんにやくを使用。

411 **蔵** **G**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) **410円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

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

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

おまとも 特価
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込) **178円**

397 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **180円**(税込) **194円**

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。

405 **蔵** **G**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) **232円**

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。

410 **蔵** **G**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) **410円**

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

413 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎15日/豆
丸和の豆乳
300ml **200円**(税込) **216円**

国産大豆100%、消泡剤無添加で、一般の豆乳と比べると12%と濃度が高く、甘味のある、飲みやすい豆乳です。

フライパン等でカリッと焼いて♪
堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさっと一度揚げた、ジューシーな生揚げです。煮物などに。

5種類の美味しさが入った贅沢な厚揚げ♪
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。

403 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 生あげ
230g(2枚) 通常本体 **335円** **320円**(税込) **346円**

404 **蔵** **G**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) **248円**

409 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円**(税込) **320円**

生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

407 **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**

野菜の自然の甘味がおいしい季節のがんもです
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。

焼いても煮てもおいしい季節限定品
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。

406 **蔵** **G**不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 一口がんも
5ヶ **348円**(税込) **376円**

厳選された材料を使った一口サイズのがんもどきです。

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

409 **蔵** **G**不使用
丸和食品 ◎7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円**(税込) **320円**

生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

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

肉厚でふっくら柔らかい油揚げをこだわり調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

**カップ入りだから
そのままOK**



415 **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)

416 **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。

417 **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。

420 **蔵** **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
家族納豆国産小粒カップ
40g×3 **143円**(税込)
(タレ、カラシ無) **154円**(税込)
国産小粒大豆を使用。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。

421 **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)
国産の大豆と小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。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、魚醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)

414 **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。

418 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **◎9日/豆・麦・米**
登喜和遊作納豆(小粒)
80g **210円**(税込)
タレ・カラシ付 **227円**(税込)
茨城県の契約農家が栽培した小粒大豆(農薬不使用)を天然経木に仕込み、燻煙炭火造りで熟成発酵させました。
〔放〕不検出<1.0<1.0(大豆)

419 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 **◎15日以上/豆・米**
黒大豆テンペ
100g **350円**(税込)
黒大豆の旨味と有効成分(アントシアニン、食物繊維など)が含まれています。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。

小さなお子さまにも食べやすい♪
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。

蔵 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
ひきわり納豆カップ
422 **蔵**
30g×2 **95円**(税込)
(タレ、カラシ無) **103円**(税込)

423 **W規格** **蔵**
30g×2×2 通常本体 **175円**(税込)
(タレ、カラシ無) **190円**(税込)

納豆本来の味をお届けします
北海道産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室で炭火製法でじっくり時間をかけて熟成させました。

424 **蔵** **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
三折 中粒納豆
80g×2 **200円**(税込)
(タレ、カラシ無) **216円**(税込)



デニッシュハウスの人気パンが入ってる!

岩塩の風味がおいしい **ソルトバケット**



ソルトバケット1本、酵母メロンパン1個、シナモンレーズン1個【乳製品・卵GMO飼料不分別】

444 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/卵・乳・麦・米**
デニッシュハウスAセット
3種 **500円**(税込)
540円(税込)

425 **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**(税込)
281円(税込)

429 **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)
389円(税込)

430 **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)
432円(税込)

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

426 **蔵**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
角食パン6枚切
1斤(6枚) **298円**(税込)
322円(税込)

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

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

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

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

428 **蔵**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(石臼挽全粒粉)6枚切
1斤(6枚) **350円**(税込)
378円(税込)

441 **蔵**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
ウォールナツレーズン
1個 **380円**(税込)
410円(税込)

442 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/麦・米**
田舎パン(トマト&オリーブ)
1個(約90g) **310円**(税込)
335円(税込)

436 **蔵**
サンタハウス **◎6日/麦**
コンプレ(パン)
1個 **250円**(税込)
270円(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

437 **蔵**
サンタハウス **◎6日/麦**
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 **330円**(税込)
356円(税込)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

435 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎5日/麦・米**
素焼きパン
1個 **510円**(税込)
551円(税込)

440 **蔵**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・麦・米**
塩フランス
3個 **380円**(税込)
410円(税込)

443 **蔵**
デニッシュハウス **◎2日/乳・麦・米**
よもぎあんぱん
1個 通常本体 **190円**(税込)
205円(税込)

445 **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)
308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】

438 **蔵**
サンタハウス **◎6日/麦**
レーズンバタール(パン)
1本 **327円**(税込)
353円(税込)
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

439 **蔵**
サンタハウス **◎5日/乳・麦・え**
ピリ辛ピザ
1個 **360円**(税込)
389円(税込)

446 **蔵** **G不使用**
ムソー **◎270日以上**
国産いちごジャム
200g **540円**(税込)
583円(税込)
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

447 **蔵** **G不使用**
創健社 **◎180日以上**
国内産ブルーベリージャム
200g **480円**(税込)
518円(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

449 **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)

436 **蔵**
サンタハウス **◎6日/麦**
コンプレ(パン)
1個 **250円**(税込)
270円(税込)
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

437 **蔵**
サンタハウス **◎6日/麦**
ナッツライ(ライ麦パン)
1個 **330円**(税込)
356円(税込)
国産小麦粉、ライ麦粉(海外有機認証)、天日塩、天然酵母、クルミ

435 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎5日/麦・米**
素焼きパン
1個 **510円**(税込)
551円(税込)

440 **蔵**
おかべや天然パン工房 **◎4日/乳・麦・米**
塩フランス
3個 **380円**(税込)
410円(税込)

441 **蔵**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
ウォールナツレーズン
1個 **380円**(税込)
410円(税込)

442 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/麦・米**
田舎パン(トマト&オリーブ)
1個(約90g) **310円**(税込)
335円(税込)

445 **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)
308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】

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

446 **蔵** **G不使用**
ムソー **◎270日以上**
国産いちごジャム
200g **540円**(税込)
583円(税込)
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

447 **蔵** **G不使用**
創健社 **◎180日以上**
国内産ブルーベリージャム
200g **480円**(税込)
518円(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

449 **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)

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】

445 **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)
308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】

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

446 **蔵** **G不使用**
ムソー **◎270日以上**
国産いちごジャム
200g **540円**(税込)
583円(税込)
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

447 **蔵** **G不使用**
創健社 **◎180日以上**
国内産ブルーベリージャム
200g **480円**(税込)
518円(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

449 **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)

445 **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)
308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】

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

446 **蔵** **G不使用**
ムソー **◎270日以上**
国産いちごジャム
200g **540円**(税込)
583円(税込)
ジャムに適した国産いちご、ストレータイプのオーガニックレモン果汁を使用し、甘さ控え目に仕上げました。

447 **蔵** **G不使用**
創健社 **◎180日以上**
国内産ブルーベリージャム
200g **480円**(税込)
518円(税込)
甘さ控えめの糖度50度。素材の持ち味を大切にしました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみください。

448 **蔵**
かまか商店 **◎6ヶ月/落**
ソフトピーナツバター
85g **470円**(税込)
508円(税込)
国内産のピーナツを100%使用した、無糖仕上げのソフトタイプです。好みに甘みを加えてご利用ください。

449 **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)



白い黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

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

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

着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

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

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



105 秋川牧園 / 卵

秋川牧園の卵 10個

10個 (S~Lサイズ) **400** (税込) 円 (432)

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



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 **495** (税込) 円 (535)

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

1ℓ **260** (税込) 円 (281)

108 よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込) 円 (289)

109 よつ葉低脂肪牛乳

1ℓ **235** (税込) 円 (254)

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



木次乳業 ◎6日/乳

110 ブラウンスイス牛乳

500ml **215** (税込) 円 (232)

111 山地酪農牛乳

1ℓ **398** (税込) 円 (430)

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

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳

103 よつ葉ミルクコーヒー

200ml **105** (税込) 円 (113)

104 1000ml **270** (税込) 円 (292)

(放) 不検出 <0.9<1.0

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

木次乳業 ◎8日/乳

105 木次カフェオレ

500ml **180** (税込) 円 (194)

106 1ℓ **300** (税込) 円 (324)

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〕

函南東部農協 ◎13日/乳

107 飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込) 円 (211)

108 1000ml **330** (税込) 円 (356)

(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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〕

よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

109 よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g **160** (税込) 円 (173)

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〕

よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

109 よつ葉シュレッドチーズ

250g **485** (税込) 円 (524)



原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎16日/乳

110 よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245** (税込) 円 (265)

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



よつ葉乳業 ◎18日/乳

111 よつ葉とろとろなめらかヨーグルト

400g **245** (税込) 円 (265)

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



函南東部農協 ◎10日/乳

112 丹那全乳ヨーグルト

500g **275** (税込) 円 (297)

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

113 よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g **145** (税込) 円 (157)

香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお愉しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕



函南東部農協 ◎120日/乳

114 南箱根のゴーダチーズ

200g **1220** (税込) 円 (1318)

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな味が特長。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)



函南東部農協 ◎21日/乳

115 南箱根のさけるチーズ

90g **640** (税込) 円 (691)

モッツアレラチーズをもっと手軽に楽しめる、手でさいて食べるタイプです。おつまみにもどうぞ。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

116 よつ葉クリームチーズ200g

200g **450** (税込) 円 (486)

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〕



函南東部農協 ◎150日/乳

117 南箱根の厳選バター

180g **810** (税込) 円 (875)

丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まるやかでクリーミーなバター。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

118 パンに美味しいよつ葉バター

100g **260** (税込) 円 (281)

バターをホイップし、バターよりも柔らかく仕上げた、程好い塩味とミルクの風味が特長のバター。〔GMO飼料不分別〕



よつ葉乳業 ◎9日/乳

119 よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込) 円 (391)

乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。〔GMO飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.5<1.7

千葉県 三芳村ままい研究会



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

475 白米 5kg **2300** (税込) 円 (2484)

476 玄米 5kg **2200** (税込) 円 (2376)

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

477 白米 2kg **1050** (税込) 円 (1134)

478 白米 5kg **2580** (税込) 円 (2786)

479 玄米 5kg **2480** (税込) 円 (2678)

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

480 白米 5kg **3300** (税込) 円 (3564)

481 玄米 5kg **3200** (税込) 円 (3456)

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

482 白米 5kg **2700** (税込) 円 (2916)

483 五分米 5kg **2700** (税込) 円 (2916)

484 玄米 5kg **2500** (税込) 円 (2700)

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

485 白米 5kg **3500** (税込) 円 (3780)

486 玄米 5kg **3300** (税込) 円 (3564)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

山形県 おきたま興農舎



おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

487 白米 2kg **1530** (税込) 円 (1652)

488 白米 5kg **3650** (税込) 円 (3942)

489 玄米 2kg **1465** (税込) 円 (1582)

490 玄米 5kg **3500** (税込) 円 (3780)

山形県高畠町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

宮城県 黒澤重雄



黒澤さんのひとめぼれ JAS

495 白米 5kg **3500** (税込) 円 (3780)

496 七分米 5kg **3500** (税込) 円 (3780)

497 玄米 5kg **3280** (税込) 円 (3542)

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



おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

491 白米 2kg **1650** (税込) 円 (1782)

492 白米 4.5kg **3500** (税込) 円 (3780)

493 玄米 2kg **1570** (税込) 円 (1696)

494 玄米 4.5kg **3380** (税込) 円 (3650)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他

5月4日 太陽食品 ◎60日以上

180506 国産はとむぎ 炊飯器用

200g **630** (税込) 円 (680)

5月4日 太陽食品 ◎60日以上

180518 国産はとむぎ粒

250g **919** (税込) 円 (993)

5月4日 太陽食品 ◎60日以上

180520 国産はとむぎ粉末

220g **840** (税込) 円 (907)

5月4日 太陽食品 ◎60日以上

180531 国産はとむぎほうじ粉末

150g **840** (税込) 円 (907)

大豆工房おらが ◎30日以上/米

180567 うれしいぬか床

500g **713** (税込) 円 (770)

180543 (小) 500g **713** (税込) 円 (770)

180555 (大) 1kg **1300** (税込) 円 (1404)

しらたかノラの会 ◎10日/米

180567 ノラの会の生こうじ

600g **700** (税込) 円 (756)

しらたかノラの会のお米を使い、手作業丁寧に仕上げました。塩こうじや甘酒づくりに。

**3つの味が楽しめる
人気商品!**



原材料/黄[うるち米、砂糖、人参、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、こま、食塩]白[うるち米、砂糖、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、いんげん豆、砂糖、くるみ、みぞ緑]うるち米、砂糖、蓬、麦芽水飴、小麦、山芋、澱粉、小豆、砂糖、還元水飴、食塩

498 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 1年/豆・麦・米
芽吹き屋三色だんご
4本(180g) **430**円(税込464円)

にんじん(黒こま餡)白(くるみ餡)よもぎ(小豆餡)のだんごが楽しめます。



499 **凍** **G**不使用
岩手阿部製粉 365日/豆・麦・米
芽吹き屋田舎風みたらしだんご
5本(200g) **390**円(税込421円)



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

ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)



501 **凍** **G**不使用
創健社 120日/米
ポテトチップスうすしお味
60g **160**円(税込173円)



502 **凍** **G**不使用
サンコー 60日/麦・米・え
海草スナック
55g **240**円(税込259円)

馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、えび、ワカメ、アオサ、砂糖(粗糖)、食塩、ひじき、ハトムギ粉末、白すりごま、酵母エキス

お子様におすすめ♪

香料を使用していないので
優しい風味が特徴です



503 **凍** **G**不使用
花田食品 90日
くれーぶるミニ
45ml×8本 **398**円(税込430円)

国産のぶどう果汁とりんご果汁を使用。ミックスすることでぶどうの渋みを抑え、小さいお子様にも飲みやすくなっています。

すっきりした味わいで、りんご本来のやさしい甘さを感じられます



504 **凍** **G**不使用
花田食品 90日以上
りんごちゃんミニ
45ml×8本 **390**円(税込421円)

国内産のりんご果汁100%使用しております。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は一切使用しておりません。

りんごとぶどう、2種類の味が楽しめるアソートタイプ



505 **凍** **G**不使用
花田食品 90日以上
りんごちゃん&くれーぶる
90ml×5本(りんご3本、ぶどう2本) **440**円(税込475円)

国内産のりんごとぶどう果汁100%使用。砂糖、保存料、香料、酸味料、着色料等の添加物は使用しておりません。

初夏の定番おやつ
冷やしてさらに美味しく!



506 **凍** **G**調味料
糀屋 90日
フルーツみつ豆
500g **278**円(税込300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。

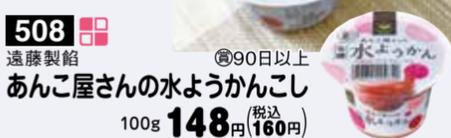
ほっこりとした小豆の食感が楽しめる
水ようかんです



507 **凍** **G**不使用
遠藤製粉 90日以上
あんこ屋さんの水ようかん小倉
100g **148**円(税込160円)

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

みずみずしいこしあんの風味



508 **凍** **G**不使用
遠藤製粉 90日以上
あんこ屋さんの水ようかんこし
100g **148**円(税込160円)

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



509 **凍** **G**不使用
久保田食品 90日
バニラアイスクリーム2個
110ml×2 **380**円(税込410円)

マダガスカル産の最高級バニラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]



510 **凍** **G**不使用
久保田食品 90日
チョコレートアイスクリーム2個
110ml×2 **390**円(税込421円)

ベルギー産のクーベルチュールチョコレート、北海道産の牛乳や生クリームを使用。クリーミーな口あたりに仕上げました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]



511 **凍** **G**不使用
久保田食品 90日
バナナアイスクリーム2個
110ml×2 **390**円(税込421円)

有機バナナ、北海道産ビートグラニュー糖を使用し、おいしいアイスに仕上げました。[卵・乳製品GMO飼料不分別]

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

工夫次第で
アレンジが広がります



514 **凍** **G**不使用
ネオファーム 6ヶ月
サラダに美味しいナッツ3袋
70g 通常本体×3 **1080**円(税込1166円)

サラダのトッピングやお菓子作りの材料にもご利用ください。



515 **凍** **G**不使用
ネオファーム 6ヶ月
500g割れカシューナッツロースト
500g **1900**円(税込2052円)



517 **凍** **G**不使用
ネオファーム 6ヶ月
ドライマンゴー
70g **468**円(税込505円)



516 **凍** **G**不使用
ネオファーム 6ヶ月
干しブルーベリー(種抜き)
120g **458**円(税込495円)



518 **凍** **G**不使用
ネオファーム 6ヶ月
殻むきクルミ
60g **435**円(税込470円)

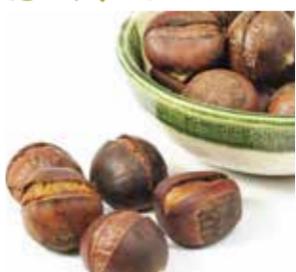
うの花と小麦粉を練りあげ
カリッと香ばしく揚げました



519 **凍** **G**不使用
井桁屋製菓 90日/豆・麦
きらず揚げしお
160g **298**円(税込322円)

おからで作ったお菓子の定番。歯ごたえがあり、噛めば噛むほど甘みが広がる風味豊かなおからの菓子です。

皮が割れてて
たべやすい!



520 **凍** **G**不使用
丸成商事 180日
有機楽栗
120g **370**円(税込400円)

中国河北省の甘栗の産地で有機栽培された天津甘栗を、有機JAS規格の認定工場一粒ずつ手作業で切れ目を入れて焙煎しました。

さまざまな手作り
和菓子に最適です



521 **凍** **G**不使用
関商店 6ヶ月以上
北海道十勝 ねりあん
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ねりあんです。

とまらない美味しさ!
かまか商店の落花生



創業百余年、かまかでは、初代嘉兵衛からの「おいしい豆で楽しい生活」をモットーに、特に「楽花生」と名づけ、創業以来香ばしく緑起のよい豆をお届けいたします。



522 **凍** **G**不使用
かまか商店 4ヶ月/落
かまかのさや無し落花生
115g **700**円(税込756円)



523 **凍** **G**不使用
かまか商店 4ヶ月/落
そぼく豆(無塩)
115g **700**円(税込756円)



524 **凍** **G**不使用
かまか商店 4ヶ月/落
かまかのさや付き落花生
180g **1050**円(税込1134円)

ナチュラルド本舗

ヨーグルトとマンゴーの組み合わせ
が爽やかな夏向きのロールケーキ



525 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 30日/卵・乳・麦
マンゴーロール
1本(220g) **920**円(税込994円)

フィリングにマンゴーと相性の良い、ヨーグルト、生クリームを混ぜ、マンゴーでシロップを作って表面にも塗りました。

かぼちゃの風味と滑らかな口当たりが自慢のプリンです



526 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 30日/卵・乳・麦
かぼちゃプリン
60g×3個 **670**円(税込724円)

ジャムやフルーツとあわせて軽食、朝食にもおすすめです



527 **凍** **G**不使用
ナチュラルド本舗 30日/豆・麦
豆乳のスコーン
約35g×3 **324**円(税込350円)

静岡県藤枝市 水車むら農園

すっきりとした味の中に、適度な渋味があります。静岡県藤枝市の無農薬・無化学肥料栽培のお茶を使っています。

煎茶みどりと同じ原料の茶葉は、もちろん無農薬・無化学肥料栽培。高貴な香りが身に付きます。

秋田県有機玄米を無農薬煎茶と混ぜました。玄米の香ばしい香りと、煎茶のおすがしさをあわせてお楽しみください。

528 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら やぶきたみどり
100g **933**円(税込1008円)

529 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら ほうじ茶
200g **848**円(税込916円)

530 水車むら農園(静岡県) ◎1年/米
水車むら 玄米茶
200g **648**円(税込700円)

静岡県藤枝市で、無農薬・無化学肥料栽培されたお茶を使用。在来種とやぶきたをブレンドしました。

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

静岡県藤枝市で農薬・化学肥料不使用栽培の二番茶葉で作ったリーフタイプの紅茶です。ほのかな甘みを感じられる美味しさです。

531 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら せとやみどり
100g **648**円(税込700円)

532 水車むら農園(静岡県) ◎180日以上
水車むら 水出し煎茶ティーバッグ
5g×20 **420**円(税込395円)

533 水車むら農園(静岡県) ◎1年
水車むら 紅茶 セタ
100g **600**円(税込648円)

538 プレスオールターナティブ ◎12ヶ月
烏龍茶ティーバッグ
5g×12 **638**円(税込689円)

541 創健社 ◎180日以上/米
黒あまざけ
720ml **950**円(税込1026円)

542 創健社 ◎180日以上/米
シークワーサー黒あまざけ
500ml **950**円(税込1026円)

539 プレスオールターナティブ ◎1年
ココア(無糖)
130g **600**円(税込648円)

540 プレスオールターナティブ ◎1年
パウリーニョコーヒー粉
200g **850**円(税込918円)

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

冷やしていつでも

甘みが強く香りのよいジュースです

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます

534 味楽園 ◎6ヶ月以上
有機ざくろジュース
140ml **265**円(税込286円)

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

536 ナガノトマト ◎75日以上
国産ふじりんご100
125ml×3 **317**円(税込342円)

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

547 創健社 ◎150日以上
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

548 ムソー ◎4ヶ月以上
さらつや美人番茶
500ml **150**円(税込162円)

180622 末廣酒造 ◎90日以上/米・そば
蕎麦の酒
300ml **400**円(税込440円)

180646 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ赤
720ml **1630**円(税込1793円)

180660 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ口ゼ
720ml **1630**円(税込1793円)

180658 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ白
720ml **1630**円(税込1793円)

180592 ヤマキ ◎6ヶ月
直送・神泉水
2ℓ×6本 **2171**円(税込2345円)

549 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)

180609 末廣酒造 ◎90日以上/米
まっごり風清酒 春玉の白
330mlアルコール8度以上9度未満 **390**円(税込429円)

180671 ヤッホーブルーイング / 麦
3本小麦のビール
350ml×3本 **775**円(税込853円)

180683 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)

180666 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ赤
720ml **1630**円(税込1793円)

180695 エコ・グリーン
アイゲン固型石けん
195g **180**円(税込198円)

180701 自然丸
自然丸の手作りマルセル
500g **378**円(税込416円)

180749 ボトル
お肌のための洗濯用液体せっけん
1100ml **655**円(税込721円)

180841 ハイム化粧品
石けんはみがき
140g **440**円(税込484円)

180750 ボトル
食器洗いせっけんスプレー
350ml **300**円(税込330円)

180798 ミヨシ石鹸
暮らしの重曹せっけん泡スプレー詰替用
230ml **195**円(税込215円)

180804 ボトル
泡のせっけんシャンプー
500ml **880**円(税込968円)

180828 ボトル
ミヨシ弱酸性リンス
500ml **880**円(税込968円)

180774 ボトル
泡のハンドソープ
250ml **350**円(税込385円)

180853 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)

180889 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **350**円(税込385円)

180890 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

180816 詰替
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170**円(税込187円)

180713 エコ・グリーン
アイゲン粉せっけん
2kg **750**円(税込825円)

180725 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)

180877 丸富製紙
モーリティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

180865 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)

180890 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

やっぱりみそ汁!



550 蔵 G不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

551 蔵 G不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆
御用蔵麦みそ
1kg **930**円(税込) **1004**円

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。

不使用 B
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

554 蔵
360ml **270**円(税込) **292**円

555 蔵
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。

558 蔵
近藤醸造 ③360日以上/豆・麦・米
めんつゆ

1ℓ **765**円(税込) **826**円

麺にかけてまぜるだけ バリエーションは無限大!

チキンとポークのkokouと うま味を涼味で♪



原材料/水あめ(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、畜肉エキス(ポーク、チキン)、砂糖、食塩、ポークオイル、でん粉、酵母エキス、香味油、魚貝エキス、醸造酢、しょうが汁、野菜エキス、ガーリックパウダー、香辛料/アルコール

559 蔵
チョーコー醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆ冷やしちゃんぽん風

30g×3袋 **250**円(税込) **240**円(259円)

長崎の醤油・味噌蔵元「チョーコー」が作り上げた本場仕込みのちゃんぽん風白湯めんつゆ。〔GMO飼料不分別〕

特



560 蔵
チョーコー醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆさっぱりゆず

30g×3袋 **250**円(税込) **240**円(259円)

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油と高知県産ゆず果汁使用。うどんやそうめん、パスタにどうぞ。

特



561 蔵
チョーコー醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
まぜるめんつゆこってりしょうゆ

30g×3袋 **250**円(税込) **240**円(259円)

麺に混ぜるタイプのめんつゆ。丸大豆醤油をベースに長崎県産焼き飛魚(あご)使用。うどんやそうめん、中華麺にどうぞ。

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。

552 蔵
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵玄米みそ

1kg **998**円(税込) **1078**円



553 蔵
しらたかノラの会 ⑨90日/豆・米
ノラの会の手造り二年味噌

500g **350**円(税込) **378**円

農業・化学肥料不使用で作った大豆に、自家製の糶で味噌を仕込んだ米糶味噌を、二年熟成させました。

自然農法の大豆、小麦、原塩を使用し、大樽で1年半〜2年じっくり熟成発酵させた、塩分が約半分の減塩しょうゆです。

557 蔵
ヤマヒサ ①1年/豆・麦
減塩しょうゆ

500ml **810**円(税込) **875**円

農業不使用栽培国内産丸大豆・丸小麦を主原料に、杉樽熟成の天然醸造醤油です。色合いを大切にしたいお料理に。

556 蔵
ヤマヒサ ⑨9ヶ月以上/豆・麦
頑固なこだわり醤油うす口

720ml **937**円(税込) **1012**円

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

562 蔵
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
ゆずぼん酢

360ml **500**円(税込) **540**円

もっと気軽にお酢料理を食卓に!

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

563 蔵
創健社 ③3年/米
越前小京都の有機純米酢

500ml **380**円(税込) **410**円

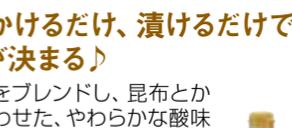
旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる♪

米酢とりんご酢をブレンドし、昆布とかつおのだしを合わせた、やわらかな酸味とまろやかな味わいの合わせ酢です。

蔵
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米
カンタン八芳酢

564 蔵
360ml **410**円(税込) **443**円

565 蔵
900ml **840**円(税込) **907**円



566 蔵
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。



567 蔵
創健社
さらさら粗糖

200g **215**円(税込) **232**円

独自製法で粉碎した溶けやすく使いやすいさらさら・粉末タイプのまろやかで上品な甘みの粗糖です。



568 蔵
青い海
沖縄の塩(シママス)

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。

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。

576 蔵
平田産業 ②270日以上
一番搾り純正なたね油

1250g **712**円(税込) **769**円

青い海
沖縄の海水塩 美ら海育ち

250g **430**円(税込) **464**円

570 蔵
シンコー食品 ③365日
塩コショー 詰替え用

200g **278**円(税込) **300**円

しらたかノラの会 ⑥60日/米
ノラの会の塩こうじ

160g **284**円(税込) **307**円

しらたかノラの会の麹を使用し、手作業で丁寧に仕上げました。

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました。

572 蔵
角谷文治郎商店 ⑩12ヶ月/米
三州三河みりん

700ml **1000**円(税込) **1100**円

澤田酒造 ③365日/米
特選 料理用自然酒

720ml **857**円(税込) **943**円

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

573 蔵
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒

500ml **710**円(税込) **767**円

味の醸造 ①1年/米
味の母(醸酵調味料)

720ml **780**円(税込) **842**円

昔ながらの製法で青森県産の菜種を丁寧に搾った無添加圧搾一番搾りの油です。独自の風味を味わってください。

蔵
ヤマキ食品 ①1年
国産なたね油

577 (大) 蔵
1650g **1750**円(税込) **1890**円

578 (小) 蔵
540g **646**円(税込) **698**円

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ぷりかけてどうぞ。

584 蔵
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米
中濃ソース

300ml **310**円(税込) **335**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。

581 蔵
ファームランドトレーディング ①18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

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。

586 蔵
高橋ソース ⑨9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。

広島産のかきから作った逸品。もちろん無添加



587 蔵
ナガノトマト ①1年以上
長野県産ケチャップ

240g **580**円(税込) **626**円

長野県の契約農家の方々が愛情込めて大切に育てた完熟トマトを使用したまろやかなケチャップ。

鶏やホタテのうまみと唐辛子の辛味が決め手!



583 蔵
光食品 ①1年6ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ オイスターソース

115g **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。〔GMO飼料不分別〕

玉締めしぼり胡麻油(大)

580 蔵
松本製油 ②2年
450g **1060**円(税込) **1145**円

579 蔵
創健社 ②2年
べに花油

600g **920**円(税込) **994**円

イタリア産完熟トマトをふんだんに使用し、バジルの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックトマトソースです。

588 蔵
ナガノトマト ⑥6ヶ月以上
トマトのソーストマト&バジル

390g **350**円(税込) **378**円

イタリア産完熟トマトをふんだんに使用し、バジルの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックトマトソースです。

589 蔵
ナガノトマト ⑥6ヶ月以上
トマトのソーストマト&ガーリック

390g **350**円(税込) **378**円

イタリア産完熟トマトをふんだんに使用し、ガーリックの味わいを効かせたイタリア仕込みのオーガニックトマトソースです。

大分県久住高原の元気な放し飼いの鶏の卵と、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〕

590 蔵
創健社 ⑥6ヶ月/卵
有精卵マヨネーズ(チューブ)

300g **350**円(税込) **378**円

みよし村の平飼いの有精卵、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〕

591 蔵
ななこさの郷 ⑥6ヶ月/卵
松田のマヨネーズ・みよし村

300g **440**円(税込) **475**円

富貴食研 ③3ヶ月以上/卵・米
有精卵タルタルソース

155g **540**円(税込) **583**円

国産の西洋きゅうりのピクルスと自家製たまねぎピクルスを使用。甜菜糖と天日塩でマイルドに仕上げられています。〔卵GMO飼料不分別〕

592 蔵
創健社 ⑨90日以上/卵
有精卵クリームチルドレッシング

180ml **350**円(税込) **378**円

九州久住高原で平飼いされた鶏の卵を使ったマイルド&スパイシーなメキシカンテイストのドレッシングです。〔卵GMO飼料不分別〕

594 蔵
創健社 ⑨90日以上/卵
有精卵クリームチルドレッシング

180ml **350**円(税込) **378**円

九州久住高原で平飼いされた鶏の卵を使ったマイルド&スパイシーなメキシカンテイストのドレッシングです。〔卵GMO飼料不分別〕

593 蔵
創健社 ⑩180日以上/豆・麦
トマト&オニオンドレッシング

150ml **428**円(税込) **462**円

えごま油を使用し、風味豊かなりんご酢と有機ぶどう酢をあわせたトマトと玉ねぎのドレッシングです。

25種類以上のオリジナルブレンドスパイス、直火焙煎した国内産小麦粉、有機べに花油など植物性素材のみで仕上げた本格的なカレーパウダーです。甘口にはリンゴ、マンゴー、パイナップル、パイナップル果汁を使いやさしい甘さに仕上げられています。

582 蔵
せいふてい ⑩12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〕

グラタン、ドリア、スパゲティソース、クリームコロッケなど、溶かすだけで簡単に作れます。〔GMO飼料不分別〕

595 蔵
創健社 ②270日/豆・麦
植物素材の本格カレー

596 蔵
創健社 ②240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソースルウ

150g **280**円(税込) **302**円

597 蔵
創健社 ②240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソースルウ

150g **280**円(税込) **302**円

598 蔵
せいふてい ②240日/乳・豆・麦・米
ホワイトソースルウ

150g **280**円(税込) **302**円

600 **G不使用**
創健社 **◎540日以上/豆・麦**
いわし味付缶
100g **290円(税込)**
(固形量70g) **313円**
西日本で水揚げされたいわしを、丸大豆本醸造醤油と粗糖のみでまろやかに味付けしました。

601 **G不使用**
創健社 **◎540日以上/豆・麦**
さば味付缶
190g **278円(税込)**
(固形量140g) **300円**
西日本で水揚げされたさばを本醸造醤油、鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

602 **G不使用**
創健社 **◎540日以上**
さば水煮缶
190g **268円(税込)**
(固形量140g) **289円**
西日本で水揚げされたさばを、南イタリヤ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。

603 **G不使用**
創健社 **◎360日以上/豆・麦**
愛媛の無塩せきコンビーフ
80g **840円(税込)**
907円
愛媛県産牛肉を100%使用した発色剤を使用していない、肉本来の食感、風味を活かしたコンビーフです。

609 **G不使用**
桜井食品 **◎180日/豆・麦・米**
ベジタリアンのためのラーメン味噌
100g **145円(税込)**
157円
植物性原料のみを使用した、ベジタリアンのためのラーメンです。野菜と発酵調味料で旨みとコクを出しました。

もちもちノンフライ麺使用♪
おまとも特価
原材料/麵(国産小麦粉、でん粉、食塩、モンゴルかんすい)、豆乳粉末、酵母エキス、食塩、デキストリン、砂糖、粉末ごま油、野菜粉末、白りごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油

604 **G不使用**
伊藤食品 **◎3年/米**
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円(税込)**
778円
太平洋産のキハダまぐろをフレック状にし、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。

605 **G不使用**
三育フーズ **◎2年/豆・麦**
グルテンバーガー
215g **325円(税込)**
351円
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物油、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

606 **G不使用**
更別食品 **◎1年以上**
もろこし畑・ホール
180g **220円(税込)**
(固形量125g) **238円**
北海道で収穫後すぐに加工した鮮度抜群のホールです。自然本来の甘み、香り、味が楽しめます。

607 **G不使用**
ムソー **◎3年**
有機ダイストマト
400g **330円(税込)**
356円

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

610 **G不使用**
桜井食品 **◎6ヶ月/豆・麦**
しおらーめん
99g **140円(税込)**
151円
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付きです。[GMO飼料不分別]

611 **G不使用**
創健社 **◎3ヶ月以上/豆・麦**
ベジとんこつ風ラーメン
100g **195円(税込)**
(麺80g) **211円**

612 **5袋**
100g(麺80g) 通常本体 **900円(税込)**
x5 **972円**
ノンフライ麺に豆乳仕立てのスープを合わせた、コクとうまみのある植物素材のみで作ったとんこつ風ラーメンです。

613 **G不使用**
阿部製粉 **◎180日以上/麦**
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **330円(税込)**
356円
東北地方産小麦ゆきちからを100%使用。たんぱく含量が高いためパン作りや麺作りなどに。

614 **G不使用**
阿部製粉 **◎180日以上/麦**
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg **330円(税込)**
356円

615 **G不使用**
ばくばく **◎6ヶ月以上/麦**
あづまの国の地粉
600g **320円(税込)**
346円

616 **G不使用**
庄内協同ファーム **◎90日以上/米**
もちっ粉
200g **380円(税込)**
410円
庄内協同ファームの特別栽培もち米「でわのもち」を100%使用したもち粉です。団子やかしわ餅などに。

617 **G不使用**
桜井食品 **◎5ヶ月/麦**
パン粉
200g **278円(税込)**
300円
岩手県産南部小麦粉、生イースト、塩を使用。パンを焼いた後で粉砕したパン粉です。

618 **G不使用**
桜井食品 **◎1年/米**
お米を使った天ぷら粉
200g **320円(税込)**
346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。

619 **G不使用**
桜井食品 **◎6ヶ月**
片栗粉
200g **225円(税込)**
243円
北海道常呂郡、斜里郡で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる豊富な水でさらした馬鈴薯澱粉です。

620 **G不使用**
庄内協同ファーム **◎90日以上/豆**
きな粉
130g **220円(税込)**
238円

621 **G不使用**
かまか商店 **◎3ヶ月/落**
ピーナッツこなこ
60g **410円(税込)**
443円

622 **G不使用**
庄内協同ファーム **◎45日以上/米**
白切もち
500g(12~13個) **650円(税込)**
702円
特別栽培された山形県庄内産のもち米「でわのもち」を使用しました。

623 **G不使用**
創健社 **◎90日以上/麦**
パンケーキネオハイミックス無糖
400g **380円(税込)**
410円
小麦粉に自家焙煎した小麦胚芽を加え、しっとりとした食感と香ばしさを出したミックス粉です。

624 **G不使用**
菌興椎茸協同組合 **◎1年**
ぱぱっとしいたけ
30g **435円(税込)**
470円
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

625 **G不使用**
金子製麺 **◎3ヶ月/麦**
全粒粉ひやむぎ
250g **190円(税込)**
205円

626 **G不使用**
金子製麺 **◎3ヶ月/麦**
昆布そうめん
200g **228円(税込)**
246円
昆布の粉末とわかめの粉末を練り込んだ独特の味わいのするそうめんです。食欲の落ちる夏場にも栄養価が高く美味しく食べられます。

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

628 **G不使用**
金子製麺 **◎45日以上/麦・そば**
極上 足柄茶そば
200g **340円(税込)**
367円

お鍋ひとつで完成! MADE IN NAKAI 麺
神奈川産
中井町産小麦粉を使用した中細麺に無添加ちゃんぽんスープを付けました。茹でこぼし不要です。

624 **G不使用**
金子製麺 **◎180日以上/麦**
ほんぽん麺 ちゃんぽん味
2人分(200g) **310円(税込)**
スープ付 **335円**

貴重な国産、さらに生産者限定の乾燥きくらげ。肉厚でコリコリとした食感

631 **G不使用**
くまもと創健 **◎1年**
九州産乾燥きくらげ
20g **460円(税込)**
497円
熊本県人吉市の渡邊国彦さん。水で戻してから、炒め物、サラダ、スープ、ラーメンなどに。

630 **G不使用**
菌興椎茸協同組合 **◎1年**
ぱぱっとしいたけ
30g **435円(税込)**
470円
鳥取県産原木乾椎茸を使用。水戻しせずにチャーハンや餃子、スープなどの様々な料理にお使いいただけます。

渡部さんの豆

633 **G不使用**
渡部農場(北海道) **◎5月4回**
あずき
300g **500円(税込)**
540円
北海道土幌町の渡部信一さん。

635 **G不使用**
渡部農場(北海道) **◎5月4回**
黒豆
300g **530円(税込)**
540円
北海道土幌町の渡部信一さん。

ツルツル・ブリッとした麺肌、モチモチとした食感
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

629 **G不使用**
横山製粉 **◎3年/麦**
北の Pasta
400g **330円(税込)**
356円
●きくらげとエビの Pasta

632 **G不使用**
オリープの会 **◎90日以上**
切り干し大根
30g **198円(税込)**
214円
京都山科で自家栽培した青首大根を、天日でじっくり干し上げました。※無漂白のため、夏場を過ぎると糖分で茶色に変色します。

636 **G不使用**
渡部農場(北海道) **◎5月4回**
紫花豆
300g **780円(税込)**
842円
北海道土幌町の渡部信一さん。

634 **G不使用**
渡部農場(北海道) **◎5月4回**
金時豆
300g **530円(税込)**
572円
北海道土幌町の渡部信一さん。

637 **G不使用**
渡部農場(北海道) **◎5月4回**
大豆
300g **400円(税込)**
432円
北海道土幌町の渡部信一さん。

海と山の幸の旨みとコクのだしパックです

638 **G不使用**
マツキ **◎3年**
棒寒天
2本 **460円(税込)**
497円
信州のきれいな水と厳しい寒さのなか、ひとつひとつ丁寧に自然凍結、自然乾燥させた手作りの無漂白寒天です。

641 **G不使用**
札幌中一 **◎365日**
カット日高昆布
30g **250円(税込)**
270円

642 **G不使用**
札幌中一 **◎365日**
カット羅臼昆布
100g **830円(税込)**
896円

645 **G不使用**
神奈川県漁業協同組合連合会 **◎1年**
三浦半島産カットわかめ
30g **533円(税込)**
576円
三浦半島産の採れたてわかめを、磯の風味そのままに加工した乾燥カットわかめです。味噌汁や戻して酢の物などに。

647 **G不使用**
神奈川県漁業協同組合連合会 **◎6ヶ月**
乾のり
全型10枚入 **330円(税込)**
356円

カルシウム・鉄分・食物繊維がたっぷり

649 **G不使用**
創健社 **◎6ヶ月/卵・豆・麦・米**
ふりかけ45
32g **210円(税込)**
227円
45種類の厳選素材をブレンドした、かつお風味のふりかけです。[GMO飼料不分別]

639 **G不使用**
節辰商店 **◎6ヶ月**
生協だしパック
10g×20袋 **350円(税込)**
378円
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

640 **G不使用**
千葉産直サービス **◎45日以上**
寒ぼし煮干し
120g **430円(税込)**
464円
千葉県沖で獲れた上質なたくちいわしを新鮮なうちに釜揚げし、寒風で干しあげました。

643 **G不使用**
札幌中一 **◎365日**
カット利尻昆布
50g **440円(税込)**
475円

644 **G不使用**
札幌中一 **◎365日/米**
きざみ昆布(棹前昆布)
60g **350円(税込)**
378円

646 **G不使用**
リアス **◎180日**
国産天然芽ひじき
30g **380円(税込)**
410円
国産の天然芽ひじきです。煮物や和え物などに。

648 **G不使用**
神奈川県漁業協同組合連合会 **◎6ヶ月**
焼のり
全型10枚入 **350円(税込)**
378円
神奈川県内の走水、長井、金沢で養殖された海苔を焼き上げました。



京都・山科の里 京つけもの 池田屋

旬の素材を大いに生かし、昔ながらの製法で一つ一つ野菜を切り、味付けは無添加にこだわり作り上げた手作りのお漬物です。

さっぱりとした味に仕上げ 夏にピッタリなお漬物



原材料/大根、赤しそ、米酢、味醂、梅酢、清酒、砂糖、食塩

181201 **冷蔵** G不使用
池田屋 ◎5日/米
京の味 梅しそ大根
100g **330円**(税込) **356円**

厳選した大根を程よい大きさに切り、京都・大原産の紫蘇と梅酢で漬け上げました。

サクサクした食感と昆布の旨みは格別

グリーンボールをサラダ感覚で食べやすく、あっさりとしたお味に仕上げました。



181213 **冷蔵** G不使用
池田屋 ◎4日/豆・麦・米
京の味 グリーンボール
1/4ヶ **398円**(税込) **430円**

京都大原で生まれた生しば漬

なすを赤しそと塩のみで漬け込み、乳酸発酵させる伝統製法で製造しました。



181225 **冷蔵**
池田屋 ◎30日
京の味 生しば漬
90g **360円**(税込) **389円**

さくさくした歯ごたわりは夏の食卓に 欠かせない一品

みずみずしい採りたての青瓜を昆布味で漬け込み、人参等を加えました。



181237 **冷蔵** G不使用
池田屋 ◎5日/豆・麦・米
京の味 京しら川
130g **350円**(税込) **378円**

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ 口に広がる辛子の ピリツとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。



181249 **冷蔵**
池田屋 ◎30日/米
京の味 茄子からし漬
120g **375円**(税込) **405円**

大正2年創業のそば製造専門の老舗 本田商店の奥出雲そば

生めんならではのモチモチした食感に
梅の風味



原材料/小麦粉(国産)、梅肉、しそ、梅酢/野菜色素

181250 **冷蔵** G不使用
本田商店 ◎45日以上/麦
梅そうめん
100g×2 **360円**(税込) **389円**

国産小麦粉に梅肉、しそを練り込みました。茹でてください。

レモンの酸味とごま油の風味が
合わさったコクのあるつゆ



原材料/麺[小麦粉、そば粉、食塩]、つゆ[醸造酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、レモン果汁、食塩、とびうお煮干]

181262 **冷蔵** G不使用
本田商店 ◎90日以上/豆・麦・米・そば
冷やし中華になりたかった出雲そば
麺100g×2食 **450円**(税込) **486円**
つゆ50g×2

国産そば粉と国産小麦粉を使い、喉ごしの良い麺に仕上げました。厳選した調味料を使ったつゆ付き。

お茶の風味がほのかに香ります コシと旨みが違う、やさしい味



国内産そばの実を丸ごと挽いた蕎麦粉に島根県産緑茶粉を練り込みました。

181274 **冷蔵**
本田商店 ◎45日以上/麦・そば
茶そば(つゆなし)
80g×2 **370円**(税込) **400円**

181286 **冷蔵** G不使用
本田商店 ◎45日以上/豆・麦・米・そば
茶そば(つゆあり)
麺80g×2 **500円**(税込) **540円**
つゆ付

甘皮まで挽きこんだ色の黒い風味香るそば



島根県産のそば粉と北海道産小麦粉を使い、昔ながらの幅の広い5割そばに仕上げました。

181298 **冷蔵**
本田商店 ◎90日/麦・そば
奥出雲生蕎麦(つゆなし)
100g×2食 **398円**(税込) **430円**

181304 **冷蔵** G不使用
本田商店 ◎90日/豆・麦・米・そば
奥出雲生蕎麦(つゆあり)
麺100g×2食 **540円**(税込) **583円**
つゆ60g×2

東京葛飾青戸 富士見堂

梅の酸味と少しの塩味、ざらめのほのかな甘さが合わさった、後を引くおいしさ



原材料/もち米(長野県)、梅びしお、砂糖、小麦醸造調味料

181316 **冷蔵** G不使用
富士見堂 ◎90日/麦・米
梅ざらめ
50g **220円**(税込) **238円**

さっくり食感のあられに、国産の梅びしおと、ざらめで味付けしました。



181328 **冷蔵** G不使用
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米
成清さんの海苔せんべい
12枚 **350円**(税込) **378円**



181341 **冷蔵** G不使用
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
荏胡麻せんべい
10枚 **390円**(税込) **421円**

うるち米(北海道)、荏胡麻(埼玉県)、醤油、砂糖



181330 **冷蔵** G不使用
富士見堂 ◎60日/豆・麦・米
小丸揚げせんべい
14枚 **320円**(税込) **346円**



181353 **冷蔵** G不使用
富士見堂 ◎90日/豆・麦・米・え
海老揚げ
50g **220円**(税込) **238円**

もち米(長野県)、桜えび(静岡県)、米サラダ油、しらす(愛媛県)、醤油、砂糖



高知県宇佐 竹内商店

吸い物や薄味仕立ての煮物など、繊細でほのかな味や香りを楽しむ料理のだしに

丁寧な時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。

181414 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節
1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円**



181526 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
本枯れ鰹節削り節
40g **398円**(税込) **430円**

カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。



181538 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹削りだし(荒削り)
400g **1980円**(税込) **2138円**

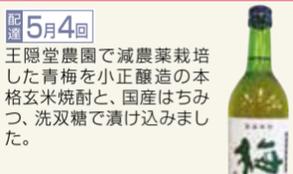
焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した厚削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いだしが出ます。

梅のお酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

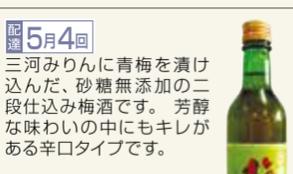


181365 **冷蔵** G不使用
豊永酒造 /米
豊永の梅酒(くまもんラベル)
500ml **1000円**(税込) **1100円**

熊本県産の厳選梅と豊永酒造の手造り焼酎を原料とし、瑞々しい梅の香りと上品な甘さ。極上の本格梅酒です。

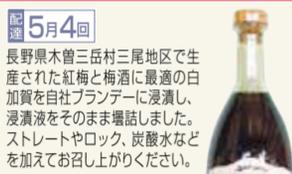


181377 **冷蔵**
小正醸造 /米
玄米焼酎仕込み 梅酒
720ml **1645円**(税込) **1810円**

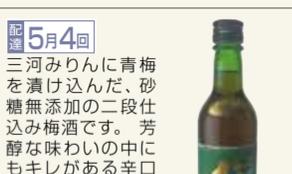


181390 **冷蔵**
角谷文治郎商店 /米
三州梅酒(濃醇タイプ)
360ml **880円**(税込) **968円**

三河みりんに青梅を漬けたんだ、砂糖無添加の二段仕込み梅酒です。芳醇な味わいの中にもキレがある辛口タイプです。



181389 **冷蔵**
林農園
五一ブランド 梅酒
500ml **1500円**(税込) **1650円**



181402 **冷蔵**
角谷文治郎商店 /米
三州梅酒(辛口タイプ)
360ml **700円**(税込) **770円**

三河みりんに青梅を漬けたんだ、砂糖無添加の二段仕込み梅酒です。芳醇な味わいの中にもキレがある辛口タイプです。



181541 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
100g **430円**(税込) **464円**

宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。



181553 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
新節削り
50g **268円**(税込) **289円**

水分を含んだしっとりタイプの削り節です。そのまま醤油やマヨネーズをかけて食べたり、漬物、おひたしなどにふりかけて。



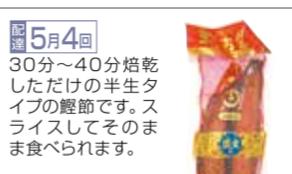
181565 **冷蔵**
竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
80g **540円**(税込) **583円**

土佐近海の本釣り漁で獲った新鮮な鰹を、丁寧に焙乾して荒節に仕上げ、削りました。



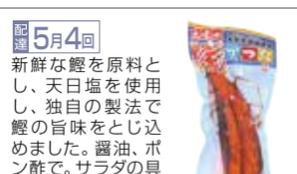
181577 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
鰹上粉
100g **315円**(税込) **340円**

鰹節を削った時にできる粉100%です。だしやたこ焼き、お好み焼きなどに。



181589 **冷蔵**
竹内商店 ◎90日
生節
約350g **630円**(税込) **680円**

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。



181590 **冷蔵**
竹内商店 ◎120日
焼かつお
約200g **480円**(税込) **518円**

新鮮な鰹を原料とし、天日塩を使用し、独自の製法で鰹の旨味をじ込めました。醤油、ポン酢で。サラダの具などにも。