

	月	火	水	木	金
注文書回収	5/25	26	27	28	29
商品配達	6/1	2	3	4	5
特別企画商品配達	6/8	9	10	11	12

2020年  
6月1回10号

のど越しの  
良い

ジメジメ、ムシムシの季節には

## 冷たいうどんできっぱりと!



**担当者おすすめ レシピ**  
出しパックで簡単に出来る  
お手軽めんつゆ♪

**4倍濃縮** 水：めんつゆ  
かけ汁 3:1 (つけ汁 2:1)

**材料**  
だしパック…1個  
水………1カップ  
みりん…1カップ  
醤油…1カップ  
砂糖 大さじ1~2

**作り方**  
①鍋に水とだしパックをいれ濃いだしをとっておきます。  
②別の鍋にみりん、醤油、砂糖をいれ弱火で沸騰させ、砂糖を溶かしながらみりんのアルコールを飛ばします。  
③①と②を合わせ一度沸騰させたら出来上がり、煮沸した瓶で保存します。

**特 627 生協だしパック**  
10g×20袋 通常本体 350円 (税込) **340円 (367円)**

日本は世界でも有数の麺大国です。もともとは、中国最古の麺と呼ばれる、小麦粉と米粉を混ぜて塩水で練り、縄状にねじった太い麺「索餅(さくべい)」が、日本で独自の進化を遂げ「うどん」に変わっていったといわれています。そして、それぞれの土地の気候、風土によって少しずつ変化し、各地へ伝播されました。今のような長いうどんとして庶民が日常的に食べるようになったのは江戸時代からといわれています。今回は安田製麺所さんの「冷凍さぬきうどん」を使い、さっぱりと食べられるように、大根おろしをたっぷりのせた「冷やし豚しゃぶしゃぶうどん」を作ってみました。やまゆりでは「冷凍」「生」「乾燥」など、お好みや用途に合わせて利用しやすいうどん各種を取り扱っています。

**特 344 凍 安田製麺所 365日/麦 冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円 (税込) 305円 (329円)**

**345 蔵 金子製麺 2週間/麦 家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **200円 (税込) 216円**

**おまとめ 特価 615 1袋 神室のめぐみ 180日/麦 にほんのうどん**  
200g **190円 (税込) 205円**

**616 5袋 神室のめぐみ 180日/麦 にほんのうどん**  
200g×5 **950円 (税込) 900円 (972円)**

**特 262 千野さんの豚 モモしゃぶしゃぶ用**

**162 短大根**

**147 ブロccoliの新芽**

**554 めんつゆ**

**三陸ワカメの復興支援 リアスの十三浜産絆わかめ**

肉厚で弾力があり歯ざわりの良い、湯通し塩蔵わかめです。塩漬けの塩分濃度を抑えることで、水で戻す(塩抜きをする)時に、必要以上にわかめが縮むのを防ぎます。そのため、生わかめに近い美味しさをお楽しみいただけます。

**5 ページ**

**木次乳業のアイスクリーム**

健康な牛の生乳、平飼い有精卵の卵使用。国産ビートグラニュー糖の自然な甘さで仕上げた、牛乳を贅沢に使用した天然素材100パーセントのアイスクリームです。アイスクリームの基本を貫いた、プレミアムな味わい深い風味をお届けします。

**12 ページ**

**宇和島練り物工房みよし**

20年にわたって大手の練り物製造会社で、じゃこ天職人として腕をみがいた店主が、「化学調味料や添加物不使用で美味しいじゃこ天を安心して食べてほしい」という思いから起業し、納得できる商品製造を行っています。

店主の三好良貴氏

**16 ページ**



### 貴重な国産農薬不使用のキウイと、大人気のコクのあるバナナでスムージー

**神奈川県産**

肥料は自然界にあるものを利用して土作りをしています。そのため、土に棒を刺すと、深さ70cmまで潜ってしまうほどふかふかです。そんな土壌で育ったキウイは、うまみとまろやかさがあり、酸っぱさが舌にざさりません。

※写真より小玉になることがあります

**112** **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**

神奈川中井町の大原好文さん。

※農薬・化学肥料不使用

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

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

**114** **低農薬** **無**化学肥料  
三原農協せとだ(広島県)  
**瀬戸田のレモン**  
300g **308円**(税込) **333円**

広島県尾道市の長光弥弥さん他。慣行栽培では農薬を16回かけますが、このレモンは、最高でも8回です。

じめじめとしたこの季節に爽やかさをお届け♪  
やさしい酸味と甘さのバランスが最高です

**115** **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**

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。

### 南国沖縄の太陽を十分に浴びた貴重な国産パイナップルです

今季初 **6月2回**

香りも食べごたえもあって大満足!

**低農薬** **低**化学肥料  
アララガマ農園(沖縄県)  
**西表島パイナップル(ハワイ種)**

**118** **小**  
1玉(約1kg) **755円**(税込) **815円**

**180506** **大**  
1玉(約1.3~1.5kg) **875円**(税込) **945円**

沖縄県西表島の池村英勝さん。

毎年ご案内のギフトは、このハワイ種のパイナップルは、是非お試しください!

昔懐かしい香り高く、酸っぱい夏みかんです。そのままもちろん、皮は甘しょ糖と一緒に煮てピールに

**神奈川県産** **今季初**

神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。

**116** **無農薬** **低**化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**夏みかん**  
1kg **350円**(税込) **378円**  
〔放〕不検出 <1.5<1.7

### 南伊豆で太陽をたっぷり浴びた甘夏

**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**

**117**  
1.5kg前後 **540円**(税込) **583円**

**180490** **5kg**  
5kgネット **1780円**(税込) **1922円**

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。〔放〕不検出 <1.5<1.7

赤肉系で糖度が高い!

今季初  
長崎県雲仙市の栗原一清さん。

**119** **低農薬** **低**化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**マルセイユメロン**  
900g以上 **1080円**(税込) **1166円**

ぬか漬けにするとビタミンB1が浸みこみます

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**123** **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**

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**120** **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。

**121** **低農薬** **無**化学肥料  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**ミディトマト**  
250g **345円**(税込) **373円**

徳島県阿波市の楠正人さん。3月~6月無加温栽培

ネオニコチノイド系の農薬を使っていません

**122** **有機JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **298円**(税込) **322円**

高知県香美市の小田々智徳さん他。

**124** **低農薬** **低**化学肥料  
グリーンあさくら(福岡県)  
**ピーマン**  
150g **158円**(税込) **171円**

福岡県朝倉市の岩下絹代さん他。又は熊本県上益城郡山都町の原田幸二さん。

**125** **無農薬** **無**化学肥料  
かごしま有機生産組合(鹿児島県)  
**いんげん**  
100g **308円**(税込) **333円**

鹿児島県鹿児島市の上鶴道徳さん。農薬も化学肥料も使わずに育った食感と香りのよいいんげんです。

今季初

**126** **無農薬** **無**化学肥料  
かごしま有機生産組合(鹿児島県)  
**枝豆**  
150g **370円**(税込) **400円**

鹿児島県鹿児島市の上木原健二さん他。

甘夏の木の下に群生しています

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**130** **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**  
〔放〕不検出 <2.2<2.5

**131** **無農薬** **無**化学肥料  
おきたま農舎(山形県)  
**おかひじき**  
100g **198円**(税込) **214円**

山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

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

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

※農薬・化学肥料不使用

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

奈良県宇陀市の石本淳史さん。巻かない白菜です。

### 希少な北海道のアスパラ

ベーコン巻きはお弁当の定番♪  
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。

**127** **有機JAS**  
滝本農場(北海道)  
**グリーンアスパラ**  
100g **340円**(税込) **367円**

**134** **有機JAS**  
山口農園(奈良県)  
**有機ほうれん草**  
150g **250円**(税込) **270円**

奈良県宇陀市の石本淳史さん他。

**135** **無農薬** **無**化学肥料  
あすばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **180円**(税込) **194円**

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

**136** **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。

※農薬・化学肥料不使用

**137** **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。

ヨーロッパの春の味覚♪  
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。

**128** **有機JAS**  
滝本農場(北海道)  
**ホワイトアスパラ**  
通常本体 100g **440円** **390円**(税込) **421円**

**138** **有機JAS**  
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。

**139** **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。

**140** **無農薬** **無**化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**美味タス(ミニレタス)**  
1個 **200円**(税込) **216円**

神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

※農薬・化学肥料不使用

**141** **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) **184円**

茨城県つくば市の山本昌宏さん。

皮にアントシアニンを多く含んでいます

北海道余市郡赤井川村の滝本和彦さん。グリーンアスパラと比べ少し甘く、茹でるとグリーンになります。

**129** **有機JAS**  
滝本農場(北海道)  
**パープルアスパラ**  
100g **490円**(税込) **529円**

**142** **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です。

**143** **無農薬** **無**化学肥料  
湘南産取酵素農研究会(平塚市)  
**クレソン**  
50g **185円**(税込) **200円**

神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

**144** **無農薬** **無**化学肥料  
あすばら農園(伊勢原市)  
**ルッコラ**  
約60g **188円**(税込) **203円**

神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。〔放〕不検出 <1.7<1.9

※農薬・化学肥料不使用

**145** **有機JAS**  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ミニトマト**  
150g **298円**(税込) **322円**

高知県香美市の小田々智徳さん他。



さっと洗ってすぐ食べられる♪

**145** 無農薬 無化学肥料  
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。

**146** 無農薬 無化学肥料  
燦々ファーム平島(奈良県)  
**サラダミックス**  
120g **350**円(税込) (378円)  
奈良県宇陀郡御蔵町の平島さん。5種類以上が入ります。グリーンオーク、レッドオーク、グリーンロメインレタス、レッドロメインレタス、ピノグリーン、水菜、ルッコラ、グリーンマスタード、レッドマスタードなど

生らっきょうを漬けるのはもちろん 生でも美味しく食べられます♪

**らっきょうの皮むきが面倒ですか?**  
簡単な皮むき方法があります  
①お掃除・炊事用のゴム手袋をご用意ください。  
②らっきょうの根と茎(芽)を切ります。茎(芽)は少し短めに切ったほうが皮がむけやすいです。  
③切ったらっきょうは洗い桶の水に浸けてください。  
④切り終わったら、洗い桶の中でゴム手袋を着けて採み洗いしてください。きれいに薄皮がむけるはずですよ。

**625** おきたまの鷹の爪  
今季初  
無農薬(低化学肥料)  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**らっきょう**  
**151** 1kg **800**円(税込) (864円)  
**152** 3kg **2300**円(税込) (2484円)  
宮崎県小林市の堀ノ内勝馬さん他。九州では大きい状態にしてから収穫します。

これ1本  
1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります  
国産原料で仕上げた、らっきょう漬に適した調合のあわせ酢です。ご家庭で簡単にらっきょう漬が漬けられます。  
**153** **SG**調味料  
創健社  
**らっきょう酢**  
1000ml **700**円(税込) (756円)

**147** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの新芽**  
30g **128**円(税込) (138円)  
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

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

**担当者おすすめ レシピ**  
**らっきょうの漬け方 甘酢漬け**  
**材料**  
らっきょう...500g  
赤唐辛子(種を抜く).....1本  
**調味液**  
酢.....30cc  
塩.....20g  
砂糖.....100g  
**作り方**  
①調味液を煮立たせて冷ましておく。  
②らっきょうは株がつながっているものはがして、よく洗い泥を落とす。  
③皮をむく。(上記参照)  
④キッチンペーパーで水気をよくふき取り、保存びんに赤唐辛子と一緒に入れる。冷めた調味液をそそぎ、ラップをらっきょうの上のせて中ぶた(落としぶた)にし、冷蔵庫に入れる。  
⑤調味液にらっきょうが沈んだら(約3日)ラップをとりのぞき、そのまま1ヶ月ほどで食べ頃。冷蔵庫で保存すれば1年間食べることができる。

**154** 800g **198**円(税込) (214円)  
**180518** 徳用  
1.5kg **350**円(税込) (378円)

秋小神 神奈 澤田 奈原 雅 川 美 美 子 さん  
**無農薬(低化学肥料)**  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**玉ねぎ**  
**155** 500g **198**円(税込) (214円)  
**180518** 徳用  
1.5kg **350**円(税込) (378円)

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

**149** 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。

**156** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**新にんじん**  
400g **250**円(税込) (270円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**157** 低農薬 無化学肥料  
産直南島原(長崎県)  
**じゃがいも(出島)**  
500g **240**円(税込) (259円)  
長崎県南有馬町の竹下正廣さん他。メークインよりもやわらかく、男爵よりもかたくずれしません。

**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)**  
500g **250**円(税込) (270円)  
長崎県南有馬町の竹下正廣さん他。

**159** 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。

**160** 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です。柔らかく上品な香りが楽しめます。

**161** 無農薬 無化学肥料  
沃土会(埼玉県)  
**かぶ**  
3~6玉(500g) **235**円(税込) (254円)  
埼玉県深谷市の金井修巳さん他。

**162** JAS  
JAやさと有機栽培部会(茨城県)  
**短大根**  
1本 **200**円(税込) (216円)  
茨城県石岡市の菅原宏樹さん。

**163** 無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
**ズッキーニ**  
1本 **198**円(税込) (214円)

**164** 無農薬 無化学肥料  
くらぶ草の会(群馬県)  
**キャベツ**  
1個 **230**円(税込) (248円)  
群馬県倉瀬村青木伯和さん他。

茨城県岩井市の飯塚一実さん。  
**165** 低農薬 無化学肥料  
飯塚一実(茨城県)  
**長ねぎ**  
400g **330**円(税込) (356円)

山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。  
**166** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**葉ねぎ**  
100g **218**円(税込) (235円)

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

キャベツなどといっしょにお浸しにどうぞ  
山形県高島町の武田信子さん。枝になるとうする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。  
**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) (235円)

**169** 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。

大地と自然の恵み(高知県)  
**170** JAS  
**パセリ**  
30g **125**円(税込) (135円)  
高知県香美郡小田智徳さん他。

**171** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**にんにく**  
1~2玉(70g前後) **240**円(税込) (259円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

ヤマサ有機農園(徳島県)  
**172** 無農薬 無化学肥料  
**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。

大原農園(中井町)  
**173** 無農薬 無化学肥料  
**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。

**京都で育った野菜です**  
・1ヶ月1回のご案内です。  
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。  
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。  
※セット例  
**175** 京都有機の会(京都府)  
**京都野菜セット**  
3種 **750**円(税込) (810円)  
京都府南丹市の奥村猛さん他。特別栽培。

“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめ少品目野菜セット  
※実際の量は写真とは異なるのでご了承ください  
**176** 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。

**酵素農で育った 湘南鷹取野菜セット**  
※セット内容例  
※実際の量は写真とは異なるのでご了承ください  
**177** 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。

舞茸(北海道)  
**178** 蔵 無農薬  
**舞茸**  
100g **228**円(税込) (246円)  
北海道厚保郡深沢町の深沢潤介さん。

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

バイオコスモ(伊勢原市)  
**180** 蔵 無農薬  
**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。

浦山きのこサプライ(長野県)  
**182** 蔵 無農薬  
**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。

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

宮野龍之(広島県)  
**186** 蔵 無農薬  
**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

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

舟形マッシュルーム(山形県)  
**184** 蔵 無農薬  
**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。



### マストミのまぐろ

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください

鉄火丼や漬け丼などにも



187 凍 マストミ 天然本まぐろ中トロ 90g 1278円 (税込) 1080円 (税込) 1166円 (税込) 10日



188 凍 マストミ めばちまぐろ切り落としスライス 100g 480円 (税込) 518円 (税込) 15日

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて、おいさを引き出しています



189 凍 マストミ まぐろ漬け丼(びん長) 80g x 2 500円 (税込) 540円 (税込) 15日以上/豆・麦・米

あっさりとしたクセのない味わい



190 凍 マストミ キハダまぐろたたき身 40g x 2 315円 (税込) 340円 (税込) 15日

大和芋とろろを使って山かけに



192 凍 焼津バチまぐろ(山かけ用) 2~4本(200g) 630円 (税込) 680円 (税込) 14日

お刺身食感のしめさば。ぬた和えなどにも

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



193 凍 調味料 ディメール 鱈屋のしめさば 1枚 350円 (税込) 340円 (税込) 90日/米



194 凍 調味料 日本マリンフーズ のどぐろ柚子甘酢漬 120g 340円 (税込) 367円 (税込) 90日以上/米



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



196 凍 共和水産 やわらかイカのお造り 100g 420円 (税込) 454円 (税込) 90日以上



197 凍 丸友しまか ポイルタコ 約150g 530円 (税込) 572円 (税込) 30日以上



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



199 凍 調味料 佐井村漁業協同組合 いくら醤油漬 40g 650円 (税込) 702円 (税込) 180日以上/豆・麦・米



200 凍 伊豆中 金目鯛(下処理済) 1尾(240g) 680円 (税込) 734円 (税込) 15日以上



201 凍 近藤水産 焼津メバチマグロホホ肉 250g 690円 (税込) 745円 (税込) 180日以上



202 凍 丸友しまか 宮古の切り身魚セット 3種類 880円 (税込) 950円 (税込) 30日以上



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



204 凍 鳴門魚類 熟成塩蔵さけ切身(山漬け) 2切(140g) 398円 (税込) 430円 (税込) 30日



205 凍 ダイマツ 塩紅鮭切身 2切(120g) 500円 (税込) 540円 (税込) 60日以上



206 凍 鳴門魚類 さわら切身(無塩) 2切 540円 (税込) 583円 (税込) 30日



207 凍 近藤水産 浅羽カレイ切身 3切(300g) 800円 (税込) 864円 (税込) 365日



208 凍 近藤水産 マダラ切身 3切(240g) 750円 (税込) 810円 (税込) 365日



209 凍 近藤水産 メカジキ端切 300g 648円 (税込) 700円 (税込) 15日以上



210 凍 鳴門魚類 甘塩サバフィーレ 2枚(200g) 390円 (税込) 421円 (税込) 30日



211 凍 千葉水産加工販売 千葉県産真あじ三枚おろし 7~16枚(170g) 398円 (税込) 430円 (税込) 90日以上



212 凍 調味料 大新 あじごぼうつみれ 160g 330円 (税込) 356円 (税込) 90日/麦



213 凍 伊豆中 さばメンチ 35g x 5 398円 (税込) 430円 (税込) 30日以上/卵・豆・麦・米

食べごたえのある大き目サイズ



214 凍 千葉水産加工販売 子持ちからふとししゃも(大) 7~10尾 315円 (税込) 298円 (税込) 322円 (税込) 90日以上

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醂」使用



215 凍 中村海産 カラフトししゃもみりん干し 60g 330円 (税込) 320円 (税込) 346円 (税込) 30日以上/米



216 凍 ダイマツ ふっくら開きあじ 4枚(260g) 380円 (税込) 410円 (税込) 60日以上



217 凍 伊豆中 骨取りあじの干物 4枚(100g) 428円 (税込) 462円 (税込) 30日以上



218 凍 伊豆中 本かます開き 2枚(約170g) 580円 (税込) 626円 (税込) 30日以上



219 凍 鳴門魚類 甘塩縞ホッケ開き干し 1尾(約350g) 630円 (税込) 680円 (税込) 30日以上

214 凍 千葉水産加工販売 子持ちからふとししゃも(大) 7~10尾 315円 (税込) 298円 (税込) 322円 (税込) 90日以上

215 凍 中村海産 カラフトししゃもみりん干し 60g 330円 (税込) 320円 (税込) 346円 (税込) 30日以上/米

220 凍 鳴門魚類 真イワシ丸干し(大) 3尾(300g) 380円 (税込) 410円 (税込) 30日

221 凍 伊豆中 骨取り金目鯛味醂干し 3枚(72g) 598円 (税込) 583円 (税込) 630円 (税込) 30日以上/豆・麦・米

222 凍 鳴門魚類 寒サバみりん天日干し 2枚(200g) 420円 (税込) 454円 (税込) 30日/豆・麦・米

222 凍 鳴門魚類 寒サバみりん天日干し 2枚(200g) 420円 (税込) 454円 (税込) 30日/豆・麦・米



### 山米：山陰浜坂の旨い魚

お刺身やしゃぶしゃぶなどに



**特**

原材料／ほたるいか(兵庫県浜坂)

**223** 山米 生ほたるいか  
120g 通常本体 358円 **348円** (税込 376円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、そのまま凍結しました。

山陰浜坂産活さざえを使用! だしが違います



原材料／さざえ(浜坂産)、昆布(北海道)、醤油、みりん、清酒、かつおだし、食塩

**224** 山米 さざえ炊き込みご飯の素  
390g(2合用) **860円** (税込 929円)  
兵庫県浜坂港に水揚げされたサザエを使用。解凍後、お米と一緒に炊いてください。



**225** 山米 天然真鯛塩麹漬け  
2切(120g) **665円** (税込 718円)  
浜坂港水揚げの天然真鯛寒ぶり鮮魚から切身にし、山米特製塩麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**226** 山米 浜坂の岩もずく  
100g **330円** (税込 356円)  
兵庫県浜坂の天然岩もずくです。解凍後、サッと洗って酢の物やスープなどに。

ほどよく脂のつったハマチは味噌漬けがよく合います



原材料／天然ハマチ(岩手県宮古)、味噌、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒、食塩

**227** 丸友しまか ハマチの味噌漬け  
2切(120g) **435円** (税込 470円)  
岩手県宮古産天然ハマチを切身にして、甘口味噌をベースにした味噌だれに漬けました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料／サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

**228** 鳴門魚類 寒サバ西京漬け  
2枚(約180g) **460円** (税込 497円)  
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



**229** ダイマツ 氷温造りたらこ(切り)  
90g **368円** (税込 397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。



**230** ダイマツ 氷温熟成辛子明太子(切り)  
90g **368円** (税込 397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。



**231** 東北トクスイ 天然むきえび(大)  
160g **480円** (税込 518円)  
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにおき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



**232** パプアニューギニア海産 パプア産天然えび(殻付き)  
200g(10~15尾) **778円** (税込 840円)  
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。



**233** 千倉水産加工販売(丸一水産) いろいろ使える柔らかイカ切身  
300g **398円** (税込 430円)  
チリ、ペルー産の赤いかを短冊にカットしました。解凍後、炒め物や揚げ物などに。



**234** カネキ水産 エビ・イカミックス  
180g **378円** (税込 408円)  
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。

むき身のあさがりそのまま料理に使えます

国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。

原材料／アサリ(熊本県、福岡県、愛知県)

**235** 塩屋 増量・国産冷凍あさりむき身  
100g+20g **480円** (税込 518円)  
〔放〕不検出 <2.2<2.6



**236** 塩屋 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。



**237** 塩屋 青森県産大和しじみ(冷凍)  
180g **360円** (税込 389円)  
青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



**238** リアス 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。

彩り良いヘルシー海藻サラダに



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



原材料／しらす(駿河湾)、食塩

**240** マルイ岡田商店 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。



原材料／しらす(駿河湾)、食塩

**241** マルイ岡田商店 用宗港の釜揚げしらす  
100g **630円** (税込 680円)  
**242** 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。



**243** 塩屋 魚屋さんの混ぜちりめん  
60g **330円** (税込 356円)  
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



**244** 佐井村漁業協同組合 鮭フレーク  
100g **500円** (税込 540円)  
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。



**245** おおさき町製加工組合 鹿児島県産うなぎ蒲焼  
50g×3 (タレ、山椒付) **2580円** (税込 2786円)  
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風につくらと焼き上げました。温めてください。

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

**239** リアス あかもく入りねばり海藻サラダ  
10g **300円** (税込 324円)  
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。



**249** 千倉水産加工販売 サーマンパジルオリーブ  
6~8個(150g) **398円** (税込 430円)  
国産のさんまによつ葉のシュレッドチーズをはさみ、小麦粉をまぶしました。冷凍のまま、焼いてください。

丸友しまか 宮古の牡蠣

一番牡蠣が旨くなる春先に瞬間冷凍! 美味しさをそのまま閉じ込めています



原材料／牡蠣(岩手県宮古)、パン粉、小麦粉

**251** 丸友しまか 天然酵母パン粉の牡蠣フライ  
200g **518円** (税込 559円)  
2~4月に採れる岩手県宮古産牡蠣に天然酵母パン粉と小麦粉で仕上げました。冷凍のまま、揚げてください。



**252** 丸友しまか 牡蠣のフライパンでソテー  
150g **480円** (税込 518円)  
岩手県宮古産の牡蠣に片栗粉をまぶしました。冷凍のまま、フライパンで焼いて、お好み調味料で味付けしてください。



**253** 丸友しまか ぷっくり牡蠣の醤油煮  
100g **580円** (税込 626円)  
宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。

川崎北部水産加工 「魚道」

昆布と米酢であじの旨みをさらに引き出しました



**254** 川崎北部水産加工 あじ昆布み  
4~6枚 **630円** (税込 680円)  
国内の旬のあじを北海道の真昆布と米酢でしめ、熟成させました。解凍後、お刺身や寿司などに。

天然エビならではの食感

天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)

**255** 川崎北部水産加工 天然大エビフライ  
5本 **900円** (税込 972円)

ズワイガニがたっぷり入った、特製クリームソースに大満足!  
**256** 川崎北部水産加工 カニクリームコロッケ  
4個(約150g) **600円** (税込 648円)





**担当者おすすめ レシピ**

**鶏ハム**

材料(2人分) 作り方

鶏むね肉 ……300g

【A】

オリーブ油 ……大1  
砂糖 ……小1  
チキンコンソメ ……小1  
塩小 ……小1/2  
おろしにんにく ……小1  
粗挽きコンショウ ……適宜

①鶏むね肉は皮面からフォークで数か所刺す。  
②耐熱性のポリ袋に①とAを入れ、よく揉み込み、空気を抜いて口を閉じ、30分以上おく。  
③鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、弱火にして②を入れる。2〜3分茹でたら火を止め、フタをしてそのまま30分ほどおく。  
④好みの厚さにスライスして、器に盛り付ける。

**千野さんの豚肉 (山梨県)**

**特**

**257 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース薄切り**  
200g **570円**(税込) (580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。

**258 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
2枚(200g) **570円**(税込) (616円)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

**丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)**

**267 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚肩ロースブロック**  
400g **905円**(税込) (977円)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。コクがあり、濃厚な味が特長。焼き豚、焼肉、しょうが焼きなどで。

**268 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚モモスライス**  
200g **417円**(税込) (450円)

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。

**259 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚肩ロース薄切り**  
200g **550円**(税込) (594円)

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

**260 凍** 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚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。

**269 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚ヒレ一口カツ用**  
200g **715円**(税込) (772円)

ビタミンB1が一番多い部位で、脂肪分が少なく柔らかいのが特長。ポークソテーや豚カツなどに適しています。

**豚肉と玉ねぎのレタス丼**

**261 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。

**262 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 **510円**(税込) (551円)

脂が少なく旨みがあります。1.5〜2mm厚。

**263 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 **620円**(税込) (670円)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。

**264 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。

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

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5〜2mm厚。

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

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。

**270 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚豚用小間切れ**  
500g **890円**(税込) (961円)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

**271 蔵** 中津ミート ◎4日  
**中津豚挽き肉**  
200g **348円**(税込) (356円)

赤身(うて、もも他)80%以上のひき肉です。肉だんごや餃子、ワンタンの具などお料理の幅が広がります。

**264 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。

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

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5〜2mm厚。

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

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)**

**272 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。

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

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

**274 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。

**275 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)**

**272 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。

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

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。

**277 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。

**278 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。

**279 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。

**274 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。

**275 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏レバー(ハツ付)**  
300g **400円**(税込) (432円)

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。

**276 凍** 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏挽き肉(ムネ肉)**  
300g **460円**(税込) (497円)

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつつくねなどに。

**280 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ムネ肉切り身(バラ凍結)**  
500g **790円**(税込) (810円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。

**281 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。

**282 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ぶつ切り**  
300g **420円**(税込) (454円)

モモ、ムネなどを骨付きで、使いやすい大きさにカットしました。唐揚げや鍋物などに。

**283 凍** 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏骨付きモモ肉**  
2本(740g) **998円**(税込) (1078円)

ローストチキンや唐揚げをはじめ、骨付きを利用した煮込み料理など、鶏肉料理の醍醐味をご家庭で味わえます。

**284 凍** 秋川牧園 ◎120日  
**秋川若鶏砂肝**  
200g **265円**(税込) (270円)

コリコリした歯ごたえが特徴です。炒め物や焼き鳥などに。

**瑞穂牛 (茨城県・栃木県)**

**285 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛バラカルビー焼肉用**  
180g **1150円**(税込) (1188円)

脂の割合が多く、柔らかくジューシーな食感が楽しめます。濃厚な風味を持っています。5mm厚。

**286 蔵** 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛角切り(カレー・シチュー用)**  
180g **948円**(税込) (1024円)

2〜3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

**287 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。

**288 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。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**290 凍** 知床興農ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ヒレステーキ用**  
100g×2 **1950円**(税込) (2106円)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。

**291 凍** 知床興農ファーム ◎180日  
**国産熟成牛テール**  
400g **1300円**(税込) (1404円)

スープやシチューに。

**287 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。

**288 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。

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

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。

**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 **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。

**293 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) (864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。

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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。





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



**296** **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〕



**297** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加ポンスレスハムスライス**  
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〕



**300** **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〕



**301** **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〕



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

**規格外品なのでお買い得!**

**ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味**



**298** **凍**  
中津ミート **◎180日**  
**徳用ハム切り落とし**  
100g **315円**(税込) **340円**(税別)  
丹沢高原豚の豚肉に塩、粗糖、香辛料だけを使い、桜を主にした国産チップで丁寧に燻煙したハムの切り落としです。〔GMO飼料不使用〕



**299** **凍** **G不使用**  
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米・落**  
**豚モツスタミナ焼(味噌)**  
200g **365円**(税込) **394円**(税別)  
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**野菜と一緒にパンにはさんでお召しあがりください**  
丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕



**303** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**ドックソーセージ**  
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(税別)  
原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料、羊腸



**304** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加角ソーセージ**  
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**(税別)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**305** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎3日以上**  
**無添加パロニアソーセージ**  
130g **415円**(税込) **448円**(税別)  
山梨県千野ファームの豚肉他、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク仕上げ。〔GMO飼料不使用〕



**306** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎12日**  
**無添加ベーコンブロック**  
240g **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〕



**307** **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、塩漬け後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕

**おつまみやオードブル、手ごろな大きさにカットして野菜炒めや炒飯に**  
中津ミートの豚もも肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製ダレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕



**308** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**  
**中津焼豚スライス(モモ)**  
120g **480円**(税込) **460円**(税別) **497円**(税別)  
原材料/豚もも肉〔GMO飼料不使用〕、粗糖、丸大豆醤油(近藤醸造)、純米酒、食塩

**塩麴の効果で旨みがプラスされ肉が柔らかくなります**  
千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



**309** **凍**  
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**  
**千野さんの豚小間塩麴漬**  
100g×3 **650円**(税込) **702円**(税別)  
原材料/豚ウデ肉(山梨県)、米麴、食塩



**310** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**  
**中津豚小間味噌漬**  
200g **420円**(税込) **454円**(税別)  
豚小間肉をピーナッ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〕



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

**秋川牧園のお惣菜**

**ハーブとチーズの香りにサクサクの衣**



**314** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・乳・麦**  
**ささみハーブカツ**  
200g **398円**(税込) **388円**(税別) **419円**(税別)  
秋川若鶏のささみを使い、ハーブとチーズが入った衣を付けました。揚げてください。〔鶏肉・鶏卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

**コリコリとした食感と、ゆずこしょうのさわやかな風味**



**315** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**  
**コリコリ砂肝ゆずこしょう炒め用**  
120g **238円**(税込) **257円**(税別)  
砂肝を食べやすくスライスし、ゆずこしょうと国産丸大豆醤油がベースの特製ダレに漬け込みました。〔鶏GMO飼料不使用〕



**316** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**ピリ辛チキンバー**  
150g **370円**(税込) **400円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉を、一味唐辛子を加えた調味液でピリ辛味に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



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

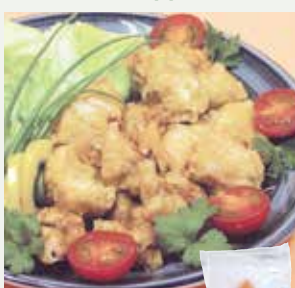
**おつまみやサラダのトッピングなどに**  
秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



**313** **冷蔵**  
ハム工房ジロー **◎6日以上**  
**無添加ささみスモーク**  
100g **520円**(税込) **562円**(税別)  
原材料/鶏ささみ(国産)、食塩、砂糖、コショウ

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**お弁当の定番品**



**318** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎60日/卵・豆・麦・米**  
**神山鶏のから揚げ**  
200g **420円**(税込) **454円**(税別)  
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を特製たれに漬け込み、から揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**下味に塩麴を使うことで、マグロの旨みを引き出しました**



**319** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**マグロの塩麴竜田**  
150g **415円**(税込) **448円**(税別)  
ピンチョウマグロを使い、自家製塩麴にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



**320** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎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ャンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



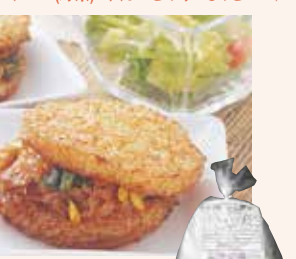
**321** **凍** **G不使用**  
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**  
**黒酢の酢豚**  
330g **598円**(税込) **646円**(税別)  
香川県の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

**味の決め手は国産大豆を使用した特製味噌**



**322** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**  
**ビビンバの具**  
100g×2 **468円**(税込) **505円**(税別)  
国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召し上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

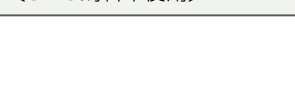
**甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであっさりヘルシー**



**323** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)**  
125g×2 **554円**(税込) **598円**(税別)  
ライスバーガー(焼きおにぎりバーガー)に国産牛肉とナムルをはさむことで、石焼ビビンバ風に仕上げました。〔牛GMO飼料不分別〕

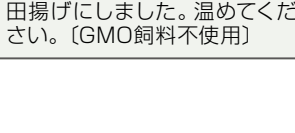
**世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅**

**春雨のプルプル食感に、コクのある甘辛味**



**324** **凍** **G調味料**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**国産春雨のチャブチ**  
180g×2 **598円**(税込) **646円**(税別)  
国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

**お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット**



**325** **凍** **G不使用**  
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**  
**冷凍ナムルセット(4種)**  
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**(税別)  
ナムルは一種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生まれる料理です。



### 季節限定の おすすめ餃子です



原材料/餡[キャベツ、豚肉、豚脂、モロヘイヤ、長ねぎ、玉ねぎ、パン粉、ごま油、にんにく、昆布粉末、食塩、酵母エキス、砂糖、醤油、生姜、コショウ]、皮[小麦粉、食塩]

ニッコーの畑で採れたモロヘイヤをたっぷり使った餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**326** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**モロヘイヤ餃子**  
15個 通常本体 (270g) **385円** (税込) **370円** (400円)



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



**328** 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** (税込) **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〕



**329** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ  
**エビカツフライ**  
152g(4個入) **370円** (税込) **400円**  
新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



**330** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ  
**えびにら餃子**  
18g×10個 **378円** (税込) **408円**  
エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



**331** 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〕



**332** 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**  
20g×30個 **610円** (税込) **659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〕



**333** 凍 G調味料  
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米  
**鶏ごぼうしゅうまい**  
27g×8個 **350円** (税込) **378円**  
国産小麦粉を使用した皮で、山武農協有機部会の新鮮なごぼうと鶏肉を包みました。〔GMO飼料不分別〕



**335** 凍 G調味料  
ニッコー ◎365日/豆・麦・米  
**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **398円** (税込) **430円**  
きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



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



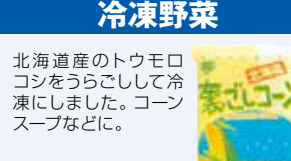
玉ねぎをじっくりと炒めたトマトビュレ、マンゴーチャツネなどの酸味と深みのあるカレーです。  
**336** G不使用  
桜井食品 ◎540日/豆・麦・米・落  
**ベジタリアンのための豆カレー**  
200g **298円** (税込) **322円**



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



**338** 凍 G不使用  
フルーツバスケット ◎365日以上  
**冷凍ホールコーン**  
300g **380円** (税込) **410円**  
北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



**339** 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** (税込) **205円**



**340** 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** (税込) **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。



常備しておきたい便利な冷凍うどん!  
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。  
**344** 凍  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
通常本体 200g×3 **315円** (税込) **305円** (329円)



**345** 蔵  
金子製麺 ◎2週間/麦  
**家伝旨いうどん**  
2人前(240g) **200円** (税込) **216円**  
吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



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



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



**343** 凍  
千葉産直サービス ◎90日以上  
**大和芋とろろ**  
50g×3 **458円** (税込) **495円**  
千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



**346** 凍  
山本食品 ◎365日/麦・そ  
**生冷凍長野産八割そば**  
130g×2 **500円** (税込) **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。



**347** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦  
**あしがら車屋醤油らーめん**  
120g×2 **310円** (税込) **335円**  
国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



**348** 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** (税込) **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〕



**349** 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** (税込) **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〕



**350** 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** (税込) **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。



**351** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉餃子の皮**  
大判20枚 **185円** (税込) **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。



**352** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**全粒粉シューマイの皮**  
30枚(約6.5cm角) **180円** (税込) **194円**  
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



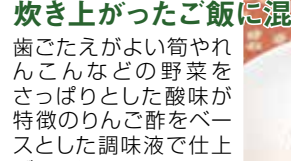
**357** G不使用  
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米  
**香味食菜 福神漬**  
100g **238円** (税込) **257円**  
国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



**358** 蔵 G不使用  
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米  
**らっきょう田舎漬甘酢**  
100g **398円** (税込) **430円**  
千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



**359** 蔵  
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上  
**恩蔵さんの梅干し**  
200g **750円** (税込) **810円**  
秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シママス(12%)で漬けました。



**360** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**ちらし寿司の素**  
200g(2合) **560円** (税込) **605円**



原材料/竹の子、れんこん、にんじん、椎茸、昆布、りんご酢、砂糖、発酵調味料、かつおだし、食塩、醤油

### 愛知県 漬物本舗 道長

金山寺みそは奥三河・豊根村で古くから食べ継がれています



原材料/大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料[大麦麹、大豆麹、たまり醤油、粗糖、生姜、食塩]

**353** 蔵 G不使用  
道長 ◎45日以上/豆・麦  
**野菜たっぷり金山寺**  
150g **390円** (税込) **421円**  
自社製造したはだか麦と大豆の2種類の麹と野菜をたっぷり使い、甘口に仕上げました。

お寿司のガリなどに



原材料/生姜(広島県)、ビートグラニュー糖、米酢、みりん

**354** 蔵 G不使用  
道長 ◎45日以上/米  
**甘酢しょうが**  
40g **350円** (税込) **378円**  
広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。



**355** 蔵  
道長 ◎90日/米  
**古式一丁漬**  
100g **285円** (税込) **308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昔ながらの沢庵です。



**361** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦  
**国産味付メンマ**  
90g **450円** (税込) **486円**  
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。



**362** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
**きんぴらごぼう**  
80g **290円** (税込) **313円**  
ごぼうと人参を醤油など厳選した調味料で調理し、仕上げに国産白ごまと唐辛子を合わせました。



**363** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**細切昆布佃煮**  
100g **330円** (税込) **356円**  
北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。



**356** 蔵  
道長 ◎30日/麦・米  
**レモン大根**  
150g **298円** (税込) **322円**  
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。



**364** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米  
**小女子佃煮**  
60g **340円** (税込) **367円**  
愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



**365** 蔵 G不使用  
関商店 ◎45日以上/豆・麦  
**北海道豆昆布**  
140g **260円** (税込) **281円**



**366** 蔵  
関商店 ◎6日以上  
**北海道産塩ゆで大福豆**  
80g **185円** (税込) **200円**



**367** 蔵  
関商店 ◎45日以上  
**北海とら豆(煮豆)**  
140g **260円** (税込) **281円**



**368** 蔵  
関商店 ◎45日以上  
**北海白花生(煮豆)**  
125g **260円** (税込) **281円**



### 歯ごたえ、旨みに こだわった一品です



**369** **蔵** **G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/卵・米  
**うろこちゃん蒲鉾(紅)**  
150g **390円** (税込 **410円**)  
無りんすり身を使用したリテーナかまぼこです。着色料に紅麹を使用しています。〔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  
**370** **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。



**371** **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。



**372** **凍** **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。



**373** **凍** **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身を混ぜ合わせ、味噌で漬けたごぼうと練り合わせ揚げました。

### いわしの栄養価 満点の団子です!



原材料/いわし、でん粉、ぐち、スケウダラすり身、砂糖、食塩、発酵調味料、ねぎ、かつおだし  
**374** **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。

### とうふと魚の旨みが 生きています



原材料/魚肉(タラ(国産))、豆腐(大豆(遺伝子組換えでない))、米油、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない))、砂糖、発酵調味料、カツオブシエキス  
**378** **凍** **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!



原材料/すけそうだらすり身(無リン)、近海魚肉(マエソ、チダイ、カナガシラ他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、ビートクラニュー糖、かつお節エキス、食塩、ごま油、こしょう  
**380** **蔵** **G**不使用  
山九水産 ◎45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魚肉ソーセージです。



**379** **凍** **G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
**ソフトはんぺん**  
4枚(200g) **388円** (税込 **419円**)  
スケウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



**382** **蔵**  
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。



**383** **蔵**  
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も。

### ひんやりとした のど越しがクセになる♪



原材料/こんにやく手精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム  
**386** **蔵**  
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リロとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。

**387** **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

**388** **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**)

**389** **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**)

**少し使いたいときに便利なミニサイズ**  
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。

**甘さ旨味が口に広がるよせ豆腐です**  
長野県で昔から育てられてきた糖度の高い「一人娘大豆」を使ったよせ豆腐です。

**390** **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

**391** **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**)

**392** **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**)

**393** **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**)

**394** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**ひとり娘よせ豆腐**  
330g **360円** (税込 **389円**)

**397** **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。

**毎日使いたいから嬉しいおまとめ特価**  
**おまとめ特価**  
**蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**丸和の油揚げ**  
**398** **3枚** **165円** (税込 **178円**)  
**399** **2袋** **298円** (税込 **322円**)  
3枚×2 通常本体 **330円**

**冷やしてひんやりのど越しがたまりません**  
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳の濃度が高く、大豆の味わい深い、濃厚な味をお楽しみいただけます。

**しその香りが広がる上品な味わい**  
国産の青じそを丁寧に刻んで豆腐に合わせました。まずは何もおつけずに、シソの風味と豆腐の甘みをお楽しみください。

**395** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**丸和の寄せ豆腐**  
300g **200円** (税込 **216円**)

**396** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎6日/豆  
**しそ寄せ豆腐**  
200g 通常本体 **220円** (税込 **227円**)

**400** **蔵** **G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
**大豆屋 生あげ**  
230g(2枚) **335円** (税込 **362円**)  
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。

**401** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**丸和のきぬ生揚げ**  
230g **205円** (税込 **221円**)  
国産大豆とがりを使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

**402** **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。

**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北海道産コーンと玉ねぎを加えました。

**食物繊維が豊富なひじきがたっぷり入ってます**  
国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを、調理しやすい大きさに仕上げました。

**403** **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 通常本体 **398円** (税込 **400円**)

**404** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
**ひじき入り京がんも**  
7個 **275円** (税込 **297円**)

**いなり寿司のほか麺類の具としても大活躍♪**  
肉厚でふっくら柔らかい油揚げをかつおだしを使用した調味液で味付けしました。いなり寿司やきつねうどんなどに。

**2袋規格のお買得なお惣菜♪**  
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。

**408** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎90日/豆  
**乾燥おから**  
125g **168円** (税込 **181円**)  
国産丸大豆100%の生おからを、成分を変えずに乾燥しました。うの花料理やハンバーグ、コロッケにフライのパン粉に混ぜたり、ケーキやクッキーなどのお菓子づくりに。

**蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米  
**丸和の味付いなり**  
**405** **10枚** **380円** (税込 **410円**)  
**406** **2袋** **760円** (税込 **778円**)  
通常本体 **720円**

**407** **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×2袋 通常本体 **420円** (税込 **410円**)

**409** **蔵** **G**不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
**黒豆豆乳**  
200g **200円** (税込 **216円**)



カップ入りだから  
そのままOK



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

**412** 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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**413** 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。旨味を引き出す蒸煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

食欲が落ちて納豆があれば... **おまとも 特価**  
**416** 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)  
**417** 規格 不使用  
40g×3×2 通常本 **268円**(税込)  
(タレ、カラシ無) **289円**(税込)  
国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、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。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、三温糖、食塩、漁醤、みりん、かつおエキス、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)  
**410** 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。

**414** 不使用  
登喜和食品 9日/豆  
**経木納豆(大粒)**  
80g **170円**(税込)  
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

**415** 不使用  
登喜和食品 15日以上/豆・米  
**丸大豆テンペ**  
100g **270円**(税込)  
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

**冷やし納豆うどん**  
冷やし納豆うどんのイメージ写真

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

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

玄米粉をブレンドした  
ヘルシー食パン



原材料/小麦粉(九州・北海道)、玄米粉、ホシノ天然酵母、食塩  
**424** 不使用  
デニッシュハウス 4日/麦・米  
**玄米食パン1斤**  
1斤(360g) 通常本 **450円**  
通常本 **440円**(税込)  
玄米粉を15%配合し、天然酵母で12時間じっくりと発酵させて原材料の旨味を最大限に引き出し焼き上げました。

**420** 不使用  
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

**422** 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

**426** 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

**427** 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

**421** 不使用  
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

**423** 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

**429** 不使用  
デニッシュハウス 4日/乳・麦・米  
**黒糖ロール**  
3個(約180g) **220円**(税込)  
238円

**430** 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

**小麦全ての栄養価を含んだパン**  
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)  
**425** 不使用  
デニッシュハウス 5日/乳・麦・米  
**石臼挽全粒粉パン**  
1斤(約360g) **430円**(税込)  
464円

**428** 不使用  
栄屋製パン 3日/卵・乳・麦  
**ドッグパン**  
5本 **230円**(税込)  
248円  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

**437** 不使用  
おかべや天然パン工房 4日/卵・乳・豆・麦・米  
**メロンパン**  
2個 **360円**(税込)  
389円  
国産小麦粉、バター、洗双糖、天然酵母、卵、レモンピール、豆乳、食塩(乳製品GMO飼料不分別) [卵GMO飼料不使用]

**438** 不使用  
デニッシュハウス 2日/乳・麦・米  
**よもぎあんぱん**  
1個 **200円**(税込)  
216円  
国産小麦粉、小倉餡、白餡、よもぎ(茨城)、よつ葉無塩バター(GMO飼料不分別)、甘しょ糖、ホシノ天然酵母、金時煮豆、食塩

**431** 不使用  
サンタハウス 6日/麦  
**ヘルシーライ(ライ麦パン)**  
1個 **330円**(税込)  
356円  
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、イチジク(トルコ)

**432** 不使用  
サンタハウス 6日/麦  
**くるみバター(パン)**  
1本 **365円**(税込)  
394円  
国産小麦粉、塩(海の精)、天然酵母、クルミ

**435** 不使用  
おかべや天然パン工房 4日/麦・米  
**バター(フランスパン)**  
1本 **320円**(税込)  
346円  
小麦粉(北海道)、天然酵母、食塩

**436** 不使用  
おかべや天然パン工房 4日/麦・米  
**紅茶オレンジ**  
1個 **190円**(税込)  
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

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

**ドライフルーツの甘みが  
クリームチーズにピッタリ!**  
小麦粉(長野)、南部小麦(岩手)、天然酵母、サルタナレーズン(アメリカ)、クランベリー(アメリカ)、食塩(海の精)  
**433** 不使用  
サンタハウス 6日/麦  
**クランベリー&レーズン**  
1個 **370円**(税込)  
400円

**トマトソースとキムチがマッチしています!**  
国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉(乳製品GMO飼料不分別)  
**434** 不使用  
サンタハウス 5日/乳・麦・米  
**ピリ辛ピザ**  
1個 **360円**(税込)  
389円

**桜の香りがほのかに香る春の季節パンです**  
小麦粉(九州、北海道)、こしあん(山梨県)、砂糖(九州)、ホシノ酵母、無塩バター(よつ葉)、食塩、抹茶(島根県)、白ゴマ(ミヤンマー)、桜の葉(乳製品GMO飼料不分別)  
**439** 不使用  
デニッシュハウス 3日/乳・麦・米  
**抹茶こしあんロール**  
1個(約310g) **520円**(税込)  
562円

**デニッシュハウスの人気パンが入ってる!**  
酵母クロワッサン2個、パン・オ・ア・レザン1個、シナモンレーズン(乳製品GMO飼料不分別)  
**440** 不使用  
デニッシュハウス 3日/乳・麦・米  
**デニッシュハウスEセット**  
3種 **570円**(税込)  
616円

**ココのある  
クリーミーな滑らかさ**  
原材料/植物油(べに花油)、食用精製加工油脂(パーム核油)、発酵乳、よつ葉全粉乳、よつ葉生クリーム、塩、パームフルーツオイル、大豆レシチン(乳製品GMO飼料不分別)  
**444** 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  
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]

**441** 不使用  
コスモ食品 6ヶ月  
**日向夏マーマレード**  
200g **500円**(税込)  
540円  
宮崎県産日向夏を使い、ビートグラニュー糖のみでまるごと贅沢に仕上げました。

**442** 不使用  
コスモ食品 12ヶ月  
**カシスジャム**  
185g **500円**(税込)  
540円  
カシスの実をたっぷり使い、マヌカハニーを加えました。

**443** 不使用  
コスモ食品 12ヶ月  
**山ぶどう&ブルーベリージャム**  
185g **500円**(税込)  
540円  
アントシアニンを多く含むワイルド種のブルーベリーと、秘境白神山地の恵み、山ぶどうをあわせた、甘さをおさえたジャム。

**448** 調味料  
明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円**(税込)  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。[GMO飼料不分別]

**447** 不使用  
せいふてい 180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込)  
497円  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。[GMO飼料不分別]

**444** 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  
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]

**445** 不使用  
(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

**446** 不使用  
三育フーズ  
**グラノーラ**  
160g **410円**(税込)  
443円

**448** 調味料  
明星産業(ハヤシ食品工業) 120日以上  
**がごめ昆布入りわかめスープ**  
27g **298円**(税込)  
322円  
徳島県産わかめ、がごめ昆布、ちりめんを使ったスープの素です。熱湯を注ぐだけです。[GMO飼料不分別]

**447** 不使用  
せいふてい 180日以上/乳・麦  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込)  
497円  
3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。[GMO飼料不分別]

**446** 不使用  
三育フーズ  
**グラノーラ**  
160g **410円**(税込)  
443円





**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250**円 (税込270円)

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

**着色していない自然な黄身の色**

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

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **260**円 (税込281円)

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



105 秋川牧園 / 卵

秋川牧園の卵 10個

10個 (S~Lサイズ) **400**円 (税込432円)

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



106 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**円 (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。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**円 (税込281円)

108 **よつ葉ノンホモ牛乳**

1ℓ **268**円 (税込289円)

109 **よつ葉低脂肪牛乳**

1ℓ **235**円 (税込254円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパ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

110 **ブラウンスイス牛乳**

500ml **215**円 (税込232円)

111 **山地酪農牛乳**

1ℓ **398**円 (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**円 (税込113円)

449 1000ml **270**円 (税込292円)

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



木次乳業 ◎8日/乳

木次カフェオレ

500ml **180**円 (税込194円)

451 1ℓ **300**円 (税込324円)

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〕



函南東部農協 ◎13日/乳

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195**円 (税込211円)

453 1000ml **330**円 (税込356円)

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



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

250g **160**円 (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〕

107 **よつ葉シュレッドチーズ**

250g **485**円 (税込524円)



よつ葉乳業 ◎16日/乳

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

456 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飼料不分別〕 (放) 不検出 <1.9<2.2



よつ葉乳業 ◎18日/乳

よつ葉とろっとなめらかヨーグルト

400g **245**円 (税込265円)

457 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 ◎10日/乳

丹那全乳ヨーグルト

500g **275**円 (税込297円)

458 乳酸菌だけの無糖プレーンヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕 ※製造日の都合上、一部コース賞味期限7日。

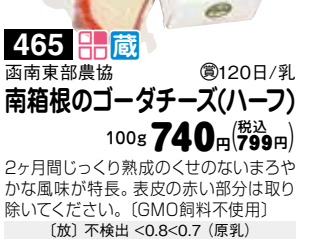


よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

80g **145**円 (税込157円)

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



函南東部農協 ◎120日/乳

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g **740**円 (税込799円)

465 2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまるやかな風味が特長。表皮の赤い部分は取り除いてください。〔GMO飼料不使用〕 (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

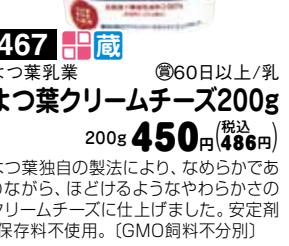


よつ葉乳業 ◎90日/乳

よつ葉チェダーチーズ

100g **298**円 (税込322円)

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

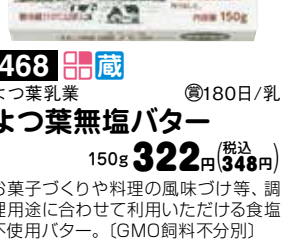


よつ葉乳業 ◎60日以上/乳

よつ葉クリームチーズ200g

200g **450**円 (税込486円)

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



よつ葉乳業 ◎180日/乳

よつ葉無塩バター

150g **322**円 (税込348円)

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

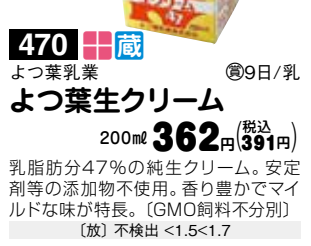


よつ葉乳業 ◎180日/乳

パンに美味しい発酵バター

100g **285**円 (税込308円)

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



よつ葉乳業 ◎9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml **362**円 (税込391円)

470 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 三芳村蛭まい研究会**

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

471 白米 5kg **2300**円 (税込2484円)

472 玄米 5kg **2200**円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (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

478 白米 5kg **2700**円 (税込2916円)

479 五分米 5kg **2700**円 (税込2916円)

480 玄米 5kg **2500**円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

180520 低農薬化学肥料 特

三芳村蛭まい研究会 / 米

みよし村発芽玄米

720g **933**円 (税込970円)

みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

473 白米 2kg **1050**円 (税込1134円)

474 白米 5kg **2580**円 (税込2786円)

475 玄米 5kg **2480**円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

481 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

482 玄米 5kg **3300**円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

180531 JAS

庄内協同ファーム / 米

古代米 白山紫黒

300g **680**円 (税込734円)

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

476 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

477 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

**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

483 白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

484 白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

485 玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

486 玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

180543 特

ネオファーム ◎6ヶ月

アマランス(全粒)

80g **275**円 (税込297円)

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

476 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

477 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

483 白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

484 白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

485 玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

486 玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

180555

ミエハク ◎1年

押麦

800g **510**円 (税込551円)

みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

476 白米 5kg **3300**円 (税込3564円)

477 玄米 5kg **3200**円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

483 白米 2kg **1530**円 (税込1652円)

484 白米 5kg **3650**円 (税込3942円)

485 玄米 2kg **1465**円 (税込1582円)

486 玄米 5kg **3500**円 (税込3780円)

山形県高島町の小林亮さん他 (放) 不検出 <0.5<0.6

180567

創健社 ◎360日/米

国産八穀

170g **467**円 (税込504円)

**宮城県 黒澤重雄**

黒澤さんのひとめぼれ JAS

491 白米 5kg **3500**円 (税込3780円)

492 七分米 5kg **3500**円 (税込3780円)

493 玄米 5kg **3280**円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。 (放) 不検出 <1.0<1.0

おきたまササニシキ 無農薬無化学肥料

487 白米 2kg **1650**円 (税込1782円)

488 白米 4.5kg **3500**円 (税込3780円)

489 玄米 2kg **1570**円 (税込1696円)

490 玄米 4.5kg **3380**円 (税込3650円)

山形県高島町の五十嵐晴夫さん他

180579

大豆工房おらが ◎30日以上/米

うれしいぬか床

500g **750**円 (税込810円)

180580

1kg **1380**円 (税込1490円)

(放) 不検出 <0.7<0.8

180579 (小)

500g **750**円 (税込810円)

180580 (大)

1kg **1380**円 (税込1490円)

(放) 不検出 <0.7<0.8

栃木、茨城県で農業を営むおらがに栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。



**494** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋田舎風あんだんご**  
5本(200g) **390**円(税込) **421**円  
上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

東北地方の郷土食でもある  
**ずんだ餡をかけた二玉だんご**

**497** **凍**  
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

優しい口当たりで喉ごしなめらかな美味しさ  
添付のきな粉、黒蜜をかけてお召し上がりください

冷やしてさらに美味しく!  
夏の定番品

**495** **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)

**496** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**芽吹き屋田舎風ずんだだんご**  
5本(200g) **390**円(税込) **421**円  
国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、枝豆をすりつぶしたずんだ餡をのせました。解凍してください。

**498** **凍**  
遠藤製粉 ◎90日以上  
**あんこ屋さんの水ようかん抹茶**  
100g **148**円(税込) **160**円  
有機砂糖(ブラジル)、有機いんげん豆(中国他)、有機抹茶、寒天、葛、食塩

原材料/くず餅(ビートグラニュー糖、さつまいも澱粉、麦芽糖、粗糖、本葛粉)、黒みつ(黒糖)、きな粉(大豆)

**499** **凍** **G**不使用  
廣八堂 ◎90日/豆  
**廣八堂 くず餅**  
73g **200**円(税込) **216**円

原材料/わらび餅(ビートグラニュー糖、さつまいも澱粉、麦芽糖、黒糖、本わらび粉、黒みつ(黒糖)、きな粉(大豆))

**500** **凍** **G**不使用  
廣八堂 ◎90日/豆  
**廣八堂 わらび餅**  
73g **200**円(税込) **216**円

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

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

上品でコクのある甘みのしっとりしたカステラです

**502** **凍** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・麦  
**黒糖かすてら**  
7個 **380**円(税込) **410**円  
全て国産原材料を使用しています。沖縄産さとうきびから作られる加工黒糖で独特の風味があります。食べやすいサイズにカットした個包装です。

ふすまの食物繊維が入ったヘルシーなクッキーです

**503** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/麦・米  
**ブランクッキー**  
20枚 **200**円(通常) **195**円(税込) **211**円  
植物から生まれたクッキーです。てんさい糖のシンプルでやさしいあまみ。噛むほどに素材の味が楽しめます。

卵やバターを使わずに植物性の素材で作ったプレーンクッキーです

**504** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米  
**うの花クッキー**  
90g **180**円(通常) **175**円(税込) **189**円  
国産小麦に食物繊維を含むおからと、豆乳を練りこんでサクサクに焼き上げました。

濃縮した梅エキスを不使用し素朴で絶妙な甘さに仕上げたドロップです

**505** **凍**  
田上元商店 ◎9ヶ月以上  
**梅エキسدロップ**  
65g **295**円(税込) **319**円  
南高梅の果汁を搾りじっくり煮詰めてペースト状(原料1kgから20g)に濃縮しました。個包装なので持ち運びにも便利です。

芳ばしいバターしょうゆが人気です

**506** **凍** **G**不使用  
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米  
**ポテトチップスバターしょうゆ味**  
60g **165**円(税込) **178**円

**502** **凍** **G**不使用  
たんばや ◎10日以上/卵・麦  
**黒糖かすてら**  
7個 **380**円(税込) **410**円

**503** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/麦・米  
**ブランクッキー**  
20枚 **200**円(通常) **195**円(税込) **211**円

**504** **凍** **G**不使用  
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米  
**うの花クッキー**  
90g **180**円(通常) **175**円(税込) **189**円

**505** **凍**  
田上元商店 ◎9ヶ月以上  
**梅エキسدロップ**  
65g **295**円(税込) **319**円

**507** **凍** **G**不使用  
アリモト ◎120日/豆・麦・米  
**黒ごま煎餅・特製米あやひめ使用**  
15枚 **318**円(税込) **343**円

ネオファームのナッツ&ドライフルーツ

ヨーグルトなどにトッピングして甘酸っぱいアクセントに

**508** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**ドライフルーツミックス**  
100g **390**円(通常) **330**円(税込) **356**円  
あんず、カレンツ、洋なしを独自にブレンドしたオリジナルミックスフルーツ。

そのままもちろんお菓子やお料理にしても楽しめます

**509** **凍**  
ネオファーム ◎90日以上  
**干しいちじく**  
120g **390**円(税込) **421**円  
米国産海外認定原料のイチジクを100%使用しました。表面が白くなっているのは糖分の結晶です。

**510** **凍**  
ネオファーム ◎90日以上  
**クコの実**  
40g **490**円(通常) **445**円(税込) **481**円  
クコの実(中国)

**511** **凍**  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**カシューナッツロースト3袋**  
60g **1290**円(通常) **1080**円(税込) **1166**円  
カシューナッツ(インド)

炒りたてのおいしさをお届けします

**512** **凍**  
三里塚物産 ◎2ヶ月/落  
**千葉の落花生煎りざや**  
150g **700**円(税込) **756**円  
千葉県の契約農家の落花生を丹念に煎りパックしました。落花生本来の香ばしい風味と甘みをどうぞ。

良質の小豆にこだわりました上品な甘さが美味

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

和菓子、洋菓子、中華菓子、パン、お料理にも便利です

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

ナチュラル本舗

レモンの爽やかな風味の濃厚チーズケーキ

**515** **凍** **G**不使用  
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**国産レモンのミニチーズ**  
32g×4個 **698**円(税込) **754**円  
国産のレモン(農薬不使用)の果汁とよつ葉クリームチーズをたっぷり使った濃厚なチーズケーキ。甘さ控えめでチーズの味が際立ちます。

抹茶づくしのロールケーキ

**516** **凍** **G**不使用  
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**有機抹茶のシフォンロール**  
1本 **780**円(税込) **842**円

かぼちゃのやさしい美味しさがたっぷり

**517** **凍** **G**不使用  
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・麦  
**かぼちゃのカップケーキ**  
3個 **510**円(税込) **551**円

濃厚!

木次のプレミアムアイスクリーム

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

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

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

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

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



**完全無農薬茶**  
**吉村茶園**



岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉の新芽の部分を摘んだ上級煎茶。70℃位のお湯でゆっくり淹れてください。

**新茶**

523 吉村茶園 **吉村茶園 松露**  
100g **980円**(税込1058円)

**この時期だけのみずみずしい味わいをお楽しみください**

**新茶**

526 吉村茶園 **吉村茶園 新茶(岐阜茶)**  
100g **1280円**(税込1382円)

**おまとも 6月2日 特価**

528 三里塚物産 **しそジュース(希釈用)2P**  
210g×2 **840円**(税込862円)

**体にうれしい発酵食品**  
**飲み方のアレンジも楽しんで**

**6月2日**

527 天領酒造 **造り酒屋の甘酒のもと**  
500g **525円**(税込567円)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストリート果汁ジュースです。

530 津南高原農産 **秋澤さんのみかんジュース**  
1ℓ **750円**(税込810円)

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

524 吉村茶園 **吉村茶園 ほうじ茶**  
250g **680円**(税込734円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。一番茶葉を製造している過程でできる粉茶です。

525 吉村茶園 **吉村茶園 粉茶(上)**  
300g **1540円**(税込1663円)

**新茶**

529 三里塚物産 **うめドリンク3P**  
120g×3 **675円**(税込713円)

**おまとも 6月2日 特価**

181020 三里塚物産 **しそドリンク3P**  
120g×3 **555円**(税込583円)

原材料/酒造好適米(ひだほまれ)、米糍

527 天領酒造 **造り酒屋の甘酒のもと**  
500g **525円**(税込567円)

有機リンゴ、有機しモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180592 光食品 **ヒカリアップルサイダー+レモン**  
250ml×30缶 **3900円**(税込4212円)

**作り手の顔が見える本格派**  
**プレスオールターナティブ**

6月2日

531 プレスオールターナティブ **カフェ・エル・ドラド粉**  
150g **680円**(税込734円)

やや深めの焙煎により、甘みと香りがより豊かに、酸味は控えめで、どっしりとしたコクと深い味わいが特長です。

532 プレスオールターナティブ **ブレンドコーヒー**  
200g **860円**(税込929円)

川原製粉所

536 **むぎ茶パック**  
10g×20P **260円**(税込281円)

ネオファーム

537 **スリランカ紅茶ネーチャーズ**  
2g×20パック **368円**(税込397円)

安田農場

538 **北海道産韃靼そば茶**  
120g **880円**(税込950円)

オーガニックココアビーンズで作った砂糖不使用のココア。牛乳と合わせる飲み物のほかお菓子やお料理にもどうぞ。

539 桜井食品 **OGブラックココア(無糖)**  
120g **505円**(税込545円)

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

534 プレスオールターナティブ **林農園烏龍茶**  
70g **868円**(税込937円)

6月2日

535 プレスオールターナティブ **チャイパック**  
3g×12包 **419円**(税込453円)

コロンビア・サンタマルタ産JAS有機認定オーガニックコーヒー豆で作ったインスタントコーヒー。

540 ムソー **OGインスタント珈琲**  
100g **1143円**(税込1234円)

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

180919 メトロ **オーガニックカフェグラッセ(無糖)**  
1000ml **470円**(税込508円)

有機認証のみかん、にんじん、ゆこう、りんご、トマトだけで作った、飲みやすいジュースです。(1本当たり159円)

180609 光食品 **果実と野菜のジュース**  
190g×30缶 **4419円**(税込4773円)

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

180610 高橋ソース **有機トマトジュース(無塩)**  
190ml×30缶 **3300円**(税込3564円)

**汗ばむ時期にあまみがなくすっきり**

**新商品**  
**お試し 特価**

544 海の精 **海の精カルマグ1000**  
1g×10 **286円**(税込301円)

島根県金城(かなぎ)町の地下300mの花崗岩の下に大自然が永年かけて作り出した原水を採用。PH8.2の純天然のアルカリイオン水。

542 KFG **アルカリ水 金城の華**  
500ml **128円**(税込138円)

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

543 創健社 **緑茶**  
500ml **138円**(税込149円)

**お酒** 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**自然のめぐみが生きています**

6月2日

180660 寺田本家 **五人娘純米酒**  
720ml **1325円**(税込1458円)

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

180671 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 赤(中辛)**  
720ml **1400円**(税込1540円)

6月2日

180683 長良天然ワイン醸造 **天然葡萄酒 白(辛口)**  
720ml **1400円**(税込1540円)

6月2日

180622 マルサンアイ **豆ジャン(豆乳飲料)**  
1000ml **300円**(税込324円)

フジワラ化学

180646 **フジワラの青汁**  
7パック **1100円**(税込1188円)

5人娘は濃厚で飲み応えのある純米酒です。酒本来のコクと味をお楽しみください。アルコール:15.5%/日本酒度:+6.5/酸度:1.9/アミノ酸度:2.3

180658 小正醸造 **本格焼酎 赤猿**  
900ml **933円**(税込1026円)

6月2日

180695 希少な紫芋「農林56号」は、白麹で優しく醸すことでそのやわらかな風味を存分に発揮します。柔らかい甘みと香りでありながらキリッとした味わい。アルコール25%

180695 ヤッホーブルーイング **3本サンサンオーガニックビール**  
350ml×3 **730円**(税込803円)

有機認証を受けた麦芽とホップ、浅間山麓の水を使ったピルスナータイプのオーガニックビール。素材を活かし香り高く、スッキリとした味わい。アルコール4.5%

180658 小正醸造 **本格焼酎 赤猿**  
900ml **933円**(税込1026円)

180701 エコ・グリーン **アイゲン固型石けん**  
195g **180円**(税込198円)

180749 ミヨシ石鹸 **暮らしのクエン酸**  
330g **310円**(税込341円)

精製した食用油脂を原料にして作った食器洗いせっけんです。

180737 自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用**  
400ml **170円**(税込187円)

180750 ミヨシ石鹸 **ミヨシせっけん専用リンス**  
350ml **520円**(税込572円)

180798 ミヨシ石鹸 **泡のボディソープ・詰替用**  
450ml **390円**(税込429円)

6月2日

180841 エコ・グリーン **美馬油(ミマユ)**  
57g **1700円**(税込1870円)

180713 自然丸 **自然丸の粉石けん**  
3kg **880円**(税込968円)

180725 ミヨシ石鹸 **詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん**  
1ℓ **420円**(税込462円)

180737 自然丸 **自然丸の液体石けん詰替用**  
400ml **170円**(税込187円)

180786 ミヨシ石鹸 **泡の洗顔せっけんボトル**  
200ml **540円**(税込594円)

180762 ミヨシ石鹸 **洗顔せっけん・固形**  
40g×2個 **430円**(税込473円)

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

180774 エコ・グリーン **ノーマルアレッポの石鹸**  
200g **630円**(税込693円)

180828 ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん**  
250ml **440円**(税込484円)

180830 ミヨシ石鹸 **泡で出てくるベビーせっけん詰替用**  
220ml **260円**(税込286円)

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)

6月中にリニューアル予定です

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)

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

180816 ミヨシ石鹸 **ベビーせっけん固形**  
80g **175円**(税込193円)

180804 ハイム化粧品 **石けんはみがき**  
140g **440円**(税込484円)

6月中にリニューアル予定です

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)

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)

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





### ホッとする一杯!

**546** **蔵** **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

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

### 1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油

代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

**G**不使用 **B**

近藤醸造 ◎2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**

**551** **552** **360**ml **270**円(税込) **292**円  
1ℓ **500**円(税込) **540**円



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

**553** **蔵** **G**不使用  
ヤマヒサ ◎6ヶ月以上/豆・麦  
**頑固"本生"濃口醤油**  
720ml **1030**円(税込) **1112**円



### 天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ



●とり天うどん  
原材料/本醸造醤油、砂糖、発酵調味料、かつおぶし

**554** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**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。

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。

**549** **蔵** **G**不使用  
やさか共同農場 ◎150日/豆・米  
**やさか白みそ**  
500g **560**円(税込) **605**円

白たまりにダシ(本かつお、昆布、しいたけ)と甘味(純米みりん、粗糖)を加えました。手軽で便利に使えます。

**555** **8**  
日東醸造 ◎6ヶ月/麦・米  
**三河白だし**  
400ml **960**円(税込) **1037**円



国産有機栽培米を使用し、酒造りから酢酸発酵まで手間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。

**557** **蔵**  
創健社 ◎3年/米  
**越前小京都の有機純米酢**  
500ml **380**円(税込) **410**円



伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢。国内産の粗糖、塩、昆布だしだけで仕上げました。

**558** **蔵**  
創健社 ◎360日/米  
**越前小京都のすし酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円



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

**550** **蔵** **G**不使用  
やさか共同農場 ◎240日/豆・米  
**やさかみそ甘口**  
750g **700**円(税込) **756**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。

**556** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

**559** **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。

**560** **蔵** **G**不使用  
ムソー  
**てんさい含蜜糖**  
500g **380**円(税込) **410**円

**561** **蔵**  
青い海  
**沖縄の塩(シマース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

有機栽培原料を使用。米の旨みを十分に引き出す長時間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりに仕上げました。

**562** **蔵**  
角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米  
**有機三州味噌**  
500ml **1040**円(税込) **1144**円

**563** **蔵**  
澤田酒造 ◎365日/米  
**特選 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

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

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

**565** **蔵**  
味の一醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

### 圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

**566** **蔵** **G**不使用  
平田産業 ◎540日  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **712**円(税込) **769**円



### スープに便利なだしの素



**569** **蔵**  
せいふてい ◎12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]

### 丸新商会の調味料



**576** **蔵**  
丸新商会 ◎60日以上  
**フライドガーリック**  
35g **650**円(税込) **702**円  
青森県産にんにくを香ばしく揚げました。サラダやパスタにトッピング、チャーハンや麺類にもどうぞ。

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

**567** **蔵**  
松本製油 ◎2年  
**玉締めしぼり胡麻油(小)**  
180g **510**円(税込) **551**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。

**568** **蔵**  
ファームランドトレーディング ◎18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

**570** **蔵** **G**不使用  
けんこう舎 ◎730日/豆・麦・米  
**野菜でできた洋風だしベジック**  
90g **560**円(税込) **605**円  
動物エキスは使わずに野菜だけで作った、サツと溶ける顆粒状の洋風だし(コンソメ風味)。スープやピラフなどに。

**571** **蔵** **G**不使用  
富士興産 ◎8ヶ月以上  
**本格かつおだし顆粒**  
70g **650**円(税込) **702**円  
だしの上品な旨みは枕崎産鰹節で、香りには鹿児島産とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩不使用。

**572** **蔵** **G**不使用  
丸新商会 ◎540日/豆・米  
**豆板醤**  
130g **330**円(税込) **356**円

**574** **蔵** **G**不使用  
丸新商会 ◎365日/豆・麦・米  
**蕃椒醤(コチジュジャン)**  
280g **480**円(税込) **518**円

純国産の自家製焦がし醤油を使用し、香ばしく深みのある味わいです。フルーツの甘みがお肉の味をより一層引き立てます。

**577** **蔵** **G**不使用  
富貴食研 ◎6ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の焼肉のたれ**  
240g **580**円(税込) **626**円

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

**578** **蔵** **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

フルーティな甘さと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つけてどうぞ。

**579** **蔵** **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

有機野菜・果物の持つ本来の甘味を生かした濃厚ソースです。主原料の野菜・果物は100%国産です。

**580** **蔵** **G**不使用  
光食品 ◎1年/米  
**ヒカリ濃厚ソース**  
360ml **330**円(税込) **356**円

国産トマト、オーガニックトマト、粗糖、塩、醸造酢、香料、玉ねぎ、にんにくを使用したやまゆりオリジナル商品。

**581** **蔵**  
高橋ソース ◎9ヶ月以上/米  
**やまゆりのトマトケチャップ**  
300g **315**円(税込) **340**円

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

**582** **蔵**  
光食品 ◎1年6ヶ月/米  
**有機トマトソース**  
225g **360**円(税込) **389**円

### マヨネーズ

大分県久住高原の元気な放し飼いの有精卵と、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〕

**583** **蔵** **G**不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **350**円(税込) **378**円

### ドレッシング

野菜はもちろん、肉料理や魚のフライ等のソースにもどうぞ



原材料/リンゴ酢、たまねぎ、ソテーたまねぎ、しょうゆ、食用植物油、水あめ、砂糖(三温糖)、エノキタケ、ゆず果汁、食塩、いわしエキス、米でん粉、乾燥赤ピーマン、香辛料

**586** **蔵** **G**不使用  
富貴食研 ◎4ヶ月以上/豆・麦・米  
**富貴の玉ねぎドレッシング**  
200ml **490**円(税込) **529**円

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

**585** **蔵** **G**不使用  
リアス ◎90日以上/卵・豆・麦・米  
**昆布ドレッシング**  
200ml **430**円(税込) **464**円

香料やエキスを使っていないため、青じそ本来の風味をご堪能いただけるノンオイルドレッシングです。

**587** **蔵** **G**不使用  
光食品 ◎1年6ヶ月/豆・麦・米  
**有機青じそドレッシング**  
200ml **474**円(税込) **512**円

### ルー各種

まろやかで、コクのある味わい



**590** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎12ヶ月/乳・麦  
**直火焼ビーフシチュールー**  
150g(4皿分) **330**円(税込) **356**円  
約15分の短い調理時間で一晩寝かせた深いコクが楽しめます。〔GMO飼料不分別〕

**588** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月以上/乳・麦  
**直火焼りんごカレールー**  
**589** **蔵** **G**不使用  
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円  
決め手は、青森県産(りんご、にんにく)。直火で丁寧に焼きあげた素材の旨みが味わえるカレールーです。〔GMO飼料不分別〕

### 光食品の有機惣菜の素



**592** **蔵** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機肉豆腐の素**  
100g **230**円(税込) **248**円  
肉と豆腐、野菜を焼いてあわせるだけの簡単調理。



**591** **蔵** **G**不使用  
コスモ食品 ◎6ヶ月/乳・麦  
**銀のクリームシチュールー**  
150g(6皿分) **330**円(税込) **356**円  
上品なクリームパウダーや塩にこだわりました。口当たりのまろやかなルーに仕上げています。〔GMO飼料不分別〕

**593** **蔵** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機麻婆の素**  
100g **230**円(税込) **248**円

**594** **蔵** **G**不使用  
光食品 ◎9ヶ月以上/豆・麦・米  
**ヒカリの有機回鍋肉の素**  
100g **230**円(税込) **248**円







愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハランボ（ホタルジャコ）や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。

みよし×リアスの コラボみよし天



**新** 6月2回  
 原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油(菜種油)  
**636** 凍不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**わかめかぶみよし天**  
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円  
 みよし天に十三浜産絆わかめとめかぶを加えました。

奈良県 吉野コスモス会のお寿司



炙ったさんまの香ばしさとすだちの爽やかな香り  
 原材料/米(秋田県)、サンマ(岩手県)、砂糖(鹿児島県)、すだち酢(徳島県)、酢(京都府)、昆布(北海道)  
**641** 凍  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/米  
**炙りさんま寿司**  
 1本 **1050**円(税込) **1134**円  
 岩手県産さんまを使い、すだち酢と富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました



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

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!



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

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



6月2回  
 宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。  
**637** 凍不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**みよし天**  
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



6月2回  
 みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。  
**639** 凍不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**ニラ生姜みよし天**  
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

素材(具)の味を引き出した味わい



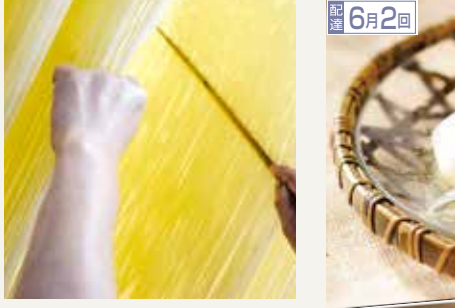
厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。[GMO飼料不使用]  
**644** 凍不使用  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこりのり巻き**  
 4個 **300**円(税込) **324**円

鶏の照焼きにぎんぴらのアクセント



厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。[GMO飼料不使用]  
**645** 凍不使用  
 吉野コスモス会 ◎6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鶏照り親子の巻き寿司**  
 4切(150g) **360**円(税込) **389**円

野菜とじゃこ天がマッチしています



6月2回  
 みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。  
**638** 凍不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米  
**野菜たっぷりみよし天**  
 50g×2枚 **398**円(税込) **430**円

やわらかい食感。汁物に入れるとよい出汁がでます



6月2回  
 宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。  
**640** 凍不使用  
 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
 150g **398**円(税込) **430**円

シンプルな味わいのおいなりさん



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

米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



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

徳島県つるぎ町 小野製麺



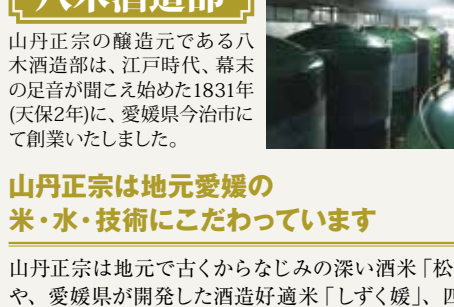
江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのおとし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。  
**648** 320g **430**円(税込) **464**円  
**649** 5袋 通常本体 **2150**円(税込) **2268**円

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのなめらかな喉ごしが楽しめます



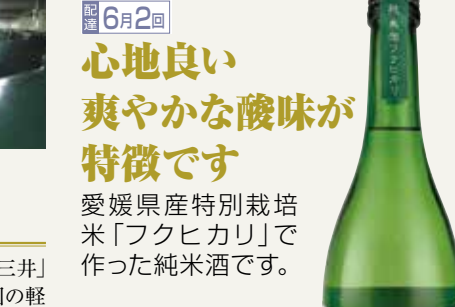
北海道産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。  
 原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)  
**648** 小野製麺 ◎730日/麦 **430**円(税込) **464**円  
**649** 5袋 通常本体 **2150**円(税込) **2268**円

熟れた温州みかんのやさしい甘みが持ち味の寒天ゼリーです



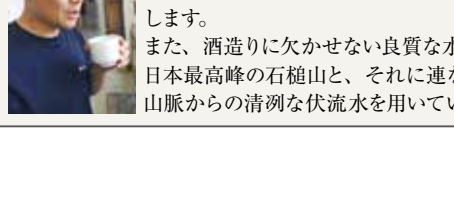
温州みかん(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉  
**180970** 無茶々園(青柳) ◎45日以上  
**寒天ゼリー温州みかん**  
 95g **245**円(税込) **265**円

伊予柑の香り、酸味、甘みの調和が美味



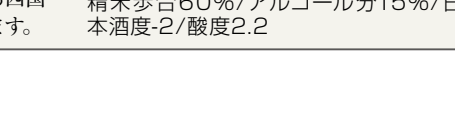
伊予柑(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉  
**180981** 無茶々園(青柳) ◎45日以上  
**寒天ゼリー伊予柑**  
 95g **245**円(税込) **265**円

愛媛県西予市 無茶々園 柑橘をぎゅっと搾ったゼリーです



しっかりした酸味を感じる甘夏、意外と糖度があるのでメリハリある濃い味わい  
 甘夏(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉  
**180993** 無茶々園(青柳) ◎45日以上  
**寒天ゼリー甘夏**  
 95g **245**円(税込) **265**円

みずみずしく爽やかな酸味とほのかに苦みが持ち味です



河内晩柑(愛媛県)、砂糖、寒天、こんにゃく粉  
**181006** 無茶々園(青柳) ◎45日以上  
**寒天ゼリージュシーフルーツ**  
 95g **245**円(税込) **265**円

愛媛県松山市 田中屋



風味豊かなめんつゆです  
**650** 田中屋 ◎90日以上/豆・麦・米  
**田中屋めんつゆ二倍濃縮**  
 250ml **450**円(税込) **486**円  
 純正濃口醤油をベースに鰹節と真昆布をたっぷり使いました。



**180932** 田中屋 ◎90日以上/豆・麦  
**田中屋純正濃口醤油**  
 250ml **380**円(税込) **410**円  
 国産丸大豆、愛媛県産小麦、天日塩を使い、杉樽で1年半~2年、じっくりと発酵させました。

愛媛県今治市 八木酒造部



山丹正宗の醸造元である八木酒造部は、江戸時代、幕末の足音が聞こえ始めた1831年(天保2年)に、愛媛県今治市にて創業いたしました。  
**181018** 八木酒造部 /米  
**山丹正宗純米酒フクヒカリ**  
 720ml **1350**円(税込) **1485**円  
 精米歩合60%/アルコール分15%/日本酒度-2/酸度2.2

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



心地良い 爽やかな酸味が特徴です  
 愛媛県産特別栽培米「フクヒカリ」で作った純米酒です。