

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/6	7/7	7/8	7/9	7/10
商品配達	7/13	7/14	7/15	7/16	7/17
特別企画商品配達	7/20	7/21	7/22	7/23	7/24



7/21 (火)  
8/2 (日)

夏の「土用の丑の日」今年も2回あります。7月21日「一の丑」と8月2日「二の丑」です。そして、やっぱり「うなぎ」です。今回は、うなぎの加工方法（食べ方）や特長をまとめてみました。稚魚の捕獲量の減少から価格の高騰を巻き起こし、今や高級魚として扱われる「うなぎ」を存分にお楽しみください。

夏の「土用の丑の日」今年も2回あります。7月21日「一の丑」と8月2日「二の丑」です。そして、やっぱり「うなぎ」です。今回は、うなぎの加工方法（食べ方）や特長をまとめてみました。稚魚の捕獲量の減少から価格の高騰を巻き起こし、今や高級魚として扱われる「うなぎ」を存分にお楽しみください。

パリッワ  
関西風



640 加持さんのうなぎ蒲焼 (タレ無)

641 加持さんのうなぎ白焼 (タレ無)

関東風と関西風のさばき方と焼き方

さばき方

関東では背側からうなぎを開きます。その理由は諸説ありますが、武士が多い江戸前では、「切腹」を連想させる腹開きは縁起が悪いとされたことが由来だと言われています。対して、関西では腹開きが主流です。武家社会の江戸前に対し、関西は商人文化。「腹を割って話す」ことを好む文化が腹開きの由来だと言われています。

焼き方

さばいたうなぎをそのまま素焼きにしたものが白焼きで、本来の旨味を味わうことができます。蒲焼きは白焼きにたれをつけて焼いたものになりますが、その焼き方について、関東風と関西風の2種類に分かれます。関東は、一旦白焼きを蒸してからたれをつけて本焼きにするため、お箸で切ることのできるような柔らかさに仕上がります。そのふっくらとした身からたれの旨味が溢れ出します。味が染み込み、柔らかく仕上がったうなぎを好む方におすすめです。関西は、白焼きを蒸さずにそのままたれを付けて焼くため、表面のたれの焦げと焼き目がつくことで、食感はパリッとしたものになり、そしてその焦げ目は香ばしさを醸し出します。パリッとした食感を好む方におすすめです。

トロフワ  
関東風



644 鹿児島県産うなぎ蒲焼



645 愛知産うなぎ蒲焼



646 うなぎ丼の具



647 うなぎさっぱり焼き

鰻といっしょに  
「土用ひびみ」

しじみの栄養や効能で有名なのが、オルニチンと呼ばれる成分で、しじみの味噌汁は、二日酔いに効くと有名ですね。肝臓を守るオルニチンの他にも、体に必要なビタミンやミネラルを多く含み、疲労回復や夏バテにも効果があるといわれています。



5 ページ

東京都あきる野市  
池谷の大とろ刺身こんにゃく

国産契約栽培のこんにゃく芋を使い、伊勢湾産の青海苔を混ぜて作りしました。柔らかく、トロリとした食感で、青海苔の香りが口の中に広がります。お好みの厚さにスライスしてからどうぞ。味噌ダレやわさび醤油などの他、オリーブオイルと塩で洋風でもおすすめです。



9 ページ

栃木県大田原市  
人と環境にやさしい酒造り  
天鷹酒造

天鷹酒造株式会社は、有機農産物、有機加工食品、有機飼料、有機酒類の4つのカテゴリーで有機認証を持っている全国唯一の酒蔵です。



16 ページ

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している畑畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

**土用の食べ物** 『西瓜』のつくものを食べると精がつく?!

夏が旬の**瓜類**は栄養価が高く、体の熱をとったり、利尿作用でバランスを整えるなど、夏の身体に適していると言われています。

**シャリ感があり、食味も最高です**

徳島県阿波市の楠正人さん。品種は甘泉。大きいものは、7kg~8kg以上になることがあります。

**西瓜 (すいか)**

食べきれなごころはシャリシャリ♪

年によって、甘みも完熟度も大きく変わります。シャリシャリ感は収穫してから日がたったものではなく完熟の証です。シャリシャリすぎて食べるところのほうが少ないほど空洞があった場合は対応いたしますのでご連絡ください。

**113 無農薬 無化学肥料**  
ヤマサ有機農園(徳島県)  
**大玉スイカ**  
1玉(約6kg) **2800円**(税込3024円)

**神奈川産** 三浦の小玉すいかは今季最終です

品種は甘みが強く、シャリ感あふれる果肉が特長の「**姫甘泉**」です

**低農薬 低化学肥料**  
三浦フルーツ村(三浦市)  
**三浦小玉スイカ**

**114 小**  
M1玉 **920円**(税込994円)

**180427 大**  
L1玉 **1200円**(税込1296円)

三浦市の飯島正行さん他。

**神奈川産** 今季最終

**三浦半島の潮風、そして太陽をいっぱい浴びて育ちました**

**低農薬 低化学肥料**  
三浦フルーツ村(三浦市)  
**三浦メロン**

**180579 小**  
M1玉(1.1kg) **920円**(税込994円)

**180415 大**  
L1玉(1.3kg以上) **1200円**(税込1296円)

三浦市の飯島正行さん他8名。  
※気候変動に左右されやすく欠品となることもあります

**今年で食べ納めとなりますので是非ご賞味ください**

**最終**

**7月4日**

鹿児島県奄美大島の倉本求さん他。  
**無農薬 無化学肥料**  
奄美島おこし生産グループ(鹿児島県)  
**パッションフルーツ**

**115**  
400g前後 **780円**(税込842円)

**180403 お徳用**  
1kg前後 **1850円**(税込1998円)

**酸味さわやか!皮ごと食べられます♪** 今季最終

皮の部分に酸味がありますが、ポリフェノールなどの栄養もたくさん含まれています。種の周りの酸味がやや強いです。

**低農薬 無化学肥料**  
西尾文雄(山梨県)  
**すもも(大石早生)**

400g **570円**(税込616円)

山梨県南アルプスの市西尾文雄さん。

**神奈川産** ※写真より小玉になることがあります

**116** **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。農薬不使用。

**117 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。

**わさび醤油で♪**

ミッションプロデュース社・カリフォルニア。USDA有機認証。

**118** **JAS**  
アメリカ有機認証  
**アボカド**

1個 **325円**(税込351円)

ミッションプロデュース(アメリカ合衆国)

**119 低農薬 無化学肥料**  
西尾文雄(山梨県)  
**すもも(大石早生)**

400g **570円**(税込616円)

山梨県南アルプスの市西尾文雄さん。

**神奈川産**

**122 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ミニトマト**

150g以上 **250円**(税込270円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

**土用の食べ物** **胡瓜 (きゅうり)**

**124 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのきゅうり**

3本 **200円**(税込216円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。きゅうりらしい香りがあり、パリッと食感抜群です。品種はバテシラス、もしくは夕涼み。

**神奈川産**

**125 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)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**蒸し暑い時期にはうれしい さっぱりとした甘さで苦味のない和風グレープフルーツ♪**

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。

**120 低農薬 無化学肥料**  
福島柑園(熊本県)  
**河内晩柑**

1kg **500円**(税込540円)

※冷蔵庫に入れて保存してください

**121 無農薬 低化学肥料**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**ブルーベリー**

100g **448円**(税込484円)

奈良県高市郡明日香村の西田博さん他。又は、奈良県五條市の上中豊之さん。農薬不使用のブルーベリーを優先にお届けします。

**123 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**トマト**

500g箱 **450円**(税込486円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。  
〔放〕不検出<1.6<1.8(トマト)

**125 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)

茨城県行方市の長島昌裕さん。

**126 無農薬 無化学肥料**  
四万十生産グループ(高知県)  
**きゅうり(四葉)**

2本 **198円**(税込214円)

高知県四万十町の太石穂さん。

**今季初**

**127 無農薬 無化学肥料**  
おきたま興舎(山形県)  
**薄皮丸茄子**

400g **405円**(税込437円)

山形県高岡町の近野耕一さん他。

**神奈川産**

**128 無農薬 無化学肥料**  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**なす**

3本 **225円**(税込243円)

神奈川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。

**129 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**徳用なす**

500g **275円**(税込297円)

茨城県行方市の小林保雄さん・長島昌裕さん。  
〔放〕不検出<1.4<1.6

**180038 無農薬 無化学肥料**  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**ゴーヤ**

1本 **226円**(税込244円)

千葉県山武市宇津城和美さん他。

**130 無農薬 無化学肥料**  
微生物農法の会(茨城県)  
**ピーマン**

150g **128円**(税込138円)

茨城県行方市の長島昌裕さん他。

**神奈川産**

**131 低農薬 低化学肥料**  
赤坂農園(秦野市)  
**嘉一さんのピーマン**

300g **250円**(税込270円)

神奈川秦野市の栗原嘉一さん。

**132** **JAS**  
四万十生産グループ(高知県)  
**ししとう**

80g **198円**(税込214円)

高知県高岡郡の仁科宇織さん。

**133** **JAS**  
四万十生産グループ(高知県)  
**万願寺とうがらし**

100g **220円**(税込238円)

高知県窪川町の仁科宇織さん。

**神奈川産**

**181171 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**丸オクラ**

100g **198円**(税込214円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

**神奈川産**

**134 無農薬 無化学肥料**  
あすばら農園(伊勢原市)  
**枝豆**

300g **398円**(税込430円)

神奈川伊勢原市の鈴木雅之さん。

**薬草といえるほど栄養豊富です♪**

**137 無農薬 無化学肥料**  
おきたま興舎(山形県)  
**おかひじき**

100g **198円**(税込214円)

山形県高岡町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

**神奈川産**

**135 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**島村いんげん(平莢)**

150g **230円**(税込248円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

**栄養満点の今が旬の葉物です おひたしや炒め物などに**

**139 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ツルムラサキ**

120g **198円**(税込214円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

熱湯でさっとゆでて、冷水に浸してから食べてください。葉はやわらかいのでゆですぎないのがポイント。

**神奈川産**

**136 無農薬 無化学肥料**  
農民連奈良産直センター(奈良県)  
**おかわかめ**

100g **205円**(税込221円)

奈良県五條市の福谷龜義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります。

**138 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

**140 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**空芯菜**

150g **198円**(税込214円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

**141 無農薬 無化学肥料**  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**モロヘイヤ**

60g **198円**(税込214円)

神奈川愛川町の千葉康伸さん。

夏の  
地元のニンジン♪



**156** 無農薬 無化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
**嘉一さんのニンジン**  
500g **198**円(税込)  
214円  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。  
晴天と降雨が交互になることにより成長のスピードが一定でなくなり、表面がでこぼこすることがあります。品質に問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

赤い皮に黄色い果肉  
ねっとりして煮崩れし  
にくいのにホクホク



**157** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**じゃがいも(レッドムーン)**  
500g **240**円(税込)  
259円  
**180440 徳用**  
1.5kg **675**円(税込)  
729円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

切ってお醤油をかける  
だけで一品に



**158** 無農薬 低化学肥料  
山本栄子(平塚市)  
**じゃがいも(キタアカリ)**  
800g **200**円(税込)  
216円  
神奈川県平塚市の山本栄子さん。食味がよく「栗じゃが」や「黄金じゃが」ともよばれます。ポテトサラダ、コロッケにピッタリです。

山の上の味と知られるほど  
精力がたっぷりです



**159** 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  
長崎県南島原市竹下正廣さん他。有機許容農薬1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

蒸したかぼちゃに夏野菜を詰めて♪



神奈川県愛川町の千葉康伸さん。  
**土用の食べ物 南瓜(かぼちゃ)**  
**166** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ミニかぼちゃ(坊ちゃん)**  
1個(約450g) **240**円(税込)  
259円  
神奈川県  
**167** 無農薬 無化学肥料  
四万十生産グループ(高知県)  
**コリンキー**  
1個 **345**円(税込)  
373円  
北海道芽室町の久世透さん他。  
**168** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**キャベツ**  
1玉 **230**円(税込)  
248円  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある高涼地帯で育ったキャベツです。



**161** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**赤玉ねぎ(湘南レッド)**  
500g **230**円(税込)  
248円  
神奈川県中井町の大原好文さん。

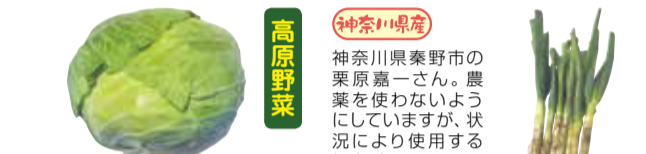


**162** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**玉ねぎ**  
500g **250**円(税込)  
270円  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料不使用。酵素自然農法で栽培。

雨が多きときは保管に注意をお願いします  
湿度で傷みやカビが出やすく、暗いと発芽しやすくなります。  
調理の前に冷蔵へ入れて冷やしておくことで涙がでない?!



**163** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの玉ねぎ2kg**  
2kg **780**円(税込)  
842円  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**169** 低農薬 低化学肥料  
赤坂農園(秦野市)  
**長ねぎ**  
400g **250**円(税込)  
270円  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農薬を使わないようにしていますが、状況により使用する場合があります。

サラダに便利な  
高原野菜ですが...

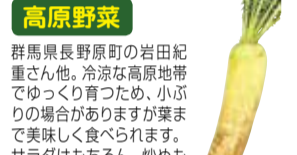
最近の気候変動により、群馬県では高原らしくない天候となることがあります。その場合、野菜に傷みがでやすくなる場合がございます。食べられないものが届いた場合は対応いたしますのでご連絡ください。



**142** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**ブロッコリー**  
1個 **278**円(税込)  
300円  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



**164** 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**ごぼう**  
300g **288**円(税込)  
311円  
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



**165** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**大根**  
1本 **215**円(税込)  
232円  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。冷涼な高原地帯でゆっくり育つため、小ぶりの場合がありますが葉まで美味しく食べられます。サラダはもちろん、炒めものやスープ、漬物などに。



**170** 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  
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。  
**171** 有機JAS  
大地と自然の恵み(高知県)  
**有機ニラ**  
100g **168**円(税込)  
181円  
高知県香美市の小田智徳さん他。



**144** 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。



**143** 低農薬 無化学肥料  
うえむら農園出組(香川県)  
**グリーンアスパラ**  
100g **315**円(税込)  
340円  
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。



**172** 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。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りマイルドになります。



**173** 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。



**179** 冷蔵 無農薬  
淡田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228**円(税込)  
246円  
北海道厚岸郡深部町の淡田潤介さん。  
**180** 冷蔵 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。  
**181** 冷蔵 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。



**147** 低農薬 無化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**グリーンリーフレタス**  
1個(約200g) **215**円(税込)  
232円  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



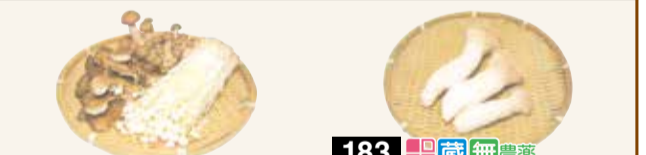
**149** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**クレソン**  
50g **185**円(税込)  
200円  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



**174** 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。



**175** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**近江しょうが**  
100g **180**円(税込)  
194円  
神奈川県中井町の大原好文さん。  
**176** 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  
高知県四万十町の白石大輔さん他。



**182** 冷蔵 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。  
**183** 冷蔵 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



**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。  
[放] 不検出 <1.7<1.9



**151** 有機JAS  
オーガニックファームつば(の風(茨城県))  
**有機ベビーリーフミックス**  
50g **210**円(税込)  
227円  
茨城県つくば市の松岡尚季さん他。



“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  
セット内容  
人参、キュウリ、インゲン、ズッキーニ、タマネギ、ニンニク、レッドムーン、ミニトマト、ナス、ピーマン、丸オクラ、クウシンサイ、ツルムラサキ、ミニカボチャなどの中から3品  
※セット内容例



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



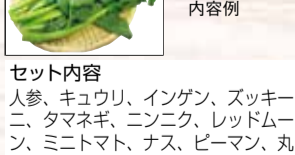
**184** 冷蔵 無農薬  
浦山きのこサプライ(長野県)  
**株とりなめこ**  
150g **138**円(税込)  
149円  
長野県木島平村の浦山長治さん。  
**185** 冷蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
**株とりぶなしめじ**  
200g **198**円(税込)  
214円  
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。  
[放] 不検出 <1.5<1.7



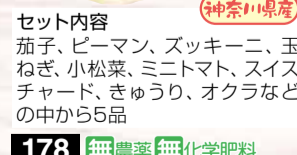
**155** 冷蔵 有機JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ③3日  
**有機玉ねぎ入り炒め用ミックス**  
160g **160**円(税込)  
173円  
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。



**152** 冷蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの芽**  
30g **128**円(税込)  
138円  
料理に散らしたりスープなどにも。  
**153** 冷蔵 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  
小大豆を使用した豆もやしです。  
**154** 冷蔵 無農薬 無化学肥料  
石室もやし店(海老名市) ②2日  
**もやし**  
250g **50**円(税込)  
54円  
中国産またはマンマー産緑豆使用。



**178** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)  
**湘南鷹取野菜セット5品**  
5品 **1250**円(税込)  
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。



**186** 冷蔵 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。  
**187** 冷蔵 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。



**188** 冷蔵 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** 冷蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
**ほくしたぶなしめじ**  
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

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



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

190 凍 不使用 マストミ ◎15日以上/豆・麦・米 まぐろ漬け丼(胡麻だれ) 80g×2 通常本体 500円 (税込) 480円 (税込) 518円

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

定番の「つぶつぶ鮪」 タレはお好みで



凍 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

191 50g×4 通常本体 1000円 (税込) 960円 (税込) 1037円

192 徳用 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。

お得な訳あり品



原材料/メバチマグロ(太平洋)

193 凍 ◎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

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。

日本一の水揚げ量を誇る 焼津港まぐろ



原材料/メバチマグロ(太平洋、インド洋)

194 凍 ◎14日 焼津メバチマグロ赤身 150g 710円 (税込) 767円

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。

解凍するだけで、鮮度 抜群のかつおの刺身を 味わえます



原材料/カツオ(太平洋)

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

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。



197 凍 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

山口県産さだいをし、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。

皮目の香ばしさでひと味違うしめさばに



196 凍 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) 428円 (税込) 462円

原材料/さば(国産)、醸造酢、砂糖(サトウキビ)、甜菜糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油



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

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



199 凍 ◎90日以上 共和水産 三陸岩手いか糸造り 80g 440円 (税込) 475円

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。



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

岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボイルしました。お刺身や酢の物などに。※火曜日の場合は、出荷の都合で消費期限が1日になります。



201 凍 ◎30日 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

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。



202 凍 ◎180日以上 クボタフーズ そのままプリッとホタテ 100g 398円 (税込) 430円

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

港を増やすことで旨い魚を確保します

宮古港・大船渡港・釜石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。

203 蔵 ◎2日 丸友しまか 島香の鮮魚セット(冷蔵) 2~3種 1200円 (税込) 1296円

旧: 宮古の鮮魚セット



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

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。



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

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



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

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



207 凍 ◎30日 鳴門魚類 天然プリ切身 3切(210g) 630円 (税込) 680円

長崎産の天然プリを切身にしました。解凍後、照焼きや煮物などに。



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

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。

卵がたっぷり入っています

アメリカ産浅羽かれいを筒切りの切身にしました。解凍後、煮付けに。

209 凍 ◎90日以上 千倉水産加工販売 子持ち浅羽かれい切身 2切(200g) 398円 (税込) 430円

原材料/アサバカレイ(アメリカ)



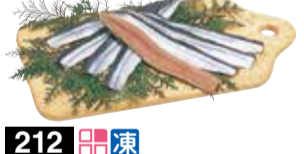
210 凍 ◎15日以上 近藤水産 メカジキ端切 300g 648円 (税込) 700円

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



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

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。



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

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。



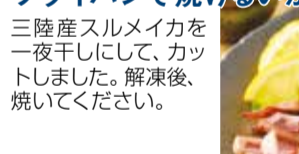
213 凍 ◎30日以上/卵・米・え 高橋徳治商店 えびしんじょすりみ 150g 430円 (税込) 464円

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]



214 凍 調味料 大新 いわしごぼうつみれ 180g 340円 (税込) 367円

イワシとトビウオのたたき身に、ごぼうのせがきを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。みそ汁などに。



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

原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

天日でじっくり干し上げました

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ました。解凍後、焼いてください。

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

原材料/真アジ(済州島)、食塩



217 凍 ◎15日以上 伊豆中 真あじのもの(小) 4枚(140g) 368円 (税込) 397円

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

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



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

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

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



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

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



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

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 ◎90日以上 千倉水産加工販売 子持ちからふとししゃも 7~12尾(150g) 298円 (税込) 322円

カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

お弁当に、おかずに。脂のり抜群

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。

224 凍 不使用 ◎30日以上/豆・麦・米 伊豆中 骨取りさば味酢干し 8切(120g) 通常本体 458円 (税込) 440円 (税込) 475円

原材料/サバ(ノルウェー)、醤油、砂糖、ごま、味噌、昆布エキス、茶カチン



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

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



### 山米：山陰浜坂の旨い魚

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/赤いか(兵庫県浜坂)

**226** 凍  
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。

こだわりの西京味噌に  
漬け込んだ料亭の味



原材料/さわら(兵庫県浜坂港)、味噌、清酒、みりん、食塩

**227** 凍  
山米 さわら西京漬  
2切(120g) **630**円(税込) **680**円  
兵庫県浜坂港水揚げの寒サワラを鮮魚で切身加工。特製西京味噌に漬け込みました。味噌を落として焼いてください。

**228** 凍 G不使用  
山米 ほんたりの沖漬け  
100g **368**円(税込) **397**円  
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほんたりのいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



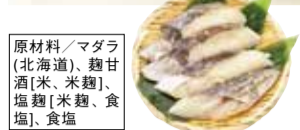
**229** 凍  
山米 天然刻みめかぶ  
50g×2 **298**円(税込) **322**円  
山陰浜坂産の天然めかぶをボイルしてから刻みました。解凍後、そのままお使いください。

さんまの旨みを引き出し  
香ばしく焼き上がります



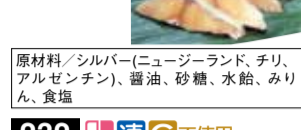
**230** 凍  
伊豆中 糠さんま  
2本(240g) **398**円(税込) **430**円  
北海道産の脂ののった大サイズのさんまを糠に漬け込みました。解凍後、糠を落としてから焼いてください。

甘酒と塩麹で熟成された  
やさしい味わい



**231** 凍  
伊豆中 真だらの甘酒麹漬  
4切(240g) **498**円(税込) **538**円  
北海道産真だらを甘酒と塩麹に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

香り高い甘口の醤油と魚の旨み  
がしっとりとなじんでいます



**232** 凍 G不使用  
ダイマツ シルバーしょうゆ漬  
220g(4切) **450**円(税込) **486**円  
南太平洋沖で漁獲されたシルバーを調味液でまるやかな味に仕上げました。解凍後、焼いてください。

### 氷温製法 ダイマツのたらこ・明太子

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。

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。

**233** 凍  
ダイマツ 氷温造りたらこ(切子)  
90g **368**円(税込) **397**円

**234** 凍 G不使用  
ダイマツ 氷温熟成辛子明太子(切子)  
90g **368**円(通常) **358**円(税込) **387**円

**235** 凍  
東北トクスイ 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、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。

**236** 凍  
パプアニューギニア海産 天然エビ(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

**241** 凍  
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。

**237** 凍  
共和水産 三陸産するめいかつぼ抜き  
3~6尾(230g) **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

**238** 凍  
カネキ水産 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。

**239** 凍  
塩屋 国内産冷凍あさり  
200g **378**円(税込) **408**円  
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。  
〔放〕不検出 <1.5<1.7

**240** 凍  
塩屋 増量・湘沼産大和しじみ(冷凍)  
200g+20g **360**円(税込) **389**円

**246** 蔵  
マルニ水産 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。

**247** 凍 G不使用  
鳴門魚類 サバ味噌煮  
2切(120g) **278**円(税込) **300**円  
長崎、佐賀県産のサバを使い、ヤマク食品の国産大豆味噌で煮込みました。湯煎してください。

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

### 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



原材料/しらす(駿河湾)

**242** 凍  
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。

用宗しらすを直火釜でしっかりと  
ふくら仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

**243** 凍  
マルイ岡田商店 用宗港の釜揚げしらす  
100g **630**円(税込) **680**円  
**244**  
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を使用。水揚げ後、すぐに加工しました。

**245** 凍  
明星産業(ハヤシ食品工業) 安芸灘 音戸ちりめん  
40g **430**円(税込) **464**円

**248** 凍 G調味料  
ダイマツ 秋鮭南蛮漬  
200g **398**円(税込) **430**円

### 少し甘めの味付け。おかずにも酒の肴にも

北海道産秋鮭を米油で揚げ、玉ねぎ、人参と一緒に甘酢に漬け込み氷温熟成しました。解凍してください。

**248** 凍 G調味料  
ダイマツ 秋鮭南蛮漬  
200g **398**円(税込) **430**円

### 淡白な白身とバジルの香りが相性抜群

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

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

### 房州の伝統的な漁師料理



**250** 凍 G不使用  
スズ市水産 房州あじさんが焼き  
8個(160g) **398**円(通常) **388**円(税込) **419**円  
千葉県産の真あじとコノシロに味噌、玉ねぎを混ぜて、大葉を巻きました。冷凍のままフライパンで焼いてください。

### フライパンでサクッと簡単 おかずやお弁当の一品に



**251** 凍  
日本マリンフーズ 瀬付きあじのサクサクフライ  
180g **398**円(税込) **430**円  
山口県産の瀬付きあじを使い、パン粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

### 川崎北部水産加工

**252** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 いわしの梅煮  
3尾 **630**円(税込) **680**円  
国産真いわしを、紀州産南高梅を使った梅干しと一緒に骨まで軟らかく煮ました。温めてください。

### 秘伝の味付けはまさに絶品です

**253** 凍 G不使用  
川崎北部水産加工 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

**254** 凍  
川崎北部水産加工 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**



### 豚ひき肉の 酢豚風

材料(2人分)

- 豚ひき肉 ..... 200g
  - 玉ねぎ ..... 1個
  - 厚揚げ ..... 2個
  - ピーマン ..... 1個
  - にんじん ..... 1/4本
  - 水溶き片栗粉 ..... 1/2カップ
  - 油 ..... 適宜
- 【A】
- 砂糖 ..... 大4
  - 酢 ..... 大2
  - ケチャップ ..... 大1
  - 醤油 ..... 少々

#### 作り方

- ①玉ねぎ、ピーマン、にんじん、厚揚げを一口大に切る。
- ②にんじんは蒸して火を通し、厚揚げはさっと湯をかけて油抜きをする。
- ③フライパンに油を入れ強火にかけ、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、厚揚げを入れて軽く炒める。
- ④豚ひき肉を加えて炒める。火を弱め、水溶き片栗粉とAを入れて煮立てる。

### 千野さんの豚肉 (山梨県)



**255** 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。



**256** 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。



**257** 凍  
高橋(千野ファーム) ◎90日  
千野さんの豚肩ロース薄切り  
通常本体 200g **550**円(税込) **540**円(税込) **583**円

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



**258** 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)



**265** 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。



**266** 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。



**267** 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(税込) **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。



**268** 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。



**259** 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。



#### 生姜焼き



**260** 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  
通常本体 200g **520**円(税込) **510**円(税込) **551**円

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



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



**269** 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。



**270** 蔵  
中津ミート ◎4日  
中津豚挽き肉  
200g **348**円(税込) **376**円

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



**262** 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。



**263** 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。



**264** 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)



**276** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉  
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。



**277** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉徳用  
500g 通常本体 **870**円(税込) **830**円(税込) **896**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  
秋川若鶏むね肉  
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)



**271** 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。



#### 唐揚げ



**272** 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。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



**279** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結)  
500g **790**円(税込) **853**円

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



#### 手羽元の照り焼き



**280** 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。



**273** 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。



**274** 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。



**275** 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。



**281** 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(税込) **1000**円(税込) **1080**円

骨付きです。唐揚げや煮物などに。



**282** 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。



**283** 凍  
秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏丸体  
2.3kg **2100**円(税込) **2268**円

秋川若鶏1羽を中抜き処理しました。ローストチキンや蒸し焼きなどに。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



**284** 蔵  
瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛特選カルビー焼肉用  
通常本体 180g **1370**円(税込) **1300**円(税込) **1404**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



#### 牛スジ煮込み



**285** 凍  
瑞穂農場 ◎60日以上  
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ある赤い部位です。煮込みやポイルなどに。



**289** 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。



#### 野菜の肉詰め



**290** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ロースしゃぶしゃぶ用  
200g **1060**円(税込) **1145**円

歯ごたえと旨みがあるロースです。



**286** 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。



**287** 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。



**288** 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。



**291** 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。



**292** 凍  
知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉  
250g 通常本体 **825**円(税込) **800**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。



**293** 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。



**294** **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〕



**295** **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〕



**296** **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〕



**299** **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〕



**300** **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〕



**301** **冷蔵**  
中津ミート **◎7日**  
**皮なしノン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〕

**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、テンメンジャン、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

**297** **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 **378円**(税込) **408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〕

**トントロ特有の食感をお楽しみください**



原材料/豚トントロ、粗糖、醤油(近藤醸造)、純米酢、食塩

**298** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎60日/豆・麦・米**  
**中津トントロ焼豚**  
120g **498円**(税込) **518円**(税別)  
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

**職人技が光るパストラミです**

山梨県千野ファームの豚モモ肉、沖縄の塩(シママス)、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〕

**302** **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)  
原材料/豚モモ肉(国産)、食塩、三温糖、パセリ、香辛料(ナツメグ、メース、コリアンダー他)



**303** **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〕



**304** **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〕



**305** **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)  
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〕

**隠し味にピーナッツバターを使った、まるやかで深みのある味わい**

豚ロース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〕

**307** **冷蔵** **G不使用**  
中津ミート **◎7日/豆・麦・米・落**  
**中津ロース豚漬け**  
200g **560円**(税込) **605円**(税別)  
原材料/豚ロース肉、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



**308** **冷蔵**  
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〕

**309** **冷蔵** **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〕

**310** **冷蔵** **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**

**タルタルソースを作って 本格チキン南蛮に**

**313** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・豆・麦・米**  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
150g **340円**(税込) **356円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**手軽においしい焼き鳥を 本格チキン南蛮に**

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



**315** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎12ヶ月/乳・麦・米**  
**秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)**  
100g×2 **528円**(税込) **570円**(税別)  
秋川牧園の秋川牛乳と鶏ムネ肉を使用し、コクのあるホワイトソースで包み込みました。〔牛乳・鶏肉GMO飼料不使用、その他の乳製品GMO飼料不分別〕

**興農ファームの産直惣菜**

**しっかりとお肉が詰まったボリュームのメンチ**

熟成牛と興農豚のミンチ、無農薬のじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

**311** **冷蔵** **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)

**ホクホクとした食感に牛肉の旨みがいっぱい**

熟成牛ミンチとじゃがいも、玉ねぎを使用。冷凍のまま揚げてください。〔牛GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

**312** **冷蔵** **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(240g) **500円**(税込) **540円**(税別)

**秋川牧園のお惣菜**

**317** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎180日以上**  
**サラダフィッシュまぐろ(プレーン)**  
130g **450円**(税込) **430円**(税別)  
熟を通したピンチョウマグロをほぐし、香味油を絡めました。

**316** **冷蔵** **G不使用**  
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**  
**こだわりのからあげ**  
150g **420円**(税込) **454円**(税別)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

**一枚一枚手焼きした 韓国風お好み焼き**

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

**甘みのある味付けですがナムル(野菜)が入ることであさりヘルシー**

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

**昔ながらの定番中華ちまき**

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

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**

**サラダや サンドイッチなどに**

**318** **冷蔵** **G不使用**  
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**  
**野菜で仕上げる豚のスタミナ焼き**  
120g **408円**(税込) **441円**(税別)  
国産豚にごま油とコチュジャンなどの合わせダレを絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**厳選調味料を使った 本格中華!**

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



**320** **冷蔵** **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〕

**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**

**324** **冷蔵** **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〕

**やさしい味わいの クリーミーなソース**

**326** **冷蔵** **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〕

**デリカ横綱**

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)、発酵調味料、昆布だし、鰹だし

**327** **凍** **調味料**  
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**(税込) **605円**(税別)  
近江牛の切り落としを時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げられています。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

**328** **凍** **調味料**  
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米  
**近江牛のしゅれ煮**  
180g **380円**(税込) **410円**(税別)  
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られています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



**329** **凍** **不使用**  
大進食品(新サイヤーズ) ◎365日/豆・麦  
**A mom 学校帰りのコロッケ**  
60g×5個 **380円**(税込) **410円**(税別)  
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。



**330** **凍** **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**(税別)  
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〕

**和風おろしソースでさっぱりとお召し上がりいただけます**

国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたハンバーグに、大根おろしを加えた醤油ベースのたれで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



**331** **凍** **調味料**  
ニッコー ◎180日以上/卵・豆・麦・米  
**和風おろし豆腐ハンバーグ**  
3個(270g) **460円**(税込) **497円**(税別)

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



**338** **凍** **調味料**  
美雷 ◎180日/卵・麦  
**関西風お好み焼き**  
2枚(320g) **498円**(税込) **538円**(税別)  
国産小麦粉のミックス粉にキャベツ、卵、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〕



**336** **凍** **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**(税込) **313円**(税別)  
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。

**ソーセージ入りの懐かしいパスタ**

ダイスタマトとケチャップを使用し、トマト感を大切に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**337** **凍** **調味料**  
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米  
**有機パスタのナポリタン**  
400g(2食入り) **525円**(税込) **567円**(税別)

**冷凍野菜**

**339** **凍** **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**(税別)  
北海道産のトウモロコシをうらごしして冷凍にしました。コーンスープなどに。

**340** **凍** **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**(税別)  
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。



**343** **凍**  
安田製麺所 ◎365日/麦  
**冷凍さぬきうどん**  
200g×3 **315円**(税込) **340円**(税別)  
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**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**生うどん太麺**  
130g×2 **200円**(税込) **216円**(税別)  
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。



**345** **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**(税別)  
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。



**346** **凍** **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**(税込) **335円**(税別)  
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。



**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**(税別)  
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**(税別)  
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。

**東京都国立市 亀製麺**

小麦の味わいがしっかりと楽しめる麺に、コクと甘みがある黒酢タレ付き



原材料/めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、かん水、馬鈴薯澱粉]、タレ[醤油、砂糖、黒酢、りんご酢、ごま油、なたね油、食塩、酵母エキス]

**347** **凍** **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**(税別)  
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〕

小麦の味わいがしっかりと楽しめる麺に、さっぱりとした味わいの胡麻タレ付き



原材料/めん[小麦粉、卵、小麦たん白、食塩、馬鈴薯澱粉、かん水]、スープ[りんご酢、砂糖、ねぎごま、醤油、ごま油、食塩、酵母エキス]

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



**349** **凍** **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**(税込) **225円**(税別)  
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〕



**350** **凍**  
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**(税別)  
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** **凍**  
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**(税別)  
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** **凍**  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
**地粉 ワンタンの皮**  
20枚 **180円**(税込) **194円**(税別)  
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。

**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** **凍** **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**(税別)  
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。

爽やかな風味!



原材料/大根(愛知、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)

**354** **凍**  
道長 ◎30日/麦・米  
**レモン大根**  
150g **298円**(税込) **322円**(税別)  
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。



**355** **凍**  
道長 ◎90日/米  
**古式一丁漬**  
100g **285円**(税込) **308円**(税別)  
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** **凍** **調味料**  
仁徳 ◎10日以上/豆・麦  
**甘口昆布(佃煮)**  
80g **230円**(税込) **248円**(税別)  
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、昆布の旨みいっぱい佃煮です。



**362** **凍** **調味料**  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**茶漬昆布(佃煮)**  
80g **270円**(税込) **292円**(税別)  
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。



**363** **凍** **不使用**  
仁徳 ◎30日/豆・麦  
**黄金でんぶ(佃煮)**  
45g **187円**(税込) **202円**(税別)  
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。



**356** **凍**  
道長 ◎45日以上  
**紅しょうが**  
40g **350円**(税込) **378円**(税別)  
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。



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



**365** **凍**  
関商店 ◎45日以上  
**北海金時豆(煮豆)**  
140g **260円**(税込) **281円**(税別)  
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。



**366** **凍**  
関商店 ◎45日以上  
**北海紫花豆(煮豆)**  
125g **260円**(税込) **281円**(税別)  
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!**

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〕



**367** **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

**お手ごろで大活躍の練り物です!**

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。



**368** **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

**369** **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。

**370** **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。

**371** **蔵G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米・え  
**揚げかまぼこ入り**  
3枚(150g) **420**円(税込) **454**円  
スケソウダラのすり身、日本近海で漁獲されたぐちで作った揚げ種に、駿河湾で獲れた桜えびをたっぷり入れました。

**372** **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、味噌で漬け込みました。と練り合わせ揚げました。

**373** **蔵G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
いちろうこのいわしはんぺん  
5枚(150g) **330**円(税込) **356**円  
いわし、スケソウダラのすり身、ぐちを使い、こだわりの調味料で仕上げたいわしはんぺんです。

**374** **蔵G**不使用  
いちろうこ ◎7日以上/米  
ごぼうつまみ  
100g **280**円(税込) **302**円  
ピリッとした魚肉のすりみの衣と、厳選されたごぼうの食感と香りがマッチしたつまみ揚げ。

**375** **凍G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
茎わかめのボール揚げ2袋  
150g×2 **580**円(税込) **594**円  
ふんわり香る磯の風味をお楽しみください  
岩手県重茂漁港の肉厚の茎わかめを使用、コリコリとした食感が楽しい一口サイズの揚げボールです。〔卵GMO飼料不使用〕

**376** **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  
とうふと魚の旨みが生きています  
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。

**377** **凍G**不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
ソフトはんぺん  
4枚(200g) **388**円(税込) **419**円  
スケソウダラのすり身にヨシキリガ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〕

**378** **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、日本近海の新鮮な小魚を配合し、素材の旨みを大切にしました魚肉ソーセージです。

**380** **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。

**381** **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。

**382** **蔵G**不使用  
池谷 ◎30日以上  
五色玉こんにやく  
330g **255**円(税込) **275**円  
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った、五種類の玉こんにやくです。田楽などに。

**383** **蔵G**不使用  
池谷 ◎30日以上  
一穂のしらたき  
200g **215**円(税込) **232**円  
生芋をすりおろし練り上げた、歯ごたえのあるしらたきです。鍋料理や煮物などに。

**384** **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。

**379** **蔵G**不使用  
関商店 ◎15日以上/豆  
北海道大豆水煮  
200g **260**円(税込) **281**円  
昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにしてもおいしいです。

**385** **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。

**386** **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

**387** **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

**388** **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

**389** **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

**390** **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

**391** **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

**392** **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。

**393** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
みずくぐりよせ豆腐  
330g **360**円(税込) **389**円  
滋賀県の琵琶湖に面した湖水地方の在来種で、香りと甘みが豊かな品種「みずくぐり大豆」を使用。

**394** **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  
〔放〕不検出 <2.1<2.3

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

**396** **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。

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

**398** **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

**399** **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

**396** **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。

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

**400** **蔵G**不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
季節のがんも(かぼちゃ)  
2枚 **398**円(税込) **430**円  
マザーアスクラブの石川さんが育てた、旬のかぼちゃを使ったやまゆりコラボがんも。

**401** **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。

**402** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
枝豆がんも  
6個 **280**円(税込) **302**円  
国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生薬)入りの定着京がんもに枝豆をいれた、季節限定のがんもです。

**403** **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

**404** **2袋** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎15日/豆  
丸和の豆乳  
300ml **200**円(税込) **216**円

**405** **蔵G**不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
味付うの花料理2袋  
150g×2袋 **500**円(税込) **480**円(税込) **518**円

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

**407** **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

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

**409** **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

**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

**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

カップ入りだから  
そのままOK



**408** **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  
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)

**409** **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**410** **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。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。  
※タレ・カラシなし。

**413** **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)  
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。

**414** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ **10日/豆**  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 **141円**(税込)  
(タレ、カラシ無) **152円**  
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、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)

**407** **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**  
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。

**411** **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**  
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、薫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)

**412** **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**  
**415** **蔵**  
30g×2 **95円**(税込)  
(タレ、カラシ無) **103円**

**416** **W規格** **G**  
30g×2×2 通常本体 **175円**(税込)  
(タレ、カラシ無) **190円** **189円**

**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。

**417** **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**



**そのままでも、軽く温めて季節のジャム等を添えても♪**  
**7~9月限定**

**419** **蔵**  
デンニッシュハウス **4日/麦・米**  
**麦のかをり(南のめくみ)6枚切**  
1斤(6枚) **260円**(税込)  
**281円**

**423** **G** **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**

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

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

**424** **G** **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**

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

原材料/小麦粉(九州、北海道)、プルーンエキス(カリフォルニア)、黒砂糖(鹿児島)、無塩バター(よつ葉)、ホソノ酵母、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

**418** **蔵** **G不使用**  
デンニッシュハウス **4日/乳・麦・米**  
**酵母プルーンブレッド**  
1本(約225g) 通常本体 **560円**(税込)  
プルーンエキス10%配合し、甘さ控えめでプルーンの味を引き出し焼き上げました。

**426** **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**

**427** **G** **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**

**428** **蔵**  
デンニッシュハウス **4日/麦・米**  
**玄米食パン1斤**  
1斤(360g) **450円**(税込)  
**486円**

**425** **G** **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**

**429** **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**

**429** **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**

**国産小麦粉と国産小麦全粒粉を半々使ったコンプレです**  
国産小麦全粒粉、国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**430** **蔵**  
サンタハウス **6日/麦**  
**コンプレ(パン)**  
1個 **250円**(税込)  
**270円**

**クルミの食感がたまらないライ麦パン**  
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

**431** **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**

**434** **蔵**  
デンニッシュハウス **5日/乳・麦・米**  
**ウォールナッツレーズン**  
1個 **380円**(税込)  
**410円**

**435** **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**

**カレンツ(小粒レーズン)がほんのり甘い素朴なフランスパン**  
国産小麦粉、天然酵母、カレンツ、塩(海の精)

**432** **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**

**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〕

**433** **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**

**ほんのり甘い金時豆に、しっとりもちもちの食感**  
小麦粉(北海道)、金時豆(北海道)、バター(北海道)、天然酵母、砂糖(鹿児島)、食塩、豆乳〔乳製品GMO飼料不分別〕

**437** **蔵** **G不使用**  
おかべや天然パン工房 **4日/乳・豆・麦・米**  
**金時豆ぱん**  
2個 **350円**(税込)  
**378円**

**デンニッシュハウスの人気パンが入ってる!**  
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〕

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

**コクのあるクリーミーな滑らかさ**

**440** **蔵**  
かまか商店 **6ヶ月/落**  
**ソフトピーナッツバター**  
85g **470円**(税込)  
**508円**

**441** **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**

**442** **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**

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

**444** **蔵** **G不使用**  
ムソー **10ヶ月**  
**コーンフレーク・フロスト**  
150g **378円**(税込)  
**408円**

**445** **蔵** **G不使用**  
せいふてい **180日以上/乳・麦**  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込)  
**497円**

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〕

**439** **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**

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

**444** **蔵** **G不使用**  
ムソー **10ヶ月**  
**コーンフレーク・フロスト**  
150g **378円**(税込)  
**408円**

**445** **蔵** **G不使用**  
せいふてい **180日以上/乳・麦**  
**自然派Styleコーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **460円**(税込)  
**497円**

原材料/でん粉(国内製造)、コーンパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、全乳、脱脂粉乳、食塩、かぼちゃパウダー、たまねぎエキスパウダー、チーズ(デンマーク)、たまねぎパウダー、香辛料、うきみ(バセリ)

**446** **蔵** **G不使用**  
日本食品 **180日以上/豆・米**  
**赤出し味噌汁**  
9g×6袋 **300円**(税込)  
**324円**

原材料/豆みそ(大豆)、白みそ、オリゴ糖、わかめ、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ

**446** **蔵** **G不使用**  
日本食品 **180日以上/豆・米**  
**赤出し味噌汁**  
9g×6袋 **300円**(税込)  
**324円**



小幡さんの思いを  
息子さんがしっかり  
受け継ぎました

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 1ℓ 260円 (税込281円)

よつ葉牛乳

108 1ℓ 268円 (税込289円)

よつ葉ノンホモ牛乳

109 1ℓ 235円 (税込254円)

よつ葉低脂肪牛乳

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



木次乳業 ◎6日/乳

110 500ml 215円 (税込232円)

ブラウンスイス牛乳

111 1ℓ 398円 (税込430円)

山地酪農牛乳

島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]

非遺伝子組み換え穀物飼料と牧草を中心に与えています

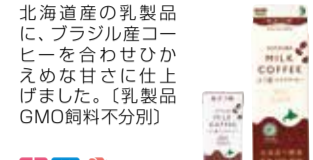


タカハシ乳業 ◎5日/乳

112 1000ml 340円 (税込367円)

那須の美味しい牛乳

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]



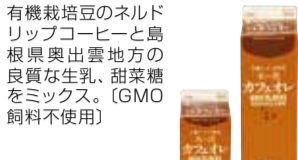
よつ葉乳業 ◎14日/乳

103 200ml 105円 (税込113円)

よつ葉ミルクコーヒー

104 1000ml 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.9<1.0



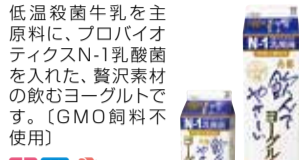
木次乳業 ◎8日/乳

105 500ml 180円 (税込194円)

木次カフェオレ

106 1ℓ 300円 (税込324円)

(放) 不検出 <2.3<2.5



函南東部農協 ◎13日/乳

107 500ml 195円 (税込211円)

飲むでやさしいヨーグルト

108 1000ml 330円 (税込356円)

(放) 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

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 250g 485円 (税込524円)

よつ葉シュレッドチーズ

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ (放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

110 80g 145円 (税込157円)

よつ葉の濃厚ヨーグルトベリーミックス

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]



よつ葉乳業 ◎17日/乳

111 90g×3個 215円 (税込232円)

よつ葉のヨーグルト

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別] (放) 不検出 <2.0<2.4



函南東部農協 ◎12日/乳

112 90g×3個 270円 (税込292円)

丹那N-1ヨーグルト

(放) 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

113 100ml 210円 (税込227円)

木次のカスタードプリン

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼いの有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用] (放) 不検出 <1.5<1.7



函南東部農協 ◎120日/乳

114 200g 1220円 (税込1318円)

南箱根のゴーダチーズ

2ヶ月間じっくり熟成のくせのないまろやかな味が特長。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 90g 640円 (税込691円)

南箱根のさけるチーズ

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 200g 450円 (税込486円)

よつ葉クリームチーズ200g

よつ葉独自の製法により、なめらかでありながら、ほど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 180g 810円 (税込875円)

南箱根の厳選バター

丹那の片野牧場の新鮮・良質な生乳からつくられた、まろ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 100g 260円 (税込281円)

よつ葉バター

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 200ml 362円 (税込391円)

よつ葉生クリーム

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

120 5kg 2300円 (税込2484円)

121 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 除草剤無化学肥料

122 2kg 1050円 (税込1134円)

123 5kg 2580円 (税込2786円)

124 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3



みよし村コシヒカリ 無農薬無化学肥料

125 5kg 3300円 (税込3564円)

126 5kg 3200円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

茨城県 微生物農法の会



茨城コシヒカリ 除草剤低化学肥料

127 5kg 2700円 (税込2916円)

128 5kg 2700円 (税込2916円)

129 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7



長島さんのコシヒカリ 無農薬無化学肥料

130 5kg 3500円 (税込3780円)

131 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

山形県 成長農園



山形ササニシキ

132 2kg 1530円 (税込1652円)

133 5kg 3650円 (税込3942円)

134 2kg 1465円 (税込1582円)

135 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県酒田市の成澤長悦さん。 (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

136 5kg 3500円 (税込3780円)

137 5kg 3500円 (税込3780円)

138 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

山形県 おきたま興農舎



おきたまつや姫 無農薬無化学肥料

139 2kg 1650円 (税込1782円)

140 4.5kg 3500円 (税込3780円)

141 2kg 1570円 (税込1696円)

142 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

7月4回  
180580 太陽食品 ◎60日以上  
国産はとむぎ 炊飯器用  
200g 630円 (税込680円)

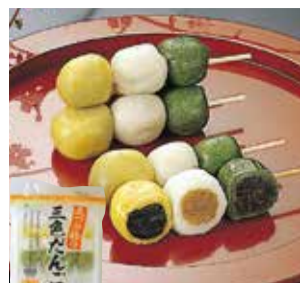
7月4回  
180592 太陽食品 ◎60日以上  
国産はとむぎ粒  
250g 919円 (税込993円)

7月4回  
180609 太陽食品 ◎60日以上  
国産はとむぎ粉末  
220g 840円 (税込907円)

7月4回  
180610 太陽食品 ◎60日以上  
国産はとむぎほうじ粉末  
150g 840円 (税込907円)

G不使用  
大豆工房おらが ◎30日以上/米  
うれしいぬか床  
180622 (小) 500g 750円 (税込810円)  
180634 (大) 1kg 1380円 (税込1490円) (放) 不検出 <0.7<0.8  
180646 しろたかノラの会 ◎10日/米  
ノラの会の生こうじ 600g 700円 (税込756円)  
しろたかノラの会のお米を使い、手作業で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]

**492** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ①1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。



**493** **凍** **G**不使用  
岩手阿部製粉 ③365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**

上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水飴、大麦粉、食塩、やまいも粉)みたらしたれ(砂糖、醤油、米でん粉、みりん)

**495** **G**不使用  
創健社 ①120日/米  
**ポテトチップスうすしお味**  
60g **160円**(税込) **173円**

馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、塩



**494** **凍** **G**不使用  
ハマセイ ③365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** **G**不使用  
サンコー ①60日/麦・米・え  
**海草スナック**  
55g **240円**(税込) **228円**

馬鈴薯でんぷん、植物油(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

どこか懐かしい美味しさ

もったいないから生まれた、干し柿のうまみをギュッと凝縮したひとくちサイズのゼリー



原材料/水飴、干し柿(奈良県)、甜菜糖(北海道)、寒天、こんにゃく粉、食用なたね油、大豆レシチン

**497** **G**不使用  
東和製菓 ①180日/豆  
**干し柿ゼリー**  
130g **265円**(税込) **286円**

奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

完熟南高梅の甘酸っぱい味わい



配通 7月4回  
水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

**498** **G**不使用  
東和製菓 ①180日/豆  
**完熟梅ゼリー**  
130g **350円**(税込) **378円**

北海道産大豆使用。昔懐かしいきなこのお菓子



配通 7月4回  
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごま油)

**499** **G**不使用  
札幌第一製菓 ①90日/豆・米  
**きなこねじり**  
120g **248円**(税込) **268円**

契約養鶏場の卵と国産小麦、コクのある牛乳を原料にしとりと焼き上げました



原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、牛乳

**500** **G**不使用  
たんばや ①10日以上/卵・乳・麦  
**牛乳かすてら**  
7個 **380円**(税込) **410円**

全て国産原材料を使用しています。食べやすいサイズにスライスし、個包装してあるので手軽にお召し上がりいただけます。〔卵・乳GMO飼料不分別〕

香料・着色料は使用せず、抹茶本来のほろ苦い風味を活かしています



原材料/卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、水あめ、抹茶

**501** **G**不使用  
たんばや ①10日以上/卵・麦  
**抹茶かすてら**  
7個 **380円**(税込) **410円**

香気・着色料は使用せず、抹茶本来のほろ苦い風味を活かしています



**503** **G**  
丸成商事 ①180日  
**有機楽笑栗**  
120g **370円**(税込) **400円**

有機栗(中国)

**502** **G**不使用  
井桁屋製菓 ①90日/豆・麦  
**きらず揚げしお**  
160g **298円**(税込) **322円**

小麦粉(国産)、おから(国産)、粗糖、植物油(菜種油)、食塩、膨張剤(重曹)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ



原材料/ブルーベリー(カリフォルニア)

**504** **蔵**  
ネオファーム ①6ヶ月  
**干しブルーベリー(種抜き)**  
120g **458円**(税込) **495円**

女性にうれしい、鉄分、カリウム、繊維質の宝庫。甘酸っぱい味を生かしてサラダやスパゲッティのトッピングに。



原材料/マンゴー(メキシコ)

**505** **G**  
ネオファーム ①6ヶ月  
**ドライマンゴー**  
70g **468円**(税込) **505円**

メキシコ産のオーガニックマンゴーをうすくスライスして乾燥させました。



**506** **G**  
ネオファーム ①6ヶ月  
**殻むきクルミ**  
60g **435円**(税込) **470円**

オーガニッククルミ(米国、チリ)

**507** **G**  
ネオファーム ①6ヶ月  
**サラダに美味しいナッツ**  
70g **418円**(税込) **451円**

かぼちゃの種、ひまわりの種、アーモンドスライス、割れくるみ

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています



原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

**514** **凍** **G**不使用  
井村屋  
**箱・オーガニックあずきバー**  
60ml×6本 **550円**(税込) **540円**

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。



**508** **G**調味料  
靴屋 ①90日  
**フルーツみつ豆**  
500g **288円**(税込) **311円**

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



**509** **G**  
遠藤製菓 ①90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



**181160** **蔵**  
関商店 ①6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練りあんです。



**510** **G**  
遠藤製菓 ①90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

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、創業以来香ばしく縁起のよい豆をお届けいたします。

**511** **G**  
かまか商店 ①4ヶ月/落  
**かまかのさや無し落花生**  
115g **700円**(税込) **756円**

ほど良い塩味とピーナッツの自然な甘みが美味しい

**512** **G**  
かまか商店 ①4ヶ月/落  
**そぼく豆(無塩)**  
115g **700円**(税込) **756円**

香ばしい、豆本来の甘みをお楽しみいただけます

**513** **G**  
かまか商店 ①4ヶ月/落  
**かまかのさや付き落花生**  
180g **1050円**(税込) **1134円**

相州落花生独特の甘みがあります

木次のプレミアムアイスクリーム



**515** **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機卵黄を使用した贅沢な仕上がりです。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



**516** **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。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



**517** **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」を使いました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



**518** **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。〔卵・乳GMO飼料不使用〕



**519** **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。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

ナチュラルド本舗



原材料/りんご、砂糖(洗双糖)、卵、小麦粉、バター(よつ葉)、小麦でん粉[乳GMO飼料不分別]〔卵GMO飼料不使用〕

**520** **凍** **G**不使用  
ナチュラルド本舗 ①30日/卵・乳・麦  
**アップルリッチ**  
1個(直径約12.5cm) **670円**(税込) **724円**

りんごのソテーを薄めのスポンジ生地のにせた、りんごの香りと食感が楽しめるケーキです。冷蔵庫で4、5時間解凍してお召し上がりください。

濃厚なチョコレートのパバロア



配通 7月4回  
牛乳、生クリーム、砂糖(洗双糖)、卵、有機チョコレート、有機バニラビーンズ、ゼラチン[乳製品GMO飼料不分別]〔卵GMO飼料不使用〕

**521** **凍**  
ナチュラルド本舗 ①30日/卵・乳  
**チョコパバロア**  
50g×2 **478円**(税込) **516円**

サクサクのクッキーに香ばしいアーモンド

配通 7月4回  
小麦粉、バター、アーモンドスライス、洗双糖、卵〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕  
**522** **G**  
ナチュラルド本舗 ①30日/卵・乳・麦  
**アーモンドクッキー**  
60g **350円**(税込) **378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、煎茶のすがすがしさをお楽しみください。

**523** 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)

**524** 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)

**525** 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。

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培の茶葉を使用。1パックで500cc〜1ℓの煎茶ができます。冷蔵庫で1〜2時間ほど冷やしてください。お湯出しも可能です。

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。

**526** 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)

**527** 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454円)

**528** 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)

作り手の顔が見える本格派 プレスオールターナティブ  
有機カカオ豆使用。無糖なのでお菓子作りにも適しています



**533** 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)

技術指導を受けた現地の小規模農家が手間ひまかけて栽培し、有機認証を受けたカカオ豆をオランダで加工しています。脂肪分を減らして口当たりをまろやかにしました。

パウリーニョさんが作るコーヒーは、ブラジル豆らしい力強いコクとマイルドな甘みのバランスが絶妙です。

**534** 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)

ティーバッグになっているので、手軽に本格的な烏龍茶を楽しめます。農薬、化学肥料を一切使用していません。台湾産茶(半発酵茶)

**535** 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)

オーガニックトマトをベースに野菜のうまみと成分を凝縮した体に優しいジュースです。

**180683** 光食品 ◎2年  
**無塩野菜ジュース**  
190g×30缶 **3219**円(税込3477円)

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

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

**538** ◎6ヶ月以上  
**川原製粉所 むぎ茶パック**  
10g×20P **260**円(税込281円)

砂糖、香料無添加のストレート果汁、温州みかんならではのまろやかな味わいをお楽しみください。

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

**180658** 箱  
125ml×3×6 **2330**円(税込2516円)

ふじりんごならではの爽やかでやさしい味わいをお楽しみください。砂糖、香料無添加のストレート果汁です。

**530** ナガノトモ ◎75日以上  
**国産ふじりんご100**  
125ml×3 **327**円(税込353円)

**180660** 箱  
125ml×3×6 **1790**円(税込1933円)

箱企画がお得です!  
箱は1本あたり10円お得

**531** 高橋ソース ◎1年  
**にんじんジュース**  
350ml×12 **4440**円(税込4795円)

**180671** 箱  
350ml×12 **4440**円(税込4795円)

国産特別栽培のにんじんに、国産のりんご、レモン果汁、梅エキスを加えた、飲みやすいにんじんジュースです。

みかん本来のさわやかな味わいが楽しめます  
手づくり 寒天ゼリー

**628** 津南高原農産 ◎180日以上  
**棒寒天**

**532** ◎180日以上  
**秋澤さんのみかんジュース**  
1ℓ **750**円(税込810円)

秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

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。

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

**180026** 箱  
500ml×24本 **3200**円(税込3456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。

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

**180014** 箱  
500ml×24本 **2980**円(税込3218円)

乳酸菌でお豆のヨーグルト♪  
別チラシで詳しくご紹介しています



**180725** 450g **1200**円(税込1296円)

原材料/丸大豆(北海道)、米ぬかオイル、オリゴ糖、NS乳酸菌  
**凍** G不使用  
リブレライフ ◎90日以上/豆・米  
**豆汁グルト**

**180737** 4個  
450g×4 **4200**円(税込4536円)

大豆を丸ごと使った乳酸菌による発酵食品です。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

**180749** 西平酒造  
**黒糖焼酎 珊瑚**  
1800ml **2380**円(税込2618円)

西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いコクのある味わい。

甲斐ノワールとマスカットベリーAで醸造しました。なめらかな飲み口でしっかりした味わいに仕上がっています。

**180750** 矢作洋酒  
**甲斐のかぎろひ赤**  
720ml **1630**円(税込1793円)

**180774** 矢作洋酒  
**甲斐のかぎろひ口ゼ**  
720ml **1630**円(税込1793円)

甲斐ノワールとマスカットベリーAで醸造しました。なめらかな飲み口でしっかりした味わいに仕上がっています。

**180762** 矢作洋酒  
**甲斐のかぎろひ白**  
720ml **1630**円(税込1793円)

**180774** 矢作洋酒  
**甲斐のかぎろひ口ゼ**  
720ml **1630**円(税込1793円)

有機栽培された大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、焙煎玄米粉等を加えた豆乳飲料です。

**542** マルサンアイ ◎3ヶ月/豆・米  
**麦芽豆ジャン(豆乳飲料)**  
200ml×12パック **1000**円(税込1080円)

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

**180713** 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)

**180816** エコ・グリーン  
**アイゲン固型石けん**  
195g **180**円(税込198円)

**180830** エコ・グリーン  
**アイゲン粉せっけん**  
2kg **750**円(税込825円)

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

ミヨシ石鹸  
**お肌のための洗濯用液体せっけん**  
**180865** ボトル 8  
1100ml **655**円(税込721円)

**180841** 詰替用  
1ℓ **420**円(税込462円)

きめ細かな泡立ちと泡切れの良さが特徴です。手荒れ対策にもおすすめの無添加素材。

ミヨシ石鹸  
**食器洗いせっけんスプレー**  
**180877** ボトル 8  
350ml **300**円(税込330円)

**180889** 詰替  
600ml **350**円(税込385円)

**180919** 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)

**181020** 宇部ファルム  
**ポリラップ22cm×40m**  
22cm×40m **158**円(税込174円)

**180993** マスコ製紙  
**ピュアティッシュ5箱**  
200組×5箱 **430**円(税込473円)

最初から泡で出るからキレイが簡単。家事の間のサッと洗っても簡単にできます。

ミヨシ石鹸  
**泡のハンドソープ**  
**180890** ボトル 8  
250ml **350**円(税込385円)

**180907** 詰替用  
220ml **240**円(税込264円)

**180828** 自然丸  
**自然丸の手作りマルセル**  
500g **378**円(税込416円)

**180853** 自然丸  
**自然丸の液体石けん詰替用**  
400ml **170**円(税込187円)

合成界面活性剤を使わず、動植物油脂を原料としたせっけん菌みがきで、口内の刺激を抑え、食べ物の味を損ないません。

**180968** ハイム化粧品  
**石けんはみがき**  
140g **440**円(税込484円)

**180970** 丸富製紙  
**芯有トレペ・ピュアブラウン8R**  
ダブル8ロール **375**円(税込413円)

**180981** 丸富製紙  
**ペンギン芯なしロール**  
シングル×6 **450**円(税込495円)

**181006** 丸富製紙  
**キッチンペーパー**  
100組×3箱 **350**円(税込385円)

**181018** りんねしゃ  
**菊花せんこう標準**  
13g×30巻 **830**円(税込913円)

主原料である防虫草は忌避効果があると同時に、芳香性にも優れた植物です。また、主要成分である除虫菊の粉末はさらに忌避力があります。室内約6時間燃焼

**うなぎには しじみ汁**



**543** **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

**544** **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

**G**不使用 **B**  
近藤醸造 ②2年/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
**547** **蔵**  
360ml **270**円(税込) **292**円  
**548** **蔵**  
1ℓ **500**円(税込) **540**円

**549** **蔵** **G**不使用  
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

**181183** **蔵** **G**不使用  
チョコー醤油 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) **270**円

**G**不使用  
内堀醸造 ⑥6ヶ月以上/米  
**カンタン八芳酢**  
**554** **蔵**  
360ml **410**円(税込) **443**円  
**555** **徳用** **B**  
900ml **840**円(税込) **907**円  
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。

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。

**545** **蔵** **G**不使用  
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米  
**御用蔵玄米みそ**  
1kg **998**円(税込) **1078**円

**546** **蔵** **G**不使用  
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、自家製の糀で味噌を仕込んだ米糀味噌を、二年熟成させました。

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

**551** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ③360日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**552** **蔵** **G**不使用 **B**  
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米  
**ゆずぼん酢**  
360ml **500**円(税込) **540**円

**181195** **蔵** **G**不使用  
チョコー醤油 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) **270**円

**181201** **蔵** **G**不使用  
チョコー醤油 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) **270**円

**556** **蔵**  
ナチュラルキッチン  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **350**円(税込) **378**円

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

**560** **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

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。

**563** **蔵**  
澤田酒造 ③365日/米  
**特選 料理用自然酒**  
720ml **857**円(税込) **943**円

**564** **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

**565** **蔵**  
味の醸造 ①1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

**557** **蔵** **G**不使用  
創健社  
**さらさら粗糖**  
200g **215**円(税込) **232**円

**559** **蔵**  
青い海  
**沖縄の海水塩 美ら海育ち**  
250g **430**円(税込) **464**円

**561** **蔵**  
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

**562** **蔵**  
角谷文治郎商店 ①12ヶ月/米  
**三州三河みりん**  
700ml **1000**円(税込) **1100**円

**564** **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

**565** **蔵**  
味の醸造 ①1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

**566** **蔵** **G**不使用  
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

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。

**G**不使用  
ヤマキ食品 ①1年  
**国産なたね油**  
**567 (大)**  
1650g **1750**円(税込) **1890**円  
**568 (小)**  
540g **646**円(税込) **698**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法の一歩搾りのみ充填した高級油です。

**569** **蔵**  
創健社 ②2年  
**べに花油**  
600g **920**円(税込) **994**円

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

**570** **蔵**  
松本製油 ②2年  
**玉締めしぼり胡麻油(大)**  
450g **1060**円(税込) **1145**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・ロッサナ種を90%以上使用し、残りはフラントイオ種を配合。

**571** **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

**スープから煮込み料理まで幅広く使えます**



**572** **蔵**  
せいふてい ①12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〕

**焼肉のほか野菜炒めや餃子、冷奴などにどうぞ!**



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

**573** **蔵** **G**調味料  
笹木醤油 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
**金笛 やきたれ**  
150ml **450**円(税込) **486**円  
本醸造醤油の旨みをいかし、胡麻油と国内産にんにくの旨み加わった甘口の万能たれです。

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。

**574** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦・米  
**中濃ソース**  
300ml **310**円(税込) **335**円

**広島産のかきから作った逸品。もちろん無添加**

●鶏肉のカシューナッツ炒め



原材料/カキエキス、洗双糖、本醸造醤油、食塩、本みりん、魚醤、澱粉、レモン

**577** **蔵** **G**不使用  
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。

**578** **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。

**580** **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。

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〕

**582** **蔵** **G**不使用  
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

**584** **蔵**  
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〕

**575** **蔵** **G**不使用 **新**  
高橋ソース ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円

**576** **蔵** **G**不使用  
高橋ソース ①1年以上/豆・麦  
**特別栽培野菜使用ウスターソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円

**579** **蔵** **G**調味料  
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。

**581** **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。

みよし村の平飼い有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りました。〔GMO飼料不使用〕

**583** **蔵** **G**不使用  
ななくさの郷 ⑥6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **440**円(税込) **475**円

**585** **蔵** **G**調味料  
創健社 ①180日以上/豆  
**イタリアンドレッシング**  
150ml **428**円(税込) **462**円  
香り高いハーブスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシング。

**586** **蔵** **G**不使用  
富貴食研 ④4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
**富貴の黒ごまドレッシング**  
200ml **490**円(税込) **529**円  
黒ごまをたっぷり使った濃厚なドレッシングです。ごまの豊かなコクと風味をお楽しみください。〔卵GMO飼料不分別〕

**587** **蔵** **G**不使用  
創健社 ②270日/豆・麦  
**植物素材の本格カレー**  
**587** 甘口  
**588** 中辛  
**589** 辛口  
135g **360**円(税込) **389**円

**590** **蔵** **G**不使用  
創健社 ⑥6ヶ月以上/豆・麦  
**こどもカレー甘口**  
110g **380**円(税込) **410**円  
辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の少し緑色のカレーウです。

**591** **蔵** **G**不使用  
創健社 ②270日以上/豆・麦・米  
**創健社の麻婆豆腐の素**  
180g(2~3人前) **300**円(税込) **324**円  
豆腐を一丁ご用意頂くだけで、本格中華料理店の味が手軽に味わえる素材ソースです。〔GMO飼料不分別〕

**592** **G不使用**  
創健社 ◎540日以上/豆・麦  
**いわし味付缶**  
100g **290円**(税込) **313円**(税別)  
(固形量70g)  
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。

**593** **G不使用**  
創健社 ◎540日以上/豆・麦  
**さば味付缶**  
190g **278円**(税込) **300円**(税別)  
(固形量140g)  
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。

**594** **G不使用**  
創健社 ◎540日以上  
**さば水煮缶**  
190g **268円**(税込) **289円**(税別)  
(固形量140g)  
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。

**発色剤不使用の手作り無塩せきコンビーフ**  
原材料/牛肉(愛媛)、牛脂(国内産)、ペニシリン系抗菌剤、食塩、砂糖、発酵調味料、酵母エキス、香辛料 [牛GMO飼料不分別]  
**595** **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**(税別)  
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。

**599** **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**(税別)  
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、白いりごま、野菜エキス粉末、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油  
**601** **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 (麺80g) **195円**(税込) **211円**(税別)  
**602** **5袋**  
100g(麺80g) 通常本体 ×5 **900円**(税込) **972円**(税別)  
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。

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

**7月4回**  
**597** **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**(税別)  
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。

**598** **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) **238円**(税別)  
(固形量125g)  
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。

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

**608** **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**(税別)  
**609** **G不使用**  
桜井食品 ◎6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込) **243円**(税別)  
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。

**603** **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**(税別)  
宮城県産シラネ小麦を100%使用。ケーキなどのお菓子作りや天ぷらなどにご利用ください。  
**604** **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**(税別)  
東北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。  
**605** **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**(税別)  
関東産の小麦を味わい深い部分まで挽き込み、原料本来の味が生きている自然の色をした中力粉の小麦粉です。

**613** **G不使用**  
金子製麺 ◎180日以上/麦  
**ぼんぼん麺 ちゃんぽん味**  
2人分(200g) **310円**(税込) **335円**(税別)  
スーフ付  
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。

**614** **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**(税別)  
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。

**615** **G不使用**  
金子製麺 ◎3ヶ月/麦  
**全粒粉ひやむぎ**  
240g **190円**(税込) **205円**(税別)  
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した冷麦です。歯応えのある、香りとど越しの良い麺です。

**610** **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**(税別)  
**611** **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**(税別)  
原材料/小麦粉(国産)、小麦胚芽、食塩、ベーキングパウダー  
**612** **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**(税別)

**616** **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**(税別)  
国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分

**617** **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**(税別)  
抹茶を練りこんだ風味豊かな蕎麦です。ざる蕎麦が最適です。

**618** **G不使用**  
横山製粉 ◎3年/麦  
**北の Pasta**  
400g **330円**(税込) **356円**(税別)  
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。

**619** **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**(税別)  
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。

**620** **G不使用**  
菌興椎茸協同組合 ◎1年  
**ばばっとしいたけ**  
30g **435円**(税込) **470円**(税別)  
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。

**621** **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**(税別)  
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  
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。  
**622** **G不使用**  
てんば印 ◎90日以上  
**切り干し大根**  
40g **260円**(税込) **281円**(税別)  
栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の切り干し大根  
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

**623** **G不使用**  
渡部農場(北海道) **7月4回**  
**あずき**  
300g **500円**(税込) **540円**(税別)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**624** **G不使用**  
渡部農場(北海道) **7月4回**  
**金時豆**  
300g **530円**(税込) **572円**(税別)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**625** **G不使用**  
渡部農場(北海道) **7月4回**  
**黒豆**  
300g **530円**(税込) **572円**(税別)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**626** **G不使用**  
渡部農場(北海道) **7月4回**  
**紫花豆**  
300g **780円**(税込) **842円**(税別)  
北海道土幌町の渡部信一さん。  
**627** **G不使用**  
渡部農場(北海道) **7月4回**  
**大豆**  
300g **400円**(税込) **432円**(税別)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**628** **G不使用**  
マツキ ◎3年  
**棒寒天**  
2本 **470円**(税込) **508円**(税別)  
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。

**629** **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**(税別)  
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。

**629** **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**(税別)  
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。

**629** **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**(税別)  
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。

**630** **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**(税別)  
千葉県沖で獲れた上質なか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。

**631** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円**(税込) **270円**(税別)  
**632** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット羅白昆布**  
100g **830円**(税込) **896円**(税別)  
**633** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円**(税込) **475円**(税別)  
**634** **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**(税別)

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

**637** **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**(税別)  
神奈川県産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。  
**638** **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**(税別)  
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。

**639** **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**(税別)  
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]

**海と山の幸の旨みとコクのだしパックです**  
原材料/ムロアジ(鹿児島 静岡 三重 熊本)、カツオ(鹿児島 三重 静岡)、煮干(鳥取 長崎 三重 千葉 愛知 愛媛)、昆布(北海道、しいたけ(九州)

**630** **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**(税別)  
千葉県沖で獲れた上質なか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。

**631** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット日高昆布**  
30g **250円**(税込) **270円**(税別)  
**632** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット羅白昆布**  
100g **830円**(税込) **896円**(税別)  
**633** **G不使用**  
札幌中一 ◎365日  
**カット利尻昆布**  
50g **440円**(税込) **475円**(税別)  
**634** **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**(税別)

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

**637** **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**(税別)  
神奈川県産海苔使用。半分折って焼くと揮発した香りがお互いの内側で吸収されおいしさが逃げません。  
**638** **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**(税別)  
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。

**639** **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**(税別)  
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]

**7月21日  
8月2日は  
土用の丑**

四万十川

**特** 硬めの皮とぷりっとした厚い身  
あっさりめの脂が特徴です

原材料/うなぎ(高知)、醤油、  
発酵調味料、粗糖、水、山椒  
(和歌山県)

**640** **凍** **G**不**使用**  
加持養鰻場 ①180日/豆・麦・米  
加持さんのうなぎ蒲焼き(タレ無)  
1尾(約130g)  
通常本体 2300円 **2250円**(税込) **2430円**

四万十川河口付近で獲れた稚魚のみ使用。タレは、国産丸大豆醤油を使用。解凍後、焼き直しておいしく頂けます。

**特** うなぎ本来の旨味を  
引き出しました

原材料/うなぎ(高知県産)

**641** **凍** **G**不**使用**  
加持養鰻場 ①180日  
加持さんのうなぎ白焼き(タレ無)  
1尾(約130g)  
通常本体 2200円 **2150円**(税込) **2322円**

解凍後、グリルで両面を焼いて、わさびやんにんにく、生姜醤油又は、塩を振ったり、ポン酢やレモンなどお好みの味で。

**642** **凍**  
加持養鰻場 ①180日  
**鰻の肝**  
60g **320円**(税込) **346円**

加持さんのうなぎの肝をポイルしました。解凍後、焼き物や肝吸いなどに。

**643** **凍** **G**不**使用**  
加持養鰻場 ①180日/豆・麦・米  
**うなぎのたれ(山椒付き)**  
15ml **50円**(税込) **54円**

国産丸大豆醤油、発酵調味料、種子島産粗糖のみを使用。和歌山県産農薬不使用山椒付き。

**特** ふっくらと焼き上げた関東風です

**644** **凍** **G**調味料  
おおさき町鰻加工組合 ①365日/豆・麦・米  
**鹿児島県産うなぎ蒲焼**  
50g×3(タレ、山椒付)  
通常本体 2580円 **2500円**(税込) **2700円**

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを使用し、関東風にふっくらと焼き上げました。温めてください。

関東風に蒸し上げたうなぎをふっくら仕上げました

**645** **凍** **G**不**使用**  
大黒淡水 ①180日/豆・麦・米  
**愛知産うなぎ蒲焼**  
70g×2(タレ、山椒付)  
通常本体 2380円 **2300円**(税込) **2484円**

国内産のうなぎを使用し、蒸してからふっくらと焼き上げました。湯煎してください。

**特** 手軽なうなぎ丼に

原材料/ニホンウナギ(静岡県)、たれ[みりん、醤油、砂糖]

**646** **凍** **G**不**使用**  
静岡うなぎ漁業協同組合 ①180日以上/豆・麦・米  
**うなぎ丼の具**  
60g×2袋  
通常本体 1600円 **1570円**(税込) **1696円**

静岡県産の活うなぎを蒸してふっくらと焼き上げてから、カットしました。湯煎してください。

酒、醤油、鰻だしの特製タレ付き

原材料/うなぎ(静岡県)、清酒、たれ[清酒、醤油、鰻だし]

**647** **凍** **G**不**使用**  
静岡うなぎ漁業協同組合 ①180日以上/豆・麦・米  
**うなぎざっぱり焼き**  
80g **1600円** **1570円**(税込) **1696円**

静岡県産うなぎを焼き上げ、白焼きに仕上げました。温めてください。

独特の香りとピリリとした味

原材料/ぶどう山椒(和歌山県)

**181031** **凍**  
向井珍味堂 ①360日  
**山椒**  
10g **460円**(税込) **497円**

国内産でも少量しか収穫できない、特に大粒のぶどう山椒の種を取り除き、果肉だけを粗挽きにしました。

柑橘系の爽やかな香り

原材料/ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの美、けしのおの美、山椒

**181043** **凍**  
向井珍味堂 ①360日  
**ゆず七味**  
10g **350円**(税込) **378円**

和風香辛料と国産ゆずをふんだんに配合しました。

すじ青のりの風味の良い香り

原材料/すじ青のり(四国)

**181055** **凍**  
向井珍味堂 ①360日  
**すじ青のり**  
4g **330円**(税込) **356円**

四国の支流、各河川の美しい河口で採集されたすじ青のりを乾燥し風味豊かに仕上げました。

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、捨てるところを極力無くし、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。

やわらかい食感  
汁物に入れるとよい出汁がでます

配達 7月4日

原材料/魚肉(宇和海)、豆腐、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

**648** **凍** **G**不**使用**  
宇和島練り物工房みよし ①180日以上/豆・米  
**みよしの魚団子**  
150g **398円**(税込) **430円**

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。

夏の料理のおともに  
無添加、麦芽 100% とにかく  
“ビール通”ごのみの  
ノンアルコールビール

**新** **箱** **得**

原材料/麦芽(ドイツ)、ロースト麦芽、ホップ

日本ビール ①6ヶ月

**181080** **凍**  
350ml×6缶 **720円**(税込) **778円**

**181085** **箱** 350ml×24缶 **2790円**(税込) **3013円**

ドイツ産麦芽100%。香料や保存料などの添加物は一切使用していません。名前の「1865」は龍馬が初めてビールを飲んだという年にちなんでいます。(箱は1缶あたり約3円お得)

酸化防止剤無添加のさわやかなスパークリングワイン

配達 7月4日

原材料/9110種、ナイヤガラ種を使用した、はじけるような爽快な飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

**181092**  
林農園  
**五一わいんスパークリング(プラン)**  
500ml **1200円**(税込) **1320円**

やや甘口で爽快な飲み口の微発泡ワイン

配達 7月4日

原材料/9110種とマスカットベリー-A種を使用した、はじけるような爽快な飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

**181109**  
林農園  
**五一わいんスパークリング(ロゼ)**  
500ml **1200円**(税込) **1320円**

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ

配達 7月4日

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。

**649** **凍** **G**不**使用**  
宇和島練り物工房みよし ①180日以上/米  
**みよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

みよし×リアスのコラボみよし天

配達 7月4日

みよし天に十三浜産 絆わかめとめかぶを加えました。

**650** **凍** **G**不**使用**  
宇和島練り物工房みよし ①180日以上/米  
**わかめかぶみよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

野菜とじゃこ天がマッチしています

配達 7月4日

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。

**181146** **凍** **G**不**使用**  
宇和島練り物工房みよし ①180日以上/米  
**野菜たっぷりみよし天**  
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

配達 7月4日

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

**181158** **凍** **G**不**使用**  
宇和島練り物工房みよし ①180日以上/米  
**ニラ生姜みよし天**  
50g×2枚 **398円**(税込) **430円**

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

配達 7月4日

原材料/米、米麴

**181110** **凍** **G**不**使用**  
天鷹酒造 /米  
**有機純米酒 天鷹**  
720ml **1450円**(税込) **1595円**

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒。アルコール15/日本酒度数:4.0/酸度:2.0/アミノ酸度:1.2

原材料/米、米麴

**181122** **凍** **G**不**使用**  
天鷹酒造 /米  
**有機純米天鷹スパークリング生酒**  
720ml **1450円**(税込) **1595円**

瓶内二次発酵による自然の炭酸ガスの心地よい微発泡の口当たりとすっきりした飲み口。アルコール15%/精米歩合:68%