明るく元気な毎日へ

Otento
［おてんと］

2020年
7月4回17号

商品お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/13	14	15	16	17
商品配達	7/20	21	22	23	24
特別企画商品配達	7/27	28	29	30	31

今回は、創健社さんの植物素材100%の「米粉でつくった本格カレールウ」を使って、低カロリーなうえ、シャキッとした食感が楽しいズッキーニや夏から秋にかけて最もおいしくなるなす、ビタミンCや食物繊維などが豊富なゴーヤなどの夏野菜のうまみと栄養を、多めの油で素焼きしてぎゅっと凝縮させて、たっぷりトッピングした「夏野菜カレー」を作ってみました。彩りが豊かで食欲をそそる野菜カレーで、ご飯をしっかり食べて夏バテを吹き飛ばしましょう♪

夏には夏の

野菜たっぷりカレー

新潟県産米粉を使った植物素材100%のカレールウ

ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなどの動物性原料を一切使用せずに、有機べに花油はじめ植物性素材のみで仕上げた、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスの香り豊かな、コクのある、美味しさにこだわった中辛のカレールウです。フレークタイプなので、ドライカレーやピラフ、野菜炒め、スープなど、様々な料理に幅広くご利用いただけます。

583 G不使用　特
創健社　㊐270日/米
米粉でつくった本格カレールウ
135g 通常本体 フレークタイプ 368円　**345円**（税込373円）

原材料／植物油脂［パーム油（マレーシア）、有機べに花油（アメリカ）］、米粉［米（新潟）］、砂糖（鹿児島）、カレー粉（インド他海外）、食塩（メキシコ）、馬鈴薯澱粉（北海道）、酵母エキス（国内他海外）、りんご果汁（国内産）、トマトパウダー（スペイン他海外）、香辛料（インド他海外）

161 嘉一さんのにんじん　**198円**（税込214円）

166 ミニかぼちゃ(坊ちゃん)　**240円**（税込259円）

159 玉ねぎ　**230円**（税込248円）

142 グリーンアスパラ　**315円**（税込340円）

128 湘南鷹取のなす　**225円**（税込243円）

156 じゃがいも(メークイン)　**250円**（税込270円）

124 ミニトマト　**250円**（税込270円）

165 ズッキーニ　**188円**（税込203円）

180543 ゴーヤ　**226円**（税込244円）

昔ながらの漬物屋 樽の味

8ページ

「田舎でしかできない無添加の本物のぬか漬け、昔ながらの製法でしか出せない熟成による奥深い味わいと乳酸発酵の酸味、手間暇がかかろうとも大事にしていきたい自然の美味しさをお届けしたい」という思いで作りあげた漬物です。

夏には欠かせない有機梅酢♪

漬物作りやドレッシング、お醸油の代わりとして、熱中症予防飲料作りにも大活躍！ クエン酸やリンゴ酸、ポリフェノールなど有機酸を豊富に含む、万能調味料の梅酢2種をご紹介します。

14ページ

●しば漬け風浅漬け

京都特集

温かいご飯やおにぎりにもピッタリな津乃吉の看板商品です。創業以来、オリジナルの製法をかたくなに守り続けたこだわりの逸品です。

16ページ

www.yamayuri.jp　TEL 0120-121-127　FAX 046-237-3331

おいしく、たのしく、ここちよく。
やまゆり生活協同組合

有機JAS認証を取得している田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

出回りは短い！気になる品種は今どうぞ！

ネオニコチノイド系農薬不使用

どんなすももが入るかお楽しみ♪

紅りょうぜん、ホワイト、ソルダム、サマーエンジェル、サマービュートなどの中から2～3品お届けします。

113 低農薬 無化学肥料
西尾文雄(山梨県)
すももミックス
2～3品(500g) 745円(税込805円)
山梨県南アルプス市の西尾文雄さん。

夏のギフトにもなる産地直送が新登場♪ 今回は組合員限定の直送となります

宅配　お届けは7月下旬から8月上旬

180713 蔵 低農薬 無化学肥料
西尾文雄(山梨県)
直送ソルダム(すもも)
1.6kg 4800円(税込5184円)
山梨県南アルプス市西尾文雄さん。

ほどよい固さで甘みのある白鳳系

114 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
さんさんファームの桃
2～3玉(600g以上) 785円(税込848円)
長野県松川町の宮下彰さん他。日川白桃・雨宮白鳳のいずれかをお届けします。Lサイズ(310～420g)が2玉、もしくはMサイズ(200～250g)が3玉

濃厚な甘酸っぱさが楽しめるフレッシュなプルーン♪

115 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
プルーン
500g 630円(税込680円)
長野県松川町の宮下彰さん。オパール又はアーリーリバーになります。

今年品質向上のために対策をとって再登場しました。傷みがあった場合はご連絡ください。ご対応させていただき、さらに対策を検討してまいります。

豊富な食物繊維、生でどうぞ♪

116 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之さん他。 又は、奈良県五條市の中上豊之さん。農薬不使用のブルーベリーを優先にお届けします。

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　神奈川県産
三浦フルーツ村(三浦市)
三浦メロン
180520 小
M1玉(1.1kg) 920円(税込994円)
180531 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。
※気候変動の影響で欠品となることもあります

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　神奈川県産
三浦フルーツ村(三浦市)
三浦小玉スイカ
117 小
M1玉 920円(税込994円)
180725 大
L1玉 1200円(税込1296円)
三浦市の飯島正行さん他。

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。

118 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)

119 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・マーリア農園。農薬不使用。

ローカロリーで栄養豊富な森のバター

USDA ORGANIC　アメリカ有機認証

※5℃以上で保存してください

120
ミッションプロデュース(アメリカ合衆国)
アボカド
1個 325円(税込351円)
ミッションプロデュース社・カリフォルニア。USDA有機認証。

アボカドのむき方

神奈川県産　※写真より小玉になることがあります

121 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
キウイフルーツ
3玉 400円(税込432円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

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。

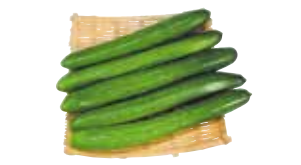
122 低農薬 無化学肥料
福島柑橘園(熊本県)
河内晩柑
1kg 500円(税込540円)

※届きましたら、水分をふき取ってビニールに入れて冷蔵庫で保管してください

123 無農薬 無化学肥料 R
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）

神奈川県産
124 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
ミニトマト
150g以上 250円(税込270円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
125 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
千葉さんのきゅうり
3本 200円(税込216円)
神奈川県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。品種はバテラシラズ、もしくは夕涼み。



126 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。

127 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)
高知県四万十町の大石穣さん。

※遅配の可能性が高いのでご了承ください

180543 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。

神奈川県産
180506 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
丸オクラ
100g 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
128 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
湘南鷹取のなす
3本 225円(税込243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。

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

ソテーなどの加熱調理に向いています

神奈川県産
130 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
白丸なす
1個(300g以上) 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

131 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。

神奈川県産
132 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)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

みずみずしい夏の香りと爽やかな甘味が口いっぱいに広がります

※稀に辛いものが入る場合がございますのでご了承ください

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紘さん。

※イメージ

134 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紘さん。

神奈川県産
135 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)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

神奈川県産
180567 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
島村いんげん(平莢)
150g 230円(税込248円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
136 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

137 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
100g 198円(税込214円)
山形県高畠町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

138 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亀義さん。別名ぬるっぱ。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめのようになります。

神奈川県産
139 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
空芯菜
150g 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
140 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
モロヘイヤ
60g 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

神奈川県産
141 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
ツルムラサキ
120g 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

サラダのベースに♪

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

143 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。

144 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。

145 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 215円(税込232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

146 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 215円(税込232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

180737 低農薬 低化学肥料
長谷川正義(新潟県)
サラダ菜
1個 198円(税込214円)
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

147 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
100g 150円(税込162円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

148 無農薬 無化学肥料 神奈川県産
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
クレソン
50g 185円(税込200円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。

149 無農薬 無化学肥料 神奈川県産
あ･すばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g 188円(税込203円)
〔放〕不検出 <1.7<1.9
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。

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

152 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g 78円(税込84円)
中国産有機緑豆使用。

151 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g 128円(税込138円)
料理に散らしたりスープなどにも。

153 蔵 神奈川県産
石室もやし店(海老名市)　賞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。

154 蔵 JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県)　賞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。

神奈川県産

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

神奈川県産

180476 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
じゃがいも･小玉(レッドムーン)
400g 198円(税込214円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

今年は小さめです

神奈川県産

157 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。

神奈川県産

159 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
玉ねぎ
800g 230円(税込248円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

神奈川県産 新

※イメージ

180804 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
じゃがいも小粒(キタアカリ)
500g 198円(税込214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。

神奈川県産

160 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。

皮むきが大変という方におすすめ

神奈川県産 新

※写真より小さいサイズになります

180749 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
むき玉ねぎ
700g 278円(税込300円)
神奈川県平塚市の内田達也さん。植物と微生物が活かし合った環境で育つ炭素循環農法です。

156 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。有機許容農薬1回使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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

神奈川県産

180488 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(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。

神奈川県産

161 無農薬 無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのにんじん
500g 198円(税込214円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

162 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。

今季 初

163 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
早生れんこん
350g 375円(税込405円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS許容農薬のみ1回使用〕

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。

164 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)

165 無農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
ズッキーニ
1本 188円(税込203円)
群馬県長野原町の桐渕正芳さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったズッキーニです。

神奈川県産

166 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(愛川町)
ミニかぼちゃ(坊ちゃん)
1個(約450g) 240円(税込259円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

※お届けは1個です

180701 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)
高知県四万十市の大石穣さん。

今季 初

静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

180816 無農薬 無化学肥料
マザーアースクラブ(静岡県)
バターナッツパンプキン
1玉(700g以上) 360円(税込389円)

167 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原で、有機肥料のみでゆっくり育ったキャベツです。

神奈川県産

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。

168 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)

169 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。

170 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々智徳さん他。

夏の薬味の定番♪

神奈川県産
今季最終
神奈川県中井町の大原好文さん

171 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
みょうが
50g前後 198円(税込214円)
※画像は100gです

うこぎご飯に

山形県高畠町の武田信子さん。枝になろうとする芽で、コリコリとした食感です。香りもマイルドになります。

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)

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。

180 蔵 無農薬
渋田産業(北海道)
舞茸
100g 228円(税込246円)
北海道厚保沢部町の渋田潤介さん。

181 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g 130円(税込140円)
〔放〕不検出 <1.6<1.8
長野県安曇野市の宮沢高一さん。

182 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g 220円(税込238円)
〔放〕不検出 <1.5<1.7
鳥取県八頭町の北村大司さん。

183 蔵 無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g 125円(税込135円)
〔放〕不検出 <3.7<3.1
長野県上伊那郡中川村の樽沢春幸さん。

神奈川県産

174 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(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 神奈川県産
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g 180円(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

176 JAS
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g 275円(税込297円)
高知県四万十町の大森行彦さん。

柔らかい肉質の新しょうがは甘酢漬け、紅しょうが、佃煮、天ぷらなどがおすすめです

無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
武市さんの新しょうが
177 100g 330円(税込356円)
180490 徳用 300g 843円(税込910円)
高知県四万十町の武市由美さん。

今季 初

“畑の美味しいところをお届けします”千葉さんおすすめの少品目野菜セット

神奈川県産

※実際の量は写真とは異なり少なめとなることが多いのでご了承ください

※セット内容例

セット内容
キュウリ、インゲン、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、モロヘイヤなどの中から3品

178 無農薬 無化学肥料
NO-RA～農楽～(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

神奈川県産

セット内容
茄子、ピーマン、ズッキーニ、玉ねぎ、小松菜、ミニトマト、スイスチャード、きゅうり、オクラなどの中から5品

179 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
湘南鷹取野菜セット5品
5品 1250円(税込1350円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

184 蔵 無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g 178円(税込192円)
〔放〕不検出 <2.5<2.7
鹿児島県大島郡の末川茂文さん。

185 蔵 無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g 175円(税込189円)
〔放〕不検出 <1.9<2.1
新潟県津南町の小林一男さん。

186 蔵 無農薬
チャイルドウッズ(茨城県)
ひらたけしめじ
100g 208円(税込225円)
茨城県つくば市の山田大輔さん。

187 蔵 無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g 228円(税込246円)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。

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

189 蔵 無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 578円(税込624円)
生椎茸(菌床栽培)･舞茸･ぶなしめじ･えのき茸･足付きなめこをセットにしました。
〔放〕不検出 <1.5<1.7

毎週 隔週 4週に1回 8週に1回 不定期取り扱い

お好みのまぐろで ポキ丼(まぐろアボカド丼)

担当者おすすめ レシピ

ポキのたれの材料

醤油大4、みりん大2、ごま油大1/2、わさび少々、すりおろしにんにく少々、白ごま少々

作り方

❶ポキのたれに15分ほど漬け込む。
❷アボカドを加えて混ぜ、ごはんの上に盛る。

190 ス 凍 特
共和食品 賞15日以上
キハダまぐろ柵
180g 通常本体580円 **528円**(税込570円)
キハダまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

191 凍
共和食品 賞15日以上
メバチまぐろ中トロ柵
180g **1080円**(税込1166円)
メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

192 凍
共和食品 賞15日以上
メバチまぐろ柵
180g **645円**(税込697円)
太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。

193 8 凍
共和食品 賞15日以上
びんちょうまぐろ切落とし
120g **398円**(税込430円)
ビンチョウまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身に。

194 8 凍 G調味料
共和食品 賞15日以上/豆・麦・米
きはだまぐろ漬け
60g×3 **480円**(税込518円)
キハダまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

プリプリの食感がたまらない“つぶつぶまぐろ丼”

凍 G不使用
マストミ 賞15日/豆・麦・米
つぶつぶまぐろ丼セット
195
50g×2 タレ付 **560円**(税込605円)

196 徳用 ス
50g×4 タレ付 通常本体1120円 **1080円**(税込1166円)
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。

シンプルに塩コショウしてジューシーな旨みを

原材料／メバチマグロ(太平洋)

197 ス 凍
マストミ 賞15日以上
まぐろカマトロ焼物用
200g(2～3切) 通常本体400円 **385円**(税込416円)
メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

198 凍 G調味料
ヤイチ 賞45日以上
八戸前沖鯖しめ鯖
半身1枚(130g以上) **568円**(税込613円)
八戸前沖鯖を酢締めにしました。青森産昆布使用。解凍後、刺身や棒寿司などに。
〔放〕不検出 <1.7<2.0（サバ）

199 凍
武田食品冷凍 賞15日以上/米
淡路職人のしめさば
半身2枚(約120g) **500円**(税込540円)
国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いでから刺身や寿司種などに。

お好みの野菜を加えてオリジナルマリネに

脂がのっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

原材料／真いわし(青森県)、玉ねぎ、昆布(青森県)、人参、ピーマン、醸造酢、砂糖[サトウキビ、甜菜]、食塩、みりん

200 凍 G調味料
ヤイチ 賞45日以上/米
八戸産いわしマリネ
130g 通常本体340円 **330円**(税込356円)

201 凍
松岡水産 賞180日
北海道さけスモークサーモン
40g×2 **480円**(税込518円)
北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

202 ス 凍
共和水産 賞90日以上
えんがわ刺身
40g **420円**(税込454円)
カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。

203 凍
札幌中一 賞180日
函館産いかソーメン
100g **500円**(税込540円)
北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み

ほのかな甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味です。

204 ス 凍
札幌中一 賞90日/え
北海道産甘エビ刺身用
200g **540円**(税込583円)
原材料／甘エビ(北海道産)

205 凍
札幌中一 賞45日以上
訳あり帆立貝柱
200g **760円**(税込821円)
割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身や和え物などに。

岩手県・宮古で評判の店『漁場料理 割烹 魚元』で人気の三陸の味

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製ダレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

206 ス 凍 G調味料
共和水産 賞180日/豆・麦・米
おらが造った宮古の磯丼
50g×2 **415円**(税込448円)
原材料／スルメイカ(三陸)、めかぶ(三陸)、いくら(三陸)、漬け込みタレ[糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水飴)、丸大豆醤油、発酵調味料、昆布エキス、魚醤、食塩、魚介エキス、酵母エキス、麦芽エキス]

唐揚げや天ぷらなどに

希少な北海道産本ししゃもの若魚です。

207 ス 凍
丸中舛岡水産 賞30日以上
北海道産若ししゃも
200g **525円**(税込567円)
原材料／シシャモ(北海道)、食塩

208 凍
秋元商店 賞45日以上
日帰り船の大サンマ
3尾 **630円**(税込680円)
北海道厚岸港に水揚げされる160g以上の大型サンマを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

209 8 凍
共和食品 賞15日以上
無選別まぐろほほ肉
300g **748円**(税込808円)
太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。サイズ不選別の徳用です。解凍後、焼き物や煮物などに。

210 凍
札幌中一 賞45日以上
もったいないマス切身(無塩)
6切(420g) **650円**(税込702円)
北海道産カラフトマスを無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

211 凍
札幌中一 賞90日
北海道産塩鮭切身
2切(120g) **320円**(税込346円)
北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。

212 凍
塩屋 賞30日以上
もったいない紅鮭切身
3切(150g) **560円**(税込605円)
ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。

213 ス 凍
札幌中一 賞90日
もったいないナメタカレイ
250g **398円**(税込430円)
北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

鮮度抜群!お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活〆めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。

214 ス 凍
芦浜産直出荷組合 賞7日以上
天然ハマチ
半身(200～250g) **380円**(税込410円)
原材料／天然ハマチ(熊野灘)

215 凍 G調味料
大新 賞90日以上/卵・麦・え・か
蟹と海老のやわらかしんじょ
6個(180g) **398円**(税込430円)
蟹と海老のすり身などを合わせ、手作り風に仕上げました。汁物や揚げ物などに。〔GMO飼料不分別〕

216 ス 凍 G不使用
マストミ 賞90日/卵・豆・麦
まぐろつみれ
10個(200g) **378円**(税込408円)
旨味の出るマグロの「スジ」の部分を使用。山芋を加えてより一層柔らかくふんわりと仕上げています。〔GMO飼料不使用〕

身は柔らかくふっくら、あっさりとしてクセのない、食べやすい味わい

原材料／アサバガレイ(北海道羅臼)、食塩

217 ス 凍 G不使用
東北トクスイ 賞30日以上
羅臼産浅羽がれい一夜干し
3枚(300g) **540円**(税込583円)
北海道羅臼産浅羽がれいを下処理し、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。
※卵は入っていません。

218 凍
芦浜産直出荷組合 賞7日以上
芦浜アジ開き
4～6枚 **580円**(税込626円)
熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5（アジ）

219 8 凍
芦浜産直出荷組合 賞7日以上
サバ開き
1～2枚 **340円**(税込367円)
熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いサバを使用、素材の旨みをこわさないよう、薄塩で仕上げました。
〔放〕不検出 <0.5<0.4（サバ）

塩と昆布だけで味付けしてさんまの旨みを凝縮

八戸産のさんまを開き、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。

220 凍
ヤイチ 賞45日以上
さんま開昆布干
2切(90g) **258円**(税込279円)
原材料／サンマ(青森県八戸沖)、食塩、昆布

221 凍
ヤイチ 賞30日以上
しまほっけ一夜干し
1枚(約140g) **645円**(税込697円)
ロシア産の縞ホッケを塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

222 凍
ヤイチ 賞30日以上
いわしの丸干し
4本(約160g) **398円**(税込430円)
青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。

223 凍
札幌中一 賞90日
北海道産ししゃも(オス・メス)
オス5尾メス5尾 **700円**(税込756円)
貴重な北海道産ししゃものオスとメスを一夜干しにしました。解凍後、焼いたり、フライなどに。

224 8 凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 賞7日以上/豆・麦・米
サンマミリン干し
3枚 **460円**(税込497円)
北海道産サンマを厳選調味料に漬け込み、天日干しで仕上げました。解凍後、焼いてください。
〔放〕不検出 <0.5<0.5（サンマ）

コリコリとした歯ごたえと天然ならではの旨み

原材料／わかめ中心(淡路島由良)、食塩

225 ス 蔵
武田食品冷凍　賞45日以上
不ぞろい茎わかめ(塩蔵)
300g **398円**(税込430円)
淡路島由良の天然のわかめの茎を湯通し後、塩漬けにしました。塩抜き後、サラダ、きんぴらなどに。

武田食品冷凍

天然ならではのほど良い歯ごたえとしっかりとした旨み

原材料／わかめ(淡路島由良)、食塩

226 蔵
武田食品冷凍　賞30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円**(税込430円)
淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。

真だこの旨みが口の中に広がります

原材料／真タコ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒

227 ス 蔵 G不使用
武田食品冷凍　賞30日以上/豆・麦・米
真たこやわらか煮
80g **740円**(税込799円)
瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。

山椒のピリッとした辛みと香りがアクセント

原材料／ハモ(淡路島由良港)、醤油、砂糖、みりん、清酒、山椒(奈良県)

228 ス 蔵 G不使用
武田食品冷凍　賞30日以上/豆・麦・米
淡路島産はも山椒煮
100g **700円**(税込756円)
淡路島由良港に水揚げされたハモを使い、厳選した調味料と実山椒で炊き上げました。

塩麹が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています

原材料／紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

229 凍 G不使用
東北トクスイ　賞90日以上/米
紅鮭塩麹漬
3切(150g) **480円**(税込518円)
ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麹にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。

230 凍 G調味料
湊水産　賞30日/米
無添加明太子(切子込)
60g **368円**(税込397円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

231 凍 G調味料
湊水産　賞30日/米
無添加たらこ(切子込)
60g **358円**(税込387円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

232 凍
パプアニューギニア海産　賞3ヶ月以上/え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円**(税込698円)
パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。
〔放〕不検出 <0.3<0.3

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

炒め物や煮物などに

熊野灘産スルメイカを水揚げ後、すぐにカットし凍結しました。

原材料／スルメイカ(熊野灘)

234 ス 凍
芦浜産直出荷組合　賞30日以上
芦浜カットイカ
150g 通常本体350円 **340円**(税込367円)

235 ス 凍
タイセイフーズ　賞90日以上
やわらかいかステーキカット
3枚(220g) **480円**(税込518円)
青森県産の赤いかをステーキ用に、鹿の子のカットを入れました。解凍後、焼いてください。

236 凍
札幌中一　賞90日
ベビー帆立加熱用
150g **380円**(税込410円)
北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

シーフードカレーに

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。

原材料／スルメイカ(国産)、ホタテ(国産)、エビ(マレーシア)

237 凍
タイセイフーズ　賞180日/え
大粒シーフードミックス
340g 通常本体880円 **850円**(税込918円)

238 凍
塩屋　賞15日以上
国内産冷凍あさり
200g **378円**(税込408円)
熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、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

239 凍
塩屋　賞30日
徳用涸沼産大和しじみ(冷凍)
500g **750円**(税込810円)
茨城県涸沼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。

240 凍
三浦好商店　賞45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円**(税込486円)
北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。

241 蔵
芦浜産直出荷組合　賞7日以上
釜炊ひじき
150g **298円**(税込322円)
芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。
〔放〕不検出 <0.5<0.4（ひじき）

242 凍
山茂丸水産　賞30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500円**(税込540円)
佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。

243 凍
芦浜産直出荷組合　賞7日以上/え・か
釜揚げちりめん
50g **315円**(税込340円)
熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。

244 凍
札幌中一　賞90日
焼鮭弁当用
5枚(150g) **550円**(税込594円)
北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。

245 凍
ヤイチ　賞30日以上
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) **278円**(税込300円)
八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。

246 凍 G調味料
おおさき町鰻加工組合　賞180日以上/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2（タレ、山椒付） **1350円**(税込1458円)
鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

ふっくら骨までやわらか

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。

247 凍 G不使用
ヤイチ　賞90日以上/豆・麦
さんまやわらか煮
2本(100g) 通常本体335円 **325円**(税込351円)

原材料／サンマ(青森県、岩手県三陸)、昆布(青森県八戸)、醤油、砂糖、水飴、生姜

248 凍 G調味料
ヤイチ　賞30日以上/米
いわしのアヒージョ
100g **298円**(税込322円)
八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。

旨みが詰まったあっさりマリネ

能登中島で採れた牡蠣を油でカラッと揚げて、独自の味付けであっさりと仕上げました。解凍してください。

原材料／牡蠣(石川県能登)、玉ねぎ(国産)、純米酢、醤油、菜種油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子

249 ス 凍 G不使用
金沢錦　賞90日以上/豆・麦・米
能登がきマリネ
140g **525円**(税込567円)

サクッと香ばしく、身質は上品でクセのない味わい

原材料／キビナゴ(熊本県天草)、食塩、澱粉

250 ス 凍 G調味料
やまた水産食品　賞180日以上
きびなご唐揚げ
180g **310円**(税込335円)
熊本県天草産のきびなごに粉を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

身が厚いのにやわらか少ない油でも

原材料／ムラサキイカ(ペルー)、小麦粉、パン粉、食塩

251 凍 G不使用
フードサービスアサヒ　賞180日/麦
イカフライ
5枚(200g) **420円**(税込454円)
ペルー産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です

原材料／天然エビ(パプアニューギニア海域)、パン粉[小麦粉(岩手県)、生イースト、塩]、小麦粉(岩手県)

252 凍
パプアニューギニア海産　賞3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込756円)
パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

川崎北部水産加工

昆布締めにすることで、イサキの旨みが引き出されています

「魚道」

配達 7月5回

原材料／イサキ(九州、四国、山陰)、昆布、塩

253 ス 凍
川崎北部水産加工　賞60日
天然イサキ昆布〆
6切 **580円**(税込626円)
九州、四国、山陰地方の天然イサキを鮮魚から刺身用に切りつけ、昆布締めにしました。解凍後、刺身や寿司種に。

新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサックサク

配達 7月5回

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

254 凍 G不使用
川崎北部水産加工　賞30日以上/卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円**(税込518円)

サクッとジューシーなカキフライ

配達 7月5回

1～4月に採れる広島県産カキを使い、生パン粉をまぶしました。油で揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

255 凍
川崎北部水産加工　賞45日以上/卵・乳・麦
広島産カキフライ
150g(5～6個) **498円**(税込538円)

アレルゲン　アレルギー物質を含む食品9品目（表示義務7品目と大豆・米）を表示します。

担当者おすすめレシピ

材料(2人分)

鶏モモ肉 ……200g
長ねぎ …… 1本
【A】
醤油 …… 小1
みりん…… 小1
生姜 …… 小1/2
【B】
醤油 …… 大1
みりん…… 大1
酒…… 大1
砂糖 …… 大1/2
酢…… 小1
片栗粉 …… 大1
油……適宜
炒り卵…… 卵2個分
刻み海苔 ……適宜

作り方

❶鶏モモ肉を2cm角に切り、ビニール袋に入れ、Aを加えよく揉み込み、冷蔵庫で30分以上おく。
❷長ねぎは5cmに切り、焼き目が付くまで焼く。
❸❶に片栗粉を加えて揉み込み、油を弱火で熱したフライパンに並べ入れる。フタをして2分、ひっくり返して1分、焼き目がつくまで焼く。
❹火を止めて、Bを加え、弱火で熱し、煮立てながら汁気が1/4程度になるまで焼き絡める。
❺ご飯を器に盛り、炒り卵、❷、❹をのせ、フライパンに残ったたれをかけ、刻み海苔を添える。

千野さんの豚肉（山梨県）

特
256 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g 通常本体590円 **580円**(税込626円)
ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5～2mm厚。

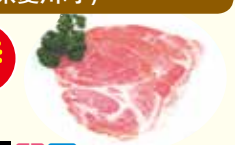
257 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)
2枚(200g) **570円**(税込616円)
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

258 凍
高橋(千野ファーム)　賞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。

259 凍
高橋(千野ファーム)　賞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。

丹沢高原豚（神奈川県愛川町）

270 凍
中津ミート　賞120日
中津豚スペアリブ
300g **530円**(税込572円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。



特
267 蔵
中津ミート　消4日
中津豚肩ローススライス
200g 通常本体452円 **430円**(税込464円)
赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

271 蔵
中津ミート　消4日
中津豚小間切れ
200g **360円**(税込389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。

260 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **510円**(税込551円)
脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。

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

262 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
千野さんの豚バラ焼肉用
150g×2 **630円**(税込680円)
肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4～5mm厚。

特
263 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g 通常本体550円 **540円**(税込583円)
脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2～2.5cm厚。

268 蔵
中津ミート　消4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435円**(税込470円)
赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。

269 蔵
中津ミート　消4日
中津豚バラブロック
400g **900円**(税込972円)
コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。

264 凍
高橋(千野ファーム)　賞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。

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

266 凍
高橋(千野ファーム)　賞90日
豚モモ小間切れ&挽き肉
150g×2 **610円**(税込659円)
脂が少ないモモの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏（山口県・島根県・福岡県・熊本県）

277 凍
秋川牧園　賞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。

278 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円**(税込970円)
モモ肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使いたい分だけ取り出せ便利です。

279 凍
秋川牧園　賞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）

272 凍
千葉産直サービス　賞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　賞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。

280 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **740円**(税込799円)
脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。

特
281 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g 通常本体480円 **458円**(税込495円)
手羽中を食べやすいよう半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。

274 凍
千葉産直サービス　賞60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円**(税込572円)
エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。

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

276 凍
千葉産直サービス　賞60日
エコかざ鶏ムネ肉(小間切れ)
300g **455円**(税込491円)
エコかざ鶏のムネ肉を、使いやすい小間切れにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。

282 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏小間切れ
200g **350円**(税込378円)
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。

283 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏ミンチ
200g **358円**(税込387円)
モモ肉、ムネ肉をミンチにしました。

特
284 凍
秋川牧園　賞180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g 通常本体710円 **680円**(税込734円)
ムネ肉をミンチにしました。

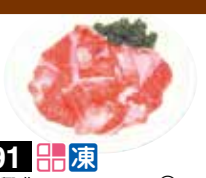
瑞穂牛（茨城県・栃木県）

特
285 凍
瑞穂農場　賞60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) 通常本体1580円 **1500円**(税込1620円)
脂肪が少なく、淡白で上品な味です。

286 蔵
瑞穂農場　消4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890円**(税込2041円)
主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。

国産熟成牛（北海道）

290 凍
知床興農ファーム　賞90日以上
国産熟成牛サガリ焼肉用
200g **820円**(税込886円)
国産熟成牛の横隔膜です。柔らかで、塩コショウがおすすめです。



291 凍
知床興農ファーム　賞30日以上
国産熟成牛スジ
200g **500円**(税込540円)
スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。

287 蔵
瑞穂農場　消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　賞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　賞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。

特
292 凍
知床興農ファーム　賞30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g 通常本体1030円 **980円**(税込1058円)
味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めに。バラ凍結。

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

294 凍
知床興農ファーム　賞30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **725円**(税込783円)
国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

295 蔵
ハム工房ジロー 賞3日以上
無添加ロースハムスライス
80g 520円(税込562円)
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 蔵
中津ミート 賞7日
中津ボンレスハムスライス
120g 412円(税込445円)
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

297 蔵
ハム工房ジロー 賞3日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) 460円(税込497円)
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

302 蔵
中津ミート 賞7日
粗挽きウインナー
160g 384円(税込415円)
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕

300 蔵
ハム工房ジロー 賞3日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7～9本) 535円(税込578円)
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 蔵
ハム工房ジロー 賞3日以上/乳
無添加チーズウインナー
100g 425円(税込459円)
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

ほのかなトマトとバジルの香りがおしゃれ♪

特

原材料／豚肉〔GMO飼料不使用〕、トマトピューレ、食塩、甘しょ糖、香辛料、羊腸

298 ス 凍
中津ミート 賞180日
生ウインナー(トマトバジル)
120g 通常本体368円 350円(税込378円)
こだわりの丹沢高原豚と、塩、粗糖、香辛料で作りました。冷凍のまま、ボイルしてください。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク

原材料／豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

299 ス 凍
中津ミート 賞90日
徳用ベーコン切り落とし
100g 315円(税込340円)
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〕

303 蔵
中津ミート 賞7日
皮なしベビーウインナー
160g 378円(税込408円)
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

304 蔵
ハム工房ジロー 賞3日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6～7枚) 530円(税込572円)
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〕

備長炭でじっくりと焼き上げました

国産豚肉、沖縄の塩(シママース)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

原材料／豚バラ肉(伊勢原)、食塩、三温糖、醤油

305 蔵 G不使用
ハム工房ジロー 賞3日以上/豆・麦
無添加焼豚バラブロック
120g 795円(税込859円)

306 凍 G不使用
高橋(千野ファーム) 賞90日/豆・麦・米
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) 560円(税込605円)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

307 8 凍 G不使用
中津ミート 賞90日/卵・麦
中津一口カツ
4～5個(約175g) 480円(税込518円)
一口サイズにカットした丹沢高原豚のモモ肉に衣を付けました。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔卵GMO飼料不分別〕

ジューシーなパテを使って手作りハンバーガー!

バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

原材料／豚肉(愛川町)、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛又は興農牛)、牛乳(神奈川県)、鶏卵、パン粉、食塩、粗精糖、ホワイトペッパー、ナツメグ

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

424 ハンバーガー用バンズ

309
ウチノ 賞180日以上
サラダチキン(プレーン)
100g 320円(税込346円)
天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

千葉産直サービス

冷めてもおいしいから、お弁当のおかずにもおすすめです

原材料／豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)

310 ス 凍 G不使用
千葉産直サービス 賞180日/豆・麦・米・落
房総もち豚の落花みそ漬
180g 480円(税込518円)
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ

原材料／鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

311 凍
千葉産直サービス 賞180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) 450円(税込486円)
青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください

原材料／鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナールオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

312 ス 凍 G不使用
千葉産直サービス 賞90日/乳・豆・米
八甲鴨のレバーパテ
60g 378円(税込408円)
八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり

原材料／鶏肉、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣[パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(菜種油)

313 凍 G不使用
秋川牧園 賞4ヶ月以上/卵・麦
こだわりのチキンナゲット
200g 420円(税込454円)
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けして油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を

特

原材料／やきとり串[鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖]、つくね串[鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)]、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

314 凍 G調味料
秋川牧園 賞9ヶ月/卵・豆・麦・米
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本(180g) 通常本体630円 600円(税込648円)
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

315 凍 G不使用
秋川牧園 賞9ヶ月/豆・麦・米
鶏レバー甘辛焼き
120g 368円(税込397円)
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

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

飛鳥食品の手作り本格点心

ジューシーなキーマカレーと皮のパリパリ感が絶妙です

特

原材料／具[豚肉、玉ねぎ、トマトピューレ、カレー粉、清酒、砂糖、チキンエキス]、皮[小麦粉、食塩]

321 ス 凍 G不使用
飛鳥食品 賞60日以上/麦・米
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) 通常本体358円 350円(税込378円)
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

飛鳥食品の人気商品

おまとめ特価

国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシュウマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

322 ス 凍 G不使用
飛鳥食品 賞60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 通常本体760円 740円(税込799円)

帆立の旨みが口いっぱいに広がります

ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

323 凍 G
飛鳥食品 賞60日以上/麦・米
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) 368円(税込397円)

324 凍 G不使用
飛鳥食品 賞60日以上/豆・麦・米・え
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) 480円(税込518円)
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

325 凍 G不使用
飛鳥食品 賞60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) 450円(税込486円)
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包みました。〔GMO飼料不分別〕

326 凍 G不使用
飛鳥食品 賞60日以上/卵・乳・豆・麦・米
飛鳥のカレーまん
3個(270g) 498円(税込538円)
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包みました。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

温めるだけの竜田揚げ。塩麹効果でふっくらやわらかい食感

原材料／鶏肉(徳島県)、塩麹、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、コショウ、食塩

317 ス 凍 G不使用
マストミ 賞90日/卵・豆・麦・米
神山鶏の塩麹竜田
150g 360円(税込389円)
徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麹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〕

厳選調味料を使った本格中華!

原材料／豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩

318 ス 凍 G不使用
マストミ 賞30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる黒酢酢豚
170g 390円(税込421円)
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です

特

凍 G不使用
マストミ 賞90日/卵・豆・麦・米
まぐろ団子甘酢ソース

319
4個×2(280g) 通常本体428円 398円(税込430円)

320 徳用 ス
4個×4(560g) 通常本体856円 760円(税込821円)
新鮮なまぐろをしっとり柔らかな団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

遺伝子組換え作物(GMO) 遺伝子組換えの表示対象は、大豆・とうもろこし・馬鈴薯・菜種・綿実・アルファルファ・てん菜・パパイヤ及びこれを原料とする加工食品です。

シャキシャキとした食感に あおさの風味

原材料／野菜[蓮根(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜(国産))、鶏肉(国産)、パン粉、醤油、豚脂(国産)、澱粉、食塩、酵母エキス、酢、こしょう、衣[パン粉、小麦粉、澱粉、醤油、あおさ粉]、揚げ油[菜種油]

327 ス 凍 G不使用
ニッコー 賞180日以上/豆・麦・米
れんこんのはさみ揚げ
4個(120g) **360円**(税込389円)
ジューシーな挽き肉を熊本県産の蓮根ではさみ、あおさ入り衣で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

豆腐のフワッとした食感に 野菜のしっかりとした歯ごたえ 特

原材料／鶏肉(国産)、野菜[玉ねぎ(国産)、人参(国産)、ごぼう(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)]、豆腐[大豆(国産)]、つなぎ[パン粉、鶏卵、でん粉]、豚脂(国産)、ごま、醤油、菜種油、藻類[ひじき(国産)、あおさ粉]、清酒、食塩、こしょう

328 ス 凍 G不使用
ニッコー 賞180日以上/卵・豆・麦・米
ごぼうとひじきの豆腐団子
8個(144g) 通常本体350円 **340円**(税込367円)
国産大豆100%を使用した豆腐、国産の鶏肉や野菜が入った団子です。〔GMO飼料不分別〕

329 凍 G不使用
ニッコー 賞1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円**(税込421円)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

330 凍 G不使用
ニッコー 賞1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円**(税込480円)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

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

332 凍 G不使用
ニッコー 賞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〕

333 凍 G不使用
大進食品(ヨコミゾフーズ) 賞180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円**(税込616円)
国産小麦粉でつくった皮を一晩寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

334 凍 G不使用
大進食品(沓掛冷食) 賞180日/豆・麦・米
信州きのこの春巻ミニ
8本(200g) **360円**(税込389円)
信州産のしめじ、えのき、干し椎茸をたっぷり入れたミニサイズの春巻です。冷凍のまま、油で揚げてください。

335 凍 G不使用
ニッコー 賞180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円**(税込486円)
鶏がらスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

336 凍 G不使用
トップヒル 賞180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円**(税込648円)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

温めて、ふっくらおいしい♪

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。
※調理方法:レンジのみ
〔GMO飼料不分別〕

337 凍 G調味料
西川食品 賞180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円**(税込495円)

原材料／鶏卵(国産)、米(国産)、玉ねぎ、トマトケチャップ、牛乳、鶏肉、植物油脂[大豆油、なたね油]、人参、グリーンピース、バター、水あめ、ワイン、食塩、砂糖、トマトペースト、チキンコンソメ、チキンエキス、デキストリン、コショウ、酵母エキス、蛋白酵素分解物、ポークエキス、オニオンエキス、香辛料、加工澱粉

冷凍野菜

338 凍 G不使用
ムソー 賞360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円**(税込322円)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

339 凍 G不使用
ムソー 賞365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円**(税込322円)
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリンピース)。収穫から加工までを短時間で一気に行っています。

342 蔵
金子製麺 賞7日以上/麦
ふわふわもちもちむっちりうどん。
200g×2 **240円**(税込259円)
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

343 凍
山本食品 賞365日/そ
生冷長野県産十割そば
130g×2 **540円**(税込583円)
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

344 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円**(税込270円)
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

345 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込389円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。 スープは、丸大豆醤油に鶏がらをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

340 凍
綾・野菜加工館 賞1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円**(税込308円)
宮崎県小林市で農薬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。

341 凍 G不使用
ムソー 賞360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **620円**(税込670円)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

小麦が香る全粒粉

国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。 冷やし中華のタレを付けました。〔GMO飼料不分別〕

346 蔵 G不使用
金子製麺 賞10日以上/豆・麦
全粒粉生麺 冷やし中華
120g×2 スープ付 **368円**(税込397円)

原材料／麺[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[醤油、りんご酢、砂糖、植物油脂、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス]〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

347 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円**(税込378円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

348 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/豆・麦・米
季穂せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円**(税込397円)
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

349 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円**(税込227円)
やまゆりと金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

350 蔵 G不使用
金子製麺 賞7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円**(税込322円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

355 8 蔵 G不使用
遠忠食品 賞45日以上/豆・麦・米
きのこごはんの素
170g(2合) **450円**(税込486円)
舞茸やえのき茸などのきのこをふんだんに使い、こだわりの調味料で味付けしました。米と一緒に炊いてください。

356 ス 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 賞45日以上/豆・麦・米
炊き込みご飯の素(茶豆)
2合用(160g) **315円**(税込340円)
新潟県産茶豆を使い、煮だした天然だしをベースにした炊き込みご飯の素です。お米と一緒に炊いてください。

357 ス 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 賞90日/豆・麦・米
切干大根煮物
120g **285円**(税込308円)
奈良県王隠堂農園グループが栽培・加工した切干大根を使い、炊きあげました。

358 ス 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 賞60日/豆・麦
ひじきと大豆の煮物
120g **285円**(税込308円)
ひじきを大豆やこんにゃくなどと一緒に、昔ながらの製法で作った調味料で味付けしました。

359 8 蔵 G不使用
遠忠食品 賞90日/豆・麦・米
辛子昆布佃煮
100g **350円**(税込378円)
北海道釧路産の肉厚昆布と福島県産の唐辛子をバランスよく配合したピリ辛の昆布佃煮です。

360 8 蔵 G不使用
遠忠食品 賞90日/豆・麦・米
くるみ小女子
60g **440円**(税込475円)
北海道余市産小女子と有機くるみを使用し、醤油、発酵調味料、食塩、寒天で仕上げました。

和歌山県御坊市 樽の味

ほどよい歯ごたえ あっさりとした味わい

配達 7月5回

原材料／大根、砂糖、梅酢、食塩、昆布エキス

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

ピリ辛でご飯がすすむ 味付けです

配達 7月5回

原材料／大根、生姜、昆布、ごま、唐辛子、漬け原材料[砂糖、ごま油、食塩、梅酢、椎茸エキス、醤油]

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

配達 7月5回

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

配達 7月5回

354 ス G不使用
樽の味 賞120日
むらさき葉漬
120g **330円**(税込356円)
和歌山県、徳島県産きゅうり、和歌山県産大根、愛媛県産赤しそを使ったもみしそを、乳酸発酵させたしば漬けです。

361 蔵 G不使用
遠忠食品 賞90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円**(税込378円)
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

362 蔵 G調味料
遠忠食品 賞45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g **380円**(税込410円)
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

363 蔵 G不使用
ヤマク食品 賞6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんとき豆
130g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大正金時豆の持ち味を生かして、粗製糖でふっくらとまろやかな甘さに仕上げました。

364 蔵 G不使用
ヤマク食品 賞6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円**(税込162円)
厳選した国内産大豆の美味しさに北海道産昆布の旨みをいかして、ふっくらとまろやかに仕上げました。

365 蔵 G不使用
ヤマク食品 賞6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円**(税込178円)
厳選した国内産黒大豆(丹波種)の持ち味を生かして、まろやかで、ふっくらとつややかに仕上げました。

366 蔵
南部フーズ 賞10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円**(税込189円)
カナダ産青えんどうを色選別をかけ、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。※残留農薬検査済

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味

北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕

367 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) 330円(税込356円)

江戸末期から続く老舗のじゃこ天です

徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。

368 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 賞30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 278円(税込300円)

徳島県のローカルフード

徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのばし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。

369 ス 凍 G不使用
四宮蒲鉾店 賞30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) 340円(税込367円)

カルシュウムたっぷりの揚げかまぼこ

ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。

370 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/米
曲がりねぎちりめん揚げ
5枚(100g) 298円(税込322円)

お弁当にも使えるプチサイズの練り製品

スケソウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。〔卵GMO飼料不使用〕

371 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g 315円(税込340円)

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます

おまとめ特価

キャベツ、人参、そしてホタテをふんだんに使った揚げかまぼこです。〔卵GMO飼料不分別〕

372 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体×2 720円 690円(税込745円)

おかずはもちろんおつまみにも♪

国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

373 ス 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g 350円(税込378円)

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました

「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。

374 凍 G不使用
高橋徳治商店 賞30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) 300円(税込324円)

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケト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〕

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

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕

蔵 G調味料
八水蒲鉾 賞20日以上/卵・米・か
かにかま
377
6本(約85g) 198円(税込214円)

378 2パック
6本(約85g) 通常本体×2 396円 368円(税込397円)
おまとめ特価

使い勝手の良い水煮です

独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

382
ミヤハラフーズ 賞6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g 450円(税込486円)

しっかりとした食感と風味が自慢です

生のこんにゃく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

383 蔵
いわて屋 賞90日
生芋こんにゃく
250g 230円(税込248円)

379 蔵 G不使用
別所蒲鉾店 賞30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 275円(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。

376 蔵
いわて屋 賞30日/麦
ちくわぶ
160g 128円(税込138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。

380 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 賞90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g 210円(税込227円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種『大袖の舞』を使い、水煮にしました。

381 蔵 G不使用
かじかわ農場食品 賞90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g 250円(税込270円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。

384 蔵
いわて屋 賞90日
生芋しらたき
250g 268円(税込289円)
一般的なこんにゃく粉からではなく、生のこんにゃく芋(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

385 蔵
いわて屋 賞90日
小結しらたき
150g 210円(税込227円)
ソフトな食感で、味が染み込みやすく、おでん、煮物など、色々なお料理にご利用いただけます。

386 蔵 G不使用
大豆屋 消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 消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 消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 消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 消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 消4日/豆
お一人様もめんとうふ
180g 120円(税込130円)

甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐

特

山形県で農薬を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。

394 蔵 G不使用
大豆屋 消4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g 通常本体430円 410円(税込443円)

豆腐職人の技で「まろやか」「まったり」と仕上げました

国産丸大豆100%、消泡剤不使用。豆乳濃度が高く、大豆の味わい深い豆腐です。デザートのように、舌の上でとろけるような食感のお豆腐です。

395 ス 蔵 G不使用
丸和食品 消6日/豆
まったり寄せ豆腐
200g 168円(税込181円)

ちょっと使いたいときに便利なサイズ!

原材料／国産丸大豆、海水ニガリ

392 蔵 G不使用
丸和食品 消5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 180円(税込194円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

甘みと香りが共に優れた爽やかなよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

原材料／国産大豆(越後娘)、海精にがり

393 ス 蔵 G不使用
大豆屋 消4日/豆
越後娘よせ豆腐
330g 360円(税込389円)
新潟産の強い甘みと香りが特長の青大豆のよせ豆腐です。

嬉しいお買得なバンドル規格です♪

●お豆腐のカプレーゼ風サラダ
おまとめ特価

原材料／丸大豆(北海道、山形)、にがり

396 蔵 G不使用
丸和食品 消21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体438円 420円(税込454円)
調理しやすく水切りをしてある下準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。

かぼちゃの甘みと食感を楽しめます

原材料／大豆、坊ちゃんかぼちゃ(静岡県南伊豆町)、大和芋、塩、黒胡麻、菜種油、人参

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

397 蔵 G不使用
大豆屋 消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。

398 蔵 G不使用
丸和食品 賞7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 165円(税込178円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

399 凍 G不使用
丸和食品 賞60日/豆
きざみ揚げ
100g 215円(税込232円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

400 蔵 G不使用
丸和食品 賞5日/豆
丸和の厚揚
2個(約180g) 180円(税込194円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

401 蔵 G不使用
おかべや 消4日/豆
お一人様もめん生揚げ
2個 150円(税込162円)
北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。圧搾一番搾りの国産菜種油で揚げました。

403 ス 蔵 G不使用
丸和食品 賞7日/豆
青大豆入り具だくさんがんも
80g×2枚 314円(税込339円)
国産丸大豆の豆腐を使った生野菜がたっぷり入った具だくさんのがんもに、山形県産青大豆(農薬不使用)を加えました。

404 ス 蔵 G不使用
丸和食品 賞7日/豆・え
えび入り京がんも
5個 通常本体220円 205円(税込221円)
国産丸大豆100%の豆腐で作った京風がんもに、国産野菜と、素干しエビを入れました。

ふっくら、じっくり炊き上げたがんもの煮物

おまとめ特価

がんも種を油揚げに入れたかわりがんもを、自家製調味液で味付けしました。そのままか、袋ごと湯煎してください。

405 ス 蔵 G不使用
丸和食品 賞30日/豆・麦・米
味付きつねがんも2袋
4個×2 通常本体680円 630円(税込680円)

煮物のほかそのままサラダでも♪

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

406 蔵 G不使用
丸和食品 賞30日/豆
丸和のおから(生)
200g 157円(税込170円)

G不使用 対象材料全てに調査が行われ、遺伝子組換え原材料の使用が認められないもの。 G不分別 対象材料を使用していて、分別管理されていない原料を含む可能性があります。

カップ入りだから そのままでOK

おまとめ特価

蔵 G不使用
登喜和食品 賞7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
407
30g×3 タレ・カラシ付 198円(税込214円)

408 W規格 ス
30g×3×2 タレ・カラシ付 通常本体396円 348円(税込376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。

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

410 蔵 G不使用
登喜和食品 賞7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g 105円(税込113円)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

411 蔵 G不使用
登喜和食品 賞7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g 105円(税込113円)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨みを引き出す薫煙炭火発酵製法。※タレ・カラシなし。

414 蔵 G不使用
野呂食品 賞10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 140円(税込151円)
宮城県南方町砥落(とおとし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

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

412 蔵 G不使用
登喜和食品 賞7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
30g×2 タレ・カラシ付 158円(税込171円)
北海道産トヨホマレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切にした納豆です。

413 蔵 G不使用
登喜和食品 賞9日/豆・麦・米
登喜和遊作ひきわり納豆
80g タレ・カラシ付 210円(税込227円)
北海道産トヨホマレ大豆(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。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆

茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。

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

もっちりとした食感 お好みのカレーとあわせてどうぞ

おまとめ特価

原材料／小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、ショートニング、なたね油

437 ス 凍 G不使用
大進食品 賞365日/麦
ママンのモチモチ手のばしナン2袋
3枚(210g)×2 通常本体596円 580円(税込626円)
北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

シンプルなパンだから…

小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

特

417 蔵
デニッシュハウス 賞4日/麦・米
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) 通常本体260円 250円(税込270円)

418
デニッシュハウス 賞5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) 298円(税込322円)

419 G不使用
おかべや天然パン工房 賞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 G不使用
栄屋製パン 賞3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 230円(税込248円)

420 G不使用
おかべや天然パン工房 賞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)

食べるとクセになる食感です

小麦粉(北海道)、ドライイチジク、天然酵母、食塩

426 ス 蔵 G不使用
おかべや天然パン工房 賞4日/麦・米
いちじくカンパーニュウ
1個 380円(税込410円)

422 蔵
デニッシュハウス 賞5日/乳・麦・米
酵母クロワッサン
3個 400円(税込432円)

424 蔵 G不使用
栄屋製パン 賞3日/卵・乳・豆・麦
ハンバーガー用バンズ
4個入 200円(税込216円)

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

425 G不使用
栄屋製パン 賞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)

427 蔵
サンタハウス 賞6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 335円(税込362円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

428 ス 蔵
サンタハウス 賞6日/麦
ライ麦デーツ
1個 352円(税込380円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

431 ス 蔵 G不使用
おかべや天然パン工房 賞4日/乳・豆・麦・米
金時豆ぱん
2個 350円(税込378円)
小麦粉(北海道)、金時豆(北海道)、バター(北海道)、天然酵母、砂糖(鹿児島県)、食塩、豆乳〔乳製品GMO飼料不分別〕

シュガーバターとシナモンの香りがレーズンとの相性ピッタリなデニッシュパン

国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

432 ス 蔵
デニッシュハウス 賞4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) 160円(税込173円)

小麦粉本来の味を活かした昔ながらのメロンパン

メロン皮(国産小麦粉、卵、無塩バター、甘しょ糖、アーモンドプードル)、小麦粉、グラニュー糖、ホシノ天然パン酵母、無塩バター、甘しょ糖、食塩〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

433 ス 蔵
デニッシュハウス 賞4日/卵・乳・麦・米
酵母メロンパン
1個 190円(税込205円)

429 ス 蔵
サンタハウス 賞6日/麦
プレーンバタール
1本 290円(税込313円)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

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

434 ス 蔵 G不使用
おかべや天然パン工房 賞4日/卵・豆・麦
ヘルシーなおから甘食
3個 420円(税込454円)
小麦粉(北海道)、粗糖、おかべやのおから、卵、太白ごま油、麦芽水飴、豆乳、ベーキングパウダー、重曹〔卵GMO飼料不分別〕

さっぱりとしたあんず餡が夏にぴったり!

7～9月限定

小麦粉(九州、北海道)、あんず餡(白いんげん豆、グラニュー糖、アプリコット、ドライアプリコット、還元水飴)、ホシノ酵母、砂糖(鹿児島県)無塩バター(よつ葉)、食塩〔乳製品GMO飼料不分別〕

435 ス 蔵 G不使用
デニッシュハウス 賞3日/乳・麦・米
あんずパン
1個(約135g) 330円(税込356円)

デニッシュハウスの人気パンが入ってる!

よもぎ食パン3枚、ロバの黒蜜パン1個、パンプキンワールド1個〔乳製品GMO飼料不分別〕

436 8 蔵 G不使用
デニッシュハウス 賞3日/乳・麦・米
デニッシュハウスDセット
3種 565円(税込610円)

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン

原材料／植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)

438 蔵 G不使用
創健社 賞240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g 285円(税込308円)
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

セサミンとカルシウムがたっぷり入ってます

黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

439 ス G調味料
三育フーズ 賞180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g 510円(税込551円)

アーモンドのコクと香りをなめらか食感で味わえます

国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

440 ス G不使用
創健社 賞90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティー)
150g 440円(税込475円)

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。

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

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

442
平田産業 賞1年以上
ナチュラリーメープルシロップアンバー
330g(ビン) 1050円(税込1134円)

443
三育フーズ 賞6ヶ月以上/麦・米
玄米グラノーラ
130g 410円(税込443円)
玄米、小麦、オーツ麦、アーモンド、ココナッツ、クルミ等をミックスし、素材そのままのおいしさと栄養が活かされたシリアルです。

素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープ

原材料／醤油、チキンエキス、トマトペースト、澱粉、砂糖、食塩、パーム油、酵母エキスパウダー、香辛料、具(トマトのピューレーづけ、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、いんげん)〔鶏GMO飼料不分別〕

444 8 G不使用
創健社 賞150日以上/豆・麦
ミネストローネ
6.5g×4食 542円(税込585円)
5種類の野菜を使用、トマトをベースに味付け、素材の旨みを凝縮したフリーズドライスープです。スープはもちろん、ご飯やパスタを加えたり、ソースとしてもお使いいただけます。〔鶏GMO不分別〕

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て

原材料／米みそ、ねぎ、食塩、乳糖、ほうれん草、わかめ、酵母エキス粉、かつお節粉、ぶどう糖、でん粉

445 G不使用
マルサンアイ 賞180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) 248円(税込268円)
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。〔乳GMO飼料不分別〕

白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

蔵
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〕

蔵
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 蔵
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 R
百姓屋敷じろえむ/すぎな舎　/卵
平飼い有精卵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。無洗卵。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <1.8<2.0

よつ葉乳業　(消)6日/乳
107 蔵
よつ葉牛乳
1ℓ 260円(税込281円)

108 蔵
よつ葉ノンホモ牛乳
1ℓ 268円(税込289円)

109 蔵
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

110 蔵
木次乳業　(消)6日/乳
ブラウンスイス牛乳
500ml 215円(税込232円)

111 蔵
木次乳業　(消)6日/乳
山地酪農牛乳
1ℓ 398円(税込430円)
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

原材料／生乳(栃木県那須塩原産)

112 蔵
タカハシ乳業　(消)5日/乳
那須のおいしい牛乳
1000ml 340円(税込367円)
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〕

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〕

蔵
よつ葉乳業　(賞)14日/乳
よつ葉ミルクコーヒー
446 200ml 105円(税込113円)
447 1000ml 270円(税込292円)
〔放〕不検出 <0.9<1.0

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

蔵 G不使用
木次乳業　(賞)8日/乳
木次カフェオレ
448 500ml 180円(税込194円)
449 1ℓ 300円(税込324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〕

蔵
函南東部農協　(賞)13日/乳
飲んでやさしいヨーグルト
450 500ml 195円(税込211円)
451 1000ml 330円(税込356円)
〔放〕不検出 <0.8<0.8（原乳）

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

452 蔵
よつ葉乳業　(賞)10日以上/乳
よつ葉 のむヨーグルトプレーン
250g 160円(税込173円)

453 蔵
よつ葉乳業　(賞)16日/乳
よつ葉プレーンヨーグルト
400g 245円(税込265円)
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。〔GMO飼料不使用〕
〔放〕不検出 <1.9<2.2

454 蔵
よつ葉乳業　(賞)18日/乳
とろっとなめらかヨーグルト
400g 245円(税込265円)

455 蔵
函南東部農協　(賞)10日/乳
丹那全乳ヨーグルト
500g 275円(税込297円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7（原乳）

チェダーとモッツァ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〕

461 蔵
よつ葉乳業　(賞)3ヶ月/乳
よつ葉シュレッドチーズ
250g 485円(税込524円)

原材料／チェダーチーズ、モッツァレラチーズ

456 蔵 G不使用
よつ葉乳業　(賞)10日以上/乳
よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン
80g 145円(税込157円)
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお愉しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

457 蔵 G不使用
よつ葉乳業　(賞)17日/乳
よつ葉のヨーグルト
90g×3個 215円(税込232円)
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。〔GMO飼料不分別〕
〔放〕不検出 <2.0<2.4

458 蔵 G不使用
函南東部農協　(賞)12日/乳
丹那N-1ヨーグルト
90g×3個 270円(税込292円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7（原乳）

459 蔵 G不使用
函南東部農協　(賞)8日/乳・乳
ほっぺがよろこぶ牛乳プリン
90g×3個 290円(税込313円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7（原乳）

460 蔵 G不使用
木次乳業　(賞)2日以上/卵・乳
牧場のカスタードプリン
100ml 210円(税込227円)
新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。〔乳卵GMO飼料不使用〕

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるセミハードタイプのナチュラルチーズ。〔GMO飼料不分別〕

462 蔵
よつ葉乳業　(賞)90日/乳
よつ葉スライスチェダー
100g(4枚) 360円(税込389円)

463 蔵
よつ葉乳業　(賞)180日/乳
よつ葉カマンベールチーズ
90g 390円(税込421円)

464 蔵
函南東部農協　(賞)35日/乳
南箱根のモッツァレラチーズ
100g 585円(税込632円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7（原乳）

465 蔵
よつ葉乳業　(賞)180日/乳
十勝バター(塩分50%カット)
150g 330円(税込356円)
十勝地方で搾られた生乳を使用。バター本来のうまみはそのままで50%塩分をカットしたやさしい口当たりのバター。〔GMO飼料不分別〕

コクと香りでは負けません

おまとめ特価

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

466 ス 蔵
よつ葉乳業　(賞)180日/乳
よつ葉バター(加塩)2箱
150g×2 通常本体610円 598円(税込646円)
お一人様2箱まで

467 蔵
よつ葉乳業　(賞)9日/乳
よつ葉生クリーム
200ml 362円(税込391円)
〔放〕不検出 <1.5<1.7

468 蔵
函南東部農協　(消)5日/乳
丹那生クリーム
200ml 435円(税込470円)
〔放〕不検出 <0.8<0.7（原乳）

秋田県　ライスロッヂ大潟

あきたこまち 無農薬 無化学肥料

472	白米	2kg	1429円	(税込1543円)
473	七分胚芽米	2kg	1429円	(税込1543円)
474	白米	5kg	3288円	(税込3551円)
475	七分胚芽米	5kg	3288円	(税込3551円)
476	玄米	5kg	2975円	(税込3213円)

あきたこまち 除草剤 無化学肥料

477	白米	5kg	2720円	(税込2938円)

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。　〔放〕不検出 <1.0<1.0

山形県　庄内協同ファーム

庄内ササニシキ JAS

478	玄米	2kg	1500円	(税込1620円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬 無化学肥料

479	白米	5kg	2650円	(税込2862円)
480	玄米	5kg	2430円	(税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。　〔放〕不検出 <1.0<1.0

庄内ひとめぼれ 低農薬 無化学肥料

481	白米	5kg	2650円	(税込2862円)
482	玄米	5kg	2430円	(税込2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。　〔放〕不検出 <1.0<1.0

庄内でわのもち 除草剤 無化学肥料

483	もち米	2kg	1100円	(税込1188円)

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

千葉県　三芳村蛍まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤 無化学肥料

469	白米	2kg	950円	(税込1026円)
470	白米	5kg	2300円	(税込2484円)
471	玄米	5kg	2200円	(税込2376円)

千葉県南房総市の大久保康廣さん他。　〔放〕不検出 <0.5<0.4

高知県　高生連

高知コシヒカリ 低農薬 低化学肥料

484	白米	5kg	2660円	(税込2873円)
485	玄米	5kg	2430円	(税込2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

宮城県　ライスネット仙台

宮城つや姫 除草剤 無化学肥料

486	白米	5kg	2350円	(税込2538円)
487	玄米	5kg	2250円	(税込2430円)

宮城県米山市の久保勇さん他。

九州　湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

488	白米	2kg	1500円	(税込1620円)
489	白米	5kg	3580円	(税込3866円)
490	玄米	2kg	1380円	(税込1490円)
491	玄米	5kg	3300円	(税込3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

180014 G不使用
マゴメ　(賞)180日以上/豆・米
国内産十五穀米
300g 980円(税込1058円)

180026 無農薬 無化学肥料
マゴメ
国内産押麦
300g 398円(税込430円)

180038 無農薬 無化学肥料
マゴメ
国内産もちあわ
100g 540円(税込583円)

180040 無農薬 無化学肥料 G不使用
マゴメ
国内産もちきび
150g 540円(税込583円)

180051 無農薬 無化学肥料 G不使用
マゴメ
国内産たかきび
150g 540円(税込583円)

180063 無農薬 無化学肥料 G不使用
マゴメ
国内産ひえ
150g 540円(税込583円)

180075 無農薬 無化学肥料 G不使用
マゴメ
国内産アマランサス
100g 540円(税込583円)

容器の回収 資源の有効利用にご協力ください。 リサイクル（再資源化） リユース（再利用）

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

本くず・本わらびの持つ本来の食感を味わうため、ゲル化剤（増粘多糖類）は使用せず、でん粉との組み合わせで作った商品です。京きな粉とオリジナルの黒糖蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。

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）

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）

492 ス G不使用
廣八堂 賞90日/豆
廣八堂 くず餅
73g 200円（税込216円）

493 ス G不使用
廣八堂 賞90日/豆
廣八堂 わらび餅
73g 200円（税込216円）

ぷるぷる食感のひんやりデザートを気軽に手作り!

原材料／麦芽糖、砂糖、さつまいもでん粉、本葛粉

494 ス
廣八堂 賞1年
手づくり葛あいすのもと
100g 355円（税込383円）
牛乳などお好みの飲料を合わせて煮溶かし、型に入れて冷やすだけ。チョコやフルーツを混ぜてアレンジも楽しい!

500 凍 G不使用
ハマセイ 賞360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 380円（税込410円）
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

501 G不使用
創健社 賞120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g 165円（税込178円）
馬鈴薯、植物油脂(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

502 ス G不使用
たんばや 賞10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 380円（税込410円）
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖〔卵GMO飼料不分別〕

503 ス G不使用
ノースカラーズ 賞90日以上/乳・麦・米
特選牛乳ビスケット
100g 220円（税込238円）
小麦粉、砂糖、牛乳、植物性油脂、米粉、食塩、パン酵母[乳製品GMO飼料不分別]

504 G不使用
アリモト 賞120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特栽米あやひめ使用
15枚 318円（税込343円）
玄米、醤油、てんさい糖

505 G調味料
サンコー 賞30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 360円（税込389円）
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コーンスターチ、植物油脂、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)〔乳卵GMO飼料不分別〕

中華デザートの定番を気軽に食卓で!

原材料／ブドウ糖果糖液糖、黄桃(南アフリカ、ギリシャ他)、パイン(インドネシア他)、みかん(中国)、植物性油脂、乳製品、寒天、酸味料(クエン酸)、ビタミンC、杏仁香料、パプリカ色素〔乳製品GMO飼料不分別〕

495 G調味料
糀屋 賞45日以上/乳・豆
杏仁とうふ
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杏仁とうふです。

496
ムソー 賞60日/米
ところてん(黒蜜付)
205g(ところてん180g、みつ25g) 208円（税込225円）
天草、醸造酢、みつ(黒砂糖)

497 蔵
太洋 賞90日
豆かんてん
155g 220円（税込238円）
天草、黒糖、赤えんどう

498 蔵 G不使用
太洋 賞90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g 225円（税込243円）
天草、黒糖、きな粉

499 蔵 G不使用
太洋 賞90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g 240円（税込259円）
天草、黒砂糖、氷糖蜜、きな粉、黒ごま

噛みしめるほど柿の甘みがお口のなかに広がります

配達 7月5回
新商品 お試し特価

原材料／柿（奈良県）

506 蔵
堀内果実園 賞6ヶ月以上
柿ちっぷ
50g 通常本体580円 570円（税込616円）
自社農園で大切に育て、一番おいしい時期に収穫した甘柿の王様「富有柿」を乾燥させました。保存料、油、砂糖は不使用なので柿本来の味が気軽に楽しめます。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです

神奈川県産

原材料／落花生(神奈川県中井町)

507
大原農園(中井町) 賞6ヶ月/落
大原さんの落花生(むき実)
130g 850円（税込918円）
神奈川県中井町の大原好文さんが農薬・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

508 G不使用
道長 賞60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
100g 288円（税込311円）
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

509 G不使用
道長 賞60日以上/麦
地粉かれんとう
100g 288円（税込311円）
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄県)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

兵庫県淡路島　弁天堂

濃厚なカスタードに ほんのりアーモンドが香ります

配達 7月5回

原材料／卵、バター、牛乳、小麦粉、粗糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズエクストラクト〔卵GMO飼料不使用〕〔乳GMO飼料不分別〕

510 ス 凍
弁天堂 賞30日/卵・乳・麦
アーモンドクッキーシュー
3個 790円（税込853円）
シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

徳島県産の柚子が爽やかに香る ふんわりとしたレアチーズケーキです

配達 7月5回

原材料／卵、ビートグラニュー糖、クリームチーズ、小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、はちみつ、バター、牛乳、柚子/安定剤(ローカストビーンガム)〔乳製品GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕

511 ス 凍 G不使用
弁天堂 賞30日/卵・乳・麦
柚子レアチーズケーキ
2個 750円（税込810円）
ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2〜3時間解凍してください。

ネオファームのドライフルーツ＆ナッツ

512
ネオファーム 賞90日以上
デーツ
120g 390円（税込421円）
デーツ(米国産)

513 蔵
ネオファーム 賞6ヶ月
干あんず
60g 465円（税込502円）
あんず(カリフォルニア州)

ノンオイル、無塩で、ナッツの本当のおいしさがぎっしり!

原材料／ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

514
ネオファーム 賞6ヶ月
ミックスナッツ
60g 460円（税込497円）
アーモンド・カシューナッツ・くるみ、人気の3種をミックスしました。ひと粒ひと粒にナッツのあまみと滋養が詰まっています。

カレーやサラダなどに♪

原材料／ガルバンゾー(トルコ)

515
ネオファーム 賞1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g 215円（税込232円）
茹でるとじゃがいもの様な食感になります。7〜8時間浸水後、柔らかくなるまで煮てください。

KUBOTA 久保田食品株式会社

じっくりと抽出した紅茶 仕立てのアイスクリーム

配達 7月5回

原材料／牛乳(北海道)、乳製品(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、卵(高知)、ダージリン紅茶(インド)〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

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

配達 7月5回

517 ス 凍 G不使用
久保田食品
さとうきび蜜かき氷抹茶と十勝あずき
180㎖×2 300円（税込324円）
鹿児島県産の甘しょ糖に、北海道十勝小豆粒あん、上質な京都産抹茶を使ったこだわりのかき氷。

配達 7月5回

518 ス 凍 G不使用
久保田食品
さとうきび蜜かき氷十勝あずき
180㎖×2 300円（税込324円）
国内産のきび砂糖、高知県産天日塩、北海道十勝小豆あんを使用。甘しょ糖の風味と、控えめな甘さの十勝あずきが絶妙にマッチしたおいしさです。

配達 7月5回

519 ス 凍 G不使用
久保田食品 /卵・乳
バニラアイスクリーム2個
110㎖×2 380円（税込410円）
マダガスカル産の最高級バニラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

配達 7月5回

520 ス 凍 G不使用
久保田食品 /卵・乳
ほうじ茶アイスクリーム2個
100㎖×2 440円（税込475円）
厳選した国産の茶葉を使用して作りあげました。ほうじ茶ならではの香ばしさと、口に残らないさっぱりとした後味。

埼玉県さいたま市　菓房はら山の和菓子

甘酸っぱい杏求肥の もちもち感をどうぞ

配達 7月5回

原材料／砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、水飴、干杏、白玉粉、餅粉、みりん、蜂蜜、菜種油〔鶏卵:GMO飼料不使用〕

521 ス 凍 G不使用
菓房 はら山 賞90日/卵・麦・米
焼鮎(杏求肥)
60g×3個 800円（税込864円）
杏入り求肥の酸味がおいしい夏季限定の手作り和菓子。

小倉餡、白餡、うぐいす餡の三種類のどら焼きを楽しめます

配達 7月5回

砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、白隠元、青豌豆、麦芽水飴、蜂蜜、みりん、重曹〔卵GMO飼料不使用〕

522 ス 凍 G不使用
菓房 はら山 賞60日/卵・麦・米
やまゆり三色どら焼
60g×3個 540円（税込583円）

小豆の風味たっぷり

配達 7月5回

砂糖、有機小豆、国産小麦粉、平飼い卵、蜂蜜、バター、重曹〔卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別〕

523 ス 凍
菓房 はら山 賞150日/卵・乳・麦
土の鶏(小豆餡)
40g×4個 480円（税込518円）

静岡県静岡市 吉川農園

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

524 吉川農園 賞6ヶ月
深山里(緑茶)
100g 950円(税込1026円)
〔放〕不検出 <0.3<0.3（飲用）

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

525 吉川農園 賞6ヶ月
ふる里の香(緑茶)
100g 470円(税込508円)
〔放〕不検出 <0.3<0.3（飲用）

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

526 吉川農園 賞6ヶ月/米
抹茶入玄米茶
200g 540円(税込583円)
〔放〕不検出 <0.3<0.3（飲用）

527 吉川農園 賞6ヶ月
吉川さんの抹茶
10g×3袋 1000円(税込1080円)
静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。
〔放〕不検出 <0.3<0.3（飲用）

新商品 お試し特価 配達 7月5回
吉野山麓の柿の葉茶専用の畑で青々と育った葉を丁寧に手摘みし日本茶の製法で深蒸し、乾燥して甘みを引き出しました。ノンカフェインなのでどなたでも安心してお召し上がりいただけます。
原材料／柿の葉(奈良県)

528 ス 堀内果実園 賞6ヶ月以上
柿の葉茶
80g 通常本体1480円 1458円(税込1575円)

529 ス 堀内果実園 賞6ヶ月以上
焙じ柿の葉茶
80g 通常本体1480円 1458円(税込1575円)

完熟した旬のトマトの甘みと香り
さらっとした口当たりが特徴です

原材料／トマト
180087 ナガノトマト 賞1年以上
信州生れのおいしいトマト食塩無添加
190g×20缶 1980円(税込2138円)
信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種"愛果(まなか)"を100%使用しました。食塩無添加です。

537 長野興農 賞360日以上
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 670円(税込724円)
長野県産のりんごを使用。特殊な製法によりりんご本来の味と香りを変えずにパックしています。

538 長野興農 賞9ヶ月以上
信州まるごとプルーンジュース
160g×6缶 995円(税込1075円)
信州の大地で育ったプルーンを生の果実から自社工場で搾汁してジュースにしました。プルーン本来の色と香りをお楽しみください。

東京都八王子市 珈琲実験室

配達 7月5回
寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

533 珈琲実験室 賞12ヶ月
ペルーコーヒー粉
200g 560円(税込605円)

農薬不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎しています。2ℓに対し、1カップを煮出してください。

530 庄内協同ファーム 賞180日以上
むぎちゃん(麦茶)
500g 488円(税込527円)
〔放〕不検出 <1.6<1.6（大麦）

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

531 金沢大地 賞1年以上
国産有機六条大麦茶40P
10g×40パック 520円(税込562円)

532 G不使用 創健社 賞360日/乳
ミルクココア
16g×5 367円(税込396円)
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたコクのあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。〔1缶当り180円〕

180099 光食品 賞18ヶ月
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 5000円(税込5400円)

配達 7月5回
酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのこだわりのコーヒー」に仕上げました。

珈琲実験室 賞12ヶ月
ヨーロピアンブレンド
534 粉 200g 750円(税込810円)
535 豆 200g 750円(税込810円)

配達 7月5回

536 珈琲実験室 賞12ヶ月
珈琲実験室の有機珈琲ドリップバッグ
8g×10p 498円(税込538円)
独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

植物の中で世界一ビタミンCを多く含む果実というカムカム果汁を使用。水などで3倍希釈でお召し上がりください。原液をヨーグルトやアイスクリームにかけても。

180105 ス G不使用 ジャフマック 賞1年以上
醗酵カムカム(飲料)
300㎖ 1480円(税込1598円)

さらりと飲みやすく、体がよろこぶ自然の甘さ
国産米ならではの芳醇な香りと、麹の力で出来た自然な甘味が特徴です。

ヤマク食品 賞3ヶ月以上/米
無添加甘酒 蔵作り
539 180g 178円(税込192円)
180117 箱(12個) 箱(12個) 2100円(税込2268円)
箱得

スペイン産有機レモン果汁に果糖ぶどう糖液糖で甘みをつけた爽やかな飲料。

180129 光食品 賞1年/麦
ヒカリレモンサイダー
250㎖×30缶 3630円(税込3920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。

G不使用 箱得 創健社 賞150日以上
緑茶
540 500㎖ 138円(税込149円)
180130 箱 500㎖×24本 3200円(税込3456円)

有機果汁と食塩だけで作ったアイソトニックスポーツ飲料です。

箱得 光食品 賞1年
オーガニックスポーツドリンク
541 280㎖ 168円(税込181円)
180142 箱 280㎖×24 3890円(税込4201円)

泡盛の蒸留もろみを搾って作られた、体にうれしいクエン酸とアミノ酸が豊富に含まれている健康ドリンク酢です。

180180 マルキン忠勇 賞1年6ヶ月/米
琉球もろみ酢
720㎖ 1700円(税込1836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5回
五人娘は濃醇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

180191 ス 寺田本家 /米
五人娘純米酒
720㎖ 1325円(税込1458円)

配達 7月5回
長野県産のぶどう(コンコード種)を100%使用し、酸化防止剤を一切使用せずに醸造した、甘口の赤ワインです。アルコール14%未満。

180208 井筒ワイン
井筒ワイン赤(甘口)
720㎖ 1175円(税込1293円)

配達 7月5回

180210 井筒ワイン
井筒ワイン白(甘口)
720㎖ 1175円(税込1293円)

配達 7月5回

180221 井筒ワイン
井筒ワインロゼ
720㎖ 1290円(税込1419円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180154 G不使用 マルサンアイ 賞60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
200㎖×12 1000円(税込1080円)

180166 凍 フジワラ化学 賞240日
フジワラの青汁
7パック 1100円(税込1188円)
新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180178 フジワラ化学 賞2年
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 2830円(税込3056円)
四国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

配達 7月5回 まとめ得

180233 ス エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350㎖×3本 780円(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな緋色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

配達 7月5回 まとめ得

180245 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350㎖×3 790円(税込869円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

配達 7月5回 まとめ得

180257 エチゴビール
3本こしひかり越後ビール
350㎖×3 790円(税込869円)
麦芽と新潟県産こしひかりを使い、じっくり素材のエキスを抽出。素材本来の風味と旨みを引き出した、喉ごしのよい、キレのある辛口ビール。アルコール約5%。

石けんライフを楽しもう

純石けんなので日々の洗濯だけでなくデリケート素材も手洗い出来ます。

特 209133 太陽油脂
詰替パックス洗濯用石けんソフト
1000㎖ 通常本体580円 551円(税込606円)

209140 特 太陽油脂
詰替用パックス衣類のリンス
550㎖ 通常本体400円 380円(税込418円)

209013 特 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450㎖ 通常本体535円 508円(税込559円)

209083 特 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450㎖ 通常本体314円 298円(税込328円)

209047 特 太陽油脂
詰替用オリーシャンプー
500㎖ 通常本体840円 798円(税込878円)

209092 特 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g 通常本体418円 396円(税込436円)

209017 特 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450㎖ 通常本体355円 337円(税込371円)

209200 特 太陽油脂
パックス200番
800㎖ 通常本体380円 361円(税込397円)

209049 特 太陽油脂
詰替用オリーリンス
500㎖ 通常本体840円 798円(税込878円)

オリーボディーソープの詰替用です。泡状ポンプ式ボトルに詰替えてお使いください。

特 209051 太陽油脂
詰替用オリーボディーソープ
500㎖ 通常本体840円 798円(税込878円)

209007 特 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500㎖ 通常本体650円 618円(税込680円)

209011 特 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディーソープ
500㎖ 通常本体650円 618円(税込680円)

180440 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 350円(税込385円)

180415 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)

180452 ス りんねしゃ
菊花せんこう長時間用
13㎝×20巻 1080円(税込1188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。室内約9時間燃焼、線香立具付きです。

180464 宇部フィルム
ポリラップ22㎝×40m
22cm×40m 158円(税込174円)
粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

209009 特 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500㎖ 通常本体650円 618円(税込680円)

209142 特 太陽油脂
ナチュロン ソルティー石けんはみがき
120g 通常本体380円 361円(税込397円)

180439 マスコー製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 430円(税込473円)

180427 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 450円(税込495円)

放射能測定結果について ●放射性セシウムが「不検出」の場合は、「不検出　<下限値」で記します。「検出」された場合は、「=測定値」で記します。

お肉や魚も味噌漬けで♪

●豚肉のみそ漬け丼

542 蔵 G不使用
ヤマク食品　賞6ヶ月/豆・米
蔵出し生 糀みそ(すりみそ)
1kg **648**円(税込700円)

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

544 蔵 G不使用
桜中味噌店　賞6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込1037円)
宮城県産の低農薬大豆と宮城県産低農薬米と天日塩を原料に1年以上ねかせた、天然醸造の「つぶみそ」です。
〔放〕不検出 <0.9<1.1（味噌）

545 蔵 G不使用
ヤマク食品　賞6ヶ月/豆・米
無添加白みそ
500g **430**円(税込464円)

546 蔵 G不使用
ヤマク食品　賞6ヶ月/豆・米
無添加だし入みそ
500g **520**円(税込562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
近藤醸造　賞2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
547 1ℓ **500**円(税込540円)
548 1.8ℓ **760**円(税込821円)

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ

国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

G不使用
近藤醸造　賞2年/豆・麦・米
めんつゆ
549 360㎖ **440**円(税込475円)
550 1ℓ **765**円(税込826円)

個性の強い素材を活かしたお料理にお使いください

原材料／有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママース)、有機しそ(奈良県)

551 ス
無双本舗　賞1年/米
有機梅酢(赤)
200㎖ **380**円(税込410円)
しその香り豊かな有機梅干からできる、昔ながらの梅酢です。梅干しをつけるときにもお使いいただけます。

担当者おすすめ レシピ

夏野菜をたっぷり使った 鶏むね肉と野菜の梅酢炒め

作り方
鶏肉は一口大の薄切りにし、塩とごま油、片栗粉で下味をつけ、フライパンでしっかり焼き取り出します。油をたし生姜とニンニクで香り付けし、食べやすい大きさに切った野菜を炒めます。鶏肉を戻し梅酢と味醂(1：1)で味付けし、仕上げにコショウで味を調えて出来上がり。

原材料／有機梅(奈良県、和歌山県)、天日塩(シママース)

552 ス
無双本舗　賞1年/米
有機梅酢(白)
200㎖ **380**円(税込410円)
有機梅干からできあがってくる昔ながらの梅酢です。

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

553
光食品　賞9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180㎖ **440**円(税込475円)

554
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込378円)

556
青い海
沖縄の塩(シママース)
1kg **240**円(税込259円)

557
青い海
青い海あらじお
200g **270**円(税込292円)

555 8
高橋ソース
有機コスタリカ産黒糖
400g **324**円(税込350円)

558 8
海の精
海の精あらしお
240g **600**円(税込648円)

559 8
海の精
海の精やきしお詰め替え用
60g **238**円(税込257円)

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

G不使用
平田産業　賞270日以上
一番搾り純正なたね油
564 1250g **712**円(税込769円)
565 (小) 600g **430**円(税込464円)
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。

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。

563
味の一醸造　賞1年/米
味の母(醗酵調味料)
720㎖ **780**円(税込842円)

2年半以上じっくりと熟成させた、焼酎乙類に由来する芳しい香りを特徴とした、甘みが豊かな、まろやかな味醂です。

560
甘強酒造　賞9ヶ月以上/米
昔仕込 本味醂
720㎖ **1143**円(税込1257円)

料理用として特別に醸造された純米酒で、アミノ酸含有量が通常の酒の約10倍と格段に高くなっています。

561
大和川酒造店　/米
蔵の素(料理酒)
720㎖ **1000**円(税込1100円)

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

562
都錦酒造　賞1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500㎖ **710**円(税込767円)

農薬不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

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

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

567
ムソー　賞2年
有機EXバージンオリーブ油
180g **830**円(税込896円)

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

569 G不使用
創健社　賞1年/乳・豆・麦・米
洋風だし一番
8g×10袋 **340**円(税込367円)
野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

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

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

574
高橋ソース　賞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)
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。

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

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

圧搾製法えごま油を使用し、まろやかでコクのきいた練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。

578 G不使用
創健社　賞6ヶ月/豆・麦
えごま一番胡麻ドレッシング
150㎖ **400**円(税込432円)

---

568 G不使用
創健社　賞1年/乳・豆・麦・米
だし一番
8g×10袋 **320**円(税込346円)
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

570 G不使用
創健社　賞1年/乳・豆・麦・米
中華風だし一番
8g×10袋 **340**円(税込367円)
中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

572 G不使用
高橋ソース　賞6ヶ月以上/豆・麦・米
特別栽培野菜使用とんかつソース
300㎖ **350**円(税込378円)

573 G不使用
高橋ソース　賞1年以上/豆・麦
特別栽培野菜使用ウスターソース
300㎖ **350**円(税込378円)

575
高橋ソース　賞18ヶ月/米
フルーティーケチャップ
300g **400**円(税込432円)

576
光食品　賞8ヶ月以上
有機トマトピューレ
320g **320**円(税込346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。

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

こだわりの調味料を使い、つぶつぶ有機たまねぎの甘みを生かした、醤油ベースのドレッシングです。

579 8 G不使用
光食品　賞9ヶ月/豆・麦・米
野菜ドレッシング
200㎖ **428**円(税込462円)

香りを引き立てるガラムマサラ付き

G不使用
井上スパイス工業　賞120日/麦・米
奄美カレー
581 甘口　**582** 中辛
180g約6皿分 **410**円(税込443円)
奄美大島産うこんを、生のまますり潰して使用。香りを引き立てるガラムマサラ付きです。

動物性原料不使用のカレールウ♪

特

原材料／植物油脂［パーム油(マレーシア)、有機べに花油(アメリカ)］、米粉［米(新潟)］、砂糖(鹿児島)、カレー粉(インド他海外)、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、酵母エキス(国内他海外)、りんご果汁(国内産)、トマトパウダー、香辛料

583 G不使用
創健社　賞270日/米
米粉でつくった本格カレールウ
135g 通常本体 **368**円 フレークタイプ **345**円(税込373円)
国内産米粉を使った本格カレールウです。植物性素材のみで仕上げ、25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。

地鶏の旨みがご飯にしみこみます。

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

584 ス G不使用
ムソー　賞12ヶ月以上/豆・麦・米
地鶏めしの素
170g(2合用) **460**円(税込497円)
みやざき地頭鶏と国内産の野菜を使用。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが出来上がります。〔GMO飼料不分別〕

人気のチューブタイプ♪

辛味に優れ、色調の鮮やかな生姜を厳選して使用しています。

587 G不使用
ムソー　賞8ヶ月
旨味本来・生おろししょうが
40g **300**円(税込324円)

585 G不使用
ムソー　賞8ヶ月
旨味本来・からし
40g **300**円(税込324円)

586 G不使用
ムソー　賞8ヶ月
旨味本来・生わさび
40g **300**円(税込324円)

スパイス各種

588 8
海の精　賞2年
ペッパーソルト詰め替え用
55g **320**円(税込346円)
海の精ペッパーソルトの詰め替え用です。

配達 7月5日回
589 8
アショカ　賞1年
ホワイトペッパー粒
35g **265**円(税込286円)

配達 7月5日回
592 8
アショカ　賞1年
シナモンパウダー
25g **225**円(税込243円)

配達 7月5日回
590 8
アショカ　賞1年
ブラックペッパー粗挽
35g **245**円(税込265円)

配達 7月5日回
591 8
せいふてぃ　賞120日
純カレー粉
30g **400**円(税込432円)

593
伊藤食品　賞1年半以上/米
鮪ライトツナフレーク油漬
70g×3 580円(税込626円)
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

594 G不使用
千葉産直サービス　賞18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろイワシ缶(味付)
100g(固形量70g) 280円(税込302円)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。
〔放〕不検出 <1.0<0.8

595
千葉産直サービス　賞18ヶ月以上/米
とろイワシ水煮缶
190g 388円(税込419円)

596
千葉産直サービス　賞18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g 420円(税込454円)
〔放〕不検出 <1.0<8.0

歯ごたえのある本格派たくあんです

原材料／干し大根(宮崎県)、大根葉(宮崎県)、米ぬか、麦芽水飴、食塩、純米酢

601 ス
野崎漬物　賞2ヶ月以上/米
本干たくあん
200g 470円(税込508円)
宮崎県産天日干し大根を漬けこんだ伝統的な本干したくあんです。じっくり糠漬けした大根葉付き。

インスタントでも安全を追究しています

原材料／油揚げめん(小麦粉、パーム油、小麦蛋白、食塩)、スープ(食塩、砂糖、粉末醤油、酵母エキス、漁醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、帆立エキス、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油)

602 G不使用
桜井食品　賞6ヶ月/豆・麦
しょう油らーめん
99g 140円(税込151円)
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ、特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

603 G不使用
桜井食品　賞6ヶ月/豆・麦
液体ソース焼そば
114g 150円(税込162円)
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

597 G不使用
千葉産直サービス　賞18ヶ月以上/米
焼き塩さば
100g 350円(税込378円)

598 G不使用
千葉産直サービス　賞18ヶ月以上
オイルサーディン
100g(固形量70g) 340円(税込367円)

599
タイム缶詰　賞18ヶ月以上
ベビーホタテ缶(水煮)
80g(固形45g) 430円(税込464円)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

600
タイム缶詰　賞18ヶ月以上
ゆであずき缶
160g 230円(税込248円)
国産小豆を茹でました。

604 G不使用
東洋軒　賞120日/卵・豆・麦・米
長崎皿うどん
134g(2人前) 298円(税込322円)
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

605
東日本産業　賞1年/麦
南部小麦粉
1kg 360円(税込389円)
〔放〕不検出 <0.7<0.5

607
東日本産業　賞4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg 390円(税込421円)
〔放〕不検出 <0.7<0.5

609
三木食品　賞180日/麦
マムのパン粉
230g 198円(税込214円)

611 G不使用
庄内協同ファーム　賞90日以上/豆
黒豆きな粉
130g 400円(税込432円)
農薬・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

612
よつ葉乳業　賞5ヶ月以上/乳・麦
よつ葉のパンケーキミックス
450g 520円(税込562円)
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

613
よつ葉乳業　賞12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g 330円(税込356円)
北海道産の生乳100%使用。便利なジッパー付き。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕
〔放〕不検出 <1.2<1.4

606
阿部製粉　賞180日以上/麦
国内産薄力小麦粉シラネ
1kg 330円(税込356円)

608
マゴメ　賞180日/米
国内産米粉
500g 530円(税込572円)

610 G不使用
桜井食品　賞6ヶ月
片栗粉
200g 225円(税込243円)

小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

614
金子製麺　賞45日以上/麦
全粒粉田舎うどん
250g 190円(税込205円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉100%に圧搾法ごま油、吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で仕上げました。

615
坂利製麺所　賞360日/麦
吉野葛うどん
200g 358円(税込387円)

三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

616
坂利製麺所　賞720日/麦
吉野葛そうめん
250g 410円(税込443円)

617
金子製麺　賞45日以上/麦・そ
神名黒蕎麦
200g 350円(税込378円)

618
金子製麺　賞45日以上/麦・そ
季穂よもぎそば
240g 278円(税込300円)
〔放〕不検出 <0.4<0.4(そば粉)

619
創健社　賞270日以上
三穀deパスタ
180g 340円(税込367円)
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

620
コルノマカロニ プロ・　賞18ヶ月以上/麦
国内産小麦100%使用ショートパスタ
300g 360円(税込389円)
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12～14分)

621
庄内協同ファーム　賞45日以上/米
玄米丸もち
500g(12～13個) 650円(税込702円)

622
ライスロッチ大潟　賞3ヶ月以上/米
黒瀬農舎の発芽玄米餅
45g×6個 450円(税込486円)

623 8 G不使用
ムソー　賞9ヶ月/豆
凍み豆腐(さいの目)
50g 320円(税込346円)
国内産特別栽培丸大豆とにがりだけで作った高野豆腐です。昔ながらの風味と食感をお楽しみいただけます。

老舗が作る伝統の品　加賀麩司宮田

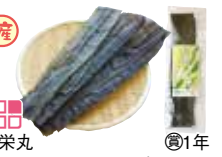
さくらの花麩で食卓に華やかさを！

国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

624
加賀麩司宮田　賞5ヶ月以上/麦
加賀の麩 さくら麩
15g 350円(税込378円)
原材料／国産小麦粉、国産小麦グルテン、紅麹色素

安浦港佳栄丸

神奈川県産



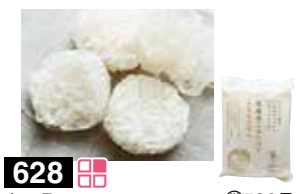
636
安浦港 佳栄丸　賞1年
佳栄丸 早煮こんぶ
50g 290円(税込313円)
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

国産原料100%の海鮮ふりかけ

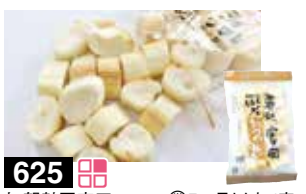
原材料／たら(塩蔵)、鰹節、オキアミ、いか、わかめ(塩蔵)、白胡麻、青のり、鮭、帆立、磯のり

643
創健社　賞90日以上
海の幸せふりかけ
25g 320円(税込346円)
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

627 G不使用
ムソー　賞2年
国産でんぷん100%はるさめ
50g 130円(税込140円)
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉のみを原料とした、無漂白のはるさめです。



628
トレテス　賞730日
ぷるんぷあん(乾燥糸こんにゃく)
25g×10個 520円(税込562円)
幻といわれる高品質のムカゴこんにゃく芋を使用。長期間保存できる上、歯ごたえ・味ともに最高の糸こんにゃくです。



625
加賀麩司宮田　賞5ヶ月以上/麦
おつゆ麩
25g 250円(税込270円)
北海道産小麦粉に、国産小麦グルテンを加えて、平釜で蒸し焼きのように表面を柔らかく焼いたものです。

626
加賀麩司宮田　賞5ヶ月以上/麦
車麩
16枚 410円(税込443円)
国産小麦粉と小麦グルテンをよく練り上げて木に巻きつけ二度焼きました。水で戻してから煮物などにご利用ください。

637
安浦港 佳栄丸　賞1年
湯通し猿島わかめ(乾燥)
65g 660円(税込713円)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しで乾燥させました。
〔放〕不検出 <1.5<1.7

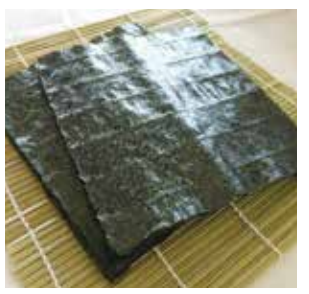
駿河湾の海産乾物 カクサ

629
カクサ　賞180日以上
花かつお
30g 190円(税込205円)

630
カクサ　賞180日以上
かつお削りパック
30g 200円(税込216円)

631
カクサ　賞180日以上
老舗のだし
8g×16P 360円(税込389円)
鰹、宗田鰹、鯖、鰯をみそ汁、煮物などのだしに最適な配合でブレンドしました。無漂白ペーパー使用。

小林海苔店



639
小林海苔店　賞90日
おすすめ焼のり
全型20枚 600円(税込648円)
千葉県産の海苔を焼きあげました。20枚入りのお徳用です。

640 8
小林海苔店　賞90日
おすすめ焼きざみのり
全形5枚分 210円(税込227円)
千葉県産の焼海苔をお蕎麦やちらし寿司などに使いやすいよう、きざみました。

632
カクサ　賞90日以上
カクサの無添加煮干し
150g 360円(税込389円)

633
カクサ　賞90日以上
減塩たべる煮干
50g 210円(税込227円)

634
カクサ　賞90日以上/え
桜えび(素干)
6g 498円(税込538円)
駿河湾、大井川河口で漁獲された桜えびを、そのまま天日で自然に干しあげたものです。着色料不使用。

635
カクサ　賞180日以上
いわしふりかけ「潮の華」
25g 210円(税込227円)
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のかたくちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

638
小林海苔店　賞45日以上
千葉県産焼海苔寿司はね
全型10枚 380円(税込410円)
千葉県産海苔を焼きあげました。寿司屋などに出荷できない訳あり高級キズ海苔です。

千葉県産の海苔を焼きあげ、おにぎり用に使いやすい3ツ切りサイズにしました。

641
小林海苔店　賞90日
おにぎり用焼のり
3切30枚 320円(税込346円)

642
小林海苔店　賞90日
アオサ粉
20g 180円(税込194円)
国産のアオサを使用。お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに。

京都東山五条
京佃煮の津乃吉

からだが求める良い原料をつかい、津乃吉の商品は素材を使い切るところから生まれます。

黒豆の美味しさが素直に味わえます

配達 7月5回

原材料／黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚削り節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

644 ス G不使用
津乃吉 賞30日以上/豆・麦・米
丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯
230g(2～3合用) **648**円(税込700円)

京都・山科の里
京つけもの 池田屋

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

さくさくした歯ざわりは夏の食卓に欠かせない一品

原材料／青うり、昆布、唐辛子、醤油、味醂、米酢、清酒、だし[昆布、鰹節、椎茸]、砂糖、食塩

みずみずしい採りたての青瓜を昆布味で漬け上げました。

649 ス 蔵 G不使用
池田屋 賞5日/豆・麦・米
京の味 浅うり漬
半割 **400**円(税込432円)

あっさりちりめんじゃこを味わう

配達 7月5回

ス G不使用
津乃吉 賞60日/豆・麦・米
津乃吉 山椒じゃこ
645 50g **700**円(税込756円)
646 (小) 35g **570**円(税込616円)

原材料／ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロ鰺節

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

山蕗のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

配達 7月5回

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山蕗です。なつかしい風味を味わえる一品です。

647 ス G不使用
津乃吉 賞60日/豆・麦・米
津乃吉 山ぶき山椒
70g **460**円(税込497円)

コリコリの食感が心地いい、磯の香り豊かなあっさり味

配達 7月5日

鳴門産茎わかめを、天然だしをベースに厳選調味料であっさりと炊き上げました。

648 ス G不使用
津乃吉 賞60日/豆・麦・米
津乃吉 茎わかめ煮
70g **398**円(税込430円)

さっぱりとした味に仕上げ 夏にピッタリなお漬物

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

650 ス 蔵 G不使用
池田屋 賞5日/米
京の味 梅しそ大根
100g **330**円(税込356円)

昔ながらのしば漬

茄子と大原特産の紫蘇、それに茗荷をふんだんに混ぜ、塩だけで漬け込み、乳酸醗酵させた香り高いお漬物。

180579 ス 蔵
池田屋 賞60日
京の味 味しば漬
85g **360**円(税込389円)

小茄子のこりっとした独特の歯ごたえ 口に広がる辛子のピリッとした香り

小茄子を下漬けし、辛子床で漬け上げました。

180580 ス 蔵
池田屋 賞30日/米
京の味 茄子からし漬
120g **375**円(税込405円)

香りと瓜の歯ざわりは格別です

国産瓜を酒粕と味醂粕のぬか床に漬け込み長期熟成させて、何度も漬け返しを経て風味豊かな奈良漬に仕上げました。

180592 ス 蔵 G不使用
池田屋 賞60日/米
京の味 奈良漬
80g **500**円(税込540円)

京都桂 胡麻の山田製油

毎日の食事作りに大活躍! 普段使いの調理用ごま油

原材料／白胡麻(エチオピア)

180609 8
山田製油 賞180日以上
エキストラバージンごま油
140g **500**円(税込540円)

エチオピアの契約農場で無農薬栽培した白胡麻だけを使用し、軽く焙煎し搾りました。炒め物や揚物などに。

180610
山田製油 賞150日
へんこ炒りごま(白)
70g **220**円(税込238円)

180622
山田製油 賞150日
ごますりすり(白)
60g **300**円(税込324円)

ごま本来の旨味と甘みに岩塩が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

180646
山田製油 賞180日
ごま塩小袋
5g×10袋 **300**円(税込324円)

180634
山田製油 賞180日
ごまねりねり(黒)
150g **600**円(税込648円)

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

グァテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

180658 G不使用
山田製油 賞180日/豆・麦・米
万能へんこだれ
180g **550**円(税込594円)

京都府和束町 中井製茶場

甘さ控えめで茶師が監修した お茶屋ならではの本格的な美味しさ

配達 7月5回

国産の純良本葛粉、有機宇治茶を贅沢に使用。添付の抹茶みつをかけると二度美味しくいただけます。

新

180750 ス G不使用
中井製茶場 賞45日以上
京のくず餅(抹茶みつ付)
100g×2 抹茶みつ20g **450**円(税込486円)

原材料／抹茶くず餅[甜菜糖(北海道)、甘藷澱粉、有機抹茶(京都府)、葛澱粉、寒天、蒟蒻粉]、くず餅[甜菜糖(北海道)、甘藷澱粉、葛澱粉、寒天、蒟蒻粉]、抹茶みつ[甜菜糖(北海道)、有機抹茶(京都府)]

配達 7月5回

180798 ス
中井製茶場 賞180日以上
有機京の三年番茶ティーバッグ
2g×15 **350**円(税込378円)

三年ねかせた熟番茶のティーバッグタイプです。

配達 7月5回

180762 ス G不使用
中井製茶場 賞45日以上
宇治抹茶寒天
100g **190**円(税込205円)

砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

配達 7月5回

180774 ス G不使用
中井製茶場 賞45日以上
京の焙じ茶寒天
100g **190**円(税込205円)

砂糖、澱粉、有機ほうじ茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

配達 7月5回

180786 ス
中井製茶場 賞180日以上
有機栽培 三年ねかせた熟番茶
200g **630**円(税込680円)

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

京都宮津 飯尾醸造

これ一本と生野菜で ピクルスの出来上がり

原材料／米酢、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料

180660
飯尾醸造 賞365日/米
富士ピクル酢
360㎖ **586**円(税込633円)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

蜂蜜入りだから 酢飯がしっとり

原材料／純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

180671
飯尾醸造 賞1年/米
富士すし酢
360㎖ **545**円(税込589円)

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

180683
飯尾醸造 賞2年/米
純米 富士酢(大)
900㎖ **1000**円(税込1080円)

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。

180695
飯尾醸造 賞3年/米
富士 玄米黒酢
500㎖ **1450**円(税込1566円)

京都府南丹市
食彩あん

自家栽培のベリー類と厳選した地元の特産素材を使った、風味を生かした無添加の手作りジャムです。

配達 7月5回

180828 ス
食彩あん 賞6ヶ月
ブルーベリージャム
130g **560**円(税込605円)

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

配達 7月5回

180830 ス
食彩あん 賞6ヶ月
黄金桃ジャム
130g **580**円(税込626円)

和歌山県紀ノ川産黄桃を使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

配達 7月5回

180841 ス
食彩あん 賞6ヶ月
丹波栗ジャム
130g **600**円(税込648円)

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

配達 7月5回

180853 ス G不使用
食彩あん 賞6ヶ月/乳・豆
京丹波黒豆きな粉ジャム
130g **600**円(税込648円)

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。〔GMO飼料不使用〕