

暑いときの定番メニュー  
冷やしてさっぱり

# 冷奴

冷奴をアレンジ



596  
とろさば水煮缶



362  
江戸前生のり佃煮



180439  
トマト

日本が世界的な長寿国でいられるのは、伝統的な米、大豆、魚、野菜が中心の日本食のおかげと言われています。粗食を効率よくエネルギーに変えられる遺伝子を持っている日本人は、大豆を、豆（食材）としてだけでなく、豆腐や凍り豆腐などの加工品、みそ・しょうゆなどの調味料を生み出し、貴重なたんぱく源として摂取してきました。今回は、豆腐に注目し、シンプルな冷奴を作ってみました。ひんやりした口当たりの冷奴は夏に食べたくなるひと品です。お豆腐の味が淡白なぶん、のせる具材でさっぱりにもボリュームにも変えられます。食卓にもうひと品ほしいときにも便利な「冷奴」、お好みの味やトッピングを工夫してアレンジ自在にお楽しみください。

## 豆腐類のやまゆり基準

- ・トレサビリティの確かな国産大豆使用
- ・消泡剤は、不使用
- ・凝固剤は、海水から作られたにがり使用

## ちょっと雑学

「大いなる豆」、つまり「豆の中でも一番」の意味で名づけられたとされる「大豆」。とてもたくさんの種類があり、その土地ならではの「地大豆」を入れると、その数は数百種類にもおよぶといわれています。味噌や豆腐・納豆などの大豆加工食品は、ほとんどが黄大豆の中粒種ですが、皮が緑色の青大豆やおせち料理に欠かせない黒大豆の他、白大豆、赤大豆、茶大豆、青大豆の一部が黒くなっている鞍掛豆（くらかけまめ）などがあります。そして、実が枯れてはじける頃に収穫する大豆を、1ヵ月ほど早く収穫したのが枝豆です。

### 大豆屋

391 蔵G不使用  
大豆屋 ④4日/豆  
大豆屋 絹豆腐  
330g 278円(税込300円)



394 蔵G不使用  
大豆屋 ④4日/豆  
大豆屋 木綿豆腐  
330g 289円(税込312円)



### 丸和食品

392 蔵G不使用  
丸和食品 ⑤5日/豆  
丸和のきぬ豆腐  
300g 165円(税込178円)



395 蔵G不使用  
丸和食品 ⑤5日/豆  
丸和のもめん豆腐  
300g 180円(税込194円)



### おかべや

393 蔵G不使用  
おかべや ④4日/豆  
お一人様きぬとうふ  
180g 120円(税込130円)



396 蔵G不使用  
おかべや ④4日/豆  
お一人様もめんとうふ  
180g 120円(税込130円)



## 自分の子どもに安心して食べさせられる食品を ニッコーの冷凍食品 「ネバネバ和え」

「出来る限りシンプルに」をモットーに、国産のオクラ、茎わかめ、モロヘイヤを自家製たれで味付けしてあります。ご飯やそば、うどん、納豆など幅広く使える便利な1品です。



## 趙さんの味 「熟成白菜キムチ」

乳酸菌の宝庫ともいえるキムチ、趙さんがおばあさんから受け継いだ味を守りながらも、試行錯誤を繰り返し作り上げた白菜キムチは、辛さのなかに旨みのある、味わい豊かな仕上がりになっています。



## 夏休みのご案内

8月2回(8月10~14日)は、お休みをいただきます。配達と注文書回収はありません。スケジュールをご確認いただき、ご注文忘れの無いようご注意ください。

	月	火	水	木	金
8月1回	8/3	4	5	6	7
8月2回(休み)	8/10	11	12	13	14
8月3回	8/17	18	19	20	21
8月4回	8/24	25	26	27	28

おいしく、たのしく、こちよく。





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

熟していくにしたがって  
中が真っ赤なルビー色  
になります



**113** 低農薬 無化学肥料  
西尾文雄(山梨県)  
すもも(ソルダム)  
500g **680**円(税込)  
山梨県南アルプス市西尾文雄さん。

どんなすももが  
入るかお楽しみ♪



今季最終  
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。  
**114** 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)  
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



今季最終  
農薬イオニ不使系コ用のチ  
**115** 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)  
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

有機物による土作りや、天然資材での病害虫予防など農薬を極力抑えて手間をかけています



今季最終  
**116** 低農薬 無化学肥料  
木造町有機栽培研究会(青森県)  
木造の小玉すいか  
1玉 **990**円(税込)  
青森県つがる市の乳井源蔵さん他。



**117** 無農薬 無化学肥料  
由木農場(東京都)  
由木さんのブルーベリー  
180g **600**円(税込)  
東京都日野市の由木勉さん。



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



今季最終  
**119** 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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**180439** 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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。\*箱は再利用します。



新  
\*イメージ  
**120** 無農薬 無化学肥料  
帰農志塾(栃木県)  
きゅうり  
3本 **265**円(税込)  
栃木県那須烏山市の戸松正行さん他。白い粉のつくブルームきゅうりです。



**121** 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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん。



**122** 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)  
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



**123** 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)  
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



**124** 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)  
千葉県山武市宇津城和美さん他。



**125** 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)  
高知県窪川町の仁科宇絃さん。



今季最終  
**126** 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)  
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。



ソテーなどの加熱調理に向いています  
今季最終  
**127** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
白丸なす  
1個(300g以上) **198**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季初  
**128** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
ミニ冬瓜  
1玉 **343**円(税込)  
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。煮物やスープに。



今季最終  
**129** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
丸オクラ  
100g **198**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**132** 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)  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



今季最終  
**133** 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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季最終  
**134** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
空芯菜  
150g **198**円(税込)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季最終  
**135** 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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



**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)  
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。



おきたまの枝豆も  
始まります  
時間の経過で甘みが少なくなるので、届きましたらすぐにゆでておくことをおすすめします  
品種は(黒玉すだれ→湯上り娘→雪音→ゆたか娘)の順に出荷していきます  
山形県高島町の高橋康浩さん他。



**137** 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)  
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。



**138** 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)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



**139** 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)  
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



**140** 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)  
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冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。



「枝豆の王様」と呼ばれる  
山形県の在来種の  
枝豆です  
鶴岡市は「ユネスコ食文化創造都市」に認定されています。60品目もの豊富な在来作物が確認されていることも理由で、だだちゃ豆はそのひとつです。「生きた文化財」をご賞味ください。



**130** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
おきたまの枝豆  
300g **448**円(税込)  
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



**141** 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)  
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

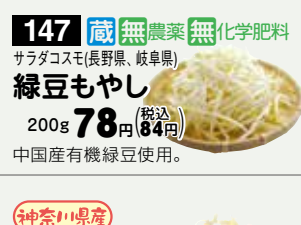
もやしの品質について  
石室さんのもやしの品質が気になる方は多いと思います。昔からあまり変わらぬ方法でもやしを育てておりますので、どうしても茶色に変色しやすくなります。年によっては豆の質の影響で黒っぽくなることもあります。お届けしたときに汁がでるほどの傷みがあった場合にはお手数ですが、ご連絡ください。じつは当日お届けの新鮮なもやしです。傷む原因を解決していきたいと考えております。創業60年以上昔ながらの無漂白・無添加もやしであることをご理解いただけますと幸いです。



**142** 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)  
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。



**143** 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)  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



**144** 低農薬 無化学肥料  
京都有機の会(京都府)  
京都の水菜  
150g **264**円(税込)  
京都府南丹市の奥村猛さん他。



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

**131** 無農薬 無化学肥料  
庄内協同ファーム(山形県)  
だだちゃ豆(枝豆)  
250g **475**円(税込)  
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

**146** 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)  
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。

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

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

**149** 蔵 JAS  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス  
160g **160**円(税込)  
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。



## 高原の夏の旬野菜です

とうもろこしは虫がつきやすいので、農業を使わずにとうもろこしを育てることは難しいです。虫の少ない高原で育った貴重な農業不使用のとうもろこしを是非ご賞味ください。



お徳用もご利用ください

**150** 無農薬 無化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**とうもろこし**  
1本(約270g) **210円**(税込227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冷涼な高原で、農業を使わずに育ったとうもろこしです。

**180427** 無農薬 無化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**お徳用とうもろこし**  
4本 **798円**(税込862円)

## お盆のお休みに向けて 常備菜の玉ねぎとじゃがいもをたくさんストックしておこう!

**151** 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。

**152** 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。

赤い皮に黄色い果肉。ねっとりして煮崩れにくいのにホクホク肉じゃが、カレー、シチュー、揚げ物、炒め物…に

**155** 500g **240円**(税込259円)  
**180452** 徳用  
1.5kg **675円**(税込729円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**181043** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**じゃがいもミックス**  
500g **285円**(税込308円)  
平塚市の内田達也さん他。平塚市より男爵、長野県佐久市よりキタアカリ、福岡県筑野市より出島のホクホクのじゃがいもを混ぜてお届けします。

**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。

**157** 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。

お届けできるかどうかは天候次第となります  
7月は雨がが多く、水分が苦手な人参にとってはかなり厳しい環境となりました  
**180464** 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。

**158** 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〕

**159** 無農薬 低化学肥料  
丸志園芸組合(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。

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。  
**160** 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)

**かぼちゃの保存について**  
かぼちゃにもよりますが、10~13℃で、湿度50~70%で2~3ヵ月保存が目安です。湿気を嫌うので、なるべく乾燥した場所に置いてください。

**161** 無農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**かぼちゃ(栗系)**  
1玉(1.5kg以上) **788円**(税込851円)  
山形県南陽市の中西宏太郎さん他。  
メルヘン又はダークホースという品種をお届け

**162** 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)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**マザーアースクラブのかぼちゃ**  
皮ごと生でも食べられるので、スライスして浅漬けやピクルス、サラダに♪  
バターのように滑らかでナッツのように甘い♪  
ロースト、ソテー、ピュレにしてスープなどにどうぞ  
**163** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**コリンキー(生食南瓜)**  
1玉(500g前後) **360円**(税込389円)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。  
**164** 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)  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん。

**165** 低農薬 低化学肥料  
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)  
**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。  
**166** 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)

**167** 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、ほとんどもろこまで食べられます。

高知県香美市の小田々智徳さん他。  
**168** 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)

**169** 低農薬 無化学肥料  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **138円**(税込149円)  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

**170** 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。

**171** 無農薬 無化学肥料  
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。  
**172** 有機JAS  
四万十生産グループ(高知県)  
**黄金虚空蔵しょうが**  
100g **275円**(税込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、紅しょうが、佃煮、天ぷらなどがおすすめです  
**173** 100g **330円**(税込356円)  
**174** 徳用  
300g **843円**(税込910円)  
高知県四万十町の武市由美さん。

**177** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取野菜研究会(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。

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

“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめの少品目野菜セット  
**176** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの野菜セット**  
3品 **630円**(税込680円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**177** 無農薬 無化学肥料  
湘南鷹取野菜研究会(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。

**178** 蔵 無農薬  
浜田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込246円)  
北海道厚保郡厚田町の浜田潤介さん。  
**181** 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。

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

**180** 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)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。  
**183** 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)  
新潟県津南町の小林一男さん。  
**186** 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。



### マストミのまぐろ

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



原材料/南マグロ(インド洋)

**187** 📅 凍  
マストミ ◎15日  
ふぞろいの天然南マグロ中トロ

2冊(130g) **1050** (税込1134円)

天然南マグロの中トロ部分を不定形の柵にカットしました。解凍後、お刺身や鉄火丼などに。漁場:インド洋

鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です  
船内凍結のメバチマグロの柵です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



**188** 📅 凍  
マストミ ◎15日  
メバチマグロ短冊

100g **528** (税込570円)

太平洋で船内凍結された、メバチマグロのお得な切り落としです。解凍してください。

**189** 📅 凍  
マストミ ◎15日  
めばちまぐろ切り落としとスライス

100g **480** (税込518円)

ヤマサ脇口水産×マストミ  
コラボ漬け丼!



**190** 📅 凍 G不使用  
マストミ ◎5日以上/豆・麦・米  
紀州勝浦産まぐろの漬け丼用

70g×2 **500** (税込540円)

**191** 徳用  
通常本体 70g×4 **1000** (税込1037円)  
紀州勝浦ヤマサ脇口水産が目利きしたキハダマグロをマストミがオリジナルの漬けタレで仕上げました。解凍してください。

キハダまぐろの旨みを味わって  
ください。酸化防止剤不使用



**192** 📅 凍 G不使用  
マストミ ◎15日/豆・麦・米  
キハダまぐろのたたき丼セット

40g×2 **368** (税込397円)

**193** 徳用 📅  
40g×4 通常本体 **700** (税込756円)  
タレ付 **736** (税込785円)  
あっさりとしたキハダまぐろを使用し、つぶつぶ感を残す製法で作りました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

清流に生育する  
沢わさびです



原材料/本わさび(長野県)、食塩

**194** 📅 凍  
マル井 ◎90日以上  
おろし本わさび

5g×6袋 **378** (税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

薬味をたっぷり添えてどうぞ

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

原材料/カツオ(熊野灘)

**195** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
かつおたたき

250g前後 **880** (税込929円)

通常本体

**196** 📅 凍  
五島水産 ◎180日  
あじのタタキ



80g **389** (税込420円)

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

浅く酢締めした無添加しめさば

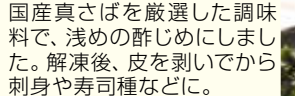
国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。

原材料/サバ(国産)、米酢、砂糖、みりん、食塩

**197** 📅 凍  
武田食品冷凍 ◎15日以上/米  
淡路職人のしめさば

半身2枚 通常本体 (約120g) **500** (税込518円)

**198** 📅 凍  
ヤイチ ◎45日以上/米  
お刺身風めさんま



2枚(90g) **350** (税込378円)

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

**199** 📅 凍  
松岡水産 ◎180日  
北海道さけスモークサーモン

40g×2 **480** (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。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱい広がる甘み

ほのかな甘みと口の中に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ると美味しいです。

原材料/甘エビ(北海道産)

**200** 📅 凍  
札幌中一 ◎90日/え  
北海道産甘エビ刺身用

通常本体 200g **540** (税込567円)

**201** 📅 凍  
札幌中一 ◎180日  
函館産いかソーメン

100g **500** (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。

**202** 📅 凍  
松木商店 ◎90日  
網走産ホタテ貝柱(刺身用)

100g **580** (税込626円)

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

**203** 📅 凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産塩いくら

40g **680** (税込734円)

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

**204** 📅 凍  
秋元商店 ◎45日以上  
日帰り船の傷サンマ

5尾 **630** (税込680円)

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

**205** 📅 凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸産いわし(下処理済)

4本 **358** (税込387円)

八戸産いわしの頭とはらわたを取り除きました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。

**206** 📅 凍  
札幌中一 ◎90日  
生鮭切身5切

5切(400g) **798** (税込862円)

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

**207** 📅 凍  
東北トクスイ ◎90日以上  
ロシア産紅鮭切身

3切(165g) **480** (税込518円)

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

**208** 📅 凍  
桃屋食品 ◎90日  
時鮭のステーキカット

2切(220g) **600** (税込648円)

ロシア産時鮭をステーキ用にカットしました。解凍後、バター焼きなどに。

塩コショウやバターなど、お好みの味付けて



**209** 📅 凍  
村田漁業 ◎180日  
国産めかじき切身

2切(160g) **420** (税込454円)

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

淡泊な味わいながらも程よく脂があります

熊野灘産のタチウオを切身にしました。解凍後、塩焼きや唐揚げなどに。

**210** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
タチウオ切身

約200g **278** (税込300円)

原材料/タチウオ(熊野灘)

**211** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
塩サバ(大)

1枚(180~200g) **298** (税込322円)

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

**212** 📅 凍  
大新 ◎90日  
とれとれいわしタタキ身

150g×2 **398** (税込430円)

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

**213** 📅 凍 G調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦  
手作りのいかメンチ

5個(125g) **368** (税込397円)

北海道、青森産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)

脂のりがよく  
しっとりとした食感



**214** 📅 凍  
東北トクスイ ◎60日以上  
にしん一ツ干し

4枚 通常本体 (200g) **368** (税込378円)

ノルウェー産のにしんを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。

ブランドさばの「八戸前沖銀鮭」を使用



**215** 📅 凍  
ヤイチ ◎45日以上  
八戸前沖銀鮭一夜干し

1枚 通常本体 (約140g) **498** (税込518円)

八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬けて、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

**216** 📅 凍  
羽野シーフーズ ◎90日  
国産小あじ開き銘茶干し

5枚(250g) **380** (税込410円)

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

**217** 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上  
サンマ開き

3枚 **420** (税込454円)

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

さっぱりとした脂と旨みがあります

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

原材料/アカウオ(アメリカ)、食塩、緑茶

**218** 📅 凍  
羽野シーフーズ ◎45日以上  
赤魚切身干し

4枚(250g) **438** (税込473円)

**219** 📅 凍  
五戸水産 ◎60日以上  
大目まとうだい干物

2切(約140g) **448** (税込484円)

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

**220** 📅 凍  
ヤイチ ◎90日以上  
いか一夜干し

1枚(約120g) **645** (税込697円)

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

**221** 📅 凍  
札幌中一 ◎90日  
北海道産ししゃも(オス・メス)

オス5尾メス5尾 **700** (税込756円)

貴重な北海道産ししゃもを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。

**222** 📅 凍 G不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米  
サバミリン干し

2枚 **368** (税込397円)

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



西京漬とともに 歩み続けて八十余年 **京都やま六**

脂ののった銀だらと 甘めの西京味噌がよく合います



原材料 / キンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

**223** 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上 / 豆・米 **やま六 銀だら西京漬** 2切(140g) **880円**(税込) **950円**

アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂ののった目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



国産目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

**224** 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上 / 豆・米 **やま六 目鯛西京漬** 2切(140g) **630円**(税込) **680円**

ロシア・カナダ産のからすかいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

**225** 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上 / 豆・米 **やま六 かわいい柚子こしょう味噌漬** 2切(140g) **570円**(税込) **616円**

ロシア産のからすかいは、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

ほどよく脂ののった金華さばと 特製タレがよく合います



原材料 / サバ(宮城県)、醤油、還元水飴、米発酵調味料、食塩、鰹節粉末、鰹節エキス、酵母エキス、昆布エキスパウダー/増粘剤(加工澱粉)

**227** 凍 G調味料 東北トクスイ ◎85日以上 / 豆・麦・米 **金華さば旨味醤油漬け** 3切(180g) **398円**(税込) **430円**

石巻産の金華さばを切身にして、醤油ベースの特製タレにじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩

**226** 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上 / 米 **紅鮭塩麴漬** 3切(150g) **480円**(税込) **518円**

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



**228** 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上 / 米 **無添加明太子(上切)** 180g **880円**(税込) **950円**

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



**229** 凍 G調味料 淡水産 ◎30日 / 米 **無添加たらこ(切子込)** 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。



**230** 凍 パパアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え **パパア産天然むきえび** 120g(約10-15尾) **646円**(税込) **698円**

パパアニューギニア産の天然エビを尾すず手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



**231** 凍 パパアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え **パパア産天然えび(殻付き)** 200g(10~15尾) **778円**(税込) **840円**

パパ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。

いろいろな料理に 小粒の天然エビをむき身にしました。

**232** 凍 カネキ水産 ◎180日以上 / え **プチむきえび** 200g **380円**(税込) **410円**

原材料 / 天然むきエビ(ミャンマー)



原材料 / 天然むきエビ(ミャンマー)



**233** 凍 五戸水産 ◎60日以上 **産地一回凍結小いか** 180g **368円**(通常) **350円**(税込) **378円**

八戸産の小ぶりのスルメイカをそのまま凍結しました。解凍後、塩茹でや焼き物などに。



**234** 凍 札幌中一 ◎90日 / え **北海道のシーフードミックス** 200g **680円**(税込) **734円**

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



**235** 凍 塩屋 ◎15日以上 **国内産冷凍あさり** 200g **378円**(税込) **408円**

熊本・愛知・三重・千葉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。

しじみたっぷりのしじみ汁に 青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。

**236** 凍 塩屋 ◎30日 **徳用青森県産大和しじみ(冷凍)** 400g **750円**(税込) **810円**

原材料 / ヤマトシジミ(青森県)



**237** 凍 三浦好商店 ◎45日以上 **網走湖特産砂出ししじみ貝** 150g **450円**(税込) **486円**

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



**238** 蔵 武田食品冷凍 ◎30日以上 **淡路島由良の天然塩蔵わかめ** 150g **398円**(税込) **430円**

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



**239** 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 **釜炊ひじき** 150g **298円**(税込) **322円**

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



**240** 凍 山茂丸水産 ◎30日以上 **岩崎さんの釜揚げしらす** 100g **500円**(税込) **540円**

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。



**241** 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / え・か **釜揚げちりめん** 50g **315円**(税込) **340円**

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



**242** 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 **手ほくし紅鮭** 100g **680円**(税込) **734円**

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



**243** 凍 G調味料 平庄商店 ◎180日以上 / 豆・麦・米 **さんまぼろぼろ** 110g **298円**(通常) **258円**(税込) **279円**

さんまフレークにごぼう、にんじん、ごまを合わせて味付けしました。解凍後、そぼろご飯やおにぎりなどに。

ふっくらやわらか、極上煮あなご 対馬西沖の脂ののったあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

**244** 凍 G調味料 対馬地域商社 ◎90日以上 / 豆・麦・米 **対馬産煮あなご** 100g **1560円**(税込) **1685円**



原材料 / 真あなご(長崎県)、酒、砂糖、醤油、添付タレ[あなご煮込み液、砂糖、醤油]



**245** 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上 / 豆・麦・米 **鹿児島県産うなぎ刻み** 50g×2 **1350円**(税込) **1458円**

(タレ、山椒付) 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。



**246** 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上 / 豆・麦 **いわし生姜煮** 2本(100g) **298円**(税込) **322円**

八戸港で水揚げされたいわしを生姜煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。



**247** 凍 フードサービスアサヒ ◎360日 / 麦 **イワシのスパイシーフライ** 3枚(150g) **298円**(税込) **322円**

国産のいわしフィーレに黒胡椒入りのパン粉を付けました。冷凍のままフライパンで焼いてください。



**248** 凍 G不使用 フードサービスアサヒ ◎90日以上 / 麦 **イカフライカレー風味** 5枚(200g) **430円**(税込) **464円**

ペルー産ムラサキイカにカレー粉で下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。揚げてください。

甘味とプリプリした食感が特長です



**249** 凍 パパアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / 麦・え **パパア産天然エビフライ(L)** 約5尾(120g) **700円**(税込) **756円**

パパアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



**250** 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日 / 卵・乳・麦・か **カニクリームコロッケ(油調済み)** 5個(130g) **530円**(税込) **572円**

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。[卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

本格バイオンが美味しさの決め手



**251** 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上 / え **シーフードパエリアの素** 700g(3合用) **980円**(税込) **1058円**

エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったバイオンを合わせました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

川崎北部水産加工 炙ることで水分がほどよく抜け、香ばしく仕上がっています



**252** 凍 川崎北部水産加工 ◎30日 **天然イサキあぶり** 6枚 **580円**(税込) **626円**

九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。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。さらに衣はサクサク



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

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]

サクッとジューシーなカキフライ



**254** 凍 川崎北部水産加工 ◎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**

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]



### 秋川牧園の黒毛和牛ミンチと夏野菜を使って



新商品  
お試し  
特価

夏野菜ドライカレー



**255** 凍 秋川牧園 ◎45日以上  
**黒毛和牛ミンチ**  
200g 通常本体 **1030円** (税込 **1080円**)  
福岡県の中原農場と山口県の権現原農場で育てた黒毛和牛肉のモモ、バラ、ウデ、スネ、ネックなどをミンチにしました。

原材料/牛肉(福岡県、山口県)



**260** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラスライス**  
150g×2 **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。



**261** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚バラ焼肉用**  
150g×2 **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。

### 千野さんの豚肉 (山梨県)



**256** 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日  
**千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ**  
200g **590円** (税込 **637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) ◎90日  
**千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)**  
2枚 通常本体 (200g) **570円** (税込 **605円**)  
ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポー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) ◎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) ◎90日  
**千野さんの豚モモ薄切り**  
200g 通常本体 **510円** (税込 **540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)



**267** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚ローススライス**  
200g **513円** (税込 **554円**)  
やわらかく旨味のあるロース肉です。炒め物に。



**268** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚ロースブロック**  
400g **1025円** (税込 **1107円**)  
キメが細かく、柔らかい肉質です。とんかつやソテーなどに。



**270** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚小間切れ**  
200g 通常本体 **360円** (税込 **377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。



**269** 蔵 中津ミート ◎4日  
**中津豚肩ローススライス**  
200g **452円** (税込 **488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 ◎4日  
**中津豚挽き肉(餃子用)**  
200g **310円** (税込 **335円**)  
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。



**264** 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。



**265** 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。



**266** 凍 高橋(千野ファーム) ◎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 ◎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 ◎180日  
**秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)**  
500g 通常本体 **898円** (税込 **918円**)  
もも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し便利です。



**279** 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)



**272** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏モモ肉**  
300g **648円** (税込 **700円**)  
締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



**鶏肉の野菜炒め**



**273** 凍 千葉産直サービス ◎60日  
**エコかざ鶏ムネ肉**  
300g **448円** (税込 **484円**)  
脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



**280** 凍 秋川牧園 ◎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。



手羽先ザンギ



**281** 凍 秋川牧園 ◎270日  
**秋川若鶏モモムネ切身(バラ凍結)**  
350g **630円** (税込 **680円**)  
もも肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



**274** 凍 千葉産直サービス ◎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 ◎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 ◎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、使いやすい小間切りにしました。炒め物やチキンカレー、親子丼などに。



**282** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏手羽先**  
400g 通常本体 **440円** (税込 **454円**)  
コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げや煮物などに。



**283** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏せせり**  
200g **330円** (税込 **356円**)  
鶏の希少部位の一つで首回りの肉です。塩コショウ炒めなどに。



**284** 凍 秋川牧園 ◎180日  
**秋川若鶏ミンチ**  
200g **358円** (税込 **387円**)  
もも肉、ムネ肉をミンチにしました。

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



**285** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛サーロインステーキ**  
1枚(170g) **1980円** (税込 **2138円**)  
ステーキの代表的な部位。脂肪が風味の決め手となっているので、必要以上に取り除かないようにしてください。



**ステーキ**



**286** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛モモスライス**  
180g **1120円** (税込 **1210円**)  
もも肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きステーキなどに。2.5mm厚

### 国産熟成牛 (北海道)



**290** 凍 知床興産ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛ロース焼肉用**  
200g 通常本体 **1060円** (税込 **1108円**)  
歯ごたえと旨みがあるロースです。



**牛肉とピーマンの味噌炒め**



**291** 凍 知床興産ファーム ◎30日以上  
**国産熟成牛カレーシチュー用**  
200g **840円** (税込 **907円**)  
煮込み料理に最適な角切りです。



**287** 蔵 瑞穂農場 ◎4日  
**国産みずほ牛切り落とし**  
180g **948円** (税込 **1024円**)  
ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



**288** 凍 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ牛挽肉**  
200g 通常本体 **678円** (税込 **697円**)  
各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



**289** 凍 瑞穂農場 ◎60日以上  
**国産みずほ合挽肉**  
200g **550円** (税込 **594円**)  
みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



**292** 凍 知床興産ファーム ◎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、もも肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



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



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



**295** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ロースハムスライス**  
80g **520円** (税込562円)  
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

**296** **冷蔵**  
中津ミート ◎7日  
**中津ボンレスハムスライス**  
120g **412円** (税込445円)  
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** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**無添加ボンレスハムブロック**  
80g **460円** (税込497円)  
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

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

**301** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上  
**徳用無添加ウインナーソーセージ**  
160g(7~9本) **535円** (税込578円)  
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〕

**302** **冷蔵**  
ハム工房ジロー ◎3日以上/乳  
**無添加チーズウインナー**  
100g **425円** (税込459円)  
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕

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

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

**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**  
120g **645円** (税込697円)  
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〕

**306** **凍** **G不使用**  
高橋(千野ファーム) ◎90日/豆・麦・米  
**千野さんの豚みそ漬け厚切り**  
2枚(200g) **560円** (税込605円)  
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** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎90日/卵・乳・麦  
**中津ハンバーガー用パティ**  
50g×4 **420円** (税込454円)  
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚・GMO飼料不使用〕  
〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

**308** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎90日以上/豆・麦・米  
**豚レバーの唐揚げ(衣つき)**  
125g **330円** (税込356円)  
丹沢高原豚のレバーに下味をつけて、衣をつけました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

**秋川牧園のお惣菜**  
塩麹で柔らかさと旨みに加え、コンフレーク入りの衣でサクサク食感 **特**

**313** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米  
**秋川牧園フライドチキン**  
300g **830円** (税込864円)  
秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり

**314** **凍** **G不使用**  
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦  
**お徳用チキンナゲット**  
400g **720円** (税込778円)  
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〕

**315** **凍** **G調味料**  
秋川牧園 ◎9ヶ月/卵・豆・麦・米  
**やきとりセット(加熱済)**  
3種×各2本 **630円** (税込680円)  
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〕

**厳選素材を使ったマストミのお惣菜**  
香味油の香ばしい **特**  
**中華味**

**317** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎180日以上  
**サラダフィッシュまぐろ(中華風)**  
130g 通常本体 **450円** (税込475円)  
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。解凍後、サラダやサンドイッチなどに。

ふっくらジューシー

**318** **凍** **G不使用**  
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米  
**びん長まぐろの酒粕風味揚げ**  
150g **430円** (税込464円)  
一口サイズのマグロを有機純米大吟醸酒粕を使った調味料に漬けてから揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

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

**ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味** **特**

**299** **凍** **G不使用**  
中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米・落  
**豚モツスタミナ焼(味噌)**  
200g **350円** (税込378円)  
通常本体 **365円**  
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

**ふっくらとやさしい味の小さなウインナー**

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

岩手県久慈市 **総合農舎山形村**

**スパイスの効いた本格派チキンもたつぷり** **特**

**309** **凍** **G不使用**  
総合農舎山形村 ◎180日  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
150g×2 **580円** (税込626円)  
通常本体 **598円**  
鶏挽肉をたっぷり使い、スパイシーな香辛料をブレンドしました。ごはんにもナンにもあいます。〔GMO飼料不分別〕

いろいろな麺に合う **ピリ辛の肉味噌だれ**

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

**良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨みをじっくり味わってください!**

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

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

**飛鳥食品の手作り本格点心**  
**黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます** **特**

**321** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**黒豚肉の焼き餃子**  
16個(280g) **470円** (税込508円)  
通常本体 **480円**  
黒豚肉と野菜たっぷりの具をパリッと焼ける皮で包みました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

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

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

**324** **凍** **G不使用**  
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
6個(192g) **525円** (税込567円)  
飛鳥のシューマイにホタテをたっぷり加え、一つずつ手で包みあげました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

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



## ニッコー畑で育った野菜がたっぷり!

茄子がしっかりと入った  
本格派



原材料/野菜[なす、長ねぎ、生姜、にんにく]、食肉[豚肉、鶏肉]、植物油[なたね油、ごま油]、甜麺醬、豚脂、オイスターソース、ポークエキス、砂糖、醤油、豆板醬、酵母エキス、食塩、加工用でん粉

**327** 凍 G 不使用  
ニッコー  
麻婆茄子丼の具  
2袋(300g) 通常本体 480円 (税込) **465円** (税込502円)  
◎365日/豆・麦

旬の茄子を、豆板醬と甜麺醬の旨みのあるたれで合わせました。冷凍のまま湯煎してください。[GMO飼料不分別]

ごはんや麺類にかけて



原材料/魚スープ、オクラ、茎わかめ、モロヘイヤ、かつお節エキス、醤油、昆布粉末、発酵調味液、食塩

**328** 凍 G 不使用  
ニッコー  
ネバネバ和え  
4袋(200g) 通常本体 450円 (税込) **435円** (税込470円)  
◎180日以上/豆・麦・米

モロヘイヤ、オクラ、茎わかめを使い、魚スープをベースに味付けしました。解凍してください。



**335** 凍 G 不使用  
ニッコー  
中華丼の具(塩味)  
180g×2 **498円** (税込538円)  
◎180日/豆・麦・米・え

じっくり作った鶏がらスープをベースに、素材本来の旨みを生かしたあっさり味に仕上げました。[GMO飼料不分別]



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

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



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

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



**344** 蔵  
金子製麺  
ふわふわもちもちうどん。  
200g×2 **240円** (税込259円)  
◎7日以上/麦

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太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



**345** 凍  
山本食品  
生冷長野県産十割そば  
130g×2 **540円** (税込583円)  
◎365日/そ

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。



**346** 蔵 G 不使用  
金子製麺  
全粒粉なまラーメン  
120g×2 **250円** (税込270円)  
◎7日以上/麦

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上がりください。



**347** 蔵 G 不使用  
金子製麺  
全粒粉なまラーメン 鯉醤油  
120g×2 スープ付 **360円** (税込389円)  
◎7日以上/豆・麦

全粒粉なまラーメンに、鯉醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]



**348** 蔵 G 調味料  
金子製麺  
日本の中華麺 味噌  
120g×2 **348円** (税込376円)  
◎7日以上/豆・麦・米

国内産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいから作った本格中華麺に味噌スープ付きです。



**349** 蔵 G 不使用  
金子製麺  
日本の中華麺 冷し中華(醤油味)  
120g×2 **350円** (税込378円)  
◎7日以上/豆・麦

国産小麦粉100%、モンゴル天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]



**329** 凍 G 調味料  
ニッコー  
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ  
90g×2 **360円** (税込389円)  
◎1年/卵・豆・麦・米

鶏肉に豆腐を加えたハンバーグを甘酢ソースで煮込みました。[鶏GMO飼料不使用][豚脂・卵GMO飼料不分別]



**330** 凍 G 調味料  
ニッコー  
お弁当用ソースメンチカツ  
6個(120g) **306円** (税込330円)  
◎1年/豆・麦・米

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]



**331** 凍 G 不使用  
カインズ  
鉄鍋しそ入り餃子  
30g×6個 **350円** (税込378円)  
◎360日/豆・麦

国産の野菜、豚肉、鶏肉を使い、国産小麦の皮で巻きました。冷凍のまま焼いてください。[GMO飼料不分別]



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

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  
ドリームフーズ  
神山鶏のぱくぱく餃子  
18g×20個 **470円** (税込508円)  
◎365日/豆・麦・米

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。[GMO飼料不使用]



**334** 凍 G 不使用  
大進食品(香掛冷蔵)  
A mom 手巻きじゃがバター  
5本(200g) **398円** (税込430円)  
◎180日/乳・麦

北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。[GMO飼料不分別]

### 冷凍野菜

少し使いたいときに  
便利です



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

ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。



**340** 凍  
ムソー  
オーガニック冷凍かぼちゃ  
400g **550円** (税込594円)  
◎360日以上

北海道産の有機かぼちゃを、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物やマッシュなどに。



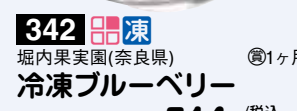
**343** 凍 G 不使用  
ムソー  
オーガニックラズベリー  
150g **600円** (税込648円)  
◎360日以上

香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



**341** 凍  
綾・野菜加工館  
冷凍カットほうれん草  
300g **285円** (税込308円)  
◎1年

宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



**342** 凍  
堀内果実園(奈良県)  
冷凍ブルーベリー  
100g **514円** (税込555円)  
◎1ヶ月

奈良県五條市産の無農薬・無化学肥料栽培のブルーベリーです。そのままや、アイス、ヨーグルトのトッピングなどに。



**343** 凍 G 不使用  
三立食品  
春巻の皮みちのく  
10枚 **230円** (税込248円)  
◎20日以上/麦

岩手県産と北海道産をブレンドした小麦粉と赤穂の天塩を使い、高温で生地を半生に焼き上げました。

鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!



**357** 蔵 G 不使用  
遠忠食品  
国産とりごぼうご飯の素  
170g(2合用) **650円** (税込702円)  
◎90日/豆・麦・米

山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。[GMO飼料不使用]

薫り高い茶豆の味と食べ飽きしない天然だしのコク



**358** 蔵 G 不使用  
かじかわ農場食品  
炊き込みご飯の素(茶豆)  
2合用(160g) **315円** (税込340円)  
◎45日以上/豆・麦・米

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。

中華料理やお弁当の一品などに



**359** 蔵  
食通  
うずらの玉子水煮  
6個×2 **330円** (税込356円)  
◎90日以上/卵

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を塩のみで水煮にしました。[GMO飼料不使用]

おつまみやお弁当などにどうぞ



**360** 蔵 G 不使用  
食通  
国産味付うずらたまご  
10個 **370円** (税込400円)  
◎90日以上/卵・豆・麦・米

国内指定農場で餌を吟味育てたうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。[GMO飼料不使用]

### 漬物工房 和菜

かつお風味を  
お楽しみください



**353** 蔵  
和菜  
香りかぶの浅漬  
100g **310円** (税込335円)  
◎7日/米

手切りしたかぶをかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

天然だしの旨みに  
あっさりとした漬物



**354** 蔵 G 不使用  
和菜  
きゅうりの浅漬  
100g **290円** (税込313円)  
◎7日/豆・麦・米

主に千葉県産の特別栽培きゅうりをかつおと昆布だしをベースにして、まるやかに仕上げました。



**355** 蔵  
和菜  
玉ねぎピクルス漬  
1個 **300円** (税込324円)  
◎7日/米

九州産の甘くてやわらかい玉ねぎをリンゴ酢とワインビネガー、喜界島のきび糖で漬け込みました。



**356** 蔵  
和菜  
ぬか漬  
130g **340円** (税込367円)  
◎5日/米

無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたぬか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。



**361** 蔵 G 不使用  
かじかわ農場食品  
切り昆布の煮物  
120g **290円** (税込313円)  
◎90日/豆・麦・米

国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だして水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



**362** 蔵 G 不使用  
遠忠食品  
江戸前生のり佃煮  
40g **240円** (税込259円)  
◎1年/豆・麦・米

木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊釜でじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりと佃煮です。



**363** 蔵 G 不使用  
遠忠食品  
味付ザーサイ  
100g **260円** (税込281円)  
◎30日/豆・麦・米

中国産のザーサイを原料に、かつおだし、魚醤、洗汗糖、発酵調味料、食酢、ごま油、天日塩、コショウで味付けしました。



**365** 蔵 G 不使用  
遠忠食品  
まるやかもずく酢  
100g **350円** (税込378円)  
◎15日以上/豆・麦・米

沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。



**366** 蔵 G 不使用  
遠忠食品  
うずら豆  
100g **240円** (税込259円)  
◎90日/麦・米

南部フーズ  
塩えんどう  
100g **176円** (税込190円)  
◎13日



### こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



**369** 不使用  
山上蒲鉾店 10日/米  
**山上 かまぼこ(白)**  
150g **810円**(税込) **875円**(税込)

ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高級かまぼこです。

**370** 不使用  
山上蒲鉾店 10日/米  
**姫なると**  
90g **310円**(税込) **335円**(税込)

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

**371** 不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**さつま揚げ**  
34g×4 **300円**(税込) **324円**(税込)

たら・ぐち・その他小魚を使った、風味豊かな練り揚げ物です。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**372** 不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**揚げボール**  
12g×8 **275円**(税込) **297円**(税込)

グチ、小魚の旨みのある揚げです。おでん、煮物などに。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**373** 不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**ごぼう巻き**  
33g×4 **310円**(税込) **335円**(税込)

タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

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

**368** 不使用  
かじかわ農場食品 90日/卵・豆・麦・米  
**夏おでん**  
430g **580円**(税込) **626円**(税込)  
(固形量290g)

冷やしておいしく食べられるよう、煮干しと昆布と鶏エキスを塩味で仕上げました。冷えたままどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

**374** 不使用  
山上蒲鉾店 7日/米  
**きんぴら揚**  
60g×2 **305円**(税込) **329円**(税込)

魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。〔消泡剤:シリコーン使用〕

**375** 不使用  
山上蒲鉾店 15日/麦  
**イワシハンペン**  
37g×5 **310円**(税込) **335円**(税込)

イワシを小骨ごとすり上げました。イワシの匂いを少なくし、食べやすくしました。

**376** 不使用  
山上蒲鉾店 7日以上/麦  
**いわしつみれ**  
10個 **200円**(税込) **216円**(税込)

いわしの骨も皮も丸ごと使用しシンプルな味に仕上げました。いわしの栄養が丸ごと美味しく摂れます。〔消泡剤:シリコーン使用〕

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

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。

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

スケン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〕

### 晩酌のおつまみや 麺類のトッピングにも♪

北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすめの一品です。

**379** 不使用  
高橋徳治商店 30日以上/豆・米  
**ごろごろ茶豆ちぎり揚**  
100g **340円** **330円**(税込) **356円**(税込)

**382** 調味料  
八木蒲鉾 20日以上/卵・米・か  
**かにかま**  
6本(約85g) **198円**(税込) **214円**(税込)

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〕

**383** 2パック  
6本(約85g) 通常本体×2 **368円**(税込) **397円**(税込)

**おまとめ 特価**

**385** 不使用  
かじかわ農場食品 90日/豆  
**毎日だいず(大豆の水煮)**  
120g **210円**(税込) **227円**(税込)

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。

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

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。

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

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バックしました。煮物や炒め物などに。

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

「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。

**381** 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**(税込)

スケンウダラのすり身にヨシキリザラ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〕

**384** 不使用  
別所蒲鉾店 30日以上  
**おさかなソーセージ**  
45g×2 **275円**(税込) **297円**(税込)

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。

**388** 不使用  
創健社 90日  
**昔のまんまこんにやく**  
280g **180円**(税込) **194円**(税込)

ねばりと味しみが良く、腰の強いこんにやくです。下仁田産のこんにやく芋を使用し、昔ながらの製法で繊維を切らずに手作り風に仕上げました。アク抜き済みです。

**389** 不使用  
創健社 90日  
**有機しらたき**  
200g **200円**(税込) **216円**(税込)

ヘルシー食材として注目のしらたき♪群馬県赤城高原で有機栽培されたこんにやく芋粉を、北海道産のホタテ貝カルシウムで仕上げました。

**398** 不使用  
丸和食品 20日/豆  
**充填絹豆腐2連**  
150g×2 通常本体×2 **334円**(税込) **300円**(税込) **324円**(税込)

国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

**390** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **278円** **260円**(税込) **281円**(税込)

黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

**391** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 絹豆腐**  
330g **278円**(税込) **300円**(税込)

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

**393** 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**(税込)

**394** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 木綿豆腐**  
330g **289円**(税込) **312円**(税込)

**395** 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**(税込)

**396** 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**(税込)

**397** 不使用  
丸和食品 5日/豆  
**ミニもめん豆腐**  
150g×2 **180円**(税込) **194円**(税込)

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。

**401** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 ステーク豆腐**  
300g **310円**(税込) **335円**(税込)

木綿豆腐をしっかり水を含み、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田菜、焼き物、和え物などに。〔放〕不検出<2.1<2.3

**399** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**借金なしよせ豆腐**  
330g **360円**(税込) **389円**(税込)

埼玉県産の強い甘みと香りが特長。一部の農家により細々と受け継がれてきた貴重な地大豆を使用。

**399** 不使用  
大豆屋 4日/豆  
**大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)**  
230g **278円** **260円**(税込) **281円**(税込)

黒ごまの風味がおいしいおぼろ豆腐です。国産大豆、有機JAS黒ごま(ポリビア産)、海精にがりを使用。消泡剤は不使用。

**400** 不使用  
丸和食品 5日/豆  
**丸和の青大豆寄せ**  
200g **230円**(税込) **248円**(税込)

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

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

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。

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

国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。

**404** 不使用  
丸和食品 60日/豆  
**きざみ揚げ**  
100g **215円**(税込) **232円**(税込)

压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

**405** 不使用  
丸和食品 5日/豆  
**丸和の厚揚**  
2個(約180g) **180円**(税込) **194円**(税込)

**406** 不使用  
おかべや 4日/豆  
**お一人様きぬ生揚げ**  
2個 **150円**(税込) **162円**(税込)

**407** 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**(税込)

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ロボがんと。

**408** 不使用  
丸和食品 7日/豆・え  
**お好み風がんも**  
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)

キャベツ等を具にした表面にかつお節をまぶした「お好み焼風」のがんもどきです。お弁当にも便利です。

**409** 不使用  
丸和食品 7日/豆  
**ひじき入り京がんも**  
7個 通常本体 **260円**(税込) **281円**(税込)

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

**410** 不使用  
丸和食品 15日以上/豆・麦・米  
**枝豆入り白和え**  
150g **320円**(税込) **346円**(税込)

ほっ!とする味の本格お惣菜です。絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けし、枝豆をいれた季節感ある白和えです。

**411** 不使用  
丸和食品 30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円**(税込) **170円**(税込)

煮物のほかそのままサラダでも♪国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロケなどにも。消泡剤は不使用。

**407** 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**(税込)

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ロボがんと。

**407** 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**(税込)

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ロボがんと。

**408** 不使用  
丸和食品 7日/豆・え  
**お好み風がんも**  
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)

キャベツ等を具にした表面にかつお節をまぶした「お好み焼風」のがんもどきです。お弁当にも便利です。

**409** 不使用  
丸和食品 7日/豆  
**ひじき入り京がんも**  
7個 通常本体 **260円**(税込) **281円**(税込)

国産の人参、ごぼう、玉ねぎ、ミネラルたっぷりのひじきなどを入れ、調理しやすい大きさに仕上げました。

**410** 不使用  
丸和食品 15日以上/豆・麦・米  
**枝豆入り白和え**  
150g **320円**(税込) **346円**(税込)

ほっ!とする味の本格お惣菜です。絹豆腐を、国産丸大豆の醤油・味の母・洗双糖で味付けし、枝豆をいれた季節感ある白和えです。

**411** 不使用  
丸和食品 30日/豆  
**丸和のおから(生)**  
200g **157円**(税込) **170円**(税込)

煮物のほかそのままサラダでも♪国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロケなどにも。消泡剤は不使用。

**407** 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**(税込)

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ロボがんと。



カップ入りだから  
そのままOK

おまとも  
特価



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

30g×3×2 通常本体  
タレ・カラシ付 **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。

仕込む日の朝に大豆を  
ひき割り仕上げています

おまとも  
特価



登喜和食品 ◎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**

30g×2×2 通常本体  
タレ・カラシ付 **316円** **298円**(税込) **322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。



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) **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。



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



野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
40g×2 **140円**(税込) **151円**  
宮城県南の方町砥落(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。



野呂食品 ◎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。

コクがあり、かむほどに  
味わい深い納豆

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。



登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**みちのくカップ納豆**  
30g×3 タレ・カラシ付 (放) 不検出 <1.0<1.0 (大豆) **208円**(税込) **225円**

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。



野呂食品 ◎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

もちっとした食感の香ばしいパン



原材料/小麦粉(北海道)、玄米五穀(玄米、黒米、もち粟、もちきび、もち麦、ういろう豆)、豆腐、天然酵母、粗糖、食塩

おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米  
**もちり玄米五穀パン**  
3個 **395円**(税込) **427円**

パンの生地の中に玄米、もちあわ、もちきび、もち麦、黒米、ういろう豆を、たっぷり練りこみました。

デニッシュハウス ◎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**



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**



ほのかな甘みがくせになる  
あきのこない味

国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩



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



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**



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



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**



栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**ハンバーガー用バンズ**  
4個入 **200円**(税込) **216円**  
国産小麦粉、甘しょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)



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**  
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油(乳製品GMO飼料不分別)

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

栄養価の高いライ麦パンは  
よく噛んで召し上がれ♪

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

サンタハウス ◎6日/麦  
**ライ麦パン**  
1個 **300円**(税込) **324円**

カレンツとクルミを生地に練りこみ  
焼き上げました

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

サンタハウス ◎6日/麦  
**ミックスバートル(パン)**  
1本 **370円**(税込) **400円**

おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米  
**とうふ丸パン**  
3個 **260円**(税込) **281円**  
小麦粉(北海道)、おかべやの豆腐(十勝産大豆、伊豆大島産にがり)、天然酵母、粗糖、胡麻油(かどや製油)、食塩(モンゴル)

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

デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**シナモンレーズン**  
1個(約65g) **160円**(税込) **173円**  
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

ヘルシーなベーグルにごまを  
たっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

サンタハウス ◎6日/麦  
**セサミベーグル**  
2個 **257円**(税込) **278円**

食べごたえ十分の特製ピザトマト

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

サンタハウス ◎5日/乳・麦  
**ピザトマト**  
直径13cm **330円**(税込) **356円**

そのままでも、軽く温めて  
季節のジャム等を添えても♪

小麦粉(九州、北海道)、ブルーベリー(カリフォルニア)、黒砂糖(鹿児島)、無塩バター(よつ葉)、ホシノ酵母、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米  
**酵母ブルーブレッド**  
1本(約225g) **588円**(税込) **635円**

7~9月限定  
おかべやの天然酵母パン3種類が  
楽しくて、価格もお得なセット

豆乳プレーン、メロンパン、小倉あんパン(乳製品GMO飼料不分別)(卵GMO飼料不使用)

おかべや天然パン工房 ◎4日/卵・乳・豆・麦・米  
**天然酵母パン3種セットA**  
3種(各1個) **450円**(税込) **486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



創健社 ◎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、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

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

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

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

ムソー ◎10ヶ月/米  
**玄米フレーク・フロスト**  
150g **360円**(税込) **389円**  
有機JAS認定玄米、有機JAS認定砂糖

カナダ政府のグレードAアンバー規格品を現地から輸入し、国内で殺菌、充填しました。

アルファフードスタッフ ◎1.5年以上  
**メープルシロップアンバー**  
250g **690円**(税込) **745円**

うまいたっぷりで  
コクのあるスープ

創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**オニオンスープ**  
6g×4食 **495円**(税込) **480円** **518円**  
淡路島産の新鮮なたまねぎをじっくりローストした、野菜のうまみの凝縮したフリーズドライタイプのスープです。

創健社 ◎360日以上/米  
**カラダにやさしいごぼうポタージュ**  
39g(13g×3袋) **375円**(税込) **405円**  
国産のごぼう、じゃがいも、玉ねぎを使用。お湯を加えかき混ぜれば、トロトロの食感のポタージュになります。

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





**白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です**

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

小幡畜産 / 卵

**穂の香卵**

10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270) 円

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



**着色していない自然な黄身の色**

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

小幡畜産 / 卵

**産直たまご**

10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281) 円

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



105 蔵

秋川牧園の卵 10個

10個(S~Lサイズ) **400** (税込 432) 円

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



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎

平飼い有精卵10個

10個 **495** (税込 535) 円  
千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。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 蔵**

よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281) 円

**108 蔵**

よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **268** (税込 289) 円

**109 蔵**

よつ葉低脂肪牛乳

1ℓ **235** (税込 254) 円  
北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <0.9<1.1



木次乳業 ◎6日/乳

**110 蔵**

ブラウンスイス牛乳

500ml **215** (税込 232) 円

**111 蔵**

山地酪農牛乳

1ℓ **398** (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ノンホモ牛乳。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 蔵**

那須のおいしい牛乳

1000ml **340** (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]



よつ葉乳業 ◎14日/乳

**よつ葉ミルクコーヒー**

200ml **105** (税込 113) 円

**よつ葉**

1000ml **270** (税込 292) 円  
[放] 不検出 <0.9<1.0



木次乳業 ◎8日/乳

**113 蔵**

木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194) 円

**114 蔵**

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245** (税込 265) 円  
生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <1.9<2.2



函南東部農協 ◎13日/乳

**115 蔵**

飲むでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211) 円

**116 蔵**

とろとろなめらかヨーグルト

400g **245** (税込 265) 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

**117 蔵**

よつ葉シュレッドチーズ

250g **485** (税込 524) 円  
原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

**118 蔵**

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157) 円  
香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎17日/乳

**119 蔵**

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232) 円  
北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌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

**120 蔵**

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **270** (税込 292) 円  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



函南東部農協 ◎10日/乳

**121 蔵**

丹那全乳ヨーグルト

500g **275** (税込 297) 円  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

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]



よつ葉乳業 ◎90日/乳

**122 蔵**

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360** (税込 389) 円

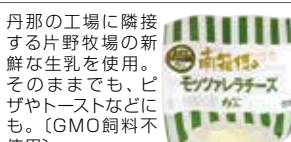


よつ葉乳業 ◎180日/乳

**123 蔵**

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (税込 421) 円  
北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



函南東部農協 ◎35日/乳

**124 蔵**

南箱根のモッツアレラチーズ

100g **585** (税込 632) 円  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業 ◎180日/乳

**125 蔵**

よつ葉バター(加塩)

150g **305** (税込 329) 円  
十勝地方で搾られた生乳を使用。原料へのこだわりを持つよつ葉バターは、風味の良い自然な味。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎9日/乳

**126 蔵**

よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391) 円  
乳脂肪分47%の純生クリーム。安定剤等の添加物不使用。香り豊かでマイルドな味が特長。[GMO飼料不分別]  
[放] 不検出 <1.5<1.7



函南東部農協 ◎5日/乳

**127 蔵**

丹那生クリーム

200ml **435** (税込 470) 円  
丹那の生乳から作った、乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。[GMO飼料不使用]  
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)

**秋田県 ライスロッチ大湯**



あきたこまち 無農薬無化学肥料

**476 蔵** 白米 2kg **1429** (税込 1543) 円

**477 蔵** 七分胚芽米 2kg **1429** (税込 1543) 円

**478 蔵** 白米 5kg **3288** (税込 3551) 円

**479 蔵** 七分胚芽米 5kg **3288** (税込 3551) 円

**480 蔵** 玄米 5kg **2975** (税込 3213) 円

あきたこまち 除草剤無化学肥料

**481 蔵** 白米 5kg **2720** (税込 2938) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

**千葉県 三芳村蛭まい研究会**



みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

**473 蔵** 白米 2kg **950** (税込 1026) 円

**474 蔵** 白米 5kg **2300** (税込 2484) 円

**475 蔵** 玄米 5kg **2200** (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

**長野県 あずみ野モック**



長野夢ごこち 除草剤低化学肥料

**488 蔵** 白米 5kg **2450** (税込 2646) 円

**489 蔵** 玄米 5kg **2250** (税込 2430) 円

長野県松本市の百瀬卓雄さん。 [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 低農薬無化学肥料

**482 蔵** 玄米 2kg **1500** (税込 1620) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

**483 蔵** 白米 5kg **2650** (税込 2862) 円

**484 蔵** 玄米 5kg **2430** (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

**宮城県 ライスネット仙台**



宮城つや姫 除草剤無化学肥料

**490 蔵** 白米 5kg **2350** (税込 2538) 円

**491 蔵** 玄米 5kg **2250** (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 無農薬無化学肥料

**492 蔵** 白米 2kg **1500** (税込 1620) 円

**493 蔵** 白米 5kg **3580** (税込 3866) 円

**494 蔵** 玄米 2kg **1380** (税込 1490) 円

**495 蔵** 玄米 5kg **3300** (税込 3564) 円

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

**180014 無農薬無化学肥料**

ライスロッチ大湯 / 米

古代米 あさむらさき

500g **980** (税込 1058) 円

**180026 蔵**

創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび

170g **650** (税込 702) 円

**180038 蔵**

創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ

170g **530** (税込 572) 円

**180040 蔵**

ミエハク ◎1年

押麦

800g **510** (税込 551) 円

**180051 蔵**

無農薬無化学肥料

ライスロッチ大湯 / 米

米ぬか

1kg **198** (税込 214) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

**180063 蔵**

マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか

400g **250** (税込 270) 円

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



**8月3日**

**496** **凍** **G**不使用  
ふじた農産 **◎1年以上**  
**安納紅 冷凍焼き芋**  
300g **630円(税込)** **680円**  
さつま芋(鹿児島県)

**497** **凍** **G**不使用  
ハマセイ **◎360日/麦・米**  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **380円(税込)** **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]、米粉

**498** **凍** **G**不使用  
ニッコー **◎365日/卵・豆・麦**  
**豆乳カステラ**  
5切 **328円(税込)** **354円**  
砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

**8月3日**

**502** **凍** **G**不使用  
アリモト **◎60日以上/米・え**  
**山田錦煎餅箱入り・詰合**  
30枚 **800円(税込)** **864円**  
(塩15枚、海老15枚)

**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** **特**

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)

**503** **凍** **G**不使用  
井村屋 **◎120日/豆・麦・米**  
**箱・オーガニックあずきバー**  
60ml×6本 **550円(税込)** **589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。

**499** **G**不使用  
アリモト **◎120日/豆・麦・米**  
**玄米煎餅・特裁米あやひめ使用**  
15枚 **318円(税込)** **343円**  
玄米、醤油、てんさい糖

**500** **G**不使用  
創健社 **◎120日/豆・麦・米**  
**ポテトチップス野菜コンソメ味2袋**  
60g×2 **308円(税込)** **333円**  
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油

**501** **G**不使用  
サンコー **◎60日/豆・麦・米・え**  
**小魚スナック**  
55g **240円(税込)** **259円**  
馬鈴薯でんぷん、植物性油脂(米油)、醤油、えび、みりん、小魚(カタクチイワシ)、砂糖(粗糖)、食塩、ごま(白すりごま、黒いりごま)、アオサ、ハトムギ粉末、小麦胚芽、酵母エキス

原材料/うるち米、米油、海老、塩、昆布、鰹節

**手軽にお召上がり いただけるカップ入り**

**504** **G**不使用  
ムソー **◎60日/豆・麦・米**  
**ところてん(たれ付)**  
200g **202円(税込)** **218円**  
(固形量180g)  
国内産天草を100%使用したところてんに、さっぱりと食べていただける、特製の三杯酢を添付しました。

**505** **G**調味料  
糀屋 **◎45日以上/乳・豆**  
**杏仁とうふ**  
500g **288円(税込)** **311円**  
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)

**506** **G**不使用  
サンコー **◎150日**  
**小粒水ようかん**  
16g×12 **300円(税込)** **324円**  
三温糖(さとうきび、てん菜)、生あん、水飴、寒天、食塩

**歯ごたえと香ばしさが 魅力の落花生です** **特**

原材料/落花生(神奈川県中井町)

**507** **G**不使用  
大原農園(中井町) **◎6ヶ月/落**  
**大原さんのから付落花生**  
200g **900円(税込)** **961円**  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りました。

**おつまみに**

**508** **G**不使用  
創健社 **◎60日以上/米**  
**黒こしょうおかき**  
70g **280円(税込)** **302円**  
九州産もち米100%の生地をサクッと焼き上げ純正ごま油と黒こしょうを振りかけ、塩で味付けしました。

**化学調味料不使用の完全無添加、100%国産の珍味です**

原材料/いか、砂糖大根糖、食塩、さんま魚醤、昆布だし、かつおだし、しいたけだし

**509** **G**不使用  
ノースカラーズ **◎120日/米**  
**純国産北海道皮付きさきいか**  
40g **540円(税込)** **583円**  
原料すべてが国産の贅沢なシリーズです。さんま魚醤を加えることによって風味が増し、噛めば噛むほど口の中いっぱい深い味わいが広がります。

**510** **G**不使用  
サンコー **◎120日/豆・麦・米**  
**柿ピー**  
105g **350円(税込)** **378円**  
落花生(中国)、もち米(国産)、醤油、植物油、甜菜糖、食塩、唐辛子[残留農薬国内検査済み]

アーモンド、じゃこ、砂糖(三温糖)、食塩、水飴、ごま、香辛料(唐辛子)

**511** **G**不使用  
サンコー **◎90日**  
**アーモンドじゃこ**  
7g×5 **260円(税込)** **281円**

**埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子**

**むっちりとした柔らかいお餅に 爽やかなレモン風味のあんが絶妙**

**8月3日**

**517** **凍** **G**不使用  
菓房 はら山 **◎120日/米**  
**レモン大福**  
40g×5 **700円(税込)** **695円(751円)**  
国産レモンをはちみつと砂糖で煮て混ぜ込んだ白あんを国内産有機もち米を使用した生地包み込みました。

**一口サイズの白玉ぜんざいで す ひんやりした喉ごしをお楽しみください**

**8月3日**

**518** **凍** **G**不使用  
菓房 はら山 **◎120日/米**  
**白玉ぜんざい**  
60g×3個 **540円(税込)** **583円**

**熟練した職人の 感性と技が 作り出す生菓子**

**8月3日**

**519** **凍** **G**不使用  
菓房 はら山 **◎90日/米**  
**季節の上生菓子**  
4種(各1個) **1200円(税込)** **1296円**

**ネオファームのドライフルーツ & ナッツ**

**そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに**

**512** **G**不使用  
ネオファーム **◎6ヶ月**  
**ドライブルーベリー3袋**  
40g **1530円(税込)** **1298円(1402円)**  
海外認証のりんご果汁とキャノーラ油を添加したオレゴン州メデュリアファームのブルーベリーです。

**513** **蔵**  
ネオファーム **◎6ヶ月**  
**レーズン(干しぶどう)**  
120g **328円(税込)** **354円**  
レーズン(米国)

**514** **G**  
ネオファーム **◎6ヶ月**  
**アーモンドロースト**  
50g **448円(税込)** **484円**  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

**515** **G**  
ネオファーム **◎6ヶ月**  
**松の実**  
30g **468円(税込)** **505円**  
中国産松の実

**516** **G**  
ネオファーム **◎12ヶ月**  
**赤レンズ豆**  
120g **215円(税込)** **232円**  
トルコ産オーガニックのレンズ豆です。

**兵庫県淡路島 弁天堂**

**どこか懐かしい昔ながらの ココアロールケーキです**

**8月3日**

**520** **凍** **G**不使用  
弁天堂 **◎10日以上/卵・乳・麦**  
**弁天堂ココアロールケーキ**  
1個(約9cm) **690円(税込)** **745円**  
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間程度解凍の上お召し上がりください。

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

**8月3日**

**521** **凍**  
弁天堂 **◎30日/卵・乳・麦・米**  
**弁天堂カスタードクリームプッセ**  
3個 **718円(税込)** **775円**  
生地を十分にホイップし、ふわふわに焼き上げています。冷蔵庫で2~3時間解凍してお召し上がりください。プッセ1個は約40gです。

**濃厚!**

**木次の プレミアムアイスクリーム**

**522** **凍** **G**不使用  
木次乳業 **◎10日以上/卵・乳**  
**VANAGA バニラ**  
120ml **299円(税込)** **323円**  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上げです。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**523** **凍** **G**不使用  
木次乳業 **◎10日以上/卵・乳**  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **299円(税込)** **323円**  
選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**524** **凍** **G**不使用  
木次乳業 **◎10日以上/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〕

**525** **凍** **G**不使用  
木次乳業 **◎10日以上/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莓の甘酸っぱさを引き立てます。〔卵・乳GMO飼料不使用〕

**526** **凍** **G**不使用  
木次乳業 **◎10日以上/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〕



静岡県静岡市 吉川農園

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

**527** 吉川農園  
深山里(緑茶)  
100g **950**円(税込1026円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用) ⑥6ヶ月

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。

**528** 吉川農園  
ふる里の香(緑茶)  
100g **470**円(税込508円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用) ⑥6ヶ月

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

**529** 吉川農園  
くき茶(緑茶)  
100g **476**円(税込514円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用) ⑥6ヶ月

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

**530** 吉川農園  
抹茶入玄米茶  
200g **540**円(税込583円)  
〔放〕不検出<0.3<0.3(飲用) ⑥6ヶ月/米

**541** 長野興農  
信州まるごとりんごジュース  
160g×6缶 **670**円(税込724円)  
③360日以上  
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。

**542** 長野興農  
濃い飲みごちブルー  
160g×6缶 **900**円(税込972円)  
⑨9ヶ月以上  
さらりとしたブルー果汁になめらかなピューレを加えて果肉感を出すことでとろっとした飲み口に仕上げました。生の果実から加工、搾汁しています。

家族のにぎわいに

国内初の有機JAS認定炭酸飲料

**543** もりだくさん  
さんさんファームりんごジュース  
1ℓ **800**円(税込864円)  
⑥6ヶ月以上  
原材料/りんご(長野県)

生のりんごそのままの味、さわやかな酸味と甘みのバランスがよいジュースです

**544** 創健社  
ミルクココア  
16g×5 **367**円(税込396円)  
③360日/乳  
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

暑い季節にはよく冷やしていただくより美味しくお飲みいただけます

**546** ムソー  
有機の日本茶2ℓ  
2ℓ **270**円(税込292円)  
④4ヶ月以上  
原材料/有機緑茶(国産)

原材料/有機砂糖、有機りんご(ニュージーランド、トルコ他)、有機生姜(国産)、有機レモン(スペイン、イタリア他)、有機すだち(国産)、炭酸

**180087** 光食品  
ヒカリ オーガニックジンジャーエール  
250ml×30缶 **3980**円(税込4298円)  
①1年  
さんさんファームは自前の豚糞肥料を中心に環境に配慮した土づくりを行っています。減農薬、無化学肥料で栽培されたりんごを使用。無添加のストレート果汁です。

和歌山県・高野山麓の地下水ですっきりした味わいのお茶に仕上げた有機JAS認定のお茶です。ビタミンC(酸化防止剤)は不使用なので色が変わりやすいため開封後はお早めにお飲みください。

メーカー都合により終売となります  
有機ゆず果汁の爽やかな酸味とすっきりした甘みのゆずドリンクです。

**180075** 光食品  
すっとゆずドリンク  
190g×30缶 **2905**円(税込3137円)  
①1年6ヶ月

東京都八王子市 珈琲実験室

**535** 珈琲実験室  
ソフトブレンドコーヒー粉  
200g **540**円(税込583円)  
⑩12ヶ月  
グアテマラ、パルー、メキシコのコーヒー豆をブレンドして、多くの方に好まれるようなソフトな味わいに仕上げました。

**536** 珈琲実験室  
ソフトブレンドコーヒー豆  
200g **540**円(税込583円)  
③360日  
8月3日

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。

**538** 金沢大地  
国産有機六条大麦茶40P  
10g×40パック **520**円(税込562円)  
①1年以上

**539** ネオファーム  
アールグレイティー  
2.2g×25パック **498**円(税込538円)  
②2年  
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

**540** 創健社  
ミルクココア  
16g×5 **367**円(税込396円)  
③360日/乳  
有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーに、粗糖と塩で仕上げたココアあるココアです。〔GMO飼料不分別〕

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**180105** 光食品  
国産有機野菜ジュース  
125ml×18本 **2829**円(税込3055円)  
①1年

**531** 珈琲実験室  
有機の紅茶セイロン  
50g **335**円(税込362円)  
⑧24ヶ月  
8月3日

**532** 珈琲実験室  
有機の紅茶ダーズリン  
50g **365**円(税込394円)  
⑧24ヶ月  
8月3日

**544** ゴールドバック  
食べるキャロットジュース  
160g×6缶 **908**円(税込981円)  
⑥6ヶ月以上

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

**180099** ナガトマト  
信州生まれのおいしいトマト低塩  
190g×30缶 **2890**円(税込3121円)  
①1年以上  
原材料/トマト、食塩(天日塩)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

**533** 珈琲実験室  
有機の紅茶アッサム  
50g **350**円(税込378円)  
⑧24ヶ月  
8月3日

**534** 珈琲実験室  
有機の紅茶アールグレイ  
50g **395**円(税込427円)  
⑧24ヶ月  
8月3日

**545** ゴールドバック  
食べるベジタブルジュース  
160g×6缶 **908**円(税込981円)  
⑥6ヶ月以上

**180099** ナガトマト  
信州生まれのおいしいトマト低塩  
190g×30缶 **2890**円(税込3121円)  
①1年以上  
原材料/トマト、食塩(天日塩)

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

マイルドなうま味と深みのある香り

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。

**547** 創健社  
緑茶  
500ml **138**円(税込149円)  
①150日以上  
G不使用

砂糖不使用、甘さ控えめの、オーガニックスポーツドリンク

有機果汁と食塩だけで作ったアイトニックスポーツドリンクです。

**548** 光食品  
オーガニックスポーツドリンク  
280ml **168**円(税込181円)  
①1年

蜂蜜の優しい甘さとすっきりとした味わい

清酒酵母を用いて醸し、蜂蜜の優しい甘さと果実酒を連想させるさわやかな香りのミードです。

**180154** 天鷹酒造  
はちみつのお酒  
720ml **1000**円(税込1100円)  
アルコール10%

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられたコンコードを原料とし、ブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させ、添加物等一切使用していません。酸味が少なく、ココのある甘口のワイン。アルコール14%未満。

**180166** 長良天然ワイン醸造  
天然葡萄酒 赤(甘口)  
720ml **1400**円(税込1540円)  
⑧8月3日

酸化防止剤等を一切使用せず有機肥料を主体とした栽培方法で育てたブドウ自体の持つ自然酵母で自然発酵させます。適度な酸味と甘さ、軽く飲みやすい後味がすっきり。アルコール14%未満。

**180178** 長良天然ワイン醸造  
天然葡萄酒 白(甘口)  
720ml **1400**円(税込1540円)  
⑧8月3日

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。

**549** マルサンアイ  
豆ジャン(豆乳飲料)  
200ml×12 **1000**円(税込1080円)  
⑥60日以上/豆  
G不使用

**180130** フジワラ化学  
フジワラの青汁  
7パック **1100**円(税込1188円)  
②240日  
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。

**180142** フジワラ化学  
フジワラの青汁  
7パック **1100**円(税込1188円)  
②240日  
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。

はちみつのお酒

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。

**180180** エチゴビール  
3本エチゴビールFLYING IPA  
350ml×3 **790**円(税込869円)  
⑧8月3日

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%。

**180191** エチゴビール  
3本こしひかり越後ビール  
350ml×3 **790**円(税込869円)  
⑧8月3日

秩父古生層で自然ろ過されたナチュラルミネラルウォーターに、有機アミノ酸組成の天然酸性水をブレンドしてあります。

**180221** リマナチュラル  
ピュアミスト  
180g **1300**円(税込1430円)  
⑧8月3日

**180373** りんねしや  
くすの木せんこう  
70g **940**円(税込1034円)  
②2年  
くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

**180208** ポーソー油脂  
ニューライスター100  
3kg **960**円(税込1056円)  
⑧8月3日

**180233** 木曾路物産  
セスキ炭酸ソーダ  
300g **300**円(税込330円)  
⑧8月3日  
水を入れたスプレーボトル500mlに小さじ1杯をいれてよく振り溶かします。油污れに吹きかけ、しばらく置いてからふき取ってください。

**180312** ティーブランニング  
とくとくキッチンパック  
180枚 **343**円(税込377円)  
⑧8月3日

**180294** ティーブランニング  
結ばます半透明ゴミ袋45L  
50袋 **643**円(税込707円)  
⑧8月3日

**180221** リマナチュラル  
ピュアミスト  
180g **1300**円(税込1430円)  
⑧8月3日

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

**180324** ティーブランニング  
チャックさんフリーザー袋大  
30枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

**180336** ティーブランニング  
チャックさんフリーザー袋小  
50枚 **452**円(税込497円)  
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

**180270** 丸富製紙  
キッチンペーパー  
100組×3箱 **350**円(税込385円)  
⑧8月3日

**180245** 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)  
⑧8月3日

**180350** 宇部フィルム  
ポリラップ22cm×40m  
22cm×40m **158**円(税込174円)  
⑧8月3日

**180348** りんねしや  
菊花せんこう角型ミニ  
6g×32巻 **730**円(税込803円)  
⑧8月3日  
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3時間燃焼。



**冷や汁がおいしい季節ですね♪**



国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

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

**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。

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

**554**  不使用  
近藤醸造 ©2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
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、煮物、おでんなど幅広くご利用いただけます。

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

**556**  不使用  
近藤醸造 ©2年/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1ℓ **765**円(税込) **826**円

**冷めても美味しい肉豆腐**



**レシピー**

材料(4人分)  
もめん豆腐 …… 1丁(水切りする)  
牛薄切り肉 …… 400g  
千切りしょうが …… 1かけ

【調味液】  
味の母 …… 1/2カップ  
水 …… 3カップ  
醤油 …… 大さじ5  
砂糖 …… 大さじ4  
和風だし …… 大さじ1

作り方  
①豆腐は食べやすい大きさに切ります。  
②調味液を鍋に入れ沸騰したら牛肉を入れ、肉の色が変わるまで煮込みます。  
③②のアクを取り除き、生姜・豆腐を加え、落とし蓋をして、中火で10分ほど煮込みます。  
④火を止めて、そのまま味を馴染ませて出来上がり。

**みりんの旨みとお酒の風味を併せていただきます**



**569**  不使用  
味の一醸造 ©1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **780**円(税込) **842**円

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

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

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)

**552**   不使用  
田中屋 ©90日以上/豆  
**田中屋純正麦こうじみそ**  
500g **550**円(税込) **594**円


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

**557**  不使用  
光食品 ©9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **440**円(税込) **475**円

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。

**558**  不使用  
内堀醸造 ©2年/麦  
**純麦の酢**  
500ml **280**円(税込) **302**円

国産全粒小麦のみで造られた、やわらかな酸味が特長の穀物酢。和・洋・中の幅広い料理にお使いいただけます。

**561**  不使用  
ナチュラルキッチン ©1年/米  
**粗精糖(種子島産)**  
1kg **350**円(税込) **378**円

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

**562** (粉末) 110g **380**円(税込) **410**円

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

**はちみつとりんご酢でドリンクに**



**560**  不使用  
横井醸造工業 ©2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

新鮮なりんご果汁100%を使用して作った、サッパリとした酸味とフルーティーな香りが特長のミネラル豊富な酢です。

**564**  不使用  
青い海 ©270日以上  
**沖縄の塩(シマース)**  
1kg **240**円(税込) **259**円

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

**565**  不使用  
青い海 ©180日以上  
**海の華(やしお)**  
300g **200**円(税込) **216**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。



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

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。


**567**  不使用  
大和川酒造店 ©1年6ヶ月/米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **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。

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

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

農業不使用栽培の国産菜種を古式压榨法で搾油しました。

**570**  不使用  
平田産業 ©270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **712**円(税込) **769**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、昔ながらの压榨法で搾りました。

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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ

●豆腐と油揚げのみそ汁

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

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)

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

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

**571** (小)  不使用  
創健社 ©180日以上/豆・麦・米  
**カルールウ**  
150g(約7皿分) **270**円(税込) **292**円

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

**577**  不使用  
高橋ソース ©1年以上/豆・麦  
**特別栽培野菜使用とんかつソース**  
300ml **350**円(税込) **378**円

みよしの村の平飼いの有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りしました。(GMO飼料不使用)

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

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)

**578**  不使用  
高橋ソース ©1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

みよしの村の平飼いの有精卵、なたね油、純りんご酢、塩、はちみつ、香辛料で作りしました。(GMO飼料不使用)

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

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。

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

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

**583**  不使用  
富貴食研 ©4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

黒ごまをたっぷりを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〕

**584**  不使用  
創健社 ©180日以上/豆・麦・米  
**ハヤシライスルウ**  
115g **340**円(税込) **367**円

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

**587**  不使用  
東京フード ©135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **380**円(税込) **410**円

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

**588**   不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **320**円(税込) **346**円

**589**   不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機黒コショウ(粒)**  
25g **320**円(税込) **346**円

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

原材料/食用植物油(なたね油)、しょうゆ、米酢、砂糖(三温糖)、黒ごま、卵黄、香辛料

**585**  不使用  
創健社 ©180日以上/豆・麦・米  
**カルールウ**  
150g(約7皿分) **270**円(税込) **292**円

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

**586**  調味料  
創健社 ©180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルウ**  
115g **340**円(税込) **367**円

原材料/にんにく(国産)、水飴、食塩、食物繊維(大豆)、発酵調味液

**590**   不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機白コショウ(パウダー)**  
25g **350**円(税込) **378**円

ミネラル分が豊富で、刺激的な辛さの中にも、すっきりと爽やかな香りとまろやかな味わいの白コショウの粉タイプです。

**591**   不使用  
バイオフーズジャパン ©1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **300**円(税込) **324**円

フェアトレードと有機JAS認証を得た原材料を使用した有機100%のカレー粉。ミネラル分が豊富で丸みのある味わいと高い香り。



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

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

**594** 千葉産直サービス  
◎18ヶ月以上/米  
**とろイワシ水煮缶**  
190g **388円**(税込) (419円)  
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**599** 桜井食品  
◎6ヶ月/豆・麦・米・落  
**純正ラーメン**  
5食分 **610円**(税込) (659円)  
良質の国産小麦粉を使用。麺の揚げ油は植物油を使用し、スープは動物性原材料不使用です。

生麺に近い食感に仕上げました♪ **おまとも 特価**  
**601** 創健社  
◎90日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
111g(めん80g) **195円**(税込) (211円)  
**602** 5袋  
111g(めん80g) 通常本体×5 **900円**(税込) (972円)

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます **おまとも 特価**  
**603** 創健社  
◎45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
111.3g(麺90g) **145円**(税込) (157円)  
**604** 5袋  
111.3g(麺90g) 通常本体×5 **680円**(税込) (734円)

**595** 千葉産直サービス  
◎18ヶ月以上/豆・麦・米  
**とろさばみそ煮缶**  
180g **420円**(税込) (454円)  
銚子産の旬さばを、味噌、国産丸大豆醤油、粗糖で味噌煮にしました。※さばの背びれが入ることがあります。  
〔放〕不検出 <1.0<0.8

**596** 千葉産直サービス  
◎18ヶ月以上/米  
**とろさば水煮缶**  
180g **420円**(税込) (454円)  
銚子港に水揚げされたさばを、対馬の純国産塩と飯尾醸造の純米富士酢で骨が柔らかくなるまで煮込みました。  
〔放〕不検出 <1.0<0.8

**597** 創健社  
◎6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **180円**(税込) (194円)  
(固形量240g)  
イタリア南部のプーリア州・ルチエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。

**600** 桜井食品  
◎6ヶ月/豆・麦  
**ごまらーめん**  
100g **140円**(税込) (151円)  
北海道産契約栽培小麦粉100%使用の無かんすい乾麺を使用。無添加調味料付き。〔GMO飼料不分別〕

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

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

**598** 小林農園  
◎180日以上/豆・麦・米  
**野生種なめ茸**  
200g **370円**(税込) (400円)  
茶褐色で歯ごたえが強く天然の風味がある野生種のえのき茸を使用した濃厚な味わいのなめ茸です。

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

**605** 東日本産業  
◎1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **360円**(税込) (389円) 〔放〕不検出 <0.7<0.5  
**606** 江別製粉  
◎8ヶ月/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
1kg **440円**(税込) (475円)

**608** 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)  
**609** 東日本産業  
◎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

世界自然遺産白神山地から発見された、純天然酵母です。発酵力にも優れ、種起こしの必要がありません。説明書付き。  
サラ秋田白神 ◎1年6ヶ月  
**白神こだま酵母ドライ**  
**610** 徳用  
200g **2000円**(税込) (2160円)  
**611** 10g×5 **680円**(税込) (734円)

**612** よつ葉乳業  
◎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、料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕  
〔放〕不検出 <1.2<1.4

北海道産小麦粉使用。フライの衣やハンバーグなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。  
**615** 三木食品  
◎180日/麦  
**マムのパン粉**  
230g **198円**(税込) (214円)

北海道で契約栽培された馬鈴薯を使用しています  
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。  
**613** 桜井食品  
◎6ヶ月  
**片栗粉**  
200g **225円**(税込) (243円) ●揚げ出し豆腐

小麦の香りとのもど越しが自慢のうどん  
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。  
**616** 金子製麺  
◎2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
240g **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、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。  
**617** 坂利製麺所  
◎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。  
**618** 坂利製麺所  
◎720日/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **410円**(税込) (443円)

**614** 庄内協同ファーム  
◎90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **400円**(税込) (432円)  
**622** 庄内協同ファーム  
◎45日以上/米  
**玄米切もち**  
500g (12~13個) **650円**(税込) (702円)

昔ながらの風味豊かな、歯応えのあるこや豆腐  
生の国産大豆から搾った雑味のない生搾りの豆乳を消泡剤を一切使わず煮込み、ニガリだけを加えた豆腐で作りしました。  
**623** 信州雪  
◎3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こや豆腐**  
8枚入(65g) **468円**(税込) (505円)

国産材料にこだわりの自家製粉を使用しています  
創業以来の伝統的な製法による蕎麦です。ざる蕎麦や温かい蕎麦でどうぞ。  
**619** 金子製麺  
◎45日以上/麦・そば  
**足柄古式そば(五割そば)**  
250g **260円**(税込) (281円)

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

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

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。  
**624** 坂利製麺所  
◎360日/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
42g **300円**(税込) (324円)

厳選した国産小麦粉を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。  
**625** 坂利製麺所  
◎360日/麦  
**大和のおつゆ麺**  
30g **170円**(税込) (184円)

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

**627** 豊永長六商店  
◎1年  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
100g **1100円**(税込) (1188円)  
大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

栃木県産のユウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。  
**628** ムソー  
◎1年  
**無漂白かんぴょう**  
40g **460円**(税込) (497円)

**640** 創健社  
◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米  
**メイシーのりとたまごのふりかけ**  
28g **218円**(税込) (235円)  
国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。どなたにも好まれる味わいです。〔乳・卵GMO飼料不分別〕

駿河湾の海産乾物  
**カクサ**  
**629** カクサ  
◎180日以上  
**花かつお**  
30g **190円**(税込) (205円)  
**630** カクサ  
◎180日以上  
**かつお削りパック**  
30g **200円**(税込) (216円)

**631** カクサ  
◎180日以上  
**そばだし**  
120g **380円**(税込) (410円)  
国内産のかつお節、宗田かつお節、さば節の厚削りを混ぜ合わせました。かけ汁、もり汁、味噌汁などに。

有明海の家自慢  
**成清海苔店**  
**636** 成清海苔店  
◎180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **360円**(税込) (389円)  
**637** 成清海苔店  
◎180日  
**有明一番摘 お徳用きずのり**  
全型10枚入 **630円**(税込) (680円)

**638** 成清海苔店  
◎90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切 通常本体20枚 **420円**(税込) (443円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**639** 成清海苔店  
◎180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
5枚 通常本体(12束) **385円**(税込) (405円)  
有明海産一番摘みのりを使い、吟味した調味料で味付けしました。

**632** カクサ  
◎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。

**633** カクサ  
◎90日以上  
**カクサの無添加煮干し**  
150g **360円**(税込) (389円)  
**634** カクサ  
◎90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **210円**(税込) (227円)

**635** カクサ  
◎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。

**641** 成清海苔店  
◎90日以上/豆・麦・米・え  
**忠さんの海老ふりかけ**  
50g **330円**(税込) (356円)  
アミエビの風味を活かし、香り豊かに味付けをしました。秋芽一番摘み海苔の風味も楽しめます。

**642** 成清海苔店  
◎90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
50g **370円**(税込) (400円)  
国産のしそふりかけを鰹節と調合し、梅肉と有明海産秋芽一番摘みの海苔と合わせました。



宮城県仙台市 **趙さんの味**

辛さの中に  
甘みや旨みのあるキムチです



原材料/白菜、大根、人参、ニラ、漬け原材料  
[玉ねぎ、唐辛子、砂糖、純米酒、ニンニク、岩  
塩、昆布、イカ、エビ、生姜、アミの塩辛、鮭の  
魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

**643** **冷蔵**  
趙さんの味  
趙さんの味 熟成白菜キムチ  
200g **368**円(税込)  
14日/米・麦  
白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させまし  
た。

汁ごと食べる辛くないキムチ



原材料/白菜、大根、パプリカ、小  
松菜、なつめ、砂糖、岩塩、純米酢、  
にんにく、生姜、米とぎ汁

**644** **冷蔵**  
趙さんの味  
趙さんの味 水キムチ  
300g **500**円(税込)  
7日以上/米  
白菜や大根などを唐辛子を使わない特製調味液  
に漬けました。

コリコリとした食感、まろ  
やかな辛さに濃厚な旨み



原材料/マダラの胃  
(アラスカ)、砂糖、  
にんにく、唐辛子、  
ごま油、醤油、白ご  
ま、米麹、食塩

**645** **冷蔵** **G**不使用  
趙さんの味  
趙さんの味 チャンジャ  
50g **380**円(税込)  
14日/豆・麦・米  
アラスカ産真鱈の胃袋のみを  
使い、甘みを出すために米麹を  
加えてキムチ漬けにしました。

やわらかい辛みの中に甘み、  
旨み、風味、コクのある辛味噌



原材料/味噌、砂  
糖、酒、唐辛子、醤油

**180555** **冷蔵** **G**不使用  
趙さんの味  
趙さんの味 コチュジャン  
150g **500**円(税込)  
365日/豆・麦・米  
味噌と醤油、純米酒、きび砂  
糖、甘みの多い天日干しの唐辛  
子を使ったコチュジャンです。

薬味がたくさん入った調味  
料「薬念醬(ヤンニョムジ  
ャン)」。味付けにこれ一本



原材料/醤油、砂糖、玉ねぎ、  
ニンニク、馬鈴薯澱粉、牡蠣エキ  
ス、生姜、純米酒、唐辛子、白胡  
椒、ラフランス、白胡椒、純米酢

**180567** **冷蔵** **G**不使用  
趙さんの味  
趙さんの味 ヤンニョムジャン(万能だれ)  
240g **570**円(税込)  
365日/豆・麦・米  
野菜たっぷり醤油ベースの万能  
だれです。炒め物や煮物、漬け  
タレなどに。

奈良県 **吉野コスモス会**

米粉を使用したグルテンフリーのたこ  
焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ  
(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京  
都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、  
寒天、酒、食塩、ブラックペパー、昆布

**646** **冷蔵** **G**不使用  
吉野コスモス会  
米粉で作ったにっこりたこ焼き  
6個(186g) **360**円(税込)  
389円  
ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ  
焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分  
です。[卵GMO飼料不使用]

鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵  
庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほう  
れん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

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



京都桂のごま屋  
**山田製油**

厳選素材とこだわりの製法  
で、京都の職人が手作りし  
た、出来たての商品をお届け  
します。



再開  
ざる蕎麦のつけ汁に

原材料/胡麻、醤油、米酢、みりん、粗糖、  
ゆず果汁、風味原料[かつお本節、魚介工  
キス、昆布、昆布エキス]、食塩  
濃厚な練りごまにお出汁や醬  
油、ゆず果汁が入ったさわやか  
な風味が夏にぴったりなごま  
だれです

エチオピア産の胡  
麻を使い、圧搾から  
湯洗い、静置、精  
製まで約1ヶ月かけ  
て仕上げた一番搾  
りごま油です。

**180592** **冷蔵**  
山田製油  
へんこ一番絞りごま油  
275g **800**円(税込)  
730日

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

**180610** **冷蔵**  
山田製油  
ごまら油  
60g **500**円(税込)  
540円  
365日

ごまと甜菜糖の甘みが  
昔懐かしい素朴な味



原材料/ごま(輸  
入)、甜菜糖

**180658** **冷蔵** **G**不使用  
山田製油  
ごま菓子  
40g **400**円(税込)  
432円  
油分カットのごまに甜菜糖で  
甘味をつけました。グルテンフ  
リー(小麦・卵・乳製品不使用)商  
品です。

**180622** **冷蔵**  
山田製油  
へんこ炒りごま(黒)  
70g **220**円(税込)  
238円  
150日

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。

**180634** **冷蔵**  
山田製油  
ごますりすり(黒)  
60g **300**円(税込)  
324円  
150日

**180646** **冷蔵**  
山田製油  
ごまねりねり(白)  
150g **600**円(税込)  
648円  
180日

素材(具)の味を引き出した味わい

厳選した素材をそれ  
ぞれ味付けし、有明  
海産の海苔で巻い  
て切り分けました。  
自然解凍してくだ  
さい。[GMO飼料不  
使用]

**648** **冷蔵** **G**不使用  
吉野コスモス会  
にっこりのり巻き  
4個 **300**円(税込)  
324円  
6ヶ月/卵・豆・麦・米

吉野に伝わる昔ながらの製法でつくりました

三陸産サバ、ライス  
ロッツ大湯の無農  
薬米で作った、柿  
の葉で包んだ押し  
寿司です。自然解凍  
後、お召上がりく  
ださい。

**180579** **冷蔵**  
吉野コスモス会  
柿の葉寿司(サバ)  
3個 **498**円(税込)  
538円  
6ヶ月/米

シンプルな味わいのおいなりさん

厳選した調味料とだ  
しで甘辛く煮た揚げ  
を使用した、一つず  
つ手づくりのいな  
り寿司です。自然解凍  
してください。

**649** **冷蔵** **G**不使用  
吉野コスモス会  
にっこりいなり  
3個 **320**円(税込)  
346円  
6ヶ月/豆・麦・米

柿の葉の効果で身がやわらかく旨みがアップ!

北海道産の鮭、ライ  
スロッツ大湯のあ  
きたこまちや富士  
酢などの厳選素材  
で作った、柿の葉  
で包んだ押し寿司  
です。

**180580** **冷蔵**  
吉野コスモス会  
柿の葉寿司(サーモン)  
3個 **528**円(税込)  
570円  
6ヶ月/米

京都宮津 飯尾醸造

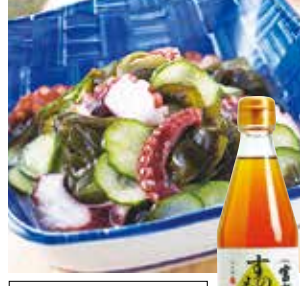
まろやかな旨みとコクの  
純米酢



原材料/米、米こうじ、酵  
母

**180660** **冷蔵**  
飯尾醸造  
純米富士酢  
500ml **630**円(税込)  
680円  
2年/米

簡単!  
これ一本で酢の物上手



原材料/米酢、白たま(小  
麦、食塩、焼酎)、本みりん、  
砂糖(粗糖)、鰹節、昆布

**180671** **冷蔵**  
飯尾醸造  
富士すのもの酢  
360ml **550**円(税込)  
594円  
1年/麦・米

ゆず果汁&かぼす  
果汁のダブル果汁  
に鰹節だしと昆布  
だしをプラス。国  
産丸大豆醤油と純  
米富士酢を使用。

**180683** **冷蔵** **G**不使用  
飯尾醸造  
富士ゆずぼん酢  
360ml **780**円(税込)  
842円  
8ヶ月/豆・麦・米

8月3日  
京都・丹後産紅芋から  
紅芋もろみを造り、  
発酵と熟成を重  
ねて造りました。水  
や牛乳で薄めて健  
康ドリンクでどうぞ。

**180695** **冷蔵**  
飯尾醸造  
紅芋酢(大)  
500ml **2000**円(税込)  
2160円  
2年/米

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

8月3日 長野県塩尻市 林農園:五一わいんスパークリング 8月3日



軽快な飲み口で  
フレッシュでさわやかな味わい  
すっきりとした酸味と  
さわやかな甘みの微発泡タイプ

軽快な飲み口のスパークリングワイン

**180707** **冷蔵**  
林農園  
五一わいん  
スパークリングブラン  
500ml **1200**円(税込)  
1320円  
欧州系のセイベル9110が原料。  
酸化防止剤不使用。アルコール  
度:11%

**180719** **冷蔵**  
林農園  
五一わいん  
スパークリングロゼ  
500ml **1200**円(税込)  
1320円  
セイベル9110とマスカットベリー-Aを  
合わせた鮮やかなピンク色が印象  
的です。酸化防止剤不使用。アル  
コール度:12%

原材料/ぶどう(国産)、炭酸ガス(二酸化炭素)



**鮮度抜群！  
風味豊かな毛ガニを手軽に**



**特**  
原材料/毛ガニ(北海道雄武沖)、食塩  
180725 **凍** 雄武漁業協同組合 ©180日以上/か  
**雄武産毛ガニむき身**  
通常本体 150g **1600円** (税込) **1500円** (税込1620円)

北海道雄武産の毛ガニをほぐしました。解凍後、そのままお召し上がりください。

**ウニ本来の風味を大切に、塩分控えめで  
程好い味加減に造りました**



**特**  
原材料/エゾパフウニ(北海道雄武)、食塩  
180737 **凍** オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエゾパフウニを塩のみで一夜漬けにしました。  
鳴門魚類 ©60日  
**雄武産甘塩造りうに一夜漬け**  
通常本体 約80g **3100円** (税込) **2980円** (税込3218円)

**温めるだけのオードブルセット**



**特**  
内容/天然エビのチリソース、黒酢の酢豚、神山鶏のとり南蛮、まぐろ団子甘酢ソース  
180749 **凍** **G**不使用 マストミ ©30日以上/豆・麦・米  
**マストミの中華惣菜セット**  
通常本体 4種 **1774円** (税込) **1680円** (税込1814円)

マストミの人気中華惣菜をセットしました。

**中津ミートの無添加ハム、ソーセージに  
珍しいトントロ焼豚を入れた  
バラエティーセットです**



180750 **凍** **G**不使用 中津ミート ©90日以上/豆・麦・米  
**中津ミートの夏休み加工品セット**  
6種 **2100円** (税込) **2268円** (税込)

内容/ロースハムスライス(100g)、ベーコンスライス(100g)、挽豚スライス(120g)、皮なし和風ミニウインナー(120g)、ポークウインナー(120g)、粗挽きウインナー(120g)各1

中津ミートの無添加ハム、ソーセージに、珍しいトントロ焼豚を入れたバラエティーセットです。

**サクサクの衣に  
鶏肉のジューシーな旨みたっぷり**



180762 **凍** **G**不使用 秋川牧園 ©4ヶ月以上/卵・麦  
**チキンナゲット(ジャンボパック)**  
1kg **1500円** (税込) **1620円** (税込)

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

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]

**スパイスがきいた本格派**



180774 **凍** **G**不使用 秋川牧園 ©90日以上/乳・米  
**骨付きタンドリーチキン**  
500g **630円** (税込) **680円** (税込)

原材料/鶏肉(国産)、漬けタレ[ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、菜種油、米酢、ニンニク、パプリカ、ホワイトペッパー、レッドペッパー、オリーブオイル]

秋川若鶏の手羽元を秋川ブレンドヨーグルトをベースとしたタレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。[GMO飼料不使用]

**自然豊かな八甲田山の麓で育った締まった肉質のフランス鴨  
「八甲鴨」**

**鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味**



180786 **凍** **G**不使用 千葉産直サービス ©180日/豆・麦・米  
**八甲鴨せいろ**  
そば130g×2 つゆ260g×1 **1300円** (税込) **1404円** (税込)

鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。[GMO飼料不分別]

**本格派のこだわり鴨ハンバーグ**



180798 **凍** 千葉産直サービス ©180日/卵・麦  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ2個**  
160g×2個 **850円** (税込) **918円** (税込)

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

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]

**2種類セットでお買い得♪**



180828 **凍** **G**不使用 ニッコー ©90日以上/豆・麦・米・え  
**中華丼の具(醤油・塩)**  
(180g×2)×2種 **948円** (税込) **1024円** (税込)

内容/中華丼の具(醤油味)×2、中華丼の具(塩味)×2

中華丼の具(醤油味・塩味)をセットにしたお買い得品。[GMO飼料不分別]

**今回限定いつもの徳用北京餃子が2倍入っています(通常規格は270gで430円)**



180830 **凍** **G**不使用 ニッコー ©365日/豆・麦・米  
**徳用北京餃子増量**  
540g **739円** (税込) **798円** (税込)

原材料/野菜[キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、ニラ(国産)、にんにく(国産)、生姜(国産)]、豚肉(国産)、パン粉、肉汁、醤油、ごま油、昆布パウダー、砂糖、食塩、コショウ、皮(小麦粉、食塩)

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]

**鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある味わいに仕上がっています**



180804 **凍** **G**不使用 千葉産直サービス ©180日/豆・麦・米  
**八甲鴨のロース煮**  
240g **1980円** (税込) **2138円** (税込)

原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。[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**



180816 **凍** **G**不使用 千葉産直サービス ©90日/乳・豆・米  
**八甲鴨のレバーパテ**  
60g **378円** (税込) **408円** (税込)

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

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]

**独特の風味とロースト感のある  
味わい深いレトルトカレー**

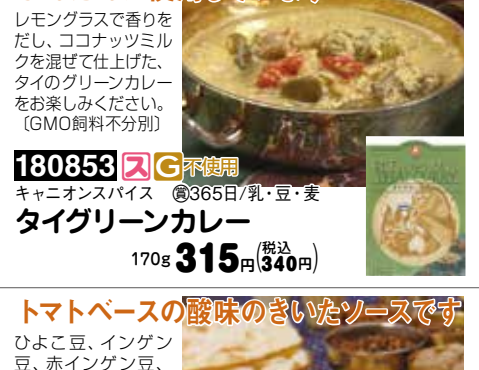


180841 **凍** **G**不使用 キヤニオンスパイス ©360日/乳・豆・麦  
**徳用野菜ごろごろのビーフカレー(レトルト)**  
200g×5P **1050円** (税込) **1134円** (税込)

原材料/野菜(人参、じゃがいも)、牛肉、小麦粉、動物油脂(豚脂)、カレー粉、チキンエキス、砂糖、食塩、ポークエキス、バター、香辛料、トマトケチャップ、醤油、ココア、酵母エキス

30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーと丁寧に時間をかけてじっくりと焙煎した香辛料を使用。[GMO飼料不分別]

**プリッキーヌという激辛の青唐辛子を  
ふんだんに使用しています**



180853 **凍** **G**不使用 キヤニオンスパイス ©365日/乳・豆・麦  
**タイグリーンカレー**  
170g **315円** (税込) **340円** (税込)

レモンガラスで香りを出し、ココナッツミルクを混ぜて仕上げた、タイのグリーンカレーをお楽しみください。[GMO飼料不分別]

**トマトベースの酸味のきいたソースです**



180865 **凍** **G**不使用 キヤニオンスパイス ©365日/乳・豆・麦  
**インド4種の豆カレー**  
170g **315円** (税込) **340円** (税込)

ひよこ豆、インゲン豆、赤インゲン豆、白インゲン豆をふんだんに使用した、本格派インドの4種の豆カレーです。[GMO飼料不分別]





京都府京都市  
成見家

秋川牧園の卵をいかにするために、化学合成添加物は一切不使用で、昆虫やカツオのダシを効かせたふくよかで上品な味わいに仕上がっています。

口の中でとろける、なめらかなのどごし



原材料/鶏卵(山口県)、醤油、みりん、清酒、食塩、削り節、昆虫

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで仕上げました。そのままやお吸い物などに。[GMO飼料不使用]

180877 **不使用**  
成見家 **18日**以上/卵・豆・麦・米  
玉子豆腐  
100g×3 **360円**(税込) ~~389円~~

出汁をきかせた  
ふくよかで上品な味わい



原材料/鶏卵(山口県)、鶏肉、えび、椎茸、蒲鉾、銀杏、ゆり根、三葉、削り節、昆虫、食塩、みりん、醤油、清酒

180889 **不使用**  
成見家 **7日**以上/卵・豆・麦・米・え  
かしわ入り茶わんむし  
190g **460円**(税込) ~~497円~~

秋川牧園のこだわりたまごと鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。[GMO飼料不使用]

しっかりと出汁がきいた  
甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、醤油、小麦澱粉、清酒

180890 **不使用**  
成見家 **18日**以上/卵・豆・麦・米  
京の味 だし巻  
6切 **500円**(税込) ~~540円~~

秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

九条ねぎと出汁が香る  
甘くないふんわりだし巻



原材料/鶏卵(山口県)、だし汁[鰹節、鯖節、うるめ節]、ねぎ、醤油、小麦澱粉、清酒

180907 **不使用**  
成見家 **18日**以上/卵・豆・麦・米  
京の味 ねぎ入りだし巻  
6切 **540円**(税込) ~~583円~~

秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

藤沢の名店

『純米酒料理屋しえんろん』の味をご家庭で

国産小麦100% 化学調味料不使用の天然タンで  
全粒粉麵 作ったオリジナルのタレ付き

ラーメンだけどスープがない

ゆでて混ぜて、肉系・魚系の具材に良くあう、手間のない簡単食。

ゆでたまぜるだけっ  
お手軽だけど本格料理

① ゆでる  
湯沸した湯の熱湯で4~5分ゆでる。

② 丼に盛ってまぜる  
麺を丼に移し湯の少しを入れ、とろみが出るくらいよくまぜる。あとは、お好みで卵とラー油をかければ完成っ！チャーシュー又はかつお節・青葱のり・ねぎなどの具材をのせれば、本格油そばが楽しめます。



180610 **ごまら油**  
180660 **純米富士酢**

原材料/麵[小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水]、スープ[肉エキス(ポーク・チキン)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、澱粉、香辛料]

180919 **不使用**  
金子製麵 **10日**以上/豆・麦  
全粒粉麵油そば  
140g×2 スープ付 **380円**(税込) ~~410円~~

全粒粉なまラーメンに、油そばスープを付けました。茹でた麺にスープを絡めてください。[GMO飼料不分別]



徳島県つるぎ町  
小野製麵

江戸時代からの歴史がある半田めん。コシの強さとのだごし、古くから受け継がれた手作り製法で一本ずつ丹念に作り上げられたそうめんは、おいしさのわかる太さです。

もちもちとした噛みごたえ、手延べならではのなめらかな喉ごしが楽しめます



北海産小麦粉を100%使い、手延べで仕上げました。

原材料/小麦粉(北海道)、食塩、食用植物油(ひまわり)

180944 **不使用**  
小野製麵 **730日**以上/麦  
手延半田めん  
320g **430円**(税込) ~~430円~~

愛媛県西予市 無茶々園 —柑橘をぎゅっと搾ったゼリーです—

熟れた温州みかんのやさしい甘みが持ち味の寒天ゼリーです

伊予柑の香り、酸味、甘みの調和が持ち味の寒天ゼリーです

しっかりと酸味を感じる甘夏、意外と糖度があるのでメリハリある濃い味わい

180981 **不使用**  
無茶々園(青柳) **45日**以上  
寒天ゼリー温州みかん  
95g **250円**(税込) ~~270円~~

180993 **不使用**  
無茶々園(青柳) **45日**以上  
寒天ゼリー伊予柑  
95g **250円**(税込) ~~270円~~

181006 **不使用**  
無茶々園(青柳) **45日**以上  
寒天ゼリー甘夏  
95g **250円**(税込) ~~270円~~

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した温州ミカンの果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天、こんにゃく粉で作りしました。

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した伊予柑の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

除草剤、化学肥料を使用せずに栽培した甘夏の果汁に鹿児島産の粗糖を加え、寒天とこんにゃく粉で作りしました。

野菜を使った5種類の  
天ぷらセット



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

180956 **不使用**  
菅原食品販売 **120日**以上/豆・麦・米  
天ぷらセット(濃縮かつゆ付)  
5種(各2個) **550円**(税込) ~~594円~~

カボチャ、サツマイモ、ナス、舞茸、野菜かき揚げを米油で揚げました。温めてください。

温めるだけの  
冷凍海老天



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

180968 **不使用**  
菅原食品販売 **120日**以上/麦・米・え  
海老天ぷら  
3本 **420円**(税込) ~~454円~~

プリプリのえびを使い、天ぷら専門メーカーが国産小麦の天ぷら粉と米油を使い揚げました。温めてください。

国産小麦のうまみが  
活きた天かすです



原材料/小麦粉(国産)、食用植物油、食塩

180970 **不使用**  
ナカガワ **180日**以上/麦  
天かす一番  
60g **155円**(税込) ~~167円~~

国産小麦を使い、新鮮な植物油でカラッと揚げました。

無添加、麦芽100%と  
にんじく"ビール通"ごのみのノンアルコールビール

箱得

181018 **不使用**  
日本ビール **6ヶ月**  
箱ノンアルコールビール龍馬1865  
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。

原材料/麦芽(ドイツ)、ロースト麦芽、ホップ

箱得

181020 **不使用**  
ムソー **4ヶ月**以上  
箱・さらつや美人番茶  
500ml×24 **3480円**(税込) ~~3758円~~

国産茶葉、和歌山・高野山麓の地下水を使用しました。香料、着色料、ビタミンC(酸化防止剤)は使用していません。

原材料/有機緑茶(国産)

箱得

181031 **不使用**  
光食品 **6ヶ月**以上  
オーガニックぶどうジュース  
160g×30 **4680円**(税込) ~~5054円~~

海外産有機ぶどう果汁(コンコード果汁)と有機白ぶどう果汁を使用した、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュース。砂糖・香料・酸味料は不使用です。

原材料/有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)