

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/24	25	26	27	28
商品配達	8/31	9/1	2	3	4
特別企画商品配達	9/7	8	9	10	11

2020年
8月5回23号

秋の味覚といえば...

さんま
秋刀魚

やっぱり



秋の味覚と言ってもまず思い浮かべるのが、さんまではないでしょうか。さんまは、漢字で書くと「秋刀魚」。さんまの形が刀に似ていて秋にとれることからこう名付けられたと言われています。さんまには、脳梗塞などを予防するEPA(エイコサペンタエン酸)や悪玉コレステロールを減らすDHA(ドコサヘキサエン酸)などが豊富に含まれているので、積極的に食べたい秋の食べ物です。今回は解凍して焼くだけで食べられる千倉水産加工販売さんの塩さんまを調理してみました。

焼き魚に大根おろしと柑橘が付き物なのは何故？

和食の焼き魚の盛り付けには「あしらいもの」である大根おろしと柑橘類（レモンやスダチなど）が必ず付いてきますが、実はこれには意味があります。味覚的に焼き魚の独特の脂臭さを消し、さっぱりと食べられるだけでなく、栄養学的な理由もあるんです。



柑橘類

魚にはミネラルがたくさん含まれています。特にさんまや鯖などの青魚には鉄や亜鉛が豊富です。そして、ビタミンCにはそうした栄養素の吸収を促す効果があるため、焼き魚を、ビタミンCたっぷりの柑橘類と一緒に食べるのは栄養学的にも理にかなっていると言えます。そして柑橘類の酸味によって塩分を抑え、食材の味を美味しく引き立たせることができます。

大根おろし

大根にはジアスターゼという酵素が含まれています。これには魚のたんぱく質の消化を促進する効果があります。また大根おろしには独特の辛味があります。これはイソチオシアネートという成分で、抗菌作用があり、さらに発がん物質を中和させる毒消し効果もあると言われています。そして、これらの成分は熱に弱いので、大根おろしという生で食べる方法は一番良い食べ方と言えます。

北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。

特 使い勝手の良い
個包装

195 凍
千倉水産加工販売 約45日以上
塩さんま

85g×3尾 **398円** (税込 **380円** / 410円)



551 不使用
近藤醸造 約2年/豆・麦・米
ゆずぽん酢
360ml **500円** (税込 **540円**)

154 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**)



ぶれない信念、健康な食づくり
秋川牧園のお惣菜

開放型豚舎で自然に近い環境の中、手間を惜しまず、植物性100%の飼料でゆっくり育てた、肉質の良い黒豚を原料に、人気のお惣菜「餃子」と「焼売」に加工しました。

東京都あきる野市
池谷の大とろ刺身こんにゃく

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



はなまる農園の加工品 神奈川県産

風味豊かで味わい深いレモン果汁

はなまる農園では、美味しく安全な野菜栽培を行っています。直営のはなまるキッチンでは採れたての新鮮野菜を使ったランチメニューやお弁当、加工品の製造販売をしています。

180531 凍
はなまる農園 約180日以上
小田原生搾りレモン果汁
150ml **741円** (税込 **800円**)



新

原材料/レモン(神奈川県小田原市)

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合

どんなぶどうが入るかお楽しみ♪

今年も別チラシのご案内はございません。自宅外に送る場合はやまゆり生協までご連絡ください。送料が別途かかります。

以下の種類から2種類選んでお届けします
シャインマスカット…甘みがしっかりと皮ごと食べる新品種
ピオーネ…皮がややむきにくいですが、皮の近くに甘みがあるので、皮ごと食べる方もいます。
高尾…黒ぶどうの中で最高の味と言われています。先のとがった細長い形をしています。皮ごと食べる方もいます。
クインシーナ…大粒の赤ぶどう。強い甘みがあります。皮は比較的薄く、渋みも少ないので食べられなくはないようです。



113 低農薬 無化学肥料 山形県 山形市 大沼さんのぶどう詰合せ自宅直送 2kg **6175円** (税込 6669円) ※イメージ

佐々木さんの種なしぶどう

巨峰より果肉はややしまっていて粒が大きい
「大粒で甘い」「黒い真珠」
 今年最終
 ぶどうの「王様」と呼ばれる「人気」が高い品種です



114 低農薬 低化学肥料 山形県 山形市 佐々木農園(山形県) ぶどう(巨峰) 2kg自宅直送 2kg(4房前後) **3220円** (税込 3478円)
115 3kg自宅直送 3kg(6房前後) **4460円** (税込 4817円)
180476 4kg自宅直送 4kg(8房前後) **5530円** (税込 5972円)
 山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。

「種が入っているデラウェア」はとっても貴重。本来のデラウェアを味わえるのは組合員の特権♪

今年最終
 ※ジベレリンを使用しなくても、若木の場合などで、種がない房ができることがあります



118 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 稲泉さんのぶどう(デラウェア) 1kg箱 **1930円** (税込 2084円)
 山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤のジベレリンを使用しないため、種有り・大小玉ができるデラウェアです。

箱買いで1日1個食べてしまおう♪

この時季の品種では一番人気♪
 ほどよい酸味がほのかな甘みを引き立てます



119 低農薬 無化学肥料 山形県 山形市 さんさんりんご(津軽) 3kg(10~16玉)箱 **2488円** (税込 2687円)
 長野県松川町の宮下彰さん。

紅玉のように小ぶりで酸味があります
 今年最終



120 低農薬 無化学肥料 山形県 山形市 さんさんりんご(あかね) 4.5kg箱 **2860円** (税込 3089円)
 山形県米沢市の本田孝博さん。果肉は純白で酸味があります。紅玉×ウスターペアメイン。

届いたらすぐに傷みがないかご確認をお願いします
 この時期に美味しくいただけるりんごですが、酷暑の下では傷みやすくなっております。品質管理には気をつけておりますが、傷みがありましたら、お手数ですが、ご連絡ください。できるだけ冷蔵庫に入れて保存してください。

121 有機バナナ 450g以上 **298円** (税込 322円)
 ベルー、エクアドル
 今年生育がどのように推移するか見えない状況です。お届け時期の変更もあるかもしれません。暖冬…冬は休眠するはずだったが、暖かかったため春先の成長が狂っていた。春の低温…春は温度が上昇してよく生育するはずだったが、何とか成長してくれた。梅雨…長梅雨と異常な陽気で、病気が発生し始めているのが見えているが、作業が思うようにできない状況だった



122 無農薬 無化学肥料 北海道 村上市 村上農園(北海道) トマト 400g前後 **420円** (税込 454円)
 北海道美瑛町の村上和男さん他。



125 無農薬 無化学肥料 茨城県 茨城県 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。



126 低農薬 低化学肥料 山形県 山形市 赤坂農園(山形市) 嘉一さんのピーマン 300g **250円** (税込 270円)
 山形県高島町の近野耕一さん他。



123 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 湘南鷹取のなす 3本 **225円** (税込 243円)
 山形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。



180403 無農薬 無化学肥料 茨城県 茨城県 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。



180439 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 あすばら農園(伊勢原市) 小松菜 200g **180円** (税込 194円)
 山形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。



180415 低農薬 無化学肥料 群馬県 群馬県 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。



124 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 さんさんりんご(薄皮丸茄子) 400g **405円** (税込 437円)
 山形県高島町の近野耕一さん他。



127 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 NO-RA~農薬~(愛川町) ツルムラサキ 120g **198円** (税込 214円)
 山形県愛川町の千葉康伸さん。



128 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 NO-RA~農薬~(愛川町) 空芯菜 150g **198円** (税込 214円)
 山形県愛川町の千葉康伸さん。



129 無農薬 無化学肥料 山形県 山形市 さんさんりんご(おかひじき) 100g **198円** (税込 214円)
 山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

だだちゃ豆と同じ品種で 独特の香りと甘みがあります



130 山形県 山形市 庄内協同ファーム(山形県) /豆 庄内産枝豆 ちゃまめくん 250g **425円** (税込 459円)
 山形県鶴岡市の志藤正一さん、芳賀修一さん、今野裕之さん。

132 低農薬 低化学肥料 群馬県 群馬県 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。



133 低農薬 無化学肥料 群馬県 群馬県 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。



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

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



137 低農薬 無化学肥料 京都府 京都府 京都府有機の会(京都府) 京都の水菜 150g **264円** (税込 285円)
 京都府南丹市の奥村猛さん他。



138 山形県 山形市 オ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 227円)
 茨城県つくば市の松岡尚孝さん他。

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



141 蔵 山形県 山形市 サラダコスモ(長野県、岐阜県) /豆 子大豆もやし 200g **80円** (税込 86円)
 小大豆を使用した豆もやしです。



142 蔵 山形県 山形市 石室もやし店(海老名市) 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。

職人技で育てられた 本物のぶどうの味
 種なしよりも味が濃くて香りもあり、甘さも強いぶどうです。ホルモン剤不使用の場合、剪定技術がかなり難しく、切りすぎたりすると実の付き方に影響を及ぼすようです。

※遅配又は欠品となる可能性があります

※イメージ

新

※イメージ

※イメージ

※イメージ

三栄アグリ・宍戸さんのスイートコーン旬のスイートコーンをお届けします!



北海道士別市の宍戸久男さん。※ひげが黒い場合があります。

143 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
北海道のスイートコーン
1本 **255円**(税込275円)

すぐ食べられるのが便利♪



144 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。



145 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
じゃがいも(男爵)
500g **258円**(税込279円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。



146 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
じゃがいも(メークイン)
500g **288円**(税込311円)
茨城県行方市の長島昌裕さん。

夏だけど、あると便利な常備菜♪

●豚肉とピーマンと長ねぎの味噌炒め

158 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
長ねぎ
400g **250円**(税込270円)

神奈川県の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。



147 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
さつまいも(紅はるか)
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



148 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。



149 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た環境で育つ炭素循環農法です。



150 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。



159 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。



161 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。



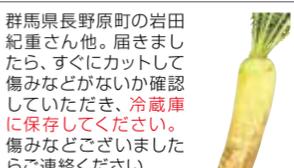
151 低農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
にんじん
400g **265円**(税込286円)
北海道芽室町の中村敏幸さん他。



152 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)



153 無農薬 低化学肥料
丸志園芸組合(宮崎県)
ごぼう
300g **238円**(税込257円)
宮崎県小林市の税所篤朗さん。



154 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
大根
1本 **215円**(税込232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。届きましたら、すぐにカットして傷みなどがなければ確認していただき、冷蔵庫に保存してください。傷みなどございましたらご連絡ください。



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

にんにくは、届きましたら袋から出して風通しの良い所で保管するか、新聞紙にくるんでからポリ袋に入れて野菜室に入れてください。湿度が高いと根元にカビが発生しやすくなります。竹村さんのにんにくはネット詰めです。



155 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。



180427 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **398円**(税込430円)
※遅配又は欠品となる可能性がありますが、ご了承ください。



156 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。



157 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個(350~450g) **280円**(税込302円)
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。

お馴染『竹村さんのいちご』の超減農薬栽培はこのにんにくがあるから出来る!?

竹村さんがにんにくを収穫し終えると、その土でいちごの苗を育てます。にんにくとイチゴは仲の良い作物同士で、お互いが健康に育ちます。このにんにくを食べて12月のいちごを楽しみにしましょう!

163 無農薬 無化学肥料
竹村慎一(茨城県)
竹村さんのにんにく(徳用)
500g **758円**(税込819円)
茨城県かすが市がうら市の竹村慎一さん。



164 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
近江しょうが
100g **180円**(税込194円)
神奈川県中井町の大原好文さん。

しょうがの保存
しょうがの保存最適環境は、温度15℃前後、湿度100%です。乾燥したり温度が低いと徐々に傷み、温度が高いと芽が出たり、カビが生えやすくなります。紙にくるんで、ポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に入れ、温度に注意してください。



165 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
四万十の根生姜
100g **198円**(税込214円)
高知県四万十町の大石穂さん他。



169 蔵 無農薬
淡田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚岸郡厚岸町の淡田潤介さん。



170 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。バター炒めやサラダ、和え物などに。



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

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

166 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

※実際の量は写真とは異なるのでご了承ください

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

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

※セット内容例

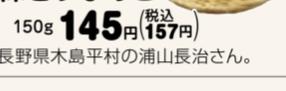
セット内容
茄子、ピーマン、ズッキーニ、玉ねぎ、ミニトマト、スイスチャード、きゅうり、オクラなどの中から5品

168 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。

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



173 蔵 無農薬
浦山きのこサライ(長野県)
株とりなめこ
150g **145円**(税込157円)
長野県木島平村の浦山長治さん。



いい出汁がでるので、炊き込みご飯やお味噌汁にオススメです

火を通すときれいな乳白色に

熱を加えるとせっかくの黄色はなくなりますが、それはしっかり旨みが溶け出した証拠です。

178 蔵 無農薬
キノコ村(長野県)
たもぎ茸
70g **215円**(税込232円)
長野県須坂市の荒井将尋さん。味噌汁、天ぷら、炊き込みご飯、グラタン、カレー、サラダや和え物などに。

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



175 蔵 無農薬
舟形マッシュルーム(山形県)
ブラウンマッシュルーム
100g **228円**(税込246円)
山形県舟形町の長澤光芳さん。



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



177 蔵 無農薬
宮野龍之(広島県)
宮野さんの原生しいたけ
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



マストミのまぐろ

天然南マグロの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。

179 **凍** **特**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし中トロ
通常本体 70g **1080円** **980円** (税込 **1058円**)

天然南マグロの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

180 **凍** **特**
マストミ ◎15日
天然南マグロ切り落とし赤身
通常本体 70g **495円** **450円** (税込 **436円**)

原材料/南マグロ(インド洋)

181 **凍** **特**
マストミ ◎15日
ふぞろいの天然南マグロ中トロ
2冊(130g) **1050円** (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

胡麻の濃厚な風味がまぐろによく合います

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

182 **凍** **特**
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(胡麻だれ)
80g×2 **500円** (税込 **540円**)
食感の良いピンチョウマグロを適度な厚みにスライスし、特製胡麻だれに漬け込みました。解凍してください。

あっさりとしたクセのない味わい

原材料/まぐろ[キハダマグロ(太平洋)、菜種油]

183 **凍** **特**
マストミ ◎15日
キハダまぐろたたき身
40g×2 **315円** (税込 **340円**)

184 **徳用**
通常本体 40g×4 **630円** **580円** (税込 **626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。

185 **凍**
近藤水産 ◎14日
焼津バチまぐろ(山かけ用)
2~4本(200g) **630円** (税込 **680円**)
焼津港で水揚げされたメバチマグロの赤身です。解凍後、適当な大きさにカットしてください。

186 **凍**
マル井 ◎90日以上
おろしわさび
5g×6袋 **378円** (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。

187 **凍** **調味料**
ディメール ◎90日/米
鮭屋のしめさば
1枚(80~100g) **350円** (税込 **378円**)
国産真さばを使い、天日塩と米酢で浅く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。

香り豊かな柚子風味に仕上げました

山口県産のどぐろを使い、大根やにんじんを加えて酢漬けにしました。解凍してください。

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

原材料/アカムツ(山口県)、大根、人参、柚子、醸造酢、砂糖、食塩、昆布

189 **凍**
やまた水産食品 ◎180日以上/米
きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **320円** (税込 **346円**)
鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。

190 **凍**
松岡水産 ◎180日
紅鮭スモークサーモン切り落とし
70g **480円** (税込 **518円**)
アラスカ産紅鮭を塩のみで味付けし、桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

191 **凍**
共和水産 ◎90日以上
やわらかイカのお造り
100g **420円** (税込 **454円**)
三陸沖で水揚げされたムラサキイカを、刺身用に加工しました。解凍後、わさび醤油や生姜醤油で。

192 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
ポイルタコ
約150g **530円** (税込 **572円**)
岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でポイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

193 **凍**
雄武漁業協同組合 ◎30日
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **600円** (税込 **648円**)
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

194 **凍** **調味料**
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米
いくら醤油漬
40g **650円** (税込 **702円**)
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

解凍したらそのまま焼くだけ

北海道、三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を処理し、塩水漬けしました。解凍後、焼いてください。

195 **凍** **特**
千倉水産加工販売 ◎45日以上
塩さんま
通常本体 85g×3尾 **398円** **380円** (税込 **410円**)

原材料/サンマ(北海道、三陸)、食塩

196 **凍**
伊豆中 ◎15日以上
金目鯛(下処理済)
1尾(240g) **680円** (税込 **734円**)
宮城県産の金目鯛を簡単に料理ができるように下処理しました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。

鳥香さんが目利きして仕入れた旬の魚介をお届けします

岩手県宮古、大船渡、釜石に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしたセットです。

197 **凍**
丸友しまか ◎30日以上
鳥香の切り身魚セット
3種類 **880円** (税込 **950円**)

原材料/鮮魚(岩手県宮古港、大船渡港、釜石港)

198 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
天然銀毛鮭「雄宝」切身
3切(240g) **570円** (税込 **616円**)
北海道雄武前浜沖の秋鮭定置網で漁獲される大型銀毛鮭を切身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

199 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
熟成塩蔵さけ切身(山漬け)
2切(140g) **398円** (税込 **430円**)
北海道雄武産秋鮭を山漬け製法で中辛に仕上げ、切身にしました。解凍後、焼いてください。

200 **凍**
ダイヤツ ◎60日以上
塩紅鮭切身
2切(120g) **500円** (税込 **540円**)
ロシア産紅鮭を切り身にして、甘口に仕上げました。解凍後、焼いてください。

201 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
さわら切身(無塩)
2切 **540円** (税込 **583円**)
五島・済州島海域で漁獲された本サワラを切り身にしました。解凍後、塩焼きやムニエルなどに。

202 **凍**
近藤水産 ◎365日
浅羽カレイ切身
3切(300g) **800円** (税込 **864円**)
北太平洋で漁獲された浅羽カレイを、船内で急速凍結しました。解凍後、煮物や焼き物などに。

203 **凍**
近藤水産 ◎365日
マダラ切身
3切(240g) **750円** (税込 **810円**)
北太平洋で漁獲、船内凍結した真だらを、厚めの切身にしました。解凍後、煮物、煮物、フライなどに。

204 **凍**
近藤水産 ◎15日以上
メカジキ端切
300g **648円** (税込 **700円**)
太平洋、インド洋で獲れたメカジキ切身のお得な端材です。解凍後、ソテーや煮物などに。

205 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
甘塩サバフィーレ
2枚(200g) **390円** (税込 **421円**)
北部九州で漁獲された寒サバを3枚におろし、ふり塩で仕上げました。解凍後、焼いてください。

206 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
千葉県産真あじ三枚おろし
7~16枚(170g) **398円** (税込 **430円**)
千葉県産の小ぶりな真あじを三枚におろしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。

207 **凍** **調味料**
大新 ◎90日/麦
あじごぼうつみれ
160g **330円** (税込 **356円**)
アジとイトヨリのたたき身にごぼうを加え、やわらかく風味豊かに仕上げました。汁物などに。

208 **凍** **不使用**
伊豆中 ◎30日以上/卵・豆・麦・米
さばメンチ
35g×5 **398円** (税込 **430円**)
伊東漁港で水揚げされたサバを使い、味噌で味付けしました。冷凍のまま、焼き物や鍋の具材などに。[GMO飼料不分別]

209 **凍** **不使用**
ダイヤツ ◎60日以上
ふっくら開きあじ
4枚(260g) **380円** (税込 **410円**)
山陰産あじを中骨を取って開き、魚介エキスと天日塩を使用し水温蒸成後乾燥。解凍後、焼いてください。

210 **凍**
伊豆中 ◎30日以上
骨取りあじの干物
4枚(100g) **428円** (税込 **462円**)
長崎県産の真あじを三枚におろし、塩のみで味付けし干しあげました。解凍後、焼いてください。

かます飯に

佐賀県産かますを開き干しにしました。解凍後、焼いてください。

211 **凍**
伊豆中 ◎30日以上
本かます開き
2枚 通常本体 (約170g) **580円** **570円** (税込 **616円**)

原材料/カマス(佐賀県)、食塩

212 **凍**
鳴門魚類 ◎30日以上
甘塩縞ホッケ開き干し
1尾(約350g) **630円** (税込 **680円**)
アメリカ産の縞ホッケを開いて、冷風で干し上げました。解凍後、焼いてください。

213 **凍**
鳴門魚類 ◎30日
真イワシ丸干し(大)
3尾(300g) **380円** (税込 **410円**)
千葉県産の大羽真イワシを塩のみで丸干しにしました。解凍後、焼いてください。

214 **凍**
千倉水産加工販売 ◎90日以上
子持ちからふとししゃも
7~12尾(150g) **298円** (税込 **322円**)
カラフトししゃもを塩のみで干し上げました。解凍後、焼いてください。

215 **凍** **不使用**
伊豆中 ◎30日以上/豆・麦・米
骨取り金目鯛味醂干し
3枚(72g) **598円** (税込 **646円**)
国産金目鯛を切身にし、甘めに味付けてから干しあげました。解凍後、焼いてください。

216 **凍** **不使用**
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバみりん天日干し
2枚(200g) **420円** (税込 **454円**)
九州産寒サバを、特製みりんタレに漬込み、天日で干し上げました。解凍後、グリルで焼いてください。

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醂」使用

カラフトシヤモをみりんたれにじっくりと漬け込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

原材料/カラフトシヤモ(アイスランド、ノルウェー)、砂糖[サトウキビ、甜菜糖]、食塩、ごま、本みりん、澱粉分解物

217 **凍** **不使用**
中村海産 ◎30日以上/米
カラフトししゃもみりん干し
60g **330円** (税込 **356円**)

山米：山陰浜坂の旨い魚

脂がのったふわっとした身、アラから取っただしが口の中でやさしく広がります



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

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

とび魚(アゴ)の旨みを凝縮



原材料/トビウオ(兵庫県浜坂)、酒、食塩

219 凍
山米 ◎90日/米
浜坂のとび魚一夜干し・酒塩
2枚(120g) **410円**(税込443円)
兵庫県浜坂港に水揚げされたとび魚を塩と酒で干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 凍 G不使用
山米 ◎90日/豆・麦・米
山米 ほたるいかの沖漬け
100g **368円**(税込397円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料で3日間漬け込みました。



221 凍
山米 ◎45日以上
山米 アカモク
100g **350円**(税込378円)
山陰産アカモクをボイルしてから刻みました。解凍後、醤油やめんつゆで。

甘酒と塩麴で熟成されたやさしい味わい



原材料/マダラ(北海道)、麴甘酒[米、米麴]、塩麴[米麴、食塩]、食塩

222 凍
千倉水産加工販売 ◎90日以上/米
真だらの甘酒麴漬け
4切(240g) **498円**(税込538円)
北海道産真だらを甘酒と塩麴に漬け込みました。解凍後、焼いてください。

国産大豆みそを使って甘口に仕上げた上品な味わい



原材料/サバ(長崎県)、発酵調味料、味噌、本みりん

223 凍 G不使用
鳴門魚類 ◎30日/豆・麦・米
寒サバ西京漬け
2枚(約180g) **460円**(税込497円)
長崎県産サバを味の母、ヤマク白味噌、三河みりんの味噌タレに2日間漬け込みました。解凍後、焼いてください。



224 凍
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温造りたらこ(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を塩だけで漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



225 凍 G不使用
ダイヤモンド ◎90日以上
氷温熟成辛子明太子(切り)
90g **368円**(税込397円)
ロシア産スケソウダラの卵を辛子調味料に漬け込み、氷温で熟成させました。解凍してください。



226 凍
東北トクスイ ◎180日/え
天然むきえび(大)
160g **480円**(税込518円)
マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲後、すぐにむき身加工し、使いやすいバラ凍結した高鮮度の1回凍結品。



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

身が柔らかく、歯切れが良い
チリ、ペルー産の赤いかに短冊にカットしました。解凍後、炒め物や揚げ物などに。



228 凍
千倉水産加工販売(丸一水産) ◎90日以上
いろいろ使える柔らかいカキ切身
300g **398円**(税込430円)
原材料/アメリカオアカイカ(チリ、ペルー)



229 凍
カネキ水産 ◎365日/え
エビ・イカミックス
180g **378円**(税込408円)
天然ムキエビ(インド)、ヤリイカ(タイ)をバラ凍結しました。パスタ、ピラフ、かき揚げなどに便利です。



230 凍
塩屋 ◎15日以上
国産冷凍あさりむき身
100g **480円**(税込518円)
国産あさりの殻を一粒一粒丁寧に手剥きしました。パスタやクラムチャウダーなどに。



231 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・千葉県産のあさを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



232 凍
塩屋 ◎30日
青森県産大和しじみ(冷凍)
180g **360円**(税込389円)
青森県産の大和しじみを手選別し凍結しました。砂抜き済みです。



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



234 凍 G不使用
リアス ◎90日以上
あかもく入りねばり海藻サラダ
10g **300円**(税込324円)
わかめ、昆布、めかぶ、あかもく、糸寒天、赤とさか、青とさかがバランスよく入っています。水で戻してください。

駿河湾の旨い魚「しらす」

プリプリとした食感と、とろけるような甘みと口の中に広がる旨み



原材料/しらす(駿河湾)

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

用宗しらすを直火釜でじっくり仕上げました



原材料/しらす(駿河湾)、食塩

236 凍
マルイ岡田商店 ◎90日
用宗港の釜揚げしらす
100g **630円**(税込680円)
237
200g **1050円**(税込1134円)
静岡県用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを、釜揚げにしました。しらすおろしやサラダなどに。



238 凍
塩屋 ◎15日以上/え
魚屋さんの混ぜちりめん
60g **330円**(税込356円)
しらす、オキアミ、小女子と7種類の海藻を合わせました。ご飯やパスタなどに。



239 凍 G不使用
佐井村漁業協同組合 ◎90日
鮭フレーク
100g **500円**(税込540円)
青森県津軽海峡産の秋鮭を蒸した後、鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油で調味しました。おにぎりなどに。

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



原材料/うなぎ(養殖鹿児島県)、たれ[醤油、発酵調味料、みりん、砂糖、米濃粉]、添付たれ[醤油、みりん、砂糖]、山椒(国産)
240 凍 G調味料
おおさき町製加工組合 ◎365日/豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ蒲焼
50g×3通常本体 **2500円**(税込2700円) **特**

衣はサクッと中はやわらか **特**



原材料/スルメイカ(国産)、衣[パン粉、小麦粉、食塩]

244 凍 G調味料
共和水産 ◎365日/麦
国産いかリングフライ
200g **560円**(税込605円)
国産スルメイカをカットしパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

岩手県宮古 丸友しまか



原材料/カキ(宮城県宮古)、醤油、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖

245 凍 G不使用
丸友しまか ◎15日以上/豆・麦・米
ぷっくり牡蠣の醤油煮
100g **580円**(税込605円)
宮古産真ガキを、特製醤油ダレで煮込みました。解凍後、温めても、そのままでもお召し上がりいただけます。



原材料/さんま(三陸)、砂糖(ビートグラニュー糖)、醤油

246 凍 G不使用
丸友しまか ◎30日以上/豆・麦
さんまの田舎煮
150g **368円**(税込397円)
三陸産のさんまを醤油と甜菜糖のみで、丁寧に煮込みました。温めてください。

川崎北部水産加工



原材料/アカウオ(アイスランド)、酒粕、酒、砂糖、発酵調味料、食塩

247 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/米
大林さんの赤魚粕漬け
2切(200g) **500円**(税込540円)
アイスランド産赤魚を切身にして、特製の粕床に漬けました。解凍後、焼いてください。

天然エビならではの食感 **9月1回**
天然大エビを使い、パン粉を手作業で付けました。冷凍のまま、揚げてください。(GMO飼料不分別)



248 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎45日以上/卵・乳・麦・え
天然大エビフライ
5本 **900円**(税込972円)

249 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ
4個(約150g) **600円**(税込648円)
自家製ソースに新鮮なズワイガニを入れ、一晚熟成させてから生パン粉の衣を付けました。(GMO飼料不分別)

健康な餌を食べ、ストレスのない環境で、のびのびと過ごしてもらおう。僕の仕事はあくまでもそのお手伝いです。



生産者の佐佐木章さん



250 凍 秋川牧園 ◎45日以上 黒毛和牛炒め用(小間切) 200g 1250円(税込1350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を使用。

秋川牧園の飼育のこだわり

秋川牧園の黒毛和牛は、あくまで「健康に育てること」を大切にしています。飼料原料は全て非遺伝子組み換えのものに限定。...



255 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日 千野さんの豚モモ薄切り 200g 510円(税込551円)

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかい。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



豚バラスライスの焼き豚風

千野さんの豚肉(山梨県)

251 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日 千野さんの豚ロース薄切り 200g 580円(税込616円)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。煮物や焼き肉などに。3~4mm厚。

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

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



253 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。



254 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日 千野さんの豚肩ロースしゃぶしゃぶ用 200g 560円(税込605円)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

丹沢高原豚(神奈川県愛川町)

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

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

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

脂肪分が少なく、キメが細かい上質な赤みの多い、やわらかいモモ肉です。



豚ヒレと野菜のゴマソテー



263 蔵 中津ミート ◎4日 中津豚ヒレ一口カツ用 200g 715円(税込734円)

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



256 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日 千野さんの豚モモしゃぶしゃぶ用 200g 520円(税込551円)

脂が少なく旨みがあります。1.5~2mm厚。



257 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670円)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



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

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



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

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



258 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日 千野さんの豚肩切落し 200g 430円(税込464円)

旨みと香りの濃い部位です。炒め物や煮物などに。1.5~2mm厚。



259 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。



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

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。

秋川若鶏(山口県・島根県・福岡県・熊本県)



271 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。



272 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏もも肉徳用 500g 870円(税込940円)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



273 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)



266 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。



ガーリックバター焼き



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

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



274 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏むね肉切り身(バラ凍結) 500g 790円(税込810円)

ムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしました。



ササミソテー梅肉 添え



275 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏ささみ(バラ凍結) 250g 530円(税込572円)

脂が少なく、柔らかく淡泊です。サラダや和え物などに。



268 凍 千葉産直サービス ◎60日 エコかざ鶏手羽先 300g 430円(税込464円)

エコかざ鶏の手羽先です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



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

ビタミンA・鉄分が豊富な部位です。焼き鳥や煮物などに。



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

エコかざ鶏のムネ肉を挽きました。そぼろやつくねなどに。



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

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



277 凍 秋川牧園 ◎180日 秋川若鶏骨付きもも肉 2本(740g) 998円(税込1078円)

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



278 凍 秋川牧園 ◎120日 秋川若鶏砂肝スライス 150g 230円(税込238円)

コリコリとした歯ざわりが特長の砂肝を、使いやすいようスライスにしました。炒め物や揚物などに。

瑞穂牛(茨城県・栃木県)



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

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



冷やし牛肉うどん



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

2~3cm角切りにしました。いろいろな部位が入っています。

国産熟成牛(北海道)



284 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産熟成牛ヒレステーキ用 100g(2~3枚) 1950円(税込2106円)

柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。



甘辛なすのはさみ焼き



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

スープやシチューに。



281 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。



282 凍 瑞穂農場 ◎60日以上 国産みずほ牛挽肉 200g 678円(税込732円)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



283 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。



286 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産熟成牛切り落とし 250g 1030円(税込1112円)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



287 凍 知床興農ファーム ◎30日以上 国産熟成牛挽肉 250g 825円(税込864円)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



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

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。

**肉本来の質感を残した
極上な味わいです**



290 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハム極薄切り
80g(8枚) **555円**(税込) **599円**(原価)

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〕

**お好みの野菜と一緒に
炒めても美味しいです**



291 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ボンレスハムスライス
80g(5~6枚) **460円**(税込) **497円**(原価)

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〕

**ジューシーなモツの旨みと
香ばしい味噌の風味**



原材料/豚腸(国産)、味噌、粗糖、発酵調味料、胡麻油、生姜ペースト、ピーナッツバター、赤唐辛子

293 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **365円**(税込) **394円**(原価)

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〕

原材料/豚ロース肉、食塩、粗糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、グローブ、ローレル)

289 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ロースハムスライス
120g **465円**(税込) **502円**(原価)

丹沢高原豚ロース肉を使い、シンプルなおだわり調味料で旨みを引き出しました。〔GMO飼料不使用〕

294 **凍**
中津ミート **◎90日**
プチサラミ
80g **315円**(税込) **340円**(原価)

赤身と脂身のおいしい豚バラ肉、塩、粗糖、香辛料だけを使ったミニサイズのサラミです。〔GMO飼料不使用〕

295 **凍**
中津ミート **◎90日**
豚スモークレバー
100g **327円**(税込) **353円**(原価)

厳選した新鮮なレバーを国産チップでじっくりスモークしました。スライスしてどうぞ。〔GMO飼料不使用〕

原材料/豚レバー、醤油、純米酒、発酵調味料、生姜ペースト、ニンニクペースト、馬鈴薯澱粉、粗糖

292 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎60日以上/豆・麦・米**
中津豚レバー焼肉用(味付)
200g **320円**(税込) **338円**(原価)

新鮮なレバーを生姜、キッコー醤油などで作ったタレに漬け込みました。〔豚GMO飼料不使用〕



296 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ウインナーソーセージ
100g(5本) **340円**(税込) **367円**(原価)

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〕



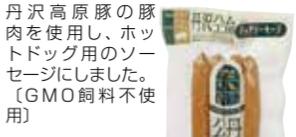
297 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ポークウインナー
160g **375円**(税込) **405円**(原価)

塩と粗糖、香辛料のシンプルな味付けで、旨みを引き出しています。発色剤不使用。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦**
皮なし和風ミニウインナー
160g **385円**(税込) **416円**(原価)

近藤醸造の国産丸大豆醤油をベースに味付けした、皮がなくソフトな食感のウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



丹沢高原豚の豚肉を使用し、ホットドッグ用のソーセージにしました。〔GMO飼料不使用〕

299 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
ドックソーセージ
4本(128g) **327円**(税込) **353円**(原価)



300 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加角ソーセージ
160g(約11枚) **460円**(税込) **497円**(原価)

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〕



301 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
バラベーコンスライス
100g **375円**(税込) **405円**(原価)

丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



302 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ショルダーベーコン
120g(6~7枚) **645円**(税込) **697円**(原価)

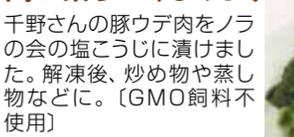
山梨県千野ファームの豚肩ロースを、こだわり調味料で、長期低温熟成、桜木直火式スモーク。〔GMO飼料不使用〕



303 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**
中津焼豚スライス(モモ)
120g **480円**(税込) **518円**(原価)

中津ミートの豚モモ肉を粗糖、国産丸大豆醤油、国産純米酒で作った特製タレに漬け込み、じっくり焼きあげました。〔GMO飼料不使用〕

**塩麴の効果で旨みがプラスされ
肉が柔らかくなります**



304 **凍**
高橋(千野ファーム) **◎90日/米**
千野さんの豚小間塩麴漬
100g×3 **650円**(税込) **702円**(原価)

千野さんの豚ウデ肉をノラの会の塩こうじに漬けました。解凍後、炒め物や蒸し物などに。〔GMO飼料不使用〕



305 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎7日/豆・麦・米**
中津豚小間味噌漬
200g **420円**(税込) **454円**(原価)

豚小間肉をピーナッツバターと唐辛子入りの特製ピリ辛味噌ダレに漬け込みました。焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

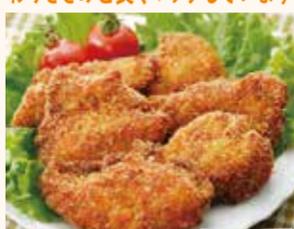


306 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(原価)

丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

秋川牧園のお惣菜

ほのかに香るカレー風味が、ふんわりささみと良くマッチしています



309 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
スパイシーササミカツ
160g **388円**(税込) **419円**(原価)

鶏肉ささみをスパイシーなカレー味のささみのカツにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

トースターで温めるとカリカリの衣に仕上がります



310 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鳥天
200g **430円**(原価) **418円**(税込) **451円**(原価)

鶏ムネ肉を使用し、ふんわりとした衣が新しい食感の天ぷらです。お好みでほん酢、塩等でどうぞ。〔GMO飼料不使用〕



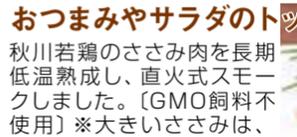
311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
焼き鳥もも串
5本(150g) **600円**(税込) **648円**(原価)

秋川若鶏のももを焼き上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



307 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート **◎15日/豆・麦・米**
豚丼の具
135g **287円**(税込) **310円**(原価)

中津ミートの豚肉、玉ねぎ、しらたきを使い、醤油など調味料にもこだわりました。〔GMO飼料不使用〕



308 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎6日以上**
無添加ささみスモーク
100g **520円**(税込) **562円**(原価)

秋川若鶏のささみ肉を長期低温熟成し、直火式スモークしました。〔GMO飼料不使用〕※大きいささみは、カットする場合があります。



306 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日以上/卵・乳・麦**
中津ミートのハンバーグ
100g×2個 **360円**(税込) **389円**(原価)

丹沢高原豚とみずほ牛を使用。冷凍のまま、焼いてください。〔豚・牛GMO飼料不使用〕〔卵・乳GMO飼料不分別〕

世界のおいしさを日本の食卓へ カラミノフーズ世界のグルメ旅

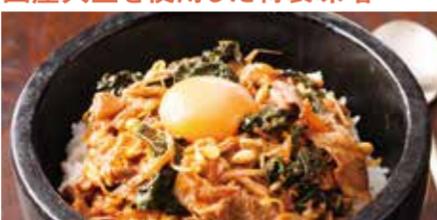
一枚一枚手焼きした
韓国風お好み焼き



317 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
コリアンチチミ(たれ付)
230g(2枚) たれ8g×2 **500円**(税込) **540円**(原価)

外はパリパリ、中はモチモチに焼き上げた、韓国の家庭料理。国産の小麦粉、野菜を使用しています。〔卵GMO飼料不分別〕

味の決め手は
国産大豆を使用した特製味噌



318 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・米**
ビビンバの具
100g×2 **468円**(税込) **505円**(原価)

国産野菜と牛肉を使用した「ビビンバの具」です。ご飯にかけてお召上がりください。〔牛豚GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

お好みの野菜と合わせて
簡単南蛮漬



313 **凍** **G不使用**
マストミ **◎180日以上/卵・豆・麦・米**
マグロの南蛮漬
175g **385円**(原価) **368円**(税込) **397円**(原価)

まぐろを揚げて、特製南蛮漬のタレに漬けました。解凍後、玉ねぎや人参などと一緒にご炒めください。〔GMO飼料不使用〕

温めるだけの竜田揚げ。塩麴
効果でふっくらやわらかい食感



314 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
神山鶏の塩麴竜田
150g **360円**(税込) **389円**(原価)

徳島県の銘柄鶏「神山鶏」を自家製塩麴にじっくり漬け込み竜田揚げにしました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



315 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/卵・麦・米・え**
天然エビのチリソース
130g **380円**(税込) **410円**(原価)

天然エビに鶏ガラスープやチュウニヤンなどのチリソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
黒酢の酢豚
330g **598円**(税込) **646円**(原価)

香川県産の自然豚に、黒酢を使用した本格酢豚です。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



319 **凍** **G調味料**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
国産春雨のチャプチェ
180g×2 **598円**(税込) **646円**(原価)

国産さつまいもで作った春雨に、特製のコチュジャンを使用しました。冷凍のまま、湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

お手軽ビビンバが楽しめるナムルのセット



320 **凍** **G不使用**
カラミノフーズ **◎180日以上/豆・麦・米**
冷凍ナムルセット(4種)
150g(4種合計) **455円**(税込) **491円**(原価)

ナムルは種類ごとに、味、歯応え、彩りを大切に、その野菜に合った調理方法、調味料をしています。それを混ぜることで調和が取れ別のおいしさが生れる料理です。

秋川牧園のお惣菜

秋川牧園の黒豚を使った
ジューシーな餃子です



原材料/具[豚肉、キャベツ、豚脂、玉ねぎ、ニラ、醤油、発酵調味料、生姜、澱粉、砂糖、食塩]、皮[小麦粉、砂糖、食塩]

321 凍 G不使用
秋川牧園 ◎1年/豆・麦・米
うまか九州黒豚餃子
15個 通常本体 (195g) **488円** (税込) **470円** (税込) (508円)

秋川牧園の黒豚と国産野菜を使って作りしました。冷凍のまま、焼いたり、揚げてください。〔GMO飼料不使用〕

旨みたっぷりの
ひとロシュウマイ



原材料/具[玉ねぎ、豚肉、鶏肉、澱粉、豚脂、キャベツ、パン粉、砂糖、醤油、発酵調味料、生姜、食塩]、皮[小麦粉、小麦グルテン、砂糖、食塩]

322 凍 G不使用
秋川牧園 ◎1年/豆・麦・米
うまか九州黒豚焼売
12個(216g) **450円** (税込) (486円)

秋川牧園の黒豚肉と鶏肉、国産野菜で作りました。冷凍のまま温めてください。〔GMO飼料不使用〕



323 凍 G不使用
ニッコー ◎1年/麦・米
ブチカレーコロッケ
20g×6ヶ **238円** (税込) (257円)

北海道産ジャガイモのカレーコロッケ。油調理済。〔豚肉GMO飼料不使用〕〔ポークエキスGMO飼料不分別〕



324 凍 G調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
ひとくちソースとんかつ
120g(6個入) **389円** (税込) (420円)

国内産の豚肉を揚げて、ソースを絡めた、ひとくちサイズのとんかつです。〔GMO飼料不使用〕



325 凍 G調味料
ニッコー ◎1年/卵・麦・米・エ
エビカツフライ
152g(4個入) **370円** (税込) (400円)

新鮮なインドネシア産のエビを使ったエビカツです。解凍後、温めてください。〔豚・卵GMO飼料不使用〕



326 凍 G調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米・エ
えびにら餃子
18g×10個 **378円** (税込) (408円)

エビと野菜をたっぷり包み込んだ餃子です。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



331 凍 G不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/豆・麦・米・か
A mom フライパンで簡単春巻
5個(200g) **370円** (税込) (400円)

筍と長ねぎ、豚肉などを炒め、国産小麦粉の皮で巻きまわりました。冷凍のまま、揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



332 凍 G調味料
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **398円** (税込) (430円)

きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしを、お弁当に便利な小分けにしました。



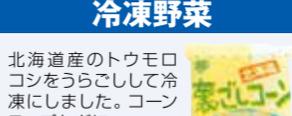
333 凍 G不使用
ニッコー ◎365日/麦
ミニアメリカンドッグ
6本(150g) **398円** (税込) (430円)

国産小麦粉を使用したミックス粉を衣に、ミニウィンナーを使用。一番搾り菜種油で揚げました。〔GMO飼料不分別〕



334 凍 G不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍ホールコーン
300g **380円** (税込) (410円)

北海道十勝の契約農家が栽培したスイートコーン100%使用。そのままスープや炒め物などに。



335 凍 G不使用
フルーツバスケット ◎365日以上
冷凍裏ごしコーン
150g **190円** (税込) (205円)

北海道産のトウモロコシをうろこして冷凍にしました。コーンスープなどに。



336 凍 G不使用
フルーツバスケット ◎270日以上
冷凍ミックスベジタブル
200g **315円** (税込) (340円)

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースをミックスしました。炒め物や付け合せなどに。



340 凍
安田製麺所 ◎365日/麦
冷凍さぬきうどん
200g×3 **315円** (税込) (340円)

北海道産小麦を使用し、独特のもちもち感とコシにこだわりました。冷凍のまま軽く茹でてください。



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

吟味した小麦粉をブレンドすることで、しっかりとした腰と小麦の旨味を引き出しました。茹で時間10分。



342 凍
山本食品 ◎365日/麦・そ
生冷凍長野県産八割そば
130g×2 **500円** (税込) (540円)

長野県産のそば粉を8割と長野県産小麦粉2割で仕上げました。解凍後、茹でてください。



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

北海道産のグリーンアスパラを、食べやすい長さにカットし、瞬間凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。



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

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



339 凍
千葉産直サービス ◎90日以上
大和芋とろろ
50g×3 **458円** (税込) (495円)

千葉県産の契約栽培大和芋をすり下ろしました。解凍後、山かけやお好み焼きなどに。



343 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/卵・豆・麦
あしがら車屋醤油らーめん
120g×2 **310円** (税込) (335円)

国産の小麦粉と卵で練り上げたかん水不使用の麺。醤油スープ付き。〔肉GMO飼料不分別〕〔卵GMO飼料不使用〕



344 蔵 G不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦・米
冷やし中華黒酢味
120g×2 **460円** (税込) (497円)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、黒酢を使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



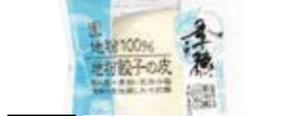
345 蔵 G不使用
亀製麺 ◎9日/卵・豆・麦
冷やし中華ごま味
120g×2 **460円** (税込) (497円)

国産小麦粉、天然かんすい、平飼卵を使った麺に、ねりごまを使ったタレを添付しました。〔GMO飼料不使用〕



346 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
上撰太焼きそば神名のせいろ麺
150g×2玉 **230円** (税込) (248円)

国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水使用のせいろで蒸し上げた中華麺です。お好みの具材、味付けで。



347 蔵
金子製麺 ◎7日以上/麦
地粉餃子の皮
大判20枚 **185円** (税込) (200円)

長野県産シラネ地粉に福井県産農林61号有機地粉をブレンドした粉で作った皮です。手作りの餃子をお楽しみください。



348 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉シューマイの皮
30枚(約6.5cm角) **180円** (税込) (194円)

小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮、風味と食感が格別です。手作りの味をお楽しみください。



349 蔵 G不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
地粉ワンタンの皮(醤油味)
20枚(8×8cm角型) スープ×2袋 **330円** (税込) (356円)

国内産小麦粉に、モンゴル産の天然かん水を加えて作ったワンタンの皮に、無添加の醤油スープを付けました。



354 G不使用
天長食品工業 ◎6ヶ月/豆・麦・米
香味食菜 福神漬
100g **238円** (税込) (257円)

国産野菜に、純米酢、三温糖などを使用し、手造りの味を最大限に引き出しました。カレーライスに添えて。



355 蔵 G不使用
三里塚物産 ◎1ヶ月以上/米
らっきょう田舎漬甘酢
100g **398円** (税込) (430円)

千葉県の契約農家が栽培したらっきょうを使い、低塩水の中でじっくりと乳酸発酵させました。



356 蔵
恩蔵農園 ◎3ヶ月以上
恩蔵さんの梅干し
200g **750円** (税込) (810円)

秦野の恩蔵正一さんが農業の使用を極力抑えた南高梅を沖縄の塩シマース(12%)で漬けました。



357 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円** (税込) (367円)

ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げ、りんご酢を加えた甘酢タレを絡めました。



358 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円** (税込) (486円)

愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

愛知県 漬物本舗 道長

ご飯にまぜる
だけの手軽さ



原材料/赤しそ、粗糖、米酢、みりん、梅酢、食塩

350 蔵
道長 ◎90日/米
ゆかり寿司のもと
110g 通常本体 **298円** (税込) **268円** (税込) (289円)

豊川市の鈴木慶市さんと高柳義敏さんの赤しそを使用。炊いたご飯3合に、混ぜ込んでください。

爽やかな風味!



原材料/大根(愛知、長野)、粗糖、米酢、みりん、食塩、レモン(愛知県)

351 蔵
道長 ◎30日/麦・米
レモン大根
150g **298円** (税込) (322円)

大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮を入れました。

352 蔵
道長 ◎90日/米
古式一丁漬
100g **285円** (税込) (308円)

愛知県渥美半島の前川吉之助さんが大根の栽培から天日干し、漬け加工まで一貫して生産した昔ながらの沢庵です。

原材料/生姜、粗糖、醤油、水、発酵調味料、寒天、水

353 蔵 G不使用
道長 ◎45日以上/米
甘酢しょうが
40g **350円** (税込) (378円)

広島県神石高原産の生姜を甘酢漬けにしました。お寿司のガリなどに。

ピリッと感がクセになる美味しさ!

国産の青唐辛子のピリリと辛い風味と江戸前生のりのおいしさが良く合います。ごはんと一緒に、また、お茶漬けに。

原材料/醤油、麦芽水飴、あおりの、砂糖、青唐辛子、発酵調味料、寒天、水

359 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎180日/豆・麦・米
青唐辛子のり佃煮
85g **398円** (税込) (430円)

愛知県産小女子を使用し、粗糖、醤油、水、あめ、発酵調味料、寒天で仕上げました。



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

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

360 蔵 G不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切昆布佃煮
100g **330円** (税込) (356円)

北海道釧路産の肉厚が特徴の日高昆布を直火釜でじっくり炊き上げました。ご飯のおかずや、おにぎりの具などに。

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

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

湯煎で本格的な和風惣菜が楽しめます♪



新商品
お試し
特価

原材料/【具】魚肉、豆腐、米油、人参、しいたけ、枝豆、ごぼう、でん粉、砂糖、醤油、カツオブシエキス、発酵調味料【あん】出し汁(さば節、鰹節、昆布、乾燥しいたけ、発酵調味料、醤油、食塩)馬鈴薯でん粉、醤油、食塩

366 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
和風だし薫るふんわり豆腐あんかけ
130g 通常本体 (貝70g餡60g) **300円** (税込) **290円** (税込) **313円**
無リンすり身に豆腐を加えたふわふわ生地に4種の国産野菜を加えた蒸しかまぼこに特製餡をかけたました。

お手ごろで大活躍の練り物です!



原材料/スケソウダラすり身、発酵調味料、かつおだし、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩

367 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小ちくわ
5本 **300円** (税込) **324円**
すり身のプリプリ食感をそのまま楽しめる竹輪です。きゅうりやチーズをはさんだり、揚げ物などに。

プレーンタイプのさつまあげ



原材料/スケソウダラすり身、発酵調味料、かつおだし、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩

368 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
小判揚げ
5枚(150g) **298円** (税込) **322円**
おでんの一品や網焼きで。甘辛く煮てもおいしいです。



369 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
高橋徳治商店のさつま揚げ
185g(5枚) **398円** (税込) **430円**
すり身に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感で仕上げたさつま揚げです。



370 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
高橋徳治商店のごぼう揚
117g(3枚) **390円** (税込) **421円**
助宗タラのすり身と小魚すりみを混ぜ合わせ、味噌で漬込みましたごぼうと練り合わせ揚げました。



371 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
たこボール
8個入り **260円** (税込) **281円**
プリプリのたらのすり身とたこの旨みと食感が美味しさをアップしています。おでんや鍋、おつまみに。



373 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いちろうこのごぼう巻
5本(150g) **270円** (税込) **292円**
ごぼうの食感と風味が魚肉とよく合います。そのままやおでんなどに。



372 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/卵・米
うずら卵天
4個 **298円** (税込) **322円**
すり身のプリプリ食感とうずら卵の美味しさが楽しめる、おでんやお弁当素材として使えます。[GMO飼料不使用]



374 凍 G 不使用
いちろうこ ◎7日以上/米
いわし団子
8個入り **255円** (税込) **275円**
国内産いわしの皮、骨ともにすり上げて丸めました。おでんや鍋の具にどうぞ。

とうふと魚の旨みが生きています

北海道産スケソウダラのすり身とほぼ同量の豆腐を混ぜて、米油で揚げました。解凍後、煮物やおでんなどに。

375 凍 G 不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ
5個(175g) **288円** (税込) **311円**

ふわふわ食感。おでんやバター焼におすすめです

スケソウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。[GMO飼料不使用]

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

そのままおやつや料理素材としてどうぞ!

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

377 凍 G 不使用
山九水産 ◎45日以上
お魚ソーセージ
50g×5本 **490円** (税込) **529円**

使い勝手が良い水煮の大豆です

昔ながらの小釜でじっくり煮込んであります。豆の風味が残り、サラダなどにに入れてもおいしいです。

378 凍 G 不使用
関商店 ◎15日以上/豆
北海大豆水煮
200g **260円** (税込) **281円**



379 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
山奥こんにやく(黒)
300g **225円** (税込) **243円**
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を使った板こんにやくです。



380 凍 G 不使用
池谷 ◎30日以上
手どりこんにやく
250g **275円** (税込) **297円**
生芋を使った昔ながらの製法のこんにやくです。冷やしてお刺身や焼いてステーキ風にも。

ひんやりとしたのど越しがクセになる♪



原材料/こんにやく手精粉(群馬県、山梨県)、青さのり、炭酸ナトリウム

383 凍 G 不使用
池谷 ◎10日以上
大とろさしみこんにやく
通常本体 250g **290円** (税込) **280円** (税込) **302円**
群馬・山梨県産契約栽培のこんにやくに精粉を柔らかくトロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。

384 凍 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円** (税込) **300円** (注) 不検出 <2.1・2.3

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

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

特
だだ茶豆の甘みと香りをツルンと召し上がれ!
国産丸大豆と山形県産だだ茶豆をブレンドした豆乳で作った、豆の甘み、風味が楽しめる寄せ豆腐です。

特
フライパンやオーブントースターでこんがり焼いて!
北海道産の枝豆をちりばめ、見た目も爽やかな限定の厚揚げです。生妻醤油やポン酢でどうぞ。

387 凍 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **289円** (税込) **312円** (注) 不検出 <2.1・2.3

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

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

392 凍 G 不使用
丸和食品 ◎6日/豆
だだちゃ豆入寄せ豆腐
通常本体 200g **260円** (税込) **281円**

397 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
枝豆入り厚揚げ
2個 通常本体 (約200g) **230円** (税込) **215円** (税込) **232円**

少し使いたいときに便利なミニサイズ

甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。

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

味、風味、甘さが自慢のよせ豆腐! こくと甘味のバランスが絶妙な逸品!

茨城県産在来種大豆の風味と味の濃さが特長のよせ豆腐です。

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

枝豆の食感をお楽しみください

国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生姜)入りの定番京がんに枝豆をいれた、季節限定のがんです。

400 凍 G 不使用
丸和食品 ◎7日/豆
枝豆がなんも
通常本体 6個 **280円** (税込) **265円** (税込) **286円**

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。

403 凍 G 不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・米
枝豆入り白和え
通常本体 150g **320円** (税込) **315円** (税込) **340円**

昔ながらの製法

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。

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

普段使いに便利な3枚入り

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。

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

フライパン等でカリッと焼いて♪

堅めに仕上げた木綿豆腐を水切りして、国産菜種油でさつと一度揚げた、ジュシーな生揚げです。煮物などに。

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

なめらかな食感の生揚げ

国産大豆とがりに使用し、Non-GMOの菜種油で仕上げました。煮物や炒め物、おでんなどに。消泡剤は不使用。

396 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ生揚げ
230g **205円** (税込) **221円**



398 凍 G 不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(かぼちゃ)
2枚 **398円** (税込) **430円**
マザーア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なんも。



399 凍 G 不使用
丸和食品 ◎7日/豆・え
えび入り貝だくさんがんも
80g×2枚 **343円** (税込) **370円**



401 凍 G 不使用
丸和食品 ◎90日/豆・米
丸和の味付いなり
10枚 **380円** (税込) **410円**



402 凍 G 不使用
丸和食品 ◎5日/豆・米
豆腐唐揚げ
10個 **210円** (税込) **227円**
豆腐に特製調味料で衣をつけたたね油で揚げた唐揚げです。オーブントースター等で温めてください。



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

**カップ入りだから
そのままOK**



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

407 **G不使用**
登喜和食品 **◎7日/豆**
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込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。

408 **G不使用**
登喜和食品 **◎7日/豆**
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込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。

食欲が落ちて納豆があれば... **おまとも 特価**

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

412 **W規格**
40g×3×2 通常本付 **268円**(税込289円)
(タレ、カラシ無)

国産小粒大豆を使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵・熟成させ美味しい納豆に仕上げました。

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

405 **G不使用**
登喜和食品 **◎7日/豆・麦・米**
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198円**(税込214円)
タレ・カラシ付
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 **G不使用**
登喜和食品 **◎9日/豆**
経木納豆(大粒)
80g **170円**(税込184円)
北海道十勝の契約栽培農家が育てた大粒大豆を使用。

410 **G不使用**
登喜和食品 **◎15日以上/豆・米**
丸大豆テンペ
100g **270円**(税込292円)
大豆の旨味と有効成分(食物繊維など)が含まれています。国内産のテンペ菌で発酵、加熱殺菌しているため、長期保存が可能です。

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

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

415 **G不使用**
カジノヤ **◎10日/豆**
三折 中粒納豆
80g×2 **200円**(税込216円)
(タレ、カラシ無)
北海道産の旨みのある中粒大豆を100%使用。総検造りの室で炭火製法でじっくり時間をかけて熟成させました。

クロワッサンとランチやティータイムにおすすめのおしゃれなパン



436 **G不使用**
デニッシュハウス **◎3日/乳・麦・米**
デニッシュハウスEセット
3種 **570円**(税込616円)
酵母クロワッサン2個、パン・オン・アレザン1個、シナモンレーズン【乳製品GMO飼料不分別】

416 **G不使用**
デニッシュハウス **◎4日/麦・米**
麦のかをり(南のめぐみ)6枚切
1斤(6枚) **260円**(税込281円)

419 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/豆・麦・米**
豆乳角型食パン6枚切
1斤(6枚) **360円**(税込389円)

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



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

420 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/豆・麦・米**
山型豆乳食パン6枚切
1斤(6枚) **400円**(税込432円)

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



小麦全ての栄養価を含んだパン
小麦粉(岩手、北海道)、全粒粉(岩手)、ホシノ天然酵母、よつ葉バター、黒砂糖(鹿児島)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

423 **G不使用**
栄屋製パン **◎3日/卵・乳・麦**
ドッグパン
5本 **230円**(税込248円)

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



418 **G不使用**
デニッシュハウス **◎5日/乳・麦・米**
石臼挽全粒粉パン
1斤(約360g) **430円**(税込464円)

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

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



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

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

ドライフルーツの甘みがクリームチーズにピッタリ!

432 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/麦・米**
バター(フランスパン)
1本 **320円**(税込346円)

433 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/麦・米**
いちじくカンパニユウ
1個 **380円**(税込410円)



430 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
ベーグル
70g×3個 **300円**(税込324円)
国産小麦全粒粉、天然酵母、食塩

431 **G不使用**
サンタハウス **◎5日/乳・麦・エ**
ピリ辛ピザ
1個 **360円**(税込389円)
国産小麦粉、塩、バター、玉ねぎ、トマト、ニンニク、コショウ、七味、よつ葉チーズ、キムチ、パン粉【乳製品GMO飼料不分別】

429 **G不使用**
サンタハウス **◎6日/麦**
クランベリー&レーズン
1個 **370円**(税込400円)
南部小麦をブレンドした生地、サルタナレーズン、クランベリーを入れて焼き上げました。

434 **G不使用**
おかべや天然パン工房 **◎4日/卵・乳・豆・麦・米**
メロンパン
2個 **360円**(税込389円)

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



**ココのある
クリーミーな滑らかさ**

437 **G不使用**
創健社 **◎270日/乳・豆**
ハイプラスマーガリン
180g **285円**(税込308円)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】

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

439 **G不使用**
コスモ食品 **◎12ヶ月**
焼きりんごジャム
200g **500円**(税込540円)
青森県産りんごをスライスし、オープンで香ばしく焼き上げ、ラム酒で風味豊かに仕上げました。

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

**ホットするコーンのポタージュ
忙しい朝や夜食に大活躍!**

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

がごめ昆布のねばりがあるわかめスープ。1袋で約6杯分です

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

437 **G不使用**
創健社 **◎270日/乳・豆**
ハイプラスマーガリン
180g **285円**(税込308円)
オレイン酸65%を含む圧搾法一番搾りの紅花一番オレインEを使用。香料、着色料、酸化防止剤不使用。【乳製品GMO飼料不分別】

441 **G不使用**
山田養蜂場 **◎2年**
アルゼンチン産・百花蜜
450g **970円**(税込1048円)

442 **G不使用**
三育フーズ **◎6ヶ月以上/7麦**
グラノーラ
160g **410円**(税込443円)

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

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





白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

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

小幡畜産 /卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) 250円 (税込270円)

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

着色していない自然な黄身の色

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

小幡畜産 /卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) 260円 (税込281円)

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



105 秋川牧園

秋川牧園の卵 10個

10個(S~Lサイズ) 400円 (税込432円)

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



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎

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 ◎6日/乳

107 1ℓ 260円 (税込281円)

108 1ℓ 268円 (税込289円)

109 1ℓ 235円 (税込254円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒瞬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



110 木次乳業 ◎6日/乳

ブラウンスイス牛乳

500ml 215円 (税込232円)

111 木次乳業 ◎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ノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。〔GMO飼料不使用〕

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〕

460 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、モッツアレラチーズ

461 函南東部農協 ◎120日/乳

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g 740円 (税込799円)

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

462 木次乳業 ◎90日/乳

よつ葉チェダーチーズ

100g 298円 (税込322円)

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



467 白米 5kg 2300円 (税込2484円)

468 玄米 5kg 2200円 (税込2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

469 白米 2kg 1050円 (税込1134円)

470 白米 5kg 2580円 (税込2786円)

471 玄米 5kg 2480円 (税込2678円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

472 白米 5kg 3300円 (税込3564円)

473 玄米 5kg 3200円 (税込3456円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。 (放) 不検出 <0.3<0.3

488 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

489 七分米 5kg 3500円 (税込3780円)

490 玄米 5kg 3280円 (税込3542円)

宮城県涌谷町の黒澤重雄さん・伸嘉さん。 (放) 不検出 <1.0<1.0

484 白米 2kg 1530円 (税込1652円)

485 白米 5kg 3650円 (税込3942円)

486 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

487 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県酒田市の成澤長悦さん。 (放) 不検出 <0.5<0.6

茨城県 微生物農法の会

474 白米 5kg 2700円 (税込2916円)

475 五分米 5kg 2700円 (税込2916円)

476 玄米 5kg 2500円 (税込2700円)

茨城県行方市の穴倉美さんと宮内義幸さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

477 白米 5kg 3500円 (税込3780円)

478 五分米 5kg 3500円 (税込3780円)

479 玄米 5kg 3300円 (税込3564円)

茨城県行方市の長島昌裕さん。 (放) 不検出 <0.6<0.7

山形県 おきたま興農舎

480 白米 2kg 1650円 (税込1782円)

481 白米 4.5kg 3500円 (税込3780円)

482 玄米 2kg 1570円 (税込1696円)

483 玄米 4.5kg 3380円 (税込3650円)

山形県高畠町の五十嵐晴夫さん他。

山形県 成長農園

484 白米 2kg 1530円 (税込1652円)

485 白米 5kg 3650円 (税込3942円)

486 玄米 2kg 1465円 (税込1582円)

487 玄米 5kg 3500円 (税込3780円)

山形県酒田市の成澤長悦さん。 (放) 不検出 <0.5<0.6

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

よつ葉乳業 ◎14日/乳

よつ葉ミルクコーヒー

200ml 105円 (税込113円)

446 1000ml 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.9<1.0

445 200ml 105円 (税込113円)

446 1000ml 270円 (税込292円)

(放) 不検出 <0.9<1.0

447 500ml 180円 (税込194円)

448 1ℓ 300円 (税込324円)

451 10日以上/乳

よつ葉のむヨーグルトベリーミックス

250g 160円 (税込173円)

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

452 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〕

453 18日/乳

よつ葉とろとろなめらかヨーグルト

400g 245円 (税込265円)

454 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)

455 10日以上/乳

よつ葉濃厚ヨーグルトベリーミックス

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、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。〔GMO飼料不分別〕

456 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〕

457 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)

458 8日/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)

459 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〕

460 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、モッツアレラチーズ

461 函南東部農協 ◎120日/乳

南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)

100g 740円 (税込799円)

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

462 木次乳業 ◎90日/乳

よつ葉チェダーチーズ

100g 298円 (税込322円)

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

463 60日以上/乳

よつ葉クリームチーズ200g

200g 450円 (税込486円)

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

464 180日/乳

よつ葉無塩バター

150g 322円 (税込348円)

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

465 180日/乳

パンに美味しい 発酵バター

100g 285円 (税込308円)

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

466 9日/乳

よつ葉生クリーム

200ml 362円 (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〕

180014 低農薬無化学肥料

三芳村蛭まい研究会 /米

みよし村発芽玄米

720g 933円 (税込1008円)

180026 JAS

庄内協同ファーム /米

古代米 白山紫黒

300g 680円 (税込734円)

180038 創健社 ◎360日/米

国産八穀

170g 467円 (税込504円)

180040 創健社 ◎180日以上

愛媛県産 もち麦

300g 430円 (税込464円)

180051 希少なダイシモチ

ネオファーム ◎6ヶ月

アマランス(全粒)

80g 275円 (税込297円)

精米したての生の「ぬか」を使いました

大豆工房おらが ◎30日以上/米

うれしいぬか床

180063 (小)

500g 750円 (税込810円)

180075 (大)

1kg 1380円 (税込1490円)

(放) 不検出 <0.7<0.8

栃木、茨城県で農業をせずにか栽培された米糠と、能登わじまの海塩で作ったぬか床です。

災害等、非常時の備えにどうぞ



原材料/小麦粉(北海道)、甜菜糖、ショートニング(パーム油、菜種油)、かぼちゃ粉末、黒ごま、食塩、小麦たん白、イースト

491 **調味料**
北海道製菓 ◎10ヶ月以上/麦
北海道かぼちゃカンパン(缶)
110g **350円**(税込378円)
北海道産の小麦粉とてんさい糖を使用し、北海道のかぼちゃを粉末にして練り込み、じっくりと焼き上げた香ばしいカンパンです。

契約栽培の岩手県産黒ひら豆を練り込んで、粒塩餡を包みました



原材料/もち粉、砂糖、煮豆(黒豆、砂糖、食塩)山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、山芋粉、食塩)、塩つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、馬鈴薯澱粉

492 **凍** **G不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米
芽吹き屋黒豆塩大福
4個(220g) **400円**(税込432円)
北海道産小豆で作ったつぶ餡を、岩手産黒ひら豆を入れた皮で包みました。塩味を利かせた、後味のさっぱりした大福です。

北海道産小豆使用のこしあんをかけた二玉だんご



原材料/上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉)、こしあん

493 **凍** **G不使用**
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米
芽吹き屋田舎風あんだんご
5本(200g) **390円**(税込421円)
国産うるち米の上新粉を使用しただんごに、北海道産小豆を使用したこし餡をのせました。解凍してください。

容器の回収



原材料/小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

494 **凍** **G不使用**
ハマセイ ◎365日/麦・米
大判焼き
85g×5 **360円**(税込389円)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、あずき餡(ビートグラニュー糖、小豆、寒天、食塩)

上品な美味しさ



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

496 **凍** **G不使用**
東和製菓 ◎180日/豆
干し柿ゼリー
130g **265円**(税込286円)
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

9月1回



原材料/小麦粉、砂糖、水飴、食塩、馬鈴薯澱粉

497 **凍** **G不使用**
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米
きなこねじり
120g **248円**(税込268円)
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごめ油)

9月1回



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

498 **凍** **G不使用**
東和製菓 ◎180日/豆
完熟梅ゼリー
130g **350円**(税込378円)
水飴、甜菜糖(北海道)、梅ペースト、梅果汁、寒天、澱粉[馬鈴薯、甘藷]、蜂蜜、食用なたね油、大豆レシチン

499 **凍** **G不使用**
アリモト ◎2ヶ月以上/米
玄米このは・プレーン
80g **255円**(税込275円)
有機玄米

500 **凍** **G不使用**
創健社 ◎120日/乳・豆・麦・米
ポテトチップスバターしょうゆ味
60g **165円**(税込171円)
馬鈴薯、米油、パーム油、バターパウダー、粉末醤油、乳糖、ぶどう糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、脱脂粉乳[乳製品GMO飼料不分別]

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

504 **蔵**
鶴岡製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込292円)
お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

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

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

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

502 **蔵** **G不使用**
キング製菓 ◎90日以上/豆・麦・米
うの花クッキー
90g **180円**(税込194円)
小麦粉(岐阜)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

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

504 **蔵**
鶴岡製菓 ◎30日
金時甘納豆
200g **270円**(税込292円)
お惣菜品として少々の水に金時甘納豆を入れ塩または醤油を入れて煮ると、美味しい煮豆ができます。

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

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

どこか懐かしいお米のお菓子

サクサクとした軽い歯ざわりがたっぷり楽しめます

510 **蔵** **G不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/米
ボンちゃん
100g **290円**(税込300円)
栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用で栽培したうるち米を使ったボン菓子です。

511 **蔵** **G不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米
玄米おこし
約150g **390円**(税込421円)
うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

512 **蔵** **G不使用**
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米・落
米おこしピーナッツ入り
150g **560円**(税込605円)
うるち米(山形県庄内)、黒砂糖、水あめ、菜種油、きな粉(国内産)、落花生(国内産)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

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

508 **蔵**
ネオファーム ◎90日以上
クコの実
40g **490円**(税込529円)
海外認定原料を使用。ナス科の落葉低木の実で独特の甘みがあり、中国では古くから薬膳の素材として用いられてきました。

509 **蔵**
ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト
60g **430円**(税込464円)
ドイツCERES認定のインド産カシューナッツ。ノンオイル、無塩の原料を国内で遠赤焙煎しました。

ナチュラル本舗

516 **凍** **G不使用**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳・麦
レモンパウンドケーキ
230g **940円**(税込1015円)
レモン果汁と皮をたっぷり使った酸味の効いた爽やかなパウンドケーキです。

ほろ苦いキャラメルがアクセントの濃厚なアイス菓子

517 **凍**
ナチュラル本舗 ◎30日/卵・乳
キャラメルカタラーナ
180g **895円**(税込967円)

518 **蔵**
ナチュラル本舗 ◎40日/卵・乳・麦
レーズンロッククッキー
60g **350円**(税込378円)

515 **蔵**
庄内協同農産 ◎90日/米
玄米あられ
80g **280円**(税込302円)
もち米(国内産)、食塩

久保田食品株式会社

519 **凍** **G不使用**
久保田食品 /卵・乳
四万十栗アイスクリーム2個
100ml×2 **590円**(税込637円)
南国の日差しに育まれた上質の栗は無漂白、無着色です。素材の良さを活かすようにシンプルな原材料でアイスクリームに仕上げました。

522 **凍** **G不使用**
久保田食品 /乳
アイスまんじゅう3本
90ml×3 **300円**(税込324円)
北海道十勝産小豆を使用しています。新鮮な牛乳をふんだんに使い天然パナラビーンズで香りづけしています。和と洋が調和したアイスです[乳製品GMO飼料不分別]

520 **凍** **G不使用**
久保田食品 /卵・乳
バニラアイスクリーム2個
110ml×2 **380円**(税込410円)
マダガスカル産の最高級パナ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]

521 **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
100ml×2 **400円**(税込432円)
紅茶が香るまろやかなアイスクリーム。

完全無農薬茶
吉村茶園

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶です。90～95℃で淹れてください。

523 **吉村茶園 正喜撰**
200g **980円**(税込1058円)

岐阜県中津川市の茶葉を使用。中級煎茶の葉の茎。90～95℃で淹れてください。

524 **吉村茶園 くき茶(棒茶)**
300g **980円**(税込1058円)

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

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

特 **180440** **不使用**
ジャフマック 1年以上
醗酵カムカム(飲料)
300ml **1480円** **1448円**(税込1564円)
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。

9月1回 **527** **味楽園** 6ヶ月以上
有機ざくろジュース
140ml **265円**(税込286円)
有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

9月1回 **526** **三里塚物産** 150日以上/米
しそジュース(希釈用)2P
210g×2 **798円**(税込862円)
千葉県成田市の農薬を使わずに栽培した赤しそを、三温糖と醸造酢だけで仕上げました。3～4倍に薄めてください。

体にうれしい発酵食品
飲み方のアレンジも楽しんで

9月1回 **529** **天領酒造** 180日/米
造り酒屋の甘酒のもと
500g **525円**(税込567円)
飛騨特産酒造好適米「ひだほまれ」を使用し、北アルプスの伏流水で仕込んだ甘酒のもとです。半量または同量の水を加えてください。※アルコール分は含まれていません。

作り手の顔が見える本格派 プレス。オールトアーナティブ

無農薬・無化学肥料のペルー、ブラジル産豆をブレンドした深煎り仕上げ。エスプレッソマシン対応の細挽きです。

9月1回 **530** **プレスオールトアーナティブ** 1年
カフェ・エル・ドラド粉
150g **680円**(税込734円)

有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。

180129 **光食品** 1年/麦
ヒカリアップルサイダー+レモン
250ml×30缶 **3900円**(税込4212円)

特 **528** **津南高原農産** 180日以上
秋澤さんのみかんジュース
1L **750円** **728円**(税込786円)
秋澤さんのみかんを搾った100%ストレート果汁ジュースです。

9月1回 **180452** **三里塚物産** 60日以上/米
しそドリンク3P
120g **555円**(税込599円)

9月1回 **180464** **三里塚物産** 60日以上
うめドリンク3P
120g **675円**(税込729円)

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

535 **ネオファーム** 2年
スリランカ紅茶ネーチャーズ
2g×20パック **368円**(税込397円)
スリランカ・ウバ地方の良質な茶葉を便利なティーバッグにしました。

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

536 **桜井食品** 1年
OGブラックココア(無糖)
120g **505円**(税込545円)

537 **ムソー** 2年半
OGインスタント珈琲・詰替用
85g **885円**(税込956円)

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

プレスオールトアーナティブ 1年
ブレンドコーヒー

531 **粉**
200g **860円**(税込929円)

532 **豆**
200g **860円**(税込929円)

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

9月1回 **533** **プレスオールトアーナティブ** 6ヶ月
林農園烏龍茶
70g **868円**(税込937円)

9月1回 **180087** **アルプス** 548日
信州りんごジュース
160g×16 **2730円**(税込2948円)

9月1回 **180099** **アルプス** 548日
信州ももジュース
160g×16 **2730円**(税込2948円)

トマト本来の旨味をたっぷり味わうことができます

アメリカ産有機栽培完熟トマト100%使用。食塩不使用のトマトジュースです。

9月1回 **180105** **高橋ソース** 1年
有機トマトジュース(無塩)
190ml×30缶 **3300円**(税込3564円)

カリフォルニア産オーガニックトマトペーストを日本でジュースにし、国産の野菜を使用しました。

180117 **光食品** 2年
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220円**(税込3478円)

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

540 **メトロ** 1年
オーガニックカフェグラッセ(無糖)
1000ml **470円**(税込508円)

豆乳ラテも手軽に♪

541 **G** **不使用**
マルサンアイ 60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料)
1000ml **300円**(税込324円)

542 **G** **不使用**
ムソー 3ヶ月/豆
有機豆乳 無調整
1000ml **298円**(税込322円)

9月1回 **180166** **カナダ産ワイルドブルーベリー** を使用した、ほのかな酸味と渋みの調和したワイン。アルコール15%未満。

180166 **蒼龍葡萄酒**
野生種ブルーベリーワイン
720ml **1250円**(税込1375円)

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

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

180178 **長良天然ワイン醸造**
天然葡萄酒 赤(中辛)
720ml **1400円**(税込1540円)

180180 **長良天然ワイン醸造**
天然葡萄酒 白(辛口)
720ml **1400円**(税込1540円)

9月1回 **180210** **ヤッホーブルーイング** / 麦
3本サンサンオーガニックビール
350ml×3 **750円**(税込825円)

180208 **ヤッホーブルーイング** / 麦
3本よなよなエール
350ml×3 **745円**(税込820円)

180117 **光食品** 2年
加塩野菜ジュース
190g×30缶 **3220円**(税込3478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。

539 **ムソー** 4ヶ月以上
さらつや美人番茶
500ml **150円** **138円**(税込149円)

180142 **箱**
500ml 通常本体×24本 **3480円** **3240円**(税込3499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。

538 **G** **不使用**
創健社 150日以上
緑茶
500ml **138円**(税込149円)

180130 **箱**
500ml×24本 **3200円**(税込3456円)

180154 **凍**
フジワラ化学 240日
フジワラの青汁
7パック **1100円**(税込1188円)
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。

まとめ得 **180191** **ヤッホーブルーイング** / 麦
3本小麦のビール
350ml×3本 **775円**(税込853円)
小麦麦芽を50%以上使用するヴァイツェンスタイル。酵母から生まれる優しい炭酸によりマイルドな口当たり。フルーティーな香りとうるやかな味わいが特徴です。アルコール約5%。

まとめ得 **180270** **安全商品**
固形せっけんシャンプー
750g **800円**(税込880円)

180282 **ミヨシ石鹸**
洗顔せっけん・固形
40g×2個 泡立てネット付 **430円**(税込473円)

180221 **エコ・グリーン**
アイゲン固型石けん
195g **180円**(税込198円)

180245 **ミヨシ石鹸**
詰替用お肌のための洗濯用液体せっけん
1L **420円**(税込462円)

180257 **自然丸**
自然丸の液体石けん詰替用
400ml **170円**(税込187円)

防災用品にラップを加えて

180397 **宇部フィルム**
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158円**(税込174円)
粘着付と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。

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

180294 **エコ・グリーン**
ノーマルアレッポの石鹸
200g **630円**(税込693円)
オリーブオイルはオレイン酸で人間の脂肪酸と極めて似ている為、肌への親和性が良く、汚れを落としながら肌を潤していきます。

180324 **ハイム化粧品**
石けんはみがき
140g **440円**(税込484円)

180233 **自然丸**
自然丸の粉石けん
3kg **880円**(税込968円)

180269 **ミヨシ石鹸**
暮らしの重曹
600g **310円**(税込341円)

180312 **ミヨシ石鹸**
泡のキッチンハンド詰替用
220ml **240円**(税込264円)

180336 **ミヨシ石鹸** **特**
ベビーせっけん固形
80g **175円** **168円**(税込185円)

180300 **ミヨシ石鹸**
泡のボディソープ詰替用
450ml **390円**(税込429円)

180373 **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)

180348 **ミヨシ石鹸**
泡で出てくるベビーせっけん詰替用
220ml **260円**(税込286円)

180350 **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)

180385 **丸富製紙**
キッチンペーパー
100組×3箱 **350円**(税込385円)

180361 **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)

180300 **ミヨシ石鹸**
泡のボディソープ詰替用
450ml **390円**(税込429円)

**職人が丹精込めて作る
ヤマキの味噌**



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。

543 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦
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。

546 不使用
近藤醸造 2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
360ml **270**円(税込) **292**円

547 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

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

548 不使用
ヤマヒサ 6ヶ月以上/豆・麦
頑固"本生"濃口醤油
720ml **1300**円(税込) **1404**円

国産丸大豆醤油をベースに発酵だしと発酵調味料、洗剤糖を使用。めんつゆ、煮物などに。

550 不使用
近藤醸造 360日以上/豆・麦・米
めんつゆ
1ℓ **765**円(税込) **826**円

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と大麦、神泉水で長期熟成。香ばしい味と香りの味噌です。

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

栽培期間中農薬不使用の国産大豆と玄米、神泉水で長期熟成。深みのある味わいの味噌です。

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

奥三河足助町大多量の豊かな自然の中、天然水を、厳選した国産小麦と塩で仕込み、米焼酎で仕上げた逸品。

549 不使用
日東醸造 6ヶ月/麦・米
足助仕込三河しろたまり
300ml **560**円(税込) **605**円

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

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

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

553 不使用
内堀醸造 1年以上/米
美濃有機玄米酢
360ml **500**円(税込) **540**円

554 不使用
内堀醸造 1年以上/米
美濃有機玄米黒酢
360ml **700**円(税込) **756**円

556 不使用
内堀醸造 2年
純ワインピネガー
150ml **250**円(税込) **270**円

557 不使用
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。

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

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

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

566 不使用
創健社 180日以上/豆
えごま一番100
110g **675**円(税込) **729**円

えごまの種子(しそ科の実)を圧搾し、ろ過して製造した油です。不飽和脂肪酸、α-リノレン酸を50%以上含みます。

567 不使用
創健社 180日以上
えごま一番270g
270g **1200**円(税込) **1296**円

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

560 不使用
角谷文治郎商店 12ヶ月/米
有機三州味醂
500ml **1040**円(税込) **1144**円

561 不使用
澤田酒造 365日/米
特選 料理用自然酒
720ml **857**円(税込) **943**円

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

563 不使用
味の醸造 1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**円

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

565 不使用
松本製油 2年
玉締めしぼり胡麻油(小)
180g **510**円(税込) **551**円

569 不使用
ファームランドトレーディング 18ヶ月
イタリア産有機EXVオリーブオイル
456g(500ml) **1300**円(税込) **1404**円

568 不使用
創健社 180日以上
えごま一番デラミボトル
200g **1100**円(税込) **1188**円

**スープに便利な
だしの素**



572 不使用
富士興産 8ヶ月以上
滋味献上かつおだし(有塩)
70g **540**円(税込) **583**円
だしの上品な旨みは枕崎産鰹で、香りには鰹荒節とコクのある焼津産宗田鰹節を使用。食塩使用。

丸新商会の調味料
●ジャージャー麺



中華料理用の甘味噌です。ホイコーロ一、肉味噌、ジャージャー麺などに。

574 不使用
丸新商会 365日/豆・麦・米
甜麵醬(テンメンジャン)
130g **340**円(税込) **367**円

国産野菜(農薬不使用)をたっぷり使い、コクのある、濃厚な焼肉のタレに仕上げています。

578 不使用
光食品 18ヶ月/豆・麦・米
ヒカリ焼肉のタレ
350g **560**円(税込) **605**円

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

580 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

570 不使用
せいふてい 12ヶ月
チキンコンソメ
4g×20袋 **340**円(税込) **367**円
化学調味料不使用のチキンの風味とスパイスの効いた洋風だし。(GMO飼料不分別)

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

573 不使用
丸新商会 540日/豆・米
豆板醬
130g **330**円(税込) **356**円

575 不使用
丸新商会 365日/豆・麦・米
蕃椒醬(コチュジャン)
280g **480**円(税込) **518**円

576 不使用
丸新商会 540日
ココナッツミルク
400ml **520**円(税込) **562**円

577 不使用
丸新商会 60日以上
フライドガーリック
35g **650**円(税込) **702**円

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

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

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

582 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

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。

583 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

大分県久住高原の元気な放し飼いの鶏の卵と、圧搾一番搾りなたね油とくに花油を使用。〔卵GMO飼料不使用〕

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

587 不使用
リアス 90日以上/卵・豆・麦・米
昆布ドレッシング
200ml **430**円(税込) **464**円
北海道産真昆布を使用した贅沢な海藻専門店のドレッシングです。軽く振ってからご使用ください。〔卵GMO飼料不分別〕

**クリーミー&濃厚な
コクと味わい**



590 不使用
コスモ食品 6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレールー甘口
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

591 不使用
コスモ食品 6ヶ月以上/乳・麦
直火焼りんごカレールー中辛
150g(5皿分) **320**円(税込) **346**円

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

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

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

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

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

588 不使用
富貴食研 4ヶ月以上/豆・麦・米
富貴の玉ねぎドレッシング
200ml **490**円(税込) **529**円
国産のたまねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁を合わせ、玉ねぎの甘みと香りを引き立たせたドレッシングです。

原材料/なたね油(平田産業)、りんご酢、砂糖、ナチュラルチーズ(ニュージャーランド)、食塩、卵黄、香辛料、酵母エキス、にんにく/増粘剤(キサンタン)

589 不使用
創健社 90日以上/卵・乳
有精卵シーザーサラダドレッシング
180ml 通常本体 **340**円(税込) **367**円
九州久住高原産の平飼鶏卵使用。鶏卵の濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいのドレッシングです。〔卵・乳GMO飼料不分別〕

592 不使用
コスモ食品 4ヶ月以上/乳・米
グルテンフリークリームシチュールー
110g(4皿分) **298**円(税込) **322**円
国産米粉を使ったグルテンフリーのクリームシチュールーです。〔GMO飼料不分別〕

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

595 不使用
光食品 9ヶ月以上/豆・麦・米
ヒカリの有機もやし味噌炒めの素
100g **230**円(税込) **248**円

596 創健社 270日以上
オーガニック粒マスタード
90g **450円** (税込 **486円**)
有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなフランス産オーガニック粒マスタード。

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

598 創健社 540日以上
さば水煮缶
190g **268円** (税込 **289円**)
(固形量140g)
西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた塩を使って水煮にしました。

599 ヤマトフーズ 360日以上
ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬
65g(固形量40g) **500円** (税込 **540円**)
広島県産の牡蠣を広島産を使用し塩レモンで味付けしオリーブオイル漬にしました。

608 阿部製粉 180日以上 / 麦
国内産強力小麦粉ゆきちから
1kg **330円** (税込 **356円**)

609 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**)

600 伊藤食品 3年 / 米
まぐろ油漬
70g×4缶 **720円** (税込 **778円**)
太平洋産のキハダまぐろをフレーク状にし、ポーソー油脂の米油と、国内産野菜で作った野菜エキスで仕上げました。

601 三育フーズ 2年 / 卵・豆・麦
リンケツ
190g **330円** (税込 **356円**)
大豆たんぱくを主に、植物性油脂、卵白などを加え、ソーセージ風に加工しました。〔卵GMO飼料不分別〕

602 アリサン 18ヶ月以上
有機スイートコーン缶
125g(固形量81g) **178円** (税込 **192円**)
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

603 創健社 6ヶ月以上
有機ダイストマト缶
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。

610 エコ・グリーン 1年 / 麦
すいとん粉
1kg **420円** (税込 **454円**)
もちもちした食感と素材のうまみが自慢の美味しいすいとん粉です。お好み焼やうどんなどにも。

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

604 トーエー食品 5ヶ月 / 乳・豆・麦
どんぶり麺・きつねうどん
78g×4袋 **740円** (税込 **799円**)
北海道産小麦粉を使った麺、スープは、魚醤、かつおエキスなどで仕上げました。〔乳製品GMO飼料不分別〕

605 トーエー食品 5ヶ月 / 麦・そば
どんぶり麺・山菜そば
78g×4袋 **740円** (税込 **799円**)
北米産のそば粉を使った麺、スープは化学調味料を使用せず、魚醤、かつおエキスで仕上げました。

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

506 北海道十勝
つぶあん
ホットケーキミックスときな粉で
おしゃれな和スイーツを♪

606 桜井食品 6ヶ月 / 豆・麦・米
みそらーめん
101g **140円** (税込 **151円**)
北海道産契約栽培小麦粉を使用した麺に、揚げ油は植物油100%使用。〔GMO飼料不分別〕

607 桜井食品 180日 / 卵・豆・麦・米
野菜らーめん(ノンフライ麺)
90g **160円** (税込 **173円**)
北海道産の小麦粉を使用したコシのある麺と、あっさりした味が楽しめる野菜ラーメンです。〔卵GMO飼料不分別〕

613 ムソー 3年
無双本葛
110g **530円** (税込 **572円**)
南九州産本葛100%の吉野くすです。くす湯はもちろん、ごま豆腐、お料理のとろみ付けなどにお使いください。

614 庄内協同ファーム 90日以上 / 豆
きな粉
130g **220円** (税込 **238円**)
農薬・化学肥料不使用栽培の大豆を使用しています。石臼挽きで香ばしく仕上がっています。

615 桜井食品 1年 / 麦
ホットケーキミックス有糖
400g **398円** (税込 **430円**)
岐阜県産の小麦粉、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。ドーナツやクッキーなどにもご利用いただけます。

9月1日
北海道産の中力粉を使い、コシを出す製法で仕上げました。
神室のめぐみ 180日 / 麦
にほんのうどん
616 200g **190円** (税込 **205円**)
617 5袋 **900円** (税込 **972円**)
通常本林 **950円** **おまとめ** **900円** **特価**

夏はやっぱりこれ! 無漂白小麦使用
小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造しました。コクがあり穀物の味が良くします。夏は冷たく、冬はにゅうめんです。
618 金子製麺 3ヶ月 / 麦
全粒粉そうめん
250g **190円** (税込 **205円**)

9月1日
622 プレスオールターナティブ 730日 / 米
玄米ピーフン
40g×3 **420円** (税込 **454円**)
栄養分を豊富に含む玄米のみで作ったピーフンです。熱湯に約1分浸けておくだけで調理できます。

623 庄内協同ファーム 45日以上 / 米
白丸もち
500g **650円** (税込 **702円**)
(12~13個)

9月1日
636 せいふてい 90日以上 / 米
お茶漬 海苔
36.6g(6g×6食) **281円** (税込 **303円**)
国産原料95%以上のお茶漬の素です。軽く盛りつけたご飯に本品の中味をふりかけ、お湯やお茶を注いでください。

国内産のそば粉8割と長野県産小麦粉2割を使い、秘伝の技術で造り上げました。ゆで時間5~6分。
619 山本食品 180日以上 / 麦・そば
秘伝の蔵出し八割そば
250g **360円** (税込 **389円**)

そば粉と小麦粉を使用し、自然乾燥させた細麺のそばです。茹で時間2~3分。
620 金子製麺 45日以上 / 麦・そば
季穂特選糸そば
200g **218円** (税込 **235円**)

621 横山製粉 3年 / 麦
北の Pasta
400g **330円** (税込 **356円**)
北海道産小麦「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドしました。太さ1.7mm 茹で時間7分。

625 てんぼ印 90日以上
切り干し大根
40g **260円** (税込 **281円**)
愛媛県北条風早園地で育てた有機大根を天日と潮風で干しあげました。煮物や酢の物などに。

626 おきたま農舎(山形県)
おきたまの鷹の爪
10本前後(10g) **210円** (税込 **227円**)
山形県高島町の伊藤邦彦さんが農薬・化学肥料不使用で栽培しました。炒め物やお漬物などに。

海と山の幸の旨みと
コクのだしパックです
627 節辰商店 6ヶ月
生協だしパック
10g×20袋 **350円** (税込 **378円**)
むろあじ節、かつお節、煮干、椎茸、昆布を原料に無漂白パックを使用。みそ汁や煮物等のだしが手軽に取れます。

628 明星産業(瀬川食品) 240日 / 米
ねば〜る昆布
35g **340円** (税込 **367円**)
天然利尻昆布を使い、納豆昆布や浅漬用に細切りにしました。

629 明星産業(瀬川食品) 180日以上
道南産真昆布切り落とし
80g **368円** (税込 **397円**)
北海道道南産真昆布の切り落としを集めたお買い得品です。

631 明星産業(ハヤシ食品工業) 90日以上
黒磯のり
10g **268円** (税込 **289円**)
熊本県産のあまのりを原料に加工した磯のりです。種類や汁物、サラダのトッピングなどに。

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

633 神奈川県漁業協同組合連合会 6ヶ月
焼きずのり
全型10枚入 **250円** (税込 **270円**)
横須賀産の海苔で多少キズ等があります。常備品としてどうぞ。

634 明星産業(ハヤシ食品工業) 30日以上 / 米
ひじきふりかけ
30g **295円** (税込 **319円**)
長崎県産の上質なひじきを使い、青のりや調味料までこだわりました。

635 創健社 1年
しそもみじ
30g **220円** (税込 **238円**)
国内産ちりめんじそを塩と完熟紀州南高梅の梅酢でじっくり漬けた、風味豊かなしそふりかけです。

今月は、ノラセットをお休みします



加工場「めぐり屋」

山形県白鷹町 しらたかノラの会

土と水に負担をかけないよう、できる限り農業に頼らずに育てた農産物や、化学調味料などの添加物を使わずに作った総菜や漬け物などを、私たちはお届けします。

具の旨みをたっぷり炊き込みご飯に♪



原材料/ごぼう(山形県白鷹町)、にんじん(山形県白鷹町)、鶏肉(山形県白鷹町)、こんにゃく、油揚げ、椎茸、鰹節、昆布、醤油、酒、食塩

639 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
鶏五目ご飯の素
170g(3合分) **380円(税込)** (410円)
平飼い鶏のしっかりした肉質がおいしい、炊き込みだけでできる、鶏五目ご飯の素です。〔鶏肉GMO飼料不使用〕

ピリッとした辛みが食欲を誘います



原材料/大根(山形県白鷹町)、酢、醤油、砂糖、生姜、醸造調味料、昆布、唐辛子、食塩

640 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日/豆・麦・米
ピリ辛大根
100g **278円(税込)** (300円)
大根を生姜、赤唐辛子を加えて、醤油ベースの調味液で煮ました。そのまま、ご飯のお供やおにぎりに。



においが残らず
ブルー風味で食べやすい

農薬不使用
自社生産にんにく

ポリフェノールが
白にんにくの6.14倍



原材料/にんにく(福岡県)、食塩

645 **不使用**
松尾農園(福岡県) ◎90日以上
熟成黒にんにく
30g **540円(税込)** (583円)
農薬・化学肥料不使用栽培の九州八片にんにくを鹿児島県鹿屋島の海洋深層水に漬け込み、800時間をかけて熟成させました。

パスタソースなどに

完熟トマト、ニンニク、バジル、玉ねぎはすべて地元山形県産。オリーブオイルはフェアトレードのパレスチナ産を使用。



641 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日
ノラの会のトマトソース
150g **368円(税込)** (397円)

バジルの香りとオリーブオイルの風味が美味

山形県白鷹町産のバジルとパレスチナ産のオリーブオイル、フランス産の塩のみで香り豊かに作りました。



642 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日
バジルペースト
80g **298円(税込)** (322円)

デザートやお菓子づくりに

低農薬栽培りんごの本来の甘さや歯ざわりを損なわないように、砂糖の割合を抑え、形をくずさないように仕上げました。



643 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日
りんごコンポート
180g **350円(税込)** (378円)

それぞれの香ばしさ、甘み、旨みを楽しめます

農薬不使用栽培の山形県産の大豆を「里のほほえみ」、青大豆「秘伝」、黒大豆を煎りました。



644 **不使用**
しらたかノラの会 ◎30日以上/豆
3色煎り豆
75g **298円(税込)** (322円)

サイズが小さいものなど「もったいない!」から生まれた加工品

水の子会の備中れんこん



在来種のアスからとれるレンコンです

水の子会では、大賀アス*によく似た在来の品種を育てています。(*オオカハス: 2000年以上前の種から発芽したもので古代アスとも言われる) **殺虫剤や除草剤などの農薬を使っていません**
食べる人の安全はもちろん、環境のことも考えた結果が無農薬栽培です。

つつるもちもちの食感



650 **不使用**
水の子会(熊本県) ◎365日以上/麦
蓮根手延そうめん
200g(50g×4) **398円(税込)** (430円)
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。

水の子会(熊本県) れんこん粉



180543 **不使用**
水の子会(熊本県) ◎180日以上
れんこん粉
100g **870円(税込)** (940円)
備中れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。



180555 **不使用**
水の子会(熊本県) ◎180日以上
れんこん葉入り塩飴
80g **298円(税込)** (322円)
麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、食塩、れんこん葉粉末(熊本県)

熊本県上天草市 林商店

おつまみやだしなどに



180567 **不使用**
林商店 ◎75日以上/え
熊本産天然芝えび
40g **500円(税込)** (540円)
有明海で水揚げされた新鮮な芝えびを塩ゆでし、丁寧に乾燥させました。

だし用にご利用ください



180579 **不使用**
林商店 ◎60日以上
乾燥あご
100g **500円(税込)** (540円)

汁物やラーメンなどに



180580 **不使用**
林商店 ◎60日以上
乾燥あおさ
30g **550円(税込)** (594円)

大分県大山町農協の農産加工品

ゆずの豊かな香りをお楽しみください



原材料/唐辛子、ゆず(大分・高知)、食塩

646 **不使用**
大分県大山町農協 ◎6ヶ月
ゆずごしょう青
50g **300円(税込)** (324円)
みずみずしい青ゆずの皮と青唐辛子を使用し、塩のみで仕上げました。汁物や鍋物、焼き鳥などに。

爽やかな香りをお卓にどうぞ!



原材料/柚子果汁(大分県)

647 **不使用**
大分県大山町農協 ◎182日
ゆず果汁
200ml **550円(税込)** (594円)
大山町に自生する柚子の生搾り果汁です。鍋料理や焼き魚、酢飯などに。



648 **不使用**
大分県大山町農協 ◎364日
小梅干し
100g **398円(税込)** (430円)
大分県大山町産の小梅を食塩で漬込み、契約農家が栽培した紫蘇で色付けした、昔ながらの梅干しです。



649 **不使用**
大分県大山町農協 ◎6ヶ月
栗ようかん
200g **800円(税込)** (864円)
栗(大分県)、砂糖、寒天

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。



福島県喜多方市 大和川酒造店

大和川酒造店は、江戸時代中期の寛政二年(1790)創業以来、九代にわたって酒を造り続けてきました。変わることはない清冽な飯豊山の伏流水を仕込み水として使用し代々の杜氏の一流な心意気によって「弥右衛門酒」をはじめとした銘酒を生み出してきました。

旨みとキレの絶妙なバランス

180592 **不使用**
大和川酒造店 ◎182日
純米辛口 弥右衛門
720ml **1100円(税込)** (1210円)
アルコール度数/15 日本酒度/+7



天然のアミノ酸を20種類以上含む料理酒

180609 **不使用**
大和川酒造店 ◎182日
蔵の素(料理酒)
300ml **495円(税込)** (545円)
180610 **不使用**
大和川酒造店 ◎182日
蔵の素(料理酒)
1800ml **2257円(税込)** (2483円)



ヴィノヴァリー



フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者。葡萄生産者は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元米、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

熟した洋梨や白い花のような香り

180622 **不使用**
ヴィノヴァリー ◎182日
サンキュロット白
750ml **1600円(税込)** (1760円)



カシスやブルーベリーの香り

180634 **不使用**
ヴィノヴァリー ◎182日
サンキュロット赤
750ml **1600円(税込)** (1760円)



※ワインボトルのラベル表示について…酸化防止剤不使用のワインですが、醸造中に亜硫酸塩がごく微量自然発生するため、食品衛生法により「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」と記載されます。