

	月	火	水	木	金
注文書回収	8/31	9/1	2	3	4
商品配達	9/7	8	9	10	11
特別企画商品配達	9/14	15	16	17	18

2020年
9月1回24号



かたまり肉を美味しく 千野さんの豚ブロック

組合員さんの協力でコロナ危機を乗り越えられた高橋さんより、好評だったブロック肉を引き続き特別価格で提供いただけることになりました。今回は、豚バラブロックを下茹でてから、4種類の料理にしてみました。かたまり肉の醍醐味をお楽しみください。

茹で豚の塩だれ

材料

茹で豚バラブロック200g、長ネギ1/2本、ごま油大さじ3、塩小さじ1/2、おろしにんにく(お好みで)、生姜(千切り)適宜、茹でたおかひじき適宜



作り方

ねぎ塩だれは、みじん切りにした長ネギとごま油、塩、おろしにんにくをよく和えます。茹で豚バラブロックは7mmに切ります。器に茹でたおかひじきを敷き、肉を盛り付け、千切り生姜をちらし、ねぎ塩だれをかけます。

肉じゃが風

材料

茹で豚バラブロック200g、じゃがいも3個、にんじん1本、玉ねぎ1個、水(だし汁)200ml、しょうゆ大さじ2、酒大さじ2、砂糖大さじ2、みりん大さじ2、ごま油大さじ1、青み適宜



作り方

茹で豚バラブロックは7mmに切ります。じゃがいもとにんじんは乱切り、玉ねぎはくし切りにします。温めた鍋にごま油をひき肉と野菜を炒めます。全体に油が回ったら砂糖と水を注ぎ、沸騰したら他の調味料を入れます。落し蓋をして、弱火で20~30分煮込みます。じゃがいもとにんにくに箸がスッと通れば完成です。器に盛り青みを飾ります。

下茹でて保存：茹で豚



作り方

大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら肉(半分または丸ごと)を入れ、弱火で40~60分加熱します。そのまま湯が冷めるまで放置し、肉が冷めてからお好みの大きさに切って冷凍保存します。臭みがないので、ネギや生姜、ニンニクは不要ですが、お好みで一緒に入れて茹でてください。

豚バラブロック肉は、下茹でて冷凍しておく便利です。余分な油も落ちてヘルシーに。解凍すればすぐにやわらかな豚バラが使えます。残った茹で汁は、スープストックとして使えます。脂が気になるときは、一晩冷蔵庫で寝かし白く固まった脂を取り除いてください。スープや炊き込みご飯のだしなどに使えます。

180038 凍

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚バラブロック

通常本体 500g 970円 920円(税込994円)

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。



特

茹で豚を使って



角煮

材料

茹で豚バラブロック400~500g、水(だし汁)600ml、酒大さじ3、みりん大さじ1、砂糖大さじ2、しょうゆ大さじ2、チンゲン菜適宜、ゆで卵3個、からし適宜

作り方

鍋に4~5cm角に切った茹で豚バラブロックと水、調味料を入れ、沸騰後、弱火で約30分煮込み、そのまま放置し冷めます。再び中火で10~15分煮汁にとろみが出るまで煮ます。器に盛り、茹でたチンゲン菜と煮卵を飾ります。(煮卵は、少量の煮汁とゆで卵をビニールに入れ、時々汁を絡ませ30分以上なじませます)

焼き豚風

材料

茹で豚バラブロック200g、ごま油適宜、しょうゆ適宜、料理酒適宜、小口ねぎ適宜、辛子適宜

作り方

温めたフライパンにごま油をひき、5~7mmの厚さに切った茹で豚バラブロックと、醤油と酒(1:1)を入れ絡めながらこんがり両面焼きます。器に盛り、小口ねぎを飾ります。お好みで甘みを加えてください。



180014 凍

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚ロースブロック

通常本体 500g 1360円 1290円(税込1393円)

厚切りはポークソテー、薄切りはしょうが焼きや炒め物に向いています。



180026 凍

高橋(千野ファーム) ◎90日

千野さんの豚モモブロック

通常本体 500g 1230円 1170円(税込1264円)

赤身で味わいがある部位。焼豚や煮豚などに。



伝統の技と京の味を伝える 京都やま六の漬魚

5ページ

製造工程での衛生管理や原料から出荷までの品質管理をさらに充実させ、原材料を含む食品安全性情報管理体制を整え、常に安全で美味しい製品作りを行っています。

ひとつひとつ手作り ぷくぷくワールドのお菓子

12ページ



大阪府吹田市にある「ぷくぷくワールド」は障がい者自立支援法に基づく生活介護事業所です。いのちとくらしを大切に作る視点から、添加物を使わない安心・安全な材料・製法のクッキーやビスケットを製造しています。

おいしく、たのしく、こちよく。

やまゆり生活協同組合



有機 JAS 認証を取得している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

食感はまだやかで甘味は良好です。常温において置き、黄色くなったら食べごろです

今季初



※お届けは2個です

2回限定

113 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
洋梨(バートレット)
2個 **420円**(税込454円)

山形県高島町の中川敏男さん他。レッドバートレットをお届けすることもあります。

追熟の方法…暑すぎる場所でも追熟はうまくいきません。20℃ぐらいの室温での追熟がおすすめです。涼しい場所がない場合は袋や容器に保冷剤を入れて、そこに洋梨を入れるなど工夫をお願いいたします。傷があると、追熟中に腐ってしまいますので、取扱いにご注意ください。また、十分熟した場合は、冷蔵庫での保存をおすすめします。

適度な酸味と爽やかな甘みがあり、この時期ならではの果肉のシャキシャキ感

今季初

常温保存で1週間以内に、冷蔵庫で1ヶ月以内にお召し上がりください



低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのりんご(さんさ)
3~4玉(900g以上) **605円**(税込653円)
180968 4.5kg箱 **2750円**(税込2970円)
山形県米沢市の尾箸庄造さん。

山形県米沢市の尾箸庄造さん。

※コロナウイルスの影響の長期化が見込まれるため、今後の入荷状況によりお届けできない場合がございます。



115 有機バナナ
ペルー、エクアドル、メキシコ
450g以上 **298円**(税込322円)
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マリア農園、メキシコのチヨニータ農園よりお届け。農薬不使用。

今回限定



※今年是不作のため今回限定でご案内です

116 低農薬 低化学肥料
館野文雄(栃木県)
梨(豊水)
2個 **425円**(税込459円)
栃木県小山市の館野文男さん。

貴重な自然農法のぶどう

今季初

香りとうめい、酸味がぶどうです



117 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ナイアガラ)
1kg箱 **2000円**(税込2160円)
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用の種有りぶどうです。

忙しい朝に

種なし皮ごと食べられるシャインマスカット



※イメージ写真は500g以下です

118 2kg自宅直送 **4380円**(税込4730円)
2kg(4房前後)

119 3kg自宅直送 **6320円**(税込6826円)
3kg(6房前後)

120 4kg自宅直送 **7960円**(税込8597円)
4kg(8房前後)

低農薬 低化学肥料
佐々木農園(山梨県)
自宅直送ぶどう シャインマスカット
山梨県南アルプス市の佐々木公夫さん。皮ごと食べられる強い甘みのある種なしマスカットです。

直送 お届け 9/14~

自宅外に送る場合…自宅外に送る場合は別紙「産地直送自宅外申し込み書」に必要事項を記入し提出してください。送り先によっては別途料金がかかる場合がございます。

おきたまの種ありぶどう

果実の品位は極めて良く、マスカットの香りが高く、歯切れが良い品種です

小さいぶどうは種と実を丸ごと飲んでしまいますよ。噛むと酸味が強くなってしまふんだよ。スチューベンを押すとどかがボンとでるので、種入りで丸ごと食べちゃうね。マスカットベリー-Aは、うーん、微妙だね。

おきたま興農舎では種も食べちゃう?!



121 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ぶどう(ネオマスカット)
500g前後箱 **600円**(税込648円)
山形県南陽市の大沼延男さん。

122 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
マスカットベリー-A
1kg箱 **880円**(税込950円)
山形県南陽市の大沼延男さん。ジュースやジャムなどの加工にむいているぶどうですが、完熟したときのうまみは、ぶどうの中でも一番おいしいと言う声もあるほどです。大沼さんのベリー-Aは完熟収穫のため、配達中に傷みやすかったり脱粒しやすくなったりしてしましますが、本当の美味しさを味わってもらうため、あえて難しい完熟収穫にこだわっています。脱粒したものが、傷んで食べられない場合はご連絡ください。

123 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
ぶどう(スチューベン)
1kg箱 **1000円**(税込1080円)
山形県南陽市の小黒敬明さん。

123 無農薬 無化学肥料
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。

124 低農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまのミニトマト
200g **350円**(税込378円)
山形県高島町の高橋弘道さん。

125 無農薬 無化学肥料
湘南鷹取酵素農研究会(平塚市)
湘南鷹取のなす
3本 **225円**(税込243円)
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。

126 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ピーマン
150g **128円**(税込138円)
茨城県行方市の長島昌裕さん他。

127 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
シカクマメ
100g **268円**(税込289円)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

180506 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
徳用なす
500g **288円**(税込311円)
茨城県行方市の小林保雄さん・長島昌裕さん。

180658 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(茨城県)
嘉一さんのピーマン
300g **250円**(税込270円)
神奈川県茨城野市の葉原嘉一さん。

※遅配・欠品の可能性があります

124 おきたまのミニトマト
180956 長島さんのきゅうり
180658 嘉一さんのピーマン

※赤いものが入る可能性があります

今季最終

128 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県) /豆
だだちゃ豆(枝豆)
250g **475円**(税込513円)
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。

129 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県) /豆
おきたまの枝豆
300g **448円**(税込484円)
山形県高島町の高橋康浩さん他。

130 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
丸オクラ
100g **175円**(税込189円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

180476 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
100g **198円**(税込214円)
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。

新

131 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
しろ菜
200g **214円**(税込231円)
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。巻かない白菜です。農業・化学肥料不使用。

181006 低農薬 低化学肥料
長谷川正義(新潟県)
チンゲン菜
1袋(2~3株) **258円**(税込279円)
新潟県新潟市の長谷川正義さん。

おひたしや炒め物などに♪

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

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

134 無農薬 無化学肥料
あ・すばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180円**(税込194円)
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。

135 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
100g **205円**(税込221円)

薬草といえるほど栄養豊富です♪
奈良県五條市の福谷龜藏さん。別名めぐるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります。
葉酸、ミネラル、ビタミンAが特に多いといわれています

※代替え可能・欠品があります

味噌汁にするとも栄養をとりこぼしません

組合員様のご要望にお応えして再登場

136 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200円**(税込216円)
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。

137 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
ブロッコリー
1個 **278円**(税込300円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったグッとしまったブロッコリーです。(直径10cm以上)

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

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232円)
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232円)
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。

181031 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
アルファルファ
80g **105円**(税込113円)
こまかく細いですが、ばりばりとしてみずみずしい食感が特徴です。種子は安全性を確認したイタリア産。

※第2週目までのご案内です

周年ご案内の便利な野菜



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



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



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



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



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



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



143 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285円)
京都府南丹市の奥村猛さん他。



147 無農薬無化学肥料
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50円**(税込54円)
中国産またはマンマー産緑豆使用。

北海道の三栄アグリ・穴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!



※お届けは1本です
※台風の被害があること欠品もありません

北海道の穴戸さんのスイートコーンは知る人ぞ知る引く手あまたの逸品。冷涼な気候で昼夜の温度差が美味しい野菜を育みます。
*無化学肥料のスイートコーンを基本的に栽培しておりますが、場合によっては、ミネラル分を補助的に使用することもあるため、低化学肥料の表示となっております。

149 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)
北海道士別市の穴戸久男さん。※ひげが黒い場合があります。

スイートポテトにして食べやすいおやつに!



小さな耐熱性の器に入れるとトースター調理でアルミを使用する必要がありません

現在91歳でも精力的な仕事ぶりの嘉一さんです

150 低農薬低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのさつまいも
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。川越金時または、紅はるかをお届けします。



151 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。



180981 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。



152 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。



153 無農薬無化学肥料
赤坂農園(秦野市)
里いも
500g **330円**(税込356円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

皆々様に感謝申し上げます
今年梅雨の長雨の影響により、傷みが多く出たり、収穫量が減ったりしました。玉ねぎに限らず、組合員様に買いやすい価格で出荷してくださる生産者様と多少の傷みを覚悟で購入してくださる組合員様に感謝申し上げます。



181020 無農薬無化学肥料
いかず(平塚市)
玉ねぎ
500g **310円**(税込335円)

小ぶりで香りが強いすずらん会のにんじん!
北海道芽室町の中村敏幸さん他。

※お盆は6年ぶりに台風の発生がなく生育は順調のようです。ただ今の時点では未確認ですが、7月の梅雨の長雨で秋の根菜類のお届けにも影響が出る可能性があります

156 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)



157 低農薬無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **345円**(税込373円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農産物のみ使用〕



158 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。



155 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。



154 無農薬無化学肥料
いかず(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。



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。

159 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。高原で育った白菜です。柔らかくみずみずしいのでサラダや漬物、炒めものやスープなどに。

160 低農薬低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
白菜
1玉 **398円**(税込430円)



161 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。



162 無農薬無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
ミニかぼちゃ(ぼっちゃん)
約350g以上 **300円**(税込324円)
高知県四万十市の大石稔さん他。



神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。農業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。

163 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)



山形県川西町の和田憲夫さん他。葉が柔らかく、風味もよく、ほとんど根っこまで食べられます。

164 無農薬無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **218円**(税込235円)



高知県香美市の小田々智徳さん他。

165 無農薬無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168円**(税込181円)



166 低農薬低化学肥料
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。

お味噌汁の具にも♪
今季初
奈良県五條市の稲田均さん。

秋みょうがです!
167 無農薬無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
みょうが
60g **165円**(税込178円)

今週の茸

174 無農薬無化学肥料
えのき茸(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。

173 無農薬無化学肥料
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚保郡波田町の浪田潤介さん。

175 無農薬無化学肥料
北村きのご園(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。

味噌漬けにも♪
にんにくは、傷をつけるとそこから強烈におおうので、薄皮をむくときは爪を立てないように、ていねいに扱うのがコツ。

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

169 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。

170 無農薬無化学肥料
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。

181018 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)
茨城県かすが市うら市の竹村慎一さん。

“畑の美味しいところをお届けします” 千葉さんおすすめ少品目野菜セット

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

酵素農で育った湘南鷹取野菜セット

※セット内容例
※実際の量は写真とは異なり少なめとなる場合がございます

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

172 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。

176 無農薬無化学肥料
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。

178 無農薬無化学肥料
割野きのご組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175円**(税込189円)
新潟県津南町的小林一男さん。

180 無農薬無化学肥料
宮野龍之(広島県)
宮野さんの原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円) (放)不検出<10.0<10.0
広島県庄原市の宮野龍之さん。

177 無農薬無化学肥料
南国きのご苑(鹿児島県)
生きらげ
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。

179 無農薬無化学肥料
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **228円**(税込246円)
岡山県瀬戸内市の片岡信之さん。

181 無農薬無化学肥料
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

鉄火丼や漬け丼などにも



原材料/メバチマグロ(太平洋)

182 **凍** マストミ **15日**
めばちまぐろ切り落としスライス
100g **480円** **440円** (税込) **475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。

あっさりとした味わいのキハダマグロ
手軽に解凍できます!



原材料/キハダマグロ(太平洋)

183 **凍** マストミ **15日**
刺身用キハダマグロ角切り
150g **540円** **528円** (税込) **570円**
太平洋産キハダマグロを一口サイズにカットしました。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



原材料/まぐろ [キハダマグロ(太平洋)、菜種油]、タレ [醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

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
184 **40g×2** **368円** (税込) **397円**
185 **徳用** **40g×4** **700円** (税込) **756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。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっかりと染みて
おいさを引き出しています



鮮度の良いピンチョウマグロをスライスして、厳選した調味料に漬け込みました。解凍してください。
186 **凍** **G** 不使用
マストミ **15日**以上/豆・麦・米
まぐろ漬け丼(びん長)
80g×2 **500円** (税込) **540円**

清流に生育する沢わさびです



長野県の清流に生育する沢わさび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** マル井 **90日**以上
おろし本わさび
5g×6袋 **378円** (税込) **408円**

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、鮮度の良いままてたたきにしました。解凍してください。



原材料/カツオ(熊野灘)

188 **凍** 芦浜産直出荷組合 **7日**以上
かつおたたき
250g前後 **880円** **860円** (税込) **929円**



189 **凍** 五島水産 **180日**
あじのタタキ
80g **389円** (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。



190 **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(約120g) **500円** (税込) **540円**
国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



191 **凍** ヤイチ **45日**以上/米
お刺身風みさんま
2枚(90g) **350円** (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。



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



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



194 **凍** 松木商店 **90日**
網走産ホタテ貝柱(刺身用)
100g **580円** (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。



195 **凍** 札幌中一 **90日**
北海道産塩いくら
40g **680円** (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。



唐揚げや天ぷらなどに
希少な北海道産本ししゃもの若魚です。
特
196 **凍** 丸中舩水産 **30日**以上
北海道産若ししゃも
200g **525円** (税込) **556円**
原材料/シシャモ(北海道)、食塩



197 **凍** 秋元商店 **45日**以上
日帰り船の傷サンマ
5尾 **630円** (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。

淡泊な自身はくせが少なく
ふっくらとしています



熊野灘産天然真鯛を三枚におろしました。解凍後、切身にして塩焼きや煮付けなどに。アラは潮汁などに。
199 **凍** **G** 不使用
芦浜産直出荷組合 **15日**以上
天然真鯛(半身)
250g **1500円** (税込) **1620円**



198 **凍** ヤイチ **45日**以上
八戸産いわし(下処理済)
4本 **358円** (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。



200 **凍** 札幌中一 **90日**
生鮭切身5切
5切(400g) **798円** (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。

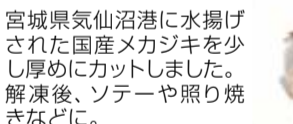


201 **凍** 東北トクスイ **90日**以上
ロシア産紅鮭切身
3切(165g) **480円** (税込) **518円**
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。



202 **凍** 桃屋食品 **90日**
時鮭のステーキカット
2切(220g) **600円** (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。

高品質の国産にこだわりました
程よい脂分と旨味が楽しめます



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。
203 **凍** 村田漁業 **180日**
国産めかじき切身
2切(160g) **420円** (税込) **454円**
原材料/めかじき(宮城県)



204 **凍** 芦浜産直出荷組合 **7日**以上
塩サバ(大)
1枚(180~200g) **298円** (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。



205 **凍** 大新 **90日**
とれとれいわしタタキ身
150g×2 **398円** (税込) **430円**
日本海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。

脂のりがよく
しっとりとした食感



原材料/ニシン(ノルウェー)、食塩
206 **凍** 東北トクスイ **90日**以上
にしん一夜干し
4枚(200g) **368円** **348円** (税込) **376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。

脂がのっています



八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを藻塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。
207 **凍** 五戸水産 **60日**以上
大目まとうだい干物
2切 通常本体 **448円** **435円** (税込) **470円**
(約140g)



208 **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円** (税込) **410円**
国産の小あじを、静岡県産緑茶と駿河湾産の塩に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



209 **凍** 芦浜産直出荷組合 **7日**以上
サンマ開き
3枚 **420円** (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)



210 **凍** 羽野シーフーズ **45日**以上
赤魚切身干し
4枚(250g) **438円** (税込) **473円**
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。

さっと焼いたりバター焼きに



八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一晩干しにしました。解凍後、焼いてください。
特
211 **凍** ヤイチ **90日**以上
いか一夜干し
1枚 通常本体 **645円** **630円** (税込) **680円**
(約120g)



212 **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円** (税込) **756円**
貴重な北海道産ししゃものオスとメスを一夜干しにしました。解凍後、焼いたり、フライなどに。



213 **凍** 五戸水産 **60日**以上
生から作ったタラ一夜干し
200g(20~23尾) **395円** (税込) **427円**
八戸漁港に水揚げされたスケソウダラを鮮魚から加工し、藻塩のみの一夜干しです。解凍後、焼いてください。



214 **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円** (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込み、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

口当たりのやわらかい酒粕の香り



原材料/ギンダラ(アメリカ)、酒粕、米味噌、食塩、発酵調味料、砂糖、醤油、魚醤

215 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・麦・米 やま六 銀だら京粕漬

2切(140g) 880円(税込) 950円(税別) アラスカ産の厳選された銀だらを、西京味噌に粕を加えて漬け込み、熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂のりの良い紅鮭を使い 上品で奥深い味わいに



原材料/紅鮭(ロシア)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

216 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 紅鮭西京漬

2切(150g) 600円(税込) 648円(税別) ロシア産の厳選された紅鮭を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、焼いてください。

はんなり柚子の香り



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、食塩、砂糖、発酵調味液、ゆず果汁、酒粕

217 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわらゆず味噌漬

2切(140g) 450円(税込) 486円(税別) 西京味噌に柚子を加えた特製調味液に東シナ海産のさわらをじっくり漬け込みました。解凍後、焼いてください。

生姜の香りと すっきりとした辛さ



原材料/銀ヒラス(ニュージラント)、米味噌、食塩、砂糖、山椒、発酵調味料

218 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀ひらす生姜みそ漬

2切(140g) 450円(税込) 486円(税別) ニュージラント産銀ひらすを、西京味噌に生姜を加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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

219 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(税別) 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。



220 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(税別) 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。



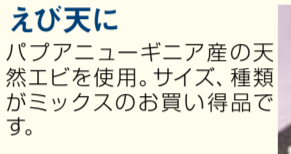
221 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加たらこ(切身込)

60g 358円(税込) 387円(税別) 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。



222 凍 パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え ぱぷア産天然むきえび

120g(約10-15尾) 646円(税込) 698円(税別) パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



えび天に 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。

原材料/天然エビ(パプアニューギニア) 223 凍 パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え ぱぷア産天然えび(殻付き)



224 凍 カネキ水産 ◎180日以上/え プチむきえび

200g 380円(税込) 410円(税別) 小粒の天然エビをむき身にしました。いろいろな料理に。



225 凍 五戸水産 ◎60日以上 産地一回凍結小いか

180g 368円(税込) 397円(税別) 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。



226 凍 五戸水産 ◎60日以上 するめいか(つば抜き)

180g 398円(税込) 430円(税別) 八戸産のスルメイカの肝とゲソを取りました。解凍後、煮付けや炒め物などに。



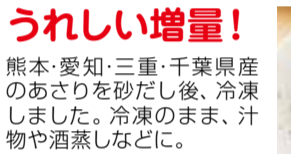
227 凍 札幌中一 ◎90日/え 北海道のシーフードミックス

200g 680円(税込) 734円(税別) 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。



228 凍 塩屋 ◎15日以上 増量・国内産冷凍あさり

200g+20g 378円(税込) 408円(税別) 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。



229 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(税別) 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。



230 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(税別) 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。



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



232 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(税別) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。 [放] 不検出 <0.5<0.4 (ひじき)



233 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(税別) 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。



234 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(税別) 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。



235 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほくし紅鮭

100g 680円(税込) 734円(税別) 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。



236 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(税込) 322円(税別) 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。



237 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼

2切(約120g) 498円(税込) 538円(税別) ロシア産鱈ホッケを塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。



238 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 (タレ、山椒付) 1350円(税込) 1458円(税別) 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。



239 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(税別) 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。



240 凍 五戸水産 ◎60日以上 藻塩で焼いた真いか軟骨

150g 通常本体 (20~25個) 375円(税込) 405円(税別) 北海道、青森県産の真いかの軟骨を藻塩で焼き上げました。冷凍のまま、湯煎してください。



241 凍 フードサービスアサヒ ◎360日/麦 イワシのスパイスフライ

3枚(150g) 298円(税込) 322円(税別) 国産のいわしフィ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。



242 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(税別) 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。



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



原材料/ズワイガニ(北海道網走)、クリーム、パン粉、サラダ油、小麦粉、ソフリット、卵、バター、全脂粉乳、食塩

244 凍 G不使用 札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・か パーティー用カニクリームコロッケ

10個(260g) 980円(税込) 1058円(税別) 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]



本格ブイヨンが美味しさの決め手



原材料/平目ブイヨン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペルーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

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



川崎北部水産加工 ネットの良さは折り紙付き!



246 凍 川崎北部水産加工 旬のおまかせ寿司種セット

5種(各4切) 1650円(税込) 1782円(税別) 川崎北部市場に入荷した旬の魚介を、寿司種用に切りつけました。解凍後、にぎり寿司や海鮮丼に。



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



247 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(税別)



サクッとジューシーなカキフライ 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(税別)

担当者おすすめ
レシピ
とり皮ポン酢

材料
とり皮…………… 200g
お湯…………… 適宜
酒…………… 大1
小ねぎ…………… 2本
大葉…………… 2枚
わさび…………… 適宜
ポン酢…………… 適宜

作り方
①とり皮は食べやすい大きさに切る。小ねぎは小口切りにする。
②沸かしたお湯に酒を入れて、とり皮を2分ほど茹でる。
③冷水にとってよく洗ったら水気をふき取り、大葉をのせた器に盛る。
④ポン酢をかけ、小ねぎを振りかけ、わさびを添える。



千野さんの豚肉 (山梨県)

250 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)** (537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。

特 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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

261 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。

262 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。

249 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏とり皮
200g **250円(税込)** (270円)
濃厚な味で旨みが強く、コラーゲンたっぷりの若鶏の皮です。炒め物や唐揚げ、煮物などに。

252 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。

特 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
通常本体 200g **510円** (税込) **500円(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。

ピーマンの肉詰め

263 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。

254 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。

255 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。

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

特 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚スペアリブ
300g **580円(税込)** (626円)
豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてお召し上がりください。

264 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
200g **360円(税込)** (389円)
旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。

特 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
通常本体 200g **310円** (税込) **298円(322円)**
通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

258 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。

259 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。

260 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)

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。

特 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
通常本体 500g **898円** (税込) **870円(940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。使いやすい分だけ取り出せ便利です。

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。

チキンカレー

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、ふっくらと柔らかい肉質です。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。

チキンソテー

275 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。

268 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。

269 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。

270 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。

276 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
400g **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。

特 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。

278 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)

279 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。

肉じゃが

280 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。焼肉や焼きそばなどに。2.5mm厚

特 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
通常本体 200g **1060円** (税込) **1000円(1080円)**
歯ごたえと旨みがあるロースです。

285 凍 知床興農ファーム ◎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。

281 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
通常本体 180g **948円** (税込) **900円(972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)** (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。

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。



289 **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**(税込)
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〕



290 **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**(税込)
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〕



291 **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**(税込)
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〕

独自の製法で仕上げた伝統の逸品

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〕



292 **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**(税込)
原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料



295 **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**(税込)
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〕

トントロ特有の食感をお楽しみください



原材料/豚トントロ、粗糖、醤油(近隣醸造)、純米酢、食塩
293 **凍** **G不使用**
中津ミート ◎60日/豆・麦・米
中津トントロ焼豚
120g 通常本体 **498円**(税込) **480円**(税込) **518円**(税込)
一頭から約300gしか取れないトントロを、こだわりの特製ダレに漬け込み、焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー



原材料/豚肉、食塩、粗糖、香辛料
294 **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**(税込)
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〕



296 **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**(税込)
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〕



297 **冷蔵**
中津ミート ◎7日
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込) **415円**(税込)
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〕



298 **冷蔵** **G不使用**
中津ミート ◎7日
ミニフランク
160g(4本) **375円**(税込) **405円**(税込)
豚肉、塩、砂糖、香辛料を使用しました。長さ16~17cm、太さ約2.5cmのソーセージです。〔GMO飼料不使用〕



299 **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**(税込)
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〕



300 **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**(税込)
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〕



301 **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**(税込)
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗り、解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕



302 **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**(税込)
ハンバーガー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〕



フライパンで揚げるだけの簡単調理
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〕
303 **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**(税込)
原材料/豚レバー、純米酒、醤油、馬鈴薯澱粉、ニンニクペースト、生姜ペースト

岩手県久慈市 総合農舎山形村

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨味をじっくり味わってください!



原材料/牛肉(岩手県)、豚肉(国産)、玉ねぎ、鶏卵、乾燥パン粉、牛脂、食塩、砂糖、黒胡椒
304 **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**(税込)
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〕

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



原材料/玉ねぎ、牛肉(岩手県)、トマトピューレ、トマトケチャップ、豚肉、人参、バター、小麦粉、椎茸、ウスターソース、食塩、にんにく
306 **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**(税込)
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〕



305 **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 **598円**(税込) **646円**(税込)
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〕

秋川牧園のお惣菜

手軽においしい焼き鳥を



原材料/やきとり串[鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖]、つくね串[鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)]、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
308 **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 通常本体 **630円**(税込) **600円**(税込) **648円**(税込)
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〕

塩麹で柔らかさと旨みを加え、コーンフレーク入りの衣でサクサク食感



原材料/鶏肉、塩麹、食塩、ホワイトペーパー、清酒、衣[小麦粉、馬鈴薯澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペーパー、パプリカパウダー、ホワイトペーパー、パジル、オレガノ、カレー粉]、揚げ油(菜種油)
309 **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) **896円**(税込)
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〕



310 **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**(税込)
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〕

飛鳥食品の手作り本格点心

のどをツルンと通りすぎる食感が格別です



原材料/キャベツ、豚肉、エビ、菜種油、醤油、長ねぎ、砂糖、食塩、生姜、ごま油、清酒、小麦粉
316 **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**(税込)
国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさがあふれます



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〕
317 **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) **480円**(税込) **518円**(税込)

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

夕食のもう一品やお弁当のおかず



原材料/キハダマグロ(和歌山県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、コショウ)、菜種油、酒、魚醤、砂糖、生姜、ニンニク、食塩
312 **凍** **G不使用**
マストミ ◎120日以上/卵・麦・米
もったいないマグロのカツ
150g **389円**(税込) **420円**(税込)
キハダマグロの血合部分をじっくり調味液に漬け込み、油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

お弁当にもぴったりなサイズ



原材料/さつまいもペースト(徳島県)、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、菜種油、マグロ、生クリーム、馬鈴薯澱粉、砂糖、醤油、米発酵調味料、酒、食塩、生姜、コショウ)
313 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・乳・豆・麦・米
鳴門金時芋のお弁当コロッケ
120g 通常本体 **315円**(税込) **285円**(税込) **308円**(税込)
鳴門金時芋のホクホクもちりとした食感と上品な甘みに濃厚な生クリームを加えました。〔GMO飼料不使用〕



314 **凍** **G不使用**
マストミ ◎30日以上/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **398円**(税込) **430円**(税込)
豚肉に下味を付け、油通してから、特製ソースと合わせました。湯煎後、野菜と炒めます。〔GMO飼料不分別〕



319 **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**(税込)
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〕



320 **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**(税込)
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〕



321 **凍**
飛鳥食品 ◎60日以上/麦
飛鳥のあんまん
4個(240g) **398円**(税込) **430円**(税込)
甘さを抑えたゴマの風味がしっかりと効いた餡を、国産小麦の生地で包みました。〔GMO飼料不分別〕

シャキシャキとした食感に
あおさの風味



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

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

ごはんや
麺類にかけて



原材料/ 魚スープ、オクラ、荳わかめ、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

323 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日以上/豆・麦・米
ネバネバ和え
4袋(200g) **450円**(税込) **486円**
モロヘイヤ、オクラ、荳わかめを使い、魚スープをベースに味付けしました。解凍してください。[GMO飼料不分別]



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



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



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



327 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円**(税込) **443円**
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。[豚GMO飼料不使用]



331 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎365日/乳・豆・麦・米
天津包子 肉まん
5個(275g) **398円**(税込) **430円**
国産小麦粉で作った皮で、たっぷりの豚肉と野菜を包みました。[豚GMO飼料不使用] (乳製品GMO飼料不分別)



332 **凍** **G** 不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米・え
中華丼の具(塩味)
180g×2 **498円**(税込) **538円**
じっくり作った鶏か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]



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



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

冷凍野菜



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



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



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



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



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



342 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
全粒粉なまラーメン 鰹醤油
120g×2 スープ付 **360円**(税込) **389円**
全粒粉なまラーメンに、鰹醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。[GMO飼料不分別]



337 **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。



338 **凍**
堀内果実園(奈良県) ◎1ヶ月
冷凍ブルーベリー
100g **514円**(税込) **555円**
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 **蔵** **G** 調味料
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
日本の中華麺 味噌
120g×2 **348円**(税込) **376円**
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。



344 **蔵** **G** 不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 冷し中華(醤油味)
120g×2 **350円**(税込) **378円**
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かんすい使用、無添加スープ付き。夏季限定品です。[豚、鶏GMO飼料不分別]



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



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



347 **蔵**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく
10枚 **230円**(税込) **248円**
カリッと揚がって軽い食感、香ばしく風味豊かな小麦の味わい。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。



352 **蔵** **G** 不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆・麦・米
切り昆布の煮物
120g **290円**(税込) **313円**
国産の昆布、人参、油揚げを厳選した調味料で味付けし、天然だしで水分がなくなるまでじっくり煮込みました。



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



354 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米
国産たけのこご飯の素
170g(2合用) **380円**(税込) **410円**
和歌山県産たけのこ国産丸大豆醤油などこだわりの調味料を使用しています。ご飯と一緒に炊いてください。



355 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円**(税込) **259円**
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊き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。



356 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ちりめん山椒佃煮
60g **460円**(税込) **497円**
瀬戸内海・愛媛県で水揚げされたしらすを醤油炊きし、山椒の実を加え仕上げました。



357 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米
味付ザーサイ
100g **260円**(税込) **281円**
中国産のザーサイを原料に、かつおだし、魚醤、洗双糖、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。

飛騨高山よしま農園

食べやすい
爽やかな酸味



348 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎30日以上
赤かぶ甘酢漬
130g **398円**(税込) **430円**
飛騨高山の契約農家の赤かぶを甘酢で浅漬けにしました。

飛騨高山古式製法の
深い酸味とコクが特徴です



349 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米
丸ごと赤かぶ
150g **420円**(税込) **454円**
飛騨高山の契約農家の赤かぶを塩と米ぬかで乳酸発酵させました。

深みのある
酒粕熟成の味



350 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米
きゅうり酒粕漬
2本入 **450円**(税込) **486円**
飛騨高山産のきゅうりを飛騨地酒粕に漬け込み熟成させました。

いろいろな料理に
合わせて



351 **蔵**
飛騨高山よしま農園 ◎45日以上/米
飛騨赤かぶと野菜のきざみ漬
100g **368円**(税込) **397円**
赤かぶ漬けやきゅうりや大根などを細かく刻み、混ぜ込みました。おにぎりの具材や混ぜご飯などに。唐辛子使用。

ピーナッツみそ



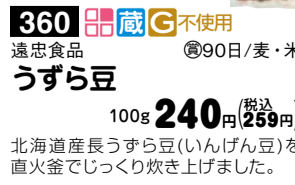
358 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ピーナッツみそ
80g **320円**(税込) **346円**
千葉県産の大粒落花生を軽くさっと揚げ、国産大豆使用の味噌ベースの味噌にからめました。

まるやかもずく酢



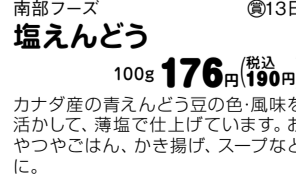
359 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎15日以上/豆・麦・米
まるやかもずく酢
100g **350円**(税込) **378円**
沖縄県産のもずくをさっぱりとした酸味の純米酢で仕上げたもずく酢です。そのまま召し上がれます。

うすら豆



360 **蔵** **G** 不使用
遠忠食品 ◎90日/麦・米
うすら豆
100g **240円**(税込) **259円**
北海道産長うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

塩えんどう



361 **蔵**
南部フーズ ◎13日
塩えんどう
100g **176円**(税込) **190円**
カナダ産の薄えんどう豆の色・風味を活かして、青塩で仕上げられています。おやつごはん、かき揚げ、スープなどに。

こだわりの本格ダシの旨味がじっくり浸みた美味しさ



原材料/だし汁[鰹魚干、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

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



363 冷蔵G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のある高級かまぼこです。



364 冷蔵G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]



365 冷蔵G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]



366 冷蔵G不使用
山上蒲鉾店 7日/米
いか巻き
33g×4 310円(税込) 335円(税込)
たら、グチ、その他小魚を使用し、芯にイカを入れて揚げました。[消泡剤:シリコーン使用]



367 冷蔵G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)
たら、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]



368 冷蔵G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。



369 冷蔵G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]



370 凍結G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。



371 凍結G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(税込) 367円(税込)
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商品です。



372 凍結G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]



373 凍結G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。



374 凍結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(税込)
スケン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]

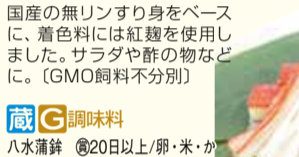


378 冷蔵G不使用
かじかわ農場食品 90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g 210円(税込) 227円(税込)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



379 冷蔵G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。

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。
原材料/こんにやく芋精粉(群馬県)、海藻粉末、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
381 創健社 90日
昔のまんまこんにやく
通常本体 280g 180円 175円(税込) 189円(税込)



蔵調味料
八水蒲鉾 20日以上/卵・米・か
かにかま
375
6本(約85g) 198円(税込) 214円(税込)
376 2パック
6本(約85g) 通常本体 x2 396円 368円(税込) 397円(税込)
おまとも 特価



魚の風味が生きているソーセージです
山陰地方で水揚げされたエン、コチ等と北海道産の無リンたらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コンショウ等で味付けしました。
377 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)



380 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パックにしました。煮物や炒め物などに。



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。
原材料/有機こんにやく芋粉(群馬)、水酸化カルシウム(帆立貝殻)
382 創健社 90日
有機しらたき
200g 200円(税込) 216円(税込)

●しらたきの肉巻き
ステーキにやく



383 大豆屋 4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g 278円(税込) 300円(税込)
(放) 不検出 <2.1<2.3



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



385 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)



386 大豆屋 4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g 289円(税込) 312円(税込)
(放) 不検出 <2.1<2.3



387 丸和食品 5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g 180円(税込) 194円(税込)



388 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)



濃厚な胡麻の風味
391 大豆屋 4日/豆
大豆屋 黒胡麻おぼろ(黒蜜付)
230g 278円(税込) 300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。



青大豆の旨みを逃がさず寄せました
392 丸和食品 5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g 通常本体 230円 215円(税込) 232円(税込)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の旨みを存分にお楽しみ頂けます。消泡剤は不使用。



豆腐ステーキを大根おろしでさっぱりと♪
394 大豆屋 4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g 310円(税込) 335円(税込)
木綿豆腐をしっかりと水を引き、大豆の旨みを濃縮しました。フライパンで焼いたり、田楽、焼き物、和え物などに。
(放) 不検出 <2.1<2.3



395 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。



396 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、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。



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



しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!
398 丸和食品 5日/豆
丸和の厚揚
2個(約180g) 180円(税込) 194円(税込)



焼いても煮ても美味しい生揚げです
399 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)



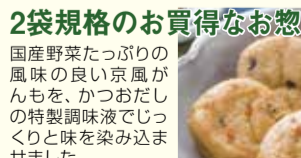
煮物のほかそのままサラダでも♪
400 大豆屋 4日/豆
季節のがんも(だだちゃ豆)
通常本体 2枚 424円 398円(税込) 430円(税込)
除草剤を使用せずに栽培された、山形県産だだちゃ豆を使用。オーブントースターや網焼きで加熱してください。



401 丸和食品 7日/豆
ひじき入り京がんも
7個 275円(税込) 297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。



402 丸和食品 7日/豆
おから入り野菜炒めがんも
5個(100g) 228円(税込) 246円(税込)
おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したおいしく、ヘルシーながんもです。



2袋規格のお買得なお惣菜♪ おまとも 特価
403 丸和食品 15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 420円 380円(税込) 410円(税込)



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



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。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。



仕込む日の朝に大豆をひき割りに上げています

おまとも 特価

405 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 タレ・カラシ付 **198円(税込)** (214円)
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

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

411 **蔵** **G不使用**
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)
宮城県南方町砥落(とおし)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。

412 **蔵** **G不使用**
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。

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

413 **蔵** **G不使用**
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

原材料/大豆(北海道産トヨホマレ)、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)

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納豆です。



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。



ちょうど良い厚みが嬉しい食パン

414 **蔵**
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)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

416 **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)

417 **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)

418 **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)

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

420 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円(税込)** (106円)
国産小麦粉、黒砂糖、植物油、生イースト、食塩

421 **蔵** **G不使用**
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)

422 **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)

423 **蔵**
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)



角型の食パンの8枚切
岩手県産の小麦粉によつ葉バターを加え、ホシノ天然酵母でじっくり醗酵させて焼き上げました。

415 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
通常本体 **298円(税込)** (308円)
1斤(8枚)



3日間かけて作った自慢の小倉あんが決めです
小倉あん(十勝産小麦、甘しょ糖)、国産小麦粉、バター、甘しょ糖、天然酵母、豆乳、食塩、黒ごま(中国※残留農薬検査済)(乳製品GMO飼料不分別)

424 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ライ麦パン
1個 **300円(税込)** (324円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

425 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
ミックスバタール(パン)
1本 **370円(税込)** (400円)
国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

426 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
デーツの王冠
1個 **352円(税込)** (380円)
国産小麦粉、天然酵母、有機デーツ、食塩(海の精)

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

428 **蔵**
おかべや天然パン工房 ◎4日/麦・米
紅茶オレンジ
1個 **190円(税込)** (205円)
小麦粉(北海道)、オレンジピール(スペイン)、レモンピール(スペイン)、天然酵母、砂糖、紅茶、食塩

429 **蔵**
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)

430 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
小倉あんぱん
1個 **195円(税込)** (211円)

431 **蔵** **G不使用**
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)

432 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎5日/卵・乳・麦・米
ごまごまスコーン
3個(約54g×3) **420円(税込)** (454円)



長野県産ふじりんごの美味しさたっぷり♪
小麦粉(北海道、九州)、アップルレザー(りんご、ビーツ、ラニキュール、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)

433 **蔵** **G不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/乳・豆・麦・米
天然酵母パン3種セットB
3種(各1個) **430円(税込)** (464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

434 **蔵**
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月
甘夏と伊予柑のマーマレード
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。

435 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日/乳・豆
生チョコレートペスト
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ストです。(乳製品GMO飼料不分別)

436 **蔵** **G不使用**
フルーツバスケット ◎6ヶ月以上/乳
いちごバター
140g **500円(税込)** (540円)
トルコ産の有機いちごのジャムによつ葉バターを加えたこだわりのいちごバターです。

437 **蔵** **G不使用**
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。

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

439 **蔵**
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)

440 **蔵**
◎10ヶ月/米
玄米フレーク・プレーン
150g **360円(税込)** (389円)
有機JAS認定玄米

441 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎360日以上/米
カラダにやさしいかぼちゃポタージュ
42g(14g×3袋) **375円(税込)** (405円)
海の精の焼塩で味付けした自然なおいしさ。かぼちゃの自然な甘みがまるやかなやさしい味のポタージュです。



身体が喜ぶゴマがたっぷり入ってます 7~9月限定

442 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/豆・麦
オニオンスープ
6g×4食 **495円(税込)** (535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。

443 **蔵** **G不使用**
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)



おかべやの天然酵母パン3種類が楽しんで、価格もお得なセット
金時豆パン、くるみフチパン、とうふ丸パン(乳GMO飼料不分別)



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。



カラダにやさしいかぼちゃポタージュ



けんちん汁みそ仕立て



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** (税込 270円)

102 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

103 10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円)

[放] 不検出 <2.0<2.2



105 秋川牧園 / 卵

秋川牧園の卵 10個

10個(S~Lサイズ) **400** (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]



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

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]



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 1ℓ **260** (税込 281円)

108 1ℓ **268** (税込 289円)

109 1ℓ **235** (税込 254円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスタイヤース牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



木次乳業 ◎6日/乳

110 500ml **215** (税込 232円)

111 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



原材料/生乳(栃木県那須塩原産)

112 タカハン乳業 ◎5日/乳

112 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]

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

113 200ml **105** (税込 113円)

114 1000ml **270** (税込 292円)

[放] 不検出 <0.9<1.0

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

木次乳業 ◎8日/乳

115 500ml **180** (税込 194円)

116 1ℓ **300** (税込 324円)

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

函南東部農協 ◎13日/乳

117 500ml **195** (税込 211円)

118 1000ml **330** (税込 356円)

[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

チェダーとモッツアレラをほどよくブレンド

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳

119 250g **485** (税込 524円)

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]

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

120 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

121 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菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



函南東部農協 ◎12日/乳

122 90g×3個 **270** (税込 292円)

[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

123 100ml **210** (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]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

124 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

125 100g **585** (税込 632円)

丹那の工場に隣接する片野牧場の新鮮な生乳を使用。そのままでも、ピザやトーストなどにも。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

126 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

127 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]



函南東部農協 ◎5日/乳

128 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]

秋田県 ライスロッチ大潟



あきたこまち 無農薬無化学肥料

469 白米 2kg **1429** (税込 1543円)

470 七分胚芽米 2kg **1429** (税込 1543円)

471 白米 5kg **3288** (税込 3551円)

472 七分胚芽米 5kg **3288** (税込 3551円)

473 玄米 5kg **2975** (税込 3213円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

474 白米 5kg **2720** (税込 2938円)

秋田県大潟村の黒瀬正さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

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

466 白米 2kg **950** (税込 1026円)

467 白米 5kg **2300** (税込 2484円)

468 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



180040 創健社 ◎360日

180040 岩手県産もちきび

170g **650** (税込 702円)



180051 創健社 ◎360日

180051 岩手県産うるちひえ

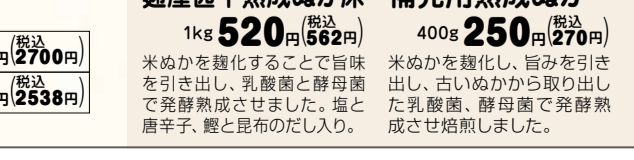
170g **530** (税込 572円)



180063 ミエハク ◎1年

180063 押麦

800g **510** (税込 551円)



180075 無農薬無化学肥料

180075 ライスロッチ大潟 / 米ぬか

1kg **198** (税込 214円)

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

475 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

476 白米 5kg **2650** (税込 2862円)

477 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

高知県 高生連



高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料

481 白米 5kg **3400** (税込 3672円)

482 玄米 5kg **3280** (税込 3542円)

高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料

483 白米 5kg **2660** (税込 2873円)

484 玄米 5kg **2430** (税込 2624円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

山形県 出羽与兵衛



山形雪若丸 除草剤無化学肥料

487 白米 5kg **2500** (税込 2700円)

488 玄米 5kg **2350** (税込 2538円)

山形県羽黒町の板垣弘志さん。

宮城県 ライスネット仙台

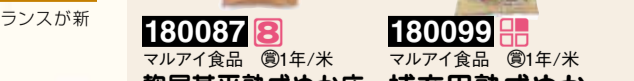


宮城つや姫 低農薬無化学肥料

485 白米 5kg **2350** (税込 2538円)

486 玄米 5kg **2250** (税込 2430円)

宮城県米山市の久保勇さん他。



180087 丸ア伊食品 ◎1年/米

180087 麴屋甚平熟成ぬか床

1kg **520** (税込 562円)

米ぬかを麹化することで旨味を引き出し、乳酸菌と酵母菌で発酵熟成させました。塩と唐辛子、鰹と昆布のだし入り。



180099 丸ア伊食品 ◎1年/米

180099 補充用熟成ぬか

400g **250** (税込 270円)

米ぬかを麹化し、旨味を引き出し、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。

お弁当のちょっとしたすき間に



9月2回

491 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~~

安納芋の本場種子島で収穫した芋を温度湿度管理した石蔵で2ヶ月以上じっくりと熟成させねっとりとした舌触りの焼き芋にしました。

あんこの優しい甘さがうれしいミニサイズ♪



原材料/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

492 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~~

北海道産小倉餡をたっぷり使用した食べきりのミニサイズ。温めてください。



493 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

60g **165円**(税込) ~~178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

コーヒー、紅茶といっしょに

ほろ苦いコーヒーの香りがクセになる美味しさ!



9月2回

原材料/カシューナッツパウダー(インド、ケニア、タンザニア)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー、重曹(鶏卵:GMO飼料不分別)

499 不使用

志村菓生堂 45日以上/卵

コーヒーのカシューナッツコロロン

80g **255円**(税込) ~~275円~~

一口サイズのカシューナッツコロロンに有機コーヒーを練り込み、サクッと焼き上げました。

バニラの甘い香りとラスク独特のサクサクとした食感



9月2回

原材料/小麦粉(香川県、北海道)、バター、砂糖、食塩、バニラシロップ、モルトエキス、イースト、レモン果汁(乳製品GMO飼料不分別)

498 不使用

イルローザ 30日/乳・麦

ラスクパリジャン・バニラ

14枚(2枚×7袋) **560円**(税込) ~~605円~~

生地は「さぬきの夢」という香川県産の小麦粉をメインに、北海道産「ゆめちから」をブレンド。ラスク独特の食感と噛むほどのもちもち感が楽しめます。

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

ノーワックス、無燻蒸だから安心です



おまとめ 特価

原材料/レーズン(カリフォルニア)

500 蔵

ネオファーム 6ヶ月

レーズン(干しぶどう)3袋

120g×3 ~~984円~~ **899円**(税込) ~~971円~~

天日でたっぷり乾燥させた、ミネラル、カルシウムがバランスよく含まれたヘルシーなおいしさです。

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに。



原材料/ブルーベリー(アメリカ海外認証)

501 蔵

ネオファーム 6ヶ月

ドライブルーベリー

40g **510円**(税込) ~~551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。



502 蔵

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)



495 不使用

アリモト 120日/豆・麦・米

玄米煎餅・特製米あやひめ使用

15枚 **318円**(税込) ~~343円~~

玄米、醤油、てんさい糖



496 不使用

キング製菓 60日以上/麦・米

ブランクッキー

20枚 **200円**(税込) ~~216円~~

小麦粉(国産)、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))、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)



497 不使用

ニッコウ 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

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

菓房はら山店舗で評判のどら焼の皮



9月2回

原材料/砂糖、鶏卵、小麦粉、蜂蜜、重曹 (GMO飼料不使用)

509 凍

菓房 はら山 60日/卵・麦

どら焼皮

30g×5個 **450円**(税込) ~~486円~~

平飼い有精卵、国内産小麦粉で作ったどら焼の皮です。



9月2回

507 凍

菓房 はら山 90日/卵・米

季節の上生菓子

4種(各1個) **1200円**(税込) ~~1296円~~

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です



503 蔵

ネオファーム 6ヶ月

松の実3袋

30g 通常本体 ×3 **1404円** ~~1178円~~ (税込) ~~1272円~~

中国産松の実

兵庫県淡路島 弁天堂

濃厚なカスタードにほんのりアーモンドが香ります



9月2回

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

505 凍

弁天堂 30日/卵・乳・麦

アーモンドクッキーシュー

3個 **790円**(税込) ~~853円~~

シュー生地にクッキー生地をのせて焼上げることで香ばしく歯触りのいい生地に仕上がっています。冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍後お召し上がりください。

徳島県産の柚子が爽やかに香るふんわりとしたレアチーズケーキです



9月2回

原材料/卵、クリームチーズ、小麦粉、生クリーム、ヨーグルト、はちみつ、バター、牛乳、柚子/安定剤(ローカストビーンガム)(乳製品GMO飼料不分別)(乳GMO飼料不分別)

506 凍

弁天堂 30日/卵・乳・麦

柚子レアチーズケーキ

2個 **750円**(税込) ~~810円~~

ゼラチンを使用せずに仕上げたレアチーズケーキです。柚子の風味が利いています。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

ネージュのアイスクリーム



9月2回

510 凍

ネージュ 1年/卵・乳

アイスクリン

120ml **270円**(税込) ~~292円~~

511 (大)

450ml **810円**(税込) ~~875円~~

よつ葉の生クリームと脱脂濃縮乳、国内産卵(PHF・非遺伝子組換え飼料)で作ったアイスクリームです。(GMO飼料不分別)



9月2回

512 凍

ネージュ 1年/乳

ミルクキャンデー

65g×6本 **760円**(税込) ~~821円~~

よつ葉のノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産のビート糖と水だけで作ったミルクキャンデーです。(GMO飼料不分別)



9月2回

513 凍

ネージュ 1年

小豆キャンデー

65g×6本 **760円**(税込) ~~821円~~

北海道産の小豆(農業一部使用)で作ったあんこ、厳選素材で作った、小豆の豊かな風味がおいしいキャンデー。



9月2回

514 凍

ネージュ 1年/乳

宇治金時キャンデー

65g×6本 **760円**(税込) ~~821円~~

ミルクキャンデーの原料に、静岡県産のお茶(農業一部使用)、北海道産の全脂練乳、小豆キャンデーに使われているあんこを使った贅沢な宇治金時キャンデーです。(GMO飼料不分別)



9月2回

515 凍

ネージュ 1年/乳

チョコキャンデー

65g×6本 **760円**(税込) ~~821円~~

よつ葉ノンホモ牛乳と濃縮乳、北海道産ビート糖で作ったミルクアイスに、カカオパウダーをたっぷり入れた、ココのあるキャンデーです。(GMO飼料不分別)

みんなで食べたいやさしい焼き菓子

ぷくぷくワールド



9月2回

原材料/小麦粉(国産)、バター、粗製糖、卵、ココア(乳製品GMO飼料不分別)(卵GMO飼料不使用)

517 凍

ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦

まあぶるクッキー

70g **300円**(税込) ~~324円~~

プレーン生地とココア生地をアイスボックス製法でマープル状に丸めて焼き上げました。食べやすいひと口サイズです。

ココアの風味が広がるココのある美味しさ



9月2回

原材料/中力粉(国産)、よつ葉バター (GMO飼料不分別)、粗製糖、よつ葉ノンホモ牛乳 (GMO飼料不使用)

516 凍

ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦

手焼きミルククッキー

70g **255円**(税込) ~~275円~~

国産の小麦粉を使い、よつ葉バター、粗製糖で作ったクッキー生地、よつ葉ノンホモ牛乳を入れて焼き上げました。

バターがやさしく香るサクサクの歯ごたえをお楽しみください



9月2回

原材料/中力粉(国産)、よつ葉バター (GMO飼料不分別)、粗製糖、卵 (GMO飼料不使用)

518 凍

ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦

手焼きプレーンクッキー

70g **255円**(税込) ~~275円~~

小麦粉・バター・砂糖・卵(PHF、Non-GMO)だけで作った甘さ控えめのシンプルなクッキーです。

新鮮な牛乳をたっぷり使って焼き上げた動物の形のクッキーです



9月2回

原材料/中力粉(国産)、よつ葉バター (GMO飼料不分別)、粗製糖、よつ葉ノンホモ牛乳 (GMO飼料不使用)

519 凍

ぷくぷくワールド 45日以上/卵・乳・麦

チーズクッキー

60g **338円**(税込) ~~365円~~

よつ葉のシュレッドチーズをふんだんに使って焼き上げました。

甘さをおさえてチーズの塩味がきいたクッキーです



9月2回

原材料/中力粉(国産)、ナチュラルチーズ、よつ葉バター、粗製糖、鶏卵 (GMO飼料不使用) 牛乳(乳製品GMO飼料不分別)

520 凍

ぷくぷくワールド 45日以上/麦

こくとうビスケット

70g **258円**(税込) ~~279円~~

さとうきび100%の国産黒糖、国産小麦、なたね油だけで作ったお花のかたちのビスケット。

黒糖独特の甘さとシンプルな材料で焼き上げたやさしい味わいです



甘みの中にもアクセントのぎいた豊かな味わい!
愛知県産大豆を使用した味噌たれです。味噌和え、おでん、お豆腐の他、野菜にそのままつけても美味しく召し上がれます。

546 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
四季の味噌たれ
通常本体 200g **360円** (税込 **350円**) (税込 **378円**)

544 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌オリジナル
400g **530円** (税込 **572円**)

545 **8歳G不使用**
野田味噌商店 ◎6ヶ月以上/豆
愛知の豆味噌レギュラー
400g **420円** (税込 **454円**)

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦
国産丸大豆醤油

547 **1ℓ** **500円** (税込 **540円**)
548 **1.8ℓ** **760円** (税込 **821円**)

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

G不使用
近藤醸造 ◎2年/豆・麦・米
めんつゆ

549 **360ml** **440円** (税込 **475円**)
550 **1ℓ** **765円** (税込 **826円**)

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。

541 **8歳G不使用**
ヤマキ醸造 ◎1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898円** (税込 **970円**)

9月2回
542 **8歳G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**)

543 **8歳G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、シママースを使って低温発酵、熟成させました。

かつお節のうま味だけで作ったつゆ
昆布は使わずに、かつお本枯節厚削りでとっただしと、ヤマヒサ醸造醤油を合わせました。めんつゆや煮物などに。

551 **8歳G不使用**
節辰商店 ◎1年/豆・麦・米
昆布不使用のつゆ
900ml **867円** (税込 **936円**)

必要な量だけ使える!
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。

552 **光食品**
◎9ヶ月
レモン100%しぼりたて
180ml **440円** (税込 **475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。

553 **内堀醸造**
◎2年/麦
純麦の酢
500ml **280円** (税込 **302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。

554 **横井醸造工業**
◎2年
純りんご酢
500ml **495円** (税込 **535円**)

555 **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。

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。

8
風と光
喜界島黒糖

556 (粉末) 110g **380円** (税込 **410円**)
557 (かち割り) 110g **380円** (税込 **410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った「沖縄の塩シママース」の焼塩です。

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

559 **青い海**
海の華(やしお)
300g **200円** (税込 **216円**)

米、米こうじを主原料の「もろみ」を醸造して糖を加え、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。

560 **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**)

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

島根県出雲産無農薬米と麴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。

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

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

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

G不使用
平田産業 ◎270日以上
一番搾り純正なたね油

564 1250g **712円** (税込 **769円**)
565 (小) 600g **430円** (税込 **464円**)

農業不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。

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

使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
煮物、みそ汁などいろいろなお料理に
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〕

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

原材料/乳糖、食塩、デキストリン、粉末醤油、酵母エキス、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、ホタテエキス、さば節粉末、煮干いわし粉末、しいたけ粉末、昆布エキス)、粉末発酵調味料、ペニシリン、澱粉

ウスターとトンカツソースの美味しさひとりじめ!

570 **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、焼そばなどにもご使用いただけます。

国産特別栽培で育てられた野菜や果物をベースの原料とし、醤油を多めに使った和風タイプです。

571 **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**)

組合員さんの意見が詰まったこだわりの逸品

572 **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**)

有機トマトと有機野菜の甘味にスパイスの香りと辛さをきかせた、香り豊かなソースです。

575 **光食品** ◎1年/米
有機ピザソース
225g **380円** (税込 **410円**)

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

野菜、ホタテのうまみをきかせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。1袋で2人分のコンソメスープができます。〔GMO飼料不分別〕

569 **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**)

中華料理の要となるだしのうまみを凝縮した万能だし。ラーメン、炒飯、焼売など、様々な中華料理に。〔乳GMO飼料不分別〕

完熟りんごと厳選素材にこだわり、スパイシー感と優しい円熟味のあるサラリとした程良い辛味のソースです。

573 **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、乳糖、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。

原材料/トマト、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく

574 **光食品** ◎2年/米
国産有機トマトケチャップ
200g **580円** (税込 **626円**)

9月2回
国内産有機栽培トマトを使用し、その他の原料もできる限り国内産にこだわって作ったトマトケチャップです。

みよし村の平飼卵有精卵で作ったやさしい美味しさです

576 **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**)

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

サラダのほかゴマダレとしてもおすすめ!
黒ごまをたっぷり使った濃厚なドレッシングです。ごまの豊かなコクと風味をお楽しみください。〔卵GMO飼料不分別〕

577 **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**)

580 **せいふてい** ◎180日/豆・麦・米
カレールー・甘口
150g(約7皿分) **270円** (税込 **292円**)

581 **せいふてい** ◎180日/豆・麦・米
カレールー・中辛
150g(約7皿分) **270円** (税込 **292円**)

素材の味を大切に化学調味料・保存料・香料不使用

583 **創健社** ◎270日以上/乳・豆・麦・米
国産野菜の五目炊き込み御飯の素
150g(2合用) **420円** (税込 **454円**) (2~3人前)

和風だし一番で仕上げた炊き込みタイプの御飯の素です。国内産野菜とだしの風味が絶妙です。

特
584 **東京フード** ◎135日以上/豆
おろしにんにく
通常本体 40g **380円** (税込 **400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。

578 **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**)

579 **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**)

582 **創健社** ◎180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340円** (税込 **367円**)

トマトの旨味たっぷり!
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〕

585 **くしの農園** ◎240日
ゆずごしょう
50g **400円** (税込 **432円**)

大分県産無農薬栽培の青ゆずと、長く漬け込んだ青唐辛子を、石臼で練り上げました。鍋物や焼き物、炒め物などに。

585 **くしの農園** ◎240日
ゆずごしょう
50g **400円** (税込 **432円**)

586

伊藤食品 1年半以上
鯖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。

587

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。

588

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

589

千葉産直サービス 18ヶ月以上/豆・麦・米
とろさびみそ煮缶
 180g **420**円(税込) **454**円

〔放〕不検出 <1.0<8.0

生麺に近い食感に仕上げました！ **おまとも 特価**

595

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

596

111g(めん80g) 通常本体×5 **975**円 **900**円(税込) **972**円

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〕

香り漂うごま風味

594

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〕

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**

597

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

598

111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725**円 **680**円(税込) **734**円

国内産小麦粉を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。

590

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<8.0

591

三育フーズ 2年/豆・麦
グルテンミート
 200g **310**円(税込) **335**円

592

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。

593

小林農園 180日以上/豆・麦・米
本造りなめ茸
 200g **298**円(税込) **322**円

595

111g(めん80g) **195**円(税込) **211**円

596

111g(めん80g) 通常本体×5 **975**円 **900**円(税込) **972**円

原材料/油揚げめん(小麦粉、バーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、エキス(チキン、ポーク)、ココアパウダー、ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末

594

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〕

597

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

598

111.3g(麺90g) 通常本体×5 **725**円 **680**円(税込) **734**円

国内産小麦粉を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。

岩手県産ナンブ小麦粉を100%使用。パンやうどん、ケーキ、クッキーなどに。

599

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

603

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

600

江別製粉 8ヶ月/麦
麦の里えべつ強力粉
 1kg **440**円(税込) **475**円

601

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、滑らかで、パンを作るうえで、良質なタンパク質を有します。

602

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

604

ホシ/天然酵母パン種 1年/麦・米
天然酵母パンの種
 250g **965**円(税込) **1042**円
 (50g×5袋)

北海道産小麦粉使用。フライの衣やパンパフなどのつなぎ、グラタンなどのトッピングに。

605

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

606

桜井食品 6ヶ月
片栗粉
 200g **225**円(税込) **243**円

朝食におすすめ **そば粉のガレット**

607

金子製麺 45日以上/そば
国産地そば粉
 250g **348**円(税込) **376**円

北海道産を主原料にブレンド配合したそば粉です。手打ちそばやそばがきに。

608

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

609

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

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。

611

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

612

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

614

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。

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。

613

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

ガレットの皮(約6枚分)

そば粉 150g
 塩..... 小さじ1/4
 水..... 250ml
 溶き卵 1コ分

616

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

617

信州雪 3ヶ月以上/豆
消泡剤無添加こうや豆腐
 8枚入(65g) **468**円(税込) **505**円

610

金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
 240g **190**円(税込) **205**円

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太めんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しかったです。

610

金子製麺 2ヶ月以上/麦
全粒粉太うどん
 240g **190**円(税込) **205**円

614

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。

615

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。

618

坂利製麺所 720日/麦
おつゆの友
 100g **180**円(税込) **194**円

手延べそうめんを干す時の種樺にかかった「そうめんふし」です。味噌汁やスープなどに。※塩を含んでいるので、味付け前に入れてください。

厳選した国産小麦を製粉し、一本一本手焼きで焼き上げました。汁もの、すき焼き、和えものなどにお使いください。

619

坂利製麺所 360日/麦
大和の麩
 2本(60g) **310**円(税込) **335**円

620

ムソー 6ヶ月以上/麦
北海道産全粒小麦粉使用くるまふ
 6枚 **390**円(税込) **421**円

昔ながらの製法(ガス火)で仕上げました。水で戻した後はふんわりとした弾力のある商品です。

621

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。

622

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。

623

ムソー 1年
無漂白かんぴょう
 40g **460**円(税込) **497**円

624

庄内協同ファーム 1年
月桂樹(ローリエ)
 13枚 **180**円(税込) **194**円

駿河湾の海産乾物 **カクサ**

625

カクサ 180日以上
花かつお
 30g **190**円(税込) **205**円

626

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

旨みと風味がギュッと凝縮されています

627

カクサ 180日以上
そばだし
 120g **380**円(税込) **410**円

629

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

原材料/サクラエビ(静岡県)

631

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。

有明海の家苔自慢 **成清海苔店**

632

成清海苔店 180日
有明一番摘 焼きのり
 全型10枚入 **700**円(税込) **756**円

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

633

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

有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用。上等級に比べ等級は落ちますが、甘みのある味を楽しめます。

634

成清海苔店 180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
 5枚(12束) **385**円(税込) **416**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。

628

カクサ 180日以上
老舗のだし
 8g×16P **360**円(税込) **389**円

630

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

631

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。

634

成清海苔店 180日/豆・麦・米・え
味付おかず海苔
 5枚(12束) **385**円(税込) **416**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。

635

成清海苔店 90日以上/豆・麦・米
さけふりかけ
 40g **530**円(税込) **572**円

北海道産鮭のフレークを、有明海産の乾のり、鹿本製油の国産胡麻、鰹節を使い、こだわりの調味料で仕上げました。

636

成清海苔店 90日以上/豆・麦・米
味のりふりかけ
 50g **330**円(税込) **356**円

有明海産秋芽一番摘み海苔を使った味のりと、きな粉をまぶしたゴマをミックスしました。

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



638  蔵  G不使用

趙さんの味  7日以上/米

趙さんの味 水キムチ

300g(固形200g たら100g) **500円**(税込) **540円**

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。

639  蔵  G不使用

趙さんの味  14日/豆・麦・米

趙さんの味 チャンジャ

50g **380円**(税込) **410円**

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。

京都桂 胡麻の山田製油

ごまら油を回し入れるだけで、簡単!担担麺のスープに



180762  山田製油  730日

へんこ一番絞ごま油

275g **800円**(税込) **864円**

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。

180774  山田製油  365日

ごまら油

60g **500円**(税込) **540円**

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。

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、生薑、アミの塩辛、鮭の魚醤、かつおぶし、ホタテ、純米酢]

637  蔵  G不使用

趙さんの味  14日/米・え

趙さんの味 熟成白菜キムチ

200g **368円**(税込) **397円**

白菜キムチに鮭の魚醤を加え、熟成させました。

641  蔵  G不使用

趙さんの味  365日/豆・麦・米

ヤンニョムジャン(万能だれ)

240g **570円**(税込) **616円**

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。

640  蔵  G不使用


趙さんの味  365日/豆・麦・米

趙さんの味 コチュジャン

150g **500円**(税込) **540円**

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。

原材料/ねりごま、醤油だし[醤油、砂糖、みりん、かつお節、食塩、昆布エキス、酵母エキス]、ポン酢、米酢、みりん

650  G不使用

山田製油  90日以上/豆・麦・米

ごまだれ

200g **900円**(税込) **972円**



濃厚な練りごまにお出汁や醤油、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。

180786  山田製油  150日

へんこ炒りごま(黒)



50g **250円**(税込) **270円**

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

180798  山田製油  150日

ごますりすり(黒)

45g **300円**(税込) **324円**

180804  山田製油  180日

ごまねりねり(白)

150g **600円**(税込) **648円**

高知県宇佐 竹内商店

9月2日

丁寧に時間をかけて行う焙乾・カビ付け・天日干しの工程を経て、生み出される鰹節は正に職人技の光る逸品です。

642  竹内商店  180日以上

本枯れ鰹節

1節(約220g) **1200円**(税込) **1296円**

643  竹内商店  90日

本枯れ鰹節削り節

40g **398円**(税込) **430円**

カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鰹節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

644  竹内商店  90日

鰹削りだし(荒削り)

400g **1980円**(税込) **2138円**

焙乾後の荒節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鰹厚削り節です。味が濃く、にごりの無い澄んだ良いダシが出ます。

645  竹内商店  90日

宗田節削りだし

100g **430円**(税込) **464円**

宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香りカツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

646  竹内商店  365日

土佐のかつおの花吹雪

80g **540円**(税込) **583円**

647  竹内商店  90日

鰹上粉

100g **315円**(税込) **340円**

648  竹内商店  90日

生節

約270g **528円**(税込) **570円**

649  竹内商店  120日

焼かつお

約200g **480円**(税込) **518円**

京都宮津 飯尾醸造

まるやかな旨みとコクの純米酢

180816  飯尾醸造  2年/米

純米富士酢

500ml **630円**(税込) **680円**

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

簡単! これ一本で酢の物上手

180828  飯尾醸造  1年/麦・米

富士すのもの酢

360ml **550円**(税込) **594円**

「純米 富士酢」をベースに、昆布と鰹節の天然だしを入れマイルドに仕上げてあります。ドレッシング作りにもどうぞ。

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。

180830  飯尾醸造  8ヶ月/豆・麦・米

富士ゆずぼん酢

360ml **780円**(税込) **842円**

9月2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。

180841  飯尾醸造  2年/米

紅芋酢(大)

500ml **2400円**(税込) **2592円**

ほどよい甘さのあんに、なめらかな口どけのもち。できたてのような鮮度で

菓房はら山自慢の特製おはぎです

180865  凍  G不使用

岩手阿部製粉  180日以上/米

芽吹き屋おはぎ

6個(300g) **650円**(税込) **702円**

国内産もち米(道明寺粉)で作った餅を、北海道産小豆で作った粒あんて包みました。自然解凍でお召上がりください。

180853  凍  原料/有機砂糖、小豆、有機もち米

菓房はら山  180日/米

おはぎ(つぶし餡)

60g×4個 **640円**(税込) **691円**

国内産有機もち米で作った生地を、北海道産小豆、北海道産砂糖で作った特製つぶし餡で包みました。

敬老の日のお祝いに

敬老の日にはら山のどら焼き

180890  凍  G不使用

菓房はら山  60日/卵・麦・米

敬老どら焼き

3種(8個) **1450円**(税込) **1566円**

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

香川県産の和三盆糖をブレンドしどこか和が漂う上品なバウムクーヘンです

180907  G不使用

イルローザ  15日以上/卵・乳・麦

イルローザの森・バウム

1個 **1450円**(税込) **1566円**

(径14cm高さ5cm)

さつま芋の甘みとバターがしっとり濃厚なスイートポテトです

180919  G不使用

イルローザ  15日以上/卵・乳

陽あたりポテト

4個 **900円**(税込) **972円**

お彼岸のご準備に

お盆に水車で作る杉線香

180877  原料/天然杉粉

駒村清明堂  天然杉粉

水車杉線香

1箱(5束) **1150円**(税込) **1265円**

筑波山ろくの杉の葉で

筑波山周辺の杉林から枝打ちした杉葉を使用し、自家製造した天然杉粉100%の水車杉線香です。

自然のリズムを大切に

杉の葉は30時間かけて、ゆっくりと粉にします。電気などの能率的な製造法と違って、自然のリズムで作られます。

水車の音は木琴の演奏

水車小屋の中は、大きな木の歯車三つと、小さな歯車一つ、そして檜の木で作った突き棒が八本。歯車の回転とともに、檜棒が杉の葉を突いていきます。「カラコロ」「カラ」「コロ」「カラコ」いろいろな音に聞こえます。いずれも木琴の音色のよう。

180889  原料/樟脳白精油、ハチミツ、白粉梅油、タバコ粉

りんねしゃ  2年

くすの木せんこう

70g **940円**(税込) **1034円**

くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。さらに、甘い香りが増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。

お仏壇用をはじめ自然なアロマ香として

もどろぞ

包装紙に包んでお届けします

原材料/砂糖、柿(生柿ピューレ)、水飴、寒天(糸寒天、粉寒天)

180920  G調味料

京菓子司 都  10日以上

柿琥珀

12個 **1180円**(税込) **1274円**

寒天と砂糖を煮詰め冷やし固めた琥珀。熟練職人が手作りでひとつひとつ丁寧に仕上げました。国産柿のピューレを使用し香料・着色料・保存料は不使用です。

お酒

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

9月2日

岐阜産酒造好適米「ひだほまれ」だけを使った辛口純米吟醸をゆっくり時間をかけて、旨みを引き出しました。アルコール15~16%、日本酒度+5/酸度1.6/アミノ酸度1.6

180932  天領酒造 /米

旨辛口純米吟醸 天領

720ml **1300円**(税込) **1430円**

9月2日

含み香が高くボリューム感があり、滑らかな口当たりと爽やかな酸とコクですっきりとした後味です。アルコール15~16%、日本酒度+3

180944  越後鶴亀 /米

越後鶴亀招福神 純米吟醸

720ml(化粧箱入) **2280円**(税込) **2508円**