

	月	火	水	木	金
注文書回収	9/28	29	30 ^{10/}	1	2
商品配達	10/5	6	7	8	9
特別企画商品配達	10/12	13	14	15	16

2020年
10月1回28号



素材の旨味を逃さずソテー
北海道のおいしい食材

担当者おすすめ レシピ マッシュポテト

材料

じゃがいも… 中3個
牛乳 …… 100ml
バター…………… 15g
塩…………… 適宜



作り方

- ①じゃがいもの皮を剥き適当な大きさに切って鍋に入れ、ひたひたの水を入れ茹でます。
- ②じゃがいもが竹串がすーっと通る位柔らかくなったら、湯を捨て水を切り、鍋の中でマッシュャーで潰します。
- ③②に塩、バターと牛乳半分を加え、弱火にかけながらへらで混ぜます。固さを見ながら残りの牛乳を少しずつ加えていきます。
- ④固すぎず、緩すぎず、滑らかになったら出来上がり♪

156
じゃがいも(男爵)

474
よつ葉バター
(加塩)

107
よつ葉牛乳

収穫の秋は食欲の秋！ 暑さによる夏バテで食欲が減っても、秋になると不思議と食欲は戻ります。これは、うだるような暑さから一変、過ごしやすい気温に落ち着くだけでなく、「幸せホルモン」といわれているセロトニンが影響しているからです。満腹感を与えて食欲を抑える働きがあるセロトニンは、日光に当たる時間と比例しています。日照時間が短くなる秋は、夏に比べて太陽の光を浴びる時間が短くなるため、セロトニンの分泌量も減ります。そのため食欲が増えると言われていいます。今回は、収穫の秋満載の北海道の食材に目をつけ、Quanto Bastaさんの鉄角鍋でシンプルに調理してみました。素材の美味しさを充分にお楽しみください。

特

211 ス凍
桃屋食品 ◎90日

オホーツクサーモンステーキカット
通常本体 2枚(220g) 500円 480円(税込) 518円



※お届けは1本です

180725
北海道の
スイートコーン



182 舞茸



167
カットかぼちゃ



154
にんじん



627
北海道産小麦100%
スパゲティタイプ

北海道の海産品

4 ページ

北海道の秋を彩る秋鮭・いくら・ホタテ・ししゃもです。おいしい北海道の味覚が味わえます。

北海道産の小麦使用
榮屋製パンのスライス食パン2枚

10 ページ

6枚切りの厚さの角食パンを2枚セットにしています。

北海道のおいしさをまっすぐ
よつ葉乳業のチーズ

11 ページ

北海道の大自然の中で育まれた生乳から作られた人気のチーズを御案内しています。

秋の定番 梨

日持ち抜群・贈り物にも最適
ゴールド二十世紀
梨本来のシャキシャキ感が味わえます

新高
梨の王様

南水
系ネオニコチノイドの農薬不使用

さんさんファームの梨も増え
今回は種類が充実!

今季初

113 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(南水)
2玉(約700g) **665円**(税込) ~~718円~~
長野県松川町の宮下彰さん。

114 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
梨(ゴールド二十世紀)
2個(約600g) **540円**(税込) ~~583円~~
長野県松川町の宮下彰さん。

大型で、果皮は淡黄褐色で肉質はやや粗いが、
柔らかく多汁です。甘みが強く香気に富みます

今季初

115 低農薬 無化学肥料
栃の葉くらぶ(栃木県)
梨(新高)
2~3玉(約1kg) **630円**(税込) ~~680円~~
栃木県小山市の館野文雄さん。

甘味と独特の酸味があり、きめ細やかな舌ざわりが特徴です

今季最終

116 低農薬 無化学肥料
さんさんファーム(長野県)
洋梨(オーロラ)
2個(600g前後) **630円**(税込) ~~680円~~
長野県松川町の宮下彰さん他。

青いものが届いた場合は、褐色か黄金色になるまで待ってお召し上がりください。追熟期間は、常温でおおよそ1週間くらいです

※北海道の村上農園のこともあります

126 無農薬 無化学肥料
中家農園(岐阜県)
中家さんのトマト
400g前後 **398円**(税込) ~~430円~~
岐阜県高山市の中家重彦さん。

127 無農薬 無化学肥料
肥後あゆみの会(熊本県)
澤村さんのミニトマト
150g前後 **298円**(税込) ~~322円~~
熊本県宇城市の澤村輝彦さん。

別名「雲南百葉」とも呼ばれます

132 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~~

133 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~~
ネオニコチノイド系の農薬不使用

137 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
春菊
100g **214円**(税込) ~~231円~~
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。関西地方で「きくな」と呼ばれる品種です。農薬・化学肥料不使用。

138 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。

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

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。

堀内農園の柿、10月は「たねなし柿」をお届け
今年もしっかり「甘やかして育てました!!」

A品は今年も限定生産です

117 低農薬 無化学肥料
堀内果実園(奈良県)
A品吉野柿(たねなし)
1kg前後 **575円**(税込) ~~621円~~
奈良県五條市の堀内俊孝さん。

食べきれない時は
・カレーに入れると、カレーがマイルドな味になります。(リンゴ入りカレーと同じ)
・やわらかくなったら冷凍庫に入れてシャーベットに

2020年度の“新物”のお届け開始です

118 無農薬 無化学肥料
富士ぶどう園(愛知県)
キウイフルーツ(レッド)
480g **460円**(税込) ~~497円~~
神奈川県愛甲郡愛川町の諏訪部衛人さん。*常温での追熟が必要です。

農園の土壌が栄養過多になることなく“豊か”になるように、主に植物性の有機物を用いて土づくりを行ってきました。実ったキウイは、嫌な舌触りなどなく、高糖度ながら後味はスッキリと爽やかです。

※8個前後でお届けの予定です

＜キウイの食べ頃＞

諏訪部さんのキウイは冷蔵状態でお届けします。食べる時は袋の中にキウイと一緒に必ずりんごやバナナを入れて常温で追熟してください。
*バナナやりんごの数を増やすと追熟期間を短くすることができます。

早生ふじの爽やかな甘さをお楽しみください

119 低農薬 無化学肥料
津軽産直組合(青森県)
りんご(早生ふじ)
900g前後(3~4玉) **680円**(税込) ~~734円~~

減塩するなら自然のお酢で♪

124 低農薬 低化学肥料
緒方カボス(大分県)
かぼす
300g **178円**(税込) ~~192円~~

129 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。

130 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ピーマン
150g **145円**(税込) ~~157円~~
茨城県行方市の長島昌裕さん他。

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 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
有機ほうれん草
200g **260円**(税込) ~~281円~~
奈良県宇陀市の石本淳史さん。

139 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)

181067 有機 JAS 低農薬 低化学肥料
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。

180233 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。

サラダや巻物に♪

143 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~~
ネオニコチノイド系の農薬不使用

※残念ながら今年は農薬不使用のサラダ菜の企画はございません

貴重な自然農法のぶどう

120 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(ルビーオクヤマ)
1kg箱 **2000円**(税込) ~~2160円~~
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。

40年間農薬不使用の貴重な種ありぶどう。とにかく甘みが強く、果汁たっぷりのスチューベン

121 無農薬 無化学肥料
稲泉農園(山形県)
稲泉さんのぶどう(スチューベン)
1kg箱 **2000円**(税込) ~~2160円~~
山形県鶴岡市の稲泉浄人さん。ホルモン剤不使用種有りぶどうです。

122 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
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、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。

123 低農薬 無化学肥料
不知火ファーマーズ(熊本県)
極早生みかん
500g **310円**(税込) ~~335円~~
熊本県宇城市の平野俊久さん他。または松尾農園(福岡県)。極早生ならではの酸味と甘みを味わえます。

125 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
秋澤さんの本レモン
500g **335円**(税込) ~~362円~~
神奈川県小田原市の秋澤雅美さん。
(放) 不換出 <1.6<1.8

131 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのピーマン
300g **250円**(税込) ~~270円~~
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。

136 無農薬 無化学肥料
おきたま農舎(山形県)
仙台雪菜(せんだいゆきな)
250g **275円**(税込) ~~297円~~
山形県南陽市の伊藤邦彦さん他。山形の在来品種で味の濃いアブラナの種類。小松菜と同じように食べられます。

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。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったほろ苦さのあるサニーレタスです。サラダはもちろんスープや炒めものにも。

145 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
200g **220円**(税込) ~~238円~~
奈良県宇陀市の石本淳史さん他。農薬・化学肥料不使用。

144 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128円**(税込) ~~138円~~
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。

146 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
紫水菜
150g **230円**(税込) ~~248円~~
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紫色は抗酸化物質のアントシアニン。水溶性のためサラダなどの生食がおすすです。

夏とはひと味違う、濃厚な味と豊かな香り



147 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おきたまの枝豆(秘伝)
250g **450円**(税込486円)
山形県高島町の高橋康浩さん他。

北海道の旬野菜

- じゃがいも
- 玉ねぎ
- にんじん
- かぼちゃ

出荷スタート

今回は、玉ねぎ、じゃがいも、ニンジン、かぼちゃが、すべて北海道産となっています。台風などの気象条件によっては、遅配となることもあるかもしれませんが、



155 無農薬 無化学肥料
オニオンファームカワマタ(北海道)
川真田さんの玉ねぎ
800g **270円**(税込292円)
北海道新十津川町の川真田修さん。



153 無農薬 無化学肥料
伊藤農園(北海道)
伊藤さんのにんじん
800g **420円**(税込454円)
北海道由仁町の伊藤勤さん。



154 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。



156 無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(男爵)
800g **230円**(税込248円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



157 無農薬 無化学肥料
渡部農場(北海道)
じゃがいも(メークイン)
800g **250円**(税込270円)
北海道土幌町の渡部信一さん。



148 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛知県)
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。



149 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
食用菊(もつてのほか)
100g **240円**(税込259円)
山形県高島町の長谷川英一さん。茹でてお醤油やポン酢でおめしあがりください。ほうれん草や小松菜などの青菜と一緒にひたしにするのもオススメです。天ぷらやちらし寿司で召し上がるのも華やかです。



158 低農薬 低化学肥料
折口生産組合(鹿児島県)
さつまいも(安納芋)
500g **330円**(税込356円)
鹿児島県西之表市の折口好喜さん。



159 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。



180725 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 **260円**(税込281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。



166 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
かぼちゃ(九重栗)
1個(1kg前後) **630円**(税込680円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。



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



152 蔵 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。



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



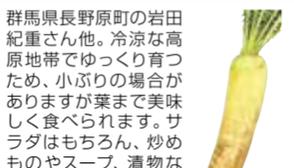
161 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **340円**(税込367円)
北海道芽室町の久世透さん他。



167 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
カットかぼちゃ
500g前後 **415円**(税込448円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。



168 無農薬 低化学肥料
三栄アグリ(北海道)
ミニかぼちゃ(栗坊)
1個350g **250円**(税込270円)
北海道士別市の穴戸久男さん他。



162 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)



163 無農薬 低化学肥料
丸忠園芸組合(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。



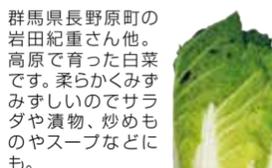
164 低農薬 無化学肥料
川島農園(熊本県)
川島さんのれんこん
350g **348円**(税込376円)
熊本県宇城市の川島勝彦さん。〔有機JAS認証農薬のみ使用〕



165 低農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
高柳さんのれんこん
400g **470円**(税込508円)
茨城県行方市の高柳民一さん。



169 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。



170 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)



171 無農薬 無化学肥料
甘楽町有機農業研究会(群馬県)
長ねぎ
300g **368円**(税込397円)
群馬県甘楽郡の新井俊春さん他。



172 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
下仁田ねぎ
500g **298円**(税込322円)
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



173 無農薬 無化学肥料
大地と自然の恵み(高知県)
有機青ねぎ(葉ねぎ)
100g **168円**(税込181円)
高知県香美市の小田々智徳さん他。



174 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)
高知県香美市の小田々智徳さん他。



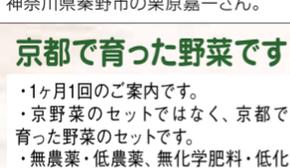
182 蔵 無農薬
洪田産業(北海道)
舞茸
100g **228円**(税込246円)
北海道厚沢部町の洪田潤介さん。



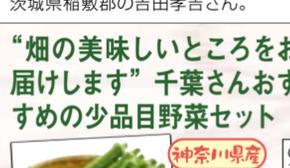
183 蔵 無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130円**(税込140円)
長野県安曇野市の宮沢高一さん。



177 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。



178 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。



175 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。



176 無農薬 低化学肥料
みやむへのんにく。(青森県)
にんにく(バラ)
80g前後 **278円**(税込300円)
青森県田子町の宮村祐貴さん。



184 蔵 無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220円**(税込238円)
鳥取県八頭町の北村大司さん。



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



179 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
新生姜(土付き)
300g **450円**(税込486円)
神奈川県中井町の大原好文さん。酢漬けにするには、薄くスライスし、塩をまぶし、少し揉んで、5~10分置いた後、水で洗い、砂糖・酢を加えて出来上がりです。佃煮にもどうぞ。



181079
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。



180 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)
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



181 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。



189 蔵 無農薬
山口椎茸園(愛知県)
原木生しいたけ
100g **268円**(税込289円)
愛知県豊川市の山口貴鋭さん。



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

※今後は静岡県産物をお届けすることとなります

秋のマストミフェア 第1弾

徳島県徳島市 マストミ



自然の力で育まれた食材に感謝し、その食材の味わいを大切に「おいしい」をかたちにする。モノが溢れ、食を取り巻く環境が大きく変化している時代だからこそ、これからはマストミは「本物」にこだわり、そして海や大地の自然で育まれた食材が持つ本来の味わいや魅力を食卓へ届け続けられるよう、全社一丸となって取り組んで参ります。

天然南マグロならではの上品な甘みは絶品です

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。



191 📅凍 **特**
マストミ **天然南マグロ切り落とし赤身**
通常本体 70g **495円** (税込) **450円** (税込) (486円)

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。



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

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



特
特製タレ付
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 **キハダまぐろのたたき丼セット**
193 📅 40g×2 通常本体 368円 (税込) **350円** (税込) (378円)
194 徳用 📅 40g×4 通常本体 736円 (税込) **680円** (税込) (734円)
あつ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。

胡麻の濃厚な風味が まぐろによく合います



特
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
195 📅凍 G不使用
マストミ **まぐろ漬け丼(胡麻だれ)**
通常本体 80g×2 **500円** (税込) **450円** (税込) (486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。



特
196 📅凍
マストミ **メバチマグロ短冊**
通常本体 100g **528円** (税込) **500円** (税込) (540円)
船内凍結のメバチマグロの冊です。解凍後、お刺身や漬けなどに。



197 📅凍
マル井 **おろしわさび**
通常本体 5g×6袋 **378円** (税込) (408円)
長野県の清流に生育するわさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

薬味をたっぷり添えてどうぞ

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



原材料/カツオ(熊野灘)
198 📅凍
芦浜産直出荷組合 **かつおたたき**
通常本体 250g前後 **880円** (税込) (950円)



199 📅凍
五島水産 **あじのたたき**
通常本体 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たたきにしました。解凍後、そのまま刺身やなめろうなどに。



200 📅凍
武田食品冷凍 **淡路職人のしめさば**
通常本体 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。



201 📅凍
ヤイチ **お刺身風みさんま**
通常本体 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。

紅鮭&帆立の彩りも美しい特製マリネ



原材料/紅鮭(ロシア)、ホタテ(北海道)、玉ねぎ、オリブオイル、りんご酢、人参、トマトピューレ、赤ワイン、鰹だし、食塩、甜菜糖、黒コショウ、ニンニクペースト、生姜ペースト、パルメザン
202 📅凍 G不使用
札幌中一 **紅鮭と帆立のマリネ**
通常本体 120g **700円** (税込) (756円)
ロシア産紅鮭と北海道産ホタテ貝をスライスして、カルパッチョソースをかけました。解凍してください。

サラダやマリネなどに

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。



原材料/秋鮭(北海道)、食塩
203 📅凍
松岡水産 **北海道さけスモークサーモン**
通常本体 40g×2 **480円** (税込) **468円** (税込) (505円)



204 📅凍
札幌中一 **函館産いかソーメン**
通常本体 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。



205 📅凍
松木商店 **網走産ホタテ貝柱(刺身用)**
通常本体 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。



206 📅凍
札幌中一 **北海道産塩いくら**
通常本体 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。



207 📅凍
秋元商店 **日帰り船の傷サンマ**
通常本体 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。

塩焼きや煮付けなどに
八戸産真いわしの頭とほらわたを取り除きました。



原材料/マイワシ(青森県)
208 📅凍
ヤイチ **八戸産いわし(下処理済)**
通常本体 4本 **358円** (税込) (387円)



209 📅凍
札幌中一 **生鮭切身5切**
通常本体 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。



210 📅凍
東北トクスイ **ロシア産紅鮭切身**
通常本体 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。



211 📅凍
桃屋食品 **オホーツクサーモンステーキカット**
通常本体 2枚 (220g) **500円** (税込) (518円)
北海道産のカラフトマス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。



212 📅凍
村田漁業 **国産めかじき切身**
通常本体 2切(160g) **420円** (税込) (454円)
宮城県気仙沼港に水揚げされた国産メカジキを少し厚めにカットしました。解凍後、ソテーや照り焼きなどに。



213 📅凍
芦浜産直出荷組合 **塩サバ(大)**
通常本体 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、ソテーや照り焼きなどに。



214 📅凍
大新 **とれとれいわしタタキ身**
通常本体 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。



3種類のつみれを楽しめます
鍋物や汁物などに
えびつみれ、かにつみれ、ほたてつみれの3種類のつみれです。
215 📅凍 G調味料
大新 **海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)**
通常本体 3種各4個(156g) **360円** (税込) (389円)



216 📅凍 G調味料
五戸水産 **手作りのいかメンチ**
通常本体 5個(125g) **368円** (税込) (397円)
北海道、青森県産の真いかを、粗挽きにして野菜と混ぜてメンチにしました。解凍後、そのまま焼くか、揚げてください。(GMO飼料不分別)



217 📅凍
羽野シーフーズ **国産小あじ開き銘茶干し**
通常本体 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汁に漬け込み干し上げました。解凍後、焼いてください。



218 📅凍
ヤイチ **八戸前沖銀鯖一夜干し**
通常本体 1枚(約140g) **498円** (税込) (538円)
八戸前沖さばを三枚におろし、昆布入りの塩汁に漬け、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。



219 📅凍
芦浜産直出荷組合 **サンマ開き**
通常本体 3枚 **420円** (税込) (454円)
脂ののった北海道産のサンマを、薄塩の天日干して仕上げました。解凍後、強火でさっと焼いてください。(放) 不検出 <0.5<0.5 (サンマ)



さっぱりとした脂と旨みがあります
アメリカ産赤魚の切身を緑茶入りの塩汁に漬け込みました。解凍後、焼いてください。
原材料/アカウオ(アメリカ)、食塩、緑茶
220 📅凍
羽野シーフーズ **赤魚切身干し**
通常本体 4枚(250g) **438円** (税込) (473円)



221 📅凍
五戸水産 **大目まとうだい干物**
通常本体 2切(約140g) **448円** (税込) (484円)
八戸漁港に水揚げされたオオメマトウダイを薄塩のみで味付けし、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



222 📅凍
ヤイチ **いか一夜干し**
通常本体 1枚(約120g) **645円** (税込) (697円)
八戸産スルメイカを開いて、塩のみで一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



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



224 📅凍
五戸水産 **生から作ったタラー一夜干し**
通常本体 200g (20~23尾) **395円** (税込) (408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、薄塩のみで一夜干しです。解凍後、焼いてください。



225 📅凍 G不使用
芦浜産直出荷組合 **サバミリン干し**
通常本体 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)

コクのあるおいしさ、香り豊かな「昔仕込本味醋」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
226 📅凍 G不使用
中村海産 **カラフトししゃもみりん干し**
通常本体 60g **330円** (税込) (346円)





【特徴】西京味噌は塩分濃度が5%しかなく、最も低塩な味噌のため、素材の味を活かします(仙台みそ、信州みそ、八丁みそは10%前後)。その半面、米麴による糖度が高い米みそです。

- ◆西京漬は本来、西京味噌と魚の絶妙な風味を味わっていただくもの。
◆甘く優雅な西京味噌は、塩分が少なくミネラル・タンパク質・レシチンなどの好成分を豊富に含んでいます。
◆選り抜かれた魚に味噌の旨みがつくつくりとしみ込んで豊かな風味が創り出されます。
◆まるやかでやさしい口あたりの西京漬は野菜との相性も良く、バター焼き、鍋物など様々な料理でお楽しみ頂けます。

脂がのった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ギンダラ(アメリカ)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

227 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 銀だら西京漬 2切(140g) 880円(税込950円) アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂がのったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/サワラ(東シナ海)、米味噌、砂糖、食塩、発酵調味料

228 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 さわら西京漬 2切(140g) 450円(税込486円) 東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬け込み熟成させました。解凍後、焼いてください。

柚子の香りとすっきりとした辛さ



原材料/からすかいい、米味噌、食塩、砂糖、ゆずこしょう、発酵調味料

229 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六 かい柚子こしょう味噌漬 2切(140g) 570円(税込616円) ロシア・カナダ産のからすかいいを、西京味噌に柚子こしょうを加えた、特製味噌床に漬け込み熟成させました。

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)、米こしょう、食塩

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

粒がしっかりした味わい深いお徳用明太子

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。

原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)

231 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)



232 凍 G調味料 淡水産 ◎30日/米 無添加たらこ(切子込) 60g 358円(税込387円)

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



233 凍 パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え 120g(約10-15尾) 646円(税込698円)

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



234 凍 パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/え 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。



235 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)

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。



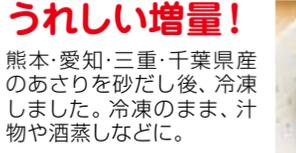
236 凍 五戸水産 ◎60日以上 するめいか(つば抜き) 180g 398円(税込430円)

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。



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

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



238 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)

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。



239 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)

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。



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

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



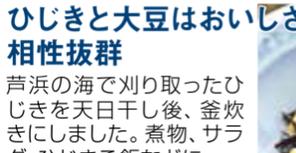
240 凍 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 450円(税込486円)

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



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

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



242 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)

(放)不検出<0.5<0.4(ひじき) 原材料/ひじき(三重県)



248 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本通常本 285円(税込308円)

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



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

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



249 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上 きびなご唐揚げ 180g 310円(税込335円)

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



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

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



246 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)

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。



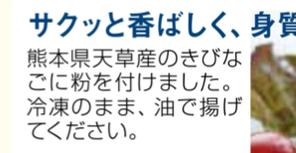
247 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 (タレ、山椒付) 1350円(税込1458円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



248 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本通常本 285円(税込308円)

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



249 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上 きびなご唐揚げ 180g 310円(税込335円)

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



249 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上 きびなご唐揚げ 180g 310円(税込335円)

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



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

国産のいわしフィ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。

カレー風味にぷりぷりのイカの食感



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

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

甘味とプリプリした食感が特長です



252 凍 パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/麦・え 天然エビフライ(L) 約5尾(120g) 700円(税込756円)

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

本格バイオンが美味しさの決め手



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

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

川崎北部水産加工 職人・大林さんならではの新鮮なさを味わってください



254 凍 川崎北部水産加工 ◎60日/米 手造りしめ鯖 1枚(約130g) 598円(税込646円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂がのっているサバを米酢で軽くしめました。解凍後、お刺身に。※中骨を抜いていません。

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



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

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

サクッとジューシーなカキフライ



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

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



担当者おすすめ レシピ

材料(2人分)

かぼちゃ 140g
 シュレッドチーズ 適宜
 豚ロース肉 200g
 塩コショウ 少々
 片栗粉 適宜
 油 小1

[A]

醤油 大1
 酒 大2
 みりん 大2
 砂糖 大1

かぼちゃの豚肉巻き焼き

作り方

- ①かぼちゃは薄くスライスし、蒸かす。
- ②豚肉をひろげ、塩コショウをする。
- ③かぼちゃ、チーズを豚肉で巻いていく。
- ④片栗粉をまぶし、油で焼く。
- ⑤Aを煮ながら絡める。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

257 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 **580円**(税込) (590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。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

268 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。

259 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。

269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
 400g **980円**(税込) (1058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。

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

263 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロカツ用
 150g **540円**(税込) (583円)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

271 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。

262 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。

264 凍 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。

272 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
 200g **310円**(税込) (335円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

265 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、小分けしています。1.5~2mm厚。

267 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)

脂が少ないうもも小間切れと挽き肉をセットにしました。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
 500g **898円**(税込) (850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 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。

274 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。

281 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。

275 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。

277 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。

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
 400g **440円**(税込) (475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。

286 蔵 瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛サーロインステーキ
 1枚 通常本体 1980円 (税込) 2030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。

287 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)

モモ肉をスライスしました。肉質は繊維が細かくやわらかな食感です。焼肉や焼きステーキなどに。2.5mm厚

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
 200g 通常本体 1060円 (税込) 1000円

歯ごたえと旨みがあるロースです。

288 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。

289 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。

293 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。

258 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。

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

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。

262 凍 高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレロカツ用
 150g **540円**(税込) (583円)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。

264 凍 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。

267 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)

脂が少ないうもも小間切れと挽き肉をセットにしました。

271 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。

273 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。

274 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。

277 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。

268 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。

269 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚ロースブロック
 400g **980円**(税込) (1058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。

271 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。

272 蔵 中津ミート ◎4日
中津豚挽き肉(餃子用)
 200g **310円**(税込) (335円)

通常の挽き肉よりも脂を多めにしました。

279 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
 500g **898円**(税込) (850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。

281 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。

283 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽先
 400g **440円**(税込) (475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。

285 凍 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
 200g 通常本体 358円 (税込) 340円

モモ肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。

289 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。

291 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
 200g 通常本体 1060円 (税込) 1000円

歯ごたえと旨みがあるロースです。

293 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。

294 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。

295 凍 知床興農ファーム ◎30日以上
国産豚豚合挽肉
 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。



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



297 **蔵**
中津ミート ◎7日
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込) **445円**
丹沢高原豚もも肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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



299 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚もも肉を使い、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〕



302 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



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

ジューシーなモツの旨みと香ばしい味噌の風味



300 **凍** **G**不使用
中津ミート ◎60日以上/豆・麦・米・落
豚モツスタミナ焼(味噌)
200g **345円**(税込) **365円**(通常本体) **373円**
豚モツを自家製だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて、炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

ふっくらとやさしい味の小さなウインナー



301 **凍** **G**不使用
中津ミート ◎7日
徳用皮なしビーウインナー
240g **560円**(税込) **605円**
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんでも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



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



305 **蔵**
ハム工房ジロー ◎3日以上
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



306 **蔵** **G**不使用
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚ブロック
120g **645円**(税込) **697円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



岩手県久慈市 総合農舎山形村
製品のレシピを担当しているのは、レストラン東急総料理長を務めた経験を持つ大塚義夫シェフ。地元の食材を活かしながら、「見た美味しさ、食べた美味しさ、感動する美味しさ」をテーマにした総菜作りに取り組んでいます。

良質な赤肉の旨味が凝縮。素材の旨みをじっくり味わってください!



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

滋味深い短角牛のぜいたくな味わい



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



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



308 **凍** **G**不使用
中津ミート ◎90日/卵・乳・麦
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**
バーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不使用〕



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

秋川牧園のお惣菜

ぶるんとした食感、家庭で作るようなやさしい味わい



314 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎135日以上/豆・麦・米
若鶏手羽先煮物
4~5本 通常本体(180g) **480円** **468円**(税込) **505円**
秋川若鶏の手羽先を特製たれで煮込みました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



315 **凍** **G**不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・麦
お徳用チキンナゲット
400g **720円**(税込) **778円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、外側は香ばしく、内側はジューシーに揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕



316 **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(180g) **630円**(税込) **680円**
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

いろいろな麺に合う、ピリ辛の肉味噌だれ



312 **凍** **G**不使用
総合農舎山形村 ◎180日/豆・麦・米
ジャージャーめんのたれ
120g(2食分) **460円**(税込) **497円**

スパイスの効いた本格派。チキンもたっぷり



313 **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**

黒豚の旨みとたっぷりの野菜のおいしさあふれます



323 **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**

秋のラストミフェア 第1弾

甘みと酸味があるタレに、あっさりとしたジューシーな神山鶏使用



318 **凍** **G**不使用
マストミ ◎90日/卵・豆・麦・米
神山鶏のとり南蛮
200g 通常本体 **368円** **358円**(税込) **387円**
神山鶏のムネ肉を一口サイズの南蛮風に仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

厳選調味料を使った本格中華!



319 **凍** **G**不使用
マストミ ◎60日/卵・豆・麦・米
野菜で仕上げる回鍋肉
110g 通常本体 **368円** **350円**(税込) **378円**
野菜(キャベツ等)を加えて調理する、肉入り特製回鍋肉の素。コチュジャンや天然醸造味噌使用〔GMO飼料不分別〕

新鮮な若鶏のガラを煮つめた濃縮スープです。おでんや鍋のだしにも最適です。〔GMO飼料不使用〕



317 **凍**
秋川牧園 ◎1年
とりがらすープ
50g×5 **420円**(税込) **454円**

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



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

飛鳥食品の人気商品

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



324 **凍** **G**不使用
飛鳥食品 ◎60日以上/豆・麦
飛鳥の黒豚肉シューマイ
12個(180g) **380円**(税込) **410円**

厳選調味料を使った本格中華!



321 **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(5個) **315円** **298円**(税込) **322円**
鳴門金時芋のホクホクもちもち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〕

飛鳥食品の手作り本格点心

国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みました。冷凍のまま水餃子または焼き餃子に。〔GMO飼料不分別〕



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

飛鳥食品の手作り本格点心

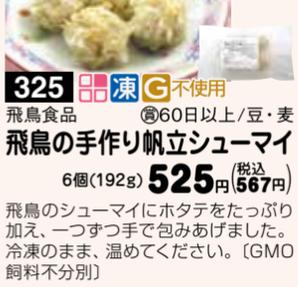
しっかりと味を付けた餡をもちもち生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **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**

飛鳥食品の手作り本格点心

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〕



327 **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**

飛鳥食品の手作り本格点心

しっかりと味を付けた餡をもちもち生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **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**

飛鳥食品の手作り本格点心

しっかりと味を付けた餡をもちもち生地で包みました。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕



326 **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**

野菜がたっぷり入って トースターで温めるとサクッ!



328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日以上/麦
野菜かき揚げ
4個(260g) **435円**(税込) **470円**(税別)
国産野菜、国産小麦のみを使用し、NON-GMOのなたね油で揚げました。温めてください。アルミフリー膨張剤使用。〔豚GMO飼料不分別〕

豆腐のフワッとした食感に 野菜のしっかりとした歯ごたえ



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



330 **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**(税別)
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〕



331 **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**(税別)
国内産の鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。〔GMO飼料不使用〕



332 **凍** **G**不使用
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**(税別)
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〕



333 **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**(税別)
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〕



338 **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**(税別)
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〕



339 **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**(税別)
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〕



340 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦
A mom 北海サーモンたっぷりグラタン
170g×2 **550円** **540円**(税込) **583円**(税別)
オーガニックペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とたっぷりのチーズをのせました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕



341 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎180日/豆・米
ハッシュドブラウンポテト
10枚 **480円**(税込) **518円**(税別)
北海道美瑛産じゃがいもの北海道がねを使用。冷凍のまま、オーブントースターで焼いてください。



342 **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**(税別)
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コン、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。



343 **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**(税別)
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。



347 **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**(税別)
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うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。



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



349 **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**(税別)
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召上がりください。



344 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円**(税込) **308円**(税別)
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。



345 **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**(税別)
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。



346 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックラズベリー
150g **600円**(税込) **648円**(税別)
香り高く深みある味わいのラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。



350 **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**(税別)
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〕



351 **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**(税別)
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。



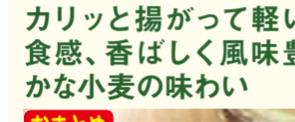
352 **蔵**
亀製麺 ◎10日/卵・麦・米
お鍋ひとつでタンメン
120g×2 通常本体 **430円** **420円**(税込) **454円**(税別)
国産小麦粉に平飼卵を使った生麺に、野菜と麺によく合うタンメンスープ付き。〔GMO飼料不分別〕



353 **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**(税別)
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。



354 **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**(税別)
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。



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
おまとめ 特価



360 **蔵**
秋澤マルミ農園(小田原市) ◎6ヶ月以上
秋澤さんの梅干し
300g **800円**(税込) **864円**(税別)
小田原の秋澤さんが農業を使わずに育てた梅を「あらしお」を使って漬け込みました。大小粒が混じっています。



361 **蔵**
食通 ◎90日以上/卵
うずらの玉子水煮
6個×2 **330円**(税込) **356円**(税別)
国内指定農場で飼育したうずらの卵を塩のみで水煮にしました。〔GMO飼料不使用〕



362 **蔵** **G**不使用
食通 ◎90日以上/卵・豆・麦・米
国産味付うずらたまご
10個 **370円**(税込) **400円**(税別)
国内指定農場で飼育したうずらの卵を醤油、粗糖をベースにした調味料で煮卵にしました。〔GMO飼料不使用〕



363 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
国産とりごぼうご飯の素
170g(2合用) **650円**(税込) **702円**(税別)
山口県産鶏肉、国内産ごぼうと国産丸大豆醤油などこだわり原料仕上げの炊き込みご飯の素。〔GMO飼料不使用〕



364 **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**(税別)
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**
三立食品 ◎20日以上/麦
春巻の皮みちのく2パック
10枚×2 通常本体 **460円** **430円**(税込) **464円**(税別)
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。

東京都・海の精の漬物

昔なつかしい 本格たくあん



356 **蔵**
海の精 ◎6ヶ月以上/米
海の精天日干したくあん
1本 **435円**(税込) **470円**(税別)
契約栽培の大根を農薬不使用栽培米の米ぬか、海の精、唐辛子に漬け込みました。

パリパリと歯ごたえが良く、コクがあって濃厚



357 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米・そ
海の精 はりはり漬け
90g **520円**(税込) **562円**(税別)
国内契約農家で栽培した有機大根をこだわりの調味料で漬けました。※唐辛子使用



358 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 福神漬
80g **480円**(税込) **518円**(税別)
有機野菜を海の精で下漬けし、醤油、みりん、梅酢でつくった調味液に、ごま、干し椎茸、昆布を加えて漬けました。



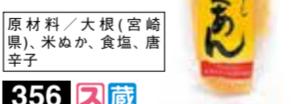
365 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎1年/豆・麦・米
江戸前生のり佃煮
40g **240円**(税込) **259円**(税別)
木更津沖の極上品の黒のり(生のり)を直火炊きでじっくり仕上げました。風味が良く、葉がしっかりした佃煮です。



366 **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**(税別)
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。



367 **蔵** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落
ピーナッツみそ
80g **320円**(税込) **346円**(税別)
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ペースの味噌にからめました。



359 **蔵** **G**不使用
海の精 ◎90日以上/豆・麦・米
海の精 しば漬
80g **498円**(税込) **538円**(税別)
契約栽培の野菜を海の精で下漬けし、梅酢、醤油、みりんで作った調味液に、昆布、干しいたけを加えて漬けました。



368 **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**(税別)
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。そのまま召上がれます。



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



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



371 **蔵**
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
ピーナッツみそ
80g **320円**(税込) **346円**(税別)
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ペースの味噌にからめました。

371 不使用
かじかわ農場食品 ©90日/卵・豆・麦
天然だしのこだわりおでん
470g **530円** (税込) (572円)

国産素材を使い、天然だしと醤油、砂糖、塩のみで味付けしました。[GMO飼料不分別]

372 不使用
高橋徳治商店 ©20日以上/卵・豆・麦・米
高橋徳治おでん種セット
7種13品 通常本体 (380g) **765円** (税込) (826円)
国産無リンすり身を使った7種類の練り物を詰合せました。[GMO飼料不使用]

373 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)
ぐち・たらを使った、歯ごたえのある深い味わい的高级かまぼこです。

374 不使用
山上蒲鉾店 ©10日/米
姫なると
90g **310円** (税込) (335円)
グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麹を使用しています。

375 不使用
山上蒲鉾店 ©7日/米
さつま揚げ
34g×4 **300円** (税込) (324円)
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:シリコン使用]

376 不使用
山上蒲鉾店 ©7日/米
揚げボール
12g×8 **275円** (税込) (297円)
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:シリコン使用]

377 不使用
山上蒲鉾店 ©7日/米
ごぼう巻き
33g×4 **310円** (税込) (335円)
タラ、グチ、その他小魚を使用し、芯にごぼうを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]

378 不使用
山上蒲鉾店 ©7日/米
きんぴら揚
60g×2 **305円** (税込) (329円)
魚のすり身に人参、ゴボウを入れて揚げました。[消泡剤:シリコン使用]

379 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)
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。

380 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)
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:シリコン使用]

381 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)
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。

382 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)
スケウダラのすり身に野菜とイカなどを練り合わせ、米油で揚げました。[卵GMO飼料不使用]

晩酌のおつまみや麺類のトッピングにも♪
北海道産無リンたらすり身に茶豆を60%以上配合し、見た目も緑の鮮やかさが映えるおすすの一品です。
383 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)

国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。
蔵G調味料
八水蒲鉾 ©20日以上/卵・米・か
かにかま
386 6本(約85g) **198円** (税込) (214円)
387 2パック 6本(約85g) 通常本体×2 **368円** (税込) (397円) **おまとも 特価**

389 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)
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。

390 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)
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。

391 不使用
ミヤハラフーズ ©6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円** (税込) (486円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

384 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)
「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。

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

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

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仕上げました。アク抜き済みです。
392 創健社 ©90日
昔のまんまこんにやく
280g **180円** (税込) (194円)

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。
393 創健社 ©90日
有機しらたき
200g **200円** (税込) (216円)

濃厚な胡麻の風味
スイーツ感覚でどうぞ
394 不使用
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)
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。

395 不使用
大豆屋 ©4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **278円** (税込) (300円) [放] 不検出 <2.1<2.3

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

397 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)

赤大豆の赤は「アントシアニン」でポリフェノールの一種!
399 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)

鍋物に欠かせない具のお買い得セット
410 不使用
丸和食品 ©5日/豆・米・え
丸和の鍋物種セット
6個 通常本体 (3種各2個) **360円** (税込) (389円)
ひじき入り京がんも2個、えび入り京がんも2個に、もち入りのきんちゃく2個を加えた鍋物種セットです。

401 不使用
丸和食品 ©5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180円** (税込) (184円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。

402 不使用
大豆屋 ©4日/豆
茨城在来よせ豆腐
330g **360円** (税込) (389円)
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。

403 不使用
丸和食品 ©5日/豆
丸和の青大豆寄せ
200g **230円** (税込) (248円)
国産丸大豆・海水にがり100%使用。豆乳濃度が高く、青大豆の甘みを存分に楽しめます。消泡剤は不使用。

180713 不使用
大豆屋 ©45日以上/豆・麦
赤大豆煮豆
140g 通常本体 **280円** (税込) (302円)
幻の大豆といわれている、必須アミノ酸のリジンがたっぷり含まれた「赤大豆」を、甘さ控えめで煮あげました。

404 不使用
大豆屋 ©4日/豆
大豆屋 ステーキ豆腐
300g **310円** (税込) (335円)
木綿豆腐をしっかり水をしり、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

405 不使用
大豆屋 ©4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **198円** (税込) (214円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。

406 不使用
丸和食品 ©7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円** (税込) (178円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、压榨一番搾りのNon-GMO菜種油でふくらと揚げました。

407 不使用
丸和食品 ©60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円** (税込) (232円)
压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

408 不使用
丸和食品 ©5日/豆
丸和の厚揚
2個(約180g) **180円** (税込) (194円)
国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は压榨一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。

409 不使用
おかべや ©4日/豆
お一人様きぬ生揚げ
2個 **150円** (税込) (162円)
北海道産大豆と秋田県白神産大豆を100%使用。压榨一番搾りの国産菜種油で揚げました。

しゃきしゃきのれんこんがたっぷり入ったがんも
熊本県川島農園のレンコンを入れました。煮含めたり、軽く焼いてショウガ醤油などでどうぞ。
411 不使用
大豆屋 ©4日/豆
季節のがんも(れんこん)
通常本体 2枚 **398円** (税込) (405円) **375円** (税込)

412 不使用
丸和食品 ©7日/豆・麦・米
きのこがんも
80g×2枚 **286円** (税込) (309円)
国内産丸大豆で作った生地に、旬の椎茸、ぶなしめじを使った季節のがんもです。具の野菜はすべて生野菜を使用しています。

413 不使用
丸和食品 ©7日/豆
焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)
4個 **296円** (税込) (320円)
生野菜で作った餃子風の具を油揚げに詰め込み揚げました。フライパンなどで焼いてください。

414 不使用
丸和食品 ©15日以上/豆・麦・米
白和え2袋
150g×2 **398円** (税込) (430円) **おまとも 特価**

415 不使用
丸和食品 ©30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円** (税込) (170円)
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 仕上げています

おまとも 特価

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した納豆です。

416 **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。

417 **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(農業不使用)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。

422 **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。

423 **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。

418 **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。

419 **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。

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。

424 **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

軽く温めて香ばしく 素朴なスコーン♪

10~12月限定

原材料/小麦粉(九州)、牛乳、大麦粉、砂糖、卵、無塩バター(よつ葉)、ホシノ酵母、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

425 **G** **不使用**
デニッシュハウス ◎5日/卵・乳・麦・米
大麦粉入リスコーン3ケ
1個(約54g) **380円(税込)** (410円)

焙煎大麦粉を入れ焼き上げた当店オリジナルスコーン。軽く温めて召し上がりますと、大麦の香りがより一層引き立ちます。

426 **G** **不使用**
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) **250円(税込)** (270円)

428 **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)

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

429 **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)

ほのかな甘みがくせになる あきのこない味

国産小麦粉、黒砂糖、植物性油脂、生イースト、食塩

432 **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)

430 **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)

431 **G** **不使用**
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)

433 **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、甘じょ糖、液卵、マーガリン、生イースト、食塩(卵・乳製品GMO飼料不分別)

434 **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)** (100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)

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

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

栄養価の高いライ麦パンは よく噛んで召し上がれ♪

国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、塩(海の精)、天然酵母

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

カレンツとクルミを生地に練りこみ 焼き上げました

国産小麦粉、天然酵母、塩(海の精)、クルミ、カレンツ

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

440 **G** **不使用**
おかべや天然パン工房 ◎4日/豆・麦・米
とうふ丸パン
3個 **260円(税込)** (281円)

小麦粉(北海道)、おかべやの豆腐(十勝産大豆、伊豆大島産にがり)、天然酵母、粗糖、胡麻油(かどや製油)、食塩(モンゴル)

442 **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)

小麦粉(北海道、九州)、アップルプレザープ(りんご、ビートグラニュー糖、レモン果汁)、シュガーバター(よつ葉バター、甘じょ糖)、ホシノ天然酵母、よつ葉無塩バター、甘じょ糖、食塩、シナモンパウダー(乳製品GMO飼料不分別)

441 **G** **不使用**
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、甘じょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

ヘルシーなベーグルにごまをたっぷり入れました

国内産小麦(長野)、天然酵母、黒ゴマ(ポリビア)、塩(海の精)

437 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/麦
セサミベーグル
2個 **257円(税込)** (265円)

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げます

国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ(卵GMO飼料不使用)〔乳製品GMO飼料不分別〕

438 **G** **不使用**
サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのアップルパイ
13cm×1枚 **533円(税込)** (576円)

※主夫の守屋さん

どこか懐かしい素朴なパン

443 **G** **不使用**
創健社 ◎15日以上/麦・米
玄米パンあんなし
3個 **390円(税込)** (421円)

小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

444 **G** **不使用**
創健社 ◎15日以上/麦・米
あんな入り玄米パン
3個 **410円(税込)** (443円)

粒あんな(小豆、砂糖、水飴)、小麦粉、黒糖、玄米粉、パーム油、パン酵母、水飴、食塩

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

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

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

447 **G** **不使用**
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。

旬の果物にとろ〜りハチミツを♪

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

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

448 **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〕

動物性原料不使用のポターージュ

451 **G** **不使用**
ムソー ◎10ヶ月/米
玄米フレーク・フロスト
150g **360円(税込)** (389円)

有機JAS認定玄米、有機JAS認定砂糖

453 **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)** (513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。

446 **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。

450 **G** **不使用**
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)

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。

452 **G** **不使用**
創健社 ◎360日以上/米
カラダにやさしいごぼうポターージュ
39g 通常本体 **375円(税込)** (394円)

国産のごぼう、じゃがいも、玉ねぎを使用。お湯を加えかき混ぜれば、トロトロの食感のポターージュになります。

454 **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)** (540円)

岩手県の伝統的な味噌蔵でじっくり熟成させて仕上げた味噌をベースに野菜など具材をたっぷり使った味噌仕立てのけんちん汁です。味噌の香り高いフリーズドライタイプ。〔鶏GMO飼料不分別〕



白い黄身と米卵ならではの甘み特徴です

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]
[放] 不検出 <2.3<2.5



106 百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 **495** (税込 535) 円

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <1.8<2.0



よつ葉乳業 ◎6日/乳

107 1ℓ **260** (税込 281) 円

108 1ℓ **268** (税込 289) 円

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したバスチャライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業 ◎7日/乳

109 500ml **215** (税込 232) 円

110 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]



タカハシ乳業 ◎5日/乳

111 1000ml **340** (税込 367) 円

112 1000ml **300** (税込 324) 円

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



よつ葉乳業 ◎14日/乳

105 200ml **105** (税込 113) 円

106 1000ml **270** (税込 292) 円

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]



木次乳業 ◎8日/乳

107 500ml **180** (税込 194) 円

108 1ℓ **300** (税込 324) 円

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



函南東部農協 ◎13日/乳

109 500ml **195** (税込 211) 円

110 1000ml **330** (税込 356) 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]



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

111 250g **485** (税込 524) 円

原材料/チェダーチーズ、モッツアレラチーズ



よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

112 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

113 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

114 90g×3個 **270** (税込 292) 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]



木次乳業 ◎2日以上/卵・乳

115 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

116 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]



よつ葉乳業 ◎180日/乳

117 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

118 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

119 200ml **435** (税込 470) 円

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

秋田県 ライスロッチ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料	480 白米 2kg 1429 (税込 1543) 円
	481 七分胚芽米 2kg 1429 (税込 1543) 円
	482 白米 5kg 3288 (税込 3551) 円
	483 七分胚芽米 5kg 3288 (税込 3551) 円
	484 玄米 5kg 2975 (税込 3213) 円
あきたこまち 除草剤無化学肥料	485 白米 5kg 2720 (税込 2938) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。 [放] 不検出 <1.0<1.0

千葉県 三芳村蛭まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料	477 白米 2kg 950 (税込 1026) 円
	478 白米 5kg 2300 (税込 2484) 円
	479 玄米 5kg 2200 (税込 2376) 円

千葉県南房総市の久保康廣さん他。 [放] 不検出 <0.5<0.4

180270 無農薬無化学肥料

ライスロッチ大湯 / 米

古代米 あさむらさき 500g **980** (税込 1058) 円

180282

創健社 ◎360日

岩手県産 もちきび 170g **650** (税込 702) 円

180294

創健社 ◎360日

岩手県産 うるちひえ 170g **530** (税込 572) 円

山形県 庄内協同ファーム

庄内ひとめぼれ 無農薬無化学肥料	486 白米 5kg 3560 (税込 3845) 円
	487 玄米 2kg 1500 (税込 1620) 円
	488 玄米 5kg 3310 (税込 3575) 円

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

高知県 高生連

高知コシヒカリ 無農薬無化学肥料	492 白米 5kg 3400 (税込 3672) 円
	493 玄米 5kg 3280 (税込 3542) 円
高知コシヒカリ 低農薬低化学肥料	494 白米 5kg 2660 (税込 2873) 円
	495 玄米 5kg 2430 (税込 2624) 円

高知県南国市の金田善充さん他。

宮城県 ライスネット仙台

宮城つや姫 除草剤無化学肥料	496 白米 5kg 2350 (税込 2538) 円
	497 玄米 5kg 2250 (税込 2430) 円

宮城県米山市の久保勇さん他。

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	489 白米 5kg 2650 (税込 2862) 円
	490 玄米 5kg 2430 (税込 2624) 円
庄内でわのもち 除草剤無化学肥料	491 もち米 2kg 1100 (税込 1188) 円

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

新潟県 ゆうき

新潟県妙市の安原義之さん。粒が大きく、うま味があり、ほどよいもちり感。

新潟つきあかり 低農薬無化学肥料	498 白米 5kg 2380 (税込 2570) 円
	499 玄米 5kg 2220 (税込 2398) 円

180300

ミエハク ◎1年

押麦 800g **510** (税込 551) 円

180312 無農薬無化学肥料

ライスロッチ大湯 / 米

米ぬか 400g **250** (税込 270) 円

1kg **198** (税込 214) 円

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

180324

マルアイ食品 ◎1年/米

補充用熟成ぬか 400g **250** (税込 270) 円

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

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



新商品
お試し
特価

原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

502 **冷凍** **G不使用** 調味料
岩手阿部製粉 ©90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本 通常本体 **450円** **429円**(税込) **463円**(税込)
国産米の上新粉を使用した生地、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。生地にも宇治抹茶常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。



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



504 **冷凍** **G不使用**
ハマセイ ©360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円**(税込) **410円**(税込)
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



505 **G不使用**
ノスカラズ ©120日/米
純国産北海道パリポリ昆布
35g **520円**(税込) **562円**(税込)
昆布、砂糖(ビートグラニュー糖)、黒米酢、さんま魚露、昆布だし、かつおだし、しいたけだし

ふんわり、しっとりした食感でおやつに最適です



新商品
お試し
特価

原材料/小麦粉(国産)、鶏卵、砂糖、黒糖、はちみつ、醸酵調味料(味の母)、植物油、重曹(卵GMO飼料不分別)

506 **G不使用**
しみず食品 ©30日/卵・麦・米
黒糖入りパンケーキ
6個 通常本体 **390円** **378円**(税込) **408円**(税込)
国産小麦の小麦粉、青森県産の卵、喜界島産さとうきびの粗糖、国産蜂蜜、沖縄県産黒糖を使用した、黒糖風味のシンプルなパンケーキです。2枚合わせで個別包装しています。

どこか懐かしくバリバリして香ばしいおにぎり形のポン煎餅です



原材料/うるち米、黒米、丸大豆醤油、てんさい糖、本みりん、海苔

507 **G不使用** 調味料
古谷農産 ©180日/豆・麦・米
黒米入り玄米煎餅
5枚 **352円**(税込) **380円**(税込)
JAS有機のコシヒカリと無農薬黒米を使用しました。昔ながらの米菓子技術で軽い食感に仕上げています。

のどを潤して風邪予防!

唾液の分泌を促してのどの潤いを保つことで粘膜の機能がアップします

花梨エキス入りののど飴

価格改定しました



原材料/砂糖(三温糖)、水飴、蜂蜜、カリウム、桂皮末、ウイキョウ末、カンゾウ末、メントール、ビタミンC

514 **G不使用**
サンコー ©1年
のど飴2袋
14粒×2 **250円**(税込) **270円**(税込)
のどすっきり花梨入りののど飴です。携帯にも便利なチャック付の小袋サイズ。

柚子風味の爽やかガム

おまとも
特価



原材料/砂糖(三温糖)、水飴、ハーブエキス、カリウム、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、ガムベース、香料、酸味料

515 **G不使用** 調味料
サンコー
のどガム2個
10粒×2 通常本体 **306円** **298円**(税込) **322円**(税込)
ハーブエキスとカリウムエキスを入れ柚子風味に仕上げた小粒なガムです。

歯ごたえと香ばしさが魅力の落花生です

神奈川産



原材料/落花生(神奈川県中井町)
521 **G不使用**
大原農園(中井町) ©6ヶ月/落
大原さんのから付落花生
200g **960円**(税込) **1037円**(税込)
神奈川県中井町の大原好文さんが農薬・化学肥料不使用栽培した落花生を、さや煎りました。



511 **G不使用**
アリモト ©120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特栽培あやひめ使用
15枚 **318円**(税込) **343円**(税込)
玄米、醤油、てんさい糖



512 **G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**(税込)
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)



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

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ(卵GMO飼料不分別)【乳製品GMO飼料不分別】

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

オーストリアを代表するチョコレートケーキ「ザッハトルテ」



原材料/生クリーム、チョコレート、粗糖、PHF卵、小麦粉(国産)、菜種油、牛乳(よつ葉)、有機ココアパウダー(卵GMO飼料不分別)【乳GMO飼料不分別】

523 **冷凍**
弁天堂 ©60日/卵・乳・麦
ザッハトルテ
12cm **930円**(税込) **1004円**(税込)
国産原料を主体に乳化剤不使用のチョコレート、有機ココアパウダーを使って仕上げました。

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



原材料/レーズン(米国)
516 **蔵**
ネオファーム ©6ヶ月
レーズン(干しぶどう)
120g **328円**(税込) **354円**(税込)
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ナッツです。



517 **G不使用**
ネオファーム ©6ヶ月
ドライブルーベリー3袋
40g 通常本体 **1530円** **1298円**(税込) **1402円**(税込)
ブルーベリー(アメリカ海外認証)



519 **G不使用**
ネオファーム ©6ヶ月
松の実
30g **468円**(税込) **505円**(税込)
中国産松の実

おまとも
特価



518 **G不使用**
ネオファーム ©6ヶ月
アーモンドロースト3袋
50g 通常本体 **1344円** **1178円**(税込) **1272円**(税込)
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)



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

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



524 **冷凍** **G不使用**
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**(税込)
黄栗/砂糖、白隠元、小豆、山芋、ほうれん草、南瓜、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉 甘柿/砂糖、白隠元、干し柿、上用粉、もち米、山芋、南瓜、赤黒、白玉粉、ほうれん草、馬鈴薯でん粉 紫式部/砂糖、白隠元、小豆、山芋、ほうれん草、白玉粉、もち米、紫芋、寒天、馬鈴薯でん粉 秋山路/砂糖、小豆、白隠元、鶏卵、栗、小麦粉、うるち米、南瓜、寒天、山芋、白玉粉、もち米、馬鈴薯でん粉(GMO飼料不分別)

クリーミーでしっとり感のあるさつま芋の和菓子



525 **冷凍**
菓房はら山 ©180日/乳
黄金芋
40g×5個 **600円**(税込) **648円**(税込)
526 **冷凍** **G不使用**
菓房はら山 ©180日/乳・麦
小倉館練りパイ饅頭
40g×4個 **650円**(税込) **702円**(税込)

みんなで食べたい やさしい焼き菓子

ぷくぷくワールド



原材料/中力粉(国産)、小麦粉(国産)、バター、粗糖、卵、ココア(乳製品GMO飼料不分別)【乳製品GMO飼料不分別】
527 **G不使用**
ぷくぷくワールド ©45日以上/麦
手焼きプレーンビスケット
70g **255円**(税込) **275円**(税込)
素材そのものをいかにしたシンプルな味のビスケット。

おまとも
特価



528 **G不使用**
ぷくぷくワールド ©45日以上/麦
手焼きにんじんビスケット
70g **255円**(税込) **275円**(税込)
原材料の小麦粉・てんさい粉・なたね油・にんじんはすべて国産、バターや卵を使用していないので素朴な自然のあまみを楽しめます。

おまとも
特価



原材料/薄力粉(国産)、にんじん(国産)、甜菜糖、なたね油
529 **G不使用**
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**(税込)
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

529 **G不使用**
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**(税込)
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。

ココアの風味が広がる コクのある美味しさ

530 **G不使用**
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**(税込)
プレーン生地とココア生地をアイスボックス製でマーブ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。

サクサク香ばしい食感が楽しめるぷくぷくの自信作!

531 **G不使用**
ぷくぷくワールド ©45日以上/卵・乳・麦
ひまわりクッキー
70g **308円**(税込) **333円**(税込)
手づくりならではの素朴なカントリー風クッキーです。やまゆりでもおなじみ「ネオファーム」のひまわりの種が粒のままたっぷり。

静岡県静岡市 吉川農園

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

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

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

静岡県静岡市の吉川さんが、深山里、ふる里の香から選別したき茶です。

534 吉川農園
くき茶(緑茶) 100g **476**円(税込514円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用) ◎6ヶ月

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

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

にんじん果肉と濃厚なとろみ、とろとろの食感が魅力のまさに食べるジュースです

549 ゴールドバック ◎6ヶ月以上
食べるキャロットジュース 160g×6缶 **890**円(税込961円)
通常本体 908円
千葉県産のにんじんを使用した、旬のおいしさ100%ジュースです。

原材料/濃縮人参搾汁、人参ピューレ、人参パルプ、濃縮レモン果汁

550 ゴールドバック ◎6ヶ月以上
食べるベジタブルジュース 160g×6缶 **890**円(税込961円)
通常本体 908円
国産の野菜を厳選使用した野菜のおいしさ100%ジュースです。

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

完熟した旬のトマトの甘みと香り、さらっとした口当たりが特徴です

価格改定しました

180350 ナガノトマト ◎1年以上
信州生まれのおいしいトマト低塩 190g×30缶 **3200**円(税込3456円)
信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。トマトをおいしく味わうことのできる低塩タイプです。

東京都八王子市 珈琲実験室

545 珈琲実験室 ◎360日
ソフトブレンドコーヒー豆 200g **540**円(税込583円)
10月2回

544 珈琲実験室 ◎12ヶ月
ソフトブレンドコーヒー粉 200g **540**円(税込583円)

539 珈琲実験室 ◎24ヶ月
有機の紅茶セイロン 50g **335**円(税込362円)
10月2回

540 珈琲実験室 ◎24ヶ月
有機の紅茶ダーズリン 50g **365**円(税込394円)
10月2回

541 珈琲実験室 ◎24ヶ月
有機の紅茶アッサム 50g **350**円(税込378円)
10月2回

542 珈琲実験室 ◎24ヶ月
有機の紅茶アールグレイ 50g **395**円(税込427円)
10月2回

昔ながらの製法で大麦の甘みと香りが引き立ちます

536 金沢大地 ◎1年
国産有機六条大麦茶16P 10g×16パック **368**円(税込397円)
石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心して飲みたいだけいただけます。蒸し出し、冷水兼用です。

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

538 ネオファーム ◎2年
アールグレイティー 2.2g×25パック **498**円(税込538円)
スリランカ産有機茶葉使用のベルガモット(柑橘系)の香り高いアールグレイティーです。

トマト・人参ベースの9種野菜と2種の果実をミックス

180361 光食品 ◎1年
国産有機野菜ジュース 125ml×18本 **2829**円(税込3055円)
国産にんじん、トマト、かぼちゃの他に、光食品の自社農園栽培の野菜等を使用しました。

マイルドなうま味と深みのある香り

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

551 創健社 ◎150日以上
緑茶 500ml **138**円(税込149円)
180373 箱 500ml×24本 **3200**円(税込3456円) 箱得

砂糖不使用、甘さ控えめの、オーガニックスポーツドリンク

有機果汁と食塩だけで作ったアイントニックススポーツドリンクです。

552 光食品 ◎1年
オーガニックスポーツドリンク 280ml **168**円(税込181円)
180385 箱 280ml×24本 **3890**円(税込4201円) 箱得

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

180427 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 赤(甘口) 720ml **1400**円(税込1540円)
10月2回

180439 長良天然ワイン醸造
天然葡萄酒 白(甘口) 720ml **1400**円(税込1540円)
10月2回

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

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

553 マルサンアイ ◎60日以上/豆
豆ジャン(豆乳飲料) 200ml×12 **1000**円(税込1080円)

180397 木次乳業 ◎2ヶ月以上/豆
しろうさぎの豆乳 125ml×18 **2450**円(税込2646円)
島根県産大豆を蒸さずに生の状態から豆乳を搾り、大豆のまろやかさと甘みを引き出しました。

180403 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。

180415 西平酒造
黒糖焼酎 珊瑚 1800ml **2380**円(税込2618円)
西平酒造の代表銘柄として古くから愛されている珊瑚。原料である黒糖の香りと甘みが焼酎本来の旨みと絡み合いココのある味わい。

180440 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA 350ml×3 **790**円(税込869円)
大航海時代に多量のホップでエキス分の高いビールを作ったのがIPA(インディア・ペールエール)の始まり。今ではクラフトビールを代表するスタイルとなっています。

180452 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール 350ml×3本 **790**円(税込869円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

脂肪酸を含む、純植物性の米ヌカ油を原料としているため、溶解性、洗浄力に優れ、低温でも汚れが良く落ちます。

180464 ボーソー油脂
ニューライスター100 3kg **960**円(税込1056円)

浴室・洗面所などに。泡のスプレーなので汚れにとどまりやすく、作業が簡単。カビの発生場所にスプレーし、ブラシでこすってから水洗いかふき取りをしてください。

180476 ボーソー油脂
カビ取り泡スプレー詰替 300ml **720**円(税込792円)

180490 木曾路物産
セスキ炭酸ソーダ 300g **300**円(税込330円)
水を入れたスプレーボトル500mlに小さじ1杯をいれてよく振り溶かします。油汚れに吹きかけ、しばらく置いてからふき取ってください。

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

180488 リマナチュラル
ピュアミスト 180g **1300**円(税込1430円)

180543 ティーブランニング
半透明ゴミ袋45リットル 45ℓ×50袋入 **593**円(税込652円)
65×80cm(厚さ0.02mm)

180579 ティーブランニング
とくとくキッチンパック 180枚 **343**円(税込377円)

まあるい形もラップで簡単に

180609 宇部フィルム
ポリラップ 22cm×40m **158**円(税込174円)
22cm×40m

180610 宇部フィルム
ポリラップ 30cm×20m **143**円(税込157円)
30cm×20m

中身が見えやすく冷蔵、冷凍、小分けに便利

180580 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋大 30枚 **452**円(税込497円)
厚さ0.07mm、幅27cm、長さ28cm

180592 ティーブランニング
チャックさんフリーザー袋小 50枚 **452**円(税込497円)
厚さ0.07mm、幅18cm、長さ20cm

180555 ティーブランニング
結ばます半透明ゴミ袋45L 50袋 **643**円(税込707円)

180567 ティーブランニング
手さげポリ袋 100枚 **600**円(税込660円)
たて54cm×よこ30cm

180531 丸富製紙
キッチンペーパー 100組×3箱 **350**円(税込385円)

180520 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱 200組×5箱 **430**円(税込473円)

180506 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)

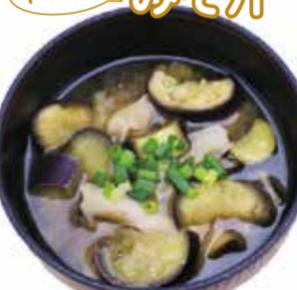
180518 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R シングル×6 **450**円(税込495円)

180609 宇部フィルム
ポリラップ 22cm×40m **158**円(税込174円)
22cm×40m

180610 宇部フィルム
ポリラップ 30cm×20m **143**円(税込157円)
30cm×20m

粘着付与剤などの添加物を一切使用しておりません。使用後はそのまま燃えるゴミとして処理できます。

やっぱりみそ汁



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。

554   不使用
ヤマキ醸造 ①1年/豆・米
御用蔵田舎みそ
1kg **898**円(税込) **970**円

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て、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。

557  不使用 
近藤醸造 ②2年/豆・麦
国産丸大豆醤油
1ℓ **500**円(税込) **540**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ



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

559  不使用 
近藤醸造 ②2年/豆・麦・米
めんつゆ
360ml **440**円(税込) **475**円

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



561  
光食品 ⑨9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。



562  
内堀醸造 ②2年/麦
純麦の酢
500ml **280**円(税込) **302**円

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



564  
横井醸造工業 ②2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込) **535**円

蔵出しみそ(こうじみそ)



555   不使用
桜中味噌店 ⑥6ヶ月/豆・米
蔵出しみそ(こうじみそ)
1kg **960**円(税込) **1037**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。



556   不使用
田中屋 ⑨90日以上/豆
田中屋純正麦こうじみそ
500g **550**円(税込) **594**円

近藤醸造 ②2年/豆・麦・米

558  
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

横井醸造工業 ②2年/麦・米

563  
500ml **1520**円(税込) **1642**円

手間ひまのかかる固体発酵による黒酢で、熟成度が高く醸成されるアミノ酸や有機酸、ミネラル等が抜群に豊富です。



563  
横井醸造工業 ②2年/麦・米
真黒酢
500ml **1520**円(税込) **1642**円

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



564  
横井醸造工業 ②2年
純りんご酢
500ml **495**円(税込) **535**円

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



565  
ナチュラルキッチン
粗精糖(種子島産)
1kg **350**円(税込) **378**円

風と光

566   不使用
喜界島黒糖 (粉末)
110g **380**円(税込) **410**円

青い海

568  
沖繩の塩(シママース)
1kg **240**円(税込) **259**円

青い海

569  
海の華(やししお)
300g **200**円(税込) **216**円

オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。



574  
1250g **712**円(税込) **769**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油

575   (小)
600g **430**円(税込) **464**円

清流・飛騨川の伏流水と地元産の米にこだわって作った三年熟成本みりんです。



570  
白扇酒造 ①1年/米
福来純三年熟成本みりん
500ml **850**円(税込) **935**円

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



571  
大和川酒造店 /米
蔵の素(料理酒)
720ml **1000**円(税込) **1100**円

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



572  
都錦酒造 ①1年6ヶ月/米
みやこの料理酒
500ml **710**円(税込) **767**円

米、米こうじを主原料の「もちろみ」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。



573  
味の醸造 ①1年/米
味の母(醗酵調味料)
720ml **780**円(税込) **842**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。



576   不使用
堀内製油 ①180日以上
国産なたねソフト油
825g **1430**円(税込) **1544**円

平田産業 ②270日以上

574  
一番搾り純正なたね油
1250g **712**円(税込) **769**円

使い勝手の良い「だしー番」シリーズ



577   不使用
創健社 ①1年/乳・豆・麦・米
だしー番
8g×10袋 **330**円(税込) **356**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 ①1年以上/豆・麦・米
中濃ソース
300ml **310**円(税込) **335**円

ピザやピザトーストの他、チキンライスやパスタにもどうぞ♪



583  
創健社(高橋ソース) ⑨9ヶ月以上
有機ピザソース(チューブ)
180g **380**円(税込) **410**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、やまゆりオリジナル商品。



584  
高橋ソース ⑨9ヶ月以上/米
やまゆりのトマトケチャップ
300g **315**円(税込) **340**円

サラダのほかゴマダレとしてもおすすめ♪



586   不使用
富貴食研 ④4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml 通常本体 **490**円(税込) **470**円(税込) **508**円

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



587   不使用
高橋ソース ①1年/米
有機イタリアンドレッシング
200ml **390**円(税込) **421**円

創健社 ①1年/乳・豆・麦・米

578   不使用
洋風だしー番
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

創健社 ①1年以上/豆・麦・米

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

南イタリア産有機栽培トマト他有機原料を使用。まるやかで口当たりの良い甘みのピザソースです。



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

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



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

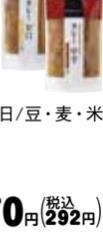
原材料/食用植物油(なたね油)、しょうゆ、米酢、砂糖(三温糖)、黒ごま、卵黄、香辛料

586   不使用
富貴食研 ④4ヶ月以上/卵・豆・麦・米
富貴の黒ごまドレッシング
200ml 通常本体 **490**円(税込) **470**円(税込) **508**円

創健社 ①180日以上/豆・麦

588   調味料
えごま一番和風ドレッシング
150ml **428**円(税込) **462**円

東京食肉市場だけの部位特定牛脂を使用し、15種類の香辛料と厳選素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



589   不使用
せいふてい ①180日/豆・麦・米
カレールー
150g(約7皿分) **270**円(税込) **292**円

そのままで使えるストレートタイプ



592   不使用
マルサンアイ ③365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込) **298**円

クリーミーで栄養バランスの良い豆乳鍋の素



593   不使用
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
豆乳鍋の素
150g **330**円(税込) **356**円

手軽に使えて便利なおろしにんにく♪



594   不使用
東京フード ①135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

有機スパイス



597   不使用
バイオフーズジャパン ①1年以上
有機白コショウ(パウダー)
25g **350**円(税込) **378**円

バイオフーズジャパン ①1年以上

595   不使用
有機黒コショウ(パウダー)
25g **320**円(税込) **346**円

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



591   調味料
創健社 ①180日以上/豆・麦
ハヤシライスルー
115g **340**円(税込) **367**円

国産本醸造醤油をベースに、かつお・煮干・昆布等のだしと天日塩で仕上げた、あっさりとしたストレートタイプです。〔GMO飼料不分別〕

592   不使用
マルサンアイ ③365日/豆・麦
あっさり寄せ鍋スープ
600g **276**円(税込) **298**円

豆乳と鶏がらスープで、まるやかでやさしい味わいに仕上げられています。食べやすい量の2~3人前〔GMO飼料不分別〕

593   不使用
富貴食研 ④4ヶ月以上/豆・麦・米
豆乳鍋の素
150g **330**円(税込) **356**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。

594   不使用
東京フード ①135日以上/豆
おろしにんにく
40g **380**円(税込) **410**円

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

597   不使用
バイオフーズジャパン ①1年以上
有機白コショウ(パウダー)
25g **350**円(税込) **378**円

バイオフーズジャパン ①1年以上

598   不使用
有機カレー粉
30g **300**円(税込) **324**円

さっぱりとしたオイル無添加
ローストオニオンでコクをだしています
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄の塩「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。



599 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** (税込 **626**円)

旬缶青魚
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。



600 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/豆・麦
ミニとろいワシ缶(味付)
100g(固形量70g) **280** (税込 **302**円)



605 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦・米・落
純正ラーメン
5食分 **610** (税込 **659**円)



生麺に近い食感に仕上げました♪
おまめ 特価
創健社 ◎90日以上/豆・麦・米
酸辣湯麺(サンラータンメン)
607

植物素材ソースの豊かな風味をお楽しみいただけます



おまめ 特価
創健社 ◎45日以上/豆・麦
ソース焼きそば
609



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



602 千葉産直サービス ◎18ヶ月以上/米
とろさば水煮缶
180g **420** (税込 **454**円)



603 創健社 ◎6ヶ月以上
有機ホールトマト缶
400g(固形量240g) **180** (税込 **194**円)



606 桜井食品 ◎6ヶ月/豆・麦
ごまらーめん
100g **140** (税込 **151**円)



608 5袋 111g(めん80g) 通常本体 ×5 **975**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〕

610 5袋 111.3g(麺90g) 通常本体 ×5 **725**円 (税込 **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。



604 小林農園 ◎180日以上/豆・麦・米
野生種なめ茸
200g **370** (税込 **400**円)



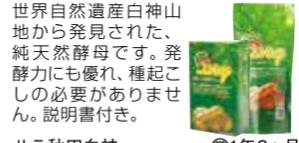
613 熊本製粉 ◎8ヶ月/麦
ミナミノカオリ(パン用小麦粉)
2kg **830** (税込 **896**円)



611 東日本産業 ◎1年/麦
南部小麦粉
1kg **360** (税込 **389**円)



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



615 東日本産業 ◎4ヶ月/麦
南部小麦全粒粉
1kg **390** (税込 **421**円)



616 徳用 3 200g **2000** (税込 **2160**円)
617 10g×5 **680** (税込 **734**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。



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



620 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆
黒豆きな粉
130g **400** (税込 **432**円)

昔ながらの風味豊かな歯応えのあるこうや豆腐



原材料/国産丸大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム(ニガリ))

629 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** (税込 **505**円)

小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉で製造した太もんです。極太なので煮込んでも煮崩れせず、美味しくいただけます。



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

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



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

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



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



621 よつ葉乳業 ◎12ヶ月/乳
よつ葉スキムミルク
200g **330** (税込 **356**円)



622 庄内協同ファーム ◎45日以上/米
玄米もち
500g(12~13個) **650** (税込 **702**円)

厳選した国産小麦を製粉し、生地をちぎったそのままの形で、焼き上げました。汁物、煮物、チャンプルなどに。



630 坂利製麺所 ◎360日/麦
ちぎって作ったおいしい手焼き麩
42g **300** (税込 **324**円)

厳選した国産小麦粉を製粉し、手焼きしました。汁物や煮物などに。



631 坂利製麺所 ◎360日/麦
大和のおつゆ麩
30g **170** (税込 **184**円)



632 金正食品 ◎365日以上
国産はるさめ
100g **230** (税込 **248**円)



633 豊永長六商店 ◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
100g **1100** (税込 **1188**円)



634 無漂白かんぴょう
40g **460** (税込 **497**円)



646 創健社 ◎90日以上/卵・乳・豆・麦・米
メイシーのりたまごのふりかけ
28g **218** (税込 **235**円)

駿河湾の海産乾物
カクサ



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



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



有明海の家自慢
成清海苔店

642 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** (税込 **389**円)

643 成清海苔店 ◎180日
有明一番摘 お徳用きずのり
全型10枚入 **630** (税込 **680**円)



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



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



641 カクサ ◎90日以上/え
桜えび(素干)
6g **498** (税込 **538**円)



644 成清海苔店 ◎90日
韓国風味付塩焼海苔
4ツ切 20枚 **420** (税込 **454**円)



647 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米・え
忠さんの海老ふりかけ
50g **330** (税込 **356**円)



648 成清海苔店 ◎90日以上/豆・麦・米
梅かつおふりかけ
50g **370** (税込 **400**円)

宮城県仙台市 趙さんの味

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです



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

649 **趙さんの味 熟成白菜キムチ**
200g **368円**(税込)
白菜キムチに鮭の魚鱗を加え、熟成させました。

コリコリとした食感、まろやかな辛さに濃厚な旨み

アラスカ産真鱈の胃袋のみを使い、旨みを出すために米麹を加えてキムチ漬けにしました。

650 **趙さんの味 チャンジャ**
50g **380円**(税込)

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

180786 **成見家 かしわ入り茶わんむし**
190g **460円**(税込)
秋川牧園のこだわりたまごと鶏肉を使った茶碗蒸しです。温めてください。[GMO飼料不使用]

京都府京都市 成見家

出汁をきかせたふくよかで上品な味わい



180798 **成見家 京の味 だし巻**
6切 **500円**(税込)
秋川牧園のこだわりたまごを使い、京風の味付けで丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

口の中でとろけるなめらかなのどごし



180816 **成見家 京の味 ねぎ入りだし巻**
6切 **540円**(税込)
秋川牧園のこだわりたまごを使い、京野菜の九条ねぎを加えて丁寧に焼き上げました。[GMO飼料不使用]

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮



180853 **津乃吉 山ぶき山椒**
70g **460円**(税込)
香りとうま味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。

やわらかい辛みの中に甘み、旨み、風味、コクのある辛味噌

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。

180749 **趙さんの味 コチュジャン**
150g **500円**(税込)

汁ごと食べる、辛くないキムチ

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。

180737 **趙さんの味 水キムチ**
300g **500円**(税込)

京都東山五条 京佃煮の津乃吉

180830 **津乃吉 山椒じゃこ**
50g **700円**(税込)

あっさりちりめんじゃこを味わう

180841 **津乃吉 山ぶき山椒**
35g **570円**(税込)

津乃吉 荳わかめ煮

180865 **津乃吉 荳わかめ煮**
70g **398円**(税込)

手作りキムチ素材

辛さひかえめで甘みの多い品種

180762 **趙さんの味 粉唐辛子(粗)**
100g **315円**(税込)

旨味の素として様々な料理に

180774 **趙さんの味 アミの塩辛**
100g **300円**(税込)

京都桂 胡麻の山田製油

中華料理との相性が良い万能香油



180889 **山田製油 ねぎ生姜オイル**
60g **600円**(税込)

一番搾りごま油

瀬戸内海産のアミエビを塩漬しました。

180890 **山田製油 へんこ一番搾りごま油**
275g **800円**(税込)

ごまらあ油

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。

180907 **山田製油 ごまらあ油**
60g **500円**(税込)

へんこ炒りごま(黒)

ごまねりねり(白)

180920 **山田製油 へんこ炒りごま(黒)**
50g **250円**(税込)

ごまねりねり(白)

もち米と塩のみを使ったお茶漬け用あられです。

180932 **山田製油 ごまねりねり(白)**
150g **600円**(税込)

京都市南区 藤澤永正堂

香ばしい小粒のあられ



180981 **藤澤永正堂 お茶漬けあられ**
80g **290円**(税込)

ひとくち鞍馬石

もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし

180993 **藤澤永正堂 ひとくち鞍馬石**
100g **290円**(税込)

豆半月

もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし

181006 **藤澤永正堂 豆半月**
80g **290円**(税込)

京のゆずあられ

もち米(国産)、砂糖、醤油、柚子果皮、(京都府)、粉末昆布、鰹だし

181018 **藤澤永正堂 京のゆずあられ**
75g **280円**(税込)

原了郭の黒七味あられ

もち米(国内)、たまり醤油、砂糖、黒七味、昆布だし、鰹だし

181020 **藤澤永正堂 原了郭の黒七味あられ**
60g **330円**(税込)

京都宮津 飯尾醸造

まろやかな旨みとコクの純米酢



180944 **飯尾醸造 純米富士酢**
500ml **630円**(税込)

簡単! これ一本で酢の物上手



180956 **飯尾醸造 富士すのもの酢**
360ml **550円**(税込)

富士ゆずぼん酢

180968 **飯尾醸造 富士ゆずぼん酢**
360ml **780円**(税込)

紅芋酢(大)

180970 **飯尾醸造 紅芋酢(大)**
500ml **2400円**(税込)

千葉県香取郡 寺田本家

自然のめぐみが生きています



181031 **寺田本家 五人娘純米酒**
720ml **1325円**(税込)

日本酒の概念をくつがえす「むすひ」

181043 **寺田本家 発芽玄米酒むすひ**
720ml **1400円**(税込)

醍醐のしずく

181055 **寺田本家 醍醐のしずく**
720ml **1410円**(税込)