

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/18	19	20	21	22
商品配達	11/25	26	27	28	29
特別企画商品配達	12/2	3	4	5	6

2024年  
11月4回34号

今月は  
肺と腎を  
元気づける

縁起もので  
おなじみ

穴の開いた～

れんこん

さん♪

れんこんチップス

16 ページ **特** 181055  
小さなレンコンボール  
通常本体 210g 350円 **338円** (税込 365円)

16 ページ **特**  
ミッコーのれんこん惣菜の2種が特価!!  
P16で詳しく案内をしています。

181043  
れんこんのはさみ揚げ  
4個 通常本体 (120g) 387円 **378円** (税込 408円)

れんこんのきんぴら

れんこんとえびの鶏だんご汁

**こんな症状はありませんか?**  
 ・肌が乾燥する ・風邪を引きやすい  
 ・息切れ ・呼吸が浅い ・喘息など

食養生の観点から、11月は空気の乾燥と昼夜の気温差で肺や腎が弱りやすい時期。肺と腎は呼吸や尿の排出などにおいて互いに影響し合う関係で、腎を助ける機能を担う肺が元気になると腎機能も高めることができます。れんこんは肺にうるおいを与える食材の一つ。今の時期に積極的に摂りたい理由があります。

**空気が乾燥すると**

肺の乾燥により呼吸機能や体温調節などの低下など

息切れや咳、風邪を引きやすくなる

肺にうるおいを与える生活や食べ物を摂る

**れんこんの効果**

**食物繊維が豊富**

⇒腸内環境の改善や便秘対策

**ビタミンC**

⇒風邪対策など

れんこんを食べると喉の乾燥や咳などに効果があります。また、腸内環境を良くすることで身体の不調をととのえます。

秋から冬にかけては身体を温めて潤いを与え乾燥しない身体づくりがオススメです。

**やまゆりのれんこんの一つ**

**水の子会の備中れんこん**

別名は「あかねれんこん」という品種改良がされていない在来種で細長く、デンプン質が多くモチモチとした食感が特徴です。淡いピンクがかかった色があかねれんこんと呼ばれる由来です。

**おすすめの食べ方**

生ですりおろしたり、みじん切りやスライスして調理したり。自分好みのれんこん料理をお楽しみください。



146 **無農薬 無化学肥料**  
水の子会(熊本県)  
備中れんこん

**特**

1kg前後 通常本体 **998円** **925円** (税込 999円)

熊本県八代群の上村一宏さん。細身で節の間が長く、茶色がかかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

安心して食べられる美味しい天然海老  
**パプア産天然むきえび**



**特**

5 ページ

今月のオススメの  
**はちみつ 国産りんご蜜**

りんごの花からミツバチが集めたはちみつ。ふんわりとしたやさしい花の香りをお楽しみください。

10 ページ



庄内協同ファーム  
**食べて応援!**

今週は、別紙増ページ企画を配布しています。また、豪雨被害に遭われた庄内協同ファームを特集しています。





# ジューシーなりんご好きに クセになるとろけるような食感 お値段そのまま、増量企画！ 吉野柿は今季最終の予定です

果汁が豊富で甘みが特徴の品種です。蜜入りもしやすく、酸味もありますが、より甘みを強く感じやすいため、ジューシーで甘めのりんご好きの方におすすめです。



**113** 低農薬 無化学肥料  
ライラック農園(長野県)  
**くま名月**  
600g前後(2~3玉) **688円**(税込) **743円**

長野県下伊那郡の宮沢喜好さん。



熟すと軸周りの果肉に弾力ができます。指先で軽く押し、少しひっこむくらいが食べごろです。

**114** 低農薬 無化学肥料  
おきたま興農舎(山形県)  
**洋梨(ラ・フランス)**  
4玉 **898円**(税込) **970円**

山形県高島町の木村明男さん他。



**自然追熟をお願いします**  
エチレングスでの追熟処理をしていません。りんごやバナナ(できればりんご)と一緒に袋に入れ、追熟してください。追熟後上品な甘さでお召し上がりいただけます。今季追熟に時間がかかっているというお声を複数いただいております。どうしても追熟が進まない場合はお問合せください。お預かりしての追熟など、対応させていただきます。

**117** 無農薬 無化学肥料  
富士どう園(愛知県)  
**増量キウイフルーツ(レッド)**  
480g+50g **568円**(税込) **613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。小玉サイズが多めに入ります。



**118** 低農薬 無化学肥料  
堀内果実園(奈良県)  
**A品吉野柿(富有)**  
800g前後 **868円**(税込) **937円**  
奈良県五條市の堀内俊孝さん。



**115** 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(ふじ)箱**  
約5kg **3090円**(税込) **3337円**

山形県高島町の本田孝博さん他。化学肥料、除草剤など使わずに減農薬栽培です。たっぷりとした甘さの中に程よい酸味があるバランスの良い品種です。蜜入りもあります。



**116** 低農薬 無化学肥料  
さんさんファーム(長野県)  
**さんさんりんご(ふじ)**  
900g前後(3~4玉) **765円**(税込) **826円**

長野県松川町の宮下彰さん。

## 秋澤さんの果物 甘みと酸味のバランスが美味しい!今年もはじまります!



**122** 2.5kg **950円**(税込) **1026円**  
**123** 5kg箱 **1850円**(税込) **1998円**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

**124** 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**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

**125** 無農薬 無化学肥料  
秋澤マルミ農園(小田原市)  
**キウイフルーツ**  
500g **350円**(税込) **378円**  
神奈川小田原市の秋澤雅美さん。

**119** 低農薬 無化学肥料  
不知火ファーマーズ(熊本県)  
**早生みかん**  
500g **288円**(税込) **311円**  
熊本県宇城市の平野俊久さん他。程よい酸味と甘みを味わえるシーズンのみかんです。または松尾農園(福岡県)より。

**120** 有機バナナ(エクアドル・ペルー)  
450g以上 **368円**(税込) **397円**  
エクアドルとペルーの指定農園。※代替としてメキシコのチョニータ農園が入る場合があります。

## 今週は、千葉さんのレタスをワンコインで! (神奈川県産) 特

人気の高い千葉さんの野菜のなかから、今週はレタスを、2商品¥500弱の特価でご紹介!



**126** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**レタスマックス**  
100g **275円**(税込) **250円**(270円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。  
1袋に3種類前後が入ったミックスで、大皿にあげればそれだけでサラダが完成。塩胡椒とオリーブオイルのシンプルな味付けがおすすめです!

一般的なレタスの味があまり好みではないという千葉さんが、「美味しい」とおすすめするレタス。「へんこのごま油と塩」が千葉さんイチオシの食べ方です。

**127** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**美味タス(ミニレタス)**  
1個 **235円**(税込) **212円**(229円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。柔らかくて苦みの少ない半結球のレタスです。

**134** 無農薬 無化学肥料  
おかげさま農場(千葉県)  
**キャベツ**  
1玉 **358円**(税込) **387円**  
千葉県成田市の佐藤芳明さん。

**135** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
**フリルレタス**  
1個 **245円**(税込) **265円**  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**136** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**サニーレタス**  
1袋(1~2個) **310円**(税込) **335円**  
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。

**180001** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**南伊豆の菜花**  
150g **188円**(税込) **203円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

**140** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **210円**(税込) **227円**  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**141** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **275円**(税込) **297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めです。

**142** 無農薬 無化学肥料  
匠ファーム(長崎県)  
**ブロッコリー**  
1個 **420円**(税込) **454円**  
長崎県諫早市の久保晃さん他。

**143** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**石川さんのクレソン**  
50g **140円**(税込) **151円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

**128** 無農薬 無化学肥料  
中家農園(岐阜県)  
**中家さんのトマト**  
300g前後(2~3玉) **462円**(税込) **499円**  
岐阜県高山市の中家重彦さん。有機許容農薬を使用しています。

**129** 無農薬 無化学肥料  
風間ファーム(山梨県)  
**ミニトマト**  
150g **340円**(税込) **367円**  
山梨県明野町の風間佳実さん。有機許容農薬を使用しております。

**130** 低農薬 低化学肥料  
ヘルシー深谷(埼玉県)  
**きゅうり**  
3本 **375円**(税込) **405円**  
埼玉県深谷市の岡田治男さん他。

**131** 低農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
**なす**  
3本 **330円**(税込) **356円**  
高知県の堀川清さん。※成長調整剤(トマトトーン)のみ使用。他の農薬は使用していません。

**132** 低農薬 無化学肥料  
高生連(高知県)  
**ピーマン**  
150g **258円**(税込) **279円**  
高知県高知市の岡本啓伯さんほか。

**133** 低農薬 低化学肥料  
マルサンファーム(鹿児島県)  
**いんげん**  
100g **352円**(税込) **380円**  
鹿児島県垂水市の葛迫巧さん。

**137** 無農薬 無化学肥料  
あ・すばら農園(伊勢原市)  
**小松菜**  
200g **228円**(税込) **246円**  
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。※生育不良時は長さが短めになります。

**138** 無農薬 無化学肥料  
かなちよ(海老名市)  
**チンゲン菜**  
250g **268円**(税込) **289円**  
神奈川県海老名市の池田和夫さんほか。

**139** 無農薬 無化学肥料  
上島農園(北海道)  
**春菊**  
150g **330円**(税込) **356円**  
北海道日高郡新ひだか町の上島大輔さん。

**144** 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。

**145** 無農薬 無化学肥料  
由木農場(東京都)  
**銀杏**  
100g **298円**(税込) **322円**  
東京都日野市の由木勉さん。

**140** 無農薬 無化学肥料  
山本昌宏(茨城県)  
**山本さんの水菜**  
150g **210円**(税込) **227円**  
茨城県つくば市の山本昌宏さん。

**141** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**紫水菜**  
150g **275円**(税込) **297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めです。

**142** 無農薬 無化学肥料  
匠ファーム(長崎県)  
**ブロッコリー**  
1個 **420円**(税込) **454円**  
長崎県諫早市の久保晃さん他。

**143** 無農薬 無化学肥料  
マザーアースクラブ(静岡県)  
**石川さんのクレソン**  
50g **140円**(税込) **151円**  
静岡県南伊豆町の石川憲一さん他。

**144** 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。

**145** 無農薬 無化学肥料  
由木農場(東京都)  
**銀杏**  
100g **298円**(税込) **322円**  
東京都日野市の由木勉さん。

**表紙でご案内** もちもち食感の 在来種れんこんを特価で!



**146** 無農薬 無化学肥料  
水の子会(熊本県)  
**備中れんこん**  
1kg前後 通常本体 998円 **925円**(税込999円)  
熊本県八代群の上村一宏さん。細身で節の間に長く、茶色がかかった肌色の在来種です。もちもちした食感で粘りがあります。

**147** 無農薬 無化学肥料  
渡部農場(北海道)  
**じゃがいも(男爵)**  
800g **265円**(税込286円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**148** 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 **265円**(税込286円)  
北海道土幌町の渡部信一さん。

**149** 無農薬 無化学肥料  
オニオンファームカワマタ(北海道)  
**玉ねぎ(小玉含む)**  
500g前後 **350円**(税込378円)  
北海道新十津川町の川真田修さん。全体として小玉が多い傾向です。

**150** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**いかすの大根**  
1本 **298円**(税込)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。三太郎大根の予定ですが、品種変更の可能性もございます。

**151** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんの大根**  
1本(700g前後) **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**152** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**紅くるり大根**  
1本 **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。中まで赤く柔らかいのでサラダや酢漬、ソテーや蒸し料理にもおすすめです。煮物も良いですが色が汁ににじみます。

**153** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**千葉さんのにんじん**  
400g **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**154** 徳用2kg  
2kg **1160円**(税込1253円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**155** 無農薬 無化学肥料  
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)  
**小かぶ**  
3~5玉 **298円**(税込322円)  
千葉県山武市の石橋明さんほか。

**156** 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 **430円**(税込464円)  
茨城県行方市の高柳一さん。

**157** 無農薬 低化学肥料  
丸忠園芸組合(宮崎県)  
**ごぼう**  
300g **378円**(税込408円)  
宮崎県小林市の税所篤朗さん。

**158** 低農薬 低化学肥料  
ケーアイ農産(青森県)  
**長いも**  
200g **298円**(税込322円)  
青森県八戸市の岩間京子さん他。

**159** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**里いも(土垂)**  
500g **418円**(税込451円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**160** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**さつまいも(紅はるか)**  
500g **450円**(税込486円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**161** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**徳用さつまいも2kg**  
2kg **1500円**(税込1620円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。紅はるか、シルクスイートのおまかせミックス。お得な増量。

**162** 無農薬 無化学肥料  
Nishio Farm(北海道)  
**カットかぼちゃ(味平)**  
1/4カット(300g前後) **240円**(税込259円)  
北海道空知郡上富良野町の西尾菜緒さん。味平という甘い品種。時間とともに粉質から粘質に変化。

**163** 無農薬 無化学肥料  
NO-RA~農薬~(愛川町)  
**ミニ白菜**  
1玉(500g以上) **275円**(税込297円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。食べきりサイズのミニサイズです。

**164** 無農薬 無化学肥料  
大原農園(中井町)  
**大原さんの長ねぎ**  
500g **332円**(税込359円)  
神奈川県中井町の大原好文さん。

**165** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**青ねぎ(葉ねぎ)**  
100g **240円**(税込259円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。香りの良い葉ねぎです。刻んで冷凍しておけば好きな時に使えます。

**166** 無農薬 無化学肥料  
大地と自然の恵み(高知県)  
**ニラ**  
100g **199円**(税込215円)  
高知県香美市の小田々智徳さん他。

**167** 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 **380円**(税込410円)  
青森県田子町の宮村祐貴さん。保存性を高めるために根付でお届けします。根は食べても問題ありません。

**168** 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。

**169** 無農薬 無化学肥料  
四方十生産グループ(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。農薬・化学肥料不使用。

**5品は今週が最後の企画です**  
神奈川県産  
組合員さんから人気のある千葉さんの野菜。種類が豊富な11月は5品も企画しました。是非どうぞ!  
お届け予定品目  
しょうが、筑陽なす、春菊、小松菜、ピーマン、生姜、つるむらさき、白なす、新生姜、レタス

**オーガニックエコフェスタ 最優秀賞受賞!**  
神奈川県産  
お届け予定品目  
小松菜、ほうれん草、カット白菜、キャベツ、にんじん、大根、かぶなどの中から3品

**自家採取!**  
神奈川県産  
お届け予定品目  
キャベツ、人参、ほうれん草、小松菜、大根、じゃがいも、里芋、さつまいも、からし菜、菜花、ラディッシュ、玉ねぎ、ケール

**180003** 低農薬 低化学肥料  
あゆみの会(千葉県)  
**大葉**  
10枚 **158円**(税込171円)  
茨城県稲敷郡の吉田孝吉さん。

**171** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日  
**有機小松菜入り野菜ミックス**  
200g **172円**(税込186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。

**172** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**ブロッコリーの新芽**  
30g **135円**(税込146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。

**175** 3品 **732円**(税込791円)  
**176** 5品 **1190円**(税込1285円)  
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。

**177** 無農薬 無化学肥料  
いかす(平塚市)  
**いかすの野菜セット**  
3品 **830円**(税込896円)  
神奈川県平塚市の内田達也さん。

**178** 3品 **830円**(税込896円)  
**179** 5品 **1340円**(税込1447円)  
神奈川県平塚市の小巻秀任さん。自家採取した固定種の野菜をセットしました。

**170** 無農薬 無化学肥料  
HATAKEカンパニー(茨城県)  
**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。

**173** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県) / 豆  
**子大豆もやし**  
200g **90円**(税込97円)  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。小大豆を使用した豆もやしです。

**180** 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。原木は岐阜・長野県産。

**181** 蔵 無農薬  
浪田産業(北海道)  
**舞茸**  
100g **228円**(税込246円)  
北海道厚保沢町の浪田潤介さん。

**182** 蔵 無農薬  
えのきボーヤ(長野県)  
**えのき茸**  
200g **138円**(税込149円)  
長野県安曇野市の宮沢高一さん。バター炒めやサラダ、和え物などに。

**183** 蔵 無農薬  
三幸(長野県)  
**株とりぶなしめじ**  
200g **215円**(税込232円)  
長野県上伊那郡中川村の樽澤春幸さん。きのこご飯、和え物、煮物、きのこ汁などに。

**174** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**有機緑豆もやし**  
200g **85円**(税込92円)  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。栽培時のエチレンガス不使用、根付きでお届けします。

**184** 蔵 無農薬  
久保産業(長野県)  
**サンゴヤマブシダケ**  
100g **210円**(税込227円)  
長野県千曲市の久保忠一さん。美味しいだしが取れるので味噌汁やスープがおすすです。その他、カラシ和え、わさび漬、天ぷら、バター焼、ベーコン巻等に。

**185** 蔵 無農薬  
原生林(長野県)  
**株とりなめこ**  
150g **155円**(税込167円)  
長野県長野市の窪田晴久さんほか。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。

**186** 蔵 無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
**エリンギ**  
100g **218円**(税込235円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

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

**きのこの和風マリネ**  
内容/ぶなしめじ50g(長野県産)、まいたけ50g(山形県産)、えのき100g(長野県産) ※きのこ欠品時は別の産地

**174** 蔵 無農薬 無化学肥料  
サラダコスモ(長野県、岐阜県)  
**有機緑豆もやし**  
200g **85円**(税込92円)  
岐阜県中津川市のサラダコスモ。中国産有機緑豆使用。栽培時のエチレンガス不使用、根付きでお届けします。

**184** 蔵 無農薬  
久保産業(長野県)  
**サンゴヤマブシダケ**  
100g **210円**(税込227円)  
長野県千曲市の久保忠一さん。美味しいだしが取れるので味噌汁やスープがおすすです。その他、カラシ和え、わさび漬、天ぷら、バター焼、ベーコン巻等に。

**185** 蔵 無農薬  
原生林(長野県)  
**株とりなめこ**  
150g **155円**(税込167円)  
長野県長野市の窪田晴久さんほか。水洗いはできるだけしないで調理するのが、おいしく食べるポイントです。

**186** 蔵 無農薬  
北村きのこ園(鳥取県)  
**エリンギ**  
100g **218円**(税込235円)  
鳥取県八頭町の北村大司さん。サラダ、煮物、炒め物、炊き込みご飯、スープなどに。

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

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

定番のつぶつぶ鮪  
タレはお好みで



📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日  
つぶつぶ鮪たたき身

189 50g×2 570円(税込616円)

190 徳用 50g×4 通常本体 1140円(税込1188円)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

国産丸大豆醤油ベースの特製ダレがしっ  
かりと染みて、おいしさを引き出しています



原材料/ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、発酵調味料

191 📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎15日以上/豆・麦・米

まぐろ漬け丼(びん長) 80g×2 540円(税込583円)

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。

天然南マグロならではの  
上品な甘みは絶品です



原材料/天然南マグロ(インド洋)

192 📅 凍  
マストミ ◎15日

天然南マグロ切り落とし中トロ 70g 1080円(税込1166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。

シンプルに塩コショウして  
ジューシーな旨みを



193 📅 凍  
マストミ ◎15日

メバチマグロ短冊 200g(2冊) 1080円(税込1166円)

船内凍結のメバチマグロを使用、鮮度が良く、色鮮やかで目にもおいしい一品です。

シンプルに塩コショウして  
ジューシーな旨みを



195 📅 凍  
マストミ ◎15日以上

まぐろカマトロ焼物用 200g(2~3切) 430円(税込464円)

メバチマグロのカマの部分でも特に脂の乗ったところだけを選別し、スライスしました。解凍後、焼いてください。

熊野灘の荒波にもまれた  
身が引き締まった鰹です

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

196 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

かつおたたき 250g前後 998円(税込1078円)

原材料/カツオ(熊野灘)



197 📅 凍  
五島水産 ◎60日以上

あじのタタキ 80g 389円(税込420円)

長崎県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。



198 📅 凍 📅 調味料  
ディメール ◎45日以上/米

しめさば 1枚(80~100g) 528円(税込570円)

国産真さばを使い、天日塩と米酢で軽く酢締めしました。半解凍でスライスしてください。



199 📅 凍 📅 不使用  
ヤイチ ◎30日以上/米

いわしマリネレモン風味 130g 398円(税込430円)

八戸産いわしマリネに広島県産レモンを加えました。解凍してください。



200 📅 凍  
松岡水産 ◎180日以上

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。

お刺身やバター焼きなどに

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。

201 📅 凍  
松木商店 ◎45日以上

網走産ホタテ貝柱(刺身用) 100g 550円(税込594円)

原材料/ホタテ(北海道網走)



202 📅 凍  
札幌中一 ◎90日

北海道産塩いくら 40g 780円(税込842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。



203 📅 凍  
札幌中一 ◎45日以上

厚岸のさんま 5尾 700円(税込756円)

北海道厚岸産のさんまです。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



204 📅 凍  
ヤイチ ◎45日以上

八戸産いわし(下処理済) 4本 398円(税込430円)

八戸産真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。



205 📅 凍  
五戸水産 ◎90日以上

十和田湖産わかさぎ 200g 568円(税込613円)

青森県十和田湖産のわかさぎをバラ凍結しました。揚げ物や煮物などに。

いろいろなレシピに使えるお徳用生鮭です

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。

206 📅 凍  
札幌中一 ◎90日

生鮭切身5切 5切(400g) 1050円(税込1134円)

原材料/白鮭(網走)



207 📅 凍  
東北トクスイ ◎90日以上

ロシア産紅鮭切身 3切(165g) 700円(税込756円)

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



208 📅 凍  
東北トクスイ ◎90日以上

皮なしサーモン切身 4切(200g) 600円(税込648円)

国産秋鮭の皮を取った無塩切身です。解凍後、ムニエルやフライなどに。



209 📅 凍  
大新 ◎60日以上

あじの三枚おろし 160g 554円(税込598円)

小さな真あじを三枚におろし、使いやすいバラ凍結にしました。解凍するだけで、すぐに料理に使えます。



211 📅 凍  
東北トクスイ ◎90日以上

目鯛切身 3切(210g) 465円(税込502円)

インド洋で漁獲された目鯛を切身にしました。解凍後、焼き物やフライなどに。



212 📅 凍  
東北トクスイ ◎90日以上

しまほっけ切身(甘口) 3切(180g) 420円(税込454円)

アメリカ産縮ほっけを切身加工後、塩水に漬け、甘口で仕上げました。解凍後、焼いてください。



213 📅 凍  
大新 ◎90日以上

とれとれいわしタタキ身 150g×2 426円(税込460円)

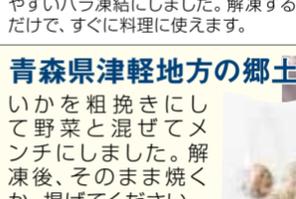
日本海近海で漁獲された高鮮度のいわしを100%使用し素早くタタキ身にしました。解凍後、つみれ鍋・ハンバーグなどに。



214 📅 凍 📅 不使用  
マストミ ◎45日以上/卵・豆・麦

まぐろつみれ 10個前後(150g) 368円(税込397円)

メバチマグロのスジ肉を使用。山芋を加えてふんわりと仕上げています。鍋やスープなどに。(GMO飼料不使用)



青森県津軽地方の郷土料理

215 📅 凍 📅 調味料  
五戸水産 ◎60日以上/卵・麦

手作りのいかメンチ 5個(125g) 398円(税込408円)

原材料/いか(国産、ペルー)、小麦粉、でん粉、玉ねぎ、キャベツ、粒状大豆たん白、人参、鶏卵、砂糖、生薑、魚介エキス、にんにく、食塩、酵母エキス、コショウ/pH調整剤



210 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

塩サバ(大) 1枚(200~240g) 398円(税込430円)

熊野灘産サバを三枚におろし、塩のみで仕上げました。解凍後、そのまま塩抜きしてから調理してください。



216 📅 凍  
島源商店 ◎45日以上

真あじ天日干し 2枚(150g) 540円(税込583円)

マアジを開いて、天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



217 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

エゴ鯛開き 2~3枚 580円(税込626円)

熊野灘産の大きめで脂ののったエゴ鯛を、薄塩仕上げの天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



218 📅 凍  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

サンマ開き 2枚 570円(税込616円)

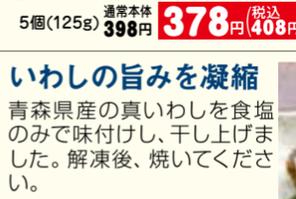
北海道産サンマを開きにして塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。



219 📅 凍  
五戸水産 ◎60日以上

大目まとうだい干物 2切(約140g) 488円(税込527円)

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。



220 📅 凍  
ヤイチ ◎30日以上

いわしの丸干し 4本 通常本体 435円(税込454円)

原材料/真イワシ(八戸)、食塩



221 📅 凍  
丸彦水産 ◎90日以上

網干し造り持ちからふとししゃも 7~13尾(140g) 340円(税込367円)

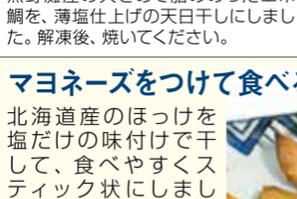
ノルウェー産カラフトししゃもを厳選し、2回に分けて丁寧に網干しました。冷凍のまま、焼いてください。



222 📅 凍  
札幌中一 ◎45日以上

ほっけスティック一夜干し 通常本体 200g 443円(税込464円)

原材料/ほっけ(北海道産)、食塩



マヨネーズをつけて食べるとさらに美味しい!

北海道産のほっけを塩だけの味付けで干して、食べやすくスティック状にしました。焼いてください。



223 📅 凍  
五戸水産 ◎60日以上

生から作ったタラー一夜干し 200g(20~23尾) 398円(税込430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。



224 📅 凍 📅 不使用  
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

サバみりん干し 2枚 450円(税込486円)

熊野灘産の大きめのサバを、甘さをおさえたタレに漬込み、天日で干しました。解凍後、焼いてください。



225 📅 凍 📅 不使用  
中村水産 ◎90日以上/米

氷見産まいわしみりん干し 80g 350円(税込378円)

氷見の定置網で獲れた真いわしをみりんたれにじっくり漬込み、干し上げました。解凍後、焼いてください。

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



226 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) 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。

脂がのったサワラと 甘めの西京味噌がよく合います



227 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) 580円(税込) (626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。



228 凍 G調味料 京都やま六 ◎180日以上/豆・米 やま六真だら西京漬 2切(160g) 630円(税込) (680円) アメリカ産真だらを厳選し、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、焼いてください。

黒鯛の淡白な味に凝縮したドライマトの旨み



230 凍 G不使用 九里 ◎180日以上/豆・麦 黒鯛ドライマトオイル漬 2切(170g) 585円(税込) (632円) 国産黒鯛の切身をドライマトを入れたオリーブ油ベースのブレンドオイルに漬けました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



231 凍 G不使用 東北トクスイ ◎90日以上/米 紅鮭塩麴漬 3切(150g) 630円(税込) (680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。

232 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色明太子(上切) 180g 1180円(税込) (1274円) アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

233 凍 G調味料 淡水産 ◎15日以上/米 無着色たらこ(切子込) 50g 450円(税込) (486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。

234 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え 天然むきえび 120g 通常本体 (約10-15尾) 780円 (758円) (819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。

235 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/え 天然えび(殻付き) 200g (10-15尾) 940円(税込) (1015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。

236 凍 芦浜産直出荷組合 ◎30日以上 芦浜カットアオリイカ(耳、足) 130g 630円(税込) (680円) 熊野灘産アオリイカの耳と足の部分です。

237 凍 札幌中一 ◎45日以上/え 北海道のシーフードミックス 200g 840円(税込) (907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 国内産冷凍あさり 180g 398円(税込) (430円) 愛知県、北海道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 三浦好商店 ◎45日以上 網走湖特産砂出ししじみ貝 150g 540円(税込) (583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。

240 蔵 竹友水産 ◎30日以上 こっちゃんの素潜り天然わかめ 150g 435円(税込) (470円) 天然ならではのほど良い歯ごたえと しっかりとした旨み 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。

241 蔵 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 釜炊ひじき 120g 398円(税込) (430円) 芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。

242 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/え・か 釜揚げちりめん 50g 378円(税込) (408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。

243 凍 川崎北部水産加工 ◎90日 手ほぐし紅鮭 100g 700円(税込) (756円) アラスカ産紅鮭を、できる限り骨抜きをして焼き上げ、手でほぐしました。解凍後、おにぎりやお茶漬けなどに。

244 凍 ヤイチ ◎30日以上 しまほっけ焼 2切(約120g) 560円(税込) (605円) ロシア産鰯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。

245 凍 G調味料 おおさき町製加工組合 ◎180日以上/豆・麦・米 鹿児島県産うなぎ刻み 50g×2 通常本体 (タレ付) 1600円 (1560円) (1685円) うなぎやひつまぶしなどに 鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。

246 凍 G不使用 ヤイチ ◎60日以上/豆・麦 いわし生姜煮 2本(100g) 320円(税込) (346円) 八戸港で水揚げされたいわしを生煮にしました。解凍後、そのままか、温めてください。

247 凍 G調味料 やまた水産食品 ◎180日以上/え 薩摩赤えび唐揚げ 150g 通常本体 398円 (378円) (408円) 鹿児島県阿久根漁港水揚げの新鮮な赤えびに衣を付けました。冷凍のまま、油で揚げてください。

248 凍 フードサービスアサヒ ◎90日以上/麦 イワシのスパイシーフライ 3枚(150g) 310円(税込) (335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。

249 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(180g) 510円(税込) (551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。

250 凍 パプアニューギニア海産 ◎90日以上/麦・え 天然エビフライ(L) 約5尾 通常本体 (120g) 840円 (815円) (880円) 甘味とプリプリした食感が特長です 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。

251 凍 G不使用 札幌中一 ◎45日以上/え シーフードパエリアの素 700g(3合用) 1350円(税込) (1458円) エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったパ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。

252 凍 札幌中一 ◎45日以上/え・か 海鮮寄せ鍋セット 4種(600g) 1700円(税込) (1836円) タラバガニ、秋鮭、ホタテ、ボタンエビをたっぷりセットしました。解凍後、お好みの具材と合わせて鍋に。

253 凍 川崎北部水産加工 ◎45日以上 天然ぶり切身 2切(160g) 680円(税込) (734円) 日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

254 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・え 冷凍えび天ぷら 5本 1000円(税込) (1080円) 天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。[GMO飼料不分別]

255 凍 G不使用 川崎北部水産加工 ◎30日以上/卵・麦 生から造ったアジフライ 半身4枚 698円(税込) (754円) 大ぶりの国内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。[GMO飼料不分別]

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) 630円(税込) (680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]

### シャキッと食感!れんこん挟み餃子



**272** 丹沢豚挽き肉 (餃子用) **146** 備中れんこん

薄切りにしたれんこんを餃子の皮代わりに!半月切りにして挟んでも◎。薄切りにしたれんこんはサッと水にさらしてしっかり水気を拭き、タネをのせる片面に薄力粉を薄くまぶして挟んでください。

### 千野さんの豚肉 (山梨県)

**257** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ 200g **728円** (税込786円)

**258** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切) 2枚(200g) **728円** (税込786円)

**259** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚肩ロース薄切り 200g **728円** (税込786円)

**260** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ薄切り 200g **645円** (税込697円)

### 丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

**268** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ローススライス 200g **588円** (税込635円)

**270** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚肩ローススライス 200g **522円** (税込564円)

**269** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚ロースブロック 400g **1175円** (税込1204円)

**261** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚バラスライス 200g **515円** (税込556円)

**262** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚バラ焼肉用 200g **528円** (税込570円)

**263** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚ヒレ一口カツ用 150g **688円** (税込743円)

**264** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚スペアリブ 300g **740円** (税込780円)

**271** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚小間切れ 200g **418円** (税込451円)

**272** 丹沢農場 ◎4日  
丹沢豚挽き肉(餃子用) 200g **365円** (税込394円)

**265** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚小間切れ 100g×3 **688円** (税込743円)

**266** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚挽き肉 100g×3 **635円** (税込686円)

**267** 高橋(ちのふぁーむ) ◎30日以上  
千野さんの豚モモ小間切れ&挽き肉 150g×2 **738円** (税込797円)

### 秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)

**278** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉 300g **615円** (税込664円)

**279** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結) 500g **988円** (税込1067円)

**280** 秋川牧園 ◎90日以上  
秋川若鶏むね肉徳用 500g **855円** (税込923円)

### つくば茜鶏 (茨城県・栃木県)

**273** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏モモ肉 270g **768円** (税込829円)

**274** 千葉産直サービス ◎30日以上  
つくば茜鶏ムネ肉 270g **598円** (税込646円)

**275** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏ササミ 300g **758円** (税込819円)

### 手羽先とれんこんの煮物

**281** 秋川牧園 ◎120日  
秋川若鶏きも 150g **310円** (税込335円)

**285** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏手羽先 500g **778円** (税込797円)

**282** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏せせり 200g **388円** (税込419円)

**276** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏手羽元 300g **548円** (税込592円)

**277** 千葉産直サービス ◎60日  
つくば茜鶏砂ぎも 300g **498円** (税込538円)

**283** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏とり皮 200g **292円** (税込315円)

**284** 秋川牧園 ◎180日  
秋川若鶏ミンチ 200g **410円** (税込443円)

**286** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛サーロインステーキ 1枚(170g) **2158円** (税込2331円)

**287** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス 180g **1265円** (税込1366円)

### 瑞穂牛 (茨城県・栃木県)

**289** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ牛挽肉 200g **738円** (税込797円)

**288** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし 180g **1052円** (税込1136円)

**290** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉 200g **638円** (税込699円)

### 国産熟成牛 (北海道)

**291** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛ロース焼肉用 200g **1150円** (税込1242円)

**292** 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 **935円** (税込1010円)

**293** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛切り落とし 250g **1150円** (税込1242円)

**287** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛モモスライス 180g **1265円** (税込1366円)

**288** 瑞穂農場 ◎4日  
国産みずほ牛切り落とし 180g **1052円** (税込1136円)

**290** 瑞穂農場 ◎60日以上  
国産みずほ合挽肉 200g **638円** (税込699円)

**292** 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 **935円** (税込1010円)

**294** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産熟成牛挽肉 250g **925円** (税込999円)

**295** 知床興農ファーム ◎30日以上  
国産牛豚合挽肉 250g **805円** (税込869円)

**296** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりのローズハムスライス**  
 80g **630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〕

**297** **蔵**  
 丹沢農場  
**丹沢ボンレスハムスライス**  
 100g **430円**(税込)  
 原材料/豚肉(国産)、食塩、粗糖、香辛料[ブラックペッパー、シナモン、グローブ、ローレル]

**298** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりのボンレスハム厚切り**  
 80g **600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〕

**299** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりのプレスハムスライス**  
 100g(7枚) **600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〕

**300** **蔵**  
 丹沢農場  
**徳用皮なしペビーウインナー**  
 240g **678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も食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕

**301** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**徳用やまゆりのウインナーソーセージ**  
 160g(7~9本) **670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〕

**302** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりのチーズウインナー**  
 100g **540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〕

**305** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりの焼豚モブロック**  
 120g **800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〕

**306** **凍**  
 高橋(ちのふあむ)  
**千野さんの豚みぞ漬け厚切り**  
 2枚(200g) **758円**(税込)  
 豚ロース厚切りに特製みぞだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

**307** **蔵**  
 丹沢農場  
**丹沢豚小間生姜焼き用(味付)**  
 200g(肉約140g) **475円**(税込)  
 丹沢高原豚を生姜焼きダレに漬け込みました。少し濃い味付けにしておりますので、野菜を加えて調理してください。〔GMO飼料不使用〕

**303** **蔵**  
 丹沢農場  
**粗挽きウインナー**  
 120g **348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〕

**304** **凍**  
 ハム工房ジロー  
**やまゆりのベーコンスライス**  
 100g(6~7枚) **660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〕

**309** **蔵**  
 ウチノ  
**サラダチキン黒コショウ&ガーリック**  
 100g **395円**(税込)  
 常温保存できるサラダチキンです。ブラックペッパーとんにくが鶏肉のおいしさをひきたててます。〔GMO飼料不分別〕

**310** **凍**  
 総合農舎山形村  
**短角牛と佐助豚のハンバーグ**  
 1個(160g) **600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・豚GMO飼料不分別)

**311** **凍**  
 総合農舎山形村  
**総合農舎山形村のミートソース**  
 120g×2 **680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飼料不分別〕

**308** **凍**  
 丹沢農場  
**丹沢ハンバーガー用パティ**  
 50g×4 **443円**(税込)  
 パーガーパンのサイズに合わせた専用パティです。〔牛・豚GMO飼料不分別〕

**317** **凍**  
 秋川牧園  
**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
 150g **415円**(税込)  
 秋川若鶏のムネ肉をふんわりと揚げ、特製甘酢たれを染み込ませました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

**312** **凍**  
 総合農舎山形村  
**キーマカレー(チキン辛口)**  
 150g×2 **680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〕

**313** **凍**  
 総合農舎山形村  
**ジャージャーめんのだれ**  
 120g(2食分) **500円**(税込)  
 豚挽肉を使い、やさか味噌をベースに仕上げました。温めて、茹でた麺にかけてください。〔GMO飼料不分別〕

**314** **凍**  
 総合農舎山形村  
**まめぶ**  
 160g **640円**(税込)  
 小麦粉で作った丸い団子の中にくるみと黒砂糖を入れました。冷凍のまま、煮込んでください。

**315** **凍**  
 秋川牧園  
**お徳用チキンナゲット**  
 400g **878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飼料不分別〕

**318** **凍**  
 秋川牧園  
**とりがらスープ**  
 50g×5 **420円**(税込)  
 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飼料不分別〕

**323** **凍**  
 飛鳥食品  
**黒豚肉の焼き餃子**  
 16個(280g) **495円**(税込)  
 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〕

**324** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥の黒豚水餃子徳用**  
 25個(415g) **796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〕

**325** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥の黒豚肉シューマイ**  
 12個(180g) **420円**(税込)  
 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。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

**319** **凍**  
 マストミ  
**神山鶏のとり南蛮**  
 200g **475円**(税込)  
 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飼料不分別〕

**321** **凍**  
 マストミ  
**もったいないマグロのカツ**  
 150g **430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飼料不分別〕

**326** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥の手作り帆立シューマイ**  
 6個(192g) **565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〕

**327** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥の手作りミニ肉まん**  
 5個(250g) **450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〕

**328** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥のあんまん**  
 4個(240g) **435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〕

**320** **凍**  
 マストミ  
**神山鶏やわらか揚げ親子丼の素**  
 160g×2 **540円**(税込)  
 袋のまま温めた後、溶き卵と一緒に加熱するだけで、旨味たっぷりの親子丼ができます。〔GMO飼料不分別〕

**322** **凍**  
 マストミ  
**野菜で仕上げる青椒肉絲**  
 120g **450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〕

**329** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥のレーズン花巻**  
 3個(180g) **415円**(税込)  
 有機サルタナレーズン(トルコ産)が入った手作り花巻です。ブランデーがほかに香ります。冷凍のまま蒸してください。

**327** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥の手作りミニ肉まん**  
 5個(250g) **450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〕

**329** **凍**  
 飛鳥食品  
**飛鳥のレーズン花巻**  
 3個(180g) **415円**(税込)  
 有機サルタナレーズン(トルコ産)が入った手作り花巻です。ブランデーがほかに香ります。冷凍のまま蒸してください。

**330** 凍 G調味料  
ニッコウ ◎1年/卵・豆・麦・米  
ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ  
90g×2 **405円**(税込437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。〔GMO飼料不分別〕

**331** 凍 G調味料  
ニッコウ ◎1年/豆・麦・米  
お弁当用ソースメンチカツ  
6個(120g) **332円**(税込359円)  
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。温めると自然解凍で。〔GMO飼料不分別〕

**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 **460円**(税込497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〕

**333** 凍 G不使用  
ニッコウ ◎365日/豆・麦・米  
徳用北京餃子  
15個(270g) **445円**(税込481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。〔GMO飼料不分別〕

さっぱりとしながらも、  
ジューシーな「神山鶏の  
餡がおいしい

ホクホクしたじゃがいもに  
バターのコクがよく合います

**336** 凍 G不使用  
ニッコウ ◎180日以上/乳・豆・麦・米  
天津包子 肉まん  
5個(275g) **430円**(税込464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。〔GMO飼料不分別〕

**337** 凍 G不使用  
ニッコウ ◎180日/豆・麦・米・え  
中華丼の具(塩味)  
180g×2 **540円**(税込583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〕

**338** G調味料  
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
野菜カレー・辛口(レトルト)  
200g **322円**(税込348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〕

**339** G調味料  
ムソー ◎6ヶ月以上/乳・麦  
野菜カレー・甘口(レトルト)  
200g **322円**(税込348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不使用  
ドリームフーズ ◎365日/豆・麦・米  
神山鶏のぱくぱく餃子  
18g×20個 **560円**(税込605円)  
徳島県の銘柄鶏『神山鶏』を使用。隠し味に味噌やしそを入れました。焼餃子や茹で餃子に。〔GMO飼料不使用〕

**335** 凍 G不使用  
大進食品(畜掛冷蔵) ◎180日/乳・麦  
A mom 手巻きじゃがバター  
5本(200g) **490円**(税込529円)  
北海道産男爵芋とよつ葉バターを使い、春巻きの皮で包みました。焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ**  
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこ入りの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

**340** 凍 G調味料  
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米  
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ  
220g×2 **380円**(税込410円)  
原材料/精白米、高菜塩漬、大麦、鶏肉、植物油、人参、スクランブルエッグ、発酵調味料、発芽玄米、醤油、しらす干し、食塩、ごま、コンパキス、ラード、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、カツオブシエキス、とうがらし/加工デンプン、着色料(ウコン)

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

**冷凍野菜**

**342** 凍 G不使用  
ムソー ◎360日以上  
オーガニックブルーベリー  
150g **570円**(税込616円)  
濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく冷凍しました。そのままヨーグルトのトッピングやフルーツジュースなどに。

**343** 凍 G不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
オーガニックミックスベジタブル  
250g **370円**(税込400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。

**344** 凍  
札幌中一 ◎30日以上  
冷凍グリーンアスパラ(カット)  
100g **398円**(税込430円)  
九州産のグリーンアスパラガスを斜め切りにして、加熱してから凍結しました。冷凍のまま、炒め物などに。

**348** 蔵  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
ふわふわもちもちうどん。  
200g×2 **265円**(税込286円)  
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

**349** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
季穂 長ほうとう(つゆ無し)  
240g **235円**(税込264円)  
九州産小麦と独自ブレンドの強力粉を使った生ほうとうです。野菜や肉などと煮込み、醤油や味噌で味をつけてください。

**350** 凍  
山本食品 ◎180日以上/そ  
生冷凍長野産十割そば  
130g×2 **585円**(税込632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。

**345** 凍  
ムソー ◎6ヶ月以上  
オーガニック冷凍かぼちゃ  
400g **580円**(税込626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。

**346** 凍  
綾・野菜加工館 ◎180日以上  
冷凍カットほうれん草  
300g **310円**(税込335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。

**347** 凍 G不使用  
ムソー ◎6ヶ月以上  
オーガニックラズベリー  
150g **690円**(税込745円)  
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。

**351** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/麦  
全粒粉なまラーメン(スープ無し)  
120g×2 **268円**(税込289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。

**352** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦  
全粒粉生ラーメン 醤油・温麺兼用  
120g×2 スープ付 **395円**(税込427円)  
全粒粉なまラーメンに、醤油スープを付けました。つけ麺や温麺に。〔GMO飼料不分別〕

**353** 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 **390円**(税込421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。

**354** 蔵 G不使用  
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米  
季穂せいり蒸し焼きそば(ソース付)  
150g×2 **415円**(税込448円)  
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

**355** 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 **230円**(税込248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。

**356** 蔵  
三立食品 ◎14日以上/麦  
春巻の皮 みちのく  
10枚 **292円**(税込315円)  
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。

**食べて応援!**  
引き締まった食感とさっぱりとした酸味がたまらない **今季初**

庄内地方に伝わる在来種「温海かぶ」を、塩、砂糖、醸造酢で漬けました。

**357** 蔵 G不使用  
庄内協同ファーム ◎15日以上/米  
庄内赤かぶ漬け  
250g **510円**(税込551円)  
原材料/赤かぶ(山形県)、食塩、砂糖、醸造酢

**鶏肉の旨みとごぼうの香りがたまらない!**  
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〕

**361** 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)

**椎茸、人参、昆布など国産素材にこだわっています**  
和歌山県産たけのこと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。

**362** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦・米  
国産たけのご飯の素  
170g(2合用) **380円**(税込410円)

**363** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎180日以上/豆・麦・米  
江戸前生のり佃煮  
35g **260円**(税込281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、葉がしっかりとした佃煮です。

**364** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎30日/豆・麦・米  
味付ザーサイ  
100g **275円**(税込297円)  
中国産のザーサイを原料に、特製調味液で素材の味をいかし、歯ごたえよく仕上げました。

**365** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米・落  
ピーナッツみそ  
80g **340円**(税込367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ペーストの味噌にからめました。

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

**漬物工房 和菜**  
奥深い味わい

**358** 蔵  
和菜 ◎7日/米  
昆布白菜漬  
130g **280円**(税込302円)  
海の精の塩で白菜の旨みを引き出し、みりんと利尻昆布でシンプルに仕上げました。

**漬け物の代表「ぬか漬」**  
無農薬米ぬかに、海の精の塩、利尻昆布と唐辛子を入れたためか床に有機栽培の野菜を漬け込みました。

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

**かつお風味をお楽しみください**  
手切りした大根をかつおだしと利尻昆布のだし、りんごのお酢で漬け込みました。

**360** 蔵  
和菜 ◎7日  
かつお大根漬  
130g **290円**(税込313円)

**367** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
うすら豆  
100g **270円**(税込292円)  
北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

**368** 蔵  
南部フーズ ◎13日  
塩えんどう  
100g **236円**(税込255円)  
カナダ産の青えんどう豆の色・風味を活かして、薄塩で仕上げています。おやつやごはん、かき揚げ、スープなどに。

**369** 蔵  
南部フーズ ◎10日以上  
釜あげうぐいす  
170g **236円**(税込255円)  
カナダ産青えんどう豆を色選別をかけた、特に青い色の豆を揃え、あっさりとした甘さに仕上げました。＊残留農薬検査済

**367** 蔵 G不使用  
遠忠食品 ◎90日/麦・米  
うすら豆  
100g **270円**(税込292円)  
北海道産うすら豆(いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。

魚の香り、旨み、食感の違いを知り  
尽くした、職人の技が生きています



特

151 干葉さんの  
大根 102 穂の香卵6個  
(平飼い)  
内容/さつま揚げ34g×2、ごぼう巻35g×1、玉ねぎ揚30g×1、ぼたんちくわ30g×2、ソフトはんぺん47g×1、白身つみれ15g×4、小魚つみれ28g×2

372 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎14日以上/卵・豆・麦・米  
高橋徳治おでん種7種セット  
7種13品(356g) 通常本体 840円 (税込) 828円 (税込)

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]

昆布、かつお節、鶏団子から天然の  
旨みが出ています



あたためるだけ  
370 蔵G不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/卵・豆・麦  
天然だしのこだわりおでん  
470g 618円 (税込) (667円)

だしがしっかり利いている  
出雲おでん

独自の製法で丹念に造り上げたおでん種セットです。液体濃縮だしとだしパック付きです。

ダシパック付き  
371 凍G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米  
出雲のおでん種セット大  
9種16個 920円 (税込) (994円)

別所蒲鉾店 ◎30日以上/豆・麦・米  
出雲のおでん種セット大  
9種16個 920円 (税込) (994円)



373 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
山上 かまぼこ(白)  
150g 900円 (税込) (972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 8蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎10日/米  
姫なると  
90g 348円 (税込) (376円)

グチとたら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 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日/米  
さつま揚げ  
34g×4 340円 (税込) (367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:シリコーン使用]



380 蔵G不使用  
山上蒲鉾店 ◎7日以上/麦  
丸ごといわしつみれ  
8個 210円 (税込) (227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。



381 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米  
お好みさつま揚げ  
2枚(160g) 378円 (税込) (408円)

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



382 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え  
つまみ揚げ(野菜)  
120g 315円 (税込) (340円)

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



383 凍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(165g) 325円 (税込) (351円)

北海道産助宗たらすり身に豆腐を合わせ、国産野菜5種類(椎茸、人参、ごぼう、竹の子、枝豆)をたっぷりに加えしました。



384 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
ソフトはんぺん  
4枚(188g) 408円 (税込) (441円)

北海道産助宗たらすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]



385 凍G不使用  
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米  
わかめはんぺん  
4枚(188g) 390円 (税込) (421円)

北海道産助宗たらすり身に宮城県気仙沼産ヨシキリザメ肉を加え、蒸し上げました。[GMO飼料不使用]



386 蔵G調味料  
八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・か  
自然派styleかにかま  
6本(約85g) 210円 (税込) (227円)

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



387 蔵G不使用  
別所蒲鉾店 ◎30日以上  
おさかなソーセージ  
45g×2 308円 (税込) (333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たらを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



388 蔵G不使用  
かじかわ農場食品 ◎30日以上/豆  
毎日だいず(大豆の水煮)  
120g 240円 (税込) (259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。



390 蔵G不使用  
ミヤハラフーズ ◎30日以上  
静岡県産たけのこ水煮  
120g 500円 (税込) (540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。



391 蔵G不使用  
創健社 ◎90日  
昔のまんまこんにやく  
280g 220円 (税込) (238円)

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。



392 蔵G不使用  
創健社 ◎90日  
有機しらたき  
200g 200円 (税込) (216円)

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。

際立った甘みの味わい深いよせ豆腐です



393 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
小糸在来よせ豆腐  
230g 通常本体 340円 (税込) 328円 (税込)

千葉県君津市小糸川流域で守り育てられてきた「幻の大豆」小糸在来豆を使用。濃厚な甘みと豊かな風味が特長。

青大豆の旨みを逃がさず  
寄せました



394 蔵G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和の青大豆寄せ  
200g 250円 (税込) (270円)

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



395 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 絹豆腐  
330g 330円 (税込) (356円)

厳選された国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せました。さらに滑らかな絹ごし豆腐。消泡剤は不使用。



396 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 木綿豆腐  
330g 342円 (税込) (369円)

厳選した国産大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。やや柔らかなめに仕上げました。消泡剤は不使用。



397 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 ステーク豆腐  
300g 380円 (税込) (410円)

木綿豆腐をしっかり水と水をきり、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。



398 蔵G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和のきぬ豆腐  
300g 180円 (税込) (194円)

甘みの強い「トヨムスメ」「リュウホウ」を配合した、甘みを感じられる豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



399 蔵G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
丸和のもめん豆腐  
300g 190円 (税込) (205円)

甘みの強い大豆を配合し、豆の甘みと旨みがギュッと詰まった豆腐です。海水にがり使用。消泡剤不使用。



400 蔵G不使用  
丸和食品 ◎4日/豆  
ミニきぬ豆腐  
150g×2 195円 (税込) (211円)

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



402 蔵G不使用  
丸和食品 ◎20日/豆  
充填絹豆腐  
150g×2 167円 (税込) (180円)

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

お鍋でほっこり♪ 鍋スープを色々取り揃えております!



549 トマト鍋の素

550 キムチ鍋の素

551 コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ



405 蔵G不使用  
大豆屋 ◎4日/豆  
大豆屋 油揚げ  
大1枚 236円 (税込) (255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 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和の油揚げ  
3枚 通常本体 180円 (税込) 168円 (税込)

国産丸大豆で作った生地に、国産れんこんを入れた季節限定のがんもです。食感と香りをお楽しみください。



407 凍G不使用  
丸和食品 ◎60日/豆  
きざみ揚げ  
100g 230円 (税込) (248円)

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



403 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
鍋用寄せ豆腐  
200g 通常本体 185円 (税込) 175円 (税込)

口当たりのいい弾力と、まろやかさをもちつつ、鍋の中で煮崩れしにくい寄せ豆腐です。湯豆腐はもちろん、キムチ鍋、寄せ鍋、ちゃんこ鍋に大活躍!



404 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆・米  
もち入りきんちゃく  
3個(約90g) 350円 (税込) (378円)

国産丸大豆で作った丸和食品の油揚げの中に、庄内産もち米で作った餅を入れました。おでん、鍋物、煮込みうどんに。



409 蔵G不使用  
丸和食品 ◎5日/豆  
丸和の一口厚揚げ  
8個入り 230円 (税込) (248円)

一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。



410 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆  
丸和のれんこんがんも  
2枚 310円 (税込) (335円)

国内産丸大豆で作った生地に、国産れんこんを入れた季節限定のがんもです。食感と香りをお楽しみください。



411 蔵G不使用  
丸和食品 ◎7日/豆・え  
お好み風がんも  
5個 285円 (税込) (308円)

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



412 蔵G不使用  
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米・え  
味付えび入り京がんも2袋  
10ヶ入り×2 通常本体 660円 (税込) 630円 (税込)

国産野菜と素干しエビを入れた風味の良い京風がんもを、かつおだしの特製調味液で味付けしました。



413 蔵G不使用  
丸和食品 ◎30日/豆  
丸和のおから(生)  
200g 180円 (税込) (194円)

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



414 蔵G不使用  
丸和食品 ◎21日/豆・麦・米  
味付うの花料理  
150g 285円 (税込) (308円)

国産青大豆(農業不使用)をはじめ、国産のしいたけ、はちみつを使用。野菜はすべて生野菜を使っています。

おまとめ  
特価



**415** **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 **220円**(税込) **238円**(税込)  
タレ・カラシ付  
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

納豆のにおいが少なく糸引きがよい、北海道産ゆきしずか大豆使用  
食感がしっとり軟らかく、クセの無い美味しさは、納豆の上品な自然の旨味を感じる逸品です。



原材料/ユキシズカ大豆(北海道)、納豆菌、タレ[醤油、砂糖、食塩、魚醤、かつおエキス、清酒、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  
**416** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**十勝の息吹小粒納豆**  
30g×3 通常本体 **218円** (税込) **206円** (税込) **222円** (税込)  
タレ・カラシ付

**特**



**417** **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 **235円**(税込) **254円**(税込)  
タレ・カラシ付  
茨城県産大豆を使用。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。

**418** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日  
**産直納豆大粒カップ(タレ無)**  
30g×2 **158円**(税込) **171円**(税込)



**420** **蔵** **G不使用**  
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米  
**登喜和ひき割りカップ納豆**  
30g×2 **188円**(税込) **203円**(税込)  
タレ・カラシ付  
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。



**421** **蔵** **G不使用**  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 大粒カップ納豆**  
40g×2 **153円**(税込) **165円**(税込)  
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。



**422** **蔵** **G不使用**  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 小粒カップ納豆**  
40g×2 **176円**(税込) **190円**(税込)  
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。



**423** **蔵** **G不使用**  
野呂食品 ◎10日/豆  
**鎌倉山 手づくり小粒納豆**  
80g **185円**(税込) **200円**(税込)  
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。

自社農園及び契約農家の厳選大豆を使用  
**特**  
かながわ育ち プロジェクト進行中  
やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。



**424** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎9日/豆  
**かながわ育ち納豆**  
30g×3 通常本体 **178円** (税込) **168円** (税込) **181円** (税込)  
タレ、カラシ無

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

**426** **蔵** **G不使用**  
カジノヤ ◎10日/豆  
**国産麦納豆カップ**  
30g×3 **141円**(税込) **152円**(税込)  
タレ、カラシ無

**【パン各種】**  
ロールパンや角食パンなど用途に合わせたパンをご用意しています。



**427** **蔵** **G不使用**  
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦  
**栄屋ロールパン**  
5個 **275円**(税込) **297円**(税込)



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



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



卵や野菜を使ってオリジナルサンドに♪



**429** **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 **240円**(税込) **259円**(税込)  
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)



**430** **蔵** **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 **120円**(税込) **130円**(税込)  
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)



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

黒糖の旨みと、クルミのハーモニー  
黒糖の旨みと、クルミのハーモニーに、バターが一層の美味しさを引き立てます。

原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、無塩バター[GMO飼料不分別]、塩(海の精)、洗双糖、黒糖、くるみ、有精卵[GMO飼料不分別]  
**432** **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**(税込)

**435** **蔵** **特**  
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) 通常本体 **340円** (税込) **328円** (税込) **354円** (税込)

**436** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/卵・麦・米  
**角食パン8枚切**  
1斤(8枚) **380円**(税込) **410円**(税込)

**437** **蔵**  
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米  
**酵母クワッサン**  
3個 **510円**(税込) **551円**(税込)

**439** **蔵**  
デニッシュハウス ◎2日  
**酵母イングリッシュマフィン**  
2個(約180g) **333円**(税込) **360円**(税込)

**440** **蔵**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米  
**酵母クルミブレッド**  
1個 **570円**(税込) **616円**(税込)

解凍後オーブントースターでこんがりでもOK!  
解凍して食べられる手軽な食事パン 温めると格別です  
小麦粉、カレーフィリング(じゃがいも、たまねぎ、しょうゆ、大豆たん白、果実加工品、その他)、パン粉、バター、砂糖、パン酵母、食塩、カレー粉

**443** **凍** **G不使用**  
池田食品 ◎60日以上/麦  
**フォカッチャ(ゆめちから)**  
150g(3個) 通常本体 **280円** (税込) **295円** (税込) **302円** (税込)  
イタリア伝統の平焼きパンでモチモチとした食感と素朴な風味が特長です。室温で1~2時間解凍するか、オーブントースターで温めてお召し上がりください。

**444** **凍** **G不使用**  
ワールド ◎60日以上/乳・豆・麦  
**レンジdelほっこりカレーパン** **特**  
90g×3 通常本体 **480円** (税込) **498円** (税込)

**445** **凍** **G不使用**  
ワールド ◎60日以上/卵・乳・麦・米  
**レンジdelほっこりピザパン** **特**  
90g×3 通常本体 **480円** (税込) **498円** (税込)

上品な甘味が感じられるまんじゅうです **11月限定**  
つぶ餡、小麦粉(国内産)、牛乳、砂糖、無塩バター、ホシノ酵母菌、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**441** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦  
**ミルクまんじゅう**  
1個(約77g) **318円**(税込) **343円**(税込)

キューブ型で見た目可愛いスイーツパンです **11月限定**  
小麦粉(国内産)、アップルプレザーブ、牛乳、砂糖、無塩バター、ホシノ酵母菌、ココアパウダー、食塩(乳製品GMO飼料不分別)

**442** **蔵** **G不使用**  
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦  
**ココアのアップルロール**  
1個(約149g) **480円**(税込) **518円**(税込)

**【ジャム はちみつ スープ各種】**  
お家にあると便利なアイテムばかり

**446** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎120日/豆  
**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **360円**(税込) **389円**(税込)  
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まるやかで口当りのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**447** **蔵** **G不使用**  
フルーツバスケット ◎180日以上  
**桃ジャム**  
140g **610円**(税込) **659円**(税込)  
山梨県の契約農家、久津間さんたちができる限り農業に頼らずに育てたいあっさり軽い風味のマーガリンです。

**448** **蔵**  
無茶々園(愛媛県) ◎10ヶ月  
**甘夏と伊予柑のマーメイド**  
220g **630円**(税込) **680円**(税込)  
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。

**449** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日/乳・豆  
**生チョコレートペスト**  
160g **560円**(税込) **605円**(税込)  
チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちよ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]

**450** **蔵**  
山田養蜂場 ◎180日以上  
**アルゼンチン産・百花蜜**  
1000g **2150円**(税込) **2322円**(税込)

次回価格改定予定  
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。

**451** **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**(税込)

**452** **蔵**  
ムソー ◎5ヶ月以上/米  
**玄米フレーク・フロスト**  
150g **498円**(税込) **538円**(税込)  
有機JAS認定玄米以外何れも使用せずフレーク状にしたものに、有機JAS認定の砂糖を使い食べやすい甘さにコーティングしました。

**453** **蔵** **G調味料**  
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦  
**コーンチャウダー(レトルト)**  
150g **295円**(税込) **319円**(税込)  
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまるやかでクリーミーなチャウダー。[GMO飼料不分別]

**454** **蔵** **G不使用**  
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦  
**豆乳仕立てのにんじんスープ**  
180g **170円**(税込) **184円**(税込)  
にんじんと、有機大豆を使用した豆乳で、まるやかに仕上げた優しい風味のスープです。[GMO飼料不分別]

**455** **蔵** **G不使用**  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**オニオンスープ**  
8.3g×4食 **638円**(税込) **689円**(税込)  
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。

今月のオススメの **はちみつ**  
りんごの花からミツバチが集めたはちみつ。ふんわりとしたやさしい花の香りをお楽しみください。  
**180543** **蔵**  
山田養蜂場 ◎180日以上  
**国産りんご蜜**  
150g **930円**(税込) **1004円**(税込)

庄内協同ファーム

食べて応援!



おもちの  
モダン焼き

特

182643  
白切もち

567  
国内産薄力  
小麦粉シラネ

591  
かつお削り  
パック



小幡畜産 /卵  
穂の香卵(平飼い)

101 10個 (MS-Lサイズ) **530**円(税込572円)

102 6個 (MS-Lサイズ) **350**円(税込378円)

茨城県産。飼料自給率向上のために、ゲージフリーで飼料米を与えて育てた鶏の卵です。無洗卵。[GMO飼料不使用]



JAやさと /卵  
産直たまご

103 10個 (MS-Lサイズ) **340**円(税込367円)

104 6個 (MS-Lサイズ) **230**円(税込248円)

茨城県産。2段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]



105 秋川牧園 /卵  
秋川牧園のたまご10個

10個(S~Lサイズ) **468**円(税込505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 **648**円(税込700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 蔵 北海道よつ葉牛乳

1ℓ **310**円(税込335円)

108 蔵 北海道よつ葉ノンホモ牛乳

1ℓ **318**円(税込343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]



木次乳業 ◎7日/乳

109 蔵 ブラウンスイス牛乳

500ml **257**円(税込278円)

110 蔵 山地酪農牛乳

1ℓ **468**円(税込505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]



タカハン乳業 ◎5日/乳

111 蔵 那須の美味しい牛乳

1000ml **450**円(税込486円)

112 蔵 おいしい低脂肪乳

1000ml **375**円(税込405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

456 200ml **120**円(税込130円)

457 1000ml **298**円(税込322円)

生乳をたっぷり60%使用し、カフェインレスコーヒーを合わせて、甘さひかえめに仕上げました。[乳製品GMO飼料不分別]



西南東部農協 ◎10日以上/乳

458 500ml **230**円(税込248円)

459 1000ml **398**円(税込430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]

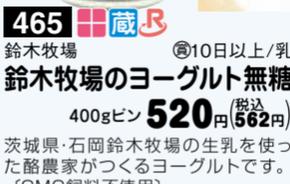


よつ葉乳業 ◎10日以上/乳

460 蔵 よつ葉のむヨーグルトプレーン

250g **185**円(税込200円)

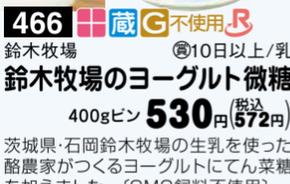
香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]



465 蔵 鈴木牧場のヨーグルト無糖

400gピン **520**円(税込562円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトです。[GMO飼料不使用]



466 蔵 鈴木牧場のヨーグルト微糖

400gピン **530**円(税込572円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるヨーグルトに、てん菜糖を加えました。[GMO飼料不使用]



467 蔵 さけるチーズプレーン

30g **230**円(税込248円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳を使った酪農家がつくるさけるチーズです。[GMO飼料不使用]



470 蔵 よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **248**円(税込268円)

西南東部農協 ◎17日/乳



472 蔵 ほっぺがよるこぶ牛乳プリン

90g×3個 **350**円(税込378円)

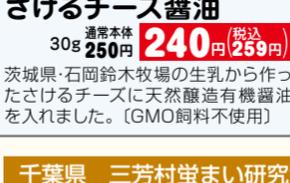
西南東部農協 ◎5日以上/卵・乳



474 蔵 よつ葉シュレッドチーズ

250g **618**円(税込667円)

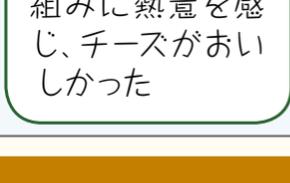
よつ葉乳業 ◎3ヶ月/乳



468 蔵 さけるチーズ醤油

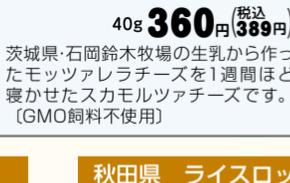
30g **240**円(税込259円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったさけるチーズに天然醸造有機醤油を入れました。[GMO飼料不使用]



組合員さんの声

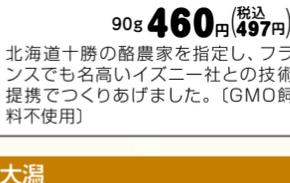
・鈴木さんの取り組みに熱意を感じ、チーズがおいしかった



469 蔵 スカモルツァチーズ

40g **360**円(税込389円)

茨城県・石岡鈴木牧場の生乳から作ったモッツアレラチーズを1週間ほど寝かせたスカモルツァチーズです。[GMO飼料不使用]



476 蔵 よつ葉カマンベールチーズ

90g **460**円(税込497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]



477 蔵 南箱根のモッツアレラチーズ

100g **653**円(税込705円)

西南東部農協 ◎20日以上/乳



479 蔵 よつ葉生クリーム

200ml **408**円(税込441円)

よつ葉乳業 ◎9日/乳



490 蔵 白米

5kg **3360**円(税込3629円)

491 蔵 玄米

5kg **3100**円(税込3348円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。



庄内ササニシキ

492 蔵 玄米

2kg **1720**円(税込1858円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。\*有機栽培認証の基準の栽培内容ですが、昨夏の水害による浸水のため、表示を無・無としています。



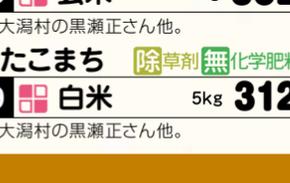
497 蔵 白米

5kg **3575**円(税込3861円)

498 蔵 玄米

5kg **3450**円(税込3726円)

高知県南国市の金田善充さん他。



499 蔵 白米

5kg **3125**円(税込3375円)

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。



501 蔵 白米

5kg **3100**円(税込3348円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

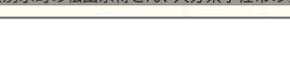


502 蔵 押麦

800g **570**円(税込616円)

◎6ヶ月以上

※庄内ササニシキに関して  
今季カメムシの影響を受け、お米の虫に吸われた部分が黒くなってしまふ被害が出ています。色彩選別でできる限り弾いておりますが、混入する確率が高くなっております。味には問題ございません。恐れ入りますが、ご理解・ご協力をお願いいたします。



**きのこたっぷりのお味噌汁**



**188** きのこセット(小)

米麴をふんだんに用いてじっくり熟成させた風味豊かな米味噌です。



**505**   不使用  
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**蔵出し生 糀みそ(ツブみそ)**  
900g **648**円(税込) **700**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での造り上げた、素朴な風味をもつ醤油



**509**  不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦  
**国産丸大豆醤油**  
1L **593**円(税込) **640**円

**天然だしの持つ風味、香りを、コクを活かしたつゆ**

国産丸大豆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。煮物などの料理にもどうぞ。



**511**  不使用  
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
360ml **472**円(税込) **510**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。



**513**    
光食品 ◎9ヶ月  
**レモン100%しぼりたて**  
180ml **499**円(税込) **539**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。



**514**    
横井醸造工業 ◎2年/麦・米  
**真黒酢**  
500ml **1700**円(税込) **1836**円

**12月1回**



**506**   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

**507**   不使用  
ヤマク食品 ◎30日以上/豆・米  
**無添加白みそ**  
375g **430**円(税込) **464**円

**508**   不使用  
ヤマク食品 ◎45日以上/豆・米  
**無添加だし入りみそ**  
375g **520**円(税込) **562**円

**512**    
近藤醸造 ◎180日以上/豆・麦・米  
**めんつゆ**  
1L **880**円(税込) **950**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。



**515**    
横井醸造工業 ◎2年  
**純りんご酢**  
500ml **495**円(税込) **535**円

ナチュラルキッチン 粗精糖(種子島産)



**516**    
鹿児島県種子島のサトウキビを使った砂糖です。  
1kg **478**円(税込) **516**円

粉末タイプだから料理や飲み物にサッと溶ける



**517**    
里山製糖  
**奄美瀬戸内 粉砂糖(黒砂糖)**  
300g **630**円(税込) **680**円

料理はもっちり、そのままだよやく、お茶に溶かす



**518**    
里山製糖  
**奄美瀬戸内 純黒糖(ブロック)**  
300g **610**円(税込) **659**円

**519**    
青い海  
**沖縄の塩(シマース)**  
1kg **282**円(税込) **305**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。



**520**   不使用  
ヤマク食品 ◎6ヶ月/米  
**ヤマクの塩糀**  
160g **407**円(税込) **440**円

味の一醸造



**521**    
味の醸造 ◎1年/米  
**味の母(醗酵調味料)**  
720ml **898**円(税込) **970**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。



**522**    
白扇酒造 ◎1年/米  
**福来純本みりん**  
500ml **870**円(税込) **957**円

素材の持ち味を上手に引き出してくれます。飲んでも美味しい料理酒



**524**    
都錦酒造 ◎1年6ヶ月/米  
**みやこの料理酒**  
500ml **869**円(税込) **939**円

島根県奥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。



**525**   不使用  
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
1250g **920**円(税込) **994**円

**526** (小)    
平田産業 ◎270日以上  
**一番搾り純正なたね油**  
600g **590**円(税込) **637**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。



**527**    
創健社 ◎730日  
**べに花油**  
600g **1350**円(税込) **1458**円

有機栽培された、オレイン酸とビタミンEを豊富に含む品種の種子から、圧搾製法の一搾搾りのみ充填した高級油です。



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

農薬不使用栽培の国産菜種を古式圧搾法で搾油しました。



**529**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**だし一番**  
8g×10袋 **468**円(税込) **505**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。



**523**    
大和川酒造店 /米  
**蔵の素(料理酒)**  
720ml **1180**円(税込) **1298**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)



**530**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**洋風だし一番**  
8g×10袋 **424**円(税込) **458**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)



**531**   不使用  
創健社 ◎1年/乳・豆・麦・米  
**中華風だし一番**  
8g×10袋 **424**円(税込) **458**円

高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米



**532**   不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦  
**やまゆり中濃ソース**  
180ml **370**円(税込) **400**円

長野県産特別栽培りんごやトマトなどの野菜をたっぷり使用し、加水を最小限にして仕上げました。



**533**   不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米  
**カントリーハーベスト とんかつソース**  
180ml **398**円(税込) **430**円

高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米



**534**   不使用  
高橋ソース ◎365日以上/豆・麦・米  
**カントリーハーベスト ウスターソース**  
180ml **398**円(税込) **430**円

チャーハン、野菜炒めなどの中華料理はもちろん、その他の料理に、もうあと一味欲しいときに頼りになる一本です。



**535**   不使用  
光食品 ◎365日/豆・麦・米  
**ヒカリ オイスターソース**  
115g **398**円(税込) **430**円

創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上



**536**     
創健社(高橋ソース) ◎9ヶ月以上  
**有機ピザソース(チューブ)**  
180g **430**円(税込) **464**円

高橋ソース ◎9ヶ月以上/米



**538**    
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 **398**円(税込) **430**円

ナガノトマト ◎6ヶ月以上



**539**    
ナガノトマト ◎6ヶ月以上  
**あらくぶしたトマトピューレづけ**  
390g **368**円(税込) **397**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)



**540**   不使用  
ななくさの郷 ◎6ヶ月/卵  
**松田のマヨネーズ・みよし村**  
300g **588**円(税込) **635**円

元気な放し飼いの有精卵(国産)と、圧搾一番搾りなたね油とべに花油を使用。(卵GMO飼料不使用)



**541**   不使用  
創健社 ◎6ヶ月/卵  
**有精卵マヨネーズ(チューブ)**  
300g **537**円(税込) **580**円

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



**542**   不使用  
高橋ソース ◎180日以上/米  
**有機イタリアンドレッシング**  
200ml **546**円(税込) **590**円

**フレック状になっているから使い易い!**



**544**   不使用  
せいふてい ◎180日/豆・麦・米  
**カレールウ**  
150g **298**円(税込) **322**円

創健社 ◎180日以上/豆・麦



**546**    調味料  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**ハヤシライスルウ**  
115g **415**円(税込) **448**円

バイオフーズジャパン ◎1年以上



**180440**   不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機黒コショウ(パウダー)**  
25g **368**円(税込) **397**円

国産トマトとイタリア産有機トマトをブレンドしてトマトの旨味を詰め込んだ鍋の素です。食べやすい量の2~3人前。(濃縮タイプ) (GMO飼料不分別)



**549**   不使用  
富貴食研 ◎120日以上/麦・米  
**トマト鍋の素**  
150g **388**円(税込) **419**円

国産素材で作ったみそに、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。(ストレートタイプ)



**551**   調味料  
マルサンアイ ◎270日以上/豆・米  
**コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ**  
600g **298**円(税込) **322**円

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



**543**   調味料  
創健社 ◎180日以上/豆・麦  
**えごまオイル入り和風ドレッシング**  
150ml **528**円(税込) **570**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)



**547**   不使用  
風と光 ◎120日以上/麦  
**オーガニックヴィーガンカレールウ**  
150g(約5皿分) **718**円(税込) **775**円

国産にんにくだけを使用した本格の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。



**548**   不使用  
東京フード ◎135日以上/豆  
**おろしにんにく**  
40g **430**円(税込) **464**円

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



**180464**   不使用  
バイオフーズジャパン ◎1年以上  
**有機カレー粉**  
30g **390**円(税込) **421**円

コチュジャンと味噌に豆乳を合わせたコクのあるスープに仕上げました。食べやすい量の2~3人前。(濃縮タイプ)



**550**   不使用  
富貴食研 ◎120日以上/豆・麦・米  
**キムチ鍋の素**  
150g **398**円(税込) **430**円

国産素材で作ったみそに、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。(ストレートタイプ)



**551**   調味料  
マルサンアイ ◎270日以上/豆・米  
**コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ**  
600g **298**円(税込) **322**円

**552** 伊藤食品 ©1年半以上  
**銀のまぐろ水煮**  
70g×3 **720円**(税込778円)  
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。

**553** 千葉産直サービス ©360日以上/豆・麦  
**ミニとろイワシ缶(味付)**  
100g **330円**(税込356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。

**554** 千葉産直サービス ©360日以上/米  
**とろイワシ水煮缶**  
150g **440円**(税込475円)  
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

**555** 三育フーズ ©1年以上/豆・麦  
**グルテンバーガー**  
180g **410円**(税込443円)  
小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物性油脂、酵母などを加えて挽肉状に加工しました。

**556** アリサン ©6ヶ月以上  
**有機スイートコーン缶**  
125g(固形81g) **208円**(税込225円)  
契約農家で有機栽培されたとうもろこしを、鮮度が落ちないように加工した有機JAS認定品。

**557** アルマテラ ©6ヶ月  
**有機トマト・ジュースづけ(カット)**  
400g **300円**(税込324円)  
**558** 創健社 ©6ヶ月以上  
**有機ホールトマト缶**  
400g **230円**(税込248円)  
(固形量240g)

**559** ナガノトマト ©9ヶ月以上/豆・麦・米  
**特選なめ茸うす塩味**  
180g **319円**(税込345円)  
長野県産のき茸を甘い味付けでじっくりと煮込んだなめ茸です。固形分80%で減塩タイプ。

**560** 桜井食品 ©3ヶ月以上/豆・麦  
**ごまラーメン**  
100g **185円**(税込200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]

**561** 桜井食品 ©180日/豆・麦  
**とんこつラーメン**  
103g(めん90g) **195円**(税込211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。[GMO飼料不分別]

**562** 純正食品マルシマ ©90日以上/豆・麦・米  
**尾道ラーメン**  
115g(麺90g) **220円**(税込238円)  
尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した、しょうゆ味の即席麺です。

**563** 創健社 ©45日以上/豆・麦・米  
**酸辣湯麺(サンラータンメン)**  
111g(麺80g) **220円**(税込238円)  
**564** **5袋**  
111g(麺 通常本体80g)×5 **1028円**(税込1110円)  
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リとした辛み、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]

**565** 創健社 ©45日以上/豆・麦  
**ソース焼きそば**  
111.3g(麺90g) **170円**(税込184円)  
**566** **5袋**  
111.3g 通常本体(麺90g)×5 **798円**(税込862円)  
国産小麦粉を100%使用。卵を使わず独自の製法でコシを出した無かんすい麺。揚げ油は100%植物油を使用。

**567** 阿部製粉 ©120日以上/麦  
**国内産薄力小麦粉シラネ**  
1kg **360円**(税込389円)

**568** 東日本産業 ©1年/麦  
**南部小麦粉**  
1kg **390円**(税込421円)

**569** 東日本産業 ©4ヶ月/麦  
**南部小麦全粒粉**  
1kg **420円**(税込454円)

**570** 江別製粉 ©4ヶ月以上/麦  
**麦の里えべつ強力粉**  
1kg **548円**(税込592円)

**571** 熊本製粉 ©90日以上/麦  
**ミナミノカオリ(パン用小麦粉)**  
1.25kg **610円**(税込659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。

**572** よつ葉乳業 ©12ヶ月/乳  
**よつ葉スキムミルク**  
150g **268円**(税込289円)  
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。[GMO飼料不分別]

**573** 三木食品 ©2ヶ月以上/麦  
**マムのパン粉**  
230g **233円**(税込252円)

**574** 桜井食品 ©3ヶ月以上  
**片栗粉**  
200g **255円**(税込275円)

**575** 庄内協同ファーム ©90日以上/豆  
**黒豆きな粉**  
130g **448円**(税込484円)  
農業・化学肥料不使用栽培の山形県庄内産黒豆を使用。皮ごと製粉しました。きなこ牛乳やお餅などに。

**576** 金子製麺 ©2ヶ月以上/麦  
**全粒粉太うどん**  
240g **260円**(税込281円)

**577** 坂利製麺所 ©4ヶ月以上/麦  
**吉野葛うどん**  
200g **420円**(税込454円)

**578** 坂利製麺所 ©180日以上/麦  
**吉野葛そうめん**  
250g **480円**(税込518円)

**579** 金子製麺 ©45日以上/麦・そば  
**足柄古式そば(五割そば)**  
240g **315円**(税込340円)

**580** 江別製粉 ©8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%スパゲティタイプ**  
500g **396円**(税込428円)

**581** 江別製粉 ©8ヶ月/麦  
**北海道産小麦100%マカロニタイプ**  
200g **218円**(税込235円)

**582** 庄内協同ファーム ©45日以上/米  
**玄米切もち**  
500g 通常本体(12~13個) **738円**(税込767円)  
山形県庄内産の減農薬・有機肥料で栽培した「てわのもち」を100%使用した玄米もちです。

**583** 庄内協同ファーム  
**月桂樹(ローリエ)**  
13枚 **208円**(税込225円)  
山形県鶴岡市の佐藤さくさん、さすがの芳香と若干の苦みが特長。肉や魚の臭み消し等に。

**584** 信州雪 ©3ヶ月以上/豆  
**消泡剤無添加こうや豆腐**  
8枚入(65g) **498円**(税込538円)

**585** 坂利製麺所 ©90日以上/麦  
**ちぎって作ったおいしい手焼き麺**  
42g **410円**(税込443円)

**586** 金正食品 ©365日以上  
**国産はるさめ**  
100g **300円**(税込324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。

**587** ムソー ©90日以上  
**無漂白かんぴょう**  
40g **588円**(税込635円)

**588** 豊永長六商店 ©180日以上  
**大分県産乾しいたけ どんこ**  
80g **1175円**(税込1269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。

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

**590** カクサ ©180日以上  
**花かつお**  
30g **255円**(税込275円)

**591** カクサ ©180日以上  
**かつお削りパック**  
30g **300円**(税込324円)  
良質なカビ付き鰹節を丁寧に削り上げました。

**592** カクサ ©180日以上  
**そばだし**  
120g **595円**(税込643円)

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

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**600** 成清海苔店 ©180日/豆・麦・米・え  
**味付おかず海苔**  
20枚×3袋 **458円**(税込495円)  
有明海産一番摘みのりを、吟味した調味料で味付けしました。(チャック付き袋全型7.5枚分入り)

**601** 成清海苔店 ©90日以上/豆・麦・米・え  
**えびふりかけ**  
50g **473円**(税込511円)

**602** 成清海苔店 ©90日以上/豆・麦・米  
**梅かつおふりかけ**  
50g **489円**(税込528円)

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**594** カクサ ©90日以上  
**国内産煮ばし**  
80g **398円**(税込430円)  
中羽の国産片口いわしを100%使い、煮干しに加工しました。※開封後は冷蔵庫又は冷凍庫で保管。

**595** カクサ ©90日以上  
**減塩たべる煮干**  
50g **285円**(税込308円)  
国産のかたくちいわしを、塩を使用しないで、煮干しにしました。※開封後は冷蔵庫(又は冷凍庫)で保管してください。

**596** カクサ ©90日/え  
**駿河湾産桜えび**  
6g **398円**(税込430円)  
駿河湾で水揚げされた桜えびを無添加、無着色で完全天日干しに仕上げました。お好み焼・焼きそば・かき揚げなどの具材としてお使いください。

**597** 成清海苔店 ©180日  
**有明一番摘 寿司はね焼のり**  
全型10枚入 **466円**(税込503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。

**598** 成清海苔店 ©90日以上  
**有明一番摘 おにぎり用焼海苔**  
2ツ切10枚×3袋 **840円**(税込907円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選された海苔を使用。持ち運び、保存に便利な小分けのチャック袋入り。

**599** 成清海苔店 ©90日  
**韓国風味付塩焼海苔**  
4ツ切20枚 **507円**(税込548円)  
有明海産秋芽一番摘みの海苔を焼き上げ、ごま油と塩で仕上げました。おにぎりやご飯、チヂミに。

**603** 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/豆・米  
**もち料理シリーズずんだもち**  
200g **495円** (税込535円)  
ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、食塩)(国内製造)、もち粉、砂糖、ばれいしよでん粉(遺伝子組換えでない)、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**604** 凍 G不使用  
岩手阿部製粉 ◎90日以上/米  
**芽吹き屋よもぎ大福**  
220グラム(4個入) **540円** (税込583円)  
つばあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしよでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

**605** 凍 G不使用  
ハマセイ ◎360日/麦・米  
**冷凍ミニ鯛焼き**  
30g×10個 **498円** (税込538円)  
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米酢

**610** 凍 G不使用  
東和製菓 ◎180日/豆  
**寒天コーヒーゼリー**  
130g(個装紙込み) **265円** (税込286円)  
水飴、甜菜糖(北海道)、寒天、澱粉、有機インスタントコーヒー(コロンビア)、食用なたね油、大豆レシチン

もったいないから生まれた、干し柿のうまみをギュッと凝縮したひとくちサイズのゼリー

**特**

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

色上がりがよく濃厚な甘みのあんぼ柿です

12月1回

原材料/柿(山梨県)

**606** 凍 G調味料  
ニッコー ◎5ヶ月以上/卵・麦  
**大判焼き(白あん)**  
340g(4個入り) **440円** (税込475円)  
皮[小麦粉(国産)、加糖卵黄、砂糖、はちみつ、ぶどう糖、食塩]、あんこ[大手亡豆(国産)、砂糖、水あめ、食塩]、焼き油(なたね油)/膨張剤(卵GMO飼料不分別)

**607** G不使用  
創健社 ◎120日/豆・麦・米  
**ポテトチップス野菜コンソメ味**  
60g **205円** (税込221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

**608** 凍 G不使用  
ニッコー ◎365日/卵・豆・麦  
**豆乳カステラ**  
5切 **377円** (税込407円)  
砂糖、鶏卵[GMO飼料不分別]、小麦粉、豆乳、水あめ

**611** 凍 G不使用  
札幌第一製菓 ◎90日/豆・米  
**きなこねじり**  
120g **325円** (税込351円)  
きな粉(北海道)、水飴、砂糖(北海道)、食用植物油(ごめ油)

**609** 凍 G不使用  
東和製菓 ◎3ヶ月以上/豆  
**干し柿ゼリー**  
130g 通常本体 (個装紙込み) **290円** **285円** (税込308円)  
奈良吉野にある王隠堂農園の平たねなし柿を使った干し柿をペーストにし、厳選した素材でゼリーにしました。

**180503** 凍  
西尾文雄(山梨県) ◎7日以上  
**あんぼ柿(百目柿)**  
2~3個 (165g以上) **830円** (税込896円)  
無くん蒸のあんぼ柿。一般の硫黄くん蒸したあんぼ柿と比べると果皮が柔らかく、自然でさわやかな甘さがあります。無化学肥料栽培。

**612** 凍 G不使用  
味楽園 ◎60日以上  
**くるみ黒糖**  
80g **360円** (税込389円)  
くるみ(カリフォルニア)、黒糖(国産)

**614** 凍 G不使用  
野中 ◎60日以上  
**野中の手作りぜんざい**  
120g 通常本体 **275円** **267円** (税込288円)  
小豆(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです

神奈川県産

原材料/落花生(神奈川県中井町)

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

価格改定しました

**619** 凍  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**アーモンドロースト**  
50g **470円** (税込508円)  
アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

そのまま、ヨーグルトのトッピング、お菓子の材料などに

原材料/ブルーベリー(海外産 米国産)

**613** 凍 G不使用  
エスランド ◎90日以上  
**ジンパリ**  
30g **380円** (税込410円)  
生姜(鹿児島)、てんさい糖(北海道)

**616** 凍 G不使用  
石崎 幸寛 ◎20日以上  
**干しいも(栃木県・石崎農園)**  
150g **690円** (税込745円)  
さつまいも(栃木県)

**615** 凍  
大原農園(中井町) ◎2ヶ月以上/落  
**大原さんの落花生(むき実)**  
130g **890円** (税込961円)  
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。

**620** 凍  
ネオファーム ◎6ヶ月  
**松の実**  
30g **540円** (税込583円)  
松の実(中国産)

**621** 凍  
ネオファーム ◎12ヶ月  
**赤レンズ豆**  
120g 通常本体 **280円** **258円** (税込279円)  
アメリカ産オーガニックのレンズ豆です。

おまとも 特価

原材料/ブルーベリー(海外産 米国産)

**618** 凍  
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 ×3 **1920円** **1699円** (税込1835円)  
オレゴン州で栽培されたブルーベリーをそのまま乾燥してお届けします。オイルコーティングや砂糖など一切使用していません。

創健社のチョコレート

食べ応えのあるBIGサイズ

**622** 凍 G不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ビッグアーモンドチョコレート**  
400g **1890円** (税込2041円)  
新鮮なよつ葉牛乳をたっぷり使用し、香ばしいアーモンドを粒のまま入れたカントリータイプのチョコレート。

まろやかで口どけの良いチョコレート

原材料/結晶パラチノース、ココアバター、植物油(パーム油、ひまわり油、シアード)、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー、香料(天然バナニャ) [乳製品GMO飼料不分別]

**623** 凍 G不使用  
創健社 ◎240日/乳・豆  
**ミルクチョコレート**  
70g **390円** (税込421円)  
北海道産牛乳(よつ葉)のミルクパウダーをたっぷり使用し、さらにクリームパウダーを加えた生チョコ感覚のグルメチョコレート

生豆から小豆をふっくらと炊き上げ、丁寧に作っています

原材料/有機砂糖(ブラジル)、有機小豆(アメリカ、カナダ)、コーンスターチ(国産)、食塩(国産)

**624** 凍 G不使用  
井村屋  
**箱・オーガニックあずきバー**  
60ml×6本 **580円** (税込626円)  
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。有機JAS認定原料(小豆、砂糖)使用、安定剤・着色料・香料不使用。

**625** 凍 G不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA バニラ**  
120ml **340円** (税込367円)  
木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の有精卵黄を使用した贅沢な仕上がります。[卵・乳GMO飼料不使用]

**626** 凍 G不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA 抹茶あずき**  
120ml **340円** (税込367円)  
選り抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。[卵・乳GMO飼料不使用]

木次のプレミアムアイスクリーム

みずみずしい、いちごの果肉がいっぱい

原材料/生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、いちご、平飼い有精卵 [卵・乳GMO飼料不使用]

**627** 凍 G不使用  
木次乳業 /卵・乳  
**VANAGA ストロベリー**  
120ml **340円** (税込367円)  
木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが苺の甘酸っぱさを引き立てます。[卵・乳GMO飼料不使用]

山形県 庄内協同ファーム

このある黒砂糖の甘みがおやつに最適です

12月1回

うるち玄米(山形県)、黒砂糖(沖縄県)、菜種油、水飴、きな粉(山形県)

**628** 凍 G不使用  
庄内協同ファーム ◎90日/豆・米  
**玄米おこし**  
約150g **460円** (税込497円)

砂糖無しなので玄米本来の風味とサクッと軽い歯ざわりが楽しめます

12月1回

うるち玄米(山形県庄内産)

**629** 凍 G不使用  
庄内協同ファーム ◎45日/米  
**ボン玄米砂糖無し**  
100g **325円** (税込351円)

素材の美味しさそのままに香ばしさを楽しんでください

12月1回

もち米(山形県庄内産)、食塩

**630** 凍  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**玄米あられ**  
80g **325円** (税込351円)

素材の美味しさをそのままあられました 田舎の香ばしさを楽しんでください

12月1回

もち米(山形県庄内産)、菜種油、食塩

**631** 凍 G不使用  
庄内協同農産 ◎90日/米  
**揚げ潮あられ**  
80g 通常本体 **355円** **348円** (税込376円)

ナチュラルド本舗

国産大豆のおからがたっぷり! ゆずが香るヘルシースイーツ

12月1回

原材料/卵(国産)、砂糖、おから(国産)、ゆず果皮、バター、なたね油、麦芽水飴、有機レモン果汁、食塩 [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

**632** 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・豆  
**しっとりおからパウンド(ゆず)**  
1個 **640円** (税込691円)  
国産の柚子皮で作ったピールを刻んで生地に混ぜこみました。爽やかでやさしい香り。おからの生地がお口の中でほぐれていきます。

北海道産の有機栽培がほちやを使ってふっくらと焼きあげました

12月1回

国産小麦粉、有機がほちや、豆乳、なたね油、国産さび糖、有機アーモンドスライス、食塩、ベーキングパウダー(ノンアルミ)

**633** 凍 G不使用  
ナチュラルド本舗 ◎30日/豆・麦  
**有機がほちやのスコーン**  
約40g×3 **390円** (税込421円)

滋養のある木の実がたっぷりつまったパウンドケーキ

12月1回

砂糖、小麦粉(長野県)、卵、バター(よつ葉)、有機クルミ、有機レーズン、クリーム、牛乳、有機スライスアーモンド、有機シナモン、食塩 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]

**634** 凍  
ナチュラルド本舗 ◎30日/卵・乳・麦  
**木の実のパウンド**  
1個 **900円** (税込972円)



サイズが小さいものなど「もったいない!」から生まれた加工品

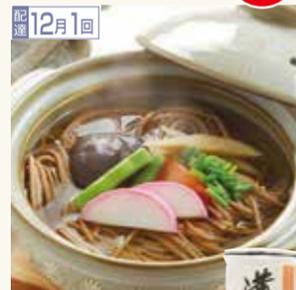
### 水の子会の備中れんこん



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

つつつるモチモチの食感

### しょうが入りれんこんのど飴



181020 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
80g **398円** (税込**408円**)  
麦芽水飴、砂糖(甜菜糖)、生姜、れんこん(熊本県)、ごま

12月1回

### 有れんこん粉



181031 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
100g **1000円** (税込**1058円**)  
熊本県産有機れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

宮城県仙台市 趙さんの味

### 本場韓国のキムチチゲが このセットで簡単にできます!



181067 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米・え  
**趙さんの味 キムチ鍋セット**  
4人用(480g) **660円** (税込**713円**)  
キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

白菜の旨味とりんごのフルーティな味わい

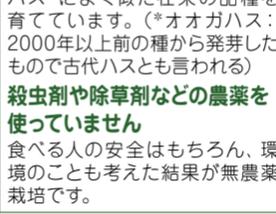
### 趙さんの味 はさみ込みキムチ



181079 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/米・え  
350g **600円** (税込**648円**)

在来種のアスからとれるレンコンです

### れんこんのはさみ揚げ



181043 **不使用**  
◎180日以上/豆・麦・米  
4個(120g) **387円** (税込**378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]

原材料/小麦粉(国産)、蓮根粉(熊本県)、食塩

### 蓮根うどん



181018 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎365日以上/麦  
200g **324円** (税込**335円**)  
水の子会のれんこん粉を練り込んだ乾燥うどんです。

12月1回

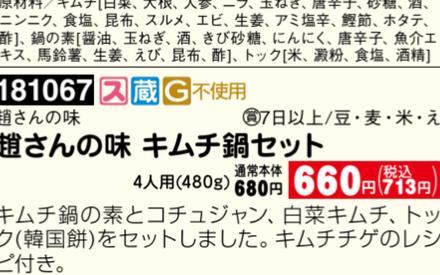
### 有れんこん粉



181031 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
100g **1000円** (税込**1058円**)  
熊本県産有機れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

原材料/キムチ[白菜、大根、人参、ニラ、玉ねぎ、唐辛子、砂糖、酒、ニンニク、食塩、昆布、スルメ、エビ、生姜、アミ塩辛、鰹節、ホタテ、酢]、鍋の素[醤油、玉ねぎ、酒、きび砂糖、にんにく、唐辛子、魚介エキス、馬鈴薯、生姜、えび、昆布、酢]、トック[米、澱粉、食塩、酒精]

### 趙さんの味 キムチ鍋セット



181067 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米・え  
4人用(480g) **660円** (税込**713円**)  
キムチ鍋の素とコチュジャン、白菜キムチ、トック(韓国餅)をセットしました。キムチチゲのレシピ付き。

辛さの中に甘みや旨みのあるキムチです

### 趙さんの味 熟成白菜キムチ



181080 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/米・え  
200g **420円** (税込**454円**)

シャキシャキとした食感にあおさの風味

### れんこんのはさみ揚げ



181043 **不使用**  
◎180日以上/豆・麦・米  
4個(120g) **387円** (税込**378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]

れんこんがたっぷり入ったお弁当にうれしい一品

### 小さなレンコンボール



181055 **不使用**  
◎180日以上/豆・麦  
210g **350円** (税込**338円**)  
れんこんとじゃがいもを使った小さいボールをNon-GMOの菜種油で揚げました。温めてください。

12月1回

### 有れんこん粉



181031 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
100g **1000円** (税込**1058円**)  
熊本県産有機れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

趙さんの味

### 趙さんの味 チャンジャ



181092 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/豆・麦・米  
50g **415円** (税込**448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。

趙さんの味

### 趙さんの味 コチュジャン



181110 **不使用**  
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米  
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。

手作りキムチ素材

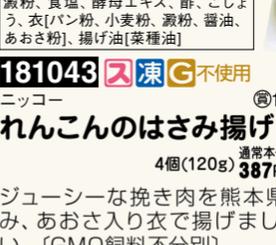
### 趙さんの味 キムチの素



181134 **不使用**  
趙さんの味 ◎14日以上/豆・麦・米・え  
200g **430円** (税込**464円**)  
手軽に本格キムチを作ることができるキムチの素です。キムチ作りの他、料理の味付けに。

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

### れんこんのはさみ揚げ



181043 **不使用**  
◎180日以上/豆・麦・米  
4個(120g) **387円** (税込**378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]

原材料/レンコン(熊本県他)、じゃがいも(長崎県他)、醤油、砂糖、食塩、衣[パン粉、小麦粉]、揚げ油[菜種油]

### 小さなレンコンボール



181055 **不使用**  
◎180日以上/豆・麦  
210g **350円** (税込**338円**)  
れんこんとじゃがいもを使った小さいボールをNon-GMOの菜種油で揚げました。温めてください。

12月1回

### 有れんこん粉



181031 **不使用**  
水の子会(熊本県) ◎180日以上  
100g **1000円** (税込**1058円**)  
熊本県産有機れんこんを粉末状に加工しました。汁物や料理などに。

趙さんの味

### 趙さんの味 水キムチ



181109 **不使用**  
趙さんの味 ◎7日以上/米  
300g(固形200g) **515円** (税込**556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。

趙さんの味

### ヤンニョムジャン(万能だれ)



181122 **不使用**  
趙さんの味 ◎180日以上/豆・麦・米  
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。

趙さんの味

### 粉唐辛子(粗)



181146 **不使用**  
趙さんの味 ◎90日以上  
100g **315円** (税込**340円**)

京都桂 胡麻の山田製油

### サクサク食感に、3種の胡麻のバランスが絶妙



181160 **不使用**  
◎90日以上/麦  
10粒 **450円** (税込**486円**)  
山田製油のすり胡麻、ねり胡麻、胡麻ミールを使い、一口サイズのクッキーにしました。

パラグアイ産など厳選した胡麻を使い、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。

### へんこ一番搾りごま油



181171 **不使用**  
山田製油 ◎365日以上  
275g **900円** (税込**972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。

### ごまら油



181183 **不使用**  
山田製油 ◎365日  
60g **550円** (税込**594円**)

山田製油

### へんこ炒りごま(黒)



181195 **不使用**  
山田製油 ◎150日  
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。

### ごまねりねり(白)



181213 **不使用**  
山田製油 ◎360日以上  
150g **600円** (税込**648円**)

山田製油

### ごますりずり(黒)



181201 **不使用**  
山田製油 ◎150日  
45g **300円** (税込**324円**)

京都府和東町 中井製茶場

### お湯を注ぐだけで香ばしいおしるこができます



181262 **不使用**  
アトレ ◎75日以上/米  
約60g×3個 **1150円** (税込**1242円**)  
北海道産小豆のさらしあんと甜菜糖を使い、もち生地で包み炙りました。お好みの大きさに割ってから、お湯を入れてください。

甘さ控えめで茶師が監修した本格のお茶屋ならではの美味しさ

### 宇治抹茶しっとりもなか



181274 **不使用**  
アトレ ◎15日以上/米  
1個 **210円** (税込**227円**)

京の餡メーカーと作り上げた茶師監修の食べきりサイズ

### ひとくちミニ羊羹 宇治抹茶



181286 **不使用**  
アトレ ◎270日以上  
1個(52g) **260円** (税込**281円**)

京都宮津 飯尾醸造

### ゆず&かぼすのダブル果汁!



181225 **不使用**  
飯尾醸造 ◎8ヶ月/豆・麦・米  
360ml **900円** (税込**880円**)  
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。

まろやかな旨みとコクの純米酢

### 純米富士酢



181237 **不使用**  
飯尾醸造 ◎2年/米  
500ml **740円** (税込**799円**)  
農薬を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

「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られています。ドレッシング作りにもどうぞ。

### 富士すのもの酢



181249 **不使用**  
飯尾醸造 ◎1年/麦・米  
360ml **650円** (税込**702円**)

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。

### 紅芋酢(大)



181250 **不使用**  
飯尾醸造 ◎180日以上/米  
500ml **2400円** (税込**2592円**)

洗みがなくほのかな甘みと、まろやかさのある素材な風味です

### 有機栽培 三年ねかせた熟番茶



181298 **不使用**  
中井製茶場 ◎180日以上  
200g **800円** (税込**864円**)

三年番茶を手軽に

### 有機京の三年番茶ティーバッグ



181304 **不使用**  
アトレ ◎180日以上  
2g×15 **425円** (税込**459円**)

茶事はもちろんデザートなどにも

### 有機栽培 宇治抹茶



181316 **不使用**  
中井製茶場 ◎3ヶ月以上  
30g **1093円** (税込**1180円**)

レモングラスの爽やかな香りが広がります

### 青の緑茶



181328 **不使用**  
アトレ ◎130日以上  
1.5g×10 **500円** (税込**540円**)