

なちゅらる **+4**

増頁
特別号

生活協同組合 **ナチュラルコ-op・ヨコハマ**
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

TEL 045(895)2525
FAX 045(895)2331

注文書提出日	4/ 15	16	17	18	19
定例企画配達日	4/ 22	23	24	25	26
特別企画配達日	4/ 29	30	5/ 1	2	3

インターネットでのご注文

<https://www.naturalcoop.jp/>

※アプリでのご注文は別途登録が必要となります

注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
ご利用登録も上記アドレスから

家族や友人と
語ろう!!

五月晴れの 焼き肉

子どもたちの成長を
微笑ましく見ながら、
ゆったり時間を
楽しみましょう。



●イメージ

鹿児島黒牛

鹿児島黒牛は、肉用牛情報ネットワークシステムを構築した「生産者の顔が見える」安心・安全な牛肉づくりを実現しています。3年余りの歳月をかけ飼育した肉質は、きめ細やかでやわらかく、理想的なバランスを保った霜降りが自慢です。あふれるジューシーな脂身は風味も格別です。

大特価

221 鹿児島黒牛特選カルビー
150g 通常税込1,836円を
1,540円 税込**1,663円**

大特価

222 鹿児島黒牛徳用焼肉
200g 通常税込1,728円を
1,460円 税込**1,577円**

大特価

224 枕崎牛カルビー焼肉徳用1kg
500g×2 通常税込7,020円を
5,600円 税込**6,048円**

大特価

225 枕崎牛徳用焼肉特大W
400g×2 通常税込5,270円を
4,380円 税込**4,730円**

枕崎牛

鹿児島県産(交雑種)枕崎牛は、質と味にこだわっています。個々の肥育牧場におけるトレーサビリティを明確にし、交雑種でありながらも黒毛和牛に限りなく近い良質な牛肉を産出できるよう、日々最良を目指して肥育しています。肉質はやわらかく、深い味わいが特長です。

自然な味わいの焼肉のたれ

701 **特価**
吉田ふるさと村
焼肉のたれ(中辛)
150ml 通常税込486円を
430円 税込**464円**

702 **特価**
吉田ふるさと村
焼肉のたれ(甘口)
150ml 通常税込486円を
430円 税込**464円**

703 **特価**
吉田ふるさと村
焼肉のたれ(りんご)
150ml 通常税込616円を
550円 税込**594円**

丹沢高原豚

愛川町内の海老名畜産と契約農場で育てた丹沢高原豚です。飼料に非遺伝子組み換えのトウモロコシや大豆粕、国産米、サツマイモなどを使用した、良質な味と風味のある豚肉です。鮮度が良く、脂身が少ない良質な味わいが特長です。

大特価

214 丹沢高原豚
肩ロース焼肉用
200g
540円 税込**583円**

大特価

215 丹沢高原豚
バラ焼肉用
200g
540円 税込**583円**

大特価

216 丹沢高原豚
トントロ焼肉用
200g 通常税込626円を
520円 税込**562円**

大特価

217 丹沢高原豚
カシラ(ほほ肉)
200g 通常税込594円を
500円 税込**540円**

大特価

626 華桔梗のちまき
200g(4本) 通常税込626円を
550円 税込**594円**

大特価

627 芽吹き屋柏餅(つぶあん)
300g(6個) 通常税込734円を
639円 税込**690円**

大特価

628 芽吹き屋柏餅(みそあん)
300g(6個) 通常税込734円を
639円 税込**690円**

こどもの健やかな
成長を願って
5月5日は
ちまきと
柏餅

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ケタ番号をご記入ください

- くらしと生協カタログ / ●だんらん / ●ホームクッキング素材特集 / ●クアントバスタセレクション食品 / ●お酒 / ●メイシー+かたくらコスメ / ●母の日フラワーギフト
- 自然派化粧品 / ●家庭画報 / ●お掃除特集 / ●ごきげんな台所 / ●ママクッキング / ●便利雑貨 LIFE / ●快適ライフ食品 / ●なちゅらるステーション
- すまいる・らいふ / ●木曾雑貨・敷きパット他

翌週配達 ○キャロット931407 / ○スクロール / ○CATCH-UP HEALTH

卵

101

秋川牧園のたまご
10個 **480円**
税込**518円**

山口県産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。こだわりの安全・安心たまご。

秋川牧園 **賞14日**

102

三芳村川名さんのたまご
10個 **400円**
税込**432円**

千葉県南房総市産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

川名晴作 **賞14日**

103

宮川農場の卵10ヶパック
10個 **350円**
税込**378円**

山梨県韮崎市宮川農場より。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

ハイチック **賞14日**

牛乳

108

八千代牛乳
1ℓ **318円**
税込**343円**

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃15秒殺菌のバスチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農 **賞8日**

109

よつ葉バスチャライズ牛乳
1ℓ **298円**
税込**322円**

72℃15秒殺菌のバス牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、北海道十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業/ホクレン **賞6日**

110

よつ葉放牧生産者指定 ノンホモ牛乳
1ℓ **308円**
税込**333円**

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の酪農家の生乳を使った牛乳です。乳脂肪分3.4%以上。

よつ葉乳業/ホクレン **賞6日**

104

宮川農場の卵6ヶパック
6個 **222円**
税込**240円**

山梨県韮崎市宮川農場より。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

ハイチック **賞14日**

105

たまご鶏愛卵土 15ヶ1Kg前後
15個 **502円**
税込**542円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 **賞14日**

106

たまご「鶏愛卵土」10ヶパック
10個 **350円**
税込**378円**

伊豆鶏業

107

たまご「鶏愛卵土」6ヶパック
6個 **222円**
税込**240円**

伊豆鶏業

111

よつ葉UHT牛乳
1ℓ **290円**
税込**313円**

120度2秒殺菌の牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、北海道十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業/ホクレン **賞14日**

112

飛騨ノンホモびん牛乳
900mlビン **398円**
税込**430円**

65℃30分間の低温殺菌、ノンホモ牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。

飛騨酪農 **賞6日**

113

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **278円**
税込**300円**

72℃15秒殺菌のバス牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。

四日市酪農 **賞6日**

乳製品

114

腸内活性ヨーグルメイト プレーン
380g **640円**
税込**691円**

指定牧場で搾乳したフレッシュな生乳だけで作った無糖タイプのヨーグルト。

ハーヴィ **賞21日**

115

腸内活性ヨーグルメイト ソフト
90g×3個 **560円**
税込**605円**

石川県の指定牧場の生乳を主原料に、一般品よりも多種多量の乳酸菌を加えました。

ハーヴィ **賞21日**

116

八千代低脂肪ヨーグルト
78g×3個 **210円**
税込**227円**

八千代牛乳を使用した乳脂肪分1%の低脂肪ヨーグルトです。かろくてさっぱりとした味わいです。

千葉北部酪農 **賞21日**

117

よつ葉プレーンヨーグルト
400g **298円**
税込**322円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業/ホクレン **賞21日**

118

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 通常税込275円を **240円**
税込**259円**

原材料は全て北海道産。香料、安定剤不使用で安心です。生きて腸まで届くプロバイオティックビフィス菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン **賞17日**

119

八千代プレーンヨーグルト
500g **270円**
税込**292円**

八千代牛乳を使用。酸味の少ないマイルドな味わいです。そのまま、ジャムやフルーツとの相性も抜群です。

千葉北部酪農 **賞21日**

120

飛騨ノンホモヨーグルト
80g×3個 **290円**
税込**313円**

飛騨産の良質な生乳を均質化(ホモジナイズド)しない状態のまま、粗糖、乳酸菌を加えて作りました。

飛騨酪農 **賞18日**

121

鈴鹿山麓のむヨーグルト
500ml **388円**
税込**419円**

三重県四日市市を中心とした5戸の酪農家でnon-GMO飼料で飼育した乳牛の生乳から作ったドリンクタイプのヨーグルトです。

四日市酪農 **賞17日**

122

鈴鹿山麓ストロベリーのむヨーグルト
500ml **388円**
税込**419円**

鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農 **賞17日**

123

よつ葉シュレッドチーズ
250g **678円**
税込**732円**

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすい刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞90日**

124

よつ葉生クリーム
200ml **430円**
税込**464円**

十勝産生乳100%。植物性油脂や乳化剤、安定剤の使用は一切ありません。乳脂肪47%。

よつ葉乳業/ホクレン **賞12日**

125

よつ葉十勝3種のチーズ モッツアレラブレンド
120g 通常税込475円を **425円**
税込**459円**

よつ葉の糸引きの良いモッツアレラチーズ70%、風味豊かなチェダー20%、コク深いゴダ10%をブレンドしました。

よつ葉乳業/ホクレン **賞90日**

126

よつ葉クリームチーズ
200g **495円**
税込**535円**

北海道十勝産100%使用。なめらかでほどけるようなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業/ホクレン **賞120日**

127

パンに美味しい よつ葉バター
100g **325円**
税込**351円**

北海道産の良質な生乳を100%使用。ホイップして柔らかく、口溶け良く仕上げました。パンの味を引き立てます。

よつ葉乳業/ホクレン **賞180日**

128

飛騨カスタードプリン
90g×3個 通常税込356円を **298円**
税込**322円**

飛騨産の良質な生乳(遺伝子組み換え飼料不使用)を原料に、卵、砂糖だけで製造。添加物は不使用。めかめか細やかでなめらかな食感です。

飛騨酪農 **賞14日**

132

いちごジャム
420gビン **650円**
税込**702円**

減農薬栽培した完熟九州産いちご(とよのか・さちのか・さがほのか)を使用。丁寧に洗い、急速冷凍後、出荷に応じてジャムにします。果肉を残したプレザータイプ。

大分大山町農協

133

白神レザンノア
1個 **470円**
税込**508円**

北海道産小麦粉、白神こだま酵母、クルミ、食塩使用。砂糖を使わずにオーガニックレーズンだけの甘さ、しっとりコクのある味わいです。

風水プロジェクト **賞4日**

あいわパン

135

特価 **KOMEdePAN**
1本スライス 通常税込454円を **370円**
税込**400円**

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%の食パン。米粉、ヤシ油、洗双糖、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。解凍後電子レンジまたはトースターで温めてお召上がりください。

あいわパン

136

塩バターメロンパン
1個 **220円**
税込**238円**

国産小麦粉使用のパン生地に、メロンクッキーを包みました。塩バターのしよばさとメロンパンの甘さが上手に組み合わせられています。洗双糖、リード、卵、バター、米粉、ヤシ油、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン

137

特価 **フォンダンショコラ**
1個 通常税込194円を **160円**
税込**173円**

国産小麦粉生地で自家製チョコクリームを包んでふんわり柔らかく焼き上げました。洗双糖、ヤシ油、米粉、脱脂粉乳、ココアパウダー、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン

138

甘糰パン
1個200g **230円**
税込**248円**

砂糖の代わりに自家製の甘酒を使ったボール型のパン。北海道産小麦粉、ヤシ油、米粉、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン

139

米粉のチーズパン
1個 **230円**
税込**248円**

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%のチーズパン。解凍後、電子レンジまたはトースターで温めてからお召上がりください。

あいわパン

140

米粉のチョコパン
1個 **230円**
税込**248円**

グルテンフリー、米粉100%の米粉パンの食感と、自家製チョコクリームがマッチ。洗双糖、ヤシ油、脱脂粉乳、ココアパウダー、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。

あいわパン

141

米粉のあんぱん
1個 **230円**
税込**248円**

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%の生地に、北海道産小豆と洗双糖で上品に炊いたつぶあんを入れました。小豆、ヤシ油、ケンの実、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。

あいわパン

パン

134

特価 **白神コンプレ(全粒粉パン)**
1個 通常税込432円を **390円**
税込**421円**

北海道産の小麦粉と全粒粉、白神酵母、奄美諸島産のさとうきび使用の砂糖、食塩で作った、しっとりコクのある味わいです。

風水プロジェクト **賞4日**

生産者との絆 産直米

お米はわたしたちの命の大切な源

ナチュラルコープの産直米はここが違う

産地指定 生産者・産地から直接届きます
食べる人を考えた健康米 ネオニコチノイド系農薬不使用
 減農薬又は農薬・化学肥料不使用で栽培されています



大久保さん

- 671 ■ 三芳村ひとめぼれ(白米) 5kg **2,670円** 税込2,884円
- 672 ■ 三芳村ひとめぼれ(無洗白米) 5kg **2,800円** 税込3,024円
- 673 ■ 三芳村ひとめぼれ(七分) 5kg **2,670円** 税込2,884円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 674 ■ 三芳村無農薬コシヒカリ(白米) 5kg **3,880円** 税込4,190円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 675 ■ 三芳村コシヒカリ(白米)2kg 2kg **1,260円** 税込1,361円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。除草剤0~1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 676 ■ 置賜ひとめぼれ(白米) 5kg **2,880円** 税込3,110円

- 677 ■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円

- 678 ■ 置賜ひとめぼれ(胚芽米) 5kg **2,990円** 税込3,229円

- 679 ■ 置賜コシヒカリ(白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円

- 680 ■ 置賜つや姫(白米) 4.5kg **2,940円** 税込3,175円

山形県おきたま興農舎より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



小林さん



山田さん

- 681 ■ 直送あきたこまち(白米) 5kg **2,650円** 税込2,862円
- 682 ■ 直送あきたこまち(無洗白米) 5kg **2,950円** 税込3,186円
- 683 ■ 直送あきたこまち(胚芽米) 5kg **2,760円** 税込2,981円
- 684 ■ 直送あきたこまち(玄米) 5kg **2,530円** 税込2,732円
- 685 ■ 直送ミルキープリンセス(白米) 5kg **2,800円** 税込3,024円

秋田県大潟村の山田さんより。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

- 686 ■ きたくりん(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円

北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除1~2回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 687 ■ おぼろづき(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円

- 688 ■ ななつぼし(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円

- 689 ■ ゆめびりか(白米) 5kg **2,900円** 税込3,132円

北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除2~3回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。



黒澤さん

- 690 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米) 5kg **3,450円** 税込3,726円

- 691 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米) 5kg **3,150円** 税込3,402円

- 692 ■ 黒澤さん金のいぶき(玄米) 1kg **1,180円** 税込1,274円

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



つや姫生産者 小野寺さん

- 693 ■ 雪若丸(白米) 5kg **2,840円** 税込3,067円

- 694 ■ 庄内つや姫(白米) 5kg **3,050円** 税込3,294円

山形県庄内協同ファームより。除草剤1回、防除1回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 695 ■ 大潟村もち米 2kg **1,600円** 税込1,728円

秋田県大潟村の山田さんグループより。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

ホクレンの身体にやさしいおつまみチーズ

129 蔵 ス

特価

よつ葉切れてる 大人のカマンベール&ブルー 90g 通常税込648円を **570円** 税込**616円**

北海道十勝産生乳100%。よつ葉乳業/ホクレン 賞120日



●イメージ写真

130 蔵 ス

特価

よつ葉おつまみチーズチェダー 30g 通常税込225円を **200円** 税込**216円**

北海道十勝産生乳100%使用のチェダーチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。よつ葉乳業/ホクレン 賞120日



131 蔵 ス

特価

よつ葉北海道十勝スモークチーズ 45g 通常税込270円を **235円** 税込**254円**

北海道十勝産のチェダーチーズを100%使用し、桜チップでじっくり燻製にしました。食塩、乳化剤使用。よつ葉乳業/ホクレン 賞179日



レ・ルルド

地産地食 美味しい神奈川

142 蔵 ス

特価

パン・ド・カンパーニュ 1個 通常税込589円を **515円** 税込**556円**

カンパーニュは丸形のフランスパンです。豊かな発酵の香りと軽い塩味をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。レ・ルルド 賞2日



●盛りつけ例

組合員Oさんのおいしいお便り

小麦の味がしっかりしていて、噛めば噛む程に味わいが広がります。素朴な味なので、トーストはもちろん、シチューのお供にも合います。

143 蔵 ス

食パン全粒粉100% 1斤 390円 税込**421円**

小麦は神奈川県産農林61号と北海道産の全粒粉100%の食パン1山です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。レ・ルルド 賞2日

144 蔵 ス

パン・ド・ミ食パン 1斤 360円 税込**389円**

シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖・油脂等の副材料を含まないため軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。レ・ルルド 賞2日

145 蔵 ス

レーズン食パン 1斤 450円 税込**486円**

有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチしたお食事からおやつまで楽しめる食パン1山です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。レ・ルルド 賞2日

かもめパン

地産地食 美味しい神奈川

146 蔵

食パン6枚切 1キ 280円 税込**302円**

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。かもめパン 賞3日

147 蔵

天然酵母食パン 5枚 360円 税込**389円**

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホシノ天然酵母を使って焼き上げました。かもめパン 賞3日

148 蔵

ライ麦食パン 6枚 345円 税込**373円**

北海道産小麦粉使用。焙煎したライ麦を使用しているソフトで食べやすい食パンです。かもめパン 賞3日

149 蔵

テーブルロール 5個 275円 税込**297円**

北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用していません。かもめパン 賞3日

150 蔵

ホットドッグパン 5本 315円 税込**340円**

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性ぴったりです。かもめパン 賞3日

おすすり商品

151 蔵

鎌倉荒挽き ロングウインナー 27g×5本 313円 税込**338円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリッとした食感が特長でホットドッグや、鉄板焼き、BBQに活躍します。鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

152 蔵

クロワッサン 3個 415円 税込**448円**

北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つづつ成型し、焼き上げました。かもめパン 賞3日

153 蔵

くるみ入りグラハム 1本 430円 税込**464円**

北海道産小麦粉と全粒粉を使用。オーガニックくるみをちりほめ風味豊かに焼き上げました。かもめパン 賞3日

154 蔵

レーズンツイスト 5本 325円 税込**351円**

北海道産小麦粉使用。カリフォルニア産レーズンを約30%入れて焼きました。残留農薬分析済み。かもめパン 賞3日

155 蔵

あんぱん 3個 370円 税込**400円**

北海道産小麦粉使用。北海道産えりも小豆で作ったつぼあんを入れました。かもめパン 賞3日

156 蔵

かぼちゃづくしパン 2個 300円 税込**324円**

北海道産小麦粉使用。国産かぼちゃペーストを包み込みました。かもめパン 賞3日

157 蔵

メロンパン 3個 365円 税込**394円**

北海道産小麦粉使用。パン生地ビスケット生地をのせて焼きあげました。軽くトーストすると美味。かもめパン 賞3日

神奈川の生産者



158  **嘉山さんのキャベツ**
1玉 **280円**
税込**302円**
神奈川県 ヨコスカ三浦グループ 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
ヨコスカ三浦グループ

159  **大原さんの里芋**
約500g **280円**
税込**302円**
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

160  **大原さんの長ねぎ(わけぎ)**
約200g **220円**
税込**238円**
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

161  **大原さんの長ねぎ**
約500g **298円**
税込**322円**
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

162  **大原さんの近江生姜(洗い)**
約100g **178円**
税込**192円**
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

163  **大原さんのむきみ落花生**
約130g **900円**
通常税込1,004円を **900円**
税込**972円**
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用。殻をむいて食べやすくしました。奥深い甘味が特長です。
大原好文

Menu

落花生と鶏肉の中華炒め

落花生を加えてコクをアップ



●調理例

材料 (2人分)

- セフティチキンもも肉... 100g
- 大原さんのむきみ落花生 60g
- 有機小松菜 1/2束
- 片栗粉・ごま油・塩・こしょう 各適量

作り方

- 鶏肉は一口大に切り、片栗粉をまぶします。落花生は皮をむきます。小松菜は3cm位に切ります。
- フライパンに落花生を入れて香りが立つまで炒めて取り出します。
- 同じフライパンにごま油をひき、鶏肉を入れて炒め、鶏肉に火が通ったら小松菜を加えて炒めます。
- ③に②を加えて、塩・こしょうで味を調えます。

有機野菜
164  **有機ほうれん草**
約150g **220円**
税込**238円**
有機JAS認証野菜 茨城県・千葉県産 カモスフィールド
コープ有機

165  **有機小松菜**
約150g **214円**
税込**231円**
有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
風水プロジェクト

166  **有機ニラ**
約100g **188円**
税込**203円**
有機JAS認証野菜 高知県 大地と自然の恵み
風水プロジェクト

170  **ちりめん五月菜**
約200g **276円**
税込**298円**
山形県 おきたま興農舎 他 農業・化学肥料不使用
おきたま興農舎

171  **ブロッコリーの新芽**
約30g **138円**
税込**149円**
岐阜県 サラダコスモ 農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

167  **有機ベビーリーフ**
約50g 通常税込235円を **210円**
税込**227円**
有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー
風水プロジェクト

168  **有機緑豆もやし**
200g **85円**
税込**92円**
有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
風水プロジェクト

169  **有機大豆もやし**
200g **124円**
税込**134円**
有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
風水プロジェクト

172  **レタス**
1個 通常税込365円を **328円**
税込**354円**
埼玉県 沃土会 減農薬 化学肥料不使用
風水プロジェクト

173  **トマト**
約450g **560円**
税込**605円**
福岡県 田中農園 田中恵二さん 減農薬
せいしか

174  **スナップえんどう**
約100g **238円**
税込**257円**
鹿児島県 三矢物産 減農薬
せいしか

175  **きぬさや**
約50g **218円**
税込**235円**
鹿児島県 三矢物産 減農薬
せいしか

176  **いんげん**
約100g **328円**
税込**354円**
宮崎県 宮崎日向ファーム 減農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

177  **ピーマン**
約150g **268円**
税込**289円**
宮崎県 宮崎日向ファーム 減農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

178  **なす**
400g **348円**
税込**376円**
熊本県 アグロパル 小川光さん 減農薬
せいしか

179  **あさつき**
約100g **240円**
税込**259円**
山形県 おきたま興農舎 中西宏太郎さん 農業・化学肥料不使用
おきたま興農舎

180  **大葉**
10枚 **138円**
税込**149円**
茨城県 あゆみの会 減農薬
風水プロジェクト

産直 果実

202  **民衆交易バナナ**
500g前後 **418円**
税込**451円**
フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に達していない糖はご了承ください。
オルター・トレード・ジャパン

203  **有機バナナ**
450g前後 **398円**
税込**430円**
ペルー又はエクアドル産の安全・安心・信頼のおける有機JAS認証。糖度が高くネトリとした濃い味わい。
ヒロインターナショナル

204  **葉とらずサンふじ**
2玉 **530円**
税込**572円**
青森県 津軽産直組合 減農薬・化学肥料不使用 ネオニコチノイド系農薬不使用 糖度選別(13度以上)品
津軽産直組合

205  **訳あり葉とらずサンふじ**
2玉(大小込) **510円**
税込**551円**
青森県 津軽産直組合 減農薬・化学肥料不使用 ネオニコチノイド系農薬不使用 訳あり大小込品
津軽産直組合

206  **嘉山さんのいちご1パック**
約200g(大小変形込) **760円**
税込**821円**
神奈川県 ヨコスカ三浦グループ 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
ヨコスカ三浦グループ

207  **嘉山さんのいちご(大粒箱入)**
約280g×2 **2,400円**
税込**2,592円**
神奈川県 ヨコスカ三浦グループ 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
ヨコスカ三浦グループ

208  **大原さんのキウイフルーツ**
約300g **400円**
税込**432円**
神奈川県 足柄上郡・大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

209  **河内晩柑**
1kg前後 **498円**
税込**538円**
熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬
せいしか

210  **国産レモン**
300g前後 通常税込367円を **330円**
税込**356円**
広島県 JAみはら瀬戸田支所 長光徹弥さん 減農薬
せいしか

211  **無茶々園甘夏3kg箱**
3kg箱(大小込) 通常税込1,728円を **1,500円**
税込**1,620円**
愛媛県 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

212  **無茶々園ジュシーフルーツ(河内晩柑)3kg箱**
3kg箱(大小込) **1,800円**
税込**1,944円**
熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬
せいしか

213  **無茶々園弓削瓢柑(ゆげひょうかん)3kg箱**
3kg箱(大小込) **2,000円**
税込**2,160円**
熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬
せいしか

181  

長芋
500g前後
520円
税込562円

北海道 すずらん会 久世透さん 減農薬
せいしか

182  

メークイン
約800g
368円
税込397円

北海道 すずらん会 中島晋さん 減農薬
芽止め処理を施しております。
せいしか

183  

玉ねぎ
約800g
398円
税込430円

北海道 訓子府有機農法研究会 貞広信行さん 減農薬
せいしか

産直きのこ

188  

原木生しいたけ
約100g
通常税込300円を **270円**
税込292円

岐阜県産 農薬・化学肥料不使用
菌類椎茸協同組合

189  

菌床生しいたけ(AB品)
約100g
238円
税込257円

長野県 アップル工房 農薬不使用 菌床栽培
バイオコスモ

190  

えのき
約200g
120円
税込130円

長野県 えのきぼーや 農薬不使用
バイオコスモ

184  

じゃがいも(出島)
約800g
348円
税込376円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用
芽止め処理を施しております。
せいしか

185  

新玉ねぎ3Kg
約3kg
1,300円
税込1,404円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用
せいしか

186  

メークイン3Kg
3kg
1,290円
税込1,393円

北海道 すずらん会 中島晋さん 減農薬
芽止め処理を施しております。
せいしか

191  

あわび茸(エリンギ)
約100g
270円
税込292円

静岡県 長谷川農産 農薬不使用
長谷川農産

192  

ブナしめじ
約100g
128円
税込138円

長野県 農薬不使用
バイオコスモ

193  

まいたけ
約100g
188円
税込203円

新潟県 農薬不使用
バイオコスモ

194  

ブラウンマッシュルーム
約100g
350円
税込378円

静岡県 長谷川農産 農薬不使用
ホワイト種よりも香りや風味が強い。
長谷川農産

セット野菜

187  

サラダ野菜セット
250g前後
650円
税込702円

千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農薬・化学肥料不使用 品種はおまかせとなります。
白井エコクラブ

セットきのこ

195  

きのこセット
5種
通常税込646円を **580円**
税込626円

ふなしめじ長野県産・まいたけ新潟県産・えのき長野県産・足付きなめこ長野県又は大分県産・菌床しいたけ群馬県及び長野県産。農薬不使用
バイオコスモ

196  

きのこ汁セット
4種
368円
税込397円

原木椎茸(大分県・熊本県・北海道産)・えのき(埼玉県又は長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産)・ふなしめじ(長野県産) 農薬不使用
バイオコスモ

197  

きのこ汁プレミアムセット
6種
578円
税込624円

貴重な生きくらげ(鹿児島県産)を加えた、原木椎茸(大分県・熊本県・北海道産)・ブラウンえのき・ふなしめじ・はなびらたけ(長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産) 農薬不使用
バイオコスモ

新物根菜勢ぞろい 瑞々しい春の味

198  

新じゃが(ニシユタカ)
約800g
通常税込484円を **437円**
税込472円

長崎県 産直南島原 農薬不使用 芽止め処理を施しております。
せいしか

200  

春人参
約400g
265円
税込286円

長崎県 大地の杜 栗原清春 減農薬
せいしか

199  

新玉ねぎ
約800g
358円
税込387円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用
せいしか



200  

春人参
約400g
265円
税込286円

長崎県 大地の杜 栗原清春 減農薬
せいしか

Menu **春人参とそら豆のグラッセ**
食卓が華やく一品。お弁当にもGood

材料 (2人分)
201 そら豆(さやかに出して) 100g
200 春人参 1本
塩 大さじ1/2
よつ葉バター(加塩) 小さじ1

201  

そら豆
約300g
480円
税込518円

鹿児島県・三矢物産 葛迫 巧さん 減農薬
せいしか

作り方
①そら豆は薄皮もむきます。人参は5mm幅の輪切りにします。
②鍋に水、塩、人参を入れて火にかけて柔らかくなるまで茹で、そら豆も加えてさらに茹でて、水気を切ります。
③②にバターを加えて絡めます。

お楽しみモリモリ ゴールデンウィーク直前 焼肉特集

214  

丹沢高原豚肩ロース焼肉用
200g
540円
税込583円

non-GMO、PHF飼料で飼育。適度な脂肪と風味ある部位を約5mmでスライス。鉄板焼、網焼きに。
丹沢農場 賞5日

215  

丹沢高原豚バラ焼肉用
200g
540円
税込583円

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪が層になる、コクのある部位を約5mmにスライス。
丹沢農場 賞5日

216  

丹沢高原豚トントロ焼肉用
200g 通常税込626円を **520円**
税込562円

non-GMO、PHF飼料で飼育。1頭から約300g位しかとれない脂のさしが入った希少部位を5mm厚さの切身にしました。
丹沢農場

217  

丹沢高原豚カシラ(ほほ肉)
200g 通常税込594円を **500円**
税込540円

non-GMO、PHF飼料で飼育。1頭から約300g位しかとれない貴重なカシラ(ホホ肉)。焼き物、炒め物にどうぞ。
丹沢農場

218  

丹沢高原豚カタ(スペアリブ)W
300g×2 **1,200円**
税込1,296円

健康に育った丹沢高原豚の1頭からわずか300g程しかとれない骨付き肉です。旨みがあって、煮込みやグリル焼きに最適。
丹沢農場

219  

枕崎牛ミックスホルモン
200g 通常税込1,188円を **920円**
税込994円

枕崎牛限定の小腸・心臓・センマイ・ハチノス・赤センマイが入ったホルモンです。解凍後、十分に加熱調理をしてください。
福永産業

220  

枕崎牛上カルビー焼肉用
200g 通常税込1,782円を **1,450円**
税込1,566円

JAS認定工場加工の高品質牛。最も良質の霜降りの部分を使用。旨味が広がります。
福永産業

222  

鹿児島黒牛徳用焼肉
200g 通常税込1,728円を **1,460円**
税込1,577円

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。部位はモモとバラ。
福永産業

223  

枕崎牛カルビー焼肉徳用
300g 通常税込2,160円を **1,740円**
税込1,879円

JAS認定工場加工の高品質牛。ほど良い脂ののり。
福永産業

221  

鹿児島黒牛特選カルビー
150g 通常税込1,836円を **1,540円**
税込1,663円

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。特選霜降りの部分を使用。旨味が広がります。
福永産業

224  



枕崎牛カルビー焼肉徳用1kg
500g×2 通常税込7,020円を **5,600円**
税込6,048円

1番人気のカルビーを、超ボリュームの1kgにしたお買得規格です。
福永産業

225  

枕崎牛徳用焼肉特大W
400g×2 通常税込5,270円を **4,380円**
税込4,730円

JAS認定工場加工した高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。
福永産業

※NCYの農産物は全て産直品であり、除草剤は原則として不使用。土壌消毒剤と環境ホルモン農薬は一切使用していません。また全て遺伝子組み換え作物ではありません。(きのこ類とまやしはマーク表示の対象外となります)  今週のおすすめ  翌々週配達

枕崎牛・鹿児島黒牛 (鹿児島県産)

生産者の廃業などが理由となり枕崎牛の頭数が減少し4月からnon-GMO(非遺伝子組み換え)飼料の指定が出来ない事となりました。ご了承ください。

226 枕崎牛赤身ブロック 300g 2,000円 税込2,160円

227 枕崎牛ロースステーキ 1枚180g 1,530円 税込1,652円

228 枕崎牛ヒレステーキ 1枚100g 1,350円 税込1,458円

229 枕崎牛モモしゃぶしゃぶ用 300g 1,830円 税込1,976円

230 枕崎牛牛井・肉じゃが用 200g 1,050円 税込1,134円

231 枕崎牛切り落とし 300g 1,580円 税込1,706円

232 枕崎牛挽肉・ミンチ 200g 650円 税込702円

233 鹿児島黒牛特選切り落とし 150g 1,150円 税込1,242円

里山牛 (鹿児島県産)

234 里山牛モモステーキ 120g 1,280円 税込1,382円

235 里山牛ロース焼肉用 170g 1,970円 税込2,128円

236 里山牛切り落とし 200g 1,200円 税込1,296円

237 里山牛粗挽きミンチ 200g 840円 税込907円

やまと豚米らぶ (岩手県産)

238 やまと豚米らぶ肩ローススライス 200g 568円 税込613円

239 やまと豚米らぶローススライス 180g 528円 税込570円

240 やまと豚米らぶバラスライス 200g 588円 税込635円

241 やまと豚米らぶモモ赤身スライス 180g 388円 税込419円

242 やまと豚米らぶ小間切肉 200g 378円 税込408円

243 やまと豚米らぶ挽肉 300g 548円 税込592円

ハーブ豚未来 (群馬県産)

244 ハーブ豚未来ヒレロカツ用 200g 815円 税込880円

245 ハーブ豚未来ローススライス 200g 638円 税込689円

246 ハーブ豚未来バラスライス 200g 608円 税込657円

247 ハーブ豚未来モモしゃぶしゃぶ用 200g 578円 税込624円

248 ハーブ豚未来小間切れ(バラ凍結) 300g 758円 税込819円

249 ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結) 300g 770円 税込832円

地産地消 丹沢農場

丹沢農場 (神奈川県産)

250 丹沢高原豚モモ一口カツ用 200g 500円 税込540円

251 丹沢高原豚肩ローススライス 200g 520円 税込562円

252 丹沢高原豚モモスライス 200g 480円 税込518円

253 丹沢高原豚小間切徳用 500g 1,000円 税込1,080円

255 丹沢高原豚ロースしゃぶしゃぶ用 200g 620円 税込670円

254 丹沢高原豚挽肉徳用 500g 975円 税込1,053円

256 丹沢高原豚バラしゃぶしゃぶ用 200g 550円 税込594円

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

280 鎌倉鉄分たっぷりウインナー 300g 630円 税込680円

281 鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P 49g×3 296円 税込320円

282 鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×2 398円 税込430円

283 鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2 385円 税込416円

284 鎌倉ポークウインナー徳用3P 94g×3 568円 税込613円

285 鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2 398円 税込430円

286 鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60g×3 680円 税込734円

287 鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2 740円 税込799円

288 鎌倉バラベーコンスライス徳用3P 85g×3 1,100円 税込1,188円

秋川牧園若鶏

257

若鶏モモ肉お徳用500g
500g
1,050円
税込1,134円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のお徳用大型パックです。
秋川牧園

258

若鶏ムネ
300g
578円
税込624円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分が少なくあっさりヘルシー。
秋川牧園

259

若鶏ささみ
200g
508円
税込549円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。筋取りはしてあります。
秋川牧園

260

若鶏手羽先
400g
558円
税込603円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪やゼラチン質が多く、コクのある部位。
秋川牧園

お楽しみモリモリ ゴールデンウィーク 直前

266

若鶏モモ肉切身(バラ凍結)
500g
通常税込1,134円を **960円**
税込1,037円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすい小量でもご利用できます。唐揚げ・煮物等にご利用ください。
秋川牧園

お楽しみモリモリ価格 ゴールデンウィーク 直前

265

特価

これは本物！コクがあって後味が良く、本格的な美味しい料理ができます。まじめな秋川牧園の鶏肉のガラだけで作ったとりがらスープです。

とりがらスープ
50g×5
通常税込486円を **430円**
税込464円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬鶏肉のガラを3時間じっくり煮込んだ濃縮スープ。1袋に対し、約200ccの水で薄めてご利用ください。
秋川牧園

261

若鶏モモスライス
250g
558円
税込603円

non-GMO、PHF飼料を用い飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。厚さ7mm位のモモ肉です。
秋川牧園

262

若鶏小間切
200g 通常税込462円を **408円**
税込441円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモとムネを使用した小間切タイプ。
秋川牧園

267

若鶏モモムネ切身お徳用1Kg
1kg/バラ凍結
通常税込1,922円を **1,640円**
税込1,771円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモとムネを、使いやすい切身にしたお徳用大型パック。
秋川牧園

263

若鶏ムネミンチ
300g
518円
税込559円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全なムネのミンチ。
秋川牧園

264

若鶏砂ぎもスライス
150g
288円
税込311円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の砂ぎもを調理しやすくスライスしました。
秋川牧園

268

若鶏ブツ切お徳用800g
800g
1,300円
税込1,404円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付でコクのある部位のお徳用大型パック。
秋川牧園

セフティチキン (愛知県産)

269

セフティチキンもも肉
250g 通常税込581円を **508円**
税込549円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。
シガポーター 賞3日

270

セフティチキンむね肉
250g
480円
税込518円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。
シガポーター 賞3日

271

セフティチキン皮なしむね肉カツ用
100g×3枚
618円
税込667円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。皮なしのむね肉を平らに加工しました。カツやソテーでご利用ください。
シガポーター

272

セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結
500g
1,140円
税込1,231円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。人気のもも肉を唐揚げサイズにカットしてバラ凍結。便利なチャック付袋入。
シガポーター

神山鶏 (徳島県産)

277

神山鶏ヘルシーミンチ(むね)
300g
通常税込635円を **568円**
税込613円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆(大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用して育った神山鶏。むね肉のミンチ肉)。
イシイフーズ

273

セフティチキンささみ
180g 通常税込505円を **448円**
税込484円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分が少なく、高タンパクな部位です。
シガポーター 賞3日

274

セフティチキン骨無し手羽元
200g
428円
税込462円

手羽元から骨を取り除き、食べやすくしました。プリッととした食感です。焼肉、唐揚げ、炒め物等でどうぞ。
シガポーター

275

セフティチキン砂肝
180g 通常税込311円を **268円**
税込289円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。食べやすい大きさに切り、唐揚げや、串焼き等でご利用ください。
シガポーター 賞3日

276

セフティチキンむね挽肉バラ凍結900g
900g
1,750円
税込1,890円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分の少ないむね肉を使いやすいバラ凍結にしました。便利なチャック付袋入。
シガポーター

278

神山鶏もも肉
270g
630円
税込680円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆(大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用して育った神山鶏。コクと旨みのもも肉)。
イシイフーズ

279

神山鶏手羽元
300g
430円
税込464円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆(大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用して育った神山鶏。煮込みから揚げなどにおすすめ)。
イシイフーズ

丹沢ハム工房 (神奈川県産)

289

丹沢皮なしノンスパイスウインナー
160g
410円
税込443円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。香辛料を一切使用せず粗糖と自然海塩を少なめに使用、お子様にもお勧めです。
丹沢農場 賞7日

290

丹沢ドッグソーセージ
128g(4本)
380円
税込410円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。肉の旨みが詰まった荒挽さタイプです。
丹沢農場 賞7日

291

丹沢徳用皮なしベビーウインナー
240g
618円
税込667円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。皮なしで食べやすさが人気です。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞7日

293

丹沢バラベーコンスライス
120g
498円
税込538円

国産豚バラ肉を使用、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず、主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞7日

294

丹沢ポークソーセージ
180g(1本)
510円
税込551円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。ソフトな食感に仕上げました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞7日

Menu 春ポトフ

お楽しみモリモリ価格 ゴールデンウィーク 直前

軽やかな味わいで

材料 (2~3人分)
295 丹沢バラベーコンブロック 250g
289 丹沢皮なしノンスパイスウインナー 4本
198 新じゃが(ニシユタカ) 2個
塩・こしょう 各適量

295

特価

丹沢バラベーコンブロック
250g
通常税込1,188円を **1,030円**
税込1,112円

国産豚肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。赤身と脂身が美味しい(バラ肉を、桜を主とした国産チップでスモークしました)。
丹沢農場 賞7日

作り方
①ベーコンブロックは2cm角、新じゃがは4~6等分に切ります。
②鍋に①、ひたひたの水を入れて煮込みます。材料がやわらかくなったら、ウインナーを入れて2~3分程度煮て、塩・こしょうで味を調整します。
※写真は青みを加えました

魚介

296 ●盛りつけ例

訳ありいくら醤油漬
60g **870円**
税込**940円**

北海道東海岸～青森県沿岸で漁獲された秋鮭の魚卵を、醤油と本みりん使用の調味液に漬け込みました。魚体差等で生じる薄皮が若干残る訳あり品です。

トクスイ

297 ●調理例

愛知県産うなぎ蒲焼70g2枚
70g×2タレ付 **3,150円**
税込**3,402円**

水源は愛知県矢作川、天然に近い環境で育てました。白焼きして余分な脂を落とし、強めに焼いて残った脂分を旨味に変え、秘伝の甘めのタレで三度付けして焼き上げました。

トクスイ

298 ●イメージ写真

鹿児島県産刻み鰻
50g×2タレ付 **1,600円**
税込**1,728円**

鹿児島大崎町産。しっかり管理がされた池で飼育された健康鰻を、蒸してからタレをからめて焼き上げ、刻みました。

カインズ

299 ●調理例

対馬産煮あなご
100g **1,580円**
税込**1,706円**

対馬西沖の脂ののった真穴子を開きにし、清酒、砂糖、醤油でじっくり煮ました。穴子の煮汁に、さらめ糖、三温糖、たまり醤油を加えて煮詰めたタレ付です。

トクスイ

300

網干し造り 子持ちからふとししゃも
140g(7~13尾) **350円**
税込**378円**

からふとししゃも(アイスランド産)を、身の旨みと卵の食感を大切に、ほど良い塩加減で二度干しました。

トクスイ

301

愛知県産金目鯛
2尾200g **480円**
税込**518円**

愛知県産金目鯛のエラと腹取りをして凍結しました。煮付け・塩焼き等でお召上がりください。

オカツーフィッシュプロス

302 ●調理例

下処理のいらない天ぷら・フライ用3品セット
120g **498円**
税込**538円**

アメリカオアカイカ(ペルー産)4切、キス(オーストラリア産)2枚、ホワイトエビ(インドネシア産)2尾入。

トクスイ

303 ●調理例

特選真あじ開き
300g(3枚) **460円**
税込**497円**

1枚約100gで脂のりの良い大きなサイズのあじ(オランダ産)を国内で開き加工し食塩のみで干しました。

塩屋

304 ●調理例

天然ぶりの塩こうじ漬け
2切160g **425円**
税込**459円**

10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利し、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。

オカツーフィッシュプロス

305 ●調理例

特価

さんまの塩こうじ漬け
300g(2切×3袋) **598円**
税込**646円**

さんま(国産または台湾産)を塩麴に漬け、焼きやすいサイズに切りました。使いたい分だけ使える2切×3袋入。

オカツーフィッシュプロス

306 ●調理例

特価

甘塩さばフィーレ
約200g(2枚) **430円**
税込**464円**

佐賀・長崎産のさばを下処理し、さばの旨みを引き出す甘塩(薄塩)仕立てにしました。

鳴門魚類

307 ●調理例

特価

脂ののったさば切身(無塩)徳用
460g(8切) **990円**
税込**1,069円**

脂のりのよいノルウェー産さばを三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げもおすすです。

千倉水産加工販売

308 ●調理例

特価

千葉県産真あじ三枚おろし
170g(7~16枚) **480円**
税込**518円**

千葉県産の真あじを料理しやすい三枚おろしにしました。天ぷら、フライ、南蛮漬けなどに。

千倉水産加工販売

309 ●調理例

特価

紅鮭切身(甘塩味)
180g(3切) **698円**
税込**754円**

アラスカ産の紅鮭を国産塩使用の塩水に漬け込みました。

千倉水産加工販売

310

真アジのフィーレ
200g(5~8枚) **480円**
税込**518円**

旬の真アジを料理しやすくフィレ加工しました。

鳴門魚類

311

脂ののったあじ一夜干し
240g(4枚) **520円**
税込**562円**

アイスランド産またはノルウェー産の脂のりの良いあじを三枚おろしにし、国産食塩使用の塩水で漬けて干しました。

千倉水産加工販売

312

姫ほっけ一夜干(天塩)
200g **700円**
税込**756円**

北海道産のほっけを天塩だけで味付け後干しました。食べやすいスティック状の切り身です。

札幌中一

313

しまほっけ切身(甘口)
180g(3切) **430円**
税込**464円**

大型で脂ののったしまほっけ(アメリカ産)を食べやすい切り身に、塩水漬けた甘口仕上げです。

トクスイ

314 ●調理例

真鰯オリーブオイル漬け
180g **570円**
税込**616円**

北海道産真鰯を、搾りたての香り風味にこだわったオリーブオイルと食塩で漬けました。

札幌中一

315 ●調理例

秋鮭ねぎ味噌漬け
240g(4切) **1,000円**
税込**1,080円**

北海道産の秋鮭をねぎ味噌漬けにしました。アツアツご飯にピッタリです。野菜を添えてチャンチャン焼き風でもお試しください。

札幌中一

316 ●調理例

銀だら味噌漬け
120g(2切) **420円**
税込**454円**

アメリカ産の脂ののった銀だらを玄米味噌のタレに一晩じっくり漬け込みました。フライパンで中火で焼いてください。

城ヶ島水産

317 ●調理例

目鯛昆布だし醤油漬け
160g(2切) **440円**
税込**475円**

目鯛(インド洋または太平洋産)を、国産昆布を加えたまろやかな醤油タレに漬け込みました。

トクスイ

318 ●調理例

赤魚本仕込み粕漬
140g(2切) **520円**
税込**562円**

赤魚切身(アイスランド産)を酒粕床(酒粕、砂糖、食塩、米こうじ)に漬け込みました。

トクスイ

319 ●調理例

銀だら西京漬
140g(2切) **950円**
税込**1,026円**

アラスカ産銀だらを国産西京味噌に漬け込みました。西京味噌の甘味を活かした本場京都の西京漬です。

つきじ深村

320 ●調理例

紅さけ西京漬
150g(2切) **620円**
税込**670円**

アラスカ産の紅さけを甘味を活かした西京味噌に漬け込みました。弱火で焼いてください。

つきじ深村

321 ●調理例

さわら西京漬
140g(2切) **460円**
税込**497円**

東シナ海で漁獲した「秋さわら」を相性の良い西京味噌に漬け込みました。

つきじ深村

322

子持ちカラフトししゃも(小)
150g(7~12尾) **300円**
税込**324円**

アイスランド・ノルウェーで漁獲された脂のりの良い子持ちカラフトししゃもの丸干しです。

千倉水産加工販売

323

真いわし丸干し(大羽)
3尾 **430円**
税込**464円**

九十九里漁港水揚げの脂のりの良い大型真いわしを下処理し、冷風乾燥で丸干しにしました。

鳴門魚類

324

塩さんま
75g×3 **550円**
税込**594円**

北海道から三陸沖で漁獲したさんまです。食べやすく頭と内臓を除去して塩水漬けし、個包装にしました。

千倉水産加工販売

325

真いわし開き
200g(4~7枚) **420円**
税込**454円**

日本近海産の真いわしをフライや天ぷら、蒲焼などに使いやすい開き加工しました。

トクスイ

326

めかじぎ切身
210g(3切) **630円**
税込**680円**

煮付けやソテーなど洋風問わず使える淡白な白身魚です。(インド洋産・神奈川県加工)

城ヶ島水産

327

脂ののった赤魚切身(厚切)
200g(2切) **470円**
税込**508円**

大型で脂ののった赤魚を、煮付けや焼き物に使いやすい切身にしました。(グリーンランド海域産・神奈川県加工)

城ヶ島水産

328

生鮭切身
320g(4切) **950円**
税込**1,026円**

北海道産。ソテーやムニエル、フライなどにどうぞ。

札幌中一

329

紅鮭切身10切
55g×10切 **1,660円**
税込**1,793円**

ロシア産紅鮭の10切お得用規格です。ひと握り立てですので、いろいろな調理に利用できます。

トクスイ

お楽しみモリモリ価格 ゴールデンウィーク直前

330 ●盛りつけ例

特価

徳用生からつくったキハダまぐろ切落とし
200g(50g×4) **900円**
税込**972円**

インドネシア近海で獲れた鮮度の良い一本釣りキハダマグロです。瞬間凍結することでより鮮度が保たれ、生まぐろに近いもっちりとした食感です。

城ヶ島水産

331 ●盛りつけ例

特価

徳用生からつくったキハダまぐろ漬け并用
60g×4 **850円**
税込**918円**

インドネシア近海で一本釣りのキハダマグロを生から刺身にし、甘めのタレに漬け込みました。生まぐろに近いもっちりとした食感です。

城ヶ島水産

375 凍ス ●調理例

新商品

国産野菜を使い、丸大豆醤油、みりん、かつお節、まぐろ、豚肉で味を付けました。和風のダシをきかせ、家庭の味を再現しており、電子レンジや湯煎調理で食べられます。ランチや鉄板焼きにもどうぞ。

原材料 麺(小麦粉、植物油、食塩)、小麦たん白、乾燥卵白、野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参)、醤油、みりん、豚肉、節類(鰹・マグロ)、エキス調味料、いため油(なたね油、とうもろこし油、ごま油)、シーズニングオイル

国産小麦の焼うどん(醤油味) 220g×2 **680円**
税込734円

大進食品

冷凍加工品 お惣菜

376 凍ス ●調理例

わかめどっさりうどん(刻み揚げ付) 556g(2食) **435円**
税込470円

国産小麦粉で作ったコシのあるうどんに、わかめ、紅白かまぼこ、きざみ揚げ、ねぎをのせて冷凍しました。煮干し、鰹、鯖からとった出汁入りつゆ付です。

ニッキーフーズ

379 凍ス ●調理例

香ばしねごと 焦がし醤油の炒めチャーハン 230g×2 **430円**
税込464円

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、いり卵を具材に、国産豚肉ラドを使って直火で炒めた本格的なパラチャーハンです。

ニッキーフーズ

377 凍ス ●調理例

中華丼の具(醤油味) 180g×2 **540円**
税込583円

国産野菜(白菜、竹の子、人参、きぬさや、椎茸、きくらげ、長ねぎ、にら)、豚肉を具材にし、鶏ガラスープをベースにしたあっさり醤油味に仕上げました。2食入。

ニッコー

380 凍ス ●調理例

アジア薫る「タイ」グリーンカレー 320g(160g×2) **710円**
税込767円

国産鶏肉、ふくろ蒼入。スパイスの刺激的な辛さ、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りを引き立たせ、バランス良く仕上げました。

カラミノフーズ

378 凍ス ●調理例

ビビンバの具 100g×2 **510円**
税込551円

国産野菜と牛肉を用い、国産大豆使用の味噌ベースにしたコチュジャンで仕上げました。ご飯にのせてお召し上がりください。

カラミノフーズ

381 凍ス ●調理例

貝屋さんのバエリア(2合用) 315g(具265g)(タレ25g×2) **940円**
税込1,015円

旨味のあるトマトベースのスープ付。調理はフライパンで。ムール貝むき身、むき海老、岩だこ、殻付きムール貝、あさり、いかリング入。塩屋

382 凍ス ●調理例

食べる参鶏湯(サムゲタン)風スープ 600g(300g×2) **710円**
税込767円

韓国の伝統食サムゲタンをアレンジ、ほくほくした国産鶏もも肉にもち米を加え、チキンエキス、長ねぎ、生姜、にんにく、食塩、黒胡椒で食べるスープに仕上げました。

カラミノフーズ

383 凍ス ●調理例

トッポギ炒め 200g **440円**
税込475円

オリジナルコチュジャンを使ったココのある本格的なトッポギです。湯煎調理で簡単に召し上がり頂けます。

カラミノフーズ

384 凍ス ●調理例

とりみみ肉まん 280g(8個) **505円**
税込545円

秋川牧園の鶏肉の旨みを活かし、黒豚の甘みのある豚脂を加え、玉ねぎ、生姜、たけのこでジューシーな餡を造り、国産小麦粉使用の生地で包んで小さな中華まんにしました。

秋川牧園

385 凍ス ●調理例

大きな豆腐肉団子(黒酢あん) 340g(8個) **550円**
税込594円

国産大豆使用の豆腐と国産鶏肉、玉ねぎ、長ねぎを具材にした豆腐肉団子を揚げ、砂糖、醤油、発酵調味料、ケチャップ、黒酢で仕上げたタレで絡めました。

ニッコー

386 凍ス ●調理例

坦々麺 280g(めん130g) **430円**
通常税込495円を税込464円

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白湯をベースに、甜麺醬や豆板醬で深みを出しました。

ニッコー

387 凍ス ●調理例

徳用北京餃子 18g×15個 **485円**
税込524円

地産地消野菜をできる限り使った人気のオリジナル餃子。野菜と肉の旨味を十分に味わえる一品です。にんにく使用。

ニッコー

388 凍ス ●調理例

鶏しそ餃子 360g(20個) **698円**
税込754円

秋川牧園の鶏肉、国産の野菜、黒豚の脂身を使用した鶏しそ餃子です。お肉のコクと爽やかなその風味が食欲をそそります。

秋川牧園

389 凍ス ●調理例

おつきな肉焼売 304g(8個) **540円**
税込583円

国産豚肉をベースに玉ねぎの旨味を加えた1個38gのジャンボサイズです。でん粉、豚脂、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉(皮)使用。

トクスイ

390 凍ス ●調理例

肉しゅうまい 240g(15個) **480円**
税込518円

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と天日塩を用いた自社製の皮で包みました。

ニッコー

391 凍ス ●調理例

とり焼売 216g(12個) **420円**
税込454円

秋川牧園の鶏肉と豚脂、国産野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜)を具材に甘エビ魚置を加え、風味がやさしく香る上品な味に仕上げました。皮は国産小麦粉使用。

秋川牧園

392 凍ス ●調理例

ヨコミズのえびしゅうまい 360g(20個) **700円**
税込756円

インドネシア産バナベイエビと無リンすり身で作った具を、国産小麦粉の皮で包みました。ふんわりとした食感が特長です。

トクスイ

393 凍ス ●調理例

鶏まほうシューマイ 27g×8個 **430円**
税込464円

国産鶏肉と香りと食感のよい国産ごぼう、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材に、国産小麦粉で作った皮で包みました。

ニッコー

394 凍ス ●調理例

丹沢高原豚小間生姜焼き用(味付け) 200g **460円**
税込497円

丹沢高原豚小間切を、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉に国産生姜とにんにくペーストを加えたタレに漬込みました。

賞5日 丹沢農場

395 凍ス ●調理例

鶏むね肉の焼肉たれ漬け 200g **405円**
通常税込464円を税込437円

セフティチキンのむね肉をそぎ切りにし、醤油、発酵調味料、砂糖、焼き肉のタレで作ったオリジナル調味料に漬込みました。

シガポーター

396 凍ス ●調理例

コリコリ砂肝 ゆずこしょう炒め用 120g **315円**
税込340円

若鶏砂肝をスライスして、ゆずこしょうと醤油をベースにしたタレに漬込みました。

秋川牧園

397 凍ス ●調理例

レバー入りミートボール 400g **710円**
税込767円

秋川牧園の若鶏ムネ肉とレバーを使用。玉ねぎ、生姜を加え、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒で味付けし、菜種油で揚げました。

秋川牧園

398 凍ス ●調理例

ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ 90g×2個 **435円**
税込470円

国産豚肉、玉ねぎ、豆腐を主原料に、鶏卵、豚脂などを加えて作った柔らかい食感のハンバーグに、パルメゾンソースを絡ませました。

ニッコー

399 凍ス ●調理例

和風おろし豆腐ハンバーグ 270g(3個) **460円**
税込497円

国産鶏肉と国産大豆100%の豆腐で作ったふんわり食感のハンバーグに、ニッコーオリジナル魚のそぼろで仕上げた和風タレと大根おろしを合せてみました。

ニッコー

400 凍ス ●調理例

手作りつくね串 30g×5本 **398円**
税込430円

セフティチキンのむね肉、もも肉、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋で作った、卵不使用のつくねを軽く味付け。醤油、発酵調味料、砂糖、澱粉、パン粉、砂糖、生姜、食塩使用。焼く・煮る・鍋の具に。

シガポーター

401 凍ス ●調理例

チキンロールキャベツのトマト煮 2個(185g) **540円**
税込583円

国産鶏肉とキャベツで作ったロールキャベツをトマトピューレ、チキンブイヨン、トマトソース、玉ねぎ、みりん、砂糖、食塩で煮込みました。

ハーヴィ

402 凍ス ●調理例

さんまイタリあんサンド 5~7個(125g) **480円**
税込518円

国産のさんまを三枚におろして半分にカットし、チーズ、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップをはさみ、小麦粉をまぶしました。

千倉水産加工販売

403 凍ス ●調理例

ママンのモチモチ手のぼしナン 210g(3枚) **355円**
税込383円

北海道産小麦粉使用の生地を本場タンドールで焼くように、高温で素早く焼き上げました。イースト、砂糖、食塩、菜種油使用。

大進食品

ゴールデンウィーク手前のお弁当に

404 凍ス ●調理例

プチカレーコロツケ 120g(6個) **287円**
税込310円

北海道のじゃがいも「きたあかり」の素材の味を活かし、子ども達の大好きなカレー味にしたミニコロツケです。

ニッコー

405 凍ス ●調理例

ママのミニハンバーグ 168g(7個) **475円**
税込513円

豚肉、鶏肉、牛肉をミックスして、お弁当用に便利な小さなハンバーグにしました。

ニッコー

406 凍ス ●調理例

ひとくちソースとんかつ 120g(6個) 通常税込502円を **440円**
税込475円

一口サイズの国産豚肉に衣をつけて揚げ、甘辛味のソースを絡めました。冷凍のままお弁当に入れて頂けます。

ニッコー

407 凍ス ●調理例

鶏肉の磯辺揚げ 160g(8個) **285円**
税込308円

国産鶏肉を使用した小さいサイズの磯辺揚げです。あっさりした鶏肉をベースにし、衣にはアオサを使い、香り豊かに仕上げました。

ニッコー

408 凍ス ●調理例

彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ 210g(3個) **520円**
税込562円

国産大豆、天然にかりで作った豆腐のおいしさとめらかなさを活かし、国産の野菜とひじきを加えて作りました。

ニッコー

409 凍ス ●調理例

ミニアメリカンドック 150g(6本) **475円**
税込513円

鎌倉ハムクラウン商會のつかいきりウインターを、国産小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩で作った生地で揚げました。

ニッコー

410 凍ス ●調理例

大特価

丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P
180g(30g×6個)×3
通常税込1,253円を **1,080円**
税込 **1,166円**

国産豚肉を40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルに仕上げました。
丹沢農場

411 凍ス ●調理例

丹沢農場のハンバーグ4P
200g(100g×2)×4
1,600円
税込 **1,728円**

国産豚40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせたシンプル仕上げです。100g×8枚入のお買い得パック。
丹沢農場

お楽しみモリモリ ゴールデンウィーク直前

子どもの日 行楽にどうぞ

●調理例

412 凍ス ●調理例

五目寿司の素
200g **540円**
税込 **583円**

国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、砂糖、食塩で味付けしました。2合用です。
ニッコー

413 凍ス ●調理例

味付いなりあげ10枚
10枚 **435円**
税込 **470円**

丸和食品 賞90日

国産大豆で作った肉厚で柔らかい油揚げを国産丸大豆醤油、かつおだし等で味付けしました。消泡剤無添加、ニガリを使用。
子どもの日の食卓にこいのぼりバージョンはいかがですか。味付いなりに五目寿司の素を混ぜたご飯を詰め、きゅうり等で飾り付けます。
刻んで混ぜご飯の具や麺のトッピングとしてもどうぞ。

414 凍ス ●調理例

チキンミルクユカツ
220g(4枚) **450円**
税込 **486円**

セフティチキンの皮なしむね肉を薄くスライスして重ね、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけました。
シガポートリー

415 凍ス ●調理例

チキンソースカツ
150g **470円**
税込 **508円**

厚めに切った秋川牧園の若鶏ムネをチキンカツに仕上げ、特製ソースをたっぷりとしみ込ませました。
秋川牧園

416 凍ス ●調理例

甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **405円**
税込 **437円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉を国産パン粉をつけて揚げたカツを、砂糖、米酢、醤油、国産生姜ペーストで仕上げた特製甘酢タレに染み込ませました。
秋川牧園

417 凍ス ●調理例

大特価

鶏ささみカツ
(梅肉入)
220g 通常税込690円を **588円**
税込 **635円**

セフティチキンのささみを開き、紀州産の梅肉を入れて、国産パン粉をまぶしました。
シガポートリー

418 凍ス ●調理例

大特価

鶏だんご
175g 通常税込410円を **350円**
税込 **378円**

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。スープや鍋、お好みのソースで絡めたりカレーやシチューの具にしたりと、幅広くご利用いただけます。
秋川牧園

419 凍ス ●調理例

特価

ミニポテト
500g 通常税込432円を **380円**
税込 **410円**

北海道産じゃが芋をみじん切りにし、食塩、上新粉、ホワイトペッパーと和え、俵型にしてパーム油でサクリ揚げました。
東京コールドチェーン

420 凍ス ●調理例

特価

フライパンでできる
タラのカツレツ風
200g(5枚) 通常税込516円を **450円**
税込 **486円**

白身魚のスケソウダラ(アメリカ・ロシア産)をフィッシュポーション型の四角にカットし、外国産小麦のパン粉をつけました。
オカツフィッシュプロス

421 凍ス ●調理例

大特価

サクリタラフライ骨取
100g 通常税込767円を **680円**
税込 **734円**

北海道産真鱈の切り身に国産小麦粉のパン粉を付けました。冷凍のまま電子レンジで温めてお召上がりください。菜種油、小麦粉、卵、食塩使用。
札幌中一

422 凍ス ●調理例

特価

ごぼうとひじきの豆腐団子
144g(8個) 通常税込432円を **380円**
税込 **410円**

鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生姜)、豆腐、ひじき、青のり、ごまで作りしました。
ニッコー

423 凍ス ●調理例

丹沢農場の一口カツ
175g(5~7個) **545円**
税込 **589円**

国産豚モモ肉に国産小麦粉使用のドライパン粉で衣付けしました。
丹沢農場

424 凍ス ●調理例

マムの帆立クリームコロッケ
40g×6個 **468円**
税込 **505円**

サクサクでクリーミーな帆立コロッケ。朝搾りの生乳で煮込んだベシャメルソースの美味しさを堪能できます。
大進食品

425 凍ス ●調理例

カニクリームコロッケ
130g(5個) **650円**
税込 **702円**

網走産スワイガニに、ひらめブイヨンを加えたホワイトソースを合わせたクリームがまるやかで上品な味わいの本格手づくりコロッケです。
札幌中一

冷凍フルーツと野菜

432 凍ス ●調理例

冷凍果実有機ブルーベリー
150g **430円**
税込 **464円**

カナダ産有機ワイルドブルーベリー使用。甘みの中にほのかな酸味があります。野生種の為色や形が微妙に異なります。
風水プロジェクト

433 凍ス ●調理例

冷凍うらごしコーン
150g **226円**
税込 **244円**

北海道で契約栽培したとうもろこしを収穫後すぐに裏ごし加工しました。
フルーツバスケット

434 凍ス ●調理例

北海道産ミックスベジタブル
200g **345円**
税込 **373円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースで作ったミックスベジタブルです。
フルーツバスケット

426 凍ス ●調理例

えびフライ特大(2L)
205g(5尾) **980円**
税込 **1,058円**

2Lサイズのブラックタイガーに国産小麦粉使用のパン粉を付けました。プリプリ食感で大きさに満足します。
トクスイ

427 凍ス ●調理例

鮭フライ
180g(3枚) **688円**
税込 **743円**

北海道オホーツク海で漁獲された秋鮭のオスのみを切身にし、生パン粉をつけました。
札幌中一

428 凍ス ●調理例

まぐろ竜田揚げ
200g **470円**
税込 **508円**

インドネシア産キハダマグロ使用。にんにく醤油(醤油、本みりん、生姜、にんにく使用)に漬け込み、ほれいしよでん粉をまぶしました。
城ヶ島水産

435 凍ス ●調理例

冷凍ほうれん草
300g **365円**
税込 **394円**

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。
せいica

437 凍ス ●調理例

国産OGカットブロッコリー
150g **420円**
税込 **454円**

国産有機ブロッコリーを一口サイズにカットしました。国産で有機栽培は希少です。
風水プロジェクト

429 凍ス ●調理例

千葉県銚子港めひかり
唐揚げ用
150g **500円**
税込 **540円**

千葉県銚子港水揚げのめひかりを生の状態です。頭・内臓を除去し、打ち粉(北海道産馬鈴薯澱粉)をしました。
千倉水産加工販売

430 凍ス ●調理例

薩摩赤えび唐揚げ
150g **400円**
税込 **432円**

殻が柔らかく、甘みが強い阿久根漁港沖合いの水深300mに棲息するエビです。国産馬鈴薯でん粉とさつまいもでん粉で衣を付け、味付けは食塩のみです。
トクスイ

431 凍ス ●調理例

わかさぎ南蛮漬用
180g+たれ100g **415円**
税込 **448円**

ロシア産のわかさぎに国産馬鈴薯澱粉をまぶしました。穀物酢、醤油、水飴、砂糖、唐辛子で作った南蛮漬のたれ付です。わかさぎを揚げて、お好みの野菜と一緒にたれに漬けてください。
オカツフィッシュプロス

436 凍ス ●調理例

愛媛県産冷凍さといも
230g **398円**
税込 **430円**

粘りの強い愛媛県産の里芋の皮をむき下茹で後急速凍結しました。
ニッキーフーズ

438 凍ス ●調理例

国産OGみじん切りたまねぎ&人参
200g **345円**
税込 **373円**

国産有機野菜(玉ねぎ、人参、割合7:3)を5ミリダイスカットのみにじん切りにしました。切る手間が省け、ハンバーグ、チャーハン、スープなどに手軽にご利用いただけます。
風水プロジェクト

◎カニタン
◎無駄なし
◎時間短縮

時間を有効に使う、楽々手料理
食材セット

439 蔵ス
●調理例
本格的な味を再現、本場スリランカの味「カレーの壺」使用
栗かぼちゃのドライカレー
2人前(365g)
900円
税込**972円**
野菜セット(かぼちゃ、玉ねぎ、赤パプリカ) 豚ひき肉 添付調味料カレーペースト【醸造酢、食塩、コリアンター、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、玉ねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、生姜、その他香辛料】 添付調味料欧風だし【食塩、でん粉分解物、酵母エキ粉末、玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物、玉ねぎエキス)、醤油、セロリ粉末、キャロット粉末、コショウ、フライドガーリック、ばれいしよでん粉】
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

440 蔵ス
●調理例
調理方法 **炒める 煮る** 調理時間 **約20分**
404kcal 食塩 **5.5g**
セット内容
豚ひき肉
野菜セット(かぼちゃ、玉ねぎ、赤パプリカ)
カレーペースト 欧風だし
セット以外の準備
油またはバター大さじ1、トマト ケチャップ大さじ1、水100ml
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

440 蔵ス
●調理例
調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**
343kcal 食塩 **2.4g**
セット内容
野菜セット(玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参)
豚肉入り豚酢たれ
セット以外の準備
油大さじ1
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

441 F蔵ス
●調理例
特製中華風タレに漬け込んだ秋川牧園の若鶏と3種の国産野菜&カシューナッツのセット
野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g)
950円
税込**1,026円**
野菜【玉ねぎ、ピーマン、人参】
調味料【鶏肉、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、チキンスープ、貝エキス、昆布だし、生姜ペースト、食塩】カシューナッツ
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

442 蔵ス
●調理例
調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**
441kcal 食塩 **3.0g**
セット内容
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参)
鶏肉入り炒めソース
カシューナッツ
セット以外の準備
ごま油大さじ1
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

442 蔵ス
●調理例
調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**
362kcal 食塩 **2.5g**
セット内容
野菜セット(キャベツ、人参、ピーマン)
豚肉入り回鍋肉ソース
セット以外の準備
油大さじ1
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

443 蔵ス
●調理例
野菜たっぷり水餃子と4種の国産野菜&きくらげ白湯スープのセット
白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2人前(440g)
820円
税込**886円**
野菜(白菜、ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ) 【餃子】具【野菜(キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にら、にんにく、生姜)、豚肉、豚脂、乾燥キャベツ、粒状大豆たん白、オイスターソース、でん粉、醤油、食塩、ゴマ油、砂糖、酵母エキス、魚露、皮【小麦粉、でん粉、なたね油、食塩】、打ち粉【でん粉】】 【白湯スープ】ポークエキス、食塩、醤油、酵母エキス、砂糖、昆布エキス、でんぷん、かつおエキス、玉ねぎ、こしょう粉末、にんにく
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

443 蔵ス
●調理例
調理方法 **煮る** 調理時間 **約5分**
369kcal 食塩 **11.1g**
セット内容
野菜セット(白菜、九条ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ)
餃子12個
ポークスープ
セット以外の準備
水900ml、ごま油大さじ1、こしょう少々
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

444 蔵ス
●調理例
調理方法 **煮る** 調理時間 **約20分**
270kcal 食塩 **4.9g**
セット内容
具材セット(大根、玉こんにゃく、長ねぎ、人参)
豚白もつ入り味噌だれ
かんずり
セット以外の準備
水300ml、醤油大さじ1、おろしにんにく・おろし生姜各大さじ1/2
メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

445 F蔵ス
●調理例
豆腐唐揚
10個
通常税込265円を **228円**
税込**246円**
丸和食品 賞6日

丸和食品の自慢の豆腐を、国産のたれに漬けて、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふんわりです。

446 蔵ス
●調理例
炊込みご飯の素国産苜蓿
150g
435円
税込**470円**
国産苜蓿と油揚げが具です。苜蓿の風味を活かし、醤油、醸造調味料、かつおエキス、みりん、砂糖、酵母エキスで味付けしました。2合用。
ハーヴィ 賞90日

447 蔵ス
●調理例
ひじきと大豆の煮物
120g
398円
税込**430円**
国産のひじきと大豆をシンプルな調味料と天然だしでじっくり煮込みました。
ハーヴィ 賞90日

448 F蔵ス
●調理例
煮豆「とら豆」
150g
388円
税込**419円**
国内産とら豆を使用。直火とろ火炊きで煮あげ、素材の味をいかした手作り。
友田味販 賞90日

449 F蔵ス
●盛りつけ例
みそ漬けだいこん(甘口)
180g
320円
税込**346円**
酢と食塩で下漬け後、砂糖で中漬けした国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。
シンコー食品 賞30日

450 F蔵ス
しその実昆布佃煮(細切)
100g
360円
税込**389円**
上質の北海道産の昆布を細切りにし、国産のしその実を加えて直火釜で炊きました。
遠忠食品 賞90日

451 F蔵ス
おにぎり昆布佃煮
100g
360円
税込**389円**
北海道産の昆布をおにぎりの具として使ったり、おにぎり、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、かつおだして直火釜炊き製法で作りました。
遠忠食品 賞90日

452 F蔵ス
●盛りつけ例
ゴマ昆布佃煮(細切)
100g (8週に1回)
通常税込400円を **350円**
税込**378円**
遠忠食品 賞90日

453 F蔵ス
味噌つけザーサイ
100g
285円
税込**308円**
本場中国産のザーサイを見極め、ザーサイ本来の旨味と風味を損なわないように味付けしました。
遠忠食品 賞90日

454 F蔵ス
国産味噌メンマ
90g
460円
税込**497円**
愛媛県産の孟宗竹の歯ごたえを活かし、醤油、砂糖、魚介エキス、ごま油、食塩、香辛料(こしょう、唐辛子)で煮付けました。
遠忠食品 賞90日

455 F蔵ス
●調理例 炒飯
有機たかな漬
180g
通常税込432円を **370円**
税込**400円**
2年以上化学肥料や農薬を使用しない畑で栽培された高菜を、食塩、有機砂糖、有機米酢、うこん色素で半年以上漬けて、発酵熟成させました。
ムソー

456 F蔵ス
●盛りつけ例
国産有機生姜使用「梅酢生姜」
50g
318円
税込**343円**
栽培期間中農薬不使用の国産生姜を、有機赤しそ、有機梅酢、有機米酢、食塩で風味豊かに漬けました。ちらし寿司やお好み焼きなど幅広くお使いいただけます。
ムソー

457 蔵ス
趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g
430円
税込**464円**
季節や種類により増加減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮮魚醤で仕上げた旨みのある特製タレに漬け込みました。
趙さんの味 賞14日

458 蔵ス
趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g 通常税込616円を **550円**
税込**594円**
国産の白菜にじっくり煮込んだ「だし」と、甘みの多い塩梅(モンゴル産)唐辛子使用の厳選タレで漬け込みました。
趙さんの味 賞14日

459 蔵ス
趙さんの味松前白菜漬
150g
410円
税込**443円**
りんごの甘み、ゆずの香り、にんにくを少し利かせた風味豊かな松前白菜漬です。
趙さんの味 賞7日

460 蔵ス
●調理例
生中華ふう麺(冷し)
120gx3食(タレ付)
360円
税込**389円**
国産小麦粉、無かんすい、無着色で作った卵つなぎの中華風麺です。丸大豆醤油、純米酢、砂糖、ごま油で作ったストレートスープ付。
共生食品 賞7日

461 蔵ス
●調理例
あしがら車屋味噌らーめん
120gx2食
410円
税込**443円**
国産小麦粉に植物性飼料・着色料不使用飼育の卵を使ったたまごつき麺です。国産大豆で仕込んだ風味良い味噌でスープ付。
かねこ製麺 賞13日

462 蔵ス
●調理例
あしがら車屋醤油らーめん
120gx2食
370円
税込**400円**
国産小麦粉に植物性飼料・着色料不使用飼育の卵を使ったたまごつき麺です。丸大豆醤油のこくを旨みを活かしたスープ付。
かねこ製麺 賞13日

463 蔵ス
かにかま
6本
230円
税込**248円**
全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。
東京コールドチェーン 賞30日

464 蔵ス
●イメージ写真
お徳用福神漬2袋
100gx2
300円
税込**324円**
国産原料100%使用。6種の野菜と刀豆、胡麻を、かつおエキスを配合した醤油ベースの合わせ調味料に漬けました。
シンコー食品 賞90日

465 **特価**

季穂地粉ワントンの皮
20枚
通常税込232円を **200円**
税込**216円**

●調理例
国産強力粉と農林G1号、食塩、モンゴルかんすいで作った本格仕上げ。打ち粉に澱粉使用。8×8cm
かねこ製麺 賞13日

467 **特価**

むし焼そば(ソースなし)
150g×3
通常税込255円を **216円**
税込**233円**

●調理例
国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。
共生食品 賞6日

469

うずらの玉子(水煮)
6個×2
358円
税込**387円**

●盛りつけ例
山梨県で育ったうずら卵の水煮です。
南伊豆水産 賞180日

470

スライスさしみこんにやく
75g×3袋
240円
税込**259円**

●調理例
三河湾産のアオサと群馬県産のこんにやく、タピオカ澱粉で食感のとどこし良く作りました。タレ無。
いわて屋

466

季穂地粉餃子の皮
大判20枚
215円
税込**232円**

●調理例
埼玉県産地粉使用。小麦の内側だけを自家製粉し、天塩を加えて作りました。
かねこ製麺 賞13日

468

冷凍釜あげうどん
200g×3
275円
税込**297円**

●調理例
北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。
共生食品 賞6日

471

お徳用お魚ソーセージ
5本
520円
税込**562円**

●調理例
日本近海の新鮮な小鱼とタラを使い素材の風味を大切に、人気の魚肉ソーセージお徳用5本入。
創健社 賞90日

472

生芋板こんにやく
280g
200円
税込**216円**

●調理例
群馬県月夜野町で契約栽培した種芋から3年かけて栽培したこんにやく生芋100%使用。弾力があります。
いわて屋

473

生芋糸こんにやく
280g
240円
税込**259円**

●調理例
群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにやく生芋100%使用。
いわて屋

474

小結びしらたき
150g
230円
税込**248円**

●調理例
群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにやく生芋100%使用。
いわて屋

475

ちくわぶ
160g(1本)
124円
税込**134円**

●調理例
国産小麦粉100%使用のもっちり食感。
いわて屋 賞30日

489 **特価**

压榨しぼり国産菜種油
450gビン
700円
税込**756円**

●調理例
大変希少な国産菜種が原料。一番搾りの油のみを湯洗い製法で仕上げた、焙煎菜種の香ばしさが特徴です。
平田産業

490

純正なたね油
1,250g
1,160円
税込**1,253円**

●調理例
オーストラリア産の非遺伝子組み換え菜種100%の压榨一番搾り油です。
平田産業

491

低温压榨純正ごま油
450gビン
1,000円
税込**1,080円**

●調理例
良質のゴマを100%使用、压榨法で低い温度で処理しました。色、香りは薄く、ドレッシングにも適しています。
平田産業

494

うす塩醤油
360mlビン
(ビン回収)
250円
税込**270円**

●調理例
脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)使用と2年モロミをブレンドした長期熟成品。濃口、塩分30%減
宮醤油店

495

鯉たっぷりつゆ
900ml
800円
税込**864円**

●調理例
上質の鯉節をたっぷり使い、有機栽培原料で造った本醸造醤油と合わせました。天然物だけが持つ本物の美味しさを絶妙の配合で引き出しています。3倍希釈用。
節辰商店

496

金笛ほん酢しょうゆ ゆず
150mlビン
460円
税込**497円**

●調理例
金笛丸大豆本醸造醤油をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用。砂糖、醸造酢、醸造調味液、鯉節エキス、酵母エキスで味を整えました。
創健社

499

鹿児島のみそ
1kg
950円
税込**1,026円**

●調理例
四国産はだか麦、九州産大豆、自然塩を原料に非加熱天然醸造しました。麦麹をたっぷり使用したまるやかな甘口減塩味噌です。
創健社 賞180日

500

自然派無添加白みそ
375g
420円
税込**454円**

●調理例
厳選した国内産原料のみで醸造した塩分5%前後の白みそです。
ヤマク食品 賞180日

練り製品
476

白かまぼこ
150g
520円
税込**562円**

●調理例
タラすり身、かつおダシ、本みりん、粗製糖を使いリテーナ加工仕上げました。
南伊豆水産 賞13日

478

さつま揚
34g×4枚
350円
税込**378円**

●調理例
無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味醂で味付けし、米油で揚げました。
山上蒲鉾店 賞7日

477

静岡なると巻
120g
450円
税込**486円**

●調理例
国産スケソウダラすり身のしっとり感を大切に、天日塩、粗製糖、醸造の発酵調味料、焼津港水揚げの鯉で作った鯉エキスで味を調えました。なるとの渦は紅麹色素使用。
南伊豆水産 賞14日

479

揚ボール
12g×8
310円
税込**335円**

●調理例
無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラ、ハギを使用)。一口大に丸め、米油で揚げました。
山上蒲鉾店 賞7日

484

ゴボ一卷
33g×4本
360円
税込**389円**

●調理例
無リンすり身の中心に国産ごぼうを入れて、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりん、ぶどう糖使用。
山上蒲鉾店 賞7日

485

小竹輪
5本
415円
税込**448円**

●調理例
無リンすり身で作りました。卵を不使用なので、アレルギーをお持ちの方も安心して食べられます。
南伊豆水産 賞9日

486

ぶりっぷりの海老つみれ
110g(10個)
340円
税込**367円**

●調理例
えび(ベトナム産)と国産スケソウダラすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。
東京コールドチェーン

487

いわしはんぺん
37g×5枚
330円
税込**356円**

●調理例
イワシを小骨ごとすり上げた食感のある黒はんぺん。おでん、炒め物、フライにおすすめ。
山上蒲鉾店 賞15日

488

ソフトはんぺん
4枚
500円
税込**540円**

●調理例
国産すり身(助産タラ、ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鯉節、サハ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鯉エキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁使用。発泡剤・増粘多糖類は不使用。
大進食品

2週間限定 別所蒲鉾店 90周年記念価格
20ページをご覧ください。

480

しいたけ丸
100g(5個)
通常税込346円を **290円**
税込**313円**

●調理例
別所蒲鉾店

481

ふんわり玉ねぎ天
120g(3枚)
通常税込400円を **340円**
税込**367円**

●調理例
別所蒲鉾店

482

海鮮ちぎり天
100g 通常税込400円を **340円**
税込**367円**

●調理例
別所蒲鉾店

483

魚ぎょっと骨入りバーグ
120g 通常税込400円を **340円**
税込**367円**

●調理例
別所蒲鉾店

504 **特価**

えごま一番 胡麻ドレッシング
150mlビン 通常税込562円を **470円**
税込**508円**

●調理例
まるやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かなドレッシング。オメガ3(n-3系)脂肪酸がおいしく手軽に摂れます。
創健社

505 **特価**

カメラナ オイル入り ドレッシング和風
150ml 通常税込745円を **630円**
税込**680円**

●調理例
淡路島産玉ねぎ、黒酢やりんご酢、压榨しぼりなたね油・カメリナオイル(オメガ3(n-3系)脂肪酸を含む)使用。枕崎産のかつお節から作ったただしが風味豊かで和風テイストです。
創健社

<p>506 </p> <p>三河白だし 400mlビン 1,250円 税込1,350円</p> <p>1本約り本カツオ、道南産真昆布、奄美きび砂糖などを使った白だしに国産白醤油を加えた本物の三河産。</p> <p>黒怒</p>	<p>507 </p> <p>三河白たまり 300mlビン 750円 税込810円</p> <p>厳選した国産小麦100%に自然海塩を加え丹念に仕上げました。素材の色を大切にしたい薫物、お吸い物にどうぞ。</p> <p>黒怒</p>	<p>508 </p> <p>オイスターソース 115gビン 480円 税込518円</p> <p>ベースは国産の新鮮カキエキス、丸大豆使用の醤油、粗糖、シママス、三河みりん他を原料に添加物不使用で作りました。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>509 </p> <p>アルゼンチン百花蜜 500gビン 1,250円 税込1,350円</p> <p>ミツバチを移動しない定置養蜂で採集、主な蜜源植物はクローバー、アルファルファ、ヒマワリ等。巣箱の中でゆっくり熟成された高い糖度と保存性の良さが特長です。</p> <p>山田養蜂場</p>	<p>510 </p> <p>自然派カレールウ(甘口) 150g 300円 税込324円</p> <p>遺伝子組み換え原料不使用。国内産小麦粉、牛脂をベースに、色づけには国内産砂糖のカaramelを使用。醤油パウダー、酵母エキス、いわし魚醤で仕上げたベーシックルウ。</p> <p>せいふてい</p>	<p>511 </p> <p>自然派カレールウ(中辛) 150g 300円 税込324円</p> <p>遺伝子組み換え原料不使用。国内産小麦粉、牛脂をベースに、色づけには国内産砂糖のカaramelを使用。醤油パウダー、酵母エキス、いわし魚醤で仕上げたベーシックルウ。</p> <p>せいふてい</p>	
<p>512 </p> <p>直火焙煎ハヤシ&シチューールウ 120g 450円 税込486円</p> <p>赤ワインで仕上げた、老舗洋食屋のような深いコクの本格ルウです。トマトと赤ワインでまるやかでコクのある味に仕上げました。4~5皿分ムソー</p>	<p>513 </p> <p>自然派チキンコンソメ 80g(4g×20) 380円 税込410円</p> <p>国産鶏を原料にした粉タイプのコンソメパウダー。1袋4gの小袋入。</p> <p>せいふてい</p>	<p>514 </p> <p>宮城県産薄力粉「シラネ」 1kg 390円 税込421円</p> <p>良質な宮城県産小麦「シラネ」を使用。手打ちうどん、お菓子、天ぷらなどにお使いください。</p> <p>阿部製粉</p>	<p>515 </p> <p>強力小麦粉「ゆきちから」 1kg 390円 税込421円</p> <p>国内産ゆきちから小麦使用の強力小麦粉です。比較的たんぱく質(グルテン)が多いのでパン作りに適しています。</p> <p>阿部製粉</p>	<p>516 </p> <p>とろいわシ水煮 150g缶 450円 税込486円</p> <p>銚子港水揚げの良質な旬の真イワシだけを使用。純国産平釜塩と純米富士酢だけで、骨まで柔らかく仕上げました。</p> <p>千葉産直サービス</p>	<p>517 </p> <p>ミニとろいわシ缶(味付) 100g(固形量70g)缶 344円 税込372円</p> <p>銚子港で水揚げされた脂ののった旬の真イワシを、骨まで柔らかくしました。味付けは天然醸造醤油と喜界島さとうきびのみです。</p> <p>千葉産直サービス</p>	
<p>518 </p> <p>粗精糖 1kg 440円 税込475円</p> <p>鹿児島産サトウキビ100%の一番搾りから作った、天然成分のお砂糖です。</p> <p>アルファフードスタッフ</p>	<p>519 </p> <p>海からの塩 1kg 259円 税込280円</p> <p>長崎県西海市崎戸の海水のみを濾過して、平釜で炊き上げました。にがりを残したまろやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。</p> <p>日生協</p>	<p>520 </p> <p>和風だし一番 80g(8g×10袋) 420円 税込454円</p> <p>香り高く深いうまみの風味原料(かつお、いわし、昆布)と丸大豆醤油を使用して透明感のあるだしに仕上げています。</p> <p>創健社</p>	<p>521 </p> <p>庄内白角切もち 500g 720円 税込778円</p> <p>庄内協同ファームの会員が減農薬栽培したてのもち使用のつつき餅。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>522 </p> <p>青きなこ 130g 280円 税込302円</p> <p>山形庄内協同ファームの生産者が農薬不使用で栽培した青豆をきな粉にしました。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>523 </p> <p>白玉粉 150g 290円 税込313円</p> <p>国産水稲もち米100%使用。米の風味が豊かでコシとねばりのある白玉が作れます。</p> <p>中田商店</p>	<p>524 </p> <p>ビール酵母入りぜいたくぬか 450g 140円 税込151円</p> <p>国産米ぬかに天然の粗塩、辛子、卵殻、ビタミンB群豊富なビール酵母を配合して煎りました。水を加えて漬けるだけ。</p> <p>中田商店</p>
<p>525 </p> <p>もろこし畑(ホール) 180g(固形量125g) 245円 税込265円</p> <p>北海道産トウモロコシを新鮮なうちにボイルして詰めました。もぎたての鮮度と歯ごたえが活きてます。</p> <p>フルーツバスケット</p>	<p>526 </p> <p>ライトツナフレークノンオイル 70g×3缶 430円 税込464円</p> <p>化学調味料を一切使用しないで、風味豊かな野菜スープをたっぷり使ったオイル不使用のツナ缶です。</p> <p>日生協</p>	<p>527 </p> <p>有機いりごま(金) 60g 248円 税込268円</p> <p>有機栽培の金ごまを丁寧に煎り上げました。トルコ産。</p> <p>中田商店</p>	<p>528 </p> <p>有機いりごま(黒) 70g 240円 税込259円</p> <p>有機栽培の黒ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。</p> <p>中田商店</p>	<p>529 </p> <p>有機いりごま(白) 70g 233円 税込252円</p> <p>有機栽培の白ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。</p> <p>中田商店</p>	<p>530 </p> <p>小豆 300g 430円 税込464円</p> <p>北海道の農家の皆さんが栽培した産直品です。</p> <p>JAきたそらち</p>	<p>531 </p> <p>国産水煮大豆 150g 140円 税込151円</p> <p>新潟産の国産大豆をふっくらと煮上げました。</p> <p>中田商店</p>
<p>532 </p> <p>おきたまの鷹の爪 約10g 218円 税込235円</p> <p>山形県 おきたま農園 伊藤邦彦さん他 農薬・化学肥料不使用</p> <p>おきたま農園</p>	<p>533 </p> <p>花かつお 30g 270円 税込292円</p> <p>削りたての味、香り。原料は一本約り品です。特に脂分の少ない部分を使用しました。</p> <p>カクサ</p>	<p>534 </p> <p>かつおパック 30g 330円 税込356円</p> <p>一本約りの鰹節使用。繊細に削った削りたてをフレッシュパック。</p> <p>カクサ</p>	<p>535 </p> <p>にぼし粉 110g 489円 税込528円</p> <p>煮干しの栄養価を無駄なく丸ごと微粉末にしました。料理の隠し味や栄養補給におすすめです。</p> <p>カクサ</p>	<p>536 </p> <p>自然派style 鳥羽産カットわかめ 20g 435円 税込470円</p> <p>鳥羽産わかめを通過した後乾燥させ、カットしました。水戻しで約13倍に増えます。マリン・エコラベル・ジャパン認証商品。</p> <p>みえぎょれん</p>	<p>537 </p> <p>万能昆布 55g 420円 税込454円</p> <p>北海道東沿岸で収穫。煮物、鍋物、おでん等に使いやすいカット済です。</p> <p>松本海草</p>	<p>538 </p> <p>米ひじき 20g 440円 税込475円</p> <p>ひじきの原藻、芽の部分です。カルシウム、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。三重県産。</p> <p>みえぎょれん</p>

お楽しみモリモリ価格 ゴールデンウィーク直前

<p>539 </p> <p>とろねば自然薯そば 200g 通常税込529円を 485円 税込524円</p> <p>国産そば粉と小麦粉、粘りと香りの強い神奈川山系の丹沢産自然薯を皮まで使ったとろねばで作りました。、つるつる食感の大地の味です。食塩、濃粉使用。</p> <p>かねこ製麺</p>	<p>540 </p> <p>1個増量旨だしみそ汁4種セット 4種(各2)+1 1,200円 税込1,296円</p> <p>赤だしなめこ汁2袋、豚汁2袋、小松菜汁2袋、なす汁が1袋増量で、3袋入っている限定品です。</p> <p>中田商店</p>
<p>541 </p> <p>味付のり 20食(8切5枚) 通常税込1,048円を 900円 税込972円</p> <p>三重県産海苔の風味を活かし、砂糖、醤油、味醂、食塩、海老、昆布、鰹節で甘めに味付けしました。</p> <p>みえぎょれん</p>	<p>542 </p> <p>自然派Style コーンポタージュスープ 17.4g×6袋 通常税込538円を 470円 税込508円</p> <p>北海道産スイートコーン、国産がぼちやと玉ねぎを使用。野菜とコーンのおいしさを活かした、カップにお湯を注いで作るスープの素です。</p> <p>せいふてい</p>

543 特価 ピザソース 225gピン 通常税込497円を **440円** 税込**475円**

544 凍 ス 冷凍内麦ピザ生地 480g(4個) **445円** 税込**481円**

お菓子 551 蔵 ス 干し柿(市田柿)150g 150g **800円** 税込**864円**

お楽しみモリモリ価格 **ゴールデンウィーク**直前 554 廣八堂本わらび餅 73g 通常税込259円を **210円** 税込**227円**

545 ホットケーキミックス 200g×4 **450円** 税込**486円**

546 国産原料ふりかけかつお 28g (8週に1回) **235円** 税込**254円**

547 国産原料ふりかけ小魚 28g (8週に1回) **235円** 税込**254円**

552 干し芋(紅はるか) 約200g **780円** 税込**842円**

555 大特價 菓房はら山カリット饅頭 30g×4個 通常税込745円を **650円** 税込**702円**

548 旨だしなすのおみそ汁 9g×10 **1,430円** 税込**1,544円**

549 ゆず香る青さの味噌汁 8.5g×6袋 **880円** 税込**950円**

550 発芽玄米らーめん5食 5食 **1,025円** 税込**1,107円**

553 凍 ス 大特價 バターどら焼き 60g×3 **830円** 税込**896円**

556 大特價 菓房はら山おはぎ 60g×4個 通常税込907円を **800円** 税込**864円**

557 菓房はら山草もち 40g×5個 **830円** 税込**896円**

558 芽吹き屋大福セット 310g(3種各2個) **660円** 税込**713円**

559 凍 ス お茶香るミニたい焼き(あずき) 272g(8個) **500円** 税込**540円**

560 凍 ス 昔ながらの黒豆きな粉ロールケーキ 1個 **890円** 税込**961円**

561 エクレア 2個 **698円** 税込**754円**

562 チョコレートムースカップケーキ 2個 **1,050円** 税込**1,134円**

563 凍 ス 豆乳カステラ 5切 **398円** 税込**430円**

564 メイシーチャリーのだいぼうげん 9g×4 **280円** 税込**302円**

565 凍 ス メイシー森のかくれんぼ 12g×4 **250円** 税込**270円**

566 アーモンドじゃこ 7g×5連 **315円** 税込**340円**

567 ミニひじきあられ 10g×4連 **259円** 税込**280円**

568 まあるいクラッカー 120g **275円** 税込**297円**

569 きらず揚げ(黒ごま) 140g **315円** 税込**340円**

570 ポテトチップスバターしょうゆ味 60g **205円** 税込**221円**

573 凍 ス パンラアイス クリーム2個 110ml×2 **500円** 税込**540円**

574 特価 ラムレーズンアイス クリーム2個 110ml×2 通常税込540円を **460円** 税込**497円**

575 特価 チョコレートアイス クリーム2個 110ml×2 通常税込540円を **460円** 税込**497円**

576 おっぱいアイスミルク 3個 80ml×3 **420円** 税込**454円**

571 アーモンドロースト 50g **480円** 税込**518円**

572 ホウライアイス クリーム3個 110ml×3 **920円** 税込**994円**

577 ミルクアイスキャンデー 3本 80ml×3 **579円** 税込**625円**

578 あずきアイスキャンデー 3本 80ml×3 **375円** 税込**405円**

579 抹茶アイスキャンデー 3本 80ml×3 **579円** 税込**625円**

580 パナナアイスキャンデー 3本 80ml×3 **579円** 税込**625円**

581 Fス

無茶々園の飲む柑橘ゼリー(温州みかん)

160g 通常税込454円を **370円** 税込400円

無茶々園栽培の温州みかんとレモンを丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然寒天、こんにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。

無茶々園

582 Fス

無茶々園の飲む柑橘ゼリー ジューシーフルーツ

160g 通常税込454円を **370円** 税込400円

無茶々園栽培のジューシーフルーツ(河内晩柑)を丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然寒天、こんにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。

無茶々園

飲料

585 F

レモンサイダー 6缶

250ml×6缶 **920円** 税込994円

農業不使用栽培のレモン果汁、国産特別栽培の小麦から作ったぶどう糖使用のやさしい味わいのこだわりサイダー。

風水プロジェクト

586 F

有機野菜とバナナのスムージー 6缶

160g×6缶 **1,350円** 税込1,458円

有機野菜と有機バナナを使用。野菜が苦手な方やお子様も飲みやすいバナナの自然な甘みがあります。砂糖・食塩不使用の有機JAS認定スムージー。

風水プロジェクト

589 Fス

オーガニックアイスティー無糖

1,000ml 通常税込448円を **380円** 税込410円

有機JAS認定のオーガニック産地産茶葉を南アルプスの伏流水で抽出したストレートティーです。セイロン紅茶の香りを活かし、スッキリとした味わいに仕上げました。

ムソー

590 Fス

オーガニックアイスコーヒー無糖

1,000ml **560円** 税込605円

有機JAS認定のホンジュラス産咖啡豆を南アルプスの伏流水でネルドリップ抽出したリキッドコーヒーです。やわらかな苦みとココ、フルーティーな甘みがバランスよくスッキリとした味わいです。

ムソー

583 ス

みかんのドリンク

90ml×5本 通常税込430円を **380円** 税込410円

国内産みかん濃縮果汁50%入。濃すぎず甘すぎない程良い味のドリンクです。凍らせてアイスに、冷やしてドリンクにどうぞ。

ハーヴィ

584 ス

りんごのドリンク

90ml×5本 通常税込430円を **380円** 税込410円

国内産りんご濃縮果汁50%入。濃すぎず甘すぎない程良い味のドリンクです。凍らせてアイスに、冷やしてそのままドリンクとしてどうぞ。

ハーヴィ

587 F

人参ミックス30缶

195g×30缶 **3,990円** 税込4,309円

国産人参と野菜汁(キャベツ、セロリ)、果物果汁(りんご、みかん、レモン)をミックスしました。蜂蜜を加え飲みやすい甘さに仕上げていますので、人参が苦手な方にもお勧めです。

ふくれん

588 Fス

まるごと大豆飲料 大豆スムージー

1ℓ **310円** 税込335円

九州産大豆100%を使用。通常の豆乳では取り除かれる「おから」をそのまま含まれます。大豆の食物繊維が残っていますので大豆本来の旨みがあり、濃厚な飲み口です。

ふくれん

591 Fス

無茶々園のジューシーフルーツジュース1本

720mlビン **930円** 税込1,004円

愛媛県無茶々園生産者栽培の、河内晩柑(ジューシーフルーツ)を搾りました。グレープフルーツのようなほのかな苦味が特徴です。

無茶々園

592 Fス

無茶々園の温州みかんジュース1本

720mlビン **930円** 税込1,004円

愛媛県無茶々園生産者栽培の、熟れたみかんを搾りました。落ち着いた風味、酸味が少なく飲みやすいです。

無茶々園

593 F

北海道野菜(ストレート)100%

160g×20缶 **3,300円** 税込3,564円

北海道産トマトをメインに北海道の代表野菜(人参、南瓜、アスパラガス、とうもろこし、ケール)を絶妙なバランスでブレンドしました。濃縮還元果汁・レモン果汁使用。

創健社

594 F

信州・安曇野 トマトジュース食塩無添加

190g缶×30缶 **4,000円** 税込4,320円

真夏の収穫期にだけ搾汁した天然のシーズンパックで、生の完熟トマトにとても近い味わいです。

創健社

595 F

安曇野ミネラルウォーター 1ℓ

180円 税込194円

北アルプス常念岳の麓、安曇野に位置する工場にて、採水から充填まで一括製造。プラスチックごみを減らすため、FCS認証の紙容器を使用。

創健社

596 F

ただの炭酸水6本

500ml×6本 **565円** 税込610円

地下200メートルの深井戸水と二酸化炭素だけの軟水で、口あたりのまろやかな炭酸水。

日生協

597 F

吉川の抹茶入玄米茶 200g

575円 税込621円

静岡県吉川さんよ。化学肥料不使用で無農薬栽培した茶葉と、玄米、緑茶が溶けあうコクと香りが特徴です。

吉川農園

598 F

有機宇治煎茶 金 80g

1,000円 税込1,080円

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。

丸善製茶

600 F

静岡県産煎茶 100g

440円 税込475円

さわやかな香りや適度な渋みを持った昔ながらの味わいの煎茶です。静岡県産。

有かい園

602 F

林農園のウーロン茶 70g

890円 税込961円

林文経さんが無農薬栽培し昼夜かけ丁寧に作りあげた逸品。淡い花の香り、軽い渋みと飲んだ後のほのかな甘みが特徴です。

プレスオールターナティブ

603 Fス

パロ・ブランコ コーヒー(豆) 200g

900円 税込972円

グアテマラのパロ・ブランコ農園指定。有機栽培の完熟した実だけを天日乾燥。すっきりとした飲み口と、まろやかな甘みが特徴です。民衆交易支援品。

プレスオールターナティブ

604 Fス

パロ・ブランコ コーヒー(粉) 200g

900円 税込972円

グアテマラのパロ・ブランコ農園指定。有機栽培の完熟した実だけを天日乾燥。すっきりとした飲み口と、まろやかな甘みが特徴です。民衆交易支援品。

プレスオールターナティブ

605 Fス

サンタ・フェリサ コーヒー(粉) 200g

900円 税込972円

グアテマラの中中部、アカテナゴ火山の麓で高地栽培されています。最高ランクのSHB等級。酸味、コク、香りが大変豊かです。

プレスオールターナティブ

606 Fス

ダーズリンティー(袋) 80g

1,280円 税込1,382円

世界3大銘茶ダーズリンの中の「フラルワーオレンジベコ」。香気に優れ白毛が多い最上級品で、有機栽培認定団体の基準合格。

プレスオールターナティブ

607 Fス

リカフェ(ボックス) 60g(2g×30包)

8週に1回 **2,500円** 税込2,700円

過熱蒸気遠赤外線焙煎された、国産有機玄米を使用。珈琲感覚飲料 Riz Cafe(リカフェ)の芳醇な香り、風味が心と体を温め、リフレッシュできます。

フジワラ化学

608 F

よなよなエールビール 350ml×6缶

1,660円 税込1,826円

フルーティーな香りとモルトの深いコクが特徴の本格的パールエールスタイルのビール。

ヤッホー・ブルーイング

日用品

611 F

ニューライスター粉石けん 3kg

850円 税込935円

数少ない国産油脂資源である米ぬか脂肪酸を有効利用した純植物性粉石けん。水に溶けやすく、ふっくら柔らかに仕上がります。

中村商店

612 F

はな詰替用(洗濯用液体純石けん無香料) 1,000ml

700円 税込770円

赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心です。天然の泡立ちでふっくら風合い良く洗い上がります。

ハイネリー

613 F

洗濯用液体マルセル石鹸香料詰替用 1,000ml

640円 税込704円

好評の液体マルセル。天然の泡立ちと赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心。

ハイネリー

614 F

安心生活 洗濯用液体石けん詰替用 900ml

355円 税込391円

手肌と環境にやさしい液体石けん。国産資源のコメ油を使用、フレッシュオレンジの香りです。

ポーソー油脂

化粧品

104213 F

クレンジングクリームEX 110g

2,200円 税込2,420円

肌に滑らかにのび、メイクアップや、肌に残る皮脂の汚れを落とします。マッサージクリームにも。

MCサービス

104230 F

ミルクローションEX 100ml

2,200円 税込2,420円

肌に自然になじみ、しっとりとしたうるおいをあたえ、しなやかな肌を保つ乳液。

MCサービス

615 F

液体石けん「毛布洗い」 1,000ml(手付き)

1,150円 税込1,265円

天然のグリセリンを配合したウール用液体石けん。ふっくらと風合いよく仕上がります。

ハイネリー

616 F

半透明ポリ袋45L(薄)

65×80cm50枚 厚0.02mm **490円** 税込539円

焼却しても有毒ガス発生心の心配のない低密度ポリエチレン使用の半透明ポリ袋(0.02mm厚)。

アルマーク

617 F

リサイクルティッシュペーパー 400枚(200組)5箱

500円 税込550円

環境に配慮した紙バック55%、古紙45%(無漂白)のリサイクル紙から生まれたティッシュペーパーです。

マスコー製紙/山田洋行商店

618 F

再生トレペシingle 6個入

130m×6個 **540円** 税込594円

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。

丸富製紙/山田洋行商店

104221 F

スキンローションEX 120ml

2,200円 税込2,420円

肌をひきしめ、しっとり滑らかな肌に整える化粧水。

MCサービス

104248 F

保湿チュアエッセンスEX 28mlポンプ式容器入

2,800円 税込3,080円

肌のなじみが良く、しっとりとした潤いとハリのある肌を保つ美容液。

MCサービス

104256 F

保湿チュアクリームEX 35g

2,200円 税込2,420円

肌を保護し、潤いを与えてすこやかな肌に保つ保湿クリーム。

MCサービス

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。

健康茶特集

620 ●イメージ写真

新商品
お試し**大特価**

ピンクルイボスティー
40g(2g×20)
通常税込842円を **730円**
税込 **788円**

原材料 ルイボス、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

中田商店

621 ●イメージ写真

大特価

有機レモングラスルイボスティー
27g(18袋)
通常税込432円を **369円**
税込 **399円**

有機ルイボス(南アフリカ共和国産)に有機産レモングラスをブレンド。爽やかな香りのレモングラスで清々しい香りが楽しめます、スッキリとした味わいです。

中田商店

622 ●イメージ写真

大特価

国産菊芋茶
1g×14袋
通常税込540円を **450円**
税込 **486円**

菊芋の特長を活かした焙煎により、ごほうに似た土の香りと風味の中に甘みを感じられる飲みやすい菊芋茶に仕上げました。

中田商店

623 ●イメージ写真

特価

金の胡麻麦茶
100g(5g×20袋)
通常税込842円を **730円**
税込 **788円**

【機能性表示食品】血圧が高めの方の血圧を低下させる機能のある「GABA」を使用した胡麻麦茶です。

中田商店

624 ●イメージ写真

大特価

国産ロースト黒玄米(テトラバッグ)
200g(50袋) 通常税込1,296円を **1,100円**
税込 **1,188円**

厳選した国産玄米を使用。深煎りならではの香ばしさとコクのあるノンカフェイン飲料。中性脂肪やコレステロールを下げ、便秘改善、糖尿病・動脈硬化予防が期待できます。

中田商店

625 ●イメージ写真

大特価

京香茶お徳用ティーバッグ
8g×24
通常税込518円を **445円**
税込 **481円**

京香茶は京都地方に伝わるほうじタイプの香茶で、普段使いのお茶として古くから親しまれています。香ばしくすっきりとした味わいで食事時や運動時にも最適。

中田商店

5月5日は端午の節句 こどもの日

626 ●盛りつけ例

大特価

華桔梗のちまき
200g(4本)
通常税込626円を **550円**
税込 **594円**

端午の節句には欠かせない逸品です。国内産のうるち米をきめ細かく挽いた、程よい甘さと、もちもちした生地を、新潟県産の笹の葉で熟練工が一つ一つ丁寧に巻きました。

東京コールドチェーン

627 ●盛りつけ例

大特価

芽吹き屋柏餅(つぶあん)
300g(6個) 通常税込734円を **639円**
税込 **690円**

東京コールドチェーン

628 ●盛りつけ例

大特価

芽吹き屋柏餅(みそあん)
300g(6個) 通常税込734円を **639円**
税込 **690円**

東京コールドチェーン

629 ●調理例

新商品

お祝いの席にも使われるレンコ鯛、節句の祝膳にどうぞ。

レンコ鯛の開き干し
2枚200g **650円**
税込 **702円**

原材料 レンコ鯛、食塩

オカターフィッシュプロス

レンコ鯛は味にクセが余りありません。群れていて、連なるように漁獲されることから連子鯛と呼ばれることが多く、全体的に黄色を帯びているのが特長です。

有機茶の 浜佐商店

101206 ●イメージ写真

特価

有機煎茶No.50W
100g×2 通常税込1,188円を **1,000円**
税込 **1,080円**

農業や化学肥料を使わずに育てられた有機煎茶です。厳しい自然環境と風土が、野性的な味、香りの強いお茶を育てました。

浜佐商店

101419 ●イメージ写真

有機煎茶ティーバッグ徳用
2.2g×50袋 **1,000円**
税込 **1,080円**

お手軽に、おいしい煎茶が飲めるように、鹿児島県産の上質な有機茶葉を原料に作られた、有機煎茶ティーバッグです。

浜佐商店

101192 ●イメージ写真

特価

有機ほうじ茶W
100g×2 通常税込756円を **630円**
税込 **680円**

有機栽培茶葉使用。鹿児島の大自然に囲まれた茶畑で大切に育てられた秋摘み番茶を強く焙じました。

浜佐商店

101427 ●イメージ写真

有機ほうじ茶ティーバッグ徳用
1.5g×50袋 **800円**
税込 **864円**

鹿児島県産秋摘み番茶を強く焙じた有機ほうじ茶を、お手軽に飲めるようにティーバッグにしました。

浜佐商店

101400 ●イメージ写真

特価

有機番茶W
100g×2 通常税込756円を **630円**
税込 **680円**

JAS法に基づき、化学合成農薬や化学肥料を使わず育てられた有機番茶です。カテキンを多く含み、カフェインの少ないお茶です。

浜佐商店

101435 ●イメージ写真

有機玄米茶ティーバッグ徳用
2g×50袋 **800円**
税込 **864円**

お手軽に、おいしい玄米茶が飲めるように、鹿児島県産の上質な有機茶葉・有機玄米を原料に素材と味にこだわったティーバッグです。

浜佐商店

こだわりは国産原料 福助フーズ

109720 ●イメージ写真

原材料 国産丸大豆、醤油、てんさい糖、かつお節、昆布、三河みりん

本枯節素麺つゆ
360mlビン **770円**
税込 **832円**

福助フーズ

109703 ●イメージ写真

原材料 国内産丸大豆、醤油、昆布、かつお節、てんさい糖、三河みりん

天然素材 素めんつゆ(濃縮)
360mlビン **750円**
税込 **810円**

福助フーズ

109738 ●イメージ写真

原材料 国産丸大豆、濃口醤油、てんさい糖、かつお節、三河みりん、うるめ節

福助のそばつゆ(ストレート)
360mlビン **565円**
税込 **610円**

福助フーズ

109746 ●イメージ写真

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん

福助の八方だし
360mlビン **645円**
税込 **697円**

福助フーズ

109754 ●イメージ写真

原材料 国産丸大豆、濃口醤油、だいたい果汁、米酢、てんさい糖、三河みりん、うるめ節、かつお節、昆布

福助の橙ほん酢
360mlビン **780円**
税込 **842円**

福助フーズ

109762 ●イメージ写真

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、米酢、かつお節、酒かす、昆布、純麦芽水飴、椎茸、香辛料(唐辛子)

福助の浅漬の素
500mlビン **500円**
税込 **540円**

福助フーズ

お楽しみモリモリ価格

どーんとW企画

630 凍 ス

大特価

トクスイ餃子Wパック
1,080g(30個×2)
通常税込1,447円を **1,300円**
税込 **1,404円**

具材は国産豚肉とキャベツ、玉ねぎ、ニラ、にんにく、醤油、ごま油、生姜で味付けし、国産小麦粉で作った皮で包みました。化学調味料、着色料、保存料不使用です。

トクスイ

60個入
ホットプレートで
焼きたて、熱々を

●調理例

633 蔵 ス

特価

絹豆腐W
1丁300g×2
通常税込400円を **335円**
税込 **362円**

国産大豆100%、海水にかり使用、消泡剤不使用。一番人気の豆腐のお買得2個組です。

丸和食品 賞 8日

634 蔵 ス

特価

木綿豆腐W
1丁300g×2
通常税込410円を **345円**
税込 **373円**

国産大豆100%、海水にかり使用、消泡剤不使用。国産大豆を多く使ったずっしりとした木綿豆腐のお得な2個組です。

丸和食品 賞 8日

631 凍 ス

特価

オムライスW
360g(2袋)×2
通常税込1,166円を **1,040円**
税込 **1,123円**

牛乳を加えた玉子でチキンライスをふんわりと包みました。レンジで温めるだけで召上がります。

トクスイ

4食入
外出しても
ストックしておくと
あんしん

●調理例

635 蔵 ス

特価

油揚げW
3枚入×2
通常税込397円を **340円**
税込 **367円**

国産大豆100%、海水にかり使用、消泡剤不使用の豆腐生地をnon-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品 賞 7日

636 蔵 ス

大特価

豆乳4本組
300cc×4
通常税込988円を **820円**
税込 **886円**

国産丸大豆で作った純正豆乳。甘みのある味が特長のたっぷり使える4本組。1本当たりの価格もお安くなっています。

丸和食品 賞 30日

632 凍 ス

大特価

こだわりのからあげW
150g×2 通常税込1,075円を **940円**
税込 **1,015円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉のおいしさを活かした人気の唐揚げ、家計応援Wパック。外側は香ばしく、内側はジュシーに肉の旨味を閉じ込めました。

秋川牧園

150gが2パック
オムライスのおかず
にぴったり

●調理例

637 蔵 ス

特価

よつ葉生クリームW
200ml×2
通常税込929円を **830円**
税込 **896円**

十勝産生乳100%。植物性油脂や乳化剤、安定剤の使用は一切ありません。乳脂肪47%。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 12日

638 蔵 ス

特価

よつ葉バター(加塩)W
150g×2
通常税込821円を **730円**
税込 **788円**

無着色、無添加の低塩タイプ。十勝産の原乳100%。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 180日

639 蔵 ス

特価

みたらし団子2食入
170g
通常税込454円を **398円**
税込 **430円**

新潟県産もち米、うるち米で作った白玉と、雪室熟成醤油で作った自家製たれ付き。マグカップに白玉餅と水を入れて電子レンジで加熱した後、たれをかけてください。

中田商店

640 蔵 ス

特価

あんこもち2食入
190g
通常税込454円を **398円**
税込 **430円**

新潟県産のもち米とうるち米で作った白玉と、北海道産小豆で作った風味豊かなつぶ餡付き。マグカップに白玉餅と水を入れて電子レンジで加熱した後、餡をかけてください。グリシン、pH調整剤、餡、小豆、砂糖、還元水飴、塩使用。

中田商店

鎌倉ハムクラウン商会特集!

ゴールデンウィーク直前
買っとこセール

644 蔵 ス

特価

鎌倉串さしフランクW
40g×5本×2
通常税込862円を **778円**
税込 **840円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料を原料に作ったお子さんに人気の串さし皮なしポークフランクを、お買得なWパックにしました。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

641 蔵 ス

大特価

フルーツシャーベットお徳用
70ml×10本
通常税込842円を **720円**
税込 **778円**

国産果実使用のりんご4本・みかん2本、有機ぶどう果実(アメリカ産)4本入。果物の自然な甘さと、北海道産甜菜糖で作ったグラニュー糖、純粋はちみつを使用。

フルーツバスケット

642 蔵 ス

特価

ミニカップゼリーお徳用45個入
22g×45個 通常税込1,242円を **1,100円**
税込 **1,188円**

国内産りんご果汁入のりんご味、国内産みかん果汁入のみかん味、海外産有機ぶどう果汁入のぶどう味が各15個入。ビートグラニュー糖、寒天、こんにゃく粉で作りました。

フルーツバスケット

643 蔵 ス

特価

鎌倉あらびきウイナー特大
400g
通常税込970円を **868円**
税込 **937円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作っていますので、冷めてもおいしさがしっかりと。400g大袋入り、冷凍保存も可能です。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

645 蔵 ス

大特価

鎌倉チョリソー
150g
通常税込484円を **418円**
税込 **451円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。マイルドな辛さなので炒め物の具材にも適しています。ロングタイプ。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

まぐろも加工品も マストミ特集!

654 蔵 ス

特価

まぐろ漬け并用(メバチ)
70g×2
通常税込648円を **570円**
税込 **616円**

良質な太平洋産メバチマグロを醤油、米発酵調味料の特製タレに漬けました。自然解凍後ご飯にのせて、2食分。

マストミ 賞 30日

655 蔵 ス

大特価

徳用つぶつぶまぐろ丼セット
50g×4、タレ20g×4
通常税込1,350円を **1,150円**
税込 **1,242円**

太平洋産メバチマグロの食感をほどよく残しながらつぶつぶ状にしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付4食分。

マストミ 賞 15日

656 蔵 ス

大特価

ふぞろいの天然南マグロ中トロ
130g(2冊)
通常税込1,490円を **1,250円**
税込 **1,350円**

上品な脂の甘みと赤身のうま味のある天然南マグロの中トロです。形が不揃いのお買得品。

マストミ 賞 15日

657 蔵 ス

大特価

炭火焼まぐろたたき
140g
通常税込734円を **620円**
税込 **670円**

太平洋産キハダまぐろを、炭火で丁寧に焼きタタキにしました。真空パックのまま流水解凍で。

マストミ 賞 30日

658 蔵 ス

大特価

まぐろカマト口焼物用
200g(2~3切) 通常税込508円を **420円**
税込 **454円**

メバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののった可食部の多いところだけを選別し、調理しやすく切りました。

マストミ 賞 30日

手持ち野菜と一緒に 炒めるだけで本格中華

659 蔵 ス

特価

野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き
120g
通常税込486円を **420円**
税込 **454円**

鹿児島県・宮崎県産の豚肉を、国産原材料で作ったコチュジャンと胡麻油、にんにく、生姜で味付けしました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

マストミ

660 蔵 ス

特価

野菜で仕上げる回鍋肉
110g
通常税込454円を **390円**
税込 **421円**

香川・徳島県産の豚肉に下味を付け、天然醸造赤味噌や砂糖、コチュジャンのブレンドタレに漬けました。

マストミ

661 蔵 ス

特価

野菜で仕上げる青椒肉絲
120g
通常税込486円を **420円**
税込 **454円**

国産豚肉を、醤油、オイスターソース、酒、砂糖、生姜、ニンニク等で味付けしました。野菜と絡めるだけで手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。

マストミ

662 蔵 ス

特価

野菜で仕上げる黒酢豚豚
170g
通常税込475円を **390円**
税込 **421円**

下味を付けた香川県産の豚肉を、国産玄米黒酢、砂糖、醤油、生姜、にんにく等で作った特製ソースで味付けしました。湯煎し、炒めた野菜を和えるように絡めてください。

マストミ

とてもまじめなミートボール

秋川牧園のお弁当の定番商品

646 冷蔵

●調理例

特価

レンジ 湯

ミートボール

100g

通常税込248円を **210円**税込**227円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

秋川牧園

秋川牧園の鶏肉と国産玉ねぎ、パン粉・鶏卵等のつなぎを使い、なたね油で揚げ、冷めてもおいしくやわらかいミートボールに、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソースのやさしい甘さのタレを絡めました。

安心なエサで健康に 育てるから、おいしい。

自然の光や風が入る開放型鶏舎で、鶏たちがのびのびと走り回れる環境を整え抗生物質・抗菌剤を使用しない、無投薬飼育で健康的に育てています。

産地-中国・九州地方



やさしい甘さのてりやき風味のタレをたっぷり絡めました。小さなお子さまも食べやすいように、やわらかく仕上げたお肉に「増粘剤」「カラメル色素」を使用していない自家製のタレを使用しています。

●調理例

647 冷蔵

●調理例

大特価**こだわりのチキンナゲット
(ジャンボパック)**

1kg

通常税込2,138円を **1,900円**税込**2,052円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

秋川牧園

秋川牧園の若鶏ムネ肉を細かく挽肉と粗めの挽肉にし、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダーで味を付けて揚げました。

648 冷蔵

●調理例

😊😊**徳用鶏メンチカツ**

40g×6個

580円税込**626円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

シガポートリー

セフティチキンのミンチと国産玉ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。

652 冷蔵

●調理例

大特価**徳用野菜ごろごろのビーフカレー**

200g×5

通常税込1,382円を **1,200円**税込**1,296円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

大進食品

厳選した原料を使用し、時間をかけてじっくり煮込み、安心とおいしさを追求した味わい深い野菜がたっぷり入ったビーフカレーです。

649 冷蔵

●調理例

特価**お徳用春巻**

420g(14本)

通常税込562円を **498円**税込**538円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

ニッキーフーズ

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春雨を具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

650 冷蔵

●調理例

大特価**ママの一口餃子
お徳用50個**

500g(10g×50個)

通常税込832円を **740円**税込**799円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

大進食品

国産豚肉、野菜(キャベツ、玉ねぎ、ニラ)、醤油、生姜、胡麻油、砂糖、食塩、こしょうで味付けし、国産小麦粉の皮で包みました。にんにく不使用で、食べやすいミニサイズです。

651 冷蔵

●調理例

大特価**ライスバーガーわんぱく3種セット**

3種類(計16個)

通常税込3,013円を **2,694円**税込**2,910円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

ニッキーフーズ

人気のライスバーガー3種をセットにした16個の大容量規格です。(ねぎ塩豚焼肉5個、ポーク生姜焼6個、てりやきチキン5個)入り。

ニッキーフーズ

653 冷蔵

●調理例

大特価**ママのインド風チキンカレー**

180g×2

通常税込842円を **740円**税込**799円**

卵 鶏肉 小麦 大豆

大進食品

小麦粉は使用せず、国産鶏むね肉、ソテーした国産玉ねぎとカシューナッツで甘味とコクを出し、特製スパイスと香辛料で仕上げた本格的なレトルトチキンカレー中辛です。

大進食品

北海道産原乳で作ったヨーグルトをぎゅっと濃縮
高たんぱくを実現

663 冷蔵

●イメージ写真

新商品**よつ葉
たんぱくリッチ0プレーン加糖**

100g

170円税込**184円**

よつ葉乳業/ホクレン

賞21日

北海道産乳原料を使用。水分を抜いた個食部分を濃縮した、高たんぱくで脂肪はゼロです。たんぱく質含量は10gで健康的な身体づくりをサポートします。国産甜菜糖でほんのり甘く仕上げました。

原材料 脱脂濃縮乳、砂糖

664 冷蔵

●イメージ写真

新商品**よつ葉
たんぱくリッチ0ベリーミックス**

100g

170円税込**184円**

よつ葉乳業/ホクレン

賞21日

北海道産乳原料で作ったヨーグルトを濃縮した、高たんぱくで脂肪はゼロ。たんぱく質含量は9gです。海外産のベリー使用のベリーミックス(いちご・ラズベリー・ブルーベリー)とミルクの素材を活かしました。

原材料 脱脂濃縮乳、ベリーミックスソース(いちご、砂糖、ラズベリーピューレ、濃縮いちご果汁、濃縮レモン果汁、ブルーベリー)、砂糖/増粘剤(ペクチン)

毎日飲めて 飽きがこない

665 冷蔵

●イメージ写真

新商品**よつ葉北海道
のむヨーグルト
やさしい甘さ**

250g

190円税込**205円**

よつ葉乳業/ホクレン

賞21日

北海道産の生乳、国産甜菜糖、北海道産クリームを使用。仕事や勉強による一時的なストレスを和らげる機能や睡眠の質を高める機能がある「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

原材料 脱脂濃縮乳、砂糖、クリーム

ヨーグルトと一緒に果実も摂れ
やさしいフレーバーが口に広がる

666 冷蔵

●イメージ写真

新商品**よつ葉北海道
のむヨーグルト
ベリーミックス**

250g

190円税込**205円**

よつ葉乳業/ホクレン

賞21日

北海道産生乳の脱脂濃縮乳に、海外産ベリー使用のベリーミックスや砂糖を加えた、ベリー感のある濃厚のむヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

原材料 脱脂濃縮乳、ベリーミックスソース(いちご、砂糖、ラズベリーピューレ、濃縮いちご果汁、濃縮レモン果汁、ブルーベリー)、砂糖、クリーム/増粘剤(ペクチン)

667 冷蔵

●イメージ写真

新商品**よつ葉北海道
のむヨーグルト
3種の南国フルーツ**

250g

190円税込**205円**

よつ葉乳業/ホクレン

賞21日

北海道産生乳の脱脂濃縮乳に、海外産フルーツ(マンゴー・グアバ・パイナップル)使用のフルーツミックスや砂糖を加えた食感も楽しめる、のむヨーグルトです。「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

原材料 脱脂濃縮乳、フルーツソース(マンゴー、砂糖、グアバピューレ、マンゴーピューレ、濃縮パイナップル果汁、濃縮レモン果汁)、砂糖、クリーム/増粘剤(ペクチン)



ゴールデンウィークに外出される方にもおうち時間を過ごされる方にも便利です。
 味付け肉は解凍してフライパンで焼くだけ。野菜と盛り付ければ主菜の完成。
 ミンチは解凍の手間なし。玉ねぎと炒めて、卵でくるんでオムレツに、野菜と一緒に味付けをしてご飯を添えてガパオ風

使い勝手の良い、
 やまと豚の商品を
 セットにしました♪

やまと豚ステーキ用 (ロース厚切り)
 ×2パック

やまと豚スタミナ焼肉
 ×2パック



やまと豚挽肉

今回のみの特別企画!!

306円(税込)引き!

668 凍ス

新商品
 お試し価格

やまと豚満腹セット

3種類 通常税込2,444円を
1,980円
 税込**2,138円**

フリーデン



238 凍ス



やまと豚米らぶ
 肩ローススライス
 200g

568円
 税込613円

●調理例

フリーデン

241 凍ス



やまと豚米らぶ
 モモ赤身スライス
 180g

通常税込484円を **388円**
 税込**419円**

●調理例

フリーデン

242 凍ス



やまと豚米らぶ
 小間切肉
 200g

通常税込451円を **378円**
 税込**408円**

●調理例

フリーデン

2週間限定 別所蒲鉾店
 90周年記念価格

別所蒲鉾店は無リンのタラ、地元山陰、九州で水揚げされた新鮮な地魚を主原料としています。
 昆布と鰹の天然だし、北海道産馬鈴薯澱粉、国産魚醤、本みりん、圧搾法菜種油等こだわりの原材料を使用しています。

480 凍ス



しいたけ丸
 100g(5個)

通常税込346円を **290円**
 税込**313円**

●調理例

別所蒲鉾店

669 F凍ス

新商品
 お試し価格

魚魚(とと)ウインナー
 5本(100g)

通常税込367円を **325円**
 税込**351円**

●調理例

別所蒲鉾店

481 F凍ス



ふんわり玉ねぎ天
 120g(3枚)

通常税込400円を **340円**
 税込**367円**

●調理例

別所蒲鉾店

482 F凍ス



海鮮ちぎり天
 100g

通常税込400円を **340円**
 税込**367円**

●調理例

別所蒲鉾店

483 F凍ス



魚ぎょっと骨入りバーグ
 120g

通常税込400円を **340円**
 税込**367円**

●調理例

別所蒲鉾店

マグロでユッケ 手軽にチャッチャット

お父さん お母さんのおつまみ



●調理例

700 メバチマグロ短冊をサイコロ状に切り、ごま油少々と焼き肉のたれをかけ、
 160 大原さんの長ねぎ(わけぎ)の小口切りを加えてサッと混ぜるだけで、韓国風
 マグロユッケに。
 ご飯にのせたり、おつまみにもおすすめです。
 卵黄のせればスタミナもアップします。

700 F凍ス

メバチマグロ短冊
 100g 通常税込626円を **565円**
 税込**610円**

●調理例

漁獲後直ちに船内凍結したメバチマグロ(台湾産)です。鮮度が良く、色鮮やかなスジの少ない部位を厳選しました。

マストミ

15日

701 Fス



吉田ふるさと村
 焼肉のたれ(中辛)
 150mlビン

通常税込486円を **430円**
 税込**464円**

●調理例

別所蒲鉾店

702 Fス



吉田ふるさと村
 焼肉のたれ(甘口)
 150mlビン

通常税込486円を **430円**
 税込**464円**

●調理例

別所蒲鉾店

703 Fス



吉田ふるさと村
 焼肉のたれ(りんご)
 150mlビン

通常税込616円を **550円**
 税込**594円**

●調理例

別所蒲鉾店

調理法のご案内

レンジ調理

トースター調理

湯煎

蒸す

フライ調理

フライパン調理

アレルギー表示

卵使用

牛乳使用

大豆使用

小麦使用

米使用

そば使用

落花生使用

エビ使用

カニ使用