

なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-opヨコハマ TEL 045(895)2525
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル FAX 045(895)2331
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

注文書提出日	5/ 6	7	8	9	10
定例企画配達日	5/ 13	14	15	16	17
特別企画配達日	5/ 20	21	22	23	24

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



※イメージ

初夏の手仕事 梅

今年も梅酒・梅シロップづくりの時期が来ました。
ナチュラルコ-opヨコハマは、今年も金子さんご夫婦が栽培した梅を企画します。

梅の栽培には日当たりを良くする夏剪定と、樹形を整える冬剪定が欠かせません。
雑草を刈ったり、摘果をしたり、肥料を施したり、害虫の確認など1年を通して1本1本の管理が必要です。
農業使用もできる限り抑えて「人環境自分たちのからだにやさしいもの」を最小限にしています。

「今年の気候は梅の花には良く、霜がおりなければ良い実りが期待できる」と金子さん。
暖かい日もあった2月、3月、花が満開の時に急激な寒さが梅に直撃し、花は縮んで結実に支障が出てしまいました。
その結果、今年の梅酒用とジュース用の梅の出荷期間が短くなってしまうますが、白加賀を中心とした品種でお届けします。
繊細な梅は一粒ずつ丁寧に黒い斑点などの有無を確認してやさしく袋づめします。

金子さんの畑仕事は夫婦一緒が基本です。

生協に出荷するようになってからは、「食べる人の声」が聞けるようになったことで、自分たちの育てた野菜や果実への愛情がより深まったと話してくれました。



生産者の金子さん

一般市場に出荷していた時に胸にあった「2人でつくった野菜はおいしいと思われているのか?」「食べる人の声が聞いてみたい」という不安は解消されたそうです。「ナチュラルコ-opヨコハマの組合員さんに食べてもらって、喜んでもらえるように2人で頑張ります」と最高の笑顔です。
奥様とたどってきた二人三脚で栽培した今年の梅で、初夏の手仕事を楽しんでください。
※梅酒づくりレシピは別チラシで配布します。

698 金子さんの梅酒用「梅」
1kg前後
800円 税込864円

699 金子さんのジュース用「梅」
約1kg
500円 税込540円

700 和蔵の稔り
1.8L
3,173円 税込3,490円

701 玄米焼酎35°
1.8L
3,600円 税込3,960円

702 麦焼酎壱岐35°
1.8L
3,200円 税込3,520円

703 氷砂糖
1kg
570円 税込616円

704 氷砂糖てん菜糖100%
1kg
900円 税込972円

705 北海道産 純粋はちみつ **特価**
1kg
通常税込4,298円を **3,900円 税込4,212円**

706 国産蜂蜜(とち) **特価**
500g
通常税込3,240円を **2,850円 税込3,078円**

707 ハンガリー産 アカシヤ蜜 **特価**
210g
通常税込1,080円を **980円 税込1,058円**

708 アルゼンチン 百花蜜ボトル **特価**
300g
通常税込950円を **840円 税込907円**

709 アルゼンチン 百花蜜徳用1kg **特価**
1kg
通常税込2,484円を **2,230円 税込2,408円**



482 こんにやくそうめん
75g×3袋
通常税込259円を **220円 税込238円**



483 おさしみこんにやく
120g(タレなし)
通常税込135円を **117円 税込126円**



横須賀いわて屋の **初夏のこんにやく**
国産のこんにやく粉、アオサ粉を使用。出来上がったこんにやくを水締めする独自の製法のため、のどが良く、歯ごたえのよい食感です。
野菜と一緒にサラダもお薦めです。

特別企画品

特別企画の注文欄に6ヶタ番号でご記入ください

- くらしと生協カタログ ●だんらん ●創健社特集・きれいなサポート ●ドライフルーツ ●豆汁グルト ●第3世界ショップカレーの壺他
- お酒 ●防虫・消臭・抗菌 ●山澤清のハーブ物語 ●LUCIRLAND自然派化粧品 ●洗剤バジャン+イオン ●便利雑貨LIFE
- 快適ライフ ●Aruto-E ●かや春 ●中央ろうぎんの知っ得情報 **翌週配達** ○キャロット931410 ○スクロール

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 

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 

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 

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 

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 

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 

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 

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 

106   

たまご「鶏愛卵土」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 

107   

たまご「鶏愛卵土」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 

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 

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 

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 

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 

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 

116   

よつ葉プレーンヨーグルト
400g **275円**
通常税込322円を **297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 

117  

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **255円**
税込**275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クス菌Bb-12入。

よつ葉乳業 / ホクレン 

118  

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 

119  

八千代のもヨーグルト
180g **148円**
税込**160円**

八千代牛乳使用。風味豊かな三温糖で甘みと酸味のバランスを整え、粘性を高める乳酸菌を使用しました。

千葉北部酪農 

120   

鈴鹿山麓のヨーグルト
70g×3個 **208円**
税込**225円**

鈴鹿山麓の酪農家が育てた乳牛の生乳90%に乳酸菌を加え、北海道産甜菜糖で甘さ控えめに作りました。

四日市酪農 

121  

よつ葉チェダーチーズ
200g **555円**
通常税込637円を **599円**

十勝産。やや固めのナチュラルチーズで形は長方形ブロック。おつまみ、サンドイッチ等に。

よつ葉乳業 / ホクレン 

122  

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ように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 

パン

134  

ちぎってロール
ロール12個分 **470円**
通常税込529円を **508円**

北海道産小麦粉ゆめちから・きたほなみのブレンド粉を半焼きのロールパンにし、急速冷凍しました。解凍後、トースターで加熱すると焼き立てパンの味わい。

東京コールドチェーン 

136  

新商品 お試し価格

白神テーブルロールあおさチーズ
3個 **420円**
通常税込464円を **454円**

国産あおさを練りこんだ香り高い食事パンです。

風水プロジェクト 

原材料 小麦粉、チーズ、米油、さとうきび糖、白神こだま酵母、食塩、あおさ

123  

よつ葉十勝3種のチーズ濃厚コク旨
130g **440円**
税込**475円**

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴータ30%、モッツァレラ20%をブレンド。原材料は生乳、食塩のみ、セルロース不使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

124  

よつ葉カマンベールチーズ
90g **420円**
通常税込486円を **454円**

表面に白いフェルト状のカビを生育させたナチュラルチーズ。軟質チーズの代表格。

よつ葉乳業 / ホクレン 

125  

よつ葉北海道十勝スモークチーズ
45g **250円**
税込**270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しました。食塩、乳化剤使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

135  

ホワイトフランス
5個 **455円**
税込**491円**

国産小麦と相性の良い白神こだま酵母の特長を活かしました。噛むごとに小麦の甘みが広がります。

風水プロジェクト 

137  

新商品 お試し価格

白神大納言かのこときなこのパン
1個 **335円**
通常税込373円を **362円**

北海道産大納言かのを練りこんだパンをきな粉を練りこんだクッキー生地で包み焼き上げました。やさしい風味の和風菓子パンです。

風水プロジェクト 

原材料 小麦粉、さとうきび糖、バター、卵、黒糖、米油、大納言、きな粉、加糖練乳、白神こだま酵母、食塩

世界自然遺産「白神山」より発見された野生酵母、白神こだま酵母で焼き上げました。その優秀な特長を最大限に活かして、北海道産小麦粉、奄美諸島産さとうきび、沖縄産自然塩と厳選された素材だけでしっとりコクのあるパンに焼き上げました。

126  

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 

127  

よつ葉バター(加塩)
150g **380円**
税込**410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 

128  

パンに美味しいよつ葉バターとひまわりオイル
100g **330円**
税込**356円**

北海道産生乳使用のよつ葉バターを60%配合。バターそのものの味を活かすことになりました。ひまわり油、バターミルク、ホエイたんぱく、食塩使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

レ・ルルド

138  

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 

139  

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 

129  

べに花ハイプラスマーガリン
180g **410円**
税込**443円**

全粉乳と生クリーム、主原料食用植物油には高オレイン酸タイプのべに花油とパーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないのも特長。




創健社 

130  

飛騨カスタードプリン
90g×3個 **330円**
税込**356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。さめか細やかでめらかな食感です。

飛騨酪農 

131   

カフェインレスよつ葉カフェオレ
1ℓ **315円**
税込**340円**

北海道十勝産生乳60%と砂糖(北海道産)、カフェインレスコーヒーで作りました。香料・乳化剤・着色料は不使用です。

よつ葉乳業 / ホクレン 

140  

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 

141  

パン・ド・カンパーニュ
1個 **510円**
通常税込589円を **551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 

生産者との絆 産直米



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
- 674 ■ 三芳村の発芽玄米「元気米」 725g **1,100円** 税込1,188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。

- 675 ■ 三芳村無農薬コシヒカリ(白米) 5kg **3,880円** 税込4,190円
- 676 ■ 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。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 677 ■ 三芳村コシヒカリ(白米)2kg 2kg **1,260円** 税込1,361円
- 678 ■ 置賜ひとめぼれ(白米) 5kg **2,880円** 税込3,110円
- 679 ■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 680 ■ 置賜ひとめぼれ(胚芽米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 681 ■ 置賜ひとめぼれ(無農薬玄米)2kg 2kg **1,610円** 税込1,739円
- 682 ■ 置賜コシヒカリ(白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 683 ■ 置賜つや姫(白米) 4.5kg **2,940円** 税込3,175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。



小林さん

- 677 ■ 置賜ひとめぼれ(白米) 5kg **2,880円** 税込3,110円
- 678 ■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 679 ■ 置賜ひとめぼれ(胚芽米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 680 ■ 置賜ひとめぼれ(無農薬玄米)2kg 2kg **1,610円** 税込1,739円
- 681 ■ 置賜コシヒカリ(白米) 5kg **2,990円** 税込3,229円
- 682 ■ 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。



山田さん

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

秋田県大湯村の山田さんより。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



黒澤さん



つや姫生産者 小野寺さん



福留さん

- 688 ■ きたくりん(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円
- 689 ■ おぼろづき(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円
- 690 ■ ななつぼし(白米) 5kg **2,400円** 税込2,592円
- 691 ■ 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1~2回の減農薬栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 692 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米) 5kg **3,450円** 税込3,726円
- 693 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米) 5kg **3,150円** 税込3,402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。

- 694 ■ 雪若丸(白米) 5kg **2,840円** 税込3,067円
- 695 ■ 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。

- 696 ■ 高知県コシヒカリ(白米)2kg 2kg **1,950円** 税込2,106円
- 697 ■ 高知県コシヒカリ(玄米)2kg 2kg **1,860円** 税込2,009円

高知県南国市。福留社さん他。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。風水プロジェクト

132

フルーツプレッドいちご 200gピン **560円** 税込605円

国産いちごを砂糖を使用せず、リンゴ果汁と蜂蜜の甘さ控えめ(糖度51度)仕上げ。トレハロース、ゲル化剤(ベクチン)、クエン酸使用。
大分大山町農協

133

ゆずマーマレード 200gピン **380円** 税込410円

8週に1回 ピン回収
大分県大山町農協製造品。ゆずの果皮をスライスして使っています。糖度55度、パンや菓子づくりに。大分大山町農協

あいわパン

<p>142 </p> <p>KOMEdePAN 1本スライス 420円 税込454円</p> <p>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召し上がりください。</p>	<p>143 </p> <p>クロワッサン 1個 220円 税込238円</p> <p>トランス脂肪酸フリーの北海道産バターをたっぷり使いました。小麦粉も北海道産のサクサククロワッサンです。</p>	<p>144 </p> <p>くるみパン 1個 180円 税込194円</p> <p>国産小麦粉生地をローストしたクルミを練り込んだ、コリッとした食感と芳ばしい風味です。洗双糖、卵、ヤシ油、米粉、パン酵母、岩塩使用。</p>	<p>145 </p> <p>金のメロンパン 1個 通常税込205円を 170円 税込184円</p> <p>国産小麦粉生地は湯種製法によりしっとり、モチリです。洗双糖使用のざっくり食感に仕上げました。卵、ラード、ヤシ油、バター、パン酵母、米粉、岩塩使用。</p>	<p>146 </p> <p>焼カレーパン 1個 230円 税込248円</p> <p>添加物を使わないパキスタン風カレーを、トマトを加えた国産小麦粉の生地で包みコナツツオイルをまぶして焼きました。洗双糖、米粉、パン酵母、岩塩使用。</p>	<p>147 </p> <p>米粉のレーズンパン 1個 230円 税込248円</p> <p>グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%の生地に、レーズン(トルコ産)を加えて焼き上げました。砂糖、ヤシ油、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。</p>	<p>148 </p> <p>米粉のカステラ 1個 280円 税込302円</p> <p>外側はカリッでサクッ、中はシットリの米粉で作ったグルテンフリーカステラ。油脂はヤシ油を使いトランス脂肪酸もフリー。洗双糖、卵、脱脂粉乳、ラム酒使用。</p>
--	---	--	--	--	--	---

かもめパン

<p>149 </p> <p>天然酵母食パン 5枚 360円 税込389円</p> <p>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。</p>	<p>150 </p> <p>胚芽食パン 1キン 335円 税込362円</p> <p>北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼きました。焼くとほどよい食感と香ばしさが引き立ちます。</p>	<p>151 </p> <p>食パン6枚切 1キン 280円 税込302円</p> <p>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。</p>	<p>152 </p> <p>食パン8枚切 1キン 通常税込302円を 270円 税込292円</p> <p>北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。</p>
<p>153 </p> <p>ペーコン&チーズデニッシュ 1個 195円 税込211円</p> <p>北海道産小麦粉使用。鎌倉ハムのペーコンと、ナチュラルチーズにスライスした玉ねぎを加え、マヨネーズ味で整えたデニッシュパンです。</p>	<p>154 </p> <p>ローストグラハムロール 5個 通常税込383円を 340円 税込367円</p> <p>北海道産小麦粉使用。焙煎した粗挽き全粒粉を練り込んで焼きました。</p>	<p>155 </p> <p>ハンバーガー用バンズ 4個 275円 税込297円</p> <p>北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をばさんで手作りハンバーガーを。</p>	<p>156 </p> <p>丹沢ハンバーガー用パティ 200g(50g×4個) 470円 税込508円</p> <p>国産豚と牛肉でジュシーに作った生タイプのパティです。 丹沢農場</p>
<p>157 </p> <p>テーブルロール 5個 275円 税込297円</p> <p>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。</p>	<p>158 </p> <p>バケット(フランスパン) 約40cm 1本 375円 税込405円</p> <p>北海道産小麦粉使用。シンプル素材で焼き上げた本格派。油脂は使用していません。</p>	<p>159 </p> <p>チーズフランス 1本 500円 税込540円</p> <p>北海道産小麦粉使用。ナチュラルチーズをダイスカットにし練りこみ焼きあげました。トーストしてお召し上がりください。</p>	<p>160 </p> <p>ポルカ 3個 375円 税込405円</p> <p>北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にビスケット生地をかぶせたほんのり甘いパンです。</p>

冷凍野菜

<p>161 </p> <p>冷凍かぼちゃ 500g 420円 税込454円</p> <p>北海道産かぼちゃを食べやすいサイズにカットし、スチームブランチング後急速冷凍しました。</p>	<p>162 </p> <p>冷凍小松菜 300g 365円 税込394円</p> <p>宮城県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。</p>
<p>163 </p> <p>国産OGカットほうれん草 150g 298円 税込322円</p> <p>国産有機ほうれん草を使いやすいカットにしました。下処理後ブランチングしています。</p>	<p>164 </p> <p>国産OGダイスカットミックスベジタブル 180g 345円 税込373円</p> <p>国産有機野菜(玉ねぎ、人参、スズキニ)を1センチ角にカットしました。料理の彩りとして、野菜スープやチャーハン、付け合わせとして便利です。</p>
<p>165 </p> <p>冷凍たまねぎみじん切り 500g(バラ凍結) 325円 税込351円</p> <p>北海道北見産の玉ねぎをみじん切りにしてバラ凍結しました。</p>	<p>166 </p> <p>冷凍ホールコーン 300g 430円 税込464円</p> <p>遺伝子組み換えフリーの種子を北海道で契約栽培し、収穫後すぐに加工しました。</p>

神奈川の生産者



167 調理例

千葉さんのズッキーニ
1本 **200円**
税込**216円**

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用
NO-RA

168

千葉さんのケール(カーリーケール)
約100g **260円**
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

169

千葉さんのレタスマックス
100g **260円**
税込**281円**

170

千葉さんの美味タス(ミニレタス)
1玉 **224円**
税込**242円**

171

千葉さんの小松菜
200g **260円**
税込**281円**

172 イメージ写真

千葉さんの生にんにく
約70g **252円**
税込**272円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

173

千葉さんの水菜
150g **260円**
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

174

千葉さんの紫水菜
150g **260円**
税込**281円**

175 葉付きではありません

千葉さんの人参
約400g **252円**
税込**272円**

176

千葉さんの旬の野菜セット
3品 **698円**
税込**754円**

神奈川県 NO-RA 農業や化学肥料に頼らずに栽培した旬の野菜をお届けします。品種はおまかせとなります。

NO-RA

177 調理例

嘉山さんのキャベツ
1玉 **230円**
税込**248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

178

大原さんの新玉ねぎ
800g前後 **328円**
税込**354円**

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用
大原好文

179

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

180

大原さんの根生姜(洗い)
約100g **178円**
税込**192円**

181

大原さんのむきみ落花生
約130g **980円**
税込**1,058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

千葉県 中村さんより

182

中村さんの小松菜
約250g **198円**
税込**214円**

千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

184 調理例

中村さんの春菊
100g **198円**
税込**214円**

千葉県・白井エコクラブ・中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

185

中村さんのカブ
700g **228円**
税込**246円**

千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

186

中村さんの大根
1本 **228円**
税込**246円**

187

オカヒジキ(若芽)
約80g **208円**
税込**225円**

山形県 おきたま興農舎 農業・化学肥料不使用
おきたま興農舎

188

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

189

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

190

にんにくの芽
約100g **198円**
税込**214円**

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用
せいしか

191

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

192

千葉県産 スナップエンドウ
約150g **368円**
税込**397円**

千葉県 白井エコクラブ 高橋修治 農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

セットきのこ

217 蔵

きのこセット
5種 **598円**
税込**646円**

ぶなしめじ(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) 農業不使用
バイオコスモ

193

いんげん
約100g **328円**
税込**354円**

鹿児島県 三矢物産 減農薬
せいしか

194

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

195

なす
400g **322円**
税込**348円**

熊本県 アグログローバル 小川光さん 減農薬
せいしか

196 初

彩りサラダカブ
3個 **286円**
税込**309円**

千葉県 白井エコクラブ 高橋修治さん 農業・化学肥料不使用 白馬あやめ雪・もものすけから計3個
白井エコクラブ

197

長ねぎ
約200g **248円**
税込**268円**

長崎県 大地の杜 減農薬
せいしか

198

宮崎産ごぼう
300g前後 **368円**
税込**397円**

宮崎県 丸忠園芸 税所篤さん 農業不使用
せいしか

218 蔵

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)・ぶなしめじ・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) 農業不使用
バイオコスモ

199

さつまいも(シルクスweet)
500g前後 **498円**
税込**538円**

千葉県 白井エコクラブ 高橋修治さん 農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

200

春人参
約400g **276円**
税込**298円**

長崎県 大地の杜 減農薬
せいしか

201

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 農業不使用
せいしか

202

じゃがいも(出島)
約800g **368円**
税込**397円**

長崎県 産直南島原 農業不使用 芽止め処理を施しておりません。
せいしか

203

メークイン
約800g **388円**
税込**419円**

204

長芋
500g前後 **550円**
税込**594円**

北海道 すずらん会 久世透さん 農業不使用
せいしか

219 蔵

きのこ汁プレミアムセット
6種 **578円**
税込**624円**

貴重な生くらげ(鹿児島県産)を加えた、原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・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)・ぶなしめじ・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) 農業不使用
バイオコスモ

表示マークのご案内 農業・化学肥料不使用 農業使用・化学肥料不使用 農業不使用・化学肥料使用 農業・化学肥料使用 マークなしは、農業・化学肥料のいずれか、もしくは両方を、慣行栽培の半分以上使用 有機JAS限定品



シーズン初登場 手づくり梅企画

<p>698 初</p> <p>金子さんの梅酒用「梅」 1kg前後 800円 税込864円</p> <p>神奈川県 足柄金子農園 金子毅さん 減農薬・化学肥料不使用 金子農園</p>	<p>699 初</p> <p>金子さんのジュース用「梅」 約1kg 500円 税込540円</p> <p>神奈川県 足柄金子農園 金子毅さん 減農薬・化学肥料不使用 金子農園</p>	<p>700 F ス</p> <p>注文多数の場合 ピン入でお届け になります。</p> <p>濃醇でアルコール度 数20%の純米酒で、 料理にも活用できま す。アミノ酸が豊富 に含有しているの で、少量使用で料理 を美味しくします。</p> <p>和蔵の梅り 1.8L 3,173円 税込3,490円</p> <p>片山</p>	<p>701 F ス</p> <p>確かな技術と経験が 生み出した国産有機 米使用の旨味と キシの良さが自慢。 有機自然米+天然水 +熊本酵母の球磨焼 酎です。</p> <p>玄米焼酎35° 1.8Lピン 3,600円 税込3,960円</p> <p>片山</p>	<p>702 F ス</p> <p>国産米麹の甘みと大 麦の香りが活かした 麦焼酎。香波で梅酒 を作ると、すっきり、 ほんのり香りのある 梅酒が出来上がります。 果実酒にもどう ぞ。</p> <p>麦焼酎香波35° 1.8Lピン 3,200円 税込3,520円</p> <p>片山</p>	<p>703 F ス</p> <p>氷砂糖 1kg 570円 税込616円</p> <p>梅酒用には梅1kgに対して1袋が目安です。 いろんな果実酒にもご利用ください。</p> <p>中田商店</p>
<p>704 F ス</p> <p>氷砂糖てん菜糖100% 1kg 900円 税込972円</p> <p>北海道産てん菜糖で作りました。</p> <p>北海道産てん菜糖 ハーヴィ</p>	<p>705 F ス</p> <p>特価</p> <p>北海道産純粋はちみつ 1kgピン 通常税込4,298円を 3,900円 税込4,212円</p> <p>北海道産アカシヤ、ボダシュ、シコロ、クローバな ど多種の花が蜜源です。様々な花の香りが混ざり 合った、濃厚な風味とコクのある味わいが特長です。</p> <p>藤井養蜂場</p>	<p>706 F ス</p> <p>特価</p> <p>国産蜂蜜(とち) 500gピン 通常税込3,240円を 2,850円 税込3,078円</p> <p>品質に優れた風味の良い秋田・岩手県産。淡 い色あいと上品で優しい香り、マイルドです。 蜂蜜が結晶した時は湯煎してください。</p> <p>山田養蜂場</p>	<p>707 F ス</p> <p>特価</p> <p>ハンガリー産アカシヤ蜜 210gピン 通常税込1,080円を 980円 税込1,058円</p> <p>アカシヤ蜂蜜の名産地ハンガリーで採集。高 い透明度とクセの少ない一級品はちみつです。</p> <p>山田養蜂場</p>	<p>708 F ス</p> <p>特価</p> <p>アルゼンチン百花蜜ボトル 300g 通常税込950円を 840円 税込907円</p> <p>アルゼンチン産百花蜜を使いやすい倒立ボ トルタイプの容器に詰めました。</p> <p>山田養蜂場</p>	<p>709 F ス</p> <p>特価</p> <p>アルゼンチン百花蜜徳用1kg 1kgピン 通常税込2,484円を 2,230円 税込2,408円</p> <p>巣箱の中でゆっくり熟成された高い糖度と保 存性が特長のふんわりと花の香りが漂う、ク セの少ない食べやすいはちみつです。</p> <p>山田養蜂場</p>

<p>有機野菜</p> <p>205 ス</p> <p>有機青葱 約100g 262円 税込283円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県産 塩尻有機栽培研究会 コープ有機</p>	<p>206 ス</p> <p>有機ほうれん草 約150g 220円 税込238円</p> <p>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</p>	<p>207 ス</p> <p>有機ニラ 約100g 188円 税込203円</p> <p>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</p>	<p>208 ス</p> <p>有機ベビーリーフ 約50g 218円 税込235円</p> <p>有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカン パニー 風水プロジェクト</p>	<p>209 ス</p> <p>有機レタス 1玉包 298円 税込322円</p> <p>有機JAS認証野菜 山梨県 富岡農園 コープ有機</p>		
<p>210 ス</p> <p>有機サニーレタス 1玉 276円 税込298円</p> <p>有機JAS認証野菜 山梨県 富岡農園 コープ有機</p>	<p>211 ス</p> <p>有機トマト 約350g袋 510円 税込551円</p> <p>有機JAS認証野菜 熊本県産 澤村 輝彦さん コープ有機</p>	<p>212 ス</p> <p>有機ミニトマト 約150g 378円 税込408円</p> <p>有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水 農園 コープ有機</p>	<p>213 ス</p> <p>有機ごぼう 約200g 211円 税込228円</p> <p>有機JAS認証野菜 青森県産 あお もり南部生産組合 コープ有機</p>	<p>214 ス</p> <p>有機じゃがいも 約400g 320円 税込346円</p> <p>有機JAS認証野菜 鹿児島県産 か ごしま有機 コープ有機</p>	<p>215 蔵 ス</p> <p>有機緑豆もやし 200g 85円 税込92円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト</p>	<p>216 蔵 ス</p> <p>有機大豆もやし 200g 124円 税込134円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト</p>

<p>産直きのこ</p> <p>220 蔵 +</p> <p>原木生しいたけ 約100g 278円 税込300円</p> <p>岐阜県産 農業・化学肥料不使用 菌類椎茸協同組合</p>	<p>221 蔵 +</p> <p>菌床生しいたけ(AB品) 約100g 238円 税込257円</p> <p>長野県 アップル工房 農業不使用 菌床 栽培 バイオコスモ</p>	<p>222 蔵 +</p> <p>えのき 約200g 118円 税込127円</p> <p>長野県 えのきぼーや 農業不使用 バイオコスモ</p>
<p>223 蔵 +</p> <p>ぶなしめじほぐし 約150g 218円 税込235円</p> <p>長野県産 三幸 農業不使用 石づきを切 り落しました。 バイオコスモ</p>	<p>224 蔵 +</p> <p>ひらたけしめじ 約100g 215円 税込232円</p> <p>茨城県 農業不使用 バイオコスモ</p>	<p>225 F 蔵 +</p> <p>不揃いエリンギ 約150g 178円 税込192円</p> <p>鳥取県産 北村きのこ園 農業・化学肥料不 使用 バイオコスモ</p>
<p>226 蔵 +</p> <p>マッシュルーム 約100g 350円 税込378円</p> <p>静岡県 長谷川農産 農業不使用 長谷川農産</p>	<p>227 蔵 +</p> <p>大粒なめこ 約120g 190円 税込205円</p> <p>新潟県 農業不使用 バイオコスモ</p>	

<p>産直 果実</p> <p>228 ス</p> <p>大原さんのキウイフルーツ 約300g 410円 税込443円</p> <p>神奈川県 足柄上部・大原農園 大原好文 さん 農業・化学肥料不使用 大原好文</p>	<p>229 ス</p> <p>嘉山さんのいちご1パック 約200g(大小変形込) 700円 税込756円</p> <p>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</p>	<p>230 ス</p> <p>嘉山さんのいちご(大粒箱入) 約280g×2 2,000円 税込2,160円</p> <p>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</p>
<p>231 +</p> <p>民衆交易バナナ 500g前後 418円 税込451円</p> <p>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 ていない傷はご了承ください。 オルター・トレード・ジャパン</p>	<p>232 ス</p> <p>葉とらずサンふじ 2玉 530円 税込572円</p> <p>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</p>	<p>233 ス</p> <p>訳あり葉とらずサンふじ 2玉(大小込) 510円 税込551円</p> <p>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</p>
<p>234 ス</p> <p>河内晩柑 1kg前後 498円 税込538円</p> <p>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さ ん 減農薬 せいが</p>	<p>235 ス</p> <p>特価</p> <p>無茶々園ジュシーフルーツ (河内晩柑)3kg箱 3kg箱(大小込) 通常税込1,944円を 1,700円 税込1,836円</p> <p>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</p>	<p>236 ス</p> <p>無茶々園甘夏3kg箱 3kg箱(大小込) 1,600円 税込1,728円</p> <p>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</p>

※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。(きのこ類とも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

セフティチキン (愛知県産)

279 **F** **蔵** **+**



セフティチキンもも肉
250g **538円**
税込**581円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。
シガボートリー **賞3日**

280 **F** **蔵** **+**

特価



セフティチキンむね肉
250g 通常税込518円を **450円**
税込**486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。
シガボートリー **賞3日**

281 **F** **蔵** **+**



セフティチキンささみ
180g **468円**
税込**505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。
シガボートリー **賞3日**

282 **F** **凍** **+**



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、食べ易くしました。プリッとした食感です。焼肉、唐揚げ、炒め物等どうぞ。
シガボートリー

283 **F** **凍** **+**

特価



セフティチキン手羽中半割バラ凍結
450g 通常税込1,002円を **878円**
税込**948円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。手羽先を半割にしてバラ凍結しました。焼き物、煮物、揚げ物におすすめです。
シガボートリー

284 **F** **凍** **+**

特価



セフティチキンもも肉小間切
200g 通常税込495円を **428円**
税込**462円**

non-GMO、PHF飼料で長期間飼育した健康鶏肉セフティチキン。もも肉を調理しやすいようにカットしました。
シガボートリー

神山鶏 (徳島県産)

イシイフーズ

自然に近い環境で、自然に近い飼料を食べて育ちました。匂いが少なく、コクとうまみが感じられます。

- ★抗生物質・抗菌剤不使用
- ★のびのび平飼い
- ★植物性たんぱく原料のみの飼料

285 **F** **凍** **+**

特価



神山鶏むね肉
210g 通常税込441円を **388円**
税込**419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)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用し育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。
イシイフーズ

286 **F** **凍** **+**



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)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。
イシイフーズ

287 **F** **凍** **+**



神山鶏手羽先
280g **470円**
税込**508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)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用し育てた神山鶏。から揚げ、煮込みにおすすめ。
イシイフーズ

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

288 **F** **凍** **+**

調理例



若鶏モモ切り身お徳用1kg
1kg **1,950円**
税込**2,106円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモ肉を一口サイズにカットした。人気のお徳用大型パック。バラ凍結、ジッパー袋入り。
秋川牧園

289 **F** **凍** **+**



若鶏モモ
300g **648円**
税込**700円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。
秋川牧園

290 **F** **凍** **+**

調理例



若鶏ムネ肉お徳用500g
500g **938円**
税込**1,013円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。
秋川牧園

291 **F** **凍** **+**



若鶏モモムネ切身
350g(バラ凍結) **748円**
税込**808円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。調理しやすくバラ凍結しました。
秋川牧園

292 **F** **凍** **+**

特価



若鶏ムネ肉切身(バラ凍結)
500g 通常税込1,048円を **930円**
税込**1,004円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすいバラ凍結です。唐揚げ・煮物に最適です。
秋川牧園

293 **F** **凍** **+**

調理例



若鶏手羽元お徳用1kg
1kg **1,580円**
税込**1,706円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで味がよく出る手羽元のお徳用大型パック。バラ凍結、ジッパー袋入り。
秋川牧園

294 **F** **凍** **+**

特価



若鶏ブツ切
300g 通常税込549円を **488円**
税込**527円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きのためコクがあります。
秋川牧園

295 **F** **凍** **+**

特価




若鶏手羽中半分
300g(バラ凍結) 通常税込689円を **608円**
税込**657円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。食べやすく、火が通りやすくカット、バラ凍結。
秋川牧園

296 **F** **凍** **+**

特価



若鶏ミンチ
200g 通常税込484円を **428円**
税込**462円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。
秋川牧園

297 **F** **凍** **+**



若鶏きも
150g **330円**
税込**356円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。
秋川牧園

地産地食 丹沢ハム工房

298 **F** **蔵** **+**



丹沢ミニフランクソーセージ
160g(4本) **428円**
税込**462円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。シンプルさを際立たせました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 **賞7日**

299 **F** **蔵** **+**



丹沢皮なしポークウインナー
120g **298円**
税込**322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。皮なしで食べやすいです。
丹沢農場 **賞7日**

300 **F** **蔵** **+**



丹沢皮なし和風ミニウインナー
160g **430円**
税込**464円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。醤油風味の皮なしミニサイズです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 **賞7日**

301 **F** **凍** **+**



丹沢生ウインナー(トマトバジル)
120g(20g×6本) **410円**
税込**443円**

国産豚肉使用。トマトピューレ、自然海塩、粗糖、バジル、香辛料等を加えた手づくりならではのおいしさです。冷凍のままボイルで。
丹沢農場

302 **F** **凍** **+**



丹沢ポロニアソーセージスライス
120g **380円**
税込**410円**

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。お肉の旨味と香辛料レッドペッパーミックスが香ばしいです。
丹沢農場

303 **F** **蔵** **+**



丹沢ショルダーベーコンスライス
100g **410円**
税込**443円**

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。あっさりとしたシンプルな美味しさです。
丹沢農場 **賞7日**

304 **F** **凍** **+**

特価



丹沢徳用ハム切り落とし
100g 通常税込335円を **290円**
税込**313円**

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。切り落とし規格外品。
丹沢農場

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

305 **蔵** **+**



鎌倉ボンレスハムブロック
400g **1,280円**
税込**1,382円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ボンレスハムブロックです。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞20日**

306 **蔵** **+**



鎌倉ボンレスハムスライス2個組
60g×2 **480円**
税込**518円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないモモ肉使用、豚肉本来の旨さがあります。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

307 **蔵** **+**



鎌倉ロースハムスライス2個組
40g×2 **398円**
税込**430円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

308 **蔵** **+**

調理例



鎌倉ロースハムスライス徳用3P
40g×3 **588円**
税込**635円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。家計応援3パック規格。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

309 **蔵** **+**



鎌倉バラベーコンブロック
150g **780円**
税込**842円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。脂身と赤身のアンサンブルの美味しさを実感できるブロック。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

310 **蔵** **+**



鎌倉バラベーコンスライス2個組
85g×2 **740円**
税込**799円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルで、料理に旨味をプラスします。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

311 **蔵** **+**

調理例



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

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ少量パックの皮なしタイプです。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞10日**

312 **蔵** **+**



鎌倉ポークウインナー2個組
94g×2 **385円**
税込**416円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さかき出されたマイルドな仕上がります。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

313 **蔵** **+**

特価



鎌倉あらびきウインナー2個組
85g×2 通常税込430円を **378円**
税込**408円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。パリッとした食感が特長です。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

314 **蔵** **+**

調理例



鎌倉あらびきウインナー徳用3P
85g×3 **578円**
税込**624円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。パリッとした食感が特長です。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

315 **蔵** **+**

調理例



鎌倉マイルドウインナー特大
400g **780円**
税込**842円**

国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料でシンプルに仕上げた細挽きタイプの天然腸詰めウインナーです。焼き塩使用でマイルドな仕上がります。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞10日**

316 **蔵** **+**

特価



鎌倉鉄分たっぷりウインナー
300g 通常税込680円を **600円**
税込**648円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料と鉄分を多く含む酵母(国産)を配合しました。女性や成長期のお子様にも嬉しいウインナーです。
鎌倉ハムクラウン商会

魚介

317 ●盛りつけ例



まぐろ漬け丼用(メバチ)
70g×2 **600円**
税込**648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ダレに漬けました。自然解凍後ご飯にのせて、2食分。
マストミ **賞30日**

318 ●盛りつけ例



キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 タレ20g×2 **440円**
通常税込508円を **440円**
税込**475円**

太平洋産キハダマグロのなめらかな食感を活かしました。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2食分。
マストミ **賞15日**

319 ●盛りつけ例



徳用 生からつくれたキハダまぐろ 切り落とし
200g(50g×4) **940円**
税込**1,015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

320 ●盛りつけ例



天然南マグロ 切り落としスライス(赤身)
70g **555円**
税込**599円**

繊細な味わいが特長のインド洋産南マグロの赤身スライスを少量パックにしました。
マストミ **賞15日**

321 ●盛りつけ例



天然南マグロ 切り落としスライス(中トロ)
70g 通常税込1,188円を **1,050円**
税込**1,134円**

繊細な味わいから「まぐろの女王」と称される南マグロ(インド洋産)の中トロの切り落としをスライスしました。
マストミ **賞15日**

322 ●盛りつけ例



本まぐろ中トロ
100g **1,880円**
税込**2,030円**

大西洋産天然本まぐろの中トロ。きめ細やかな身質と良質な脂の旨みがあります。
マストミ **賞15日**

323 ●盛りつけ例



メバチマグロ短冊
100g **580円**
税込**626円**

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 **賞15日**

324 ●盛りつけ例



刺身用まぐろ角切り
120g **658円**
税込**711円**

あっさりとした味わいのキハダマグロ(太平洋産)を一口サイズにカットしました。山かけ丼やわさび醤油で和えるなどでお楽しみください。
マストミ **賞15日**

325 ●盛りつけ例



つぶつぶ鮭たたき身
50g×2 **595円**
税込**643円**

太平洋産メバチマグロの鮮度を活かし、マグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状にしました。
マストミ **賞15日**

326 ●盛りつけ例



千葉県産真だこぶつ切り
100g 通常税込670円を **600円**
税込**648円**

千葉県太平洋沿岸でツボ漁で漁獲された地だこ(真だこ)を、水揚げ後すぐに塩もみして釜茹でしました。食べやすい一口サイズです。
千倉水産加工販売

327 ●盛りつけ例



徳用 帆立貝柱
200g **1,200円**
税込**1,296円**

北海道産の甘味が強く弾力のある刺身用貝柱です。
札幌中一

328 ●盛りつけ例



訳あひ帆立貝柱
200g **930円**
税込**1,004円**

甘みの強い北海道産のホタテ貝から身を取り除く際に欠けてしまった刺身用です。
札幌中一

329 ●盛りつけ例



しめぎぼ昆布
1枚110g **450円**
税込**486円**

アイルランド産の真さばを特製調味料で漬け込み、仕上げに北海道産おぼろ昆布をのせ風味をさせました。
千倉水産加工販売

330 ●盛りつけ例



小鯛さぎ漬
40g **540円**
税込**583円**

国産の連子鯛(キダイ)の身の締まりを活かすように、塩と上品な仕上がりの米酢で軽く漬けました。
トクスイ

331 ●盛りつけ例



あじのタタキ
80g **400円**
税込**432円**

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後早く生のままタタキにしました。
トクスイ

332 ●盛りつけ例



いわしごま漬
100g **330円**
税込**356円**

千葉県産カタクチイワシを、醸造酢、砂糖、食塩の合わせ酢に漬け込み、ごま、唐辛子、生姜で合わせました。
千倉水産加工販売

333 ●盛りつけ例



紅鮭 スモークサーモン切り落とし
70g **580円**
税込**626円**

アラスカ産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。
トクスイ

334 ●調理例



鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚
3枚入(150g)タレ付 **2,980円**
税込**3,218円**

鹿児島県の養鰻池で飼育された健康な鰻です。ふっくらした身の食感を味わってください。
カインズ

335 ●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、醤油でふっくら煮ました。穴子の煮汁に、ざらめ糖、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

336 ●調理例



かれい山椒みそ漬
140g(2切) **590円**
税込**637円**

白身で脂ののったカラスカレイ(デンマーク産)を京都老舗の西京味噌(米みそ、砂糖、食塩、発酵調味料、魚醤)に山椒を加えて漬け込みました。
つきじ深村

337 ●調理例



銀だら京粕漬
140g(2切) **920円**
税込**994円**

アラスカで漁獲された良質な銀だらを京都老舗の西京味噌を加えた粕に漬込みました。口当たりのやわらかい上品な粕漬です。
つきじ深村

338 ●調理例



さわら柚子みそ漬
140g(2切) **460円**
税込**497円**

東シナ海産さわらを柚子を加えた西京味噌に漬け込みました。柚子と味噌の風味が淡白なさわらに合っています。
つきじ深村

339 ●調理例



銀ひらす生姜みそ漬
160g(2切) **470円**
税込**508円**

脂ののった銀ひらす(ニュージーランド産)を、米味噌、砂糖、食塩、生姜、発酵調味料、醤油で作った特製味噌床に漬けました。
つきじ深村

340 ●調理例



寒さばフィーレ 味醂天日干し
約200g(2枚) **520円**
税込**562円**

厳選した寒さばを使用し、三河味噌をたっぷり使い、国産の白胡麻をふり、ほんのり甘口でソフトに仕上げられています。
鳴門魚類

341 ●調理例



氷見産 まいわしみりん干し
80g **380円**
税込**410円**

氷見産の小さめな真いわしを開き、砂糖、食塩、みりんを味付け、白ごまをふって乾燥しました。軽くあぶってください。
トクスイ

342 ●調理例



ししゃもみりん干
90g **350円**
税込**378円**

オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんを味付け、白ごまをふって乾燥しました。軽くあぶってください。
千倉水産加工販売

343 ●調理例



氷温熟成 ふっくらあじ開き(大)
400g(4枚) **520円**
税込**562円**

国内産真あじ(主に山陰産)の中骨を取り除いて開きにし、氷温熟成して干しました。
ダイヤモンド

344 ●調理例



北海道礼文産 真ほっけ開き(特大)
1枚300g **600円**
税込**648円**

北海道礼文産の脂のりが良い大型サライスの真ほっけを開き、塩水に漬けて干物にしました。
千倉水産加工販売

345 ●調理例



赤魚切身一夜干し
2枚(約300g) **550円**
税込**594円**

食べ応えのあるサイズの赤魚(アメリカ産)を国内でフィレ加工し、食塩のみで味付けしました。
塩屋

346 ●調理例



脂ののったさば文化干
320g(2枚) **498円**
税込**538円**

脂ののったノルウェー産大型さばを厳選使用。食塩のみで味付け後冷風乾燥しました。
塩屋

347 ●調理例



上手に食べられる 塩さんま
3尾225g **550円**
税込**594円**

北海道～三陸沖で漁獲したさんまの頭と内臓を除去し、中骨を取りやすく背に切れ込みを入れて塩水漬けしました。
千倉水産加工販売

348 ●調理例



北海道産パクッと真ほっけ 一夜干し腹骨取
220g **520円**
税込**562円**

北海道産真ほっけを三枚おろしにして腹骨を外し、塩水(7%)に漬け込み干しました。小骨が残ることがあります。
トクスイ

349 ●調理例



パクッと食べられる 真いわし(うす塩)
200g **420円**
税込**454円**

三陸または北海道産の大型の真いわしを開いて中骨を取り除き、塩水処理をしてバラ凍結しました。
オカツーフィッシュプロス

350 ●調理例



姫たら一夜干し
180g **415円**
税込**448円**

八戸水揚げの小型のスケソウダラです。下処理して塩水に漬け、軽く干したソフトな一夜干しです。
オカツーフィッシュプロス

351 ●調理例



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

352 ●調理例



国産氷温甘塩さば切身
225g(5切) **450円**
税込**486円**

国産さばを塩水に漬け込み、氷温製法で甘塩タイプに仕上げました。
ダイヤモンド

353 ●調理例



真だら切身 徳用(3切)
210g(3切) **450円**
税込**486円**

アメリカ又はロシア産。低脂肪で淡白な白身です。照り焼、蒸し物、ムニエル、唐揚げ等に。
オカツーフィッシュプロス

354 ●調理例



生鮭切身
320g(4切) 通常税込1,026円を **925円**
税込**999円**

北海道産。ソーデーやムニエル、フライなどにどうぞ。
札幌中一

355 ●調理例



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切お得規格です。ひと塩仕立てです。いろいろな調理に利用できます。
トクスイ

356 ●調理例



天然さわら切身(無塩)
140g(2切) **515円**
税込**556円**

国産(主に唐津、徳島県産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。
鳴門魚類

357 ●調理例



長崎県産天然ブリ切身
240g(3切) **640円**
税込**691円**

長崎県産の寒ブリを調理しやすく切身加工しました。
鳴門魚類

358 ●調理例



ナメタカレイ切身
240g(3切) **430円**
税込**464円**

稚内近海で漁獲されたナメタカレイの切身です。煮付け、塩焼、バター焼等で。
札幌中一

359 ●調理例



まかじき切身
200g(4切) **450円**
税込**486円**

淡白な身質が特長のインドネシア産大型まかじき切身。照り焼、漬け焼、ソーデーに良く合います。
城ヶ島水産

360 ●調理例



下処理のいらない 天ぶら・フライ用3品セット
120g **520円**
税込**562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

表示マークのご案内 毎週取扱い 2週に1度 4週に1度 スポット(随時取扱い) 冷蔵物流 冷凍物流 リユース 遺伝子組み換え作物不使用 遺伝子組み換え作物90%不使用

※ おいしく食べて 身体元気に ※ お魚メニュー

361 (F) 凍 (S) ●調理例

大特価

メバチまぐろのカマぶつ切(焼物用)
300g
通常税込540円を **370円**
税込**400円**

市場にあまり流通しない、鮮度の良いメバチマグロのカマです。塩焼き、照焼きに最適。
マストミ 賞30日

362 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

金目鯛開き
300g(3枚)
通常税込670円を **598円**
税込**646円**

金目鯛(ミッドウェイ海域産)を国内で開き加工し、塩水漬け後干しました。
千倉水産加工販売

363 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

シルバーしょうゆ漬
220g(4切)
通常税込540円を **490円**
税込**529円**

ニュージーランド産のシルバー(沖ぶり)を独自の調味液に漬け込み氷温熟成しました。
ダイヤモンド

364 (F) 凍 (S) ●調理例

大特価

さんまの塩こうじ漬け
300g(2切×3袋)
通常税込670円を **580円**
税込**626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。
オカツーフッシュプロス

365 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

さんま開き
170g
通常税込497円を **430円**
税込**464円**

北海道産の脂のりの良い大型サイズのさんまを開き、食塩のみで昔ながらの干物にしました。
塩屋

366 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

マトウダイ切身
240g(3切)
通常税込432円を **380円**
税込**410円**

愛知県産マトウダイを切り身にしてバラ凍結しました。
オカツーフッシュプロス

367 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

銀だら西京漬
お徳用
180g(3切)
620円
税込**670円**

身締まりの良い、脂ののったアラスカ産銀だらを上品な西京味噌に漬け込みました。
城ヶ島水産

368 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

北海道産新巻鮭切身(お買得半身)
約800g
2,300円
税込**2,484円**

おいしさに定評のある北海道オホーツク海産のオス鮭を新巻にし、カマから尾までの半身を切身にしたお買得品です。
札幌中一

369 (F) 凍 (S) ●調理例

いろいろ使える白身魚切身
160g(5~7切)
470円
税込**508円**

ノルウェー産のシロイトダラの皮と骨を外した切身です。下処理不要で解凍後すぐに調理ができ、ムニエルやソテーなどに最適です。
城ヶ島水産

370 (F) 凍 (S) ●調理例

いろいろ使える骨取り赤魚三枚おろし
200g(4~7枚)
415円
税込**448円**

煮付け、塩焼き、竜田揚げなどの料理に便利な小ぶりの赤魚三枚おろしです。(ベトナム産・国内加工)
オカツーフッシュプロス

371 (F) 凍 (S) ●調理例

穴道湖冷凍大粒しじみ
約180g
580円
税込**626円**

厳選した穴道湖産大粒しじみです。解凍せず調理前にサッと洗ってすぐに調理してください。
鳴門魚類

372 (F) 凍 (S) ●調理例

国内産冷凍あさり
180g
410円
税込**443円**

国内産あさを半分ボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。
塩屋

373 (F) 凍 (S) ●調理例

国産シーフードミックス(ホタテ、タコ、エビ)
140g
498円
税込**538円**

国産素材にこだわったホタテ・タコ・エビのミックスです。
オカツーフッシュプロス

374 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

天然むきえび特大
約160g
通常税込670円を **585円**
税込**632円**

マレーシア産の天然むきえびを、現地ですべて直接バラ凍結しました。
トクスイ

375 (F) 凍 (S) ●調理例

畑で育てた国産無添加若エビ
200g
1,100円
税込**1,188円**

休耕地対策や環境配慮されたバナマイエビ 殻付きで食べられるサイズです。バスタや唐揚げなどにどうぞ。
シーサイドコンサルティング

376 (F) 凍 (S) ●調理例

エコシュリンプ(M)
200g
1,280円
税込**1,382円**

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。
オルター・トレード・ジャパン

377 (F) 凍 (S) ●調理例

エコシュリンプ(下処理済)L
140g(7~9尾)
1,080円
税込**1,166円**

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。
オルター・トレード・ジャパン

378 (F) 凍 (S) ●調理例

ブラックタイガーえび(3L)
120g(4尾)
870円
税込**940円**

インドネシア、スラウェシ島マカッサル周辺で、昔ながらの養殖方法で育てられた新鮮なエビをバラ凍結しました。産地一回凍結品。
トクスイ

379 (F) 凍 (S) ●調理例

無着色明太子(切り)
60g
520円
税込**562円**

アメリカ産の助産卵(切り)を、魚醤、鰹節、昆布の風味が利いた特製調味液に漬け込みました。
塩屋

380 (F) 凍 (S) ●調理例

たらこ(切り)
55g
350円
税込**378円**

ロシア産のすけとうだら卵を塩のみで漬け込みました。一口サイズのお買得規格品です。
トクスイ

381 (F) 凍 (S) ●調理例

愛知県産しらすず
30g×2
530円
税込**572円**

愛知県多摩半島師崎港に水揚げされ鮮度の良いしらすずを厳選し、釜揚げし水分率70%台に干しました。食塩使用。
トクスイ

382 (F) 蔵 (S) ●イメージ写真

無茶々園の明浜ちりめん
40g
320円
税込**346円**

愛媛県明浜産のちりめんを海水で茹でて天日乾燥しました。
無茶々園 賞30日

豆腐

383 (F) 蔵 (S) ●調理例

絹豆腐
1丁300g
185円
税込**200円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用。大豆の香りを活かしたなめらかな口あたりです。
丸和食品 賞8日

384 (F) 蔵 (S) ●調理例

木綿豆腐
1丁300g
190円
税込**205円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用。大豆を多く使い、旨みと風味が活きています。
丸和食品 賞8日

385 (F) 蔵 (S) ●調理例

押し豆腐
220g
270円
税込**292円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用。水分を取り除いたしっとり食感。白和えや煮付け、ステーキに重宝します。
丸和食品 賞21日

386 (F) 蔵 (S) ●調理例

しそ寄せ豆腐
200g
240円
税込**259円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用の豆腐に、刻んだ国産青しそを合わせました。しその上品な香りが爽やかです。
丸和食品 賞6日

387 (F) 蔵 (S) ●調理例

特価

大豆屋の青大豆おぼろ豆腐
230g 通常税込443円を **380円**
税込**410円**

山形県産農業不使用で栽培した青大豆と、伊豆大島の海精にがりのみで作ったコクと甘みのある豆腐です。
大豆屋 賞4日

388 (F) 蔵 (S) ●調理例

みずくぐりよせ豆腐
330g
465円
税込**502円**

日本在来種大豆5種の中から、貴重な滋養豊富大豆「みずくぐり」を使用しました。糖度が高く、甘みが濃い大豆のおいしさが味わえます。
大豆屋 賞4日

389 (F) 蔵 (S) ●調理例

大豆屋の絹豆腐
330g
375円
税込**405円**

国産契約栽培大豆「フクユタカ」を100%使用し、「海精にがり」で固め、大豆の持ち味を活かしました。
大豆屋 賞5日

390 (F) 蔵 (S) ●調理例

玉子とうふ
100g×3個
370円
税込**400円**

秋川牧園のたまごを使用し、厳選国産調味料(醤油、味醂、清酒、塩)と削り節、昆布のだし汁と合わせ、蒸しました。京風たれ付き。
カインズ 賞20日

391 (F) 蔵 (S) ●調理例

油揚
3枚
188円
税込**203円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用の豆腐生地に菜種油で揚げました。
丸和食品 賞7日

392 (F) 蔵 (S) ●調理例

特価

きぬ生揚
230g(2個)
通常税込248円を **215円**
税込**232円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用。なめらかな絹豆腐の食感を残し菜種油で揚げました。
丸和食品 賞5日

393 (F) 蔵 (S) ●調理例

大豆屋の絹生揚
2個(約230g)
480円
税込**518円**

国産大豆100%。海精にがり使用。消泡剤不使用の絹豆腐を圧搾しほりの菜種油で揚げました。
大豆屋 賞5日

394 (F) 蔵 (S) ●調理例

きつねがんも
4個
260円
税込**281円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用の油揚げに、豆腐生地と国産野菜(人参・ごぼう・玉ねぎ・生薬)を詰めました。
丸和食品 賞7日

395 (F) 蔵 (S) ●調理例

いんげんがんも
5個
285円
税込**308円**

国産大豆100%。海水にがり使用。消泡剤不使用の豆腐生地に国産いんげんを入れ、菜種油で揚げました。彩りと食感が楽しめます。
丸和食品 賞7日

納豆

396 (F) 蔵 (S) ●調理例

豆乳
300cc
233円
税込**252円**

国産丸大豆の甘みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。
丸和食品 賞30日

397 (F) 蔵 (S) ●調理例

鎌倉山大粒納豆
40g×2
165円
税込**178円**

鎌倉山納豆が大粒納豆に適した国産大豆を選びました。タレ無です。
野呂食品 賞10日

398 (F) 蔵 (S) ●調理例

かながわ育ち納豆
30g×3(タレ・カラシ無)
165円
税込**178円**

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。
カジノヤ 賞9日

399 (F) 蔵 (S) ●調理例

家族納豆国産小粒
40g×3連(タレ無)
135円
税込**146円**

北海道の生産者グループと直接契約栽培した小粒大豆を使用し、18時間じっくり発酵・熟成させました。
カジノヤ 賞10日

400 (F) 蔵 (S) ●調理例

国産小粒納豆雪こつぶ
30g×3連(タレ・カラシ付)
185円
税込**200円**

北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキシズカ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。
菅谷食品 賞10日

401 (F) 蔵 (S) ●調理例

国産ひきわりカップ納豆
40g×3(タレ・カラシ付)
245円
税込**265円**

北海道産「ユキホマレ」大豆使用。大豆の皮を取り除き、1粒あたり6~8つに挽き割りせいで蒸しました。本醸造醤油たれ、からし付。
菅谷食品 賞10日

402 (F) 蔵 (S) ●調理例

三つ折中粒納豆
80g
150円
税込**162円**

秋田県産大豆リュウホウ他国産大豆使用。総松通りの室で時間をかけて熟成させ、紙と椀木に包みました。タレ無。
カジノヤ 賞10日

おいしく食べて 身体元気に 冷凍加工品メニュー

403 凍ス ●調理例

特価

マムフレッシュトマトのミートソースドリア
200g×2 通常税込862円を **785円**
税込**848円**

北海道産米で作ったサフランライスに、北海道八雲の生乳、バター、国産小麦粉で作った特製ベシャメルソースとミートソースをかけ、生トマトとほうれん草をトッピングしました。

大進食品

404 凍ス ●調理例

マムOGペンネのサーモングラタン
340g(2個) **700円**
税込**756円**

オーガニックペンネマカロニと北海道産鮭、玉ねぎ、ほうれん草をホワイトソースで和え、よつ葉のナチュラルチーズをトッピングしました。

大進食品

405 凍ス ●調理例

大特価

大阪の味手焼きお好み焼き(豚玉)
240g 通常税込594円を **500円**
税込**540円**

国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を具材に、無添加カツオだし汁を使い「カツオ風味」の効いたふっくらとした関西風お好み焼きに仕上げました。

カインズ

406 凍ス ●調理例

特価

オムライス
360g(2袋) 通常税込583円を **518円**
税込**559円**

国産米と鶏肉、ケチャップで作った家庭的なおムライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

411 凍ス ●調理例

特価

ライスバーガーポーク生姜焼
690g(6個) 通常税込1,112円を **1,000円**
税込**1,080円**

醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、生姜を効かせた特製の醤油だれで味付けしたポーク生姜焼きをサンドしたライスバーガーです。レンジで温めるだけで手軽にお楽しみいただけます。

ニッキーフーズ

412 凍ス ●調理例

特価

野菜タップリアんかけラーメン
450g(めん160g) 通常税込495円を **430円**
税込**464円**

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、もやし、キャベツ、玉ねぎ、人参、いんげんをのせた、麺とスープの一体型。スープは醤油ベースのあんかけ仕上げです。

ニッコー

413 凍ス ●調理例

大特価

チキンナゲット
200g 通常税込572円を **485円**
税込**524円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗いミンチと細かいミンチにし、鶏の旨味を引き出したこだわりナゲットです。

秋川牧園

414 凍ス ●調理例

大特価

ピリ辛チキンバー
150g(8本) 通常税込497円を **420円**
税込**454円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉をスティック状に成形し、ピリ辛味の衣を付けて揚げました。食べやすいのでおつまみにもおすすめです。

秋川牧園

419 凍ス ●調理例

帆立クリームコロッケ
130g(5個) **510円**
税込**551円**

北海道オホーツク海産の帆立に、平目パイオンやよつ葉の乳製品等で作った自社製クリームソースを合わせ帆立の甘さを活かした、なまめらかなコロッケです。

札幌中一

420 凍ス ●調理例

特価

エビクリームコロッケ
130g(5個) 通常税込621円を **540円**
税込**583円**

エコシュリンプと特製クリームソースで本格的なクリームコロッケを作りました。手軽な油揚げのみ。

札幌中一

421 凍ス ●調理例

特価

神山鶏の塩麹竜田
150g 通常税込497円を **420円**
税込**454円**

神山鶏の旨味を活かした和風仕立ての竜田揚げです。塩麹、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、胡椒、食塩使用。大人のお弁当おかずにもオススメです。

マストミ

422 凍ス ●調理例

特価

鶏細切り天ぷら用塩麹漬け
220g 通常税込430円を **378円**
税込**408円**

セフティチキンむね肉を国産米麹と食塩で作った塩麹、食塩、胡椒で漬込みました。千切りにカットしてありますので、簡単に揚げられます。

シガポートリー

冷凍加工品 お惣菜

427 凍ス ●調理例

徳用北京餃子
18g×15個 **485円**
税込**524円**

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

ニッコー

428 凍ス ●調理例

ヨコハマの餃子
450g(25個) **598円**
税込**646円**

主原料、調味料ともに国産原料使用。キャベツ、豚肉、玉ねぎ、にんにく、にらを具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

大進食品

429 凍ス ●調理例

どり餃子
195g **415円**
税込**448円**

秋川牧園の鶏肉と黒豚の脂身、国産野菜(玉ねぎ、キャベツ、にら、生姜)を具材に、国産小麦粉で作った皮で肉の旨味と野菜の甘さを閉じ込めました。

秋川牧園

430 凍ス ●調理例

しそ入りさっぱり餃子
180g(10個) **444円**
税込**480円**

国産豚挽肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、大葉、にんにくで作った具材を、王隠堂農園の梅酢を練り込んだ国産小麦粉の皮で包みました。

ニッコー

431 凍ス ●調理例

水餃子
30g×8個 **490円**
税込**529円**

国産の青梗菜、白菜、椎茸、豚肉を具材にし、水餃子用で作った国産小麦粉使用の皮で包みました。

カインズ

432 凍ス ●調理例

ぶりぶり海老のえびチリソース大老タイプ
250g **630円**
税込**680円**

粗放養殖の大ぶりのエビ(ベトナム、ミャンマー(他産))に衣を付けて油で揚げ、国産玉ねぎや生姜、ねぎ、にんにくを加えたケチャップベースのチリソースに絡めました。

ニッキーフーズ

433 凍ス ●調理例

お徳用春巻
420g(14本) **520円**
税込**562円**

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。

ニッキーフーズ

434 凍ス ●調理例

ヨコミゾの香港シューマイ
216g(12個) **480円**
税込**518円**

国内産の豚肉と玉ねぎ、長ねぎを使った、素材を活かした家庭的な味です。でん粉、生薬、砂糖、粒状大豆たん白、卵白、食塩、醤油、味醂、ごま油、こしょう、小麦粉使用。

トクスイ

435 凍ス ●調理例

点心エビシューマイ
27g×7個 **480円**
税込**518円**

国産鶏肉と玉ねぎ、ベトナム産の天然エビをたっぷり使ってエビの食感を大切に仕上げ、国産小麦粉の皮で包みました。

ニッコー

436 凍ス ●調理例

放牧豚の酢豚
300g **680円**
税込**734円**

中華料理の人気メニューを簡単に。放牧豚に衣をまぶして揚げ、人参、玉ねぎと一緒に甘酸っぱく仕上げました。

マストミ

437 凍ス ●調理例

野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き
120g **450円**
税込**486円**

鹿児島県、宮崎県産の豚肉を、国産主原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

438 凍ス ●調理例

大きな豆腐肉団子
340g(8個) **545円**
税込**589円**

国産大豆100%の豆腐と、鶏肉、国産野菜(玉ねぎ・長ねぎ・生姜)で作った肉団子を、甘酢のたれ(砂糖・醤油・発酵調味料・ケチャップ・澱粉・酢)で絡めました。

ニッコー

おべんとおかず

439 凍ス ●調理例

ミートボール
100g **235円**
税込**254円**

秋川牧園の鶏肉と国産玉ねぎで冷めてもおいしくやわらかいミートボールを作り、醤油ベースのやさしい甘さのタレを絡めました。

秋川牧園

440 凍ス ●調理例

野菜入り角つくねミニ
80g(4個) **298円**
税込**322円**

玉ねぎ、にんじん、コーンなど、彩り豊かな四角いつくねです。タレ付きなので、電子レンジで加熱してお召し上がりいただけます。便利な分割トレー入りです。

ニッコー

441 凍ス ●調理例

特価

お弁当根菜コロッケ
240g(12個) 通常税込540円を **475円**
税込**513円**

ホクホクのじゃが芋と人参、玉ねぎ、蓮根、ごぼうを具材にし、肉類不使用で作りました。野菜の甘みと、シャキシャキ感を出しています。

ニッコー

442 凍ス ●調理例

ひとくちソースとんかつ
120g(6個) **465円**
税込**502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いただけます。

ニッコー

447 凍ス ●盛りつけ例

チキンチャーシュー
210g **550円**
税込**594円**

セフティチキンの皮なしむね肉を発酵調味料で漬込み、国産たまご醤油やきび砂糖等で作ったタレで煮込みました。

シガポートリー

448 凍ス ●盛りつけ例

スモークチキン
100g **430円**
税込**464円**

セフティチキンのむね肉を調味液に漬込み、桜チップでスモークしました。スライスしてサラダに、軽く焼くと肉の旨みとスモークの香りが際立ちます。

シガポートリー

443 凍ス ●調理例

丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個) **390円**
税込**421円**

国産豚肉と飼料にこだわったみずほ牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルでおいしいハンバーグに仕上げました。

丹沢農場

444 凍ス ●調理例

特価

鶏ごぼうハンバーグ
208g(8個) 通常税込513円を **444円**
税込**480円**

鶏肉と、食物繊維の豊富なごぼうをお弁当にも使いやすいミニハンバーグに仕上げました。

ニッコー

445 凍ス ●調理例

梅しそ竜田揚げ
168g(6個) **395円**
税込**427円**

国産鶏のササミ肉をベースに国産玉ねぎを混ぜ、国産しそ入りの衣を絡めて揚げました。あっさりとしたササミの旨味と、梅肉の程よい酸味をお楽しみください。

ニッコー

446 凍ス ●調理例

あらびき鶏そぼろ
280g(固形量200g) **420円**
税込**454円**

セフティチキンのむね肉とささみの粗挽き肉に、醤油、砂糖、みりん、生姜で作った手作りそぼろ用のタレを付けました。

シガポートリー

449 凍ス ●調理例

焼き鳥もも串
150g **740円**
税込**799円**

秋川牧園の若鶏モモの焼き鳥を香ばしく焼き、厳選調味料(砂糖、醤油、発酵調味料、清酒、生姜、にんにくペーストなど)で作ったタレを絡めました。

秋川牧園

450 凍ス ●調理例

若鶏焼きつくね
180g **440円**
税込**475円**

産直若鶏と砂肝に国産玉ねぎを加えて作った、柔らかく香ばしいつくねに甘いタレを絡めました。お弁当やおかずの一品どうぞ。

秋川牧園

407 凍ス ●調理例



国産小麦の焼うどん(醤油味)
220g×2 **680円**
税込**734円**

国産野菜を使用し、和風だしをきかせ、調味料にもこだわりました。家庭の味を再現した焼うどんに仕上げました。

大進食品

408 凍ス ●調理例

特価



長崎五島風あごだしうどん
514g(2食) 通常税込508円を **450円**
税込**486円**

国産小麦粉使用で丸く切り出した細麺に、刻み揚げ、わかめ、ねぎ、かまぼこ、とろろ昆布をのせ、あご(とびうお)だし使用のつゆをセットしました。

ニッキーフーズ

409 冷蔵ス ●調理例



日本の山菜炊き込みご飯の素
170g **454円**
税込**490円**

新潟県産の貴重な天然山菜を用い、油揚げと一緒に素材の旨みたっぷりのご飯の素にしました。米2合と一緒に炊いてください。

ハーヴィ **賞90日**

410 冷蔵ス ●調理例

特価



国産たけのこごはんの素
170g 通常税込421円を **365円**
税込**394円**

国産たけのこ、椎茸、人参を具材に昆布の風味を活かし、近藤醸造元の丸大豆醤油、味の一體造の米発酵調味料、かつお出汁などで味付けしました。米2合分。

遠忠食品 **賞90日**

415 凍ス ●調理例

特価



太刀魚の和風ソテー
150g 通常税込454円を **390円**
税込**421円**

国産太刀魚の骨を取り除き、醤油、果糖ぶどう糖液糖、みりんの調味液に漬け込み、国産馬鈴薯澱粉で粉付けしました。

オカツーフッシュプロス

416 冷蔵ス ●調理例

特価



まぐろ竜田揚げ
200g 通常税込508円を **450円**
税込**486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)に漬け込み、ばれいしよでん粉をまぶしました。

城ヶ島水産

417 冷蔵ス ●調理例

特価



鶏レバー甘辛焼き
120g 通常税込499円を **430円**
税込**464円**

秋川牧園の若鶏レバーに下味(醤油、砂糖、清酒)をつけてふくらと蒸し、発酵調味料、生姜、にんにく等を加えたタレを絡めました。

秋川牧園

418 冷蔵ス ●調理例

特価



丹沢高原豚ロース豚漬け徳用
500g(5枚) 通常税込1,674円を **1,450円**
税込**1,566円**

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢高原豚使用。国産味噌、粗糖、味噌、ごま油、生姜、国産ピーナッツバター使用の特製タレに漬けました。タレのままソテーしてください。

丹沢農場 **賞6日**

423 冷蔵ス ●調理例

特価



野菜を加えて鶏もつにく醤油炒め
160g **360円**
税込**389円**

秋川牧園の若鶏の鶏肝・砂肝・鶏皮を、自家製にんにく醤油タレに漬け込んだ甘辛仕上げ。発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油使用。好みの野菜を加えて炒めてください。

秋川牧園

424 冷蔵ス ●調理例

特価



国産野菜の春巻
500g(10本) 通常税込713円を **630円**
税込**680円**

お肉不使用のヘルシー春巻です。国産春雨と国産野菜(キャベツ・玉ねぎ・人参・竹の子・にんにく)を使い、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

大進食品

425 冷蔵ス ●調理例

特価



マーボー豆腐の素
200g 通常税込540円を **463円**
税込**500円**

セフティチキンの鶏ガラを圧力釜で煮込んだスープをベースに、丹沢農場の豚肉とコラボしました。醤油、長ねぎ、甜麺醬、馬鈴薯澱粉、砂糖、にんにく、生姜、唐辛子、菜種油使用。

シガポートリー

426 冷蔵ス ●調理例

特価



マーボー豆腐の素(甘口)
200g 通常税込540円を **463円**
税込**500円**

セフティチキンの鶏ガラを圧力釜で煮込んだスープをベースに、丹沢農場の豚肉とコラボしました。醤油、長ねぎ、甜麺醬、馬鈴薯澱粉、砂糖、にんにく、生姜、唐辛子、菜種油使用。

シガポートリー

451 冷蔵ス ●調理例



えびフライ大(L)
150g(5尾) **800円**
税込**864円**

粗放養殖で生産されたブラックタイガーに国産小麦粉の衣を付けました。エビのプリ感が楽しめるボリュームある一品です。

トクスイ

452 冷蔵ス ●調理例



黒豚メンチカツ
120g(4個) **450円**
税込**486円**

秋川牧園の黒豚ミンチにたっぷりの国産玉ねぎ、卵、牛乳を加えて醤油ベースで味付けし、国産小麦粉使用のパン粉を付けて菜種油で揚げました。

秋川牧園

453 冷蔵ス ●調理例



丹沢高原豚ロースステーキ香味焼用
80g×2 **580円**
税込**626円**

フライパンで焼くだけで簡単にできるスパイシーなステーキです。丹沢高原豚のロース肉にパン粉と9種類のスパイスをブレンドした衣をつけました。食塩使用。

丹沢農場

454 冷蔵ス ●調理例



丹沢農場の豚レバー唐揚げ
125g **385円**
税込**416円**

国産豚レバーを純米酒、丸大豆醤油、国産生にんにく、生姜で味付けし、国産馬鈴薯澱粉をまぶしました。

丹沢農場

455 冷蔵ス ●調理例



鶏手羽中半割りハーブ焼き
300g **598円**
税込**646円**

セフティチキンの手羽中を半分にして、ミックスハーブとスパイスで味付けしました。

シガポートリー

456 冷蔵ス ●調理例



スパイシーささみカツ
160g **498円**
税込**538円**

秋川牧園の若鶏ささみを、スパイシーなカレー味のカツにしました。辛すぎないので、お子様のお弁当にも良いです。

秋川牧園

457 冷蔵ス ●調理例



オーガニックフレッシュフライポテト
300g **500円**
税込**540円**

ポテトの甘みとサクサク、ホクホク食感が美味しい本場ベルギー産のシューストリングタイプです。有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖使用。

ムソー

458 冷蔵ス ●調理例



ハッシュドブラウンポテト
40g×10枚 **500円**
税込**540円**

北海道美瑛産のじゃが芋(北海道がね)をシュレットして食感を残し、玉ねぎと米粉、食塩を加えてフライ加工しました。

ニッコー

459 冷蔵ス ●調理例



ミニアメリカドック
150g(6本) **475円**
税込**513円**

鎌倉ハムクラウン商会のつかいっきりウインナーを、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

460 冷蔵ス ●調理例



生から作ったきびなどフライ
240g **500円**
税込**540円**

鹿児島県阿久根漁港水揚げの鮮度良好なきびなどに、国産小麦粉のパン粉をまぶしました。食塩、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油)使用。

トクスイ

461 冷蔵ス ●調理例



ふんわり豆腐ハンバーグ
90g×3個 **500円**
税込**540円**

国産大豆と天然にがりで作った豆腐に、国産豚肉、玉ねぎ、生姜を加え、豆腐の口当たりを活かした、ふんわり食感のヘルシーハンバーグです。

ニッコー

462 冷蔵ス ●調理例



真鱈のアクアパッツァ
290g(具240g)(タレ25g×2) **920円**
税込**994円**

国産の真鱈切身、あさり、いかリングに、魚介の旨みを引き出すトマトベース仕立ての特製ソースを付けました。フライパンや鍋で簡単に調理できます。

塩屋

463 冷蔵ス ●調理例



秋川のチキンライス
450g **550円**
税込**594円**

国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みをしみ込ませて炊いたご飯に合わせた具材は秋川牧園鶏肉、玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、人参です。お子さんも喜ぶトマトケチャップで味付けしました。

秋川牧園

464 冷蔵ス ●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、国産豚肉ラードを使って直火で炒めた本格的なハラハラチャーハンです。

ニッキーフーズ

465 冷蔵ス ●調理例



プルコギ丼の具(国産牛)
200g(100g×2) **620円**
税込**670円**

韓国風の焼肉プルコギを国産牛で再現。牛肉と国産りんごを加えた甘辛焼肉だれで味付けし、丼の具にしました。

カラミノフーズ

466 冷蔵ス ●調理例



台湾ルーロー飯
100g×2 **620円**
税込**670円**

粗挽きの国産豚肉を香辛料(五香粉、フェネル、シナモン、山椒、クローブ、陳皮)と醤油ベースで甘辛く煮込みました。台湾ご当地グルメが手軽に頂けます。

カラミノフーズ

467 冷蔵ス ●調理例



鶏五目中華ちまき
320g(4個) **670円**
税込**724円**

下味を付けた国産鶏と野菜(人参、ごぼう、椎茸、竹の子)を蒸した国産もち米に合わせ、オースターソースや豚と鶏ガラベースのスープで味付けし、竹皮に包んで蒸しました。

カラミノフーズ

468 冷蔵ス ●調理例



アジア薫る「タイ」トムヤムクン
360g(180g×2) **710円**
税込**767円**

エビの旨み、ライムの爽やかな酸味、唐辛子の刺激的な辛味にココナッツミルクのまろやかさを加えた深い味わいのアジアンスープです。

カラミノフーズ

469 冷蔵ス ●調理例



いわしの蒲焼(タレ付)
180g(6~12枚)+タレ50g **520円**
税込**562円**

国内で漁獲された真いわしを三枚おろしにして、国産小麦粉をまぶしました。タレをからめておかずや丼にご利用ください。

千倉水産加工販売

470 冷蔵ス ●調理例



レンジでできるさばの塩焼き(骨取り)
4切100g **440円**
税込**475円**

ノルウェー産のさばを切身加工し、塩焼きにしたら一切らず真空包装にしました。

千倉水産加工販売

471 冷蔵ス ●調理例



北海道産秋鮭カマ塩焼き
400g **730円**
税込**788円**

良質で脂ののった秋鮭のカマを塩焼きにしました。弾力があって、味わいのある希少部位です。食塩、菜種油使用。

札幌中一

472 冷蔵ス ●調理例



茶碗蒸し(黒)かしわ
150g **255円**
税込**275円**

秋川牧園のたまご鶏肉、海老、銀杏、椎茸、蒲鉾を北海道産昆布、薄口醤油等で京都の料亭の味を再現しました。

カインズ **賞20日**

473 冷蔵ス ●調理例



切り昆布の煮物
100g **350円**
税込**378円**

切り昆布、油揚げ、人参を家庭的な味で煮ました。味醂、醤油、天然だし、きび砂糖、米酢使用。

ハーヴィ **賞90日**

474 冷蔵ス ●調理例



原木しいたけ佃煮
150g **480円**
税込**518円**

鳥取県産の原木乾しいたけを醤油、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、砂糖で味付けしました。原木ならではの菌ごたえと旨みが味わえます。

菌興椎茸協同組合

便利 カンタン 時間短縮 無駄なし 時間を有効に使う、楽々手料理 食材セット

475 蔵 ス ●調理例
生姜が効いた、とろみのある
やさしい味わいの
かき玉らーめんです
しょうがたっぷり
ふわとろかき玉らーめん
2人前(505g)
960円
税込1,037円

調理方法 煮込む 調理時間 約20分
834kcal 食塩 8.8g
セット内容
野菜セット(白菜、葉ねぎ、人参、しいたけ)
麺 豚肉 添付調味料(白湯スープ)
針生姜 添付調味料(ガーリックソース)
セット以外の準備
水800ml 卵2個 ゴマ油大さじ1杯
下準備 卵2個を溶いておく
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

476 蔵 ス ●調理例
新鮮な野菜とスタミナ肉が
入った炒めソースのセット
カット済み野菜は
そのまま調理できます
チンゲンサイの
スタミナ炒め
2人前(440g)
940円
税込1,015円

調理方法 炒める 調理時間 約5分
340kcal 食塩 3.0g
セット内容
野菜セット(チンゲン菜、赤パプリカ、しいたけ)
調味肉
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

477 蔵 ス ●調理例
新鮮な野菜と
ごまの風味たっぷりの
担々の素で作る
ごま炒めセット
3種野菜と
国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,030円
税込1,112円

調理方法 炒める 調理時間 約5分
356kcal 食塩 4.4g
セット内容
野菜セット(キャベツ、ピーマン、人参)
担々の素
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

478 蔵 ス ●調理例
国産野菜、国産豚白もつを
使用した炒め物です
にんにくもつ炒め
2人前(450g)
810円
税込875円

調理方法 炒める 調理時間 約10分
289kcal 食塩 5.1g
セット内容
野菜セット(キャベツ、にら、人参、きくらげ)
豚白もつ
添付調味料(醤油だし)
添付調味料(ガーリックソース)
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

479 蔵 ス ●調理例
オイスターソースの
コクある風味に薬味の
香りが加わった国産豚肉に、
細切り国産野菜4種のセット
青椒肉絲
2人前(320g)
950円
税込1,026円

調理方法 炒める 調理時間 約4分
312kcal 食塩 3.1g
セット内容
豚肉入り青椒肉絲ソース
野菜セット(ピーマン、赤パプリカ、水煮たけのこ、玉ねぎ)
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

480 蔵 ス ●調理例
国産野菜4種と
国産豚肉で作った
本格黒酢の
酢豚調味料セット
彩り野菜と
国産豚の黒酢酢豚
2人前(410g)
890円
税込961円

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)
豚肉入り酢豚たれ
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

481 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
季穂冷し中華醤油味
120g×2食
通常税込443円を 389円
税込420円

482 (F) (S) ●盛りつけ例
(特価)
こんにやくそうめん
75g×3袋
通常税込259円を 220円
税込238円

483 (F) (S) ●盛りつけ例
(特価)
おさしみこんにやく
120g(タレなし)
通常税込135円を 117円
税込126円

484 (F) (S) ●盛りつけ例
(特価)
スライスさしみこんにやく
75g×3袋
通常税込259円を 220円
税込238円

485 (F) 蔵 (S) (F) ●調理例
(特価)
ミックスピーンズの水煮
150g 通常税込310円を 270円
税込292円

486 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
生おから
200g 通常税込189円を 163円
税込176円

487 (F) 蔵 (S) ●調理例
自然派スタイル
きんとき豆
130g 175円
税込189円

488 (F) 蔵 (S) ●調理例
自然派スタイル
黒豆
110g 200円
税込216円

489 (F) 蔵 (S) ●調理例
自然派スタイル
こんぶ豆
140g 175円
税込189円

490 (F) 蔵 (S) ●調理例
醤油昆布佃煮(細切)
100g 330円
税込356円

491 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
国産ザーサイ葉油炒め
100g 通常税込367円を 320円
税込346円

492 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
ピリ辛きゅうり醤油漬
200g 300円
税込324円

493 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
鳥取砂丘の
らっきょうピリ辛
110g 450円
税込486円

494 (F) 蔵 (S) ●調理例
刻みみぶな
150g 385円
税込416円

495 (F) 蔵 (S) ●盛りつけ例
(特価)
白菜漬
250g 通常税込400円を 345円
税込373円

496 (F) 蔵 (S) ●調理例
趙さんの味水キムチ
300g 525円
税込567円

497 (F) 蔵 (S) ●調理例
趙さんの味
熟成辛口白菜キムチ
200g 430円
税込464円

498 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
趙さんの味
熟成カクテキ
200g 通常税込459円を 400円
税込432円

499 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
木の花ガルテン
梅干し南高しそ漬
150g 680円
税込734円

500 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
王隠堂農園の
はちみつ梅干し
200g 700円
税込756円

501 (F) 蔵 (S) ●調理例
福神漬
100g 160円
税込173円

502 (F) 蔵 (S) ●調理例
王隠堂農園の紅生姜
(スライス)
100g 220円
税込238円

503 (F) 蔵 (S) ●調理例
ところてん(タレ付)
150g×3個 290円
税込313円

504 (F) 蔵 (S) ●調理例
国産そば粉の二八そば
360g(180×2食) 360円
税込389円

505 (F) 蔵 (S) ●調理例
冷凍釜あげうどん
200g×3 275円
税込297円

506 (F) 蔵 (S) ●調理例
冷凍さぬきうどん
200g×3 420円
税込454円

507 (F) 蔵 (S) ●調理例
(特価)
むし焼そば(ソース付)
150g×3食 315円
税込340円

508  

季穂全粒粉餃子の皮
大判20枚 **245円**
税込265円

国産農林61号小麦を丸ごと自家製粉した全粒粉を使用。直径10cmの大判サイズです。
かねこ製麺  賞13日

509  

車屋地粉シューマイの皮
30枚 **165円**
税込178円

原料は小麦粉、食塩、デンプン(打ち粉)。農林61号地粉に北海道産小麦粉をブレンド、小麦の風味と食感があります。
かねこ製麺  賞13日

練り製品

516  

のどぐろ入り天ぷら
100g(5枚) **370円**
税込400円

旨み特長ののどぐろをすり身に練り込みました。魚肉(タラ)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰾だし、昆布だし、味醂使用。
別所蒲鉾店

517  

どぼうスティック
100g **365円**
税込394円

国産どぼうをスティック状にし、魚のすり身(日本又はニュージーランド産)と衣を合わせ菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、食塩使用。
別所蒲鉾店

518  

アジ入り魚っ子ウインナー(イカ)
80g **290円**
税込313円

国産無リンすり身(タラ、アジ)に、国産イカをミックスしたお魚皮なしウインナーです。馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、魚醤(イワシ、食塩)、鰾だし、食塩、昆布だし使用。
別所蒲鉾店

519  

出雲のちくわ
120g **370円**
税込400円

日本又はニュージーランド産のすり身で作った竹輪に、香り高いバジルとピリッとした黒胡椒の衣を付け、菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、食塩、鰾だし、魚醤、昆布だし使用。
別所蒲鉾店

510  

車屋地粉春巻の皮
10枚 **315円**
税込340円

農林61号地粉と北海道産小麦粉、食塩を使用。弾力があり、国産小麦粉特有の味わいがあります。
かねこ製麺  賞13日

511  

生芋板こんにやく
280g **200円**
税込216円

群馬県月夜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

520 

真空こだわり さつま揚げ(棒天)
5本(90g) **265円**
税込286円

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、みりん、鰾節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。
松野下蒲鉾  賞30日

521 

真空こだわり さつま揚げ(ミックス)
7個(174g) **440円**
通常税込497円を **440円**
税込475円

自家製すり身に鰾節エキスや昆布エキス等で味付け、一番搾り菜種油で揚げました。棒天3本、鰾の香天・黒ごま芽天・野菜天・ごぼう天各1枚入。
松野下蒲鉾  賞30日

522  

無茶々園のお子さまじゃこ天
15g×6枚 **420円**
税込454円

八幡浜港水揚げのホタルジャコにグチを加え、砂糖、食塩で作ったご当地名物のじゃこ天を、関東風風にアレンジ。
無茶々園

523  

きんぴら揚
60g×2枚 **350円**
税込378円

無リンすり身に、国産人参、ごぼうを加え、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりんを使用。
山上蒲鉾店  賞7日

512  

生芋糸こんにやく
280g **240円**
税込259円

群馬県月夜町で契約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

513  

生芋小玉こんにやく
280g **240円**
税込259円

群馬県月夜町で契約栽培したこんにやく生芋100%使用。
いわて屋

524  

骨も皮も丸ごといわしつみれ
8個(80g) **210円**
税込227円

国産いわしの骨も皮も丸ごと使った、素材を活かしたシンプルなつみれです。
山上蒲鉾店  賞15日

525  

焼きちくわ
5本(120g) **270円**
税込292円

すり身はスケウダラとイトヨリダイ、馬鈴薯澱粉、鰾魚、食塩、本みりんを加え、焼きました。
松野下蒲鉾  賞15日

526  

揚ボール
12g×8 **290円**
通常税込335円を **290円**
税込313円

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

527  

ソフトはんぺん
4枚 **500円**
税込540円

国産すり身(助宗タラ・ヨシキリタラ)、卵白、山芋、鰾節、サバ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鰾節エキス、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

514  

しらたき
200g **120円**
税込130円

群馬県産の厳選した特等こんにやく粉100%と、水酸化カルシウム(ホタテ貝殻使用)で作りました。
いわて屋

515  

かに風味かまぼこ
10本(112g) **298円**
税込322円

米国産無りんスケウダラすり身、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、魚醤、かにエキス使用。着色料は紅こうじ色素使用。
松野下蒲鉾  賞60日

お料理にアクセント チューブ調味料

528  

練りからし
40g 通常税込389円を **345円**
税込373円

カナダ産のオーガニック辛子種を100%使用。便利なチューブタイプの練りからしです。
創健社

食品調味料

530  

一番しぼり 菜種油
910g **800円**
税込864円

オーストラリア産の圧搾一番絞りの菜種油のみを使用。オレイン酸豊富で、高温加熱に強いです。
ポーソー油脂

531  

国産丸大豆醤油
1ℓビン **660円**
税込713円

国産の大豆と小麦を使用し、自然の恵みの中で1年かけて発酵熟成しました。塩分17%濃口。
近藤醸造元

532  

めんつゆ(希釈用)
360mlビン **470円**
税込508円

本醸造醤油をベースに、砂糖、発酵調味料、鰾節使用の濃縮(5倍)タイプです。煮物やお料理にも幅広くご利用ください。
近藤醸造元

533  

相生桜 本みりん
500mlビン **800円**
税込880円

国産もち米と酒粕から造った本格焼酎を使用し、三河伝統の日式製法にて作り上げ、3年以上熟成したコクのある最高級本みりんです。
相生ユニビオ

529  

国産生おろし生姜
40g 通常税込421円を **369円**
税込399円

熊本県産減農薬栽培の生姜を100%使用。便利なチューブタイプのおろし生姜です。
創健社

534 

有精卵 シーザーサラダドレッシング
180mlビン **420円**
税込454円

有精卵マヨネーズの姉妹品。なたね油、りんご酢、砂糖、ナチュラルチーズ、食塩、卵黄、香辛料、酵母エキス、にんにくで作ったクリーミーで濃厚なココと芳醇なチーズの味わいです。
創健社

535 

トマト&オニオン ドレッシング
150mlビン **440円**
通常税込518円を **440円**
税込475円

オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れる植物素材100%のドレッシングです。有機トマトピューレ&淡路島産おいし玉ねぎを使用しています。
創健社

536  

無茶々園のれもんストレート果汁
150mlビン 通常税込670円を **560円**
税込605円

愛媛県産のレモン果汁をそのまま詰めました。揚げ物やサラダ、お菓子作りなど手軽に使えて便利です。
無茶々園

537  

無茶々園のゆずポン酢
300mlビン **900円**
税込972円

無茶々園のゆずストレート果汁に、愛媛県のお酒(純米酒)の醤油に純米酢、本みりん、甜菜糖を加えました。香り豊かで澄んだ味わい心地よく余韻があります。
無茶々園

538  

カンタン八芳酢
360mlビン **470円**
税込508円

素材にかけるだけ、漬けるだけで様々なお酢料理の味が決まります。醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布鰾だし、レモン果汁使用。
ムソー

539 

食酢(醸造酢)
500mlビン **206円**
税込222円

3年以上熟成させた吟醸酒粕を使用。伝統的な木桶発酵法で仕込んだ酒粕酢と、通気法仕込みの米酢をバランスよくブレンド。
私市醸造

540  

自然派Style マヨネーズ
300g **500円**
税込540円

鶏卵と圧搾一番搾り菜種油を使用。卵黄だけを使ったコクのある濃厚な味わいです。米酢、食塩、砂糖使用。
中田商店

541  

松田のマヨネーズ
300g **580円**
税込626円

平飼いの健康的な鶏が生む新鮮卵、厳選した菜種油、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料で作りました。
川名晴作

542  

有機トマトケチャップ(セミハード)
300g **345円**
税込373円

有機トマト(米国産、スペイン産)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機玉ねぎ、有機香辛料使用。フルーティーで甘口タイプです。
高橋ソース

543  

有機JAS トマトケチャップ
300gビン **465円**
税込502円

海外有機原料100%で仕上げた有機JAS認定のトマトケチャップです。
高橋ソース

544  

中濃ソース
300mlビン **420円**
税込454円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味と程良い甘さの中濃ソースです。
高橋ソース

545  

お弁当用 中濃ソース
10g×10 **165円**
税込178円

中濃ソースをお弁当用のミニパックにしました。
高橋ソース

546  

お弁当用 トマトケチャップ
10g×10 **180円**
税込194円

有機JAS認定のトマトケチャップを、お弁当に便利なミニパックにしました。
高橋ソース

547  

日本海王熟みそ
500g **550円**
税込594円

米、大豆、食塩、酒粕が原料。国産米、皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色12割の味噌です。食塩相当量は100gあたり約1.7g
中田商店

548  

天恵みみそ
500g **550円**
税込594円

米、大豆、食塩/酒粕が原料。天恵米(富山県産コシヒカリ米)と皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色系米味噌です。食塩相当量は100gあたり約1.6g
中田商店

549  

鹿児島合わせみそ
1kg **880円**
税込950円

四国のはだか麦、九州産大豆、国産米を100%使用。天塩で仕上げた塩分約9%の甘口タイプ純正みそ。常温で熟成を続ける生きたみそです。
創健社

550  

海からの塩
1kg **259円**
税込280円

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。
日生協

551  

にっぽん海塩 塩味まるやか
500g **349円**
税込377円

長崎県崎戸島・崎戸島周辺の海水で作った海塩から、塩分を25%減らしました。塩分が気になる方におすすです。
みそ半

552  

粗精糖
1kg **440円**
税込475円

鹿児島県産サトウキビ100%の一番搾りから作った、天然成分のお砂糖です。
アルファフードスタッフ

553 ●調理例

新商品

くるみ入り佃煮の素
75g(50ml) **820円**
税込**886円**

リアス

素材は旨みのある塩吹昆布、香ばしいりこ、ごま、鰹節節に栄養価の高いくるみ入りです。セットの無添加のたれを混ぜるだけで簡単に本格的な佃煮ができます。合成着色料、合成保存料、化学調味料は使用していません。ごはんのおかず、お茶漬け、おつまみにどうぞ。

554

中華風だし一番
80g(8g×10袋) **410円**
税込**443円**

白菜と人参、オイスターソースを利かせた中華料理の要となる旨みを凝縮した万能だし。テキストリン、食塩、乳糖、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末発酵調味料、ホワイトペッパー使用。

創健社

555

かぼちゃと人参の豆乳スープ
1ℓ **298円**
税込**322円**

国産野菜(人参、玉ねぎ、かぼちゃ)と国産大豆を100%使用した豆乳で作りました。塩分控えめで自然な味わいがあります。約200mlに一日分の野菜を使用しています。

ふくれん

556 ●調理例

特価

センターグリルの横濱ナポリタンスパゲッチ
450g **287円**
通常税込**346円** 税込**310円**

カナダ産のデュラム小麦粉使用。ナポリタン発祥の地・横濱で昭和21年から続く洋食屋「センターグリル」バスタです。太さ2.2mm。

中田商店

561

さば水煮
190g(固形量140g) **410円**
税込**443円**

西日本で水揚げされたさばを、南イタリアの海水を伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」でさばりと水煮にしました。

創健社

562

さば味噌煮
190g(固形量140g)缶 **400円**
税込**432円**

西日本水揚げのさばを、国産大豆・国産米を原料にした信州赤系味噌を使用し、鹿児島県喜界島粗糠で優しい旨みに仕上げました。骨まで食べられます。

創健社

563

大特価

利尻とろろ昆布
20g **388円**
通常税込**468円** 税込**419円**

利尻昆布と真昆布の上品でまろやかな味わい、風味があります。

リアス

旬の野菜でカレー

567 ●調理例

大特価

直火焙煎カレールウ・中辛
170g **410円**
通常税込**486円** 税込**443円**

さわやかな辛さと深いコクがあります。香り高いスパイスと野菜、フルーツ、更に隠し味にチャツネを加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分

ムソー

564 ●調理例

大特価

さくらのしおらーめん
5食 **888円**
通常税込**999円** 税込**959円**

北海道産の契約栽培小麦粉使用の無かんすい麺、揚げ油は食物油を使用。後味のよい塩味スープが麺の風味に馴染みます。

桜井食品

565

大特価

さくらのしょうゆらーめん
5食 **925円**
通常税込**999円** 税込**999円**

麺は国産小麦粉使用の無かんすい麺です。有機丸大豆醤油使用のスープが後味すっきりです。

桜井食品

566

大特価

さくらのみそらーめん
5食 **888円**
通常税込**999円** 税込**959円**

国産小麦粉使用、小麦蛋白でコシを出した無かんすい麺です。2年仕込みの味噌を使った深みのあるスープ付。

桜井食品

568

大特価

直火焙煎カレールウ・甘口
170g **410円**
通常税込**486円** 税込**443円**

ルウの色・香り・味を大切にしまるやかなルウです。完熟りんご南国フルーツチャツネに、香り高いスパイスと野菜を加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分

ムソー

569

大特価

直火焙煎カレールウ・辛口
170g **410円**
通常税込**486円** 税込**443円**

深いコクとスパイスで心地よい辛さのルウです。野菜とフルーツにスパイスマサラの香りと辛味を利かせ、隠し味にチャツネとココナッツを加え、直火釜で時間をかけて焙煎しました。6~8皿分

ムソー

570

サラダチキン(プレーン)
100g **400円**
税込**432円**

国産鶏肉と食塩のみで特殊製法で作った常温保存可能なチキン。サラダや幅広い料理にアレンジも可能です。賞味期限は製造日より365日。

創健社

571

有機蒸しミックスピース
85g **250円**
税込**270円**

5種類の有機豆(ひよこ豆、大豆、青えんどう、赤いんげん、黒いんげん)を蒸しました。水洗いせずそのまま食べられます。食塩、有機米許使用。

ムソー

572

ライトツナフレーク缶(油漬)
70g×3缶 **460円**
税込**497円**

きはだまぐろを用い、大豆油と野菜エキスの調味液でまろやかな味わいです。

日生協

573

紅鮭フレークあらほぐし
50gピン **420円**
税込**454円**

アラスカ産の紅鮭を塩漬し熟成させて焼き上げ、身の食感も楽しめるよう粗くほぐしました。素材の味を活かした大粒フレークです。紅鮭本来の旨みがあります。

中田商店

574

生のり佃煮
85gピン **360円**
税込**389円**

浜名湖産の生のり使用。国産丸大豆醤油、砂糖、かつおだし、発酵調味料等で炊いた、香り良い低塩仕上げ。

遠忠食品

575

青唐辛子のり佃煮
85gピン **400円**
税込**432円**

国産青のりに青唐辛子を加え、季節で出汁とろした厳選調味料で炊き上げました。ピリッと辛い青唐辛子がアクセントです。

遠忠食品

576

徳用塩吹昆布
75g **635円**
税込**686円**

北海道産昆布使用。醤油、砂糖、食塩で味付けし、自然な旨みを活かしたソフトな食感。化学調味料、アミノ酸等の添加物は使っていません。

リアス

577

あかもく入りねばり海藻サラダ
10g **320円**
税込**346円**

乾燥させた国産海藻(わかめ、がごめ昆布、めかぶ、あかもく、赤とさか、青とさか)、糸寒天。

リアス

578

自然派style 徳用焼きのり
全型30枚 **850円**
税込**918円**

三重県伊勢湾で養殖された黒海苔が原料の風味豊かな焼きのりです。

みえぎよれん

579

乾のり
10枚 **350円**
税込**378円**

千果県産のりを使用。香りを大切にしたアルミはく包装。

長谷川商店

580

おにぎり用焼のり
3切×30枚 **475円**
税込**513円**

三重県産の風味と味のある海苔をおにぎり用に使いやすいカットしました。

みえぎよれん

581

国内産天然芽ひじき
20g **400円**
税込**432円**

国産ならではの風味と食感の良さがあります。よく戻り、サラダではシャキッと、煮付けではふくらみ仕上がります。

リアス

582

かつお細けずり
30g **360円**
税込**389円**

江戸時代からの伝統技法である薪のみで焙乾を行った鰹節が原料です。香り豊かでまろやかな旨み特長です。

みえぎよれん

583

国内産無着色小えび
32g **415円**
税込**448円**

国内産の小えびを風味そのままに素干ししました。手軽にカルシウム補給、自然の色合いです。

リアス

584

無茶々園の切り干し大根
40g **270円**
税込**292円**

無茶々園の直営農場が栽培した農業・化学肥料不使用の大根を昔ながらの天日干ししました。

無茶々園

585

おきたまの鷹の爪
約10g **218円**
税込**235円**

山形県 おきたま興農舎 伊藤邦彦さん他 農業・化学肥料不使用

おきたま興農舎

586

有機すりごま(金)
50g **248円**
税込**268円**

香りと旨味に優れた有機栽培ごまを丁寧に煎り、風味豊かに仕上げました。トルコ産。

中田商店

587

有機すりごま(黒)
60g **240円**
税込**259円**

有機栽培のごまを直火焙煎し、丁寧に仕上げ旨味を引き出しました。パラグアイ産。

中田商店

588

有機すりごま(白)
60g **233円**
税込**252円**

有機栽培のごまを、香ばしく直火焙煎し、丁寧に仕上げ旨味をひき出しました。パラグアイ産。

中田商店

589

大分県産徳用どんこ
40g **570円**
税込**616円**

大分県産原木しいたけ使用。小振りでのっぴりな徳用品です。

中田商店

590

有機たけのこ水煮
120g **580円**
税込**626円**

静岡県で収穫した有機のたけのこを水煮にしました。

風水プロジェクト

591

天ぷら粉
400g **400円**
税込**432円**

岐阜県産小麦粉を主原料に、北海道産馬鈴薯でんぷん粉、膨張粉には内モンゴル産の天然素材の重曹、食塩使用。カラッと揚がってサクッと仕上がります。

桜井食品

592

片栗粉
200g **260円**
税込**281円**

北海道で契約栽培された馬鈴薯澱粉100%使用。

桜井食品

593

国産パン粉
200g **300円**
税込**324円**

国内産小麦粉を使い、イーストフード、アスコルビン酸不使用のシンプルなパン粉です。

桜井食品

594 ●調理例 ●**特価**

季穂足柄茶そば
200g
通常税込430円を **370円**
税込400円

自家製粉による国産そば粉、小麦粉に国産緑茶粉末を加えた、そばの風味と茶の香りの両方を楽しむことができるそばです。
かねこ製麺

595 ●調理例 ●**特価**

五島手延べうどん
200g
通常税込464円を **415円**
税込448円

古く長崎県五島地方で親しまれてきました。地元の清らかな水や特産の椿油を用いた、伝承の手延べ製法です。
みそ半

596 ●**特価**

隠れ岩松島原手延べひやむぎ
250g
320円
税込346円

九州産小麦粉と長崎県産の平釜塩使用。古来より島原地方に伝承される手延べ技法仕上げの炭酸熟成麺です。
みそ半

597 ●**特価**

二八の匠八割そば
200g
280円
税込302円

全て国内産原料使用で、良質のそば粉を使用。食塩を加えていないので蕎麦湯が楽しめます。
中田商店

598 ●**特価**

庄内きなこ(まめっこくん)
130g
250円
税込270円

北海道産の農薬不使用大豆を100%使用し、庄内協同ファームできなこに加工しました。
庄内協同ファーム

599 ●**特価**

パンケーキネオハイミックス
砂糖不使用
400g
450円
税込486円

国内産小麦粉、小麦胚芽、食塩、ベーキングパウダー使用。小麦粉に自家焙煎の小麦胚芽を加え、小麦本来のおいしさとしっとり食感、香ばしさを追求しました。
創健社

お菓子 ●盛りつけ例 ●**特価**

600 ●**特価**

カップケーキ
8個
通常税込464円を **398円**
税込430円

国産小麦粉、国産卵、三温糖、マーガリン、米粉、重曹を使用。しっとり焼きあげた一口サイズです。
ハーヴィ

601 ●盛りつけ例 ●**特価**

小粒水ようかん
16g×12個
355円
税込383円

食べやすい一口タイプです。三温糖、生あん、水飴、蜂蜜、寒天、食塩を原材料にしました。良質な餡と三温糖の甘さが特長です。
ハーヴィ

602 ●**特価**

ミニカップゼリーみかん
22g×12個
380円
税込410円

国内の契約農家栽培みかん果汁を30%使用。寒天、こんにゃく粉、有機レモン果汁を加え、なめらかな口どけに仕上げました。着色料不使用。
フルーツバスケット

603 ●**特価**

ミニカップゼリーりんご
22g×12個
360円
税込389円

減農薬栽培の国産りんごストレート果汁を30%使用。寒天、こんにゃく粉、有機レモン果汁を加え、なめらかな口どけに仕上げました。着色料不使用。
フルーツバスケット

604 ●**特価**

ミニカップゼリー有機ぶどう
22g×12個
380円
税込410円

国産の有機ぶどう果汁を30%使用し、寒天とこんにゃく粉で作った口どけのよいゼリー。着色料は使用していません。
フルーツバスケット

605 ●**特価**

ホウライアイスクリーム3個
110ml×3
920円
税込994円

生乳は栃木県干本松牧場で育った乳牛の低温殺菌牛乳使用。乳化剤、安定剤も天然由来。
ホウライ

原材料シンプル 素材を活かした 久保田食品のアイス

606 ●**特価**

ミルクアイスキャンデー 3本
80ml×3
579円
税込625円

原材料は牛乳、乳製品、砂糖。シンプル素材で作った濃厚なミルク味を実感できます。
久保田食品

608 ●**特価**

苺とミルクのアイスキャンデー 3本
80ml×3
650円
税込702円

旬に収穫された高知県産苺をミルクアイスキャンデーにのせました。甘酸っぱい苺の美味しさと、濃厚なミルクアイスがベストマッチです。
久保田食品

607 ●**特価**

抹茶アイスキャンデー 3本
80ml×3
579円
税込625円

原材料は乳製品、砂糖(てんさい)、抹茶。宇治抹茶香る、甘さ控えめでまろやかな口どけです。
久保田食品

610 ●**特価**

あずきアイスキャンデー 3本
80ml×3
375円
税込405円

原材料は砂糖、食塩、北海道十勝産小豆を職人が釜で炊き上げた餡をたっぷり使用。甘さ控えめです。
久保田食品

611 ●**特価**

パナアイスクリーム2個
110ml×2
500円
税込540円

パナビーンズと濃厚な甘い香りっぱいでまろやかな口当たりです。牛乳、乳製品、砂糖、卵黄使用。
久保田食品

612 ●**特価**

抹茶アイスクリーム2個
110ml×2
500円
税込540円

原材料は牛乳、乳製品、砂糖、抹茶。厳選した抹茶の風味と色あいを活かしたまろやかな旨みと香りです。
久保田食品

613 ●**特価**

おっぱいアイスマルク3個
80ml×3
420円
税込454円

パナビーンズの香りあふれ、香ばかしい味わい。牛乳、砂糖、乳製品、水あめ、ばれいしよでん粉使用。ゴム容器入り。
久保田食品

614 ●**特価**

豆かんてん(黒みつ)
155g
240円
税込259円

国内産の天草を厳選し直接煮出して作った。本物の寒天使用。添付の黒蜜をかけてお召し上がりください。
いわて屋 賞90日

615 ●**特価**

芽吹き屋柏餅(つぶあん)
300g(6個)
680円
税込734円

国産うるち米を使用したきめ細やかな餅生地に、岩手県北部及び北海道産小豆で作ったつぶ餡を包み、天然柏葉で包みました。
東京コールドチェーン

616 ●**特価**

芽吹き屋柏餅(みそあん)
300g(6個)
680円
税込734円

国産うるち米使用の自社製上新粉で作った歯切れの良い生地に、北海道産いんげん豆と甜菜糖、味噌で作ったほんのり甘いみそ餡を包みました。柏葉は中国産。
東京コールドチェーン

617 ●**特価**

芽吹き屋みそかけだんご
260g(4本)
通常税込580円を **498円**
税込538円

国産米使用の上新粉で作ったコシのある団子に、コクと香りが楽しめるみそだれをかけた。砂糖、みそ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、てん粉、寒天加工品(粉あめ、寒天)使用。
東京コールドチェーン

618 ●**特価**

華桔梗京風わらびもち
200g(4個)
358円
税込387円

甘さ控えめに炊き上げた北海道産小豆餡を、本わらび粉を配合した生地で包み、香りの良い深煎りきな粉をまがしました。
東京コールドチェーン

619 ●**特価**

よくばりナッツ
80g
通常税込702円を **630円**
税込680円

ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし。食塩不使用。
プレスオールターナティブ

620 ●**特価**

ピスタチオ
70g (8週に1回)
650円
税込702円

カリフォルニアの特定生産者栽培、農薬や化学肥料は不使用。海外有機認証品。ロースト後自然塩で味付け。
プレスオールターナティブ

621 ●**特価**

カシューナッツロースト
60g
490円
税込529円

スリランカ産 化学合成農薬、副原料不使用。ナッツの風味を楽しめる素焼きで仕上げ、ノンオイル、無塩です。
株式会社 万直商店

622 ●**特価**

プルーン(種抜き)
120g
580円
税込626円

米国産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州のテイヤラ農場他からお届け。種に種破片があります。
株式会社 万直商店 賞180日

623 ●**特価**

コーンスナック
ほんのりかいたチーズ味
50g
205円
税込221円

欧州産ナチュラルチーズを使用し、オニオンやホワイトペッパーなどを隠し味に、サクサクした軽い食感に仕上げました。
創健社

624 ●**特価**

牛乳かりんとう
100g
230円
税込248円

国産小麦粉を主原料に信州の新鮮牛乳だけで練りあげたまろやかなかりんとう。北海道産てん菜糖使用。
ハーヴィ

626 ●**特価**

国産ごめ油だけで揚げたポテトチップス
60g
220円
税込238円

国産馬鈴薯を使用。国産米油でカラッと揚げ、北海道産オホーツクの塩のみで味付け。ザク切りカットです。
風水プロジェクト

627 ●**特価**

ポテトチップス
うすしお味
60g
205円
税込221円

国産じゃが芋をコクのある米油と軽い風味のバーム油でカラッと揚げました。子供達に一番人気のうすしお味です。
創健社

628 ●**特価**

チーズブランクッキー
80g
240円
税込259円

カロリー控えめ。栄養バランスにこだわった国産全粒粉と小麦ふすま生地に、カマンベールチーズを加えて焼き上げました。白砂糖や卵、バターは不使用。
創健社

629 ●**特価**

ミレービスケット
165g
340円
税込367円

国内産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を、植物油でカラッと揚げました。甘辛味で香ばしいビスケットです。
ハーヴィ

630 ●**特価**

野菜スティック
110g
370円
税込400円

国産小麦粉使用の生地に、乾燥野菜(玉ねぎ、ネギ、赤ピーマン、ホウレンソウ、ニンジン、キャベツ)、トマト粉末を加えて焼き上げたスティックビスケットです。
ハーヴィ

631 ●**特価**

国産素材の焼きドーナツ(プレーン)
1個
310円
税込335円

厳選国産素材の美味しさを最大限に引き出した、ふんわりもちもち食感、ヘルシー仕上げ。
ヴィヌーベル

633   ●盛りつけ例

抹茶かすてら
7個
通常税込470円を **410円**
税込**443円**

北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、水あめ、抹茶を使用。生地に宇治抹茶を加え風味を活かし焼き上げました。個包装入。
風水プロジェクト

634   ●盛りつけ例

蜂蜜かすてら
7個
通常税込470円を **410円**
税込**443円**

北海道産小麦、鶏卵、砂糖、水あめ、はちみつを使用。シンプルな原材料でふっくら焼き上げました。個包装なので手軽にお召し上がりいただけます。
風水プロジェクト

飲料

638  

**りんご畑から
ジュースになりました**
200ml×12
1,300円
税込**1,404円**

青森県産のりんご果汁100%だけのおいしさそのままジュースです。砂糖、香料は不使用ですので小さいお子さまにも安心です。
ふくれん

639  

ナガノトマトの無塩20缶
190g×20缶
2,260円
税込**2,441円**

長野県産の完熟トマトを100%搾りました。甘さと酸味のバランスがとれた無塩ジュースです。
創健社

710  

**手づくりする前に
飲みたい!
梅ジュース**
●イメージ写真

**王隠堂農園の
プラムハニー**
500mlビン **765円**
税込**826円**

新鮮な国産青梅と洗双糖、蜂蜜を漬込んだ、さっぱりとした梅ジュースです。5〜7倍に薄めてお飲みください。
王隠堂農園

635  ●盛りつけ例

大判焼き(カスタード)
320g(4個)
500円
税込**540円**

ニッコーが作るバナナが香るカスタードを、はちみつを加えた国産小麦粉のしっとりとした皮で包み焼きしました。
ニッコー

636  ●盛りつけ例

ミニたい焼き(チョコクリーム)
272g(8個)
485円
税込**524円**

自家製のチョコクリームを国産小麦粉使用の生地に餡に使用。半解凍ではアイス感覚で召し上がれます。
ニッコー

637  ●盛りつけ例

ねぎ入りたこ焼き
300g(15個)
430円
税込**464円**

国産小麦粉をベースにして特製の粉に、みじん切りの長ねぎとキャベツ、たこを入れて焼きあげました。とろろとした食感です。
ニッコー

640  

**オーガニック
アイスコーヒー微糖**
1,000ml **560円**
税込**605円**

有機JAS認証のコロンビア産珈琲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クのある味わいに有機砂糖(ブラジル産)を加えました。
ムソー

641  

**九州産大豆成分無調整
豆乳1リットル**
1ℓ **290円**
税込**313円**

九州産大豆使用、大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。大豆特有の臭みがなく、さっぱりとした味わいで大豆の旨味がそのまま味わえます。
ふくれん

642  

純玄米黒酢ドリンク
500mlビン **1,030円**
税込**1,112円**

静置発酵法で仕込み、杉樽で熟成させた純玄米黒酢には、はちみつ・りんご果汁・オリゴ糖を加えた濃縮タイプのドリンクです。
私水醸造

643  

国菊有機米100%あまざけ
500mlビン **620円**
税込**670円**

国産有機米でつくった全麹仕込みの粒なし、ノンアルコールです。米麹の旨味と甘味が引き出されています。
平田産業

644  

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

645  

屋久島縄文水
1.5L **280円**
税込**302円**

世界遺産の島、屋久島に太古からある縄文を育んだ日本名水百選に選ばれた地下水をボトルング。
風水プロジェクト

646  

有機タンポポ茶
48g(24袋) **1,300円**
税込**1,404円**

希少なポーランド産有機原材料を100%使用したタンポポ茶です(テトラ型ティーバッグ)。1パック140ml分。
中田商店

647  

みんなのお茶
240g(30袋) **750円**
税込**810円**

国内産原料のみ使用。はと麦、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、浜茶、柿の葉、ピワの葉をブレンドした、無着色ノンカフェイン飲料です。
中田商店

648  

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。
吉川の深山里(無農薬)
100g **1,000円**
税込**1,080円**

吉川農園

649  

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。
吉川のふるりの香(無農薬)
100g **500円**
税込**540円**

吉川農園

650  

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。
有機宇治煎茶 銀
80g **600円**
税込**648円**

丸善製茶

651  

京都府、三重県、滋賀県、奈良県、徳島県、香川県、高松県、愛媛県、福岡県、熊本県、鹿児島県、沖縄県で摘まれた有機茶100%です。
有機抹茶入玄米茶
100g **400円**
税込**432円**

丸善製茶

652  

小川の麦茶つぶまる
500g **260円**
税込**281円**

国産六条大麦100%使用。粒を砕かず石釜でじっくり二度煎りました。コク、味、香りともにおすすめ品。
小川産業

653  

**小川の麦茶マイボトル
つぶこピター**
7g×10p **275円**
税込**297円**

深煎りしたコクと香りのピター。石釜で香ばしく二度煎りした国産大麦を粗挽きして粉を丹念に取り除き、美しい透明感とすっきりした飲み口になりました。
小川産業

654  

**フジワラの青汁
粉末タイプ10包**
30g(3g×10包) **1,050円**
税込**1,134円**

愛媛県産の有機JASケールを100%使用。粉末仕上げにより、消化吸収が良く、飲みにくさを改善しました。分タイプ。
フジワラ化学

655  

**ペルーストレート
コーヒー(豆)**
200g **870円**
税込**940円**

656  

**ペルーストレート
コーヒー(粉)**
200g **870円**
税込**940円**

ペルー・キジャンパ地方のアンデス山脈が連なる高地の自然の中で有機栽培された良質なコーヒーです。
オルター・トレード・ジャパン

657  

**コーヒー
フィルター(大)**
40枚 **150円**
税込**165円**

658  

**コーヒー
フィルター(小)**
40枚 **130円**
税込**143円**

無漂白フィルター 100%使用品。一般の白いフィルターはチップを薬品で溶かし硫酸系漂白剤を使用。大は上部16.5cm、下部5.5cm、小は上部13.5cm、下部5cm。
プレスオールターナティブ

酒 **未成年者に対しては、
酒類を販売できません。**

659  

**有機栽培
プレミアムビール(瓶)**
330mlビン **350円**
税込**385円**

日本人向けの淡白な味わいが特長のビールです。麦芽を選び、ホップの苦味を少し強めに仕上げられています。
片山

660  

エチゴビールピアブロード
350ml×6缶 **1,668円**
税込**1,835円**

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽やかな香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。
片山

661  

琉球レモンサワー
350ml×6缶 **1,500円**
税込**1,650円**

やんばる産シークワーサーと泡盛、きび蜜、炭酸が原料。果汁はたっぷり8%使用のプレミアム仕立て。酸味料、香料、着色料、人工甘味料は不使用。アルコール度数5%
片山

日用品

662  

**洗濯用液体マルセル
無香料詰替用**
1,000ml **640円**
税込**704円**

全自動洗濯機にももちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。
ハイネリー

663  

**洗濯用液体マルセル
石鹸香料入り**
1,200ml **970円**
税込**1,067円**

粉石けんが苦手の方におすすめ。成分は純石けんのみに。微香料入りで使いやすい液体。
ハイネリー

664  

サンソホワイト
1.2kg **1,000円**
税込**1,100円**

過炭酸ソーダ100% 洗濯石鹸と併用で、色柄物もくっきり。漂白・除菌・除臭に最適。
ハイネリー

665  

**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、ふっくら柔らかくに仕上がります。
中村商店

109924  

**白髪が1~2割の方に。
白髪がオレンジ系茶褐色に
染まります。**
黒髪は若干明るくなります。

**ヘナナチュラル
(オレンジブラウン)**
100g **1,400円**
税込**1,540円**



8週に1回
植物染料100%。オレンジ系(赤っぽく)に染まります。
グリーン・ノート

109932  

**白髪が5割以上の方に。
ハーブを加えています。
白髪が落ち着いた茶色に
染まります。**

**ヘナナチュラル
(ナチュラルブラウン)**
100g **1,490円**
税込**1,639円**

8週に1回
ヘナにハーブをプラス。天然素材のみで落ち着いた茶色に染まります。
グリーン・ノート

109916  

**白髪が3~4割の方に。
ハーブを加えています。
白髪はライトブラウンに
染まります。**

**ヘナナチュラル
(ライトブラウン)**
100g **1,490円**
税込**1,639円**

8週に1回
ヘナにハーブを配合。白髪はライトブラウンに染まります。オレンジブラウンの赤味がお好みでない方に。
グリーン・ノート

666  

**米ぬか台所用
液体石けん詰替用**
400ml **210円**
税込**231円**

お米に含まれる米ぬかが脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料油脂の石けんです。
ポーソー油脂

667  

NEWポリラップ
30cm×20m **220円**
税込**242円**

環境に配慮した、燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが発生しないポリエチレン原料です。
大王商会

668  

**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**

環境に配慮した紙パック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/山田洋治商店

669  

**再生トレペ
シングル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の長さです。
マスコー製紙/山田洋治商店

●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。