

食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

5号 2024年 5月1週

5月請求書は4号から7号

# 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	4/ 22	23	24	25	26
定例企画配達日	4/ 29	30	5/ 1	2	3
特別企画配達日	5/ 6	7	8	9	10

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



5月5日は

## 手巻き寿司

若葉の緑も鮮やかな5月、日曜日は端午の節句です。かんだんで華やかな手巻き寿司は、こどももおとなも手軽に食べられるご馳走です。ネタは具材たっぷりがおすすすめ！かにかまに合せてスティック状にカットしたマグロや玉子焼、サラダ巻や、甘辛く調理した牛肉炒め巻など盛りだくさんで。

**特価**  
**306**  
メバチマグロ短冊  
100g  
通常税込626円を  
**555円** 税込**599円**

**特価**  
**307**  
つぶつぶ鮪  
たたき身  
50g×2  
通常税込643円を  
**560円** 税込**605円**

**308**  
北海道さけ  
スモークサーモン  
40g×2  
**490円** 税込**529円**

**309**  
天然むきえび特大  
約160g  
**600円** 税込**648円**

**特価**  
**310**  
そのまま食べられる  
ブリッとほたて  
100g  
通常税込518円を  
**460円** 税込**497円**

**311**  
だし巻玉子  
270g  
**420円** 税込**454円**

**特価**  
**312**  
かに風味かまぼこ  
10本(112g)  
通常税込322円を  
**280円** 税込**302円**

**179**  
レタス  
1個  
**338円** 税込**365円**

**195**  
大葉  
10枚  
**138円** 税込**149円**

**313**  
鳥羽産寿司用  
はねのりW  
全型10枚×2  
**759円** 税込**820円**

**314**  
富士酢  
500ml  
**800円** 税込**864円**

**315**  
無漂白  
かんぴょう  
20g  
通常税込432円を  
**380円** 税込**410円**

秋川牧園のチキンで  
**カラアゲ**  
お節メニューの手巻き寿司にはこどもたちが喜ぶ『カ・ラ・ア・ゲ』！  
それぞれの家庭によって味付けも大きさも違うカラアゲはやっぱり手作りがイチバンです。  
こどもたちを笑顔にする魔法をかけるのはお母さんですね。



**特価**  
**271**  
若鶏モモ切り身  
お徳用1kg  
1kg  
通常税込2,106円を  
**1,850円** 税込**1,998円**

**特価**  
**272**  
若鶏手羽元  
お徳用1kg  
1kg  
通常税込1,706円を  
**1,510円** 税込**1,631円**

**特価**  
**545**  
北海道産  
かたくり粉  
200g  
通常税込324円を  
**278円** 税込**300円**

### 特別企画品

- くらしと生協 / ●だんらん / ●第3世界ショップ飲料他 / ●自然派くらぶ生協コラボフリーズドライ / ●お酒 / ●本のいずみ
- 本日晴天 / ●太陽油脂チラシ / ●プレミアムコスメ / ●ヤングビーナス / ●Youゆう21 / ●てんとう虫 / ●便利雑貨LIFE
- エアコンクリーニング / ●シロアリ予防・防除

翌週配達

○キャロット931408 / ○スクロール / ○味めぐり

**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志類地区5戸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**  

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

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵士(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「鶏愛卵士」10ヶパック**  
10個 **350円**  
税込**378円**

伊豆鶏業

**107**  

**たまご「鶏愛卵士」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1.5%。

四日市酪農 

**初夏セール**

**114**  

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

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生育した砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業/ホクレン 

**乳製品**

**116** 

**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ックビフィス菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン 

**117** 

**腸内活性ヨーグルメイト**  
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 

**118** 

**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、一般品よりも多量多量の乳酸菌を加えました。

ハーヴィ 

**119**  

**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。かるくてさっぱりとした味わいです。

千葉北部酪農 

**121** 

**よつ葉十勝3種のチーズ濃厚コク旨**  
130g **420円**  
税込**454円**

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴーダ30%、モッツアレラ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 

**120** 

**八千代のむヨーグルト**  
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 

**G.W. 朝食に ランチに パンアイテム**

**129** 

**べに花ハイプラスマーガリン**  
180g **368円**  
税込**397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 

**132**  

**カフェインレス よつ葉カフェオレ**  
1ℓ **300円**  
税込**324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 

**123** 

**よつ葉カマンベールチーズ**  
90g **450円**  
税込**486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 

**124** 

**よつ葉チェダーチーズ**  
200g **590円**  
税込**637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 

**125** 

**よつ葉生クリーム**  
200ml **410円**  
税込**443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 

**パン**

**133**  

**バケット**  
1個 **460円**  
税込**497円**

国産小麦粉、天然酵母、食塩、粗糖のみでシンプルに焼き上げました。油脂を使わず、食塩・粗糖の使用を極力抑え、小麦の香りが豊かです。

風水プロジェクト 

**レールド**

**135**  

**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斤です。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。

レールド 

**136**  

**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斤です。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まません。

レールド 

**126** 

**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 

**127** 

**よつ北海道十勝チーズベースト カマンベールチーズ入り**  
100g **315円**  
税込**340円**

北海道十勝産の乳原料を使用。チェダーチーズ、カマンベールチーズ、バターなどを使用してソフトに仕上げました。

よつ葉乳業/ホクレン 

**128** 

**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。きめが細やかでなめらかな食感です。

飛騨酪農 

**134**  

**はちみつパン**  
1個 **350円**  
税込**378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た、砂糖不使用で国産蜂蜜を練り込んだやさしい甘みが広がります。

風水プロジェクト 

**137**  

**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斤です。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。

レールド 

**138**  

**パン・ド・カンパーニュ**  
1個 **545円**  
税込**589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。

レールド 

# 生産者との絆 産直米

## 694 695 山形県庄内協同ファーム

気候と環境に恵まれた庄内平野で化学肥料は使わず、できる限り農薬削減に努めています。自らの成功例や失敗談などを共有し、栽培に役立てる等日々、高みを目指す農業をしています。



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
- 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

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。

- 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。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 ■ 直送ミルキープリンセス(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

- 688 ■ 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。ネオニコチノイド系農薬不使用。



- 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2~3回の減農薬栽培。ネオニコチノイド系農薬不使用。



黒澤さん

- 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。



つや姫生産者 小野寺さん

- 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。



福留さん

- 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

## 初夏セール

139 自然な甘さで食べ飽きない

新商品 お試し価格

白神ソフトレーズンパン

3個 通常税込437円を **390円** 税込**421円**

砂糖を一切使わずに、オーガニックレーズンだけで甘みを出しました。レーズンを2度に分けて北海道産小麦粉生地に練り込むので、どこを食べてもレーズンの味をお楽しみ頂けます。

風水プロジェクト 賞3日

原材料 小麦粉、有機レーズン、酵母、食塩



パンのアイテム 増えました

140 冷凍届け 食べたい時が食べ時

新商品 お試し価格

クロワッサン

1個 通常税込238円を **190円** 税込**205円**

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。

あいわパン

原材料 北海道産小麦、バター、洗双糖、パン酵母、岩塩



## あいわパン

地産地食 美味しい 神奈川

141 凍ス

新商品 お試し価格

KOMEdPAN

1本スライス **420円** 税込**454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し上がりください。

あいわパン

142 凍ス

新商品 お試し価格

くるみパン

1個 通常税込194円を **160円** 税込**173円**

国産小麦粉生地に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。

あいわパン

143 凍ス

新商品 お試し価格

金のメロンパン

1個 通常税込205円を **190円** 税込**205円**

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。

あいわパン

144 凍ス

新商品 お試し価格

焼カレーパン

1個 **230円** 税込**248円**

添加物を使わない(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コナッ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。

あいわパン

145 凍ス

新商品 お試し価格

米粉のレーズンパン

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。

あいわパン

146 凍ス

新商品 お試し価格

米粉のカヌレ

1個 **280円** 税込**302円**

外側はカリッとサクッ、中はシットリの米粉で作ったグルテンフリーカヌレ。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。

あいわパン

## かもめパン

地産地食 美味しい 神奈川

147 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

ポルカ

3個 **375円** 税込**405円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にピスケット生地をかぶせたほんのり甘いパンです。

かもめパン 賞3日

148 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

レーズンデニッシュ

2個 **330円** 税込**356円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地に、ラム酒酒かけのレーズンを8.5%練り込んで焼き上げました。

かもめパン 賞3日

149 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

チーズフランス

1本 通常税込540円を **488円** 税込**527円**

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。

かもめパン 賞3日

150 今季最終回 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

ベーコン&チーズデニッシュ

1個 **195円** 税込**211円**

北海道産小麦粉使用。鎌倉ハムのベーコンと、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。

かもめパン 賞3日

151 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

ハンバーガー用バンズ

4個 **275円** 税込**297円**

北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りバーガーを。

かもめパン 賞3日

おすすめ商品 丹沢ハンバーガー用パティ

200g(50g×4個) 通常税込508円を **430円** 税込**464円**

国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。

丹沢農場

153 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

アップルデニッシュ

2個 **330円** 税込**356円**

北海道産小麦粉使用。国産のりんごプレザーブにシナモンを加え、デニッシュ生地で焼き上げました。

かもめパン 賞3日

154 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

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

155 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

やわらかホワイトロール

5個 **355円** 税込**383円**

北海道産小麦粉使用。はちみつをたっぷり練り込んだソフト食感。ほんのりとした甘さがあります。

かもめパン 賞3日

156 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

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

157 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

胚芽食パン

1キん 通常税込362円を **324円** 税込**350円**

北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼き上げました。焼くとほどよい食感と香ばしさが引き立ちます。

かもめパン 賞3日

158 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

食パン6枚切

1キん **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

159 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

新商品 お試し価格

食パン8枚切

1キん **280円** 税込**302円**

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。

かもめパン 賞3日

# 神奈川の生産者



**160**  ●イメージ写真

**千葉さんのレタスマックス**  
100g **260円**  
税込281円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**161**  ●調理例

**千葉さんの紫水菜**  
150g **260円**  
税込281円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**162** 

**千葉さんの水菜**  
150g **260円**  
税込281円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**163** 

**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

**164**  **165** 

**大原さんの根生姜(洗い)**  
約100g 通常税込192円を **172円**  
税込186円

**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

**166** 

**大原さんのから付落花生**  
約200g **1,000円**  
税込1,080円

神奈川県 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用で栽培された落花生をさや煎りました。  
大原好文

**セット野菜**

**167** 

**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まかせします。品種はおまかせとなります。  
NO-RA

**168** 

**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 農業・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

## 有機野菜

**169** 

**有機ベビーリーフ**  
約50g **218円**  
税込235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

**170**  **初**

**有機トマト**  
約350g袋 **510円**  
税込551円

有機JAS認証野菜 熊本県産 澤村輝彦さん  
コープ有機

**171**  **初**

**有機ミニトマト**  
約150g **378円**  
税込408円

有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園  
コープ有機

**172** 

**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

**173** 

**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

**174** 

**有機青葱**  
約100g **262円**  
税込283円

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

**175** 

**有機洗い人参**  
約400g **268円**  
税込289円

有機JAS認証野菜 千葉県産 丸和  
コープ有機

**176** 

**有機じゃがいも**  
約400g **320円**  
税込346円

有機JAS認証野菜 鹿児島県産 かごしま有機  
コープ有機

**177**  **蔵**

**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

**178**  **蔵**

**有機大豆もやし**  
200g **124円**  
税込134円

有機JAS認証野菜 長野県産  
風水プロジェクト

**179** 

**レタス**  
1個 **338円**  
税込365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

**180** 

**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

## すくすく育てね 初夏野菜で子どもの日

**181**  ●調理例 卵ソテー

**千葉さんのケール(カレーノケール)**  
約100g 通常税込281円を **250円**  
税込270円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**182**  ●調理例 お浸し

**千葉さんの小松菜**  
200g 通常税込281円を **250円**  
税込270円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**183**  ●調理例

**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

## シャキシャキ水菜とトマトで冷しゃぶサラダ

**184**  ●調理例

**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  
せいか

**Menu** **野菜の肉巻き炒め**

来客用に お子さんも食べやすいサイズ

**185**  **いんげん**  
約100g **328円**  
税込354円

鹿児島県 三矢物産 減農薬  
せいか

**186**  **有機ごぼう**  
約200g **211円**  
税込228円

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

**材料** (3~4人分)  
262 枕崎牛モモスライス…………… 400g  
185 いんげん…………… 200g  
186 有機ごぼう…………… 200g  
523 吉田ふるさと村焼肉のたれ(甘口) 又は  
524 吉田ふるさと村焼肉のたれ(中辛)…………… 適量  
料理酒・菜種油・小麦粉…………… 各適量

**作り方**  
①いんげんは茹でて、長さを半分にします。ごぼうは洗って6~8cm長さに切って、柔らかくなるまで茹でます。  
②牛肉にうすく小麦粉をまぶし、いんげん数本、ごぼうをそれぞれ細長くなる用に巻きます。  
③フライパンに菜種油を熱し②を焼きます。  
④火が通ったら取り出し、フライパンに残った油をキッチンペーパー等で拭き取り、焼肉のたれと料理酒を加えて沸騰させてから肉巻きを戻し入れてタレを絡めます。  
⑤食べやすい長さに切って器に盛り、残ったタレをかけます。

**187**  ス

**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

**188**  ス

**なす**  
400g 通常税込348円を **315円**  
税込**340円**

熊本県 アグロパル 小川光さん 減農薬  
せいか

**189**  ス

**そら豆**  
約300g **480円**  
税込**518円**

鹿児島県・三木物産 葛迫 巧さん 減農薬  
せいか

**産直きのこ**

**197**  蔵

**原木生しいたけ**  
約100g **278円**  
税込**300円**

岐阜県産 農薬・化学肥料不使用  
菌興椎茸協同組合

**198**  蔵

**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

**199**  蔵

**えのき**  
約200g **118円**  
税込**127円**

長野県 えのきぼーや 農薬不使用  
バイオコスモ

**190**  ス

**春人参**  
約400g **276円**  
税込**298円**

長崎県 大地の杜 栗原清春 減農薬  
せいか

**191**  ス

**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  
せいか

**192**  ス

**じゃがいも(出島)**  
約800g **368円**  
税込**397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せん。  
せいか

**200**  蔵

**大粒丹波しめじ**  
約90g **248円**  
税込**268円**

京都府 瑞穂農林 大粒丹波しめじ(ハタケシメジ)、農薬不使用  
バイオコスモ

**201**  蔵

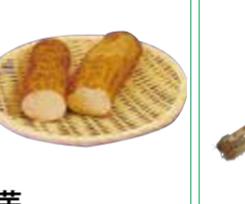
**ぶなしめじ**  
約150g 通常税込235円を **208円**  
税込**225円**

長野県産 三幸 農薬不使用 石づきを切り落しました。  
バイオコスモ

**202**  蔵

**ひらたけしめじ**  
約100g **215円**  
税込**232円**

茨城県 農薬不使用  
バイオコスモ

**193**  ス

**長芋**  
500g前後 **550円**  
税込**594円**

北海道 すすらん会 久世透さん 農薬不使用  
せいか

**194**  ス

**長ねぎ**  
約200g **248円**  
税込**268円**

長崎県 大地の杜 減農薬  
せいか

**195**  ス

**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

**196**  ス

**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 農薬・化学肥料不使用  
風水プロジェクト

**203**  蔵

**不揃いエリンギ**  
約150g 通常税込192円を **172円**  
税込**186円**

鳥取県産 北村きのこ園 農薬・化学肥料不使用  
バイオコスモ

**204**  蔵

**生きくらげ**  
約50g **198円**  
税込**214円**

鹿児島県 南国きのこ苑 農薬・化学肥料不使用  
バイオコスモ

**205**  蔵

**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  
長谷川農産

**セットきのこ**

**206**  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) 農薬不使用  
バイオコスモ

**207**  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(長野県産) 農薬不使用  
バイオコスモ

**208**  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)・ブランドえのき・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) 農薬不使用  
バイオコスモ

**209**  蔵

**きのこセット4種(はなびら茸)**  
4種 **414円**  
税込**447円**

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、はなびら茸40g(長野県)  
バイオコスモ

**210**  蔵

**きのこセット4種(ヤマブシ茸)**  
4種 **318円**  
税込**343円**

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、ヤマブシ茸50g(山形県)  
バイオコスモ

**211**  蔵

**きのこセット4種(黒あわび茸)**  
4種 **408円**  
税込**441円**

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、黒あわび茸40g(長野県)  
バイオコスモ

**産直 果実**

**212**  +

**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薬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

**213**  ス

**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

**214**  ス

**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

**215**  ス

**大原さんのキウイフルーツ**  
約300g 通常税込443円を **400円**  
税込**432円**

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

**216**  ス

**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  
せいか

**217**  ス

**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

**218**  ス

**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

**冷凍フルーツと野菜**

**223**  凍

**カットマンゴー**  
200g **348円**  
税込**376円**

デザートやマンゴージュースに最適な、濃厚でトロっとした味わいのマンゴー(フィリピン産)を一口サイズにしました。  
東京コールドチェーン

**224**  凍

**冷凍果実有機ベリーミックス**  
150g **460円**  
税込**497円**

有機ワイルドベリーと有機いちご(ダイスカット)、有機ラズベリーをミックスしました。  
風水プロジェクト

**219**  ス

**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**

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

**220**  ス

**無茶々園甘夏3kg箱**  
3kg箱(大小込) **1,600円**  
税込**1,728円**

熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬  
せいか

**農産物菓子**

**221**  蔵

**干し柿(市田柿)150g**  
150g 通常税込864円を **720円**  
税込**778円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用  
フードネット

**222**  ス

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

長野県 農薬・化学肥料不使用  
フードネット

**225**  凍

**冷凍小松菜**  
300g **365円**  
税込**394円**

宮崎県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。  
せいか

**226**  凍

**冷凍千葉県産大和芋**  
50g×3 **500円**  
税込**540円**

千葉県産大和芋のすりおろしを急速冷凍。すりたての風味と粘りのある使いきりパック。  
千葉県産サービス



丹沢農場 (神奈川県産)

**227** **丹沢高原豚バラブロック**  
400g **1,050円**  
税込**1,134円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂身が層になった、コクが自慢の部位、400gブロックです。赤身率は60%。  
丹沢農場

**228** **丹沢高原豚ロース切身(2枚)**  
200g **600円**  
税込**648円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。脂肪が美しく、やわらかいロース肉を約1cm厚さにカット。豚カツやソテーに。  
丹沢農場

**229** **丹沢高原豚ローススライス**  
200g **580円**  
税込**626円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。柔らかで旨味あるロース肉を約3mmの厚さにスライス。炒め物、肉巻きに。  
丹沢農場

**230** **丹沢高原豚バラスライス**  
200g **530円**  
税込**572円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪が三層になり、コクのあるバラ肉を約3mm厚さにスライス。赤身率は60%。  
丹沢農場

**231** **丹沢高原豚モモしゃぶしゃぶ用**  
200g **500円**  
税込**540円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身の多いコクのある部位を約2mmの厚さでスライス。  
丹沢農場

**232** **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

**233** **丹沢高原豚トントロ焼肉用**  
200g **580円**  
税込**626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いった希少部位を5mm厚さの切身にしました。  
丹沢農場

**234** **丹沢高原豚小間切**  
200g **420円**  
税込**454円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。モモ、ウデ他の小間切です。炒め物、鍋物、煮物などに。  
丹沢農場

**235** **丹沢高原豚挽肉**  
300g **600円**  
税込**648円**  
non-GMO、PHF飼料で飼育。ウデ、モモ肉他の部位を使用。赤身の割合は8割です。  
丹沢農場

**236** **丹沢高原豚合挽肉**  
200g **630円**  
税込**680円**  
みずほ農場で育てた黒毛和牛とホルスタインのF1牛挽肉と、丹沢農場の豚挽肉の合挽肉です。牛・豚の割合5:5  
丹沢農場

**237** **黒豚小間切**  
200g **650円**  
税込**702円**  
non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県の2農場が飼育したパークジャー100%の純粋黒豚。モモ、ウデ、バラの部位を使用。秋川牧園

**238** **黒豚挽肉**  
200g **540円**  
通常税込605円を **540円**  
税込**583円**  
non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県の2農場が飼育したパークジャー100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまります。秋川牧園

ハーブ豚未来 (群馬県産)

**239** **ハーブ豚未来肩ローススライス**  
200g **608円**  
税込**657円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。適度な脂肪とコクが人気の部位です。  
江原義豚/群馬ミート

**240** **ハーブ豚未来モモスライス**  
200g **578円**  
税込**624円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。脂肪分の少ないヘルシー部位です。  
江原義豚/群馬ミート

**241** **ハーブ豚未来ロースしゃぶしゃぶ用**  
200g **660円**  
税込**713円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。  
江原義豚/群馬ミート

**242** **ハーブ豚未来バラ焼肉用**  
200g 通常税込657円を **578円**  
税込**624円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。  
江原義豚/群馬ミート

**243** **ハーブ豚未来小間切れ(バラ凍結)**  
300g **788円**  
税込**851円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利に使いやすいバラ凍結。  
江原義豚/群馬ミート

**244** **ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結)**  
300g 通常税込832円を **730円**  
税込**788円**  
抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利に使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。  
江原義豚/群馬ミート

やまと豚米らぶ (岩手県産)

**245** **やまと豚米らぶモモ赤身スライス**  
180g **448円**  
税込**484円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。脂肪が少なく、きめ細かく柔らかい筋肉質の赤身。2~3mmスライス。フリーデン

**246** **やまと豚米らぶ肩ローススライス**  
200g **568円**  
税込**613円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身に脂肪が網目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。フリーデン

**247** **やまと豚米らぶローススライス**  
180g 通常税込570円を **468円**  
税込**505円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身を厚い脂が包み、筋がなく柔らかく、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。フリーデン

**248** **やまと豚米らぶバラスライス**  
200g **588円**  
税込**635円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。切る手間なし、1枚が大きめで幅広い料理に活躍します。フリーデン

**249** **やまと豚米らぶ小間切肉**  
200g **418円**  
税込**451円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。切る手間なし、1枚が大きめで幅広い料理に活躍します。フリーデン

**250** **やまと豚米らぶ挽肉**  
300g **548円**  
税込**592円**  
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。3mmに挽きました。フリーデン

里山牛

**251** **里山牛切り落とし**  
200g **1,200円**  
税込**1,296円**  
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。使用部位はモモ、バラ、ロース。  
さかうえ

**252** **里山牛粗挽きミンチ**  
200g **840円**  
税込**907円**  
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身主体の里山牛100%。玉ねぎ、牛乳、卵、パン粉、食塩で作った手作り生ハンバーグです。  
さかうえ

**253** **里山牛100%生ハンバーグ**  
100g **648円**  
税込**700円**  
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身主体の里山牛100%。玉ねぎ、牛乳、卵、パン粉、食塩で作った手作り生ハンバーグです。  
さかうえ

鹿児島黒牛

**254** **鹿児島黒牛モモバラすき焼用**  
200g 通常税込1,706円を **1,420円**  
税込**1,534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。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。  
福永産業

**255** **鹿児島黒牛特選切り落とし**  
150g **1,150円**  
税込**1,242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。霜降りの部位の切り落としです。  
福永産業

枕崎牛 (鹿児島県産)

**256** **枕崎牛カットステーキ**  
120g×2枚 通常税込1,706円を **1,460円**  
税込**1,577円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。モモ肉・肩肉をミニステーキ風にカットしました。  
福永産業

**257** **枕崎牛サイコロステーキ50g増量**  
170g+50g 通常税込1,544円を **1,330円**  
税込**1,436円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすめ品です。  
福永産業

**258** **枕崎牛カルビー焼肉徳用**  
300g 通常税込2,160円を **1,800円**  
税込**1,944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

**259** **枕崎牛徳用焼肉特大W**  
400g×2 通常税込5,270円を **4,480円**  
税込**4,838円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。  
福永産業

**260** **枕崎牛モモバラすき焼徳用**  
300g **1,830円**  
税込**1,976円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。  
福永産業

**261** **枕崎牛モモしゃぶしゃぶ用徳用**  
300g **1,830円**  
税込**1,976円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。130g増量のお徳用300gです。  
福永産業

**262** **枕崎牛モモスライス**  
200g **1,180円**  
税込**1,274円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。赤身のモモ肉をスライスしました。  
福永産業

**263** **枕崎牛チンジャオロース用**  
180g **1,070円**  
税込**1,156円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。コクのある赤身部位をスティックカットしました。  
福永産業

**264** **枕崎牛角切りカレーシチュー徳用**  
300g **1,550円**  
税込**1,674円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。  
福永産業

**265** **枕崎牛切り落とし徳用**  
300g **1,580円**  
税込**1,706円**  
JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。  
福永産業

**266** **枕崎牛挽肉・ミンチ**  
200g **650円**  
税込**702円**  
JAS認定工場加工の高品質牛。様々な料理に。パリエーションが増えます。  
福永産業

**267** **枕崎牛手作りハンバーグ(5個)**  
100g×5個 **1,730円**  
税込**1,868円**  
枕崎牛を使用した手作りハンバーグ。解凍後フライパンなどで焼き上げてください。  
福永産業

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

268 F凍

●調理例

**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

273 F凍

●調理例

**若鶏ムネ肉お徳用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

269 F凍

**特価**

**若鶏モモムネ切身 350g(バラ凍結)**

通常税込808円を **718円**  
税込775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

274 F凍

**若鶏ブツ切 300g**

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。骨付きのためコクがあります。  
秋川牧園

270 F凍

**若鶏ムネ肉切身(バラ凍結) 500g**

970円  
税込1,048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

275 F凍

**若鶏ミンチ 200g**

448円  
税込484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

271 F凍

**特価**

**若鶏モモ切り身お徳用1kg 1kg**

通常税込2,106円を **1,850円**  
税込1,998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

276 F凍

**特価**

**若鶏きも 150g**

通常税込356円を **315円**  
税込340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

272 F凍

**特価**

**若鶏手羽元お徳用1kg 1kg**

通常税込1,706円を **1,510円**  
税込1,631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

277 F凍

**若鶏とり皮 200g**

328円  
税込354円

飼育全期間無投薬の安全な鶏の皮です。やきとりやスープのだし、煮物などにお使いください。  
秋川牧園

セフティチキン (愛知県産)

278 F凍

**特価**

**セフティチキンむね肉小間切徳用 450gバラ凍結**

通常税込970円を **848円**  
税込916円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。使いやすい小間切にして、バラ凍結しました。  
シガポートリー

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。  
シガポートリー

282 F凍

**特価**

**セフティチキン骨無し手羽元 200g**

通常税込462円を **408円**  
税込441円

手羽元から骨を取り除き、食べ易くしました。プリッと食感です。焼肉、唐揚げ、炒め物等どうぞ。  
シガポートリー

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。  
シガポートリー

283 F凍

**セフティチキン手羽中半割バラ凍結 450g**

928円  
税込1,002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。  
シガポートリー

280 F蔵

**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。  
シガポートリー

284 F凍

**特価**

**鶏つくね、つみれの素(軟骨入り) 180g×2**

通常税込743円を **648円**  
税込700円

セフティチキンのむね肉、もも肉使用。アークセントで軟骨を加えた、つみれ作りがぴったりなミンチです。  
シガポートリー

285 F凍

**特価**

**神山鶏もも肉 270g**

通常税込680円を **610円**  
税込659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)、大豆が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

286 F凍

**神山鶏むね肉 210g**

408円  
税込441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)、大豆が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。さっぱりとしたむね肉。  
イシイフーズ

287 F凍

**神山鶏ささみ 250g**

528円  
税込570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)、大豆が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。ヘルシーささみ。  
イシイフーズ

神山鶏 (徳島県産)

丹沢ハム工房

288 F蔵

**特価**

**丹沢ポークウインナー 160g**

通常税込451円を **388円**  
税込419円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉のおいしさが際立っています。自然海塩、粗糖、香辛料使用。  
丹沢農場

289 F蔵

**丹沢ボンレスハムスライス 120g**

460円  
税込497円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。脂の少ないもも肉の旨みがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。  
丹沢農場

290 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

291 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

292 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

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

293 蔵

●調理例

**鎌倉ロースハムブロック 400g**

1,630円  
税込1,760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。食感、風味、おいしさを満喫できる厚切りどうぞ。  
鎌倉ハムクラウン商会

298 蔵

**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

299 蔵

**特価**

**鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2**

通常税込416円を **375円**  
税込405円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨みを引き出したマイルドな仕上がります。  
鎌倉ハムクラウン商会

294 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

300 蔵

**鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×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

295 蔵

**特価**

**鎌倉ロースハムスライス徳用3P 40g×3**

通常税込635円を **574円**  
税込620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

301 蔵

**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

296 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。脂身の少ないもも肉使用。豚肉本来の旨みがあります。  
鎌倉ハムクラウン商会

302 蔵

**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

297 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。脂身と赤身のアンバランスで、料理に旨味をプラスします。  
鎌倉ハムクラウン商会

303 凍

**鎌倉鉄分たっぷりウインナー 300g**

630円  
税込680円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料と鉄分を多く含む豚肉(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

# 子どもの日は手巻き寿司



●イメージ写真

304 **凍** **ス**

●盛りつけ例

天然南マグロ切り落とし スライス(中トロ) 70g

1,100円  
税込1,188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

305 **凍** **ス**

●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

繊細な味わいから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

## 魚介

316 **凍** **ス**

●盛りつけ例

刺食用まぐろ角切り 120g

658円  
税込711円

あつ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

317 **凍** **ス**

**特価**

本まぐろ中トロ 100g

通常税込2,030円を **1,820円**  
税込1,966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

306 **凍** **ス**

**特価**

メバチマグロ短冊 100g

通常税込626円を **555円**  
税込599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

307 **凍** **ス**

●盛りつけ例

**特価**

つぶつぶ鮪たたき身 50g×2

通常税込643円を **560円**  
税込605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

308 **凍** **ス**

●盛りつけ例

北海道さけスモークサーモン 40g×2

490円  
税込529円

北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山桜のチップで燻製にしました。

トクスイ

309 **凍** **ス**

●盛りつけ例

天然むきえび特大 約160g

600円  
税込648円

マレーシア産の天然えびを、現地で生から直接バラ凍結しました。

トクスイ

318 **凍** **ス**

●盛りつけ例

小鯛さざ漬 40g

540円  
税込583円

国産の連子鯛(キタイ)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

319 **凍** **ス**

●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、漁獲後素早く生のままタタキにしました。

トクスイ

310 **凍** **ス**

**特価**

そのまま食べられるブリツとほたて 100g

通常税込518円を **460円**  
税込497円

青森県陸奥湾産のほたて貝をスチーム加工し、内臓除去後凍結しました。そのままお召し上がりいただけます。

トクスイ

311 **蔵** **+**

だし巻玉子 270g

420円  
税込454円

こだわりの鶏のたまごを使用、かつお昆布出汁で味つけし、丁寧に焼きました。

せいふてい 賞11日

312 **蔵** **ス**

**特価**

かに風味かまぼこ 10本(112g)

通常税込322円を **280円**  
税込302円

米国産無りんスケソウ蟹すり身、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

320 **凍** **ス**

●調理例

千葉県産真だこぶつ切り 100g

620円  
税込670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

321 **凍** **ス**

●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

313 **ス**

鳥羽産寿司用はねのりW 全型10枚×2

759円  
税込820円

鳥羽沖の豊かな漁場で育まれた人気のはね海苔です。加工段階で発生する規格外ですが、風味、味はバツグンです。

みえぎょれん

314 **蔵** **+**

富士酢 500mlビン

800円  
税込864円

京都産の農薬不使用で栽培したお米を原料とし、じっくりと長期に静置発酵させた昔ながらの自然純米酢です。

飯尾醸造

315 **ス**

**特価**

無漂白かんぴょう 20g

通常税込432円を **380円**  
税込410円

栃木県産無漂白かんぴょうは、柔らかく旨みがあるのが特長です。

リアス

322 **凍** **ス**

●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

470円  
税込508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2食分。

マストミ 賞15日

323 **凍** **ス**

●盛りつけ例

まぐろ漬け丼(胡麻ダレ) 80g×2

550円  
税込594円

太平洋産ピンチョウまぐろスライスを、ごまの風味を活かしたタレに漬け込みました。醤油、発酵調味料、砂糖、白ねこごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩使用。

マストミ 賞30日

324 **凍** **ス**

**特価**

まぐろ丼の具セット 3人前 3種

通常税込1,350円を **1,180円**  
税込1,274円

つぶつぶまぐろ50g×2、めばちまぐろスライス100g、びんちょうまぐろスライス50gのセットです。主に太平洋産。

マストミ 賞15日

325 **凍** **ス**

**特価**

生からつくったキハダまぐろ切落とし 100g(50g×2)

通常税込540円を **485円**  
税込524円

インドネシア近海で一本釣りしたキハダマグロを鮮度の良いまま水揚げし、生から刺身に瞬間凍結しました。生まぐろに近い、もっちりとした食感です。

城ヶ島水産

326 **凍** **ス**

**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

327 **凍** **ス**

**特価**

国産氷温甘塩さば切身 225g(5切)

通常税込486円を **435円**  
税込470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。

ダイマツ

328 **凍** **ス**

**特価**

パクッと食べられる真いわし(うす塩) 200g

通常税込454円を **390円**  
税込421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。

オカツーフッシュプロス

329 **凍** **ス**

**特価**

真だら切身 徳用(3切) 210g(3切)

通常税込486円を **440円**  
税込475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。

オカツーフッシュプロス

330 **凍** **ス**

**特価**

さわら柚子みそ漬 140g(2切)

通常税込497円を **450円**  
税込486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

331 **凍** **ス**

**特価**

宍道湖冷凍しじみ 約200g

通常税込518円を **465円**  
税込502円

宍道湖産。使用時にサッと洗い、凍ったまま水から入れ沸騰させて調理してください。

鳴門魚類

332 **凍** **ス**

**特価**

赤魚のみりん粕漬け 240g(3切)

通常税込605円を **540円**  
税込583円

アメリカ産の赤魚を、みりん粕使用の調味液でじっくりと漬け込みました。

オカツーフッシュプロス

**333** F 凍 ス



**水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、水温熟成して干しました。  
ダイマツ

**334** F 凍 ス



**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イズの真ほっけを開き、塩水に漬けて干物にしました。  
千倉水産加工販売

**335** F 凍 ス



**金目鯛開き**  
300g(3枚)  
**620円**  
税込**670円**

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

**336** F 凍 ス



**さんま開き**  
170g  
**460円**  
税込**497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

**337** F 凍 ス



**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%)に漬けて干しました。小骨が残ることがあります。  
トクスイ

**338** F 凍 ス



**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

**339** F 凍 ス



**天然銀毛鮭切身(雄宝)**  
約210g(3切)  
**660円**  
税込**713円**

北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛秋鮭を水揚げ後、切身にしました。  
鳴門魚類

**340** F 凍 ス



**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。ひと塩仕立てですので、いろいろな調理に利用できます。  
トクスイ

**341** F 凍 ス



**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

**342** F 凍 ス



**脂ののったさば一夜干し**  
240g(4切)  
**550円**  
税込**594円**

脂のりのよいノルウェー産さばの切身を、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。  
千倉水産加工販売

**343** F 凍 ス



**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

**344** F 凍 ス



**銀だら切身**  
210g(3切)  
**670円**  
税込**724円**

煮付けにするとしっとりおいしい、脂のりの良い銀だら(アメリカ産)です。  
城ヶ島水産

**345** F 凍 ス



**秋鮭塩麹漬**  
150g(3切)  
**398円**  
税込**430円**

国産の秋鮭(白鮭)を旨味や甘味を引き出す塩麹にじっくり漬け込みました。米麹、食塩使用。  
トクスイ

**346** F 凍 ス



**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

**347** F 凍 ス



**銀だら西京漬**  
120g(2切)  
**400円**  
税込**432円**

身の締まりも良く、脂ののったアラスカ産の銀だらを、西京味噌に漬け込みました。  
城ヶ島水産

**連休のおつまみ特集**

**366** F 凍 ス



**紅鮭スモークサーモン切落としW**  
70g×2  
**1,100円**  
税込**1,188円**

人気の、アラスカ産紅鮭使用のスモークサーモン切落としです。しっとりとした舌触りがサラダにぴったりです。  
トクスイ

**367** F 凍 ス



**いわしごま漬け**  
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

**348** 凍 ス



**三陸産天然ブリ生姜醤油漬**  
180g(3切)  
**520円**  
税込**562円**

三陸産のぶりを黒糖とすりおろし生姜を加えた特製醤油だれに漬け込みました。味噌、砂糖、小麦発酵調味液、昆布エキス、酵母エキス、食塩、昆布使用。  
トクスイ

**349** F 凍 ス



**銀ひらす生姜みぞ漬**  
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込みました。  
つきじ深村

**350** F 凍 ス



**かれいの柚子こしょう味噌漬**  
140g(2切)  
**590円**  
税込**637円**

ペーリング海附近で漁獲した脂ののったカラスカレイを、九州特産の柚子こしょうを加えた特製味噌に漬け込みました。  
つきじ深村

**368** 凍 ス



**しめさば昆布ダ**  
1枚110g  
**425円**  
税込**459円**

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

**369** F 凍 ス



**あじと3種の野菜のマリネ**  
130g  
**410円**  
税込**443円**

国産あじと3種類の野菜(玉ねぎ、人参、ピーマン)と一緒に、米酢、リンゴ酢、オリーブオイル、白醤油などで酸味を抑え、まろやかに仕上げました。  
千倉水産加工販売

**351** F 凍 ス



**氷見産まいわしみりん干し**  
80g  
**380円**  
税込**410円**

氷見産の小さな真いわしを開き、砂糖、食塩、ごま、本みりんを二晩じっくり漬け込み干しました。  
トクスイ

**352** F 凍 ス



**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、三河味醂をたっぷり使い、国産の白胡麻をふり、ほんのり甘口でソフトに仕上げてあります。  
鳴門魚類

**353** F 凍 ス



**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

**370** F 凍 ス



**無着色明太子(切り)**  
60g  
**498円**  
税込**538円**

アメリカ産の助宗鰯卵(切り)を、魚露、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

**371** F 凍 ス



**子持ちカラフトししゃも(小)**  
150g(7~12尾)  
**290円**  
税込**313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

**354** F 凍 ス



**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

**355** F 凍 ス



**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)  
オカツーフィッシュプロス

**356** F 凍 ス



**マトウダイ切身**  
240g(3切)  
**400円**  
税込**432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。  
オカツーフィッシュプロス

**357** F 凍 ス



**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、漬焼、ソテーに良く合います。  
城ヶ島水産

**358** F 凍 ス



**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。  
オカツーフィッシュプロス

**359** F 凍 ス



**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メイエビ殺付きで食べられるサイズです。パ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

**360** F 凍 ス



**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。  
オルター・トレード・ジャパン

**361** F 凍 ス



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

エコシュリンプ生産者グループからの産品です。  
トクスイ

**362** F 凍 ス



**国内産冷凍あさり**  
180g  
**410円**  
税込**443円**

国産あさをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。  
塩屋

**363** F 凍 ス



**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

**364** F 凍 ス



**しらす干し**  
20g×3  
**528円**  
税込**570円**

遠州灘から伊勢湾で漁獲されたしらすを塩水で炊き、ソフトに乾燥させてふっくら仕上げました。  
トクスイ

**365** F 凍 ス



**たらこ(切り)**  
55g  
**350円**  
税込**378円**

ロシア産のすけとうだらの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

初夏セール GW はゆったり過ごしたい 主食 主菜 副菜 お好みに合わせてどうぞ

**372** (F) 凍 (S) ●調理例

**新商品**  
お試し大特価

**湯**  
豚バラ肉で作った  
味わい角煮

170g  
通常税込842円を **740円**  
税込 **799円**

原材料 豚肉、タレ(しょうゆ、砂糖、みりん、米酢)  
東京コールドチェーン

国産豚肉を丸大豆醤油、砂糖、本みりん、米酢の特製タレで味付けしました。手づくりする様なシンプルさが特長です。豚の肥育期の飼料は米、大豆粕、パン屑、酒粕などで、豚の健康を第一に考えています。豚の美味しさが感じられ、柔らかくに仕上がっています。湯煎調理でどうぞ。

**373** (F) 凍 (S) ●調理例

**特価**

えびフライ大(L)  
150g(5尾) 通常税込864円を **780円**  
税込 **842円**

トクスイ

粗放養殖で生産されたブラックタイガーに国産小麦パン粉の衣を付けました。エビのプリプリ感が楽しめるポリウムある一品です。

**374** (F) 凍 (S) ●調理例

**特価**

塩麹で作った  
サラダチキン

140g(固型量100g) 通常税込421円を **370円**  
税込 **400円**

シガポートリー

セフティチキンの皮なしむね肉を国産塩麹のみで味付けし、真空調理しました。冷蔵庫で解凍後サラダやおサンドイッチなどにどうぞ。

**377** (F) 凍 (S) ●調理例

**大特価**

手羽めしの素

260g 通常税込589円を **500円**  
税込 **540円**

秋川牧園

秋川牧園の手羽元を醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生薬ペーストで味付けした、肉の旨みが十分に味わえる炊き込みご飯の素です。米2合と一緒に炊飯器で炊いてください。

**378** (F) 凍 (S) ●調理例

**大特価**

フライパンで簡単チキンカツ  
(にんにく醤油風味)

200g 通常税込562円を **480円**  
税込 **518円**

秋川牧園

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、にんにくと生姜、醤油が薫る和風のカツに仕上げました。フライパンで焼いてください。

**379** 凍 (S) ●調理例

**特価**

食べるユッケジャンスープ(トック入)

500g(250g×2) 通常税込767円を **685円**  
税込 **740円**

カラミノフーズ

牛肉や野菜の旨みが複雑に絡み合う濃厚な味の唐辛子を使った辛いスープです。韓国餅ミニトック入。

**380** 凍 (S) ●調理例

**特価**

国産ピヤベースセット

具材4種340g+タレ80g 通常税込1,404円を **1,260円**  
税込 **1,361円**

オカツーフィッシュプロス

家庭で簡単に本格的なピヤベースが作れる、海鮮4種(エビ、カガミタイ、ほたて、いかリング)とトマトベースのたれをセットにしました。国産原材料使用。

**381** (F) 凍 (S) ●調理例

**特価**

産直ミートコロケ

60g×8個 通常税込767円を **666円**  
税込 **719円**

カインズ

北海道産じゃが芋と玉ねぎに、丹沢農場の豚挽肉を20%加え、近藤醸造元の国産丸大豆醤油で味付けし、衣を付けました。

**382** (F) 凍 (S) ●調理例

**特価**

マグロの塩麹竜田

150g 通常税込562円を **495円**  
税込 **535円**

マストミ

太平洋産ピンチョウマグロを、厳選国産調味料(塩麹、醤油、酒、砂糖、食塩)、にんにくで漬込み、国産小麦粉をまぶして揚げました。

**383** (F) 凍 (S) ●調理例

**特価**

鶏むね肉のごまたれ漬け

180g 通常税込464円を **400円**  
税込 **432円**

シガポートリー

セフティチキンむね肉をそぎ切りにし、本味酢、醤油、練りごま、米酢などをベースに作った特製ごまだれに漬け込みました。

**384** (F) 凍 (S) ●調理例

**大特価**

マムのパリッと本格春巻

200g(5本) 通常税込562円を **488円**  
税込 **527円**

大進食品

国産せくらげをはじめ国産野菜を具にしたこだわりの春巻です。凍ったまま油で揚げると、多目の油で焼いてください。

冷凍加工品 お惣菜

**385** 凍 (S) ●調理例

お徳用春巻

420g(14本) 520円  
税込 **562円**

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。

**386** 凍 (S) ●調理例

徳用北京餃子

18g×15個 485円  
税込 **524円**

ニッコー

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。野菜と肉の旨みを十分に味わえる一品です。にんにく使用。

**387** 凍 (S) ●調理例

トクスイ餃子

540g(30個) 700円  
税込 **756円**

トクスイ

国産の豚肉とたっぷりの野菜を具材にし、国産小麦粉で作った皮で包んだ餃子です。にんにく使用ですが、やさしい味付けです。

**388** 凍 (S) ●調理例

しそ入りさっぱり餃子

180g(10個) 444円  
税込 **480円**

ニッコー

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。

**389** 凍 (S) ●調理例

ファミリーシューマイ

20g×30個 798円  
税込 **862円**

カインズ

国産原料にこだわり、豚肉と鶏肉の食感を大切に、国産小麦粉の皮で仕上げています。

**390** 凍 (S) ●調理例

ヨコミゾのカニしゅうまい

270g(15個) 700円  
税込 **756円**

トクスイ

紅ズワイガニ、豚肉、玉ねぎ、帆立エキスで海鮮の旨みを加えた餡を、国産小麦粉使用の生地で包みました。馬鈴薯でん粉、豚脂、砂糖、卵白、食塩使用。

**391** 凍 (S) ●調理例

もち米蒸ししゅうまい

180g(12個) 500円  
税込 **540円**

ニッコー

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にしたシューミーな肉団子に国産もち米をまぶしました。

**392** 凍 (S) ●調理例

小籠包

25g×8個 470円  
税込 **508円**

カインズ

ラードと植物油を練り込んだ皮で、国産豚肉、生姜、長ねぎを醤油、砂糖、オイスターエキス等の調味料で味付けした具材を包みました。

**393** 凍 (S) ●調理例

ふりふり海老の  
えびチリソース大海老タイプ

250g 630円  
税込 **680円**

ニッキーフーズ

粗放養殖の大き目のエビ(ベトナム、チャンマ(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。

**394** (F) 凍 (S) ●調理例

大きな豆腐肉団子

340g(8個) 545円  
税込 **589円**

ニッコー

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。

**395** (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

チキンチャーシュー

210g 550円  
税込 **594円**

シガポートリー

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

**396** (F) 凍 (S) ●調理例

国産春雨のチャプチェ

360g(180g×2) 660円  
税込 **713円**

カラミノフーズ

春雨とコチュジャンを使い、コクのある甘辛味に仕上げました。炒めた肉や野菜を加えれば、ポリウムもアップします。

**397** (F) 凍 (S) ●調理例

中華丼の具(塩味)

180g×2 598円  
税込 **646円**

ニッコー

国産野菜(白菜、竹の子、人参、椎茸、きくらげ、長ねぎ)、エビ、イカを具材にし、鶏ガラスープをベースに素材の旨みを活かし、あっさり塩味に仕上げました。ご飯にも焼きそばにもおすすめです。2食入。

**398** 凍 (S) ●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**

ニッキーフーズ

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。

**399** (F) 凍 (S) ●調理例

鶏ごぼうハンバーグ

208g(8個) 475円  
税込 **513円**

ニッコー

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

**400** (F) 凍 (S) ●調理例

ひとくち鶏つくね

265g 550円  
税込 **594円**

シガポートリー

シガポートリーの鶏肉(鶏むね、鶏皮、鶏もも)を使った、シンプルな生つくねです。鶏皮の旨みがスープに染み入ります。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。

**401** (F) 凍 (S) ●調理例

とり南蛮

200g 490円  
税込 **529円**

マストミ

神山鶏のムネ肉を揚げ、南蛮調味料に漬けてみました。脂っぽくなくシューミーで食べやすい一口サイズです。

**402** 凍 (S) ●調理例

北海道産豚肉の  
ごましゃぶ風紙包み

110g×2 540円  
税込 **583円**

東京コールドチェーン

北海道産素材使用。包み袋のまま調理をおかずです。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、フロコリーに、ねりごま入り調味味噌ダレをかけた。

**403** ●調理例



**サーモンバジルオリーブ**  
4切(240g)  
**645円**  
税込697円

北海道産の秋鮭切身を、バジルとにんにくを混ぜたオリーブオイルに漬け込みました。  
千倉水産加工販売

**404** ●調理例



**ママのオーガニックペンネの  
トマトソースグラタン**  
340g(2個)  
**620円**  
税込670円

オーガニックペンネマカロニと青森県産の鶏肉、海老、いかを具材にし、牛乳、よつ葉バター、チキンエキス、トマトペーストなどで仕上げ、ナチュラルチーズをのせました。  
大進食品

**405** ●調理例



**ミニアメリカンドック**  
150g(6本)  
通常税込513円を **444円**  
税込480円

鎌倉ハムクラウン商会のつかいっつきりウインナーを、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

**406** ●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、醤油ペースのやさしい甘さのタレを絡めました。  
秋川牧園

**407** ●調理例



**お弁当根菜コロッケ**  
240g(12個)  
**500円**  
税込540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ます。  
ニッコー

**408** ●調理例



**お弁当用ソースメンチカツ**  
120g(6個)  
**365円**  
税込394円

揚げたキャベツ入りメンチカツを、とんかつソースに漬け込みました。常温解凍OKですので、冷凍のままお弁当に入れます。  
ニッコー

**409** ●盛りつけ例



**お手軽カップ和惣菜**  
6個(3種×2個)  
**430円**  
税込464円

国産野菜使用、国産調味料主体で作った、いんげんの胡麻和え、五目煮、れんこんのきんぴら3種類が各2個づつ入った自然解凍OKの惣菜です。  
ニッコー

**410** ●調理例



**ごぼうと白身魚の磯辺揚げ**  
160g(8個)  
**400円**  
税込432円

白身魚をベースにごぼう、玉ねぎがたっぷり入った温めるだけのヘルシーな一品です。  
ニッコー

**411** ●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

**412** ●調理例



**ふんわり豆腐ハンバーグ**  
90g×3個  
通常税込540円を **480円**  
税込518円

国産大豆と天然にがりで作った豆腐に、国産鶏肉、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

**413** ●調理例



**梅しそ竜田揚げ**  
168g(6個)  
通常税込427円を **369円**  
税込399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

**414** ●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

**415** ●調理例



**ママの学校帰りのコロッケ**  
300g(5個)  
**430円**  
税込464円

北海道八雲産の馬鈴薯の旨を活かし、国産の豚肉、玉ねぎを加え、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。家庭で作るようなシンプルさが魅力です。  
大進食品

**416** ●調理例



**ママのカニクリームコロッケ**  
40g×6個  
**468円**  
税込505円

朝搾りの生乳を使って煮込んだベシャメルソースに国産スワイガニを加えた、贅沢でクリーミーな仕上がりに。オリジナルのパン粉を使って、破裂しにくいサイズと形に調整しました。  
大進食品

**417** ●調理例



**イカフライ**  
180g(5枚)  
**535円**  
税込578円

短冊切りにしたやわらかく厚みのあるロールイカ(ムラサキイカ・ペルー産)に国産パン粉をまぶしました。  
カインズ

**418** ●調理例



**チキンナゲット**  
200g  
**530円**  
税込572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

**419** ●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一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

**426** ●調理例



**丹沢プチサラミ**  
80g  
**350円**  
税込378円

丹沢農場の豚肉を荒挽きにし、長時間乾燥させ食べやすいサイズに作ったサラミ風ソーセージです。  
丹沢農場

**428** ●調理例



**鎌倉ポークソーセージ**  
200g×1本  
**480円**  
税込518円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作りました。合成添加物、着色料等はありません。細びきにした豚肉の旨味を活かしたポロニアタイプソーセージです。お好みの厚さに切って、フライパン等で焼いてお召上がりください。野菜炒め、サラダのトッピング、サンドイッチの具、煮込み料理等にもどうぞ。  
鎌倉ハムクラウン商会

**420** ●調理例



**ピリ辛チキンバー**  
150g(8本)  
**460円**  
税込497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。食べやすいサイズのおつまみにもおすすめです。  
秋川牧園

**421** ●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

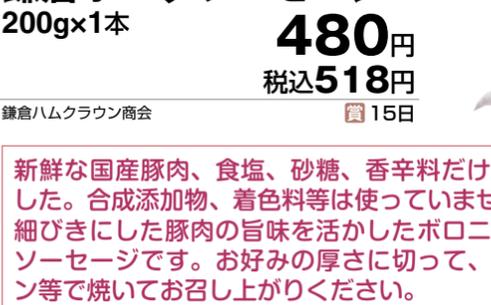
**427** ●盛りつけ例



**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・着色剤・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

**429** ●調理例



**丹沢高原豚ロース豚漬**  
200g(2枚)  
**630円**  
税込680円

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場の豚肉使用。国産味噌使用の特製タレでロース肉に漬け込みました。タレのたまそテーしてください。  
丹沢農場

**422** ●調理例



**網元が作ったいかげそ竜田揚げ**  
180g  
**500円**  
税込540円

柔らかい身質の青森県産ムラサキイカの下足を一口サイズにカットし、醤油、発酵調味料使用の調味液に漬け込み、衣(馬鈴薯澱粉、小麦粉)付けました。  
東京コールドチェーン

**423** ●調理例



**熊本県天草産きびなごの  
唐揚げ**  
180g  
**330円**  
税込356円

熊本県天草で水揚げされた新鮮なきびなごを、丸ごと国産馬鈴薯澱粉とさつまいも澱粉で衣付けしました。味付けは食塩のみです。  
トクスイ

**429** ●調理例



**丹沢高原豚ロースステーキ**  
80g×2  
通常税込626円を **540円**  
税込583円

フライパンで焼くだけで簡単にできるスパイシーなポークステーキです。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

**430** ●調理例



**丹沢高原豚ロースステーキ**  
80g×2  
通常税込626円を **540円**  
税込583円

フライパンで焼くだけで簡単にできるスパイシーなポークステーキです。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

**424** ●調理例



**房州あじさんが焼き**  
160g(8個)  
**410円**  
税込443円

房州の漁師料理。千葉県産のアジとコンシロをたたき、味噌、玉ねぎ等で和えたあじさんが国産の大葉を包みました。  
千倉水産加工販売

**425** ●調理例



**本格お好み焼き・豚いか玉**  
200g  
**365円**  
税込394円

国産小麦粉に長芋、おから粉末、かつお粉等を配合した粉に、キャベツ、豚肉、いかを加えました。ふんわりとした食感で食べ応えがあります。チキンスープ、生姜、砂糖、醤油、食塩使用。  
カラミノフーズ

**431** ●調理例



**丹沢高原豚ロース塩こうじ漬**  
200g(2枚)  
**620円**  
税込670円

non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢農場の豚ロース肉を中津ミート独自の塩こうじに漬けました。肉は柔らかく、脂の甘さが増しています。  
丹沢農場

**432** ●調理例



**ねぎ入  
貝だくさんがんも**  
約80g×2個  
通常税込378円を **330円**  
税込356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、国産野菜(長ねぎ・人参・牛蒡・玉ねぎ・生姜)、山芋粉・切昆布を入れた大ぶりがんもです。  
丸和食品

**433 蔵ス** ●調理例

ジャが芋の食感が良いアクセントの  
スパニッシュオムレツです  
スープもあっさりしています

**スパニッシュオムレツ  
(人参スープ付き)**  
2人前(375g)

820円  
税込886円

●調理例

【スパニッシュオムレツ】  
具材セット【野菜(ピーマン、赤パプリカ、ぶなしめじ、玉ねぎ)、添付調味料(欧風だし(食塩、でん粉分解物、酵母エキス粉末、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、馬鈴しょでん粉)、下処理済じゃがいも(じゃがいも)】  
【人参スープ】  
具材セット【玉ねぎ、人参、添付調味料(欧風だし2袋(食塩、でん粉分解物、酵母エキス粉末、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、馬鈴しょでん粉)】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**434 蔵ス** ●調理例

やさしい味わいのミルクスープ  
しっとりとした蒸し鶏は  
国産の鶏むね肉を使用

**根菜の  
彩りミルクスープ**  
2人前(540g)

880円  
税込950円

●調理例

【野菜セット】【玉ねぎ、大根、人参、かぼちゃ、じゃがいも、ぶなしめじ】  
【蒸し鶏スライス】【鶏ムネ肉、食塩、清酒、乾燥卵白、豆腐粉、乳清蛋白濃縮物、コショウ】  
【添付調味料】【食塩、でん粉分解物、酵母エキス粉末、玉ねぎエキス粉末、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、馬鈴しょでん粉】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**436 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

●調理例

【野菜セット】【キャベツ、ピーマン、人参】  
【担々の素】【豚肉、ねぎごま、砂糖、みそ、ポークエキス、醤油、すりごま、食塩、香辛料、乾燥きくらげ、でんぷん、香味食用油、酵母エキス、乾しいたけ、かつおエキス、ごま油、醸造酢】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**435 蔵ス** ●調理例

もちもち食感のつくねと  
彩りよい国産野菜を、  
甘辛い醤油たれで味付けした  
食べ応えのある一品

**もちもちれんこんつくね**  
2人前(440g)

970円  
税込1,048円

●調理例

【生鶏つみれ】【鶏胸肉むね皮つき(国産)、玉ねぎ、凍結全卵、パン粉、醤油、おろし生姜、加工酢、砂糖、チキンエキス、食塩、白コショウ】  
【おろしれんこん】  
【野菜セット】【玉ねぎ、ピーマン、赤パプリカ】  
【スライスれんこん】  
【添付調味料】【醤油、砂糖、かつおエキス、酵母エキス、醸造酢】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**437 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

●調理例

【野菜】【玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参】  
【調味料】【豚肉、砂糖、米黒酢、醤油、馬鈴薯でん粉、なたね油、小麦粉、液卵、酒、ごま油、生姜ペースト、にんにくペースト、食塩】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**438 蔵ス** ●調理例

ケチャップがベースの甘酢のタレが  
からんだ国産の鶏肉と  
豆腐で作った肉団子と  
4種の野菜セット

**ふんわり豆腐団子と  
野菜の甘酢炒め**  
2人前(410g)

880円  
税込950円

●調理例

【具入り添付たれ】【たれ(ケチャップ、砂糖、酢、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯でん粉、食塩)、鶏肉、豆腐、玉ねぎ、豚脂、パン粉、揚げ油(なたね油)、液全卵、長ねぎ、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、なたね油、清酒、食塩、生姜、こしょう】  
【野菜】【玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ】

メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日

**439 凍ス** ●調理例

秋川牧園の若鶏もも肉を使用。  
ハーブ味とガーリック味  
待たせずにすぐご飯は、お休みの日の心強い味方です！

**野菜を加えて  
ハーブチキングリル**  
195g

580円  
税込626円

●調理例

秋川牧園の若鶏もも肉を、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、乾燥バジル、オレガノ、タイム粉末で作ったタレに漬け込みました。菜種油使用。野菜と一緒に焼くだけです。

秋川牧園

**441 凍ス** ●調理例

千房の野菜焼そば

180g×2

760円  
税込821円

●調理例

【千房】  
【焼そば】  
【焼そば】  
【焼そば】

お好み焼(千房)の人気メニュー「キャベツいっぴい焼そば」をアレンジ。国産小麦粉使用の麺に3種類の国産野菜をたっぷり加え、オリジナルブレンドのソースで仕上げました。

大進食品

**442 凍ス** ●調理例

肉うどん

300g(めん150g)

440円  
税込475円

●調理例

原料にこだわった肉うどんです。麺は加工でん粉を使用せず、国産小麦粉と塩、水だけで作り上げました。また、スープも旨味エキスを使用せず、自社でだしを取り、調味料と合わせて作ったスープです。

ニッコー

**440 凍ス** ●調理例

野菜を加えてガーリックチキングリル

195g

通常税込626円を  
530円  
税込572円

●調理例

秋川牧園の若鶏もも肉を醤油ベースとしたガーリックとブラックペッパーを利かせたタレに漬け込みました。カット野菜と一緒にオーブンまたはフライパンで焼くだけです。

秋川牧園

**445 凍ス** ●調理例

こだわり卵を使った親子丼の具

180g

435円  
税込470円

●調理例

秋川牧園の鶏ムネ肉と鶏卵を用い、化学調味料を使わず、安心できる素材で作ったこだわりの親子丼の具です。

秋川牧園

**443 凍ス** ●調理例

関西風きつねうどん

520g(2食)

370円  
税込400円

●調理例

国産小麦粉と食塩だけで作ったコシのあるうどんに、味付き油揚げとねぎをのせて冷凍しました。鯉、さば等の汁を効かせた関西風つけです。

ニッキーフーズ

**447 凍ス** ●調理例

鶏五目中華ちまき

320g(4個)

670円  
税込724円

●調理例

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、オイ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

**444 凍ス** ●調理例

ごはんがすすむ真ほっけ蒲焼

5~7枚180g+タレ50g

410円  
税込443円

●調理例

北海道産の真ほっけを食べやすく切って国産小麦粉をまぶしました。タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、じゃがいも濃縮、酵母エキス使用)付です。

千倉水産加工販売

**449 凍ス** ●盛りつけ例

国産さばのみぞれ煮

240g(120g(固形量80g))×2

490円  
税込529円

●盛りつけ例

日本近海産のさばを国産の大根おろしを加えた醤油味のタレで、あっさり味に煮付けました。

トクスイ

**445 凍ス** ●調理例

秋川のチキンライス

450g

550円  
税込594円

●調理例

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

**446 凍ス** ●調理例

白福豆

150g

398円  
税込430円

●調理例

国産原料を使用した、素材の味を生かした手づくりです。自然な甘さが豆の旨みに凝縮されています。

友田味販

**447 凍ス** ●調理例

原木しいたけ佃煮

150g

480円  
税込518円

●調理例

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。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。

菌茸茸茸協同組合

**448 凍ス** ●調理例

氷温造り秋鮭の南蛮漬

180g

400円  
税込432円

●調理例

北海道産秋鮭を一口サイズに切って米油で揚げ、国産の玉ねぎ、人参を加えて南蛮漬けにしました。

タイムツ

**449 凍ス** ●盛りつけ例

国産さばのみぞれ煮

240g(120g(固形量80g))×2

490円  
税込529円

●盛りつけ例

日本近海産のさばを国産の大根おろしを加えた醤油味のタレで、あっさり味に煮付けました。

トクスイ

**450 凍ス** ●盛りつけ例

無着色焼たらこ(カット)

70g

610円  
税込659円

●盛りつけ例

助宗鱈(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、醤油、昆布で漬、遠赤外線照射機で焼きました。

塩屋

**451 凍ス** ●盛りつけ例

味付うの花料理

150g

290円  
税込313円

●盛りつけ例

国産丸大豆のおからと油揚げ、蒟蒻、国産野菜(人参、長ねぎ、青大豆、ごぼう)、乾燥椎茸を出汁と醸造調味料で炊きました。

丸和食品 賞30日

**452 凍ス** ●盛りつけ例

白福豆

150g

398円  
税込430円

●盛りつけ例

国産原料を使用した、素材の味を生かした手づくりです。自然な甘さが豆の旨みに凝縮されています。

友田味販 賞90日

**453 凍ス** ●盛りつけ例

原木しいたけ佃煮

150g

480円  
税込518円

●盛りつけ例

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。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。

菌茸茸茸協同組合

**454 凍ス** ●盛りつけ例

味付けゆで玉子

M玉3個

260円  
税込281円

●盛りつけ例

こだわり飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまま種類のトッピングやお弁当にどうぞ。

せいふてい 賞13日

**455 凍ス** ●盛りつけ例

福神漬

100g

160円  
税込173円

●盛りつけ例

7種の国産野菜使用。大根、茄子、蓮根、生姜、生薑、なたまめ、ごまを醤油、米酢、食塩、糖だし、甜菜糖で漬けました。

シンコー食品 賞90日

**456 凍ス** ●盛りつけ例

めんたい高菜

150g

370円  
税込400円

●盛りつけ例

国産高菜と明太子を絡ませ、醤油仕立てのピリ辛味に炒めました。おにぎり、お茶漬け、チャーハンなどの具などにも。

シンコー食品 賞120日

**457 凍ス** ●盛りつけ例

長芋梅酢漬

100g

350円  
税込378円

●盛りつけ例

原材料は全て国産。有機栽培青森県産長芋を、有機栽培の梅と紫蘇で作った梅酢と本みりんで漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

**458 凍ス** ●盛りつけ例

きゅうりの浅漬

100g

通常税込324円を  
285円  
税込308円

●盛りつけ例

千葉県産きゅうりを本味噌、鰹節、利尻昆布出汁、りんご酢、洗双糖、醤油、食塩で漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

**459 凍ス** ●盛りつけ例

とろろてん(タレ付)

150g×3個

通常税込313円を  
270円  
税込292円

●盛りつけ例

国産天草で作った、喉ごしの良いタレ付とろろてんです。よく冷やしてお召し上がりください。

いわて屋 賞60日

**460 凍ス** ●盛りつけ例

おさしみこんにやく

120g(タレなし)

125円  
税込135円

●盛りつけ例

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにやくを生手100%使用。歯ごたえのとこしを大切にしました。タレ無。

いわて屋

**461** **凍** **特**

●盛りつけ例



**宮古島生もずく**  
130g **275円**  
税込297円

沖縄県宮古島の採れたて良質新鮮もずくを、塩蔵せずに凍結しましたので歯応えがいいです。

リアス

**462** **凍** **特**

●盛りつけ例



**国産あかもくめかぶミックス**  
40g×3 **360円**  
税込389円

共に食感の良い国産あかもくと三陸産めかぶを合わせました。タレ無。

リアス

**463** **凍** **特**

●盛りつけ例



**三陸産めかぶスライス**  
40g×3 **340円**  
税込367円

三陸産のめかぶを薄通し後、刻みました。コリコリ食感とねばりが特長です。タレ無。

リアス

**別所蒲鉾店 90周年記念価格**

**472** **凍** **特**

**えびつみれ**  
100g(5個) 通常税込400円を **340円**  
税込367円

別所蒲鉾店

**474** **凍** **新**

**ピリ辛海鮮揚げ**  
100g 通常税込400円を **340円**  
税込367円

別所蒲鉾店

無リンすり身(国産及び海外産)に国産のイカと帆立をたっぷり練り込み、刻みねぎと国産一味唐辛子を加えたおつまみタイプです。

外はパリッ中はフワフワ程良い辛さでおつまみにピッタリ

**464** **蔵**



**むし焼そば(ソース付)**  
150g×3食 **315円**  
税込340円

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺に、NCYオリジナルのソースをセット。

共生食品 賞6日

**465** **凍**

**冷凍釜あげうどん**  
200g×3 **275円**  
税込297円

北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜揚げ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

**466** **凍**

**冷凍さめきうどん**  
200g×3 **420円**  
税込454円

香川県讃岐うどん用に開発した小麦「さめき夢2000」と食塩のみで作りました。コシがあってモチモチした食感と、風味良しです。

七星食品

**467** **蔵**

**うずらの玉子(水煮)**  
6個×2 **358円**  
税込387円

山梨県で育ったうずら卵の水煮です。

南伊豆水産 賞180日

**473** **凍** **特**

**ごぼうスティック**  
100g 通常税込394円を **340円**  
税込367円

別所蒲鉾店

**475** **凍** **新**

**イカ天**  
100g(4枚) 通常税込400円を **340円**  
税込367円

別所蒲鉾店

無リンすり身(国産及び海外産)の旨味を引き出し、えび(ミャンマー産)を練り込みました。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし使用。

魚介の旨味たっぷり炙っても煮込んでも美味しい

**468** **蔵**

**生芋板こんにやく**  
280g **200円**  
税込216円

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

**469** **蔵**

**生芋糸こんにやく**  
280g **240円**  
税込259円

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

**470** **蔵**

**生芋小玉こんにやく**  
280g **240円**  
税込259円

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

**471** **蔵**

**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

**476** **凍** **特**

**出雲のちくわ磯辺揚げ**  
120g 通常税込400円を **340円**  
税込367円

別所蒲鉾店

出雲風ちくわに、香り高い国産あおさ粉を練り込んだ衣を付けて揚げました。

魚肉(国産他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。

**477** **蔵**

**小田原白かまぼこ(ミニ)**  
150g **930円**  
税込1,004円

蒲鉾の高級原料とされる高級魚「グチ」を贅沢に使った一品です。

山上蒲鉾店 賞10日

**練り製品**

**478** **蔵**

**桜えび入揚げかま**  
3枚 **600円**  
税込648円

高級魚ぐちのすり身に駿河湾産桜えびを加えた無リン仕上げ、弾力のある食感とえびの香ばしさがあります。

南伊豆水産 賞13日

**479** **蔵** **特**

**ごぼうつまみ揚**  
100g 通常税込430円を **390円**  
税込421円

南伊豆水産 賞9日

**480** **蔵**

**真空こだわり さつま揚げ(磯の香天)**  
3枚(84g) **265円**  
税込286円

松野下蒲鉾 賞30日

**481** **蔵**

**真空こだわり さつま揚げ(小判棒天)**  
8個(186g) **450円**  
税込486円

松野下蒲鉾 賞30日

**482** **蔵**

**無茶々園のお子さまじゃこ天**  
15g×6枚 **420円**  
税込454円

無茶々園

**483** **蔵** **特**

**骨も皮も丸ごと いわしつみれ**  
8個(80g) 通常税込227円を **200円**  
税込216円

山上蒲鉾店 賞15日

**484** **蔵**

**うずら卵天**  
4個 **440円**  
税込475円

南伊豆水産 賞9日

**485** **蔵**

**イカ巻**  
33g×4本 **398円**  
税込430円

山上蒲鉾店 賞7日

**486** **蔵**

**焼きちくわ**  
5本(120g) **270円**  
税込292円

松野下蒲鉾 賞15日

**487** **蔵**

**揚げボール**  
12g×8 **310円**  
税込335円

山上蒲鉾店 賞7日

**488** **蔵**

**なると巻**  
1本(180g) **600円**  
税込648円

山上蒲鉾店 賞15日

**489** **蔵**

**まぐろつみれ**  
150g(9~11個) **390円**  
税込421円

マストミ

**490** **蔵** **特**

**木綿豆腐**  
1丁300g 通常税込205円を **176円**  
税込190円

丸和食品 賞8日

**491** **蔵**

**絹豆腐**  
1丁300g **185円**  
税込200円

丸和食品 賞8日

**492** **蔵**

**絹とうふ(ブロー豆腐)**  
300g×3丁 **480円**  
税込518円

丸和食品 賞30日

**493** **蔵**

**しそ寄せ豆腐**  
200g **240円**  
税込259円

丸和食品 賞6日

**494** **蔵** **特**

**豆乳**  
300cc 通常税込252円を **218円**  
税込235円

丸和食品 賞30日

**495** **蔵**

**油揚げ**  
3枚 **188円**  
税込203円

丸和食品 賞7日

**496** **蔵**

**冷凍刻み油揚げ**  
150g **330円**  
税込356円

共生食品

**497** **蔵**

**がんもどき**  
約80g×2個 **300円**  
税込324円

丸和食品 賞7日

**498** **蔵**

**たけのこ入りがんも**  
約80g×2個 **325円**  
税込351円

丸和食品 賞7日

**499** **蔵**

**大豆屋の絹豆腐**  
330g **375円**  
税込405円

大豆屋 賞5日

**500** **蔵**

**大豆屋の小糸在来よせ豆腐**  
330g **470円**  
税込508円

大豆屋 賞4日

**501** **蔵**

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

大豆屋 賞4日

**502** **蔵**

**大豆屋の絹生揚げ**  
2個(約230g) **480円**  
税込518円

大豆屋 賞5日

# 納豆とお醤油

**503**

**かながわ育ち納豆**  
30g×3(タレ・カラシ無)

**165円**  
税込**178円**

●イメージ写真

やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

カジノヤ

**504**

**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

**505**

**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

**506**

**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つに挽き割りせいろで蒸しました。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品

**507**

**国産黒豆カップ納豆**  
45g×3(タレ・カラシ付)

**293円**  
税込**316円**

大豆の旨み、甘みがしっかりと北海道産黒大豆「いわい黒」を使用。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品

**509**

**国産丸大豆醤油**  
1ℓビン

**660円**  
税込**713円**

●イメージ写真

シンプルに味付けは醤油です！  
納豆の味わいを活かす調味料

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

**508**

**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作りました。タレ無です。

野呂食品

# 食品調味料

**510**

**一番しぼり菜種油**  
910g

**800円**  
税込**864円**

オーストラリア産の压榨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

**513**

**三河みりん**  
700mlビン

**1,150円**  
税込**1,265円**

愛知県の角谷文次郎商店より。国産のもち米、米麹、焼酎たけを使い、一年以上発酵させました。

片山

**516**

**りんご酢**  
300mlビン

**610円**  
税込**659円**

木で完熟させたスターキングのみを原料にアップルワインから酢酸を醸成させたフルーティなお酢です。

藤井養蜂場

**511**

**九鬼ヤマシチ純正胡麻油**  
340gビン

**750円**  
税込**810円**

厳選した海外産の良質なごまを程良く煎り、压榨法で搾りました。まろやかな味と軽い香りに仕上げられています。

中田商店

**514**

**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、鹽麹使用の濃縮(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

**517**

**九鬼濃厚ねりごま白**  
120g

**388円**  
税込**419円**

海外産の白ごまを使用。濃厚なコクとごま本来の甘みを活かした、使いやすく採みほくしやすいスタンドバックタイプです。

中田商店

**512**

**料理酒 蔵の素**  
720mlビン

**1,300円**  
税込**1,430円**

料理専用として、より調味効果の高い製品造りに重きをおきました。アミノ酸の含有量が従来品に比べ増量されています。

片山

**515**

**ゆずぼん酢**  
360mlビン

**585円**  
税込**632円**

本醸造醤油をベースに、醸造酢、酸味調味料、かつおぶし、国産ゆず果汁をたっぷり使いました。キリッとして、素材の旨みを引き出します。

近藤醸造元

**518**

**玄米みそ**  
1kg

**980円**  
税込**1,058円**

九州産玄米、九州産大豆、赤穂の天然塩を使用。こだわりの原料をじっくり熟成させた、風味豊かな玄米味噌(赤)です。

創健社

**519**

**信州タケダ特選味噌「銘醸」**  
500g

**730円**  
税込**788円**

国内産契約栽培の大豆と米を使用。味噌の香りを豊かにする麹歩合を12割にし、甘さとコク、豊かな香り、三拍子そろった味噌です。

中田商店

**520**

**自然派無添加だし入りみそ**  
375g

**540円**  
税込**583円**

北海道産大豆、国産米、赤穂の天然塩で天然醸造した味噌にかつおと昆布を加えただし入り味噌です。

ヤマク食品

**521**

**金笛胡麻ドレッシング**  
230ml

**840円**  
税込**907円**

すりつぶした胡麻をそのまま使用。有用成分が損取できます。甘味と酸味のバランスの良さから、生野菜が苦手なお子様にもお奨めです。

創健社

**522**

**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

**523**

**吉田ふるさと村 焼肉のたれ(甘口)**  
150mlビン

**450円**  
税込**486円**

国産大豆醤油、島根県の契約農家が栽培した野菜、広島県産のりんごなどで、さっぱりとした自然な甘さに仕上げました。唐辛子不使用。

風水プロジェクト

**524**

**吉田ふるさと村 焼肉のたれ(中辛)**  
150mlビン

**450円**  
税込**486円**

国産大豆醤油と島根県の契約農家が栽培した野菜、醤油ベースのさっぱりとした焼肉のたれに仕上げました。唐辛子のパンチが効いています。

風水プロジェクト

**525**

**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

**526**

**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

**527**

**てんさい糖**  
650g

**480円**  
税込**518円**

北海道産てん菜を100%使用。オリゴ糖を含む、自然でやさしい甘さ。まろやかな風味とコクのある身体にうれしい砂糖です。

中田商店

**528**

**生協だしパック**  
(10g×10袋)×2

**360円**  
税込**389円**

全て国内産原料使用。直火焙煎した素材の味を引き出したムロアジ節、鹽麹、いりこ、椎茸、昆布を未晒し和紙のバックに詰めました。

節辰商店

**529**

**よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス**  
450g

**555円**  
税込**599円**

食塩とベーキングパウダー以外は全て北海道産(小麦粉・砂糖(てんさい糖)・バターミルクパウダー)。香料、保存料、安定剤は一切使用していません。ベーキングパウダーの原材料にアルミニウムは不使用です。

よつ葉乳業 / ホクレン

**530**

**スーパー発芽大豆**  
100g

**198円**  
税込**214円**

北海道産特別栽培大豆100%使用。そのままサラダやお料理にピッタリです。

石田総業

**531**

**国内産芽ひじきと大豆ドライパック**  
90g

**145円**  
通常税込**178円**を  
税込**157円**

●盛りつけ例

封を開けるだけ、しっかりとリヤワラカサラダ、和え物、スープ等に磯の香りを手軽にプラス

国内産限定。芽ひじきと大豆をふっくら煮込みました。水戻し不要でいるるな料理にそのまま使えます。

中田商店

**533**

**ひじき白和えの素(半丁用)**  
25g

**230円**  
税込**248円**

●調理例

和食の定番が手軽に

伊勢志摩産ひじきを使用したひじき白和えの素です。調理は簡単、豆腐半丁と混ぜるだけ。

みえぎよれん

**534**

**有機玄米ごはんW**  
160g×2

**460円**  
税込**497円**

●イメージ写真

便利なレトルトタイプ

秋田県産有機栽培玄米をじっくり炊き上げ、レトルトパックにしました。賞味期限常温1年(出庫期限168日)

風水プロジェクト

**532**

**国内産ふっくら芽ひじきドライパック**  
70g

**145円**  
通常税込**178円**を  
税込**157円**

●イメージ写真

国内産の芽ひじきを容器に詰め、素材に含まれる水分で蒸し上げました。水戻し不要で料理にそのまま使えます。

中田商店

**535**

**混ぜ込みご飯の素**  
20g

**430円**  
税込**464円**

●調理例

海が香る変わりご飯

三重県鳥羽産わかめは、香り豊かです。素材を活かした優しい味付けをし、ご飯に混ぜやすいようにサイズにもこだわりました。おにぎりやお茶漬けなどに使用いただけます。

みえぎよれん

**536**

**長崎皿うどん**  
134g(2人前)

**320円**  
税込**346円**

●調理例

お好みの野菜でランチに

国内産小麦粉をカンスイを使わず植物油で香ばしく揚げた麺と、化学調味料、着色剤、酸味料不使用の自然素材で作った2人前スープ付きです。

創健社

# 初夏セール

**537**

**タイ・レッドカレー**  
170g 通常税込540円を **450円**  
税込**486円**

●調理例

マイルドな辛さ

グリーンカレーに比べ比較的辛さもマイルドです。本場タイの有機カレーペーストをベースに、ココナッツ、赤唐辛子、ハーブが絶妙に絡み合うフルーティな味わいです。

**538**

**タイ・グリーンカレー**  
170g 通常税込540円を **450円**  
税込**486円**

●調理例

刺激的な辛さと香り

本場タイの有機カレーペーストをベースにチキンや野菜を加えた、青唐辛子の刺激的な辛さの中に爽やかなハーブが香る、からだにうれしい素材で仕上げました。

**539**

**奄美カレー中辛**  
180g 通常税込529円を **450円**  
税込**486円**

**540**

**奄美カレー甘回**  
180g 通常税込529円を **450円**  
税込**486円**

家族で一緒に手作り

**264**

**枕崎牛角切り**  
カレーシチュー徳用  
300g **1,550円**  
税込**1,674円**

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。  
福永産業

奄美大島で島民が島おこしとして特別栽培した生うこんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料を使った本格仕上げです。オリジナルスパイスガラムマサラ付き。  
せいふてい

奄美大島産うこんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料に国産蜂蜜を加えたマイルドな甘口タイプです。風味をより楽しめるガラムマサラ(スパイス)付き。  
せいふてい

**556**

**おろしにんにく**  
40g 通常税込481円を **415円**  
税込**448円**

手軽に食事を爽やかに

にんにくは国産だけを使用。その他原材料は赤穂の塩、水飴(国産さつまいも)、発酵調味液(甘辛・タピオカ澱粉)、食物繊維(脱脂大豆)です。  
創健社

**557**

**国産生おろしわさび**  
40g 通常税込443円を **389円**  
税込**420円**

長野県産本わさびを100%使用。便利なチューブタイプのおろしわさびです。  
創健社

**お菓子**

**558**

**豆かんてん(黒みつ)**  
155g **240円**  
税込**259円**

●盛りつけ例

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

**559**

**黒ごまきな粉寒天**  
165g **245円**  
税込**265円**

●盛りつけ例

国内産の天草を直接煮出して作った本物の寒天。国産大豆と黒ごま(海外産)使用のきな粉と、オリジナルで作った黒蜜を付けました。  
いわて屋 賞90日

**560**

**廣八堂本くず餅**  
70g **240円**  
税込**259円**

●盛りつけ例

本葛粉、北海道産てん菜糖、福岡県産さつま芋使用の葛粉、麦芽糖、鹿児島県産さとうきび粗糖で作ったくず餅です。沖縄県産さとうきび使用の黒糖で作った黒蜜、国産大豆で作ったきな粉付。  
ムソー

**561**

**本くず粉入寒天ゼリー-あずき**  
110g **260円**  
税込**281円**

●盛りつけ例

ふるふるの寒天(国産)に北海道産の小豆を合わせた、やさしい甘さのヘルシーデザートです。有機さび糖(ブラジル)、本葛粉、アセロラ果汁、食塩使用。  
ムソー

**562**

**くず桜(こしあん)**  
50g×6個 **500円**  
税込**540円**

●盛りつけ例

北海道産小豆を原料に作ったこしあんを国産くずで包み桜葉でくるみました。昔から親しまれるつるんとした食感を大切にしています。  
東京コールドチェーン

**563**

**大判焼き(カスタード)**  
320g(4個) **500円**  
税込**540円**

●盛りつけ例

ニッコーが作るパニョ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ました。  
ニッコー

**564**

**芽吹き屋桜もち**  
50g×4個 **588円**  
税込**635円**

●盛りつけ例

岩手県産もち米を原料とした道明寺粉生地、北海道産小豆の粒あんを包みました。国産桜葉の香りと塩味が馴染んだ一品です。  
東京コールドチェーン

**565**

**芽吹き屋さくらだんご**  
180g(4本) **520円**  
税込**562円**

●盛りつけ例

国産うるち米を自社製粉した上新粉で作った生地を紅麹色素で「桜色」にし、いいげん豆、砂糖、桜葉、食塩で作った「桜あん」を包みました。  
東京コールドチェーン

**566**

**芽吹き屋おはぎ**  
50g×6個 通常税込778円を **680円**  
税込**734円**

●盛りつけ例

岩手県産の道明寺粉と北海道産小豆のつぶあんで作った、上品で甘さ控えめのおはぎです。  
東京コールドチェーン

**567**

**ねぎ入りたご焼き**  
300g(15個) **430円**  
税込**464円**

●盛りつけ例

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、たごを入れて焼きました。とろんとした食感です。  
ニッコー

**568**

**ミニたい焼き(チョコクリーム)**  
272g(8個) 通常税込524円を **450円**  
税込**486円**

●盛りつけ例

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

**569**

**ミニたい焼き(あんこ)**  
320g(10個) **450円**  
税込**486円**

●盛りつけ例

国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉に、北海道産小豆を砂糖、水飴、食塩で炊いたつぶ餡を包みました。  
ニッコー

**570**

**牛乳かすてら**  
7個 通常税込470円を **410円**  
税込**443円**

●盛りつけ例

北海道産小麦粉、牛乳、鶏卵、砂糖、水あめを使用。よつ葉のkokのある牛乳でしっとり仕上がりました。個包装。  
風水プロジェクト

**571**

**瀬戸内レモンかすてら**  
5個 通常税込502円を **430円**  
税込**464円**

●盛りつけ例

国産小麦粉、鶏卵、砂糖、水飴で作った生地に広島県産レモンを皮ごとすり潰して配合しました。ほのかな香りとマイルドな酸味をお楽しみください。  
風水プロジェクト

**541**

**春夏秋冬の素**  
1ℓ 1,150円  
税込**1,242円**

●調理例

丸大豆(国産及び外国産)、小麦、天日塩のみを原料とした天然醸造醤油をベースに、麴、昆布、椎茸の出汁を活かしたつゆです。豊かな香りとコクがあります。  
創健社

**542**

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

●調理例

野菜(キャベツ・玉ねぎ、人参)のおいしさをたっぷり使ったスープにホタテのうまみを合わせました。ご家庭で本格的な洋風料理をお楽しみください。  
創健社

**543**

**自然派チキンコンソメ大袋**  
70g **325円**  
税込**351円**

●調理例

化学調味料を使わず、国産鶏を原料にしたコンソメパウダー。チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、酵母エキスパウダー、玉ねぎパウダー、香辛料使用。  
せいふてい

**544**

**国産米粉**  
750g **340円**  
税込**367円**

●調理例

国産うるち米を使用。上新粉より微粒子仕上げでダマにならずに使う必要があります。  
中田商店

**545**

**北海道産かたくり粉**  
200g 通常税込324円を **278円**  
税込**300円**

●調理例

北海道の馬鈴薯澱粉を100%使用したかたくり粉です。  
創健社

**546**

**小川のきなこ**  
200g **230円**  
税込**248円**

●調理例

佐賀県産フクユタカ大豆100%使用し、石釜で二度煎りすることで豆本来の味を活かしました。  
小川産業

**548**

**有明一番摘み**  
手巻きおにぎり用  
2つ切り40枚 全形20枚分 **900円**  
税込**972円**

●調理例

有明海産秋芋一番摘み限定のシーズンを通して最も栄養価の高い時期に収穫したのりです。  
成清海苔店

**549**

**早煮昆布**  
85g **460円**  
税込**497円**

●調理例

北海道産南産。早取り真昆布で柔らかく味も良く、時間をかけずに柔らかくなります。  
松永商店

**551**

**国産はるさめ**  
100g **320円**  
税込**346円**

●調理例

北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉だけを使用。歯ごたえがあり、味しみも良いです。  
創健社

**552**

**凍り豆腐**  
4枚(66g) **435円**  
税込**470円**

●調理例

国産大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、重曹(膨脹剤)を使用。湯戻し不要で料理できます。  
リアス

**553**

**大分県産有機**  
たけのこ細切り  
80g **440円**  
税込**475円**

●調理例

圃場管理から収穫、皮むき、カット、ボイル、袋詰めまで一貫の有機栽培品。  
創健社

**555**

**おきたまの鷹の爪**  
約10g **218円**  
税込**235円**

●盛りつけ例

山形県 おきたま農産 伊藤邦彦さん他 農薬・化学肥料不使用  
おきたま農産

**572**

北海道産ごめ油使用ポップコーン  
60g **237円**  
税込**256円**

北海道産ごめ油100%、北海道産とうもろこし100%、味付けは北海道産オホーツクの焼塩のみを使用しました。

風水プロジェクト

**573**

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

生乳は栃木県千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**

**574**

**特価** ミルクアイスキャンデー 3本  
80ml×3 通常税込625円を **539円**  
税込**582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

**575**

**特価** あずきアイスキャンデー 3本  
80ml×3 通常税込405円を **340円**  
税込**367円**

原材料は砂糖、食塩、北海道十勝産大豆を職人が大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

**飲料**

**582**

無茶々園の温州みかんジュース 1本  
720mlピン **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味です。

無茶々園

**584**

アジアのコーヒー 東ティモール(粉) 200g **720円**  
税込**778円**

しっかりとした苦味とほのかな甘み、やわらかな酸味が広がります。

オルター・トレード・ジャパン

**585**

有機栽培ココア使用 ミルクココア 16g×5 **480円**  
税込**518円**

有機栽培されたカカオ豆100%を原料にした風味豊かなココアパウダーと、さとうきび粗糖で仕上げたココのあるミルクココアです。

創健社

**576**

**特価** 抹茶アイスキャンデー 3本  
80ml×3 通常税込625円を **539円**  
税込**582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

**577**

**特価** 苺とミルクのアイスキャンデー 3本  
80ml×3 通常税込702円を **598円**  
税込**646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

**578**

**特価** パナナアイスキャンデー 3本  
80ml×3 通常税込625円を **539円**  
税込**582円**

有機栽培バナナ、北海道産ビートグラニュー糖を使用。牛乳と乳製品、バナナピューレが調和したまろやかな味わい。

久保田食品

**583**

無茶々園の夏のジュージ=フルーツ 1本  
720mlピン 通常税込1,004円を **850円**  
税込**918円**

愛媛県無茶々園生産者栽培の、河内晩柑(ジュージ=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長です。

無茶々園

**586**

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

**587**

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文化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

**579**

**特価** バニラアイスクリーム2個  
110ml×2 通常税込540円を **460円**  
税込**497円**

バニラビーンズと濃厚な甘い香りいっぱいであま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

**580**

**特価** 抹茶アイスクリーム2個  
110ml×2 通常税込540円を **460円**  
税込**497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

**581**

**特価** おっぱいアイスマルク3個  
80ml×3 通常税込454円を **380円**  
税込**410円**

バニラビーンズの香りあふれ、昔懐かしい味わい。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。

久保田食品

**588**

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した旨み深い茶葉です。

吉川の深山里(無農薬) 100g **1,000円**  
税込**1,080円**

吉川農園

**589**

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した旨み深い茶葉です。

吉川のふるりの香(無農薬) 100g **500円**  
税込**540円**

吉川農園

**590**

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した茶葉を、二次加工しない荒茶造りにしました。

吉川の生一本荒茶造り 100g **430円**  
税込**464円**

吉川農園

**591**

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

**592**

フジワラの青汁粉末タイプ30包 90g(3g×30包) **2,850円**  
税込**3,078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やすく、ふっくら柔らかに仕上がります。

フジワラ化学

**593**

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。粒を砕かず石釜でふっくら二度煎りました。コク、味、香りとともにおすすめです。

小川産業

**594**

小川の麦茶マイボトルつぶこLight 3g×10P **260円**  
税込**281円**

国産六条大麦を石釜で二度煎煎した麦茶つぶまるを粗挽きにして砕き、粉を取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みの特長です。三角ティーパック1個約350mg分。

小川産業

**初夏セール**

**595**

喉を潤すアイテムはこれからの時期に活躍します

**特価** 無農薬六条麦茶(むぎちゃん) 500g 通常税込605円を **509円**  
税込**550円**

庄内協同ファーム

庄内産大麦の香ばしさと旨味があり、やさしい黄金色の麦茶です。大麦の栽培から加工まで、庄内協同ファームが行っています。じっくり時間をかけて低温焙煎しているため、苦味がほとんどなく、大麦のふくよかな甘味がひろがります。

**酒**

**596**

こしひかり越後ビール 350ml×6缶 **1,668円**  
税込**1,835円**

新潟の素材にこだわり、越後の自然が育んだおいしいコシヒカリを使うことにより、スッキリと喉ごしの良いキレのある辛口ビールに仕上げました。

片山

**日用品**

**598**

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

**599**

液体マルセルの無香料タイプ。洗濯用液体マルセル石鹸 無香料 1,200ml **970円**  
税込**1,067円**

ハイネリー

**600**

全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。洗濯用液体マルセル石鹸 無香料詰替用 1,000ml **640円**  
税込**704円**

ハイネリー

**601**

お米に含まれる米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料油脂の石けんです。米ぬか台所用液体石けん詰替用 400ml **210円**  
税込**231円**

ポーソー油脂

**597**

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

**602**

スクワナチュレオイル 60mlピン **1,080円**  
税込**1,188円**

保湿成分のあるスクワランを100%使用。無香料タイプオイル。お肌の保湿や髪うるおいにご利用ください。

ポーソー油脂

**603**

NEWポリラップミニ 22cm×20m **200円**  
税込**220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が原料です。

大王商会

**604**

NEWポリラップ 30cm×20m **220円**  
税込**242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/山田洋治商店

**605**

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/山田洋治商店

**606**

再生トレベシシングル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の長巻きです。

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。