

なちゅらる+4

増頁
特別号



生活協同組合

ナチュラルコップヨコハマ

商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル

お問い合わせ (8:30～17:00、土日除く) 0120 (558) 380

TEL 045(895)2525

FAX 045(895)2331

注文書提出日 1/ 5^金 6^火 7^水 8^木 9^金

定例企画配達日 1/ 12^月 13^火 14^水 15^木 16^金

特別企画配達日 1/ 19^月 20^火 21^水 22^木 23^金

インターネットでのご注文



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

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

ナチュラルコップのお肉でスタミナ増

本格的な寒さに負けないよう、
ナチュラルコップのお肉を使った丼で
スタミナをつけましょう！



牛肉のカルビと豚肉には

- ①タンパク質が含まれており、筋肉、皮膚、血液の源に
- ②吸収率の高い「ヘム鉄」が多く、貧血の予防に
- ③ナイアシン、ビタミン B6 が代謝を助けます
- ④豊富に含まれる亜鉛は免疫、味覚の維持に役立ちます

これら以外に

牛カルビは脂質が多く高エネルギー、豚肉には疲労回復に役立つ
ビタミン B1 が豊富、という効能が期待できます

277 特価

曾於さくら牛
カルビー焼肉用

200g
通常税込1,998円を

1,750 円 税込1,890 円

278 特価

神居牛
上カルビー焼肉用

200g
通常税込1,787円を

1,550 円 税込1,674 円

258 特価

ハーブ豚未来
小間切れ(バラ凍結)

300g
通常税込856円を

780 円 税込842 円

208

玉ねぎ
約800g

480 円 税込518 円

570

吉田ふるさと村
焼肉のたれ(中辛)

150ml
455 円 税込491 円

569

吉田ふるさと村
焼肉のたれ(甘口)

150ml
455 円 税込491 円

507 特価

趙さんの味
熟成辛口白菜キムチ

200g
通常税込562円を

500 円 税込540 円

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ケタ番号でご記入ください

●くらしと生協／●だんらん／●節分チラシ／●お酒／●エルベナ化粧品／●エコデパ総合／●ナチュラルケア／●うさぎ百貨
●守りたい伝えたい職人の道具／●すまいる・らいふ／●便利雑貨 L I F E

翌週配達○キャロット 931544／○スクロール／○CATCH-UP HEALTH

卵

101



秋川牧園のたまご
10個

485円
税込524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

405円
税込437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


355円
税込383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

357円
税込386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



よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ

332円
税込359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



よつ葉バス牛乳ノン赤毛
1ℓ

340円
税込367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

227円
税込245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

548円
税込592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

385円
税込416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

107



たまご「鶏愛卵士」
6ヶパック
6個

244円
税込264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

乳製品

114



よつ葉プレーンヨーグルト
400g

323円
税込349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

115



鈴鹿山麓のヨーグルト
70g×3個

242円
税込261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めに作りました。

四日市酪農

116



よつ葉デザートヨーグルト
100g

145円
税込157円

生クリームからバターを作る時にできる、脂肪分がほとんど含まれない乳素材を配合することにより特有のミルクーでクリーミーな風味が出ます。

よつ葉乳業／ホクレン

117



よつ葉たんぱくリッチ0
ベリーミックス
100g

175円
税込189円

北海道産乳原料で作ったヨーグルトを濃縮。たんぱくで脂肪はゼロ。たんぱく質含有量は9gです。海外産のいちご・ラズベリー・ブルーベリーの3種のベリーをミックスし、素材を活かしました。

よつ葉乳業／ホクレン

118



よつ葉北海道のむヨーグルト
やさしい甘さ
250g

205円
税込221円

北海道産の生乳からつくった脱脂濃縮乳・生クリーム、国産甜菜糖を使用。仕事や勉強による一時的なストレスを和らげたり、睡眠の質を高める機能がある乳酸菌YRC3780株を配合しました。

よつ葉乳業／ホクレン

119



よつ葉カフェオレ
砂糖不使用
200ml

188円
税込203円

エチオピア産コーヒーを使用した砂糖不使用のカフェオレです。ミルクの風味とコーヒーの華やかな香りで贅沢感が味わえます。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。

よつ葉乳業／ホクレン

120



よつ葉カフェオレ
1ℓ

345円
税込373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

121



よつ葉チェダーチーズ
200g

555円
税込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、サンドイッチ等にも。

よつ葉乳業／ホクレン

122



よつ葉北海道十勝
チェダーチーズプレシド
90g(9個)

410円
税込443円

北海道十勝産ナチュラルチーズを100%使用。ミルク風味が際立つ、やさしく柔らかい味わいです。

よつ葉乳業／ホクレン

123



よつ葉北海道十勝チーズペースト
(カマンベールチーズ入)
100g

320円
税込346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

レ・ルルド

133



レーズン食パン
1斤

455円
税込491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

124



よつ葉カマンベールチーズ
90g

480円
税込518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

127



よつ葉北海道十勝
スモークチーズ
45g

240円
税込259円

北海道十勝産のチェダーチーズを使用し、桜チップでじっくり燻製にしました。乳化剤使用。

よつ葉乳業／ホクレン

128



よつ葉バター(加塩)
150g

410円
税込443円

加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。

よつ葉乳業／ホクレン

134



パン・ド・ミ食パン
1斤

365円
税込394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

135



食パン全粒粉100%
1斤

395円
税込427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

125



よつ葉シュレッドチーズ50g増量
250g+50g

680円
税込734円

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすく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

129



よつ葉生クリーム
200ml

470円
税込508円

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業／ホクレン

130



無茶々園の甘夏と伊予柑の
マーマレード
220g

635円
税込686円

果実と粗糖のみで作りました。果皮がたっぷり入った、甘すぎずほろ苦い大人の味です。

無茶々園

白神酵母パン

136



白神レザンノア
1個

520円
税込562円

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

風水プロジェクト

137



白神手包みあんぱん
2個

420円
税込454円

北海道産の大豆をあんこにし、白神酵母で発酵させたもちもち生地で作ったあんぱん。有機黒糖もちもちをトッピングしました。国産小麦粉、さとうきび糖、食塩使用。

風水プロジェクト

126



よつ葉濃厚コク旨ブレント20g増量
130g+20g

470円
税込508円

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

よつ葉乳業／ホクレン

131



おとうふ屋さんの濃厚プリン
100g×2個

350円
税込378円

愛知県産大豆の豆乳、知多の牛乳で作ったなめらかプリン。砂糖だけで作った深みのあるカラメルがよく合います。

おとうふ工房いしかわ

132



おとうふ屋さんの抹茶プリン
100g×2個

350円
税込378円

愛知県産大豆の豆乳と牛乳、国産卵、生クリームを使用し、愛知県産石臼挽き抹茶の香り高くほろ苦い風味を活かしました。

おとうふ工房いしかわ

冷凍パン

138



ちぎってロール
ロール12個分

495円
税込535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量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の味わいに。

東京コールドチェーン

139



ハワイ揚げパンマラサダ
175g(5個)

470円
税込508円

ふんわり、もちもち食感の揚げパンにシナモンシュガーをたっぷりかけました。小麦粉、砂糖、ショートニング、大豆油、パン酵母、シナモンパウダー、食塩、乾燥全卵、ベーキングパウダー、乳化剤使用。

カラミノフーズ

生産者との絆 産直米

産直米は価格が不安定なことで、包材や送料の高騰により価格が変わることがあります。状況ご理解の上、ご購入ください。



渡邊さん



682	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,450円	税込4,806円
683	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,550円	税込4,914円
684	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	4,450円	税込4,806円



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

685	三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	5,550円	税込5,994円
-----	-----------------	-----	--------	----------



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

686	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,900円	税込2,052円
-----	-----------------	-----	--------	----------

687	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円	税込1,620円
-----	---------------	------	--------	----------



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



山田さん



688	直送あきたこまち(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
-----	--------------	-----	--------	----------

689	直送あきたこまち(無洗白米)	5kg	4,430円	税込4,784円
-----	----------------	-----	--------	----------

690	直送あきたこまち(胚芽米)	5kg	4,520円	税込4,882円
-----	---------------	-----	--------	----------

691	直送あきたこまち(玄米)	5kg	4,070円	税込4,396円
-----	--------------	-----	--------	----------

692	直送ミルキープリンセス(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
-----	-----------------	-----	--------	----------



秋田県大湯村の山田さんより。除草剤2回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

693	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
-----	-----------------	-----	--------	----------

694	高知県コシヒカリ(玄米)2kg	2kg	2,700円	税込2,916円
-----	-----------------	-----	--------	----------



高知県南国市。福留壮さん他。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

695	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
-----	-----------	-----	--------	----------

696	庄内ササニシキ(白米)	5kg	4,400円	税込4,752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。



黒澤さん



697	黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
-----	------------------	-----	--------	----------

698	黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990円
-----	------------------	-----	--------	----------

699	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
-----	------------------	-----	--------	----------

700	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990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。



小林さん



701	置賜つや姫(白米)	4.5kg	5,190円	税込5,605円
-----	-----------	-------	--------	----------

702	置賜つや姫(無農薬玄米)2Kg	2kg	2,550円	税込2,754円
-----	-----------------	-----	--------	----------

703	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	5,000円	税込5,400円
-----	-------------	-----	--------	----------

704	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	5,250円	税込5,670円
-----	---------------	-----	--------	----------

705	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	5,250円	税込5,670円
-----	--------------	-----	--------	----------

706	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	5,170円	税込5,584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。



永井さん

707	きたくりん(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
-----	-----------	-----	--------	----------

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

708	おぼろづき(白米)	5kg	4,650円	税込5,022円
-----	-----------	-----	--------	----------

709	ななつぼし(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
-----	-----------	-----	--------	----------

710	ゆめぴりか(白米)	5kg	4,980円	税込5,378円
-----	-----------	-----	--------	----------



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

2026年 お年玉セール

140 北海道小麦粉 100% ●調理例

天然酵母食パン

5枚

通常税込394円を **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

141 ●イメージ写真

パン・ド・カンパーニュ

1個

通常税込594円を **540円**

税込**583円**

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

レ・ルルド 賞2日

142 ●イメージ写真

白神ホワイトフランス

5個

通常税込540円を **480円**

税込**518円**

国産小麦と相性の良い白神こた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 賞3日

143 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

やわらかホワイトロール

5個

通常税込389円を **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

144 ●イメージ写真

発酵豆乳入りマーガリン

160g

通常税込427円を **380円**

税込**410円**

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳使用の植物性100%。食用植物油は一番搾りべに花油とバーム核油。食用精製加工油脂、食塩、レシチン、酸化防止剤(トコリエノール)使用。(トランス脂肪酸:約0.03g/10g)

創健社 賞240日

145 ●イメージ写真

よつ葉のヨーグルト

90g×3個

通常税込297円を **265円**

税込**286円**

北海道産乳製品・ビート糖を使用しています。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ズス菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン 賞17日

146 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

かぼちゃづくしパン

2個

通常税込329円を **300円**

税込**324円**

北海道産小麦粉使用。国産かぼちゃペーストを包み込みました。

かもめパン 賞3日

147 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

アップルデニッシュ

2個

通常税込362円を **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

かもめパン

148 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

食パン6枚切

1キン

285円

税込**308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

149 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

食パン8枚切

1キン

285円

税込**308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

150 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

胚芽食パン

1キン

340円

税込**367円**

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

151 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

テーブルロール

5個

280円

税込**302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

152 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

天然酵母レーズンロール

6個

400円

税込**432円**

北海道産小麦粉使用。天然酵母生地に有機認証レーズンを練り込んだ、プチロールパン仕上げです。

かもめパン 賞3日

153 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

チーズボール

3個

345円

税込**373円**

北海道産小麦粉使用。サクッリやわらかなパン生地にナチュラルチーズをトッピングしました。

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

レーズンデニッシュ

2個

335円

税込**362円**

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

かもめパン 賞3日

155 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

ポルカ

3個

380円

税込**410円**

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。

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

ハム&チーズデニッシュ

1個

200円

税込**216円**

北海道産小麦粉使用。風味豊かなデニッシュ生地に、鎌倉ハムとナチュラルチーズ、マヨネーズをトッピングし焼きました。

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

あらびきウインナーデニッシュ

1個

220円

税込**238円**

北海道産小麦粉使用。国産豚肉使用の無添加鎌倉あらびきロングウインナーを、デニッシュ生地にのせて焼き上げました。

かもめパン 賞2日

158 北海道小麦粉 100% トランス脂肪酸 1%未満

ハンバーガー用バンズ

4個

280円

税込**302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

おすすりめ商品

159 凍

丹沢ハンバーガー用パティ

200g(50g×4個)


485円

税込**524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

160



嘉山さんの大根


1本

284円

税込307円

神奈川県 ヨコスカ三浦グループ

161



嘉山さんのキャベツ


1玉

298円

税込322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

164



嘉山さんのブロッコリー


1株

298円

税込322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

165



嘉山さんの人参徳用1キロ


1kg前後

412円

税込445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

168



平塚いかすの小松菜


約180g

320円

税込346円

神奈川県 いかす 農薬・化学肥料不使用

169



長尾さんのカット白菜


1/4カット

280円

税込302円

神奈川県 わはは農園 長尾紗代子さん 農薬・化学肥料不使用

162



嘉山さんのチンゲンサイ


1束

242円

税込261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

163



千葉さんのケール


約100g

260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農薬・化学肥料不使用

166



大原さんの里芋


約500g

348円

税込376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

167



千葉さんの紅くるり大根


1本

260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

170



千葉さんのかぼちゃ万次郎(カット)


約400g

260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

171



千葉さんのさつまいも徳用(紅はるか)


約1kg

720円

税込778円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

172



千葉さんのカブ


約400g

260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

173



千葉さんのミニ大根


1本

260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

176



大原さんの長ねぎ


約500g

298円

税込322円

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農薬・化学肥料不使用

177



大原さんの近江生姜(洗い)


約100g

198円

税込214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

178



大原さんの根生姜(洗い)


約100g

198円

税込214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

179



大原さんのむきみ落花生

約130g

970円

税込1,048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

180



千葉さんの旬の野菜セット

3品

通常税込754円を688円

税込743円

神奈川県 NO-RA 農薬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。

181



サラダ野菜セット

250g前後

730円

税込788円

千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農薬・化学肥料不使用

182



中村さんのフリルレタス

1個

223円

税込241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

183



中村さんのレタス

1個

253円

税込273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

184



中村さんの小松菜


約250g

210円

税込227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

185



中村さんのほうれん草

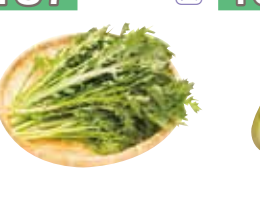
約250g

240円

税込259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

187



中村さんの春菊

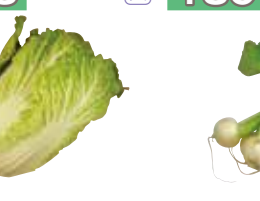
約120g

223円

税込241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

188



中村さんの白菜


1株

380円

税込410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

189



中村さんのカブ


約700g

254円

税込274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

190



南伊豆の菜花(花付き)


約150g

210円

税込227円

静岡県 マザーアースクラブ 石川憲一さん 農薬・化学肥料不使用

191



なばな菜


約200g

248円

税込268円

福岡県 グリーンあさくら 小川光さん 農薬不使用

192



アスパラ菜(花付き)


約200g

258円

税込279円

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農薬不使用

193



かつお菜

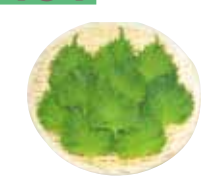
約200g

248円

税込268円

福岡県 グリーンあさくら 松尾照子さん 農薬不使用

194



大葉


10枚

158円

税込171円

茨城県 あゆみの会 減農薬

195



ブロッコリーの新芽


約30g

143円

税込154円

岐阜県 サラダコスモ 農薬・化学肥料不使用

196



ミニトマト


約200g

390円

税込421円

熊本県 上田農園 上田誠さん 減農薬

197



スナップえんどう


約100g

398円

税込430円

鹿児島県 三矢物産 減農薬

198



きぬさや


約50g

320円

税込346円

熊本県 アグログローバル 小川光さん 減農薬

199



なす


400g

370円

税込400円

熊本県 アグログローバル 小川光さん 減農薬

200
























ビーツ

300g前後

420円

税込454円

千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農薬・化学肥料不使用

<div>201</div> <div></div> <div>男しゃく 約800g</div> <div><div>460円</div><div>税込497円</div></div> <div>北海道 すすらん会 中島晋さん 減農薬 芽止め処理を施しておりません。</div> <div>せいか</div>	<div>202</div> <div></div> <div>じゃがいも(出島) 約800g</div> <div><div>380円</div><div>税込410円</div></div> <div>長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業 不使用 芽止め処理を施しておりません。</div> <div>せいか</div>	<div>203</div> <div></div> <div>メークイン3Kg 3kg</div> <div><div>1,620円</div><div>税込1,750円</div></div> <div>北海道 すすらん会 中島晋さん 減農薬 芽止め処理を施しておりません。</div> <div>せいか</div>	<div>有機野菜</div> <div>212</div> <div></div> <div>有機ミニトマト 約150g</div> <div><div>358円</div><div>税込387円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園 コープ有機</div>	<div>213</div> <div></div> <div>有機ピーマン 約120g</div> <div><div>208円</div><div>税込225円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合法人丸和 コープ有機</div>	<div>214</div> <div></div> <div>有機ベビーリーフ 約50g</div> <div><div>223円</div><div>税込241円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト</div>		
<div>204</div> <div></div> <div>メークイン 約800g</div> <div><div>460円</div><div>税込497円</div></div> <div>北海道 すすらん会 中島晋さん 減農薬 芽止め処理を施しておりません。</div> <div>せいか</div>	<div>205</div> <div></div> <div>さつまいも 約800g 通常税込484円を</div> <div><div>438円</div><div>税込473円</div></div> <div>茨城県 微生物農法の会 大和田昌幸さん 農業・化学肥料不使用 微生物農法の会</div>	<div>206</div> <div></div> <div>川島さんのレンコン 500g前後</div> <div><div>490円</div><div>税込529円</div></div> <div>熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬 せいか</div>	<div>207</div> <div></div> <div>高柳さんのレンコン 約400g</div> <div><div>488円</div><div>税込527円</div></div> <div>茨城県 微生物農法の会 高柳民一さん 減農薬・化学肥料不使用 微生物農法の会</div>	<div>215</div> <div></div> <div>有機サニーレタス 1玉</div> <div><div>314円</div><div>税込339円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合法人丸和 コープ有機</div>	<div>216</div> <div></div> <div>有機ニラ 約100g</div> <div><div>213円</div><div>税込230円</div></div> <div>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</div>	<div>217</div> <div></div> <div>有機ほうれん草 約200g</div> <div><div>268円</div><div>税込289円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 栃木県産 島田晴夫さん コープ有機</div>	<div>218</div> <div></div> <div>有機青葱 約100g</div> <div><div>258円</div><div>税込279円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み コープ有機</div>
<div>208</div> <div></div> <div>玉ねぎ 約800g</div> <div><div>480円</div><div>税込518円</div></div> <div>北海道 訓子府有機農法研究会 貞広信行さん 減農薬</div> <div>せいか</div>	<div>209</div> <div></div> <div>宮内さんの長ねぎ 約500g</div> <div><div>328円</div><div>税込354円</div></div> <div>茨城県 微生物農法の会 宮内義幸さん 減農薬・化学肥料不使用 微生物農法の会</div>	<div>210</div> <div></div> <div>鍋ちゃんねぎ 約300g</div> <div><div>345円</div><div>税込373円</div></div> <div>長崎県 大地の社 栗原一清さん 減農薬 せいか</div>	<div>211</div> <div></div> <div>ごぼう 約300g</div> <div><div>310円</div><div>税込335円</div></div> <div>宮崎県 丸忠園芸 農業不使用 かなちよく</div>	<div>219</div> <div></div> <div>有機ごぼう 約200g</div> <div><div>238円</div><div>税込257円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会 コープ有機</div>	<div>220</div> <div></div> <div>有機じゃがいも 約600g</div> <div><div>315円</div><div>税込340円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会 コープ有機</div>	<div>221</div> <div></div> <div>有機緑豆もやし 200g</div> <div><div>90円</div><div>税込97円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト</div>	<div>222</div> <div></div> <div>有機なめこ 約80g</div> <div><div>135円</div><div>税込146円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 新潟県産 バイオコスモ</div>

<div>産直きのこ</div> <div>223</div> <div></div> <div>原木生しいたけ 約100g</div> <div><div>341円</div><div>税込368円</div></div> <div>岐阜県 静岡県 愛知県産 農業・化学肥料 不使用 菌興椎茸協同組合</div>	<div>224</div> <div></div> <div>菌床生しいたけ (AB品) 約100g 通常税込262円を</div> <div><div>230円</div><div>税込248円</div></div> <div>長野県 アップル工房 農業不使用 菌床栽培 バイオコスモ</div>	<div>225</div> <div></div> <div>えのき 約200g</div> <div><div>158円</div><div>税込171円</div></div> <div>長野県 えのきぼーや 農業不使用 バイオコスモ</div>	<div>226</div> <div></div> <div>ブナしめじ 約100g</div> <div><div>150円</div><div>税込162円</div></div> <div>長野県 農業不使用 バイオコスモ</div>	<div>227</div> <div></div> <div>まいたけ 約100g</div> <div><div>220円</div><div>税込238円</div></div> <div>新潟県 農業不使用 バイオコスモ</div>	<div>228</div> <div></div> <div>あわび茸(エリンギ) 約100g</div> <div><div>270円</div><div>税込292円</div></div> <div>静岡県 長谷川農産 農業不使用 長谷川農産</div>	<div>229</div> <div></div> <div>ブラウン マッシュルーム 約100g</div> <div><div>350円</div><div>税込378円</div></div> <div>静岡県 長谷川農産 農業不使用 ホワイト種よりも香りや風味が強い。 長谷川農産</div>
--	--	---	---	---	--	--

産直果実

<div>230</div> <div></div> <div>嘉山さんのいちご1パック 約200g(大小変形込)</div> <div><div>980円</div><div>税込1,058円</div></div> <div>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</div>	<div>231</div> <div></div> <div>嘉山さんのいちご2パック 約280g×2</div> <div><div>2,600円</div><div>税込2,808円</div></div> <div>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</div>	<div>232</div> <div></div> <div>大原さんのキウイフルーツ 約400g</div> <div><div>490円</div><div>税込529円</div></div> <div>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</div>	<div>233</div> <div></div> <div>大原さんのキウイフルーツ (東京ゴールド) 約400g</div> <div><div>490円</div><div>税込529円</div></div> <div>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</div>	<div>234</div> <div></div> <div>民衆交易バナナ 500g前後</div> <div><div>461円</div><div>税込498円</div></div> <div>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</div>	<div>235</div> <div></div> <div>有機バナナ 450g前後 通常税込435円を</div> <div><div>390円</div><div>税込421円</div></div> <div>ベルー又はメキシコ又はエクアドル産の安 全・安心・信頼のおける有機JAS認証。糖度 が高くネットリとした濃い味わい。 ヒロインターナショナル</div>
<div>236</div> <div></div> <div>関谷さんのりんご (サンふじ) 2玉</div> <div><div>280円</div><div>税込302円</div></div> <div>長野県 小布施クラブ 関谷守夫さん 減農薬・化学肥料不使用 小布施クラブ</div>	<div>237</div> <div></div> <div>温州みかん500g 500g前後</div> <div><div>398円</div><div>税込430円</div></div> <div>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか</div>	<div>238</div> <div></div> <div>温州みかん1kg 1kg前後</div> <div><div>698円</div><div>税込754円</div></div> <div>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか</div>	<div>239</div> <div></div> <div>有機みかん 約700g</div> <div><div>498円</div><div>税込538円</div></div> <div>有機JAS認証野菜 鹿児島県産 さかもとふり一つ コープ有機</div>	<div>240</div> <div></div> <div>松弥園の有機ネーブル 1kg前後</div> <div><div>980円</div><div>税込1,058円</div></div> <div>和歌山県 松弥園 松坂美喜子さん 有機JAS認証 松弥園</div>	<div>241</div> <div></div> <div>スイートスプリング 800g前後</div> <div><div>520円</div><div>税込562円</div></div> <div>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 農業不使用 せいか</div>

冷凍マンゴーと野菜

<div>244</div> <div></div> <div>カットマンゴー 200g</div> <div><div>365円</div><div>税込394円</div></div> <div>濃厚でトロっとした味わいのマン ゴー(フィリピン産)を一ロサイズ にしました。 東京ゴールドチェーン</div>	<div>245</div> <div></div> <div>冷凍小松菜 300g</div> <div><div>398円</div><div>税込430円</div></div> <div>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</div>	<div>246</div> <div></div> <div>国産OG カットほうれん草 150g</div> <div><div>288円</div><div>税込311円</div></div> <div>国産有機ほうれん草をカット・冷 凍しました。 風水プロジェクト</div>	<div>247</div> <div></div> <div>国産OG カットブロッコリー 150g</div> <div><div>420円</div><div>税込454円</div></div> <div>国産有機ブロッコリーを一ロサイ ズにカット・冷凍しました。 風水プロジェクト</div>	<div>248</div> <div></div> <div>冷凍千葉県産 大和芋とろろ 50gx3</div> <div><div>505円</div><div>税込545円</div></div> <div>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。 千葉産直サービス</div>
---	---	--	--	---



丹沢農場 (神奈川県)

249

丹沢高原豚
ローススライス
200g
633円
税込684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 賞5日

252

丹沢高原豚小間切
200g
455円
税込491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 賞5日

250

丹沢高原豚
バラスライス
200g
583円
税込630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 賞5日

253

丹沢高原豚挽肉
300g
650円
税込702円

non-GMO、PHF飼料で飼育。ウテ、モモ肉他の部位を使用。赤身の割合は8割です。

丹沢農場 賞5日

251

丹沢高原豚
ロース切身(2枚)
200g
655円
税込707円

non-GMO、PHF飼料で飼育。脂肪が美味しく、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 賞5日

254

丹沢高原豚合挽肉
300g
1,030円
税込1,112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

ハーブ豚未来 (群馬県産)

255

ハーブ豚未来
モモスライス
200g
583円
税込630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。

江原養豚/群馬ミート

258

ハーブ豚未来
小間切れ(バラ凍結)
300g
通常税込856円を 780円
税込842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。便利で使いやすいバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

256

ハーブ豚未来
肩ローススライス
200g
613円
税込662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。

江原養豚/群馬ミート

257

ハーブ豚未来
バラ焼肉用
200g
613円
税込662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。

江原養豚/群馬ミート

259

ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結)
300g
通常税込837円を 755円
税込815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。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

やまと豚米らぶ (岩手県産)

260

やまと豚米らぶ
ローススライス
180g
605円
税込653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、筋がなく柔らかで、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。

フリーデン

263

やまと豚米らぶ
バラスライス
200g
640円
税込691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。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成しています。2~3mmスライス。

フリーデン

261

やまと豚米らぶ
モモ赤身スライス
180g
483円
税込522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

264

やまと豚米らぶ小間切肉
200g
475円
税込513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

262

やまと豚米らぶ
肩ローススライス
200g
635円
税込686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

265

やまと豚米らぶ挽肉
300g
618円
税込667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

黒豚 (福岡・宮崎県産)

266

黒豚肩ロース生姜焼き用
200g
740円
税込799円

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位を生姜焼き用にカット。

秋川牧園 賞90日

里山牛

268

里山牛ランプステーキ
100g
1,080円
税込1,166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。旨味がしっかりとあるのに食味はあっさり。サシが入りにくいのも特長で脂っぽくないステーキです。

さかうえ

267

黒豚小間切
200g
685円
税込740円

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。モモ、ウテ、バラの部位を使用。

秋川牧園

269

里山牛切り落とし
150g
1,050円
税込1,134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。はじめて里山牛を食べる人におすすめです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。

さかうえ

270

里山牛粗挽きミンチ
200g
845円
税込913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。赤身ならではのヘルシーさが際立つ、ハンバーグや肉詰め料理に。

さかうえ

福永産業

271

枕崎牛ロースステーキ
1枚180g
1,635円
税込1,766円

JAS認定工場加工の高品質牛。リップロス・サーロインを使用。ジューシーな肉質です。

福永産業

272

枕崎牛カットステーキ
120g×2枚
通常税込1,712円を 1,500円
税込1,620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

273

神居牛サイコロステーキ50g増量
170g+50g
通常税込1,550円を 1,425円
税込1,539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

274

枕崎牛神居牛
角切りカレーシチュー徳用
300g
1,555円
税込1,679円

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にとって使いやすい徳用パック。

福永産業

275

枕崎牛神居牛
徳用焼肉特大W
400g×2
4,885円
税込5,276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

2026年 お年玉セール

276

枕崎牛神居牛
上カルビミニステーキW
300g×2
通常税込4,536円を 4,000円
税込4,320円

JAS認定工場加工の高品質牛。食べ応えのあるミニステーキ

福永産業

278

神居牛上カルビー焼肉用
200g
通常税込1,787円を 1,550円
税込1,674円

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

福永産業

上質カルビーで
初焼き肉

●イメージ写真

277

曾於さくら牛
カルビー焼肉用
200g
通常税込1,998円を 1,750円
税込1,890円

鹿児島県曾於市で丹精込めて育てられた和牛です。旨味たっぷりの部位をカットしました。

福永産業

279

鹿児島黒牛特選カルビー
150g
通常税込1,841円を 1,600円
税込1,728円

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

福永産業

280

枕崎牛神居牛
モモバラすき焼徳用
300g
1,835円
税込1,982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

283

枕崎牛神居牛
挽肉・ミンチ
200g
655円
税込707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

281

枕崎牛神居牛
牛丼・肉じゃが用
200g
1,055円
税込1,139円

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。

福永産業

284

枕崎牛神居牛スジ(煮物用)
250g
通常税込740円を 630円
税込680円

JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご利用ください。

福永産業

282

枕崎牛神居牛
切落とし徳用
300g
1,585円
税込1,712円

JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。

福永産業

秋川牧園若鶏
(山口・福岡・島根・熊本県産)

285 F 凍

●調理例

特価



若鶏ムネ肉お徳用500g
500g

通常税込1,058円を **950**円
税込**1,026**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

290 F 凍 ス

●調理例



若鶏手羽元お徳用500g
500g

845円
税込**913**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パック。バラ凍結。
秋川牧園

286 F 凍

特価



若鶏モモ
300g

通常税込724円を **650**円
税込**702**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

291 F 凍 ス

特価



焼鳥用もも串(生)8本
280g

通常税込864円を **780**円
税込**842**円

秋川牧園の若鶏もも肉で作った生串です。塩やタレなどお好みの味付けでお召し上がりください。生タイプですので中心部まで十分に加熱してください。
秋川牧園

287 F 凍 ス



若鶏モモ肉切身(バラ凍結)
500g

1,080円
税込**1,166**円

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

288 F 凍 ス



若鶏ムネ肉切身(バラ凍結)
500g

1,010円
税込**1,091**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

289 F 凍 ス



若鶏モモスライス
250g

580円
税込**626**円

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

セフティチキン
(愛知県産)

295 F 蔵



セフティチキンもも肉
250g

573円
税込**619**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 賞 3日

298 F 蔵

特価



セフティチキンささみ
180g

通常税込532円を **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、高タンパクな部位です。
シガポートリー 賞 3日

296 F 凍 ス



セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結
300g

743円
税込**802**円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。唐揚げに人気のもも肉を使いやすくカットしました。
シガポートリー

299 F 蔵 ス



セフティチキン手羽先
200g

363円
税込**392**円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。セラチン質が多く、風味のよいダシも引き出せる部位です。
シガポートリー 賞 3日

297 F 蔵

特価



セフティチキンむね肉
250g

通常税込543円を **485**円
税込**524**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 賞 3日

300 F 凍



セフティチキンむね肉小間切徳用
450gバラ凍結

973円
税込**1,051**円

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

301 F 凍 ス



神山鶏もも肉
270g

648円
税込**700**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)、大豆がすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。
イシイフーズ

304 凍 ス



八甲鴨鍋セット(大)
1100g(3種+スープ付)

5,000円
税込**5,400**円

ローズスライス200g、モモスライス200g、つくね150g×2、スープ200g×2入。
千葉産直サービス

302 F 凍 ス



神山鶏むね肉
210g

428円
税込**462**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)、大豆がすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を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

305 凍 ス



八甲鴨鍋セット(小)ロース肉
550g(2種+スープ付)

2,750円
税込**2,970**円

ローズスライス200g入・鴨つくね150g、素材の旨味を活かした味付け特製濃厚スープ200g入。
千葉産直サービス

303 凍 ス

特価



神山鶏肉だんご徳用
500g

通常税込1,069円を **970**円
税込**1,048**円

神山鶏の鶏肉と鶏皮、玉ねぎで作った鶏だんごの徳用500gサイズです。パン粉、生姜、馬鈴薯澱粉、醤油、酒、なたね油、味噌、食塩、米油使用。
イシイフーズ

306 凍 ス

●イメージ写真



八甲鴨の生つみれ
150g

700円
税込**756**円

八甲鴨を贅沢に使った鴨とねぎの生つみれです。冷蔵庫で解凍後、袋から出し、スプーン等でとりわけながら十分に加熱してお召し上がりください。
千葉産直サービス 賞 180日

丹沢ハム工房
(神奈川県産)

307 F 蔵

●イメージ写真

特価



丹沢ボンレスハムスライス
100g

通常税込470円を **410**円
税込**443**円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。脂の少ないもも肉の旨みがわかります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞 10日

308 F 凍 ス



丹沢ボロニアソーセージスライス
120g

415円
税込**448**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ベルバッパーミックスが香ばしいです。
丹沢農場

309 F 凍 ス



丹沢ベーコン切り落とし徳用4P
100g×4P

1,485円
税込**1,604**円

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。主に国産桜チップで燻製しました。
丹沢農場

310 F 蔵

特価



丹沢ボークウィンナー
120g

通常税込370円を **330**円
税込**356**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 賞 10日

311 F 蔵 ス



丹沢皮なし和風ミニウィンナー
120g

353円
税込**381**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 10日

鎌倉ハムクラウン商会
(神奈川県産)

312 蔵



鎌倉ロースハムスライス2個組
40g×2

409円
税込**442**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

316 蔵



鎌倉あらびきウィンナー 2個組
85g×2

429円
税込**463**円

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

313 蔵



鎌倉ボンレスハムスライス2個組
60g×2

485円
税込**524**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、豚肉本来の旨みがあります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

317 蔵 ス



鎌倉ボークソーセージ
200g×1本

516円
税込**557**円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨味を活かしたボロニアタイプソーセージです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

314 蔵 ス



鎌倉ロースハムブロック
400g

1,656円
税込**1,788**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でどうぞ。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 20日

318 蔵 ス



鎌倉串さしフランク
40g×5本

430円
税込**464**円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。鉄板焼きやBBQを盛り上げる串さし皮なしボークフランクはお子様の人気アイテムです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

315 蔵



鎌倉バラベーコンスライス2個組
85g×2

784円
税込**847**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

319 蔵 ス



鎌倉マイルドウィンナー特大
400g

814円
税込**879**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ィンナーです。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

2026年 お年玉セール

320 蔵

特価



鎌倉ボークウィンナー 2個組
94g×2

通常税込437円を **398**円
税込**430**円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨みが引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

322 蔵

特価



鎌倉つかいきりウィンナー徳用3P
49g×3

通常税込347円を **315**円
税込**340**円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。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

321 蔵

特価



鎌倉あらびきウィンナー徳用3P
85g×3

通常税込685円を **625**円
税込**675**円

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

323 蔵 ス

特価



鎌倉チョコリソー
150g

通常税込519円を **475**円
税込**513**円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。マイルドな辛さなので炒め物の具材にも適しています。ロングタイプ。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

魚介

324

メバチマグロ短冊

100g

660円

税込713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

330

播磨灘産一年育ち生かき

150g

720円

税込778円

海・山・川の恩恵を受け、自然の恵みにあふれる海域播磨灘産・栄養価豊富な海の恵みにより1年で大きく育ちます。

東海シープロ

賞 2日

335

しめさんま(まろやか風味)

2枚80g

通常税込338円を

298円

税込322円

北海道〜三陸産のさんまを内臓、中骨、腹骨、尾を取り除いて開き、独自のまろやか調味酢に漬けておきました。

千倉水産加工販売

340

キハダまぐろのたたき丼セット

40g×2 タレ20g×2

498円

税込538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

346

脂ののったさば文化干

320g(2枚)

640円

税込691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

352

新商品

するめいか

リング・下足セット

140g

580円

税込626円

新鮮な国産するめいかのリングと下足セット。

トクスイ

353

新商品

脂ののったしまほっけ一夜干し(切身)

4切260g

548円

税込592円

脂のりのよい大きめの綱ほっけ(アメリカ、ロシア産)を半身にし、薄い塩味をつけてふくら干しあげました。

千倉水産加工販売

325

ふぞろいの天然南マグロ中トロ

130g(2冊)

1,385円

税込1,496円

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

マストミ

賞 15日

331

北海道さげスモークサーモンW

35g×2×2

通常税込1,134円を

1,000円

税込1,080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

336

国産しめさば(まろやか風味)2枚

2枚160g

530円

税込572円

国産の脂のりの良いさばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米粉、リンゴ酢、食塩、白醤油で作ったまろやかな調味酢に漬けておきました。

千倉水産加工販売

341

韓国風まぐろ漬け丼用

160g(80g×2)

587円

税込634円

太平洋産ビンチョウマグロを、コチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬けておきました。

マストミ

賞 30日

347

特選真あじ開き

300g(3枚)

590円

税込637円

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

塩屋

326

天然南マグロ切り落としスライス(赤身)

70g

570円

税込616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

332

あじのタタキ

80g

415円

税込448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

337

国産あぶり焼きしめさば(まろやか風味)

2枚140g

540円

税込583円

国産さばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米粉、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味酢に一晩じっくり漬け込み、表面を軽くあぶって香ばしく仕上げました。

千倉水産加工販売

342

秋鮭と帆立の漬け丼

140g(70g×2)

1,100円

税込1,188円

北海道水揚げの甘みがあって身の締まった帆立と秋鮭を、丼用に米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごまで漬けにしました。

札幌中一

348

国産さんま開き

5〜7枚240g

520円

税込562円

国産さんまを開きにして、遠赤外線乾燥で干物にしました。冷凍状態から調理できます。

千倉水産加工販売

354

国産金目鯛

2尾240g

650円

税込702円

国産金目鯛を煮付けや塩焼きにしやすいようエラと腹取りをして凍結しました。

丸千水産

358

特価

ふっくら塩旨干し国産寒さば

2枚240g

通常税込556円を

498円

税込538円

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろした半身を塩水漬けにし、遠赤外線乾燥でふくら干し仕上げました。

千倉水産加工販売

327

特価

つぶつぶ鮭たたき身

50g×2

通常税込680円を

610円

税込659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

332

あじのタタキ

80g

415円

税込448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

338

愛知県うなぎ蒲焼70g2枚

70g×2タレ付

2,600円

税込2,808円

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

トクスイ

343

あじ丼

80g

456円

税込492円

長崎で水揚げされた新鮮な真あじをスライスし、ごまと合わせた後特製のタレに漬けておきました。いりごまとすりごまを使用することでごまの香り豊かな丼に仕上がり、お茶漬けにも。

トクスイ

349

紅鮭切身(甘塩味)2切

2切(120g)

520円

税込562円

アラスカ産の紅鮭を国産塩使用の塩水に漬けておきました。製造ラインのコンタミネーションとして小麦・卵・乳成分をアレルゲン表記しています。

千倉水産加工販売

355

まぐろ腹身切身(焼物用)

170g(2切)

420円

税込454円

太平洋産ビンチョウまぐろの貴重な腹身(ハラモ)です。船上で凍結した生食用原料ですので、鮮度は抜群です。脂があり、やわらかくあっさりとした味わいです。

マストミ

賞 30日

359

銀だら味噌漬

120g(2切)

450円

税込486円

銀だら(アメリカ産)を、仙台味噌をベースに発酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鹽割り酢で作った調味味噌に24時間漬け込みました。

トクスイ

328

刺身用ホタテ貝柱

約100g

1,300円

税込1,404円

甘味・弾力が特長のオホーツク海で育ったホタテ貝の貝柱です。

札幌中一

333

にしんの酢漬けカット済

2枚100g

420円

税込454円

海のエコラベル、MSC認証のにしんを使用し酢漬けにしました。小骨が気になりません。

千倉水産加工販売

339

特価

鹿児島県産刻み鰻

50g×2タレ付

通常税込1,733円を

1,560円

税込1,685円

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

カインズ

344

甘塩さばフィーレ

約200g(2枚)

455円

税込491円

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

鳴門魚類

350

天然銀毛鮭切身(雄宝)

約210g(3切)

通常税込1,037円を

942円

税込1,017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

356

しまほっけ切身(甘口)

180g(3切)

445円

税込481円

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

トクスイ

360

赤魚粕漬け

3枚280g

580円

税込626円

身が厚い赤魚(ノルウェー・アイスランド・アメリカ産)を、酒粕調味液にじっくり漬けておきました。

千倉水産加工販売

329

ホタテ貝柱(生食用)

100g(5〜7個入)

980円

税込1,058円

甘みとしっかりととした食感のオホーツク海雄武町のホタテ貝柱です。

鳴門魚類

334

きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g

345円

税込373円

鹿児島産きびなごを頭と内臓を除去し、醸造酢、生姜、砂糖、食塩などでまろやかな甘酢漬にしました。

トクスイ

345

特価

国産塩さば切身

4切240g

通常税込543円を

488円

税込527円

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろして切身にし、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で煮付けにも重宝します。

千倉水産加工販売

345

国産塩さば切身

4切240g

通常税込543円を

488円

税込527円

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろして切身にし、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で煮付けにも重宝します。

千倉水産加工販売

351

天然さわら切身(無塩)

140g(2切)

525円

税込567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

特価

ふっくら塩旨干し北海道産真ほっけ(切身)

3切180g

通常税込486円を

430円

税込464円

大きめサイズの北海道産真ほっけを切身にし、薄い塩水に漬けて、ふくら干し仕上げました。

千倉水産加工販売

361

フライパンで焼く真ほっけ塩麹漬け

4枚220g

515円

税込556円

下処理した国産真ほっけを塩麹に漬けておきました。塩麹の作用により魚本来の旨みを引き出しています。

千倉水産加工販売

2026年お年玉セール

362 ●調理例

さんまの塩こうじ漬け
270g(2切×3)

通常税込454円を **390円**
税込**421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。
丸千水産

365 ●調理例

千葉県産真あじ三枚おろし
170g(7~16枚)

通常税込545円を **488円**
税込**527円**

千葉県産の真あじを料理しやすい三枚おろしにしました。天ぷら、フライ、南蛮漬けなどに。
千倉水産加工販売

363 ●調理例

脂ののったさばみりん干(骨とり)
2枚180g

730円
税込**788円**

脂質の高いさば(ノルウェー産)を使用。三枚おろし後腹骨・刺し骨を除去し、甘辛いみりん調味料に漬け込み、白ごま(パラグアイ産他)をふって干し上げました。
千倉水産加工販売

366 ●調理例

国内産冷凍あさり
180g

通常税込454円を **398円**
税込**430円**

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

364 ●調理例

紅鮭切身6切
330g(6切)

通常税込1,350円を **1,220円**
税込**1,318円**

ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。小規格よりもお買得ですので和食のメインにどうぞ。
トクスイ

367 ●調理例

穴道湖冷凍しじみ
約200g

通常税込538円を **480円**
税込**518円**

穴道湖産。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

三つきじ深村の漬け魚

368 ●調理例

つきじ深村の銀だら京粕漬
140g(2切)

通常税込999円を **910円**
税込**983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け込みました。口当たりのやわらかい上品な粕漬です。
つきじ深村

369 ●調理例

つきじ深村の金目鯛西京漬
140g(2切)

通常税込1,048円を **950円**
税込**1,026円**

良質なニュージーランド産の金目鯛を特製西京味噌で漬け込みました。西京味噌が旨みを引き出しています。
つきじ深村

370 ●調理例

つきじ深村の銀だら西京漬
140g(2切)

965円
税込**1,042円**

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

371 ●調理例

つきじ深村の紅さけ西京漬
150g(2切)

730円
税込**788円**

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

372 ●調理例

**つきじ深村の
かれい柚子こしょう味噌漬**
140g(2切)

720円
税込**778円**

脂ののったカラスカレイ(カナダ産)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

川崎北部水産加工 大林さんより

373 ●盛りつけ例

**大林さんの上バチマグロ
スライス**
200g(100g×2)

1,450円
税込**1,566円**

大林さんが納得したバチマグロの上物です。鮮やかなピンク色とさっぱりとしたながらも上品な舌触りは、刺身、漬け丼にオススメです。
川崎北部水産加工 賞20日

374 ●調理例

大林さんの紅鮭粕漬
160g(2切)

1,000円
税込**1,080円**

身のしまった紅鮭(アラスカ産)を国産の本粕、酒、発酵調味料、砂糖、食塩で作った粕床に三日間漬け込みました。
川崎北部水産加工

375 ●調理例

大林さんのカニクリームコロッケ
約150g(4個)

1,150円
税込**1,242円**

生でも食べられる新鮮なベニズワイガニを使用。自社でソースから丁寧に造りました。カニの風味を逃がさずフライ用に加工しました。
川崎北部水産加工

376 ●調理例

**氷見産
まいわしみりん干し**
80g

390円
税込**421円**

氷見産の小さな真いわしを開き、砂糖、食塩、ごま、本みりんに二晩じっくり漬け込み干しました。
トクスイ

377 ●調理例

ししゃもみりん干
90g

385円
税込**416円**

オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんで味付け、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

378 ●調理例

**子持ちからふとししゃも
(アイスランド産)**
170g

415円
税込**448円**

北の海、アイスランドで漁獲されたからふとししゃもを日本国内で干し上げました。食塩使用。
トクスイ

379 ●調理例

国産冷凍あさりムキ身
80g

505円
税込**545円**

厳選した熊本県、愛知県産。手作業でムキ身にしました。
塩屋

380 ●調理例

**国産
シーフードミックス**
140g

520円
税込**562円**

三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ、国産イカとタコのミックスです。
丸千水産

381 ●調理例

**大粒
シーフードミックス**
320g

1,070円
税込**1,156円**

ペルー産アカイカと大粒の国産ベビー帆立、マレーシア又はミャンマー産のむきエビミックスです。
トクスイ

382 ●調理例

国産天然むきえび
100g

445円
税込**481円**

国産の腿長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。
丸千水産

383 ●調理例

エコシュリンプ(M)
200g

1,400円
税込**1,512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

384 ●調理例

エコシュリンプ(下処理済)L
140g(7~9尾)

1,150円
税込**1,242円**

三陸産のめかぶを湯通し後、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

385 ●調理例

みやざきのおいしいしらす
25g×2

420円
税込**454円**

良質のしらすが獲れる宮崎県産。高鮮度のしらすを減塩で素早くボイルして乾燥、食べきりサイズのパック入。
トクスイ

386 ●調理例

無茶々園の明浜ちりめん
40g

380円
税込**410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

387 ●調理例

素干桜小あみ
50g

285円
税込**308円**

三陸沿岸漁獲のツノナシオキアミを塩水ボイル後、遠赤外線乾燥機でふくらりと干しあげました。
千倉水産加工販売

388 ●調理例

たらこ(切子)
55g

355円
税込**383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

389 ●調理例

**国産あかもくめかぶ
ミックス**
40g×3

415円
税込**448円**

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

390 ●盛りつけ例

宮古島生もずく
130g

300円
税込**324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よいです。
リアス

391 ●盛りつけ例

三陸産めかぶスライス
40g×3

415円
税込**448円**

三陸産のめかぶを湯通し後、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

練り製品

394 ●調理例

焼きちくわ
5本(110g)

275円
税込**297円**

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

395 ●調理例

イカ巻
33g×4本

450円
税込**486円**

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラハギ他)の中心にイカ下足を入れ、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、ぶどう糖使用。
山上蒲鉾店 賞7日

396 ●調理例

揚げボール
12g×8

345円
税込**373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

397 ●調理例

ソフトほんぺん
4枚

580円
税込**626円**

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

392 ●盛りつけ例

北海道近海無着色明太子
60g

560円
税込**605円**

北海道近海産の噴火湾から胆振地方にかけての海域で漁獲したスケソウダラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬け込むことで、一粒一粒が細やかな粒子感と素材の旨みを引き出しました。
札幌中一

393 ●盛りつけ例

北海道近海無着色塩たらこ
60g

490円
税込**529円**

北海道近海産の噴火湾から胆振地方にかけての海域で漁獲したスケソウダラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬け込むことで、一粒一粒が細やかな粒子感と素材の旨みを引き出しました。
札幌中一

398 ●調理例

無茶々園のお子さまじゃこ天
15g×6枚

通常税込486円を **430円**
税込**464円**

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

399 ●調理例

**真空こだわり
さつま揚げ(磯の香天)**
3枚(84g)

270円
税込**292円**

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)に、オキアミとアサギ粉を加え、鰹節エキスや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

400 ●調理例

**真空こだわり
さつま揚げ(小判棒天)**
8個(186g)

通常税込491円を **430円**
税込**464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、鰹節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。
松野下蒲鉾 賞30日

401 ●調理例

小田原白かまぼこ(ミニ)
150g

通常税込1,080円を **980円**
税込**1,058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

2026年お年玉セール

402 凍 ス ●調理例

特価

徳用北京餃子
18g×15個
通常税込529円を **470円**
税込**508円**

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

403 凍 ス ●調理例

特価

トクスイ餃子W
1,080g(30個×2)
通常税込1,523円を **1,380円**
税込**1,490円**

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

404 凍 ス ●調理例

特価

飛騨トマトを使った大きなえびチリセット
140g+ソース50g
通常税込605円を **520円**
税込**562円**

大ぶりのむきえび(インド・インドネシア産)を馬鈴薯澱粉で衣付けし、糖度の高い飛騨のトマトで作った少し甘めのチリソースをセットしました。
丸千水産

405 凍 ス ●調理例

特価

神山鶏むね肉やわらか揚げ
200g 通常税込572円を **498円**
税込**538円**

玉ねぎをふんだんに使用した調味液にしっかり漬け込んだ神山鶏を一口大にカットし、やわらかから揚げにしました。
マストミ

411 凍 ス ●調理例

特価

千葉県銚子港めひかり唐揚げ用
150g 通常税込545円を **488円**
税込**527円**

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

412 凍 ス ●調理例

特価

豚バラ肉で作った味わい角煮
170g 通常税込848円を **760円**
税込**821円**

国内産の豚肉を、醤油、砂糖、みりん、米酢で作った特製の角煮ダレで煮込みました。沸騰したお湯に、冷凍のまま袋ごと入れて、約10分間温めてください。
東京コールドチェーン

413 凍 ス ●調理例

特価

鶏肉の磯辺揚げ
160g(8個) 通常税込313円を **280円**
税込**302円**

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

414 凍 ス ●調理例

特価

国産えびの唐揚げ
140g 通常税込464円を **398円**
税込**430円**

日本近海で水揚げされた芝えびの頭を取り、下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。
丸千水産

冷凍加工品 お惣菜

419 凍 ス ●調理例

天津肉まん
55g×5個 503円
税込**543円**

国産豚肉、減農薬野菜を具材に無添加調味料で味付けした具を、国産小麦粉に生クリームを加えて発酵させた皮で包みました。
ニッコー

420 凍 ス ●調理例

とり肉まん
400g(4個) 650円
税込**702円**

秋川牧園の鶏肉の旨み甘みのある黒豚の脂を合わせ、玉ねぎ、生姜、たけのこを加えた具材を、国産小麦粉使用の生地で包みました。食べごたえがあります。
秋川牧園

421 凍 ス ●調理例

今晚の餃子
20g×25粒 950円
税込**1,026円**

国産原料にこだわった具材を大きめにカットし餃子本来の味を追求しました。背脂を加えることでジューシー感を出した、1個20gで食べやすい大きさです。
カインズ

422 凍 ス ●調理例

鶏しそ餃子
360g(20個) 730円
税込**788円**

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

423 凍 ス ●調理例

マムの女性のための餃子
360g(20個) 565円
税込**610円**

女性に不足しがちな、ビタミンD、鉄分、カルシウムを多く含む国産乾燥さくらげを使用した、くせのない食べやすい餃子です。
大進食品

424 凍 ス ●調理例

ヨコミジの香港シューマイ
216g(12個) 520円
税込**562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、生姜、砂糖、粒状大豆たん白、卵白、食塩、醤油、味噌、ごま油、こしょう、小麦粉使用。
トクスイ

425 凍 ス ●調理例

しそ入りさっぱりしゅうまい
200g(8個) 370円
税込**400円**

国産鶏肉に国産たまねぎ、国産のしそを混ぜた具で作ったさっぱりとした味のしゅうまいです。皮は国産小麦粉100%。1個約25gと大きめなので食べごたえ十分です。
ニッコー

426 凍 ス ●調理例

とり焼売
216g(12個) 445円
税込**481円**

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

427 凍 ス ●調理例

鶏ごぼうシューマイ
27g×8個 435円
税込**470円**

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

428 凍 ス ●調理例

マムのバリッと本格春巻
200g(5本) 580円
税込**626円**

国産さ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れば、多目の油で焼いてください。
大進食品

429 凍 ス ●調理例

お徳用春巻
420g(14本) 525円
税込**567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

430 凍 ス ●調理例

小籠包
25g×8個 475円
税込**513円**

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、オイスターエクス等の調味料で味付けした具材を包みました。
カインズ

431 凍 ス ●調理例

野菜で仕上げる回鍋肉
110g 425円
税込**459円**

香川県・徳島県産の豚肉に下味を付け、天然醸造赤味噌や砂糖、コチュジャンのブレンドダレに漬けました。キャベツと一緒に炒めるだけで回鍋肉です。
マストミ

432 凍 ス ●調理例

天然エビのチリソース
150g 555円
税込**599円**

天然エビ(インドネシア・ミャンマー産)を、ケチャップ、ガラスープ、チューニャン、コチンジャンなど調味料から手作りのチリソースと合わせました。
マストミ

433 凍 ス ●調理例

ぶりぶり海老のえびチリソース犬海老タイプ
250g 635円
税込**686円**

粗放養殖の大ぶりのエビ(ベトナム、ミャンマー(他産))を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

434 凍 ス ●調理例

大きなえびのマヨソース
140g+ソース50g 580円
税込**626円**

馬鈴薯澱粉で衣付けしたぷりっぷりのえびに、少し甘めのマヨソースを添付しました。
丸千水産

435 凍 ス ●調理例

フライパンでできる! いかの甘酢あん
150g+たれ40g 430円
税込**464円**

やわらかい赤イカ(ペルー、チリ産)を一口サイズにカットし、馬鈴薯澱粉をまぶしました。醤油、砂糖、醸造酢、水あめ/増粘剤(加工でん粉)で作ったたれ付きです。
丸千水産

436 凍 ス ●調理例

中華丼の具(醤油味)
180g×2 545円
税込**589円**

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

437 凍 ス ●調理例

マーボー豆腐の素(甘口)
200g 535円
税込**578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ーボしました。醤油、長ねぎ、甜麺醬、馬鈴薯澱粉、砂糖、にんにく、生姜、菜種油使用。
シガポートリー

438 凍 ス ●調理例

マーボー豆腐の素
200g 535円
税込**578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ーボしました。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

439 凍 ス ●調理例

香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン
230g×2 435円
税込**470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パラパラチャーハン2食分です。
ニッキーフーズ

440 凍 ス ●調理例

韓国風太巻 牛肉入ナムルキンパ
300g(8切) 880円
税込**950円**

食塩とたっぷりの白ごまをまぶしたご飯(国産米)と焼き海苔をベースに芯の具材にビビンバナムル3種(もやし、小松菜、大根)、味付け牛肉を巻きました。たれがご飯に沁み込み、おいしいバーモニーを生み出します。
カラミノフーズ

441 凍 ス ●調理例

野菜で仕上げる まぐろのビビンバ
130g 420円
税込**454円**

まぐろのうまみたっぷりの優しい辛さのビビンバです。ネギトロ加工で出るスジ肉をムダなく使い甘辛だれでコクのある味わいに。
マストミ

442 凍 ス ●調理例

ユッケジャンクッパ
360g(180g×2) 550円
税込**594円**

辛さの中に具材の旨みが活かされた韓国風お茶漬け「ユッケジャンクッパ」の素です。湯煎で約8分温め、軽く1杯分のご飯にかけてください。
カラミノフーズ

443 凍 ス ●調理例

野菜タップリあんかけラーメン
450g(めん160g) 463円
税込**500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立てです。
ニッコー

444 凍 ス ●調理例

塩もつ鍋スープの素
200g(100g×2) 330円
税込**356円**

北海道産日高昆布を水出しし、鹿児島県産鰯節と合わせた出汁をベースに発酵調味料、粗糖、天日塩で味を調えたシンプルな塩鍋スープの素です。もつの旨味を引き立てます。
マストミ

445 凍 ス ●調理例

ライスバーガーポーク生姜焼
575g(5個) 1,035円
税込**1,118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召し上がれます。
ニッキーフーズ

446 凍 ス ●調理例

国産牛の牛丼
150g×2 975円
税込**1,053円**

国産牛バラスライスとたまねぎを加え、国産丸大豆濃口醤油、砂糖、本みりん、昆布だしで味付けしました。
カインズ

447 凍 ス ●調理例

炊き込み御飯の素 五目鶏めし2合用
180g 459円
税込**496円**

国産鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、筍、椎茸を具材に、煮出したいりこと昆布出汁に加えて煮込みました。醤油、砂糖、味噌、食塩、豆腐用凝固剤使用。
ハーヴィ

448 凍 ス ●調理例

オムライス
360g(2袋) 630円
税込**680円**

国産米と鶏肉、ケチャップで作った家庭的なオムライスを、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

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

479 蔵 ●調理例



白湯水餃子スープ
(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g) **825円**
税込**891円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

煮る
369kcal 食塩 **11.1g**

セット内容
野菜セット(白菜、九条ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ)
餃子12個 ポークスープ

セット以外の準備
水900ml、ごま油大さじ1、こしょう少々

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

480 蔵 ス ●調理例



鶏つみれのみぞれ鍋
2~3人前(870g) **1,005円**
税込**1,085円**

●調理方法
●調理時間 **約15分**

煮込む
477kcal 食塩 **8.1g**

セット内容
野菜セット
大根おろし 鶏つみれ
添付調味料(ガーリックソース) 干しあみ
添付調味料(欧風だし)

セット以外の準備
水300ml

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

481 蔵 ス ●調理例



青椒肉絲
2人前(320g) **955円**
税込**1,031円**

●調理方法
●調理時間 **約4分**

炒める
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

482 蔵 ス ●調理例



彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚
2人前(410g) **895円**
税込**967円**

●調理方法
●調理時間 **約6分**

炒める
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

483 蔵 ス ●調理例



ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **885円**
税込**956円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

炒める
211kcal 食塩 **1.9g**

セット内容
豆腐団子入り甘酢ソース
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ)

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

484 蔵 ス ●調理例



彩とりどり野菜のガーリック炒め
2~3人前(370g) **810円**
税込**875円**

●調理方法
●調理時間 **約15分**

炒める
275kcal 食塩 **2.9g**

セット内容
下処理済野菜 野菜セット
添付調味料

セット以外の準備
卵2個、マヨネーズ小さじ1、ごま油大さじ2

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

485 凍 ス ●調理例



**あたためるだけ
小さなレンコンボール**
210g **425円**
税込**459円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産のれんこんの食感と粘りを活かし、じゃが芋と合わせて醤油、砂糖、食塩で味付け。極ミニサイズに丸め、国産小麦粉使用のパン粉をまぶして揚げました。

ニココー

486 凍 ス ●調理例



プチカレーコロッケ
120g(6個) **305円**
税込**329円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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

ニココー

487 凍 ス ●調理例



ひとぐちソースとんかつ
120g(6個) **470円**
税込**508円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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ます。

ニココー

488 凍 ス ●調理例



こだわりのからあげW
150g×2 **1,020円**
税込**1,102円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

秋川牧園の若鶏ムネ肉のおいしさを活かした人気の唐揚げ、Wパックです。外側は香ばしく、内側はジューシーに肉の旨味を閉じ込めています。

秋川牧園

489 凍 ス ●調理例



自然派style神山鶏と自然豚の照り焼ミートボール
105g固形量75g(5個) **358円**
税込**387円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

明確な飼料で飼育した神山鶏と自然豚で作りました。お子さまにも人気の照り焼きソース味で、お弁当のおかずにとぴったりです。

マストミ

490 凍 ス ●盛りつけ例



お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **485円**
税込**524円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産野菜で作った解凍して使える惣菜小分けセット。さんぴらぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたし入。

ニココー

491 凍 ス ●調理例



あらびき鶏そぼろ
280g(固形量200g) **443円**
税込**478円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

セフィチキン(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、生薬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

492 凍 ス ●盛りつけ例

無着色焼たらこ(カット)
70g **615円**
税込**664円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

助宗鰯(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、生薬、昆布で漬け、遠赤外線での焙煎機で焼きました。

塩屋

493 凍 ス ●調理例



天然ぶり照り焼き
2切 **480円**
税込**518円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

長崎県で水揚げされたぶりを、甘辛い醤油ベースの調味たれに漬け込み、遠赤外線オープンでふんわりした食感に焼きました。

カインズ

494 蔵 ス ●調理例



日本の中華麺 醤油
120g×2食(スープ付) **375円**
税込**405円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作った、なめらか食感の麺に醤油スープ付。

かねこ製麺

495 蔵 ス ●調理例



味付いなりあげW
10枚×2 **825円**
税込**891円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産大豆使用、消泡剤不使用の肉厚でやわらかい油揚げを、かつお出汁を利かせた厳選調味料でふっくら煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。

丸和食品

496 蔵 ス ●盛りつけ例



味付がんもどき
8個 **225円**
税込**243円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産大豆で作った豆腐に国産の人参、ごぼう、玉葱などの野菜を加えた一口サイズのがんもを、厳選した調味料でふっくら揚げました。

丸和食品

497 蔵 ス ●盛りつけ例



味付うの花料理
150g **295円**
税込**319円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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)、乾燥椎茸を出汁と厳選調味料で炊きました。

丸和食品

498 蔵 ス ●盛りつけ例



ピーナッツみそ
80g **360円**
税込**389円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

千葉産のピーナッツを菜種油で揚げ、麦芽水飴、砂糖、ごまを加えた調味味噌で煮ました。

通忠食品

499 蔵 ス ●盛りつけ例



肉じゃが
170g **500円**
税込**540円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産じゃが芋、玉ねぎ、人参を炒めて白滝を加え、薄口醤油、砂糖、みりん、食塩、国産素材の天然だしで煮ました。

ハーヴィ

500 蔵 ス ●盛りつけ例



ひじきと大豆の煮物
120g **420円**
税込**454円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産のひじきと大豆をシンプルな調味料と天然だしでゆっくり煮込みました。

ハーヴィ

501 蔵 ス ●盛りつけ例



原木しいたけ佃煮
120g **515円**
税込**556円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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。

菌興椎茸協同組合

502 蔵 ス ●盛りつけ例



白菜漬
250g **375円**
税込**405円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産白菜のもつ素材の味を活かし、食塩と国産米使用のみりんで漬けました。

創健社

503 蔵 ス ●盛りつけ例



いぶしたくあん
250g **530円**
税込**572円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

庄内協同ファームの無農薬栽培大根を程よく干しあげ、米糠、赤とうからし、砂糖、食塩で漬け、香り豊かな桜の木チップで燻しました。

庄内協同ファーム

504 蔵 ス ●盛りつけ例

みそ漬けだいこん(甘口)
180g **355円**
税込**383円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

酢と食塩で下漬け後、砂糖で中漬けした国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。

シンコー食品

505 蔵 ス ●盛りつけ例



赤かぶ酢漬け
250g **530円**
税込**572円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

庄内協同ファームの有機圃場で栽培した在来種の温海かぶを食塩で下漬けした後、私市醸造の酢と鹿児島県産砂糖で漬け込みました。

庄内協同ファーム

506 蔵 ス ●盛りつけ例



刻みみぶな
150g **390円**
税込**421円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

京野菜のみが菜を、食塩、醤油、みりんで浅漬け風にあっさり漬け込みました。

創健社

507 蔵 ス ●盛りつけ例



趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ
200g **500円**
税込**540円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

趙さんの手づくりキムチの3倍ほどの辛さですが、鮭の魚醤を加える事でコクと旨みが鮮れます。

趙さんの味

508 蔵 ス ●盛りつけ例



趙さんの味水キムチ
300g **600円**
税込**648円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

国産野菜(白菜、大根、パプリカ、小松菜)に生薬なつめ(中国産)を加え、米麹、にんにく、生薬、砂糖、岩塩、米酢で漬けた汁ごと食べるキムチです。発酵が進むととろみが出てきます。

趙さんの味

509 蔵 ス ●盛りつけ例



趙さんの味 熟成カクテキ
200g **520円**
税込**562円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩漬けを加えました。やわらかな辛さとコクのある旨みがあります。

趙さんの味

510 蔵 ス ●盛りつけ例



福神漬
100g **180円**
税込**194円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

7種の国産野菜使用。大根、茄子、連根、しその葉、生薬、たまごめ、ごまを醤油、米酢、食塩、鰹だし、甜菜糖で漬けました。

シンコー食品

511 蔵 ス ●盛りつけ例



冷凍釜あげうどん
200g×3 **280円**
税込**302円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が慢です。

共生食品

512 蔵 ス ●盛りつけ例



冷凍さぬきうどん
200g×3 **425円**
税込**459円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

香川県が讃岐うどん用に開発した小麦「さぬき夢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で、風味良しです。

七星食品

513 蔵 ス ●盛りつけ例



車屋 地粉シューマイの皮
30枚 **170円**
税込**184円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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

514 蔵 ス ●盛りつけ例



車屋地粉春巻の皮
10枚 **320円**
税込**346円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

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

515 蔵 ス ●盛りつけ例



生芋小玉こんにゃく
280g **245円**
税込**265円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにゃく生芋100%使用。

いわて屋

516 蔵 ス ●盛りつけ例



生芋糸こんにゃく
280g **245円**
税込**265円**

●調理方法
●調理時間 **約5分**

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにゃく生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

2026年 お年玉セール

518

●調理例

●調理解

F 蔵

特価



季穂全粒粉餃子の皮

大判20枚

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

通常税込270円を

240円

税込**259円**

賞13日

519

特価

蔵



●調理例



むし焼そば(ソースなし)

150gx3

卵



小麦



通常税込268円を

235円

税込**254**円

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。

共生食品

賞 6日

520


●調理例

特價





生芋板こんにゃく
280g

通常税込221円を **195**円
税込**211**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ゃく生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

521



特価



しらたき

200g 通常税込135円を **120円** 税込**130円**

群馬県産の厳選した特等こんにゃく粉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

522








共生食品の油あげ

3枚 通常税込232円を **210**円

 **税込227円**

国産大豆100%使用。ニガリを使用した厚めの生地を菜種油で揚げました。消化剤不使用。

共生食品  **7日**

523







特価

がんもどき

約80g×2個

通常税込329円を

290円

税込313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、国産の人参、ごぼう、山芋などを加え、菜種油で揚げました。

丸和食品

賞7日

524

特

価

F

蔵



豆乳

300cc

全

国産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。

を

230

円

税込

248

円

賞 30日

納豆

525







山倉山 大粒納豆

40gx2



170円

税込184円

大粒納豆に適した国産大豆を選び作りました。煮豆の様なふっくら感があります。タレ無です。

野呂食品

賞 10日

527







家族納豆国産小粒
 40gx3連(タレ無)

140円
 税込**151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**

528

F
蔵
豆



国産小粒納豆雪こつぶ

30gx3連(タレ・カラシ付)

190

円

豆
納
豆

税込205

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「粒」の納豆です。

菅谷食品

賞

10

日

529







国産ひきわりカップ納豆
 40gx3(タレ・カラシ付)

250円
 税込270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。本醸造醤油油、からし付。

菅谷食品

賞 10日

国産黒豆カップ納豆

45g×3(タレ・カラシ付)

298円

税込322円

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

菅谷食品

賞 11日

豆腐

531

F

蔵

四



共生食品のもめん豆腐

300g

170円

税込 **184円**

国産大豆100%使用。凝固剤は二
ガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品

絹と

300g

170円

税込 **184円**

国産大豆100%使用。凝固剤は二
ガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品

賞 6日

賞 6日

532

F
蔵
🍶



絹とうふ(ブロー豆腐)

300g×3丁

485
円

(注)
税込524円

国産大豆100%・海水にがり使用、
 消泡剤不使用。水にさらさない特
 殊製法の充填豆腐です。豆乳成分
 と大豆の味が活かされています。

丸和食品
賞 30日

木綿豆腐

一丁300g

国産大豆100%、海水中にがり使用。
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

535







共生食品のきぬ豆腐

300g

165円

税込178円



国産大豆100%使用。凝固剤は二ガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品



9日

536

F

蔵





油揚げ

3枚

193円

税込208円

国産大豆100%、海水にがり使用、
消泡剤不使用の豆腐生地を菜種油
で揚げました。

丸和食品

賞

7日

53

蔵





共生

220g

国産大豆100%、海水にがり使用、
消泡剤不使用の豆腐生地を菜種油
で揚げました。

共生食品

賞

7日

537







共生食品の厚あげ

220g

200円

税込216円



国産大豆100%使用。凝固剤は二カリを使用。消泡剤不使用。揚げ油は庄搾一搾搾りの菜種油を使用。

共生食品

賞6日

えび入京がんも

約20g×5個

253円

税込273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、天然
干えび、国産人参、ごぼう等を加
えたミニがんも。

丸和食品

賞 7日

きつねがんも

4個

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・
生姜)を詰めました。

丸和食品

賞 7日

もち入りきんちゃく
3個(約90g)

370円
税込**400円**

国産大豆使用の丸和食品の油揚げに、山形県産の餅を詰め国産かんぴょうで閉じました。

丸和食品

賞5日

食品調味料

541




一番しぼり

菜種油

910g

805円

税込869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



542



九鬼純正胡麻油(こいくち)
600g
 600g

1,150円
 税込**1,242円**

厳選した黒胡麻(アジア、中南米産などの)貴重な一番搾りで得た、ごま特有の香りを強く引き出しました。

中田商店

543

国産丸大豆醬油

1ℓビン

665円

税込718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

546






めんつゆ

(希釈用)

360mlビン




480円

税込518円

本醸造醤油をベースに、砂糖、発酵調味料、
 鰹節使用の濃縮(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

547






りんご酢
300mlビン

720円
税込778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醗酵させたフルーティーなお酢です。

藤井養蜂場

548

F
蔵
酒



玄米みそ

1kg

(玄)
米

1,260円

税込 1,361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
賞 180日

551

F
ス



カメリナオイル入り ドレッシング和風

150ml










税込

淡路島産玉ねぎ、黒酢やりんご酢、压榨しぼりなたね油、カメリナオイル(オメガ3:6:9系脂肪酸を含む)使用、枕崎産のかつお節から作っただしが風味豊かで和風テイストです。

創健社

695円

751円

552






有機フルーティーケチャップ

300g



565円

税込610円

濃厚な品種の有機完熟トマト、有機濃縮ぶどう果汁、有機醸造酢、有機玉ねぎ、有機香辛料が原料。食塩、砂糖不使用で健康に配慮しました。(原材料は全て海外有機)

高橋ソース

553



完熟りんご

厳選素材

とんかつソース

300mlビン

465円

税込502円

高橋ソース

554



ウスターソース
300mlビン

完熟りんごと厳選素材にこだわりの、良質なスパイス感と優しい円熟味のあるウスターソースです。

高橋ソース

465円
税込**502円**

555

オイスターソース

115gビン

8週に1回

508円

税込549円

ベースは国産の新鮮キエキス、丸大豆使用の醤油、粗糖、シママース、三河みりん他を原料に添加物不使用で作りました。

風水プロジェクト

556

豆板醤



85gビン

8週に1回

国産の原料にこだわりました。国産味噌、塩漬け唐辛子、大豆、みりん、清酒、唐辛子使用の本格的な辛さが特長です。

税込 **437円**

速忠食品

2026年お年玉セール

シンプルが一番！ぱくぱく食べよう

557

●調理例

●特価

太ひじきと打豆入り五菜
28g 通常税込481円を **433円**
税込**468円**

房州産太ひじき、北海道産大豆、乾燥野菜(宮崎県産切干大根、椎茸、青森県産ごぼう、人参)入。水で戻してサラダ、煮物などに。
リアス

558

●特価

乾燥ごぼう(笹切り)
25g 通常税込464円を **415円**
税込**448円**

青森県に限定したごぼうです。乾燥ならではの旨みが凝縮され、風味も活かされています。熱湯で戻すだけで簡単に調理ができます。
リアス

559

●調理例

●特価

宮崎県産切干大根
35g 通常税込464円を **420円**
税込**454円**

宮崎県産の大根を天日で干しました。風味が良く、適度な歯応えと甘みのあるおいしい保存食。
リアス

560

●特価

ピリ辛糀
85gピン 通常税込383円を **345円**
税込**373円**

近藤醸造元の丸大豆醤油、国産米麹、種子島産粗糖、石臼で引いた国産青唐辛子を配合しました。トッピングや辛味調味料としてご利用ください。
遠忠食品

561

●盛りつけ例

●特価

ごはんおかわり！味付きざみしょうが
110gピン 通常税込562円を **510円**
税込**551円**

色鮮やかな国産黄金生姜のシャキシャキした食感を活かし、昆布だしや醤油などで風味豊かに仕上げたご飯のお供です。ドレッシングや豆腐や種類の葉味、生姜焼きなどアレンジ豊富にお使いください。
みそ半

562

●特価

ざぼ味付
190g(固形量140g) 通常税込459円を **410円**
税込**443円**

西日本で水揚げされたさばを、寛政元年創業・じっくり発酵熟成させた本醸造醤油、味噌いらすの調味料と言われるほど味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさりとした味付けしました。
創健社

563

●盛りつけ例

高野山ごま豆腐
140g **255円**
税込**275円**

ごま(海外産)、甘藷でん粉、いりごま、本葛が原料。ごまの搾り汁をしっとり練り上げる高野山に古来から伝わる製法で作りました。なめらかな舌触りともっちり食感です。アルミ箔入。
ムソー

564

●盛りつけ例

高野山ごま豆腐 白胡麻
120g **155円**
税込**167円**

ごま(海外産)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお口の溶けの良いなめらかな食感です。
ムソー

565

国産しょうがだけ
50g **368円**
税込**397円**

原材料は国産生姜だけ。すりおろしたてのさわやかな風味と味わい、みずみずしさが特長。保存性にも優れています。
創健社 賞 180日

566

九鬼濃厚ねりごま白
120g **420円**
税込**454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、使いやすく揉みほぐしやすいスタンドバックタイプです。
中田商店

567

国産原料ふりかけかつお
28g **260円**
税込**281円**

添加物を一切使わず、国産原料にこだわって作った、カルシウムが豊富なふりかけです。ホカホカご飯やおにぎり、お弁当にどうぞ。
中田商店

568

国産原料ふりかけ小魚
28g **260円**
税込**281円**

国産のかつお削り節、小えび、しらすをおいしいふりかけにしました。ご飯にはもちろん、麺類やお好み焼き等のトッピングにも。
中田商店

569

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(甘口)
150mlピン **455円**
税込**491円**

国産丸大豆醤油、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

570

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(中辛)
150mlピン **455円**
税込**491円**

国産丸大豆醤油と島根県の契約農家が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。
風水プロジェクト

571

国産鶏胸肉使用 サラダチキン(カレー)
100g **460円**
税込**497円**

賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。国産鶏胸肉を使用し、カレー粉(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリー、その他)、食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。
創健社

572

●特価

お好み焼き粉
400g 通常税込518円を **468円**
税込**505円**

岐阜県産農林61号の小麦粉、鹽とさばの混合節粉末、山芋粉、昆布・椎茸パウダーなどの国産原料使用。膨張剤には内モンゴル産の重曹使用。
桜井食品

573

●特価

洋風だし一番
80g(8g×10袋) 通常税込481円を **430円**
税込**464円**

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

574

ホワイトソースルウ
150g **370円**
税込**400円**

国産小麦粉、よつ葉乳業の脱脂粉乳、牛脂、パーム油、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオンパウダー、白胡麻が原料。色々なアイテムに使える手軽な粉末ルウです。
せいふてい

575

奄美カレー甘口
180g **500円**
税込**540円**

奄美大島産生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。オリジナルスパイスガラムマサラ付き。
せいふてい

576

奄美カレー中辛
180g **500円**
税込**540円**

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

577

植物素材の本格カレー中辛
135g **480円**
税込**518円**

ドライカレー、ピラフ、炒め物などにどうぞ。
創健社

578

植物素材の本格カレー辛口
135g **480円**
税込**518円**

動物性原料不使用。25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。
創健社

579

植物素材 有機ハヤシライスルウ
100g **545円**
税込**589円**

植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。4皿分
創健社

580

マム 野菜ごろごろのビーフカレー
200g×3 **960円**
税込**1,037円**

厳選した原料と、30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーを、丁寧に時間をかけてじっくり焙煎した香辛料を使用。安心とおいしさを追求した野菜たっぷりなビーフカレーです。
大進食品

581

甜麺醤
85gピン **405円**
税込**437円**

素材の持ち味を活かし、のだみそさんの八丁味噌をベースに日本人向けに仕上げ、素材の味を活かしました。炒め物や鍋の味付等にご利用いただけます。
遠忠食品

582

海からの塩
1kg **325円**
税込**351円**

長崎県西海市崎戸の海水をイオン交換膜で海水を濃縮後、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

583

粗精糖
1kg **445円**
税込**481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

584

てんさい糖
650g **485円**
税込**524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

585

鳥羽産寿司用はねのり
全型10枚 **580円**
税込**626円**

鳥羽沖の豊かな漁場で育まれた海苔です。加工段階で発生する規格外ですが、風味、味はバツンです。
みえざよれん

586

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 **1,150円**
税込**1,242円**

有明海産秋芽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

587

無茶々園のひじき
30g **520円**
税込**562円**

愛媛県宇和海産の天然ひじきの柔らかい芽を、昔ながらの新で金茹でし天日乾燥しました。
無茶々園

588

無茶々園の青のり粉
3g **298円**
税込**322円**

愛媛県宇和海の海水をくみ上げ育てました。柔らかくて香り豊か、鮮やかな緑色で高級品として扱われる品質です。
無茶々園

589

カットめかぶ
20g **350円**
税込**378円**

三重県で3〜4月に採れるわかめのめかぶを使いやすく細切りにして乾燥させました。
みえざよれん

590

かつお細けずり
30g **365円**
税込**394円**

江戸時代からの伝統技法である新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が特長です。
みえざよれん

591

生協だしパック
(10g×10袋)×2 **365円**
税込**394円**

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

592

九州産 ふぞろい乾椎茸
50g **690円**
税込**745円**

大きさ、形が揃った九州産原木椎茸です。だし取りだけでなく料理にも活躍します。
中田商店

593

スーパー発芽大豆
100g **250円**
税込**270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

594

京おつゆ麴
40g **330円**
税込**356円**

国内産小麦粉の味わいと香ばしい風味を活かし手焼きしました。
せいふてい

595

国産はるさめ
100g **350円**
税込**378円**

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、しみも良いです。
創健社

596

国産パン粉
200g **290円**
税込**313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

597



国内産ロングバスタ

300g

370円

税込400円

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

598



五島手延うどん

200g

435円

税込470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

599



もっちりつるっこ平打ちほうとう

300g

325円

税込351円

埼玉県産のなめらかさが特長の小麦粉と、北海道産の小麦粉をブレンドし、純国産の厚みのある太い平打ち麺にしました。

中田商店

600



国産の十割そば

200g

525円

税込567円

北海道産そば粉100%使用。食塩無添加です。長野県で製造、十割そばならではの香りと歯切れの良さ、そば湯も楽しめます。

中田商店

601



長崎皿うどん

134g(2人前)

325円

税込351円

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、着色料、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

602



さくらのとんこつらーめん

5食

1,030円

税込1,112円

国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり、麺によく合います。

桜井食品

603



さくらいのごまらーめん

5食

通常税込1,058円を

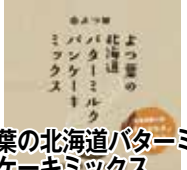
940円

税込1,015円

国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。あっさりとした醤油ベースにごまの風味がびったりなスープ付。

桜井食品

604



よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス

450g

600円

税込648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、安定剤は使用せず、ノンアルミのベーキングパウダーを使用。

よつ葉乳業／ホクレン

まだまだ食べたいお餅

605



有機栽培白切り餅

500g

通常税込1,069円を

950円

税込1,026円

庄内協同ファームの会員の皆さんが有機認証された圃場で栽培した有機もち米でわのもち使用の杵つき餅。

庄内協同ファーム

606



庄内白丸餅

500g

920円

税込994円

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち使用の杵つき餅。

庄内協同ファーム

607



庄内玄米丸餅

500g

920円

税込994円

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち玄米使用の杵つき餅。

庄内協同ファーム

お菓子

113204



ホウライアイスクリーム3個

110ml×3

925円

税込999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

113212



プルーン(種抜き)

120g

585円

税込632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デイラー農場他からお届け。稀に種破片残があります。

株式会社 万直商店

113220



殻むきくるみ

60g

520円

税込562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農場からお届け。非加熱、非殺菌。

株式会社 万直商店

113239



元気豆

100g

240円

税込259円

カリッとした歯ざわりで塩味の効いた素朴な風味に仕上げた煎り豆です。庄内産無農薬栽培大豆(里のぼほえみ)を赤穂の天塩で一昼夜漬け、弱火で煎りました。

庄内協同ファーム

608



庄内の黒豆きな粉

130g

480円

税込518円

農薬・化学肥料不使用で栽培した北海道産黒豆を低火力焙煎してきな粉にしました。風味豊かです。

庄内協同ファーム

113816



小川のきなこ

200g

235円

税込254円

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

113247



庄内の干し柿

約180g

800円

税込864円

山形県庄内協同ファーム・硫黄くん蒸無しで丹精込めて作った冬の風物詩。減農薬・化学肥料不使用。

庄内協同ファーム

113255



干し柿(市田柿)150g

150g

820円

税込886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

113263



干し柿(市田柿)300g

300g

1,405円

税込1,517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

113271



おこめせん
にんじん&かぼちゃ味

12枚

370円

税込400円

国内産うるち米を主原料に、国内産のかぼちゃと人参を練り込みました。味付けは砂糖と食塩のみです。

ハーヴィ

113280



ひよこ豆粉の
ひとくちビスプレーン

40g

350円

税込378円

国産米粉、ひよこ豆粉、アーモンドパウダー、玄米胚芽を生地にした、香ばしくやさしい甘さの固めの焼菓子です。米飴、菜種油使用。

創健社

113298



みかんグミ

20g×4連

通常税込448円を

400円

税込432円

国産うんしゅうみかんの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもジューシーなみかんのグミキャンディー。着色料・香料不使用です。

ハーヴィ

113301



全粒粉クラッカー

100g

360円

税込389円

国産小麦粉を主原料に小麦全粒粉を加え、プレーンタイプのクラッカーに仕上げました。味付けは食塩、てんさい糖。

ハーヴィ

113310



えびまるせん

45g

283円

税込306円

国産馬鈴薯薯粉を主原料に、えびといかを練り込み、オキアミとアオサをふりかけた生地を揚げ、さっぱりした塩味に仕上げました。軽い食感です。

ハーヴィ

113328



ミニひじきあられ

10g×4連

277円

税込299円

三重県産もち米を主原料に国産ひじきを加え、カリッと焼き上げたさっぱりサラダ味のあられです。植物油脂(バーン油)、食塩使用。

ハーヴィ

113336



ふ菓子

7本

236円

税込255円

国産小麦粉と国産小麦たんばくをお麩に焼き上げ、沖縄産黒糖が入った蜜をかけました。軽い中にもっとりとした歯ざわりがあります。

ハーヴィ

113344



ミニどら焼

6個

415円

税込448円

国産小麦粉を主原料に焼いた皮で、北海道産小豆の餡をはさんだ小さなどら焼です。

ハーヴィ

113352



モロヘイヤおこし

150g

500円

税込540円

庄内協同ファームの農薬不使用玄米をボン菓子にし、甜菜糖使用のグラニュー糖と水飴、庄内産のモロヘイヤ粉、きな粉でコーティング。割りやすく一口大にカットしています。

庄内協同ファーム

609



ポテトチップスしお味

60g

通常税込270円を

235円

税込254円

厳選した国産じゃがいものおいしさを引き立たせるため、植物油脂(米、バーン油)で揚げ、あっさり塩味に仕上げました。素材そのままの美味しさです。

ハーヴィ

612



野菜サクッチ・
国産さつまいもチップス

19g

通常税込367円を

332円

税込359円

国産さつまいもをスライスして米油で揚げました。パリパリ食感が心地よく、うす塩味でさつまいもの甘みが引き立つ美味しいチップスです。

ムソー

613



野菜サクッチ・
国産ごぼうチップス

19g

通常税込367円を

332円

税込359円

国産ごぼうをスライスして米油で揚げ、食塩で味付け。サクサク食感が心地よく、ほんのりうす塩味がごぼうの旨味を引き立てています。

ムソー

614



純国産北海道
おかきとうもろこし

46g

273円

税込295円

北海道の素材(もち米、とうもろこし粉、オーソックの糖、米油)で作ったサクサクおかき。とうもろこしの甘みを活かしたやさしい味です。

ムソー

615



純国産芋けんぴ

125g

270円

税込292円

九州産さつまいもを国産米油で揚げ、北海道産甜菜糖を絡めました。米油の上品な香りが感じられ、硬すぎず柔らかすぎず丁度良い食感です。

ムソー

610



ポテトチップスうす塩味

60g

210円

税込227円

国内産じゃがいもを植物油(米油・バーン油)で揚げ、オーソックの焼塩のみで味付けしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。

風水プロジェクト

611



ポテトチップス
野菜コンソメ味

60g

210円

税込227円

国産じゃがいもを植物油でカラッと揚げ、野菜コンソメ味で口あたり良く仕上げました。

創健社

616



メイシーのメープルスナック

35g

238円

税込257円

リング状のスナックにメープルのシロップをコーティング。サクサクした食感です。砂糖の代わりに、メープルシロップとメープルシガーで甘みをつけました。香料・着色料不使用。

創健社

617



メイシーうみのおさんぼ

9g×4連

270円

税込292円

メイシーちゃんのおきにいりシリーズは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。国内産17種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいスナックののり塩味。

創健社

618



メイシーさんかくおむすびの
おせんべい

14g×4連

通常税込356円を

318円

税込343円

サクッと香ばしいしょうゆ味のおせんべいを、ほんのりかつお味で仕上げました。国内産米、国内産丸大豆を使った醤油、北海道産のてんさい糖を使用。

創健社

619



メイシー
みかんともののグミ

8粒

通常税込211円を

188円

税込203円

みかん味とも味の2つの味入り。国産果実の果汁使用。砂糖は北海道産てんさいの砂糖使用。製品の色は果汁由来のものです。

創健社

😊🥰 今週のおすすめ

🌱🌱🌱 翌々週配達

🌱🌱🌱 アレルゲン表示

🥚 卵使用

🥛 牛乳使用

🌱🌱 大豆使用

🌱🌱 小麦使用

🌱🌱 米使用

🌱🌱 そば使用

🌱🌱 落花生使用

🌱🌱 エビ使用

🌱🌱 カニ使用

🌱🌱 くるみ使用

113360 凍ス

●盛りつけ例

●特価

●芽吹き屋雑穀おはぎ(ずんだあん)

200g(4個)

通常税込670円を

580円

税込626円

国産雑穀ミックスともち米がしっとり、もちもち。豆の食感をほんのり残したずんだの甘さが馴染んでます。ずんだ(枝豆、砂糖、いんげん豆、食塩)、黒米、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、レモン果汁使用。

東京コールドチェーン

113417 F凍ス

●盛りつけ例

●芽吹き屋大福セット

310g(3種各2個)

740円

税込799円

国産(主に東北産)のもち米を生地にした人気大福3種の詰め合わせ。よもぎと小豆のよもぎ大福、黒平豆の黒豆塩大福、程よい甘さのくるみ大福です。

東京コールドチェーン

113425 F凍ス

●盛りつけ例

●芽吹き屋くるみ大福

180(4個)

530円

税込572円

国産もち米に砂糖と黒ごまを加えたのびのよい生地で、国産さざげ豆と砂糖、味噌、くるみ(アメリカ産)で作った味噌餡を包みました。

東京コールドチェーン

113433 凍ス

●盛りつけ例

●芽吹き屋よもぎだんご

180g(4本)

520円

税込562円

国産うるち米を自社製粉した上新粉に国産よもぎを練り込み、北海道産小豆使用の粒あんを包みました。

東京コールドチェーン

113441 F凍ス

●盛りつけ例

●ほうじ茶大福

40g×5個

835円

税込902円

全て国産原材料使用。白隠元豆、砂糖、ほうじ茶パウダーで作った餡を、柔らかい餅で包みました。シンプルながらも品があります。

せいふてい

113379 F凍ス

●盛りつけ例

●特価

●芽吹き屋みたらしだんご

210g(3本入)

通常税込457円を

415円

税込448円

国産上新粉で作ったもちもちだんごに、2種類の醤油、北海道産てん菜糖、みりんで作ったコクと旨みのあるみたらしだれをかけました。還元水あめ、醤油、てん粉、山芋加工品使用。

東京コールドチェーン

113387 F凍ス

●盛りつけ例

●芽吹き屋抹茶とろり

144g(8個入)

485円

税込524円

鹿児島県知覧で有機栽培された一番茶の抹茶と北海道産てん菜で作った餡だれを、国産上新粉で作ったもちもちとした食感の記事で包んだ一口サイズ。てん粉、山芋加工品、寒天加工品、寒天使用。

東京コールドチェーン

113450 凍ス

●盛りつけ例

●菓房はら山栗饅頭

40g×4

935円

税込1,010円

平飼いの養鶏卵を使用して、白あんに栗を混ぜ込み焼き上げました。自然解凍でお召し上がりください。

せいふてい

113468 F凍ス

●盛りつけ例

●菓房はら山カリント饅頭

30g×4個

695円

税込751円

甘さ控えめのこし餡を黒糖を練り込んだ生地で包んで揚げました。表面がかりんとうに似た食感と風味です。

せいふてい

113476 F凍ス

●盛りつけ例

●菓房はら山小倉どら焼き

60g×3

725円

税込783円

国産小麦粉、平飼いの卵、三河みりんなどで作ったふんわり弾力のある生地、国産小豆で作った餡がやさしい甘さのどら焼きです。

せいふてい

113484 凍ス

●盛りつけ例

●大判焼き(白あん)

340g(4個)

485円

税込524円

生地は国産小麦粉、卵、砂糖、蜂蜜、ぶどう糖、食塩を使用。しっとりした皮に、国産大粒小豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。

ニッコー

113395 Fス

●盛りつけ例

●石崎さんのやわらか干しいも

150g

840円

税込907円

栃木県上三川町、石崎さんが農業使用を最低限に抑えて栽培したべにはるか芋を、蒸して天日でじっくり干しました。風味豊かでやわらかです。

風水プロジェクト

113409 F凍ス

●盛りつけ例

●特価

●昔ながらのロールケーキ

1個

通常税込967円を

870円

税込940円

国産小麦粉にたっぷりの卵と北海道産甜菜で作ったグラニュー糖、蜂蜜で作ったやさしい甘さの生地で国産生クリームを巻いた、昔ながらのシンプルなかケーキです。

せいふてい

113492 凍ス

●盛りつけ例

●ミニたい焼き(あんこ)

320g(8個)

455円

税込491円

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、食塩で炊いたつぼ餡を包みました。

ニッコー

113506 凍ス

●盛りつけ例

●ミニたい焼き(カスタード)

350g(10個)

505円

税込545円

ニッコーが作るやさしい甘さのパンが香るカスタードクリームを餡にした国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉でほんのり甘たい焼きにしました。

ニッコー

113514 Fス

●盛りつけ例

●玄米パンあん入り

3個

545円

税込589円

国産小麦粉に国産の玄米粉を加え風味豊かに蒸し上げたパンです。北海道産小豆使用。

創健社

113522 凍ス

●盛りつけ例

●カスタードクリームブッセ

3個

995円

税込1,075円

健康な卵と国産小麦粉を十分にホイップし、表面は少し固く、中はフワフワに仕上げた生地で、国産乳製品と粗糖、蜂蜜、パナレーンで丁寧に作った少し濃い目のカスタードクリームをサンドしました。

せいふてい

飲料

113530 F

●有機宇治煎茶

80g

660円

税込713円

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。

丸善製茶

113549 F

●吉川の深山里(無農薬)

100g

1,005円

税込1,085円

静岡県吉川さんより。農業・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。

吉川農園

113557 F

●吉川のふる里の香(無農薬)

100g

505円

税込545円

静岡県吉川さんより。農業・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。

吉川農園

113565 F

●吉川の生一本荒茶造り

100g

435円

税込470円

静岡県吉川さんより。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。

吉川農園

113573 F

●小川の麦茶つぶまる

500g

265円

税込286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です。

小川産業

113581 F

●小川の麦茶マイボトルつぶごLight

3g×10P

265円

税込286円

国産六条大麦を石釜で二度焙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。透明感あるすっきりとした味わいと甘みが特長です。三角ティーバック1個約350cc分。

小川産業

113590 F

●無農薬六条麦茶(むぎちゃん)

500g

595円

税込643円

庄内協同ファームの生産者栽培の無農薬六条大麦使用。ゆっくり煎りあげることによってふくかな味わいがある、甘く香り高い麦茶になります。

庄内協同ファーム

113603 F

●ねばりこんぶ茶

30g

440円

税込475円

国内産のよくなねばりがごめ昆布と旨みのある真昆布、コクのある羅臼昆布をブレンドした風味豊かなこんぶ茶です。

リアス

113611 F

●フジワラの青汁粉末タイプ30包

90g(3g×30包)

2,855円

税込3,083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た、お買得な30包輸入。

フジワラ化学

113620 F

●アジアのコーヒー東ティモール(粉)

200g

980円

税込1,058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

113638

●有機栽培ココア使用ミルクココア

16g×5

540円

税込583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クのあるミルクココアです。

創健社

113646 F

●屋久島縄文水

1.5L

285円

税込308円

世界遺産の島、屋久島に太古からある縄文杉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

113654 F

●ただの炭酸水6本

500ml×6

555円

税込599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

113662 F

●ぶどうサイダー＋レモン6缶

250ml×6缶

925円

税込999円

有機白ぶどうと赤ぶどうをブレンド使用。有機レモン果汁をプラスした爽やかな甘さです。砂糖不使用の有機JAS認定品。

風水プロジェクト

113670 F

●九州産大豆成分無調整豆乳

200ml×12

1,300円

税込1,404円

九州産大豆を使用。大豆の旨味をそのままに、臭いや苦味を除去した飲みやすい、大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。

ふくれん

113689 F

●豆乳飲料いちじく

200ml×12

1,300円

税込1,404円

九州産大豆使用の豆乳といちじくとかきの濃縮果汁をブレンド。糖類(砂糖、水あめ)、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤使用。

ふくれん

113697 F

●特価

●冬育ち九州産人参100%ジュース

1ℓ

通常税込443円を

378円

税込408円

九州の農園で育てられた甘みの強い冬人参だけを使用しています。食塩・砂糖・香料・着色料・保存料・酸味料不使用。

ふくれん

日用品

113727

●ニューライスター粉石けん

3kg

905円

税込996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

113735

●洗濯用液体マルセル石鹸無香料詰替用

1,000ml

740円

税込814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

113743

●洗濯用液体マルセル石鹸無香料

1,200ml

1,050円

税込1,155円

液体マルセルの無香料タイプ。

ハイネリー

113751

●米ぬか台所用液体石けん詰替用

400ml

215円

税込237円

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。

ポーソー油脂

酒

20歳未満の者に酒類を販売できません。

113700 F

●こしひかり越後ビール

350ml×6缶

1,850円

税込2,035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きれのある辛口ビールに仕上げました。

片山

113719

●琉球レモンソー

350ml×6缶

1,505円

税込1,656円

やんばる産ソーワーサーと泡盛、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

113760

●スクワナチュレオイル

60mlピン

1,085円

税込1,194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。お肌の保湿や髪のおいにご利用ください。

ポーソー油脂

113778

●NEWポリラップ

30cm×50m

240円

税込264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

113786

●NEWポリラップミニ

22cm×50m

210円

税込231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

113794

●リサイクルティッシュペーパー

400枚(200組)5箱

550円

税込605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

113808

●再生トレペシングル6個入

130m×6個

580円

税込638円

リサイクルバルブ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。

もっちりジューシー
素材の飛鳥食品
おいしさ
あふれます

年に1度の限定品!
春節セット

人気の味を
セットにしてお届け

飛鳥の
黒豚肉
シューマイ
180g(12個)

+

飛鳥の
黒豚水餃子
250g(15個)

+

飛鳥の
手作りミニ肉まん
250g(5個)

黒豚肉の旨味がギュッ!
ついもう1個とはしが進む大人気商品

もちもちつるんとした皮がおいしい!
主食になる水餃子

おやつにうれしいミニサイズ

飛鳥の黒豚肉シューマイ
180g(12個)

飛鳥の黒豚水餃子
250g(15個)

飛鳥の手作りミニ肉まん
250g(5個)

620 F凍ス

飛鳥の春節セット

3種

1,460円
税込1,577円

飛鳥食品

621 F凍ス ●調理例

飛鳥の黒豚肉まん
270g(3個)

530円
税込572円

国産の黒豚肉を使用し、国産原料にこだわったジューシーな具材と、モチットした皮が特長の本格的な肉まんです。

飛鳥食品

622 F凍ス ●調理例

飛鳥の黒豚焼き餃子
280g(16個)

550円
税込594円

国産小麦を使ったモチモチの皮で黒豚、キャベツ、ニラ、玉ねぎをメインに、にんにくをしっかりと効かせた王道の焼き餃子です。

飛鳥食品

623 F凍ス ●調理例

飛鳥の帆立シューマイ
180g(12個)

通常税込518円を 460円
税込497円

青森県産の帆立、国産豚肉、玉ねぎを、オイスターソースと貝柱出汁、厳選調味料で味付けし、国産小麦粉で作った生地で小ぶりに仕上げました。

飛鳥食品

秋川牧園のやきとりセット

●調理例

お酒のおつまみや夕食のおかずの1品におすすめです。

秋川牧園の若鶏を使用した、もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。もも串には下味をつけてジューシーに焼き上げています。つくね串は軽く揚げて旨みを閉じ込めてからこんがり焼き上げ、もも串と一緒に醤油ベースの甘辛いタレで香ばしく仕上げています。加熱後にタレを充填・真空包装していますので、そのまま湯煎調理、または開封して電子レンジで温めるだけでご利用いただけます!

主な素材(副原料)のこだわり

パン粉…………… 原材料に国産小麦使用。ショートニング不使用

玉ねぎ…………… 国産

卵…………… 秋川牧園の鶏卵

醤油…………… 国産大豆・国産小麦を使用した国産丸大豆醤油

砂糖…………… 国産さとうきび

発酵調味料…………… 国産米使用の味の母

624 F凍ス

新商品
お試し価格

やきとりセット
180g(2種各3本)

通常税込810円を 730円
税込788円

秋川牧園の産直若鶏のもも・つくねに、醤油、みりん、砂糖、清酒などで作った甘辛いタレを絡めました。各3本入り。

秋川牧園

原材料

やきとり串:鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖、つくね串:鶏肉、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油)、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょ、濃粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

ふっくら塩旨～千倉水産の干物新シリーズ

●調理例

千倉水産加工販売発信の新シリーズ

「ふっくら塩旨干し」はグループ会社の株式会社シーフーズにて、最新の設備を用いて製造された干物シリーズです。一般的な冷風乾燥とは異なる遠赤外線乾燥機を使う事で内側から均一に余分な水分を飛ばし、魚本来の旨みが凝縮されます。乾燥ムラが無い為「ふっくら」とした食感に仕上がりと、また魚に塩味をつける塩水は継ぎ足して使う「秘伝の塩水」を使用。さば、さんま、あじ、ほっけ、金目鯛などの旨みが詰まった塩水で作る干物は塩角が取れてまろやかになり、「旨み」のある味わいに!ごはんのおかずやお酒のお友に是非どうぞ。

625 F凍ス

新商品
お試し価格

ふっくら塩旨干し
お試しセット
3種330g

通常税込819円を 740円
税込799円

国産のさば、ほっけ、金目鯛を魚の旨みが詰まった塩水で味付けし、遠赤外線乾燥機でふっくら干し上げました。3種類かひとつになったお試し品です。

千倉水産加工販売

まずはお試し!

原材料

さば、ほっけ、金目鯛、食塩

😊今週のおすすめ 🌿週々週配達 📦アレルギー表示 🥚卵使用 🥛牛乳使用 🥥大豆使用 🌾小麦使用 🍴米使用 🍷そば使用 🌿落花生使用 🦞エビ使用 🐞カニ使用 🍷くるみ使用

豚肉派、牛肉派 しゃぶしゃぶ大集結

●イメージ写真



626 (F) 凍 ス

●イメージ写真

●特価



黒豚ロースしゃぶしゃぶ
200g 通常税込794円を **720**円
税込**778**円

non-GMO、PHF飼料で育った健康黒豚。肉の旨みそのものが味わえます。

秋川牧園

●イメージ写真



630 凍 ス

●特価



枕崎牛神居牛
モモしゃぶしゃぶ用徳用
300g 通常税込1,982円を **1,780**円
税込**1,922**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

627 (F) 凍

●特価



ハーブ豚未来
ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込718円を **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。

江原養豚／群馬ミート

628 (F) 蔵 ス

●特価



丹沢高原豚
ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込727円を **640**円
税込**691**円

non-GMO、PHF飼料で飼育。柔らかく、旨味のある部位を2mmの厚さでスライス。

丹沢農場 賞5日

629 (F) 蔵 ス

●特価



丹沢高原豚
モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込589円を **520**円
税込**562**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 賞5日

631 凍 ス

●特価



鹿児島黒牛
モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込1,712円を **1,500**円
税込**1,620**円

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生。JAS認定工場加工の高品質牛。上質なモモ肉を薄くスライスしました。

福永産業

632 凍 ス

●特価



曾於さくら牛
モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込1,836円を **1,650**円
税込**1,782**円

鹿児島県曾於市で丹精こめて育てられた和牛です。適度に霜降りの入ったモモ肉をうす切りにしました。

福永産業

633 (F) 凍 ス

●特価



里山牛
しゃぶしゃぶ用肩ロース
150g 通常税込1,949円を **1,780**円
税込**1,922**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。赤身でありながら適度なサシが入った肩ロースは風味もあります。極薄切りしゃぶしゃぶ用。

さかうえ

疲れ気味の胃にやさしい 鍋特集

●調理例

産直鶏を
とことん味わう！



プラス具材は
コレ！

●調理例

出汁もご馳走
海鮮三昧！



プラス具材は
コレ！

●調理例

たっぷり食べても
ヘルシー！



プラス具材は
コレ！

634 (F) 凍 ス

●特価



秋川牧園とり鍋セット(塩)
500g 通常税込1,431円を **1,300**円
税込**1,404**円

若鶏もも肉の切身、つくね、スープが入った鶏を楽しめる鍋セットです。スープは、秋川牧園の若鶏のガラを煮出したスープに、ガーリックの風味、かつおとこんぶのだしの旨みを加えました。生姜を効かせたつくねは、味がしっかりとついています。

秋川牧園

635 (F) 凍 ス

●特価



秋川鶏だんご
175g 通常税込443円を **400**円
税込**432**円

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

秋川牧園

636 凍 ス

●特価



海鮮寄せ鍋セット(つゆ付)
440g 通常税込1,728円を **1,580**円
税込**1,706**円

すけそう鱈、赤魚切身各4切、ボイルほたて、かき、かに団子各4個入り。つゆ付です。

トクスイ

637 凍 ス

●特価



ぷりっぷりの生海老つみれ
100g(10個) 通常税込383円を **330**円
税込**356**円

えび(ベトナム産)と国産スケトウダラすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。生のつみれを使用しているため旨味が凝縮し、だしも良くできます。

東京コールドチェーン

638 (F) 蔵 ス

●特価



豆乳鍋セット
4種 通常税込756円を **640**円
税込**691**円

国産大豆100%。海水にがり使用、消泡剤不使用。丸和食品自慢の鍋用寄せ豆腐・豆乳・ミニがんもどき厚揚げのセットです。

丸和食品 賞6日

639 (F) 蔵 ス

●特価



鍋用寄せ豆腐
200g 通常税込211円を **185**円
税込**200**円

国産大豆100%。海水にがり使用、消泡剤不使用。普通の寄せ豆腐よりも固めに作りました。

丸和食品 賞6日

640 (F) 凍 ス

●調理例

●特価



秋川牧園とり鍋セット(しょうゆ)
500g 通常税込1,431円を **1,300**円
税込**1,404**円

若鶏もも肉の切身、つくね、スープが入った鶏を楽しめる鍋セットです。スープは、秋川牧園の若鶏のガラを煮出したスープに、醤油かつおだしの旨みを加えました。生姜を効かせたつくねは、スープとの相性も良く、しっかりと味が付いています。

秋川牧園

641 蔵 ス

●調理例

●特価



趙さんの味キムチ鍋セット
4人前 通常税込1,064円を **965**円
税込**1,042**円

本場韓国のキムチチゲがこのセット一つで簡単にできます。キムチ鍋の素200g、キムチ200g、トック70g、コチュジャン20g入り。

趙さんの味 賞14日

642 (F) 凍 ス

●調理例

●特価



ねぎま鍋用マグロ
170g 通常税込859円を **740**円
税込**799**円

メバチマグロの腹身(トロ部分)です。表面を流水で洗い、凍ったまま鍋具材としてお使いください。

マストミ

643 (F) 凍 ス

●調理例

●特価



鶏ガラスープで煮込む
鶏水炊き鍋
660g(2～3人前) 通常税込1,080円を **950**円
税込**1,026**円

シガボートリーの鶏ガラを圧力鍋で2時間煮込んだスープ340g、鶏つみれ120g、鶏もも肉100g、鶏むね肉100gのセットです。

シガボートリー

644 (F) 凍 ス

●調理例

●特価



とれとれいわし
たたき身
150gx2 通常税込481円を **435**円
税込**470**円

日本近海で漁獲された高鮮度のいわしを素早くたたき身にしました。つみれ、ハンバーグなどと加熱してご利用ください。

トクスイ

645 (F) 凍 ス

●特価



生鮭切身
320g(4切) 通常税込1,415円を **1,290**円
税込**1,393**円

北海道産白鮭です。脂質が少ないのでムニエルやフライに向いています。

札幌中一

646 (F) 蔵 ス

●特価



鍋物種セット
3種各2個 通常税込481円を **425**円
税込**459**円

鍋物、おでんに人気の3種(もち入きんちゃく、ひじき入京がんも、えび入京がんも)を2ヶずつセットしました。

丸和食品 賞5日

あったら嬉しい 便利食材

652

凍 ス

特価

●調理例



サーモンときこの炊込みご飯の素(2合用)

マス80gきのご50gタレ40g

通常税込470円を **398**円

税込 **430**円

大豆

小麦 米

具材はカラフトマス(ロシア・アメリカ産他)と国産がなしめじです。さば節、かつお節、煮干、昆布、乾しだけで仕上げた専用タレを付けました。ほんのりサーモンの香りとしめじの食感が上品です。

丸干水産

653 **F 蔵 ス**

●イメージ写真

（特価）

かに風味かまぼこ
10本（112g）

通常税込**327円**を **280円**
税込302円

米国産無りんスケソウ鰯すり身、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 30日

654

蔵
ス



特価

レゾナント

6種の具材の炊き合わせ

220g 通常税込646円を 580円

税込 626円



卵



大さげ



椎茸



人参



舞茸



国産丸大豆



醤油



と鰹だし

カインズ 賞 60日

655




特価



1/2

買

里芋と昆布の煮物

200g 通常税込626円を

560円

税込605円

国産里芋を食べやすい大きさにカットし、国産大豆醤油や鰹だしをベースに結び昆布を加え優しく味付けしました。

賞 60日

656

特価



ひじき白和えの素(半丁用)

25g

通常税込254円を **220**円
税込**238**円

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。

みえぎょれん

●調理例



657

特価

広島県産熟成焼き海苔
 全型5枚(8切40枚)
 通常税込626円を **555円**
 税込**599円**

瀬戸内海地域の内海で、有効微生物を使って丹精込めて作られた海苔です。便利なカップタイプ入り。

リアス

658
F 目録

特価



江戸前生のり(佃煮)

35gビン

通常税込322円を

(食) 米 麦

290

円

税込313円

木更津沖産の黒生のりを国産丸大豆醬油、水あめ、米発酵調味料、かつお節だして直火釜で炊きました。

遠忠食品

659

F
S



秋田名産いぶりがっこ

100g 通常税込616円を 470円
V 税込508円

国産大根を瓜葉樹の焚き木で燻し、甜菜含糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。

ムソー

660




特價



青大豆のひたし豆

120g 通常税込356円を **320円**

  税込**346円**

国産青大豆、切り干し大根、人参、昆布が具材。醤油、味酢、食塩、砂糖、だし(鰹節、宗田鰹節、鰯節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。

ハーヴィ

賞 **90日**

661

特価

●調理例



信州タケノコ特選味噌「銘醸」

500g

通常税込794円を **720**円
税込**778**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

662





特価



北海道産わかさぎマリネ

140g 通常税込648円を **588円**

税込**635円**




北海道産のわかさぎに米粉をまぎし、油調製マリネ液に漬け込み、国産玉ねぎ、人参を加えました。自然解凍して盛りつけるだけです。

札幌中一

663





特價



ひじきの五目煮

100g 通常税込421円を **385円** 税込 **416円**





国産ひじきと大豆、こんにゃく、人參を使用。鰹だししかいた味付です。

遠忠食品
 
賞30日

664

●イメージ写真

特価

おこのみ風がんも

約20g×5個

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産野菜と黒ごま、干しエビ、北海道産刻み昆布を入れました。

丸和食品

通常税込313円を

275円

税込**297円**



647
(F) ス



(特価)

チョコーコ 実生ゆずかけぽん

210ml 通常税込486円を **440**円
税込**475**円

卵
牛乳
大豆
小麦粉
米

実生ゆずの香り高い果汁を賢済に使用し、本醸造丸大豆醤油、醸造酢、みりん他をベースに風味豊かでマイルドに仕上げました。

○イメージ写真



創健社

665

蔵ス

大特価

よつ葉北海道十勝チーズフォンデュ

210g



北海道十勝産の風味豊かなチェダー、コク深いゴータ、糸引きの良いモッツアレラを絶妙なバランスで配合しました。セルロース(結着防止剤)不使用。小麦粉・スパイス(白こしょう、ナツメグ、コーンパウダー)付です。

よつ葉乳業 / ホクレン

●イメージ写真



通常税込1,058円を 920円

税込 994円

賞 90日

身体を温める飲み物

669

F ス

特価

九鬼黒ごまラテ

150g

食

小売

●調理例



通常税込454円を

410円

税込443円

黒ごま(ミャンマー他産)を超微粉末化し、国産さとうきび砂糖、国産大豆きなこ、食塩をブレンド。香ばしい風味と優しい甘さが口の中で広がるラテです。牛乳や豆乳に混ぜ合わせてどうぞ。

中田商店

648  

特価



自然派チキンコンソメ大袋
70g

●調理例 ポトフ



通常税込**394円**を **350円** 税込**378円**

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

666 

特価



●調理例



通常税込200円を **178円** 税込 **192円**

国産かぼちゃと有機大豆で搾った豆乳を使用。かぼちゃの甘みとうま味のバランスと口当たりの良さを両立した豆乳スープです。

ムソー

670




●調理例



国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

670




●調理例



国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン




通常税込675円を

600

円

税込

648

円

国産有機米100%あまざけ

500mlビン

649 

特価



野菜がおいしいとり塩鍋スープ
600g





●調理例

通常税込**346円**を **308円**
税込**333円**

風味豊かな国産鶏からスープをベースに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げたストレートタイプのスープです。

創健社

667  

特価

味自慢! 出雲おでん

500g(8種8個)








●盛りつけ例



通常税込1,085円を **990円** 以下
 税込**1,069円** 以下

無リンすり身(日本、ニュージーランド産)を使用し、出汁は昆布と鰹の風味を効かせ、旨味たっぷり仕上げました。玉子、大根、蒟蒻、出雲野焼、ブレン天、イカつまれ、鰯はんぺん、ささがきごぼう天入。

風水プロジェクト

お鍋一つで本格煮込みうどん

671

●調理例

（特価）

関西風きつねうどん
520g(2食)

通常税込410円を **370**円
税込**400**円

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、さば等の出汁を効かせた関西風つゆ付です。

ニッキーフーズ



650

特価





長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ

30mℓ×4袋

通常税込
454円を
410円

税込
443円




はだか麦「長崎御島」を使用した長崎麦みそのうまみと厳選された4種類の九州だしの旨みみが、がっばり四つに組んだ風味豊かな味わいです。

創健社

651








香り立つゆず鍋つゆ

30ml×4袋

通常税込454円を **410円** まで

税込 **443円**






長崎県岐波ゆずと鹿児島県産南国元氣鶏を使用した柑橘風味の鍋つゆです。柚子のさっぱりとした酸味と鶏ガラスープの旨味とコクが味わえる鍋つゆです。

創健社

668

特価

●調理例




隠れ岩松飛魚だしにゅうめん

176g

通常税込383円を

340円

税込**367**円

牛乳

豆

小麦

米

みそ半

島原手延べそうめんに、飛魚を使った香りの立つ和風出汁を組み合わせた、にゅうめんです。

672

凍ス

特価

●調理例




長崎五島風あごだしうどん

514g(2食)


大豆 小麦 米 油

通常税込549円を **490円**

税込**529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、とろろ昆布のをせ、あご(ごぼうあ)だし使用のつゆをセットしました。

ニッキーフーズ



安全・安心・おいしさのブランド

フリーデン

フリーデンは、「安全・安心・おいしさ」を届けるために、「やまと豚米らぶ」や「やまと豚」を自社牧場で親豚から育て、生産から加工・販売まで一貫して自社で行っております。

「やまと豚米らぶ」の生産を通じていつまでも持続可能な「循環型農業」に取り組んでおります。

『やまと豚米らぶ』で 持続可能な畜産

輸入飼料に頼らない畜産を目指して

日本で流通する豚肉のうち、国産豚肉は約50%ですが、豚が食べる飼料も含めると国産比率は約6%です。

飼料を含めるとほとんどが輸入に頼っているのが現状です。

やまと豚米らぶは岩手県にある「大東農場」にて、地元の大東町で収穫された飼料用米を出荷前60日間食べて育ちます。休耕田や耕作放棄地などで飼料用米を作り、それを食べた豚のふん尿を堆肥化し、地域の田畑に戻し、飼料用米が育つという『資源の循環』に取り組んでおります。

2025年度産の飼料用米は主食用米の高値の影響を受けて約50%減少しております。このような状況の中、やまと豚米らぶに給餌している飼料用米は、生産者の方々と協議会を立ち上げ、作付けをお願いしているため、この循環型農業の取り組みを継続できております。



【フリーデン 大東農場で働く社員の方々】



「やまと豚米らぶ」の美味しさ

肉質が柔らかく、甘みのある豚肉です。
クセがなくさっぱりした脂が特徴です。

673 凍ス

新商品
お試し大特価



やまと豚米らぶ
ローズしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込734円を **600円**
税込**648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、筋がなく柔らかで、脂の旨みが味わえます。しゃぶしゃぶ用に1.5mmにスライス。

フリーデン

674 凍ス

新商品
お試し大特価



やまと豚米らぶ
モモしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込572円を **470円**
税込**508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。しゃぶしゃぶ用に1.5mmにスライス。

フリーデン

675 凍ス

新商品
お試し価格



やまと豚米らぶ
バラしゃぶしゃぶ用
300g

通常税込1,058円を **950円**
税込**1,026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。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成しています。しゃぶしゃぶ用に1.5mmにスライス。

フリーデン

676 凍ス

●調理例

特価



やまと豚米らぶ
コクうま焼肉
300g

通常税込778円を **670円**
税込**724円**

やまと豚米らぶを甘めのしょう油で味付けしました。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

フリーデン

677 凍ス

●調理例

特価



やまと豚米らぶ
スタミナ漬け焼肉
300g

通常税込778円を **670円**
税込**724円**

やまと豚米らぶを特製のタレで味付けしました。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

フリーデン

678 凍ス

●調理例

新商品
お試し価格



やまと豚挽肉徳用
400g

通常税込648円を **565円**
税込**610円**

岩手県、秋田県、群馬県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。3mmに挽いた挽肉の徳用規格です。

フリーデン