



<b>卵</b>					
<b>101</b> 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	<b>102</b> 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	<b>103</b> 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	<b>108</b> 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°C 15秒殺菌のバスチャライス牛乳です。 八千代牛乳	<b>109</b> 牛乳 1l  332円 税込359円 72°C 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。 生産者指定 よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)	<b>110</b> 牛乳 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忠類地区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。 放牧生産者指定 よつ葉牛乳ノンホモ
賞 14日	賞 14日	賞 14日	賞 7日	賞 6日	賞 6日
<b>104</b> 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	<b>105</b> たまご鶏愛卵土 15ヶ 1Kg前後 15個  548円 税込592円 静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。 伊豆鶏業	<b>106</b> たまご「鶏愛卵土」 10ヶパック 10個  385円 税込416円 静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。 伊豆鶏業	<b>107</b> たまご「鶏愛卵土」 6ヶパック 6個  244円 税込264円 静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。 ハイチック	<b>111</b> 牛乳 1l  330円 税込356円 120°C 2秒殺菌の牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。 生産者指定 よつ葉牛乳(UHT殺菌)	<b>112</b> 牛乳 1l  325円 税込351円 72°C 15秒殺菌の牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂分1.5%。 鈴鹿山麓低脂肪牛乳
賞 14日	賞 15日	賞 14日	賞 14日	賞 6日	賞 10日
よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン

<b>乳製品</b>					
<b>114</b> 特価 よつ葉プレーンヨーグルト 400g  通常税込349円を 300円 税込324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	<b>115</b> よつ葉のヨーグルト 90g×3個  275円 税込297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	<b>116</b> 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キーでクリーミーな風味が出ます。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>121</b> 特価 よつ葉北海道のむヨーグルトベリーミックス 250g  通常税込221円を 195円 税込211円 北海道産の脱脂濃縮乳に、海外産ベリー使用のベリーミックスソースや砂糖を加えた、ベリーガーのある濃厚なのむヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>122</b> よつ葉たんぱくリッチ0のむヨーグルトイチゴ 250g  215円 税込232円 いちごの爽やかな酸味と甘みを感じられる、おいしく高たんぱくな脂肪0の飲むヨーグルトです。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>123</b> よつ葉 デザートヨーグルトドリンク 250g 通常税込205円を 180円 税込194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キーでクリーミーな風味ができます。 よつ葉乳業／ホクレン
賞 21日	賞 21日	賞 21日	賞 21日	賞 21日	賞 21日
よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン
<b>117</b> 特価 鈴鹿山麓のむヨーグルト 500ml 通常税込456円を 410円 税込443円 三重県四日市を中心とした5市の酪農家でnon-GMO飼料で飼育した乳牛の生乳から作ったドリンクタイプのヨーグルトです。 四日市酪農	<b>118</b> 鈴鹿山麓ストロベリーのむヨーグルト 500ml  429円 税込463円 鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県いちご果汁と砂糖を加えました。 四日市酪農	<b>119</b> クリーム仕立て よつ葉カファエオレ 200ml  188円 税込203円 カフェインを97%カットしたコーヒー豆を使用。ミルクの風味とコーヒーの香りやかな味わいです。乳原料は北海道産100%。香料・乳化剤不使用。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>120</b> クリーム仕立て よつ葉ほうじ茶オレ 200ml  188円 税込203円 焙煎度が高い国産ほうじ茶葉を使用。ミルク感と直火焙煎されたほうじ茶の香ばしさを両立させた味わいです。乳原料は北海道産を100%使用。香料・乳化剤不使用。葉は鹿児島県産、茎は静岡県産。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>124</b> よつ葉 シュレッドチーズ 50g増量 250g+50g 730円 税込788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り切れるチーズです。セルロース不使用。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>125</b> よつ葉十勝3種チーズ贅沢 モツツアレラブレンド 120g+20g 470円 税込508円 よつ葉の糸引きの良いモツツアレラブチーズ70%、風味豊かなチエダーコーラー20%、コク深いゴーダ10%をブレンドしました。 よつ葉乳業／ホクレン
賞 17日	賞 17日	賞 120日	賞 120日	賞 90日	賞 90日
よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン

<b>126</b> 特価 よつ葉北海道十勝ミルクスライス 105g  通常税込389円を 340円 税込367円 風味豊かなチエダ、コク深いゴーダの2種をブレンドした、やさしい味わいのスライスチーズです。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>127</b> よつ葉北海道十勝おつまみチーズchedar 30g  225円 税込243円 北海道十勝産生乳使用のchedarチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>128</b> よつ葉北海道十勝大人のカマンベール&ブルー 90g  560円 税込605円 北海道十勝産生乳使用。まろやかな美しさに特有のコクと香り、旨みが加わった複雑な味わいで、ミルクの風味が青かびのカセをおだやかにしています。 よつ葉乳業／ホクレン
<b>129</b> よつ葉クリームチーズ 200g 510円 税込551円 乳原料は北海道十勝100%使用。なめらかでほどけるようなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>130</b> よつ葉生クリーム 200ml 通常税込508円を 450円 税込486円 十勝産生乳100%。乳脂肪4.7%。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>131</b> 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
賞 120日	賞 120日	賞 120日
よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン
<b>132</b> よつ葉パンにおいしい発酵バター 100g  380円 税込410円 発酵バターをオイリーし、口溶け良く仕上げました。発酵バター特有のヨーグルトのような爽やかな味わいです。 よつ葉乳業／ホクレン	<b>133</b> フルーツソースプレッド ブルーベリー 200gpin  565円 税込610円 国産ブルーベリーを砂糖を使用せず、国産リンゴ果汁と蜂蜜で甘さ控えめに仕上げました。フルーツソースとしてもおすすめです。 大分大山町農協	<b>134</b> 王隱堂農園の完熟梅ジャム 150gpin  443円 税込478円 王隱堂農園生産者グループで栽培した完熟梅使用。梅と砂糖だけで作った、完熟ならではの独特の香りと素材を活かしました。 王隱堂農園
よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン	よつ葉乳業／ホクレン

<b>135</b> カットゴールデンパイ 200g 355円 税込383円 フィリピン産のパイナップルを一口サイズにカットしました。 東京コールドチェーン	<b>136</b> 冷凍ホールコーン 300g 通常税込559円を 490円 税込529円 遺伝子組み換えフリーの種子を北海道で契約栽培し、収穫後すぐに加工しました。 フルーツバスケット	<b>137</b> 北海道産ミックスベジタブル 200g 388円 税込419円 北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースで作ったミックスベジタブルです。 フルーツバスケット	<b>138</b> 冷凍ほうれん草 300g  398円 税込430円 宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。 せいか	<b>139</b> 冷凍さつまいもスティック 250g  385円 税込416円 国産のさつまいもをスティック状にカットして蒸しました。 風見	<b>140</b> 冷凍かぼちゃ 500g  620円 税込670円 北海道産かぼちゃを食べやすいサイズにカットし、ステームプランチング後急速冷凍しました。 札幌中一	<b>141</b> 愛媛県産冷凍さといも(ホール・カット混在) 230g 403円 税込435円 もちっとしたねばりの強い愛媛県産の芋を、皮むき下茹で後急速冷凍。ホール型とカット型混在です。 ニッキーフーズ
--	--	---	---	---	---	--

## 生産者との絆 産直米



渡邊さん

1月3週より、  
三芳村の産直米は  
予約米も含め、価  
格改定となります。

681	■ 三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,350円 税込4,698円
682	■ 三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,480円 税込4,838円
683	■ 三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	4,380円 税込4,730円

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

684	■ 三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
-----	-------------------	-----	-----------------

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

685	■ 三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,850円 税込1,998円
-----	-------------------	-----	-----------------

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

686	■ 直送あきたこまち(白米)	5kg	4,350円 税込4,698円
687	■ 直送あきたこまち(無洗白米)	5kg	4,430円 税込4,784円
688	■ 直送あきたこまち(胚芽米)	5kg	4,520円 税込4,882円
689	■ 直送あきたこまち(玄米)	5kg	4,070円 税込4,396円
690	■ 直送ミルキーブランセ(白米)	5kg	4,350円 税込4,698円

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

691	■ 置賜つや姫(白米)	4.5kg	5,190円 税込5,605円
692	■ 置賜コシヒカリ(白米)	5kg	5,170円 税込5,584円
693	■ 置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	5,000円 税込5,400円
694	■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	5,250円 税込5,670円
695	■ 置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	5,250円 税込5,670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。

産直米は価格が不安定なことと、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。



黒澤さん



永井さん

696	■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
697	■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円 税込4,990円
698	■ 黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
699	■ 黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円 税込4,990円
700	■ 黒澤さん金のいぶき(玄米)	1kg	1,880円 税込2,030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。

701	■ きたくりん(白米)	5kg	4,530円 税込4,892円
702	■ おぼろづき(白米)	5kg	4,650円 税込5,022円
703	■ ななつぼし(白米)	5kg	4,530円 税込4,892円
704	■ ゆめびりか(白米)	5kg	4,980円 税込5,378円
705	■ ななつぼし発芽玄米	1kg	2,070円 税込2,236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。



706	■ 庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円 税込4,752円
707	■ 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。



708	■ 高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円 税込3,046円
709	■ 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

## レ・ルルド

地産地食  
おいしい  
神奈川

142 Fス



142 Fス

栽培期間中、農薬も肥料も使用しないで育てた五所川原りんごのレッドキュー。とき~えいこうは強  
い酸味と香りが特長。カシューナッツ、アーモンド、クランベリー、レーズンと焼き上げています。

レ・ルルド

賞 2日

143 Fス



パン・ド・カンパニュ

1個

550円  
税込594円

カンパ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、塩を使用。

レ・ルルド

特価

賞 2日

144 Fス



食パン全粒粉100%

1斤 通常税込427円を

385円 税込416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、塩を使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。

レ・ルルド

145 Fス



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が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、塩を使用。

レ・ルルド

賞 2日

146 Fス



10個

510円

税込551円

北海道産小麦粉と白神こだま酵母、鹿児島県産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美しさや香りを実感できるシンプルな味わいです。

風水プロジェクト

賞 4日

147 Fス



1個

400円

税込432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

賞 3日



1個

400円

税込432円

北海道産大納言かのこを練りこんだパンをさなぎを練りこんだクリッキー生地で包み焼き上げました。やさしい風味の和風菓子パンです。

風水プロジェクト

賞 3日

149 Fス



5本

315円

税込340円

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性ぴったりです。

## 神奈川の生産者

地産地食  
おいしい  
神奈川

千葉さんのかぶ

約400g

170

171



千葉さんのさつまいも徳用(紅はるか)

約1kg

NO-RA

●調理例  
徳用でメニューも増し増し  
さつまいも、ふかじ芋、天ぷら、大芋、コロッケ720円  
税込778円神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

千葉さんのミニ大根

1本

172



千葉さんの紅くるり大根

1本

173



千葉さん的人参

約400g

174

260円  
税込281円神奈川県産 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

千葉さんの里芋

約500g

175

千葉さんの  
かぼちゃ万次郎(カット)

約400g

176



千葉さんのケール

約100g

177

260円  
税込281円神奈川県産 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA長尾さんの  
さつまいも

約500g

181

長尾さんの  
カット白菜

1/4カット

182



平塚いかすの小松菜

約180g

183

280円  
税込302円神奈川県 わは農園 長尾紗代子さん 農薬・化学肥料不使用 品種は紅はるか、シルクスターでお届けします。  
わは農園大原さんの  
近江生姜(洗い)

約100g

184

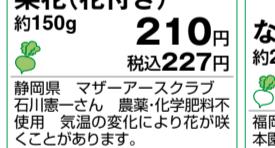
大原さんの  
近江生姜(洗い)

約100g

185

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

大原さんの  
里芋

約500g

186

千葉さんの  
旬の野菜セット

3品

730円  
税込788円

千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農薬や化学肥料に頼らざる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。

きのこセット4種  
(ヤマブシ茸)

4種

187



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)

458円  
税込495円

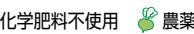
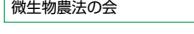
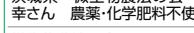
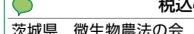
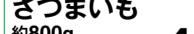
バイオコスモ



ミニトマト

約200g

188



# 産直果実

<b>233</b>  <b>嘉山さんのいちご1パック</b> 約200g(大小変形込) <b>980円</b> 税込 <b>1,058円</b> <small>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</small>	<b>234</b>  <b>嘉山さんのいちご2パック</b> 約280g×2 <b>2,600円</b> 税込 <b>2,808円</b> <small>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</small>	<b>237</b>  <b>無茶々園ポンカン</b> 約700g <b>510円</b> 税込 <b>551円</b> <small>愛媛県 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用</small>	<b>239</b>  <b>無茶々園のレモン+</b> <b>レモンの本(レシピ付)企画!</b> <small>●イメージ写真</small> <small>レモンの保存方法・レモンシロップやレモン塩の作り方などをまとめた冊子付企画、たくさん楽しんでいただきたための1kgの徳用規格です!いろいろなアレンジをどうぞ。</small>			
<b>235</b>  <b>大原さんのキウイフルーツ</b> 約400g <b>490円</b> 税込 <b>529円</b> <small>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</small>	<b>236</b>  <b>大原さんのキウイフルーツ(東京ゴールド)</b> 約400g <b>490円</b> 税込 <b>529円</b> <small>大原好文</small>	<b>238</b>  <b>はるか</b> 800g前後 <b>550円</b> 税込 <b>594円</b> <small>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬</small>	<small>●イメージ写真</small> <b>無茶々園徳用レモン1kg</b> 約1kg&レモンの本 <b>980円</b> 税込 <b>1,058円</b> <small>愛媛県 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用</small>			
<b>240</b>  <b>民衆交易バナナ</b> 500g前後 <b>461円</b> 税込 <b>498円</b> <small>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。</small>	<b>241</b>  <b>有機バナナ</b> 450g前後 <b>403円</b> 税込 <b>435円</b> <small>ペルー又はメキシコ等はエクアドル産の安全・安心・信頼のある有機JAS認証。糖度が高くネットリとした濃い味わい。</small>	<b>242</b>  <b>関谷さんのりんご(サンふじ)</b> 2玉 <b>280円</b> 税込 <b>302円</b> <small>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</small>	<b>243</b>  <b>温州みかん500g</b> 500g前後 <b>398円</b> 税込 <b>430円</b> <small>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬</small>	<b>244</b>  <b>温州みかん1kg</b> 1kg前後 <b>698円</b> 税込 <b>754円</b> <small>セイカ</small>	<b>245</b>  <b>有機みかん</b> 約700g <b>498円</b> 税込 <b>538円</b> <small>有機JAS認証野菜 さかもとふるーつ 鹿児島県産</small>	<b>246</b>  <b>スイートスピング</b> 800g前後 <b>520円</b> 税込 <b>562円</b> <small>熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 農薬不使用</small>
<b>247</b>  <b>ネーブル</b> 600g前後(3玉~4玉) <b>560円</b> 税込 <b>605円</b> <small>広島県 稲角農園 減農薬</small>	<b>248</b>  <b>金柑</b> 400g前後 <b>550円</b> 税込 <b>594円</b> <small>宮崎県 緑町農協 郡文則さん 減農薬</small>	<b>249</b>  <b>国産レモン</b> 300g前後 <b>380円</b> 税込 <b>410円</b> <small>熊本県 中田果樹園 中田純一さん 減農薬</small>	<b>250</b>  <b>松弥園の有機ネーブル</b> 1kg前後 <b>980円</b> 税込 <b>1,058円</b> <small>和歌山県 松弥園 松坂美喜子さん 有機JAS認証</small>	<b>251</b>  <b>松弥園の有機レモン</b> 500g前後 <b>490円</b> 税込 <b>529円</b> <small>松弥園</small>	<b>252</b>  <b>庄内の干し柿</b> 約180g <b>800円</b> 税込 <b>864円</b> <small>山形県庄内協同ファーム・硫黄くん蒸煮して丹精込めて作った冬の風物詩。減農薬・化学肥料不使用。</small>	<b>253</b>  <b>熟成蜜芋きらぼし(べにはるか干し芋)</b> 90g <b>605円</b> 税込 <b>653円</b> <small>ムソー</small>
<b>有機野菜</b> <b>210</b>  <b>有機ベビーリーフ</b> 約50g 通常税込 <b>241円</b> を <b>210円</b> 税込 <b>227円</b> <small>有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト</small>	<b>211</b>  <b>有機ミニトマト</b> 約150g <b>358円</b> 税込 <b>387円</b> <small>有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園 コープ有機</small>	<b>212</b>  <b>有機ピーマン</b> 約120g <b>208円</b> 税込 <b>225円</b> <small>有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合丸人和 コープ有機</small>	<b>213</b>  <b>有機ほうれん草</b> 約200g <b>268円</b> 税込 <b>289円</b> <small>有機JAS認証野菜 栃木県産 島田晴夫さん コープ有機</small>	<b>214</b>  <b>有機ニラ</b> 約100g <b>213円</b> 税込 <b>230円</b> <small>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</small>	<b>215</b>  <b>有機じゃがいも</b> 約600g <b>315円</b> 税込 <b>340円</b> <small>有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を団む会 コープ有機</small>	<b>216</b>  <b>有機大豆もやし</b> 200g <b>129円</b> 税込 <b>139円</b> <small>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト</small>
<b>千葉県 中村さんより</b> <b>217</b>  <b>中村さんのフリルレタス</b> 1個 <b>223円</b> 税込 <b>241円</b> <small>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</small>	<b>218</b>  <b>中村さんのレタス</b> 1個 <b>253円</b> 税込 <b>273円</b> <small>中村さんの小松菜</small>	<b>219</b>  <b>中村さんのほうれん草</b> 約250g <b>240円</b> 税込 <b>259円</b> <small>中村さんの春菊</small>	<b>220</b>  <b>中村さんの春菊</b> 約120g <b>223円</b> 税込 <b>241円</b> <small>中村さんのカブ</small>	<small>●調理例</small> <b>223</b>  <b>中村さんの白菜</b> 1株 <b>380円</b> 税込 <b>410円</b> <small>中村さんのカブ</small>	<b>224</b>  <b>中村さんの白菜</b> 1株 <b>380円</b> 税込 <b>410円</b> <small>中村さんの白菜</small>	
<b>産直きのこ</b> <b>225</b>  <b>原木生しいたけ</b> 約100g <b>341円</b> 税込 <b>368円</b> <small>岐阜県 静岡県 愛知県産 農薬・化学肥料不使用</small>	<b>226</b>  <b>菌床生しいたけ(A品)</b> 約100g <b>243円</b> 税込 <b>262円</b> <small>長野県 アップル工房 農薬不使用 菌床栽培 バイオコスモ</small>	<b>227</b>  <b>えのき</b> 約200g <b>158円</b> 税込 <b>171円</b> <small>長野県 えのきぼーや 農薬不使用 バイオコスモ</small>	<b>228</b>  <b>不揃いエリンギ</b> 約150g <b>198円</b> 税込 <b>214円</b> <small>鳥取県産 北村きのこ園 農薬・化学肥料不使用</small>	<b>229</b>  <b>ぶなしめじほぐし</b> 約150g <b>240円</b> 税込 <b>259円</b> <small>長野県産 三幸 農薬不使用 石づきを切り落しました。</small>	<b>230</b>  <b>ひらたけしめじ</b> 約100g 通常税込 <b>232円</b> を <b>205円</b> 税込 <b>221円</b> <small>茨城県 農薬不使用 バイオコスモ</small>	<b>231</b>  <b>マッシュルーム</b> 約100g <b>350円</b> 税込 <b>378円</b> <small>静岡県 長谷川農産 農薬不使用</small>
<b>232</b>  <b>大粒なめこ</b> 約120g <b>190円</b> 税込 <b>205円</b> <small>新潟県 農薬不使用 バイオコスモ</small>						



**丹沢農場**  
(神奈川県産)

賞 5日



丹沢高原豚肩ローススライス  
200g 通常税込608円を **535円**  
税込**578円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪のバランスが良い部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。

丹沢農場



丹沢高原豚モモスライス  
200g **523円**  
税込**565円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身率90%の柔らかなモモ肉を約3mmにスライス。脂肪分を避けていた方に最適。

丹沢農場 賞 5日



丹沢高原豚  
バラしゃぶしゃぶ用  
200g **603円**  
税込**651円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪が三層になり、コクのある部位を約2mmにスライス。

丹沢農場 賞 5日



丹沢高原豚  
ヒレ一口カツ用  
200g **835円**  
税込**902円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。1枚 約40gの一ロース。とんかつ、鉄板焼きにもおすすめ。

丹沢農場 賞 5日



丹沢高原豚小間切 **徳用**  
500g **1,085円**  
税込**1,172円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。モモ・ウデ他の小間切、家計応援規格です。

丹沢農場 賞 5日



ハーブ豚未来  
ローススライス  
200g **673円**  
税込**727円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料をえた極上豚肉。風味があり、柔らかい部位をスライスしました。

江原養豚／群馬ミート



ハーブ豚未来  
バラスライス  
200g 通常税込662円を **600円**  
税込**648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。ヘルシーな部位を極うすくスライスにしました。

江原養豚／群馬ミート



ハーブ豚未来  
モモしゃぶしゃぶ用  
200g **583円**  
税込**630円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で育てた極上豚肉。ヘルシーな部位を極うすくスライスにしました。

江原養豚／群馬ミート

賞 5日



丹沢高原豚  
挽肉 **徳用**  
500g **1,055円**  
税込**1,139円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身率約8割のウデ肉、モモ肉他を使用。たっぷり使えるお買得規格。

丹沢農場 賞 5日



丹沢高原豚  
ぎょうざ用  
200g **385円**  
税込**416円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。餃子用に上質な豚脂を加えることで、仕上がりをジューシーにします。赤身6・上豚脂4。

丹沢農場 賞 5日



丹沢高原豚  
レバー  
200g **415円**  
税込**448円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢高原豚の安全性なレバーのブロック。炒め物や揚げ物などにどうぞ。

丹沢農場 賞 5日



ハーブ豚未来  
バラ角切り  
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。赤身と脂肪が層になった部位を角切りにしました。

江原養豚／群馬ミート



ハーブ豚未来  
小間切り(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



ハーブ豚未来  
挽肉(バラ凍結)  
300g **775円**  
税込**837円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で育てた極上豚肉。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

賞 5日



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



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



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。2~3mmスライス。

フリーデン



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、赤身と脂肪が層を形成しています。2~3mmスライス。

フリーデン



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



やまと豚米らぶ  
挽肉  
300g 通常税込667円を **580円**  
税込**626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

賞 5日



里山牛  
モモステーキ  
120g **1,285円**  
税込**1,388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。赤身と適度なサシ、しっかりととした食べ応えがあり、芳醇な風味がお楽しみいただけます。

さかうえ



里山牛  
すき焼き用  
200g **2,325円**  
税込**2,511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の赤身が多いロースです。適度な火入れで里山牛の食感と風味をお楽しみください。

さかうえ



里山牛  
切り落とし  
150g 通常税込1,134円を **1,030円**  
税込**1,112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。切り落としても赤身の旨みが味わえます。

さかうえ



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



鹿児島黒牛  
サイコロステーキ  
170g **1,405円**  
税込**1,517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・ウデ・バラをサイコロ状にカット。

福永産業



鹿児島黒牛  
徳用焼肉  
200g 通常税込1,733円を **1,550円**  
税込**1,674円**

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

福永産業

賞 5日



枕崎牛  
ロースサイコロステーキ  
200g 通常税込1,949円を **1,700円**  
税込**1,836円**

JAS認定工場加工の高品質牛。ロース肉のみを使用したサイコロステーキ。

福永産業



枕崎牛  
ヒレステーキ  
1枚100g **1,355円**  
税込**1,463円**

JAS認定工場加工の高品質牛。牛の中でも最も柔らかい高級部位です。ステーキに最適。

福永産業



神居牛  
カルビ焼肉 **徳用**  
300g **2,005円**  
税込**2,165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



枕崎牛  
神居牛  
徳用焼肉  
350g 通常税込2,381円を **2,200円**  
税込**2,376円**

JAS認定工場加工の高

**秋川牧園若鶏**  
山口・福岡・島根・熊本県産



若鶏モモ肉お徳用500g  
500g 通常税込1,156円を  
**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のお徳用大型パックです。

秋川牧園



若鶏ムネ  
300g **578円**  
税込**624円**

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

秋川牧園



若鶏ささみ(バラ凍結)  
300g **670円**  
税込**724円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。筋取りはしていません。

秋川牧園



セフティチキンもも肉  
250g 通常税込619円を  
**550円** 税込**594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



セフティチキンむね肉  
250g **503円**  
税込**543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



セフティチキンささみ  
180g **493円**  
税込**532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



若鶏モモ一口カット  
(バラ凍結) **998円**  
500g 税込**1,078円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。鶏モモ肉内身より一回り小さいサイズの「一口カット」カレーハヤシ等に

秋川牧園



若鶏ムネ肉切身  
お徳用800g  
800g 通常税込1,685円を  
**1,350円** 税込**1,458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



若鶏手羽先お徳用500g  
500g **870円**  
税込**940円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪やゼラチン質が多く、コクのある部位。お徳用パックでバラ凍結。

秋川牧園



セフティチキン  
もも唐揚用バラ凍結  
500g **1,205円**  
税込**1,301円**

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

シガポートリー



セフティチキン手羽元  
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。コクがあり、骨から旨味成分が引き出せるウイングタイプです。

シガポートリー 賞3日



セフティチキン砂肝  
180g **303円**  
税込**327円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。食べやすい大きさに切り、唐揚げや、串焼き等ご利用ください。

シガポートリー 賞3日



若鶏手羽中  
400g 通常税込842円を  
**760円** 税込**821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、肉離れがよいです。

秋川牧園



若鶏小間切  
200g **435円**  
税込**470円**

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

秋川牧園



若鶏ミンチ(バラ凍結)  
500g **1,070円**  
税込**1,156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。便利なバラ凍結のお徳用サイズ

秋川牧園



セフティチキン  
むね挽肉バラ凍結  
450g **963円**  
税込**1,040円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分の少ないむね肉挽肉を使いやすいバラ凍結にしました。

シガポートリー



セフティチキン生姜つみれ  
220g **490円**  
税込**529円**

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてあります。お鍋やハンバーグに。紙トレーに入っている調理しやすいのが特長です。

シガポートリー



神山鶏もも肉  
270g **648円**  
税込**700円**

抗生素質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用して育てた神山鶏。さっぱりとしたもも肉。

イシイフーズ



神山鶏むね肉  
210g 通常税込462円を  
**415円** 税込**448円**

抗生素質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用して育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。

イシイフーズ



神山鶏手羽先  
280g **488円**  
税込**527円**

抗生素質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用して育てた神山鶏。から揚げ、煮込みにあります。

イシイフーズ



八甲鴨  
青森県産  
モモ肉ブロック  
2枚 **1,380円**  
税込**1,490円**

青森県産フランス原産バルバリー種の鴨肉です。コクのある味わいと弾力性に富み、脂肪が少ない風味の豊かさが自慢です。

千葉産直サービス



八甲鴨ローススライス  
200g **1,325円**  
税込**1,431円**

鴨肉特有のクセもなくしっかりとした旨みのある肉質です。食感の良いロースをスライスしました。

千葉産直サービス



八甲鴨のレバーパテ  
60g **498円**  
税込**538円**

八甲鴨レバーをベースに、有機玉ねぎやハーブ、カナールオイル(鴨脂)、八千代牛乳、オリーブオイル等で作りました。

千葉産直サービス



丹沢ロースハムスライス  
100g **483円**  
税込**522円**

国産豚ロースを使用、発色剤・着色剤・増量剤などを一切使用せず製造。白っぽいのは飼料にさつま芋、大麦を配合している為です。

丹沢農場



丹沢バラベーコンスライス  
100g **473円**  
税込**511円**

国産豚バラ肉を使用、発色剤・着色剤・増量剤などを一切使用せず、主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場



丹沢荒挽ワインナー  
120g 通常税込381円を  
**335円** 税込**362円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉がギュッとつまり食べごたえがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場



丹沢皮なしベビーウィンナー  
120g **343円**  
税込**370円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉がギュッとつまり食べごたえがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場



丹沢焼豚モモスライス  
100g **505円**  
税込**545円**

国産豚モモ肉を自然海塩で漬け込み、粗糖、国産丸大豆醤油、純米酒で作ったまるやかな特製たれに一晩漬け込んで丁寧に焼き上げました。

丹沢農場



鎌倉ハムクラウン商会  
青森県産  
バラベーコンスライス徳用3P  
85g×3 **1,140円**  
税込**1,231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が良く、料理に旨味をプラスします。

鎌倉ハムクラウン商会



鎌倉あらびきワインナー2個組  
85g×2 **420円**  
税込**454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



330 鮮  
331 鮮  
332 鮮  
333 鮮  
334 鮮  
335 鮮  
336 鮮  
337 鮮  
338 鮮  
339 鮮  
340 鮮  
341 鮮  
342 鮮  
343 鮮  
344 鮮  
345 鮮  
346 鮮  
347 鮮  
348 鮮  
349 鮮  
350 鮮  
351 鮮  
352 鮮  
353 鮮  
354 鮮  
355 鮮  
356 鮮  
357 鮮  
358 鮮  
359 鮮  
360 鮮  
361 鮮  
362 鮮  
363 鮮  
364 鮮  
365 鮮  
366 鮮  
367 鮮  
368 鮮  
369 鮮  
370 鮮  
371 鮮  
372 鮮  
373 鮮  
374 鮮  
375 鮮  
376 鮮  
377 鮮  
378 鮮  
379 鮮  
380 鮮  
381 鮮  
382 鮮  
383 鮮  
384 鮮  
385 鮮  
386 鮮  
387 鮮  
388 鮮  
389 鮮  
390 鮮  
391 鮮  
392 鮮  
393 鮮  
394 鮮  
395 鮮  
396 鮮  
397 鮮  
398 鮮  
399 鮮  
400 鮮  
401 鮮  
402 鮮  
403 鮮  
404 鮮  
405 鮮  
406 鮮  
407 鮮  
408 鮮  
409 鮮  
410 鮮  
411 鮮  
412 鮮  
41

## 魚介



# 真冬の新商品とお買得品

372 F 冷ス

**新商品**いろいろ使える  
愛知県産やりいか

300g

540円  
税込583円

愛知県産の小ぶりのヤリイカです。刺身にしたり焼き物、天ぷら、煮付けなど幅広い料理にご利用いただけます。

丸千水産

●調理例 煮付け



●調理例 刺身

小ぶりで柔らか  
茹でてサラダやマリネ  
煮物や炒め物もどうぞ

374 F 冷ス

**特価**

湯

国産さばの味噌煮

240g(120g(固形量80g)×2)

通常税込535円を

480円

税込518円

鮪子港で水揚げされたさばを、独自のみぞだれじっくり煮付けました。

トクスイ

●調理例

●調理例

375 F 冷ス

**特価**

湯

ぶり煮付け

200g(2切)

通常税込475円を

428円

税込462円

宮城県石巻漁港で水揚げされた新鮮なぶりを醤油、砂糖、水あめ、生姜、昆布他でやさしい味わいに煮つけました。

カインズ

●調理例

●調理例

376 F 冷ス

**特価**

湯

骨までやわらかいわし梅紫蘇煮

75g×2 通常税込454円を

398円

税込430円

国産のいわしを砂糖、醤油、味噌、梅干エキス、酵母エキス、食塩で骨まで食べられるように加圧で風味よく煮きました。

千倉水産加工販売

373 F 冷ス

**新商品**

旨辛海鮮みそ鍋セット

360g(具260gたれ100g)

1,100円

税込1,188円

すけそしたら・えび・かき海鮮の具材が3種類入ったビリ辛の味噌鍋のセットです。具材とスープを鍋に入れるだけで簡単に海鮮のうま味を感じる鍋が出来上がります。

丸千水産



原材料【具材】すけそいたら・えび・かき 【たれ】みそ、たまりしょうゆ、水あめ、発酵調味料、にんにく、ねぎ、豆板醤、練りごま、大豆油、酵母エキス、昆布エキス、唐辛子

377 F 冷ス

**特価**

しまほっけ開き干し

2枚280g

通常税込450円を

398円

税込430円

ほど良い脂のりで、焼きやすいサイズのしまほっけ(アメリカ・ロシア産)を開いて塩水漬けにし、ふくらと仕上げました。

千倉水産加工販売

378 F 冷ス

**特価**

国産氷温甘塩ざば切身

225g(5切)

通常税込497円を

448円

税込484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

379 F 冷ス

**特価**

小さいわし丸干し

280g 通常税込351円を

315円

税込340円

国産の小型で脂のりの良いいわしを頭や内臓も含め丸ごと食べられる薄味の丸干しにしました。

千倉水産加工販売

380 F 冷ス

**特価**

●調理例

子持ちカラフトレしゃも(小)

150g 通常税込443円を

398円

税込430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レしゃもの丸干しです。

千倉水産加工販売

381 F 冷ス

**特価**

●調理例

まぐろカブト肉切身

300g 通常税込491円を

440円

税込475円

太平洋で漁獲されたメバチマグロの隠れた旨味部分を調理しやすくカットしました。洋風・和風のステーキで。

マストミ

賞 30日

382 F 冷ス

**特価**

●調理例

北海道産ムキつぶ貝

150g 通常税込1,080円を

980円

税込1,058円

北海道の灯台ツブ貝を脂抜さして茹で上げました。身が大きく、ボリューム感があります。解凍後そのまままで、甘露煮や唐揚げにも。

札幌中一

383 F 冷ス

**特価**

●盛りつけ例

国産素材のサラダ用ボイルむきえび

80g 通常税込459円を

390円

税込421円

国産芝エビ本来の食感や旨みを活かし、塩だけ茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。

丸千水産

384 F 冷ス

**特価**

●調理例

涸沼川産の冷凍しじみ

200g 通常税込454円

税込454円

涸沼川産の身入りの良い大和しじみです。冷凍することで旨味がアップし栄養分もより引き出されます。

塩屋

385 F 冷ス

**特価**

●調理例

冷凍さんま

2尾200g 通常税込443円を

410円

税込443円

北海道から三陸沖で漁獲された鮮度のままに急速凍結。魚のもつ塩味だけでも充分おいしいです。

千倉水産加工販売

北海道から三陸沖で漁獲されたさんまを鮮度のままに急速凍結。魚のもつ塩味だけでも充分おいしいです。

千倉水産加工販売

# 真冬のお買得品

413 涼ス ●調理例 特価 レンジ湯 有機パスタミートソーススパゲッティ 400g(2食入) 通常税込648円を 580 円 税込626円 有機パスタを使用したミートソーススパゲッティです。国産の豚肉、鶏肉、たまねぎ、にんじん、にんにくを使ったミートソースで、約1.7mmのパスタ麺を使い、食感良く仕上げました。 ニッコー

414 涼ス ●調理例 特価 レンジ湯 たらこクリームパスタ 200g×2 通常税込785円を 670 円 税込724円 有機パスタを使用し、たらこの旨味がぎっしり詰まった贅沢な味わいを表現。ホワイトソースに生クリームを加えた優しい味わいのソースがソリモチ食感の麺に絡みます。 マストミ

417 F 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト 黒豚メンチカツ 120g(4個) 通常税込497円を 440 円 税込475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

418 F 涼ス ●調理例 特価 鶏一番の鶏コロッケ 60g×4個 通常税込486円を 430 円 税込464円 栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のじゃがいもと玉ねぎを使用して作りました。冷凍のまま、170℃~180℃の油で4~5分揚げてください。 シガボートリー

415 涼ス ●調理例 特価 レンジ湯 アジア薫る「シンガポール」ラクサスープ 180g×2 通常税込772円を 660 円 税込713円 国産鶏肉、大豆もやし、人参、春雨を食材にし、ココナツミルクのまろやかな風味と、エビのさしが効いたカレー風味のスープです。そこに豆板醤の辛さをプラスしました。 カラミノフーズ

416 涼ス ●調理例 特価 レンジパン 香ばしへぎと焦がし醤油の炒めチャーハン 230g×2 通常税込470円を 420 円 税込454円 国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、いり卵を食材に、国産豚肉ラードを使って直火で炒めた本格的なバラバラチャーハン2食分です。 ニッキーフーズ

419 F 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト マムつぶつぶ枝豆deコロッケ 200g 通常税込486円を 420 円 税込454円 国産の枝豆がたっぷり入った食感も見た目も楽しめるコロッケです。ばれいしょ、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油、ワイン、香辛料、衣(パン粉)、米粉、でん粉、小麦粉)使用。 大進食品

420 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト エビクリームコロッケ 130g(5個) 通常税込637円を 570 円 税込616円 エコシュリンプと特製クリームソースで本格的なクリームコロッケを作りました。手軽な油調済み。 札幌中一

421 涼ス ●調理例 特価 油 手作りジャンボえびフライ 400g(8尾) 通常税込3,024円を 2,700 円 税込2,916円 大型サイズのブラックタイガーエビを殻を取って伸びさせてそのままパン粉付けしました。えび本来のおいしさを味わってもらう為に余分な調味はしていません。 丸千水産

422 涼ス ●調理例 特価 フライパン 丹沢農場のハンバーグ 200g(100g×2) 通常税込481円を 425 円 税込459円 国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳・卵を味に。良質な肉の旨みを大切にした生タイプです。 丹沢農場

423 F 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト 秋川のももからあげ 150g 通常税込540円を 485 円 税込524円 味付けに秋川牧園のとりがらスープを使用し、ごま油とガーリックの風味を効かせた味わい深い塩味のからあげに仕上げています。油調漬みなので、温めるだけでジューシーなからあげが出来上がります。 秋川牧園

424 F 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト 徳用神山鶏唐揚げ 400g 通常税込1,231円を 1,100 円 税込1,188円 神山鶏むね肉を、国産主原料で製造したコチュジャンや魚醤、ごま油入りの特製だれにじっくり漬け込み、揚げました。食べごたえのあるサイズでジューシーです。 マストミ

425 F 涼ス ●調理例 特価 レンジトマト ふんわり豆腐ハンバーグ 90g×3個 通常税込545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

426 F 涼ス ●調理例 特価 フライパン 若鶏むね肉の塩麹漬け 150g 通常税込443円を 398 円 税込430円 秋川牧園の若鶏むね肉を、国産塩麹、純米酒、生姜ペースト、砂糖、ごま油に漬け込みました。肉が柔らかく旨味が引き出されています。 秋川牧園

427 F 涼ス ●調理例 特価 フライパン 鶏むね肉の焼肉たれ漬け 200g 通常税込491円を 435 円 税込470円 セティチキンのむね肉をそぎ切りにし、醤油、発酵調味料、砂糖、焼き肉のタレで作ったオリジナル調味料に漬け込みました。 シガボートリー

428 F 涼ス ●調理例 特価 フライパン 国産豚のレバニラ炒めの素 200g 通常税込508円を 460 円 税込497円 香川県・徳島県産の豚レバーを唐揚げにし、オイスター調味料、砂糖、焼き肉のタレで作ったオリジナル調味料で炒めました。お好みの野菜と一緒に炒めしてください。 マストミ

429 涼ス ●調理例 特価 レンジ湯 大きな豆腐肉団子(黒酢あん) 340g(8個) 通常税込599円を 530 円 税込572円 国産大豆使用の豆腐と国産鶏肉、玉ねぎ、長ねぎを具材にした豆腐肉団子を揚げ、砂糖、醤油、発酵調味料、ケチャップ、黒酢で仕上げたタレで絡めました。 ニッコー

430 F 蔵ス ●調理例 特価 レンジ 豆腐唐揚 10個 通常税込270円を 240 円 税込259円 丸和食品の自慢の豆腐を、国産にんにくと生姜を隠し味にした醤油ベースのたれに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふんわりです。 丸和食品

431 F 冷凍 ●調理例 特価 レンジ蒸 天津あんまん 55g×5個 503 円 503円 税込543円 北海道産小豆のこしあんに風味豊かな黒ゴマを入れた中華餡を、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

432 涼ス ●調理例 特価 レンジ蒸 プチ肉まん 240g(8個) 503 円 503円 国産豚肉、竹の子、玉ねぎ、長ねぎ、椎茸を具材にした本格的な肉まんのミニサイズ。生クリームを加えて二次発酵した生地もおいしいです。 ニッコー

433 F 冷凍 ●調理例 特価 レンジ蒸 とりミニ肉まん 280g(8個) 540 円 540円 秋川牧園の鶏肉の旨みを活かし、黒豚の甘みのある豚脂を加え、玉ねぎ、生姜、たけのこの旨みを加えた8個入りのミニ肉まんです。秋川牧園

434 涼ス ●調理例 特価 フライパン 徳用北京餃子 18g×15個 490 円 490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

435 涼ス ●調理例 特価 フライパン ヨコミゾのざく切りキャベツ餃子 360g(20個) 530 円 530円 国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、生姜)と豚肉、鶏肉、キャベツを約9ミリにカットして具材を作り、国産小麦粉使用の生地で包みました。 トクスイ

436 F 冷凍 ●調理例 特価 フライパン 神山鶏のぱくぱく餃子(国産しそ入り) 360g(20個) 610 円 610円 神山鶏で作ったしつこい少ない餃子です。アクセントに国産大豆使用の味噌、国産のシソを入れました。にんにく使用です。 大進食品

437 涼ス ●調理例 特価 フライパン しそ入りさっぱり餃子 180g(10個) 449 円 449円 国産豚挽肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、大葉、にんにくで作った具材を、王隱堂農園の梅酢を練り込んだ国産小麦粉の皮で包みました。 ニッコー

438 涼ス ●調理例 特価 フライパン 鴨ネギまるっと餃子 168g(6個入) 548 円 548円 八甲鴨、茨城県産鶏ムネ肉、国産ねぎ、玉ねぎ、生姜を具材に、醤油、オイスター調味料、ごま油、食塩、こしょうで味をつけ、国産小麦粉で作った皮で包みました。 千葉産直サービス

439 涼ス ●調理例 特価 フライパン 水餃子 30g×8個 495 円 495円 国産の青梗菜、白菜、椎茸、豚肉を具材にし、水餃子用に作った国産小麦粉使用の皮で包みました。 カインズ

440 涼ス ●調理例 特価 フライパン 口福広場・肉焼壳 8個(192g) 705 円 705円 新鮮な豚肉と香味野菜、ブリーブの海老を入れた、風味と食感にこだわった贅沢仕上げの具材を、国産小麦粉の皮で包みました。 ムソー

441 涼ス ●調理例 特価 フライパン おっきな肉焼壳 304g(8個) 570 円 570円 国産豚肉をベースに玉ねぎの旨味を加えた1個38gのジャンボサイズです。でん粉、豚脂、醤油、砂糖、酵母エキス、こしょう、小麦粉(皮)使用。 トクスイ

442 F 冷凍 ●調理例 特価 フライパン 肉しゅうまい 240g(15個) 485 円 485円 国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と天日塩を用いた自社製の皮で包みました。 ニッコー

443 F 冷凍 ●調理例 特価 フライパン マムのおいしい肉海老ショーマイ 210g(6個) 565 円 565円 税込610円 上質な国産豚肉と天然エビを贅沢に使い本格的な味わいを作りました。それぞれの素材の旨みがギュッと詰まっています。 大進食品

444 涼ス ●調理例 特価 フライパン ヨコミゾのカニしゅうまい 270g(15個) 705 円 705円 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具材を、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。 トクスイ

445 涼ス ●調理例 特価 フライパン もち米蒸ししゅうまい 180g(12個) 505 円 505円 国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にしたヨコミゾのもち米をまぶしました。 ニッコー

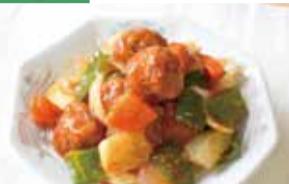
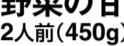
446 涼ス ●調理例 特価 フライパン お徳用春巻 420g(14本) 525 円 525円 国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春雨を具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。 ニッキーフーズ

447 F 冷凍 ●調理例 特価 フライパン 中華丼の具(塩味) 180g×2 603 円 603円 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。 ニッコー

448 涼ス ●調理例 特価 フライパン 魂のチャーハン 210g 650 円 650円 税込702円 自家製チャーシューと椎茸、筍、ナルトなどでつくった、普段かしいしつこい系チャーハン。調理人が直火で中華鍋を使ってつくる、本格のチャーハンです。 カインズ

<b>449</b>		F ●調理例 丹沢高原豚ヒレ豚漬 200g(5~7枚) 855円 税込923円 non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場豚肉使用。食感のあるヒレ肉を、隠し味にピーナッツバターを使った国産主原料の味噌だれに漬けました。 丹沢農場 賞6日 東京コールドチェーン	<b>450</b>		凍 ●調理例 丹沢高原豚で作ったロースカツ 240g(2枚) 980円 税込1,058円 丹沢高原豚を使用したロースカツです。 東京コールドチェーン	<b>451</b>		F ●調理例 丹沢高原豚 ロース生姜焼き用(味付け) 200g 670円 税込724円 丹沢農場の豚肉ロースを5ミリにスライスして半分に切り、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉、国産生姜、にんにくペーストで作ったタレに漬け込みました。 丹沢農場 賞5日 東京コールドチェーン	<b>452</b>		凍 ●調理例 丹沢のハンバーグ(ミニ) 180g(30g×6個) 425円 税込459円 国産豚肉と飼料にこだわったみすゞ牛、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 賞5日 東京コールドチェーン	<b>453</b>		凍 ●調理例 やまと豚米らぶ スタミナ漬け焼肉 300g 720円 税込778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あがりください。 フリーテン	<b>454</b>		F ●調理例 野菜で仕上げる 国産豚のスタミナ焼き 120g 480円 税込518円 鹿児島県・宮崎県産の豚肉を、国産主原料で作ってコチュジャンと胡麻油、にんにく、生姜で味付けしました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。 マストミ																		
<b>455</b>		F ●調理例 北の包み焼(塩こしょう味) 85g×2 570円 税込616円 北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかげです。玉ねぎ、さけ、じゃが芋、とうもろこし、南瓜、アスパラガスにバターをのせ、植物性油脂、食塩、こしょうをふりました。 東京コールドチェーン	<b>456</b>		凍 ●調理例 北海道産豚肉のごましやぶ風紙包み 110g×2 620円 税込670円 北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかげです。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ブロックソースに、ねりごま入り調味料を溶かしてから包みました。	<b>457</b>		F ●調理例 焼鳥もも串 150g 755円 税込815円 秋川牧園の若鶏モモの焼き鳥を香ばしく焼きました。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ブロックソースに、ねりごま入り調味料を溶かしてから包みました。	<b>458</b>		凍 ●調理例 鶏肝の照り焼きたれ漬け 170g 343円 税込370円 セティチキンの新鮮肝をそぎ切りし、濃い口醤油、たまり醤油、砂糖、味醂、国産生姜で作った和風だれに漬け込みました。	<b>459</b>		凍 ●調理例 若鶏焼きつくね 180g 450円 税込486円 産直若鶏と砂肝に国産玉ねぎを加えて作った、柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡めました。お弁当やおかずの一品にどうぞ。 シガポートリー	<b>460</b>		F ●調理例 ひとくち鶏つくね 265g 585円 税込624円 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。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やまと芋、澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。 シガポートリー																		
<b>461</b>		○凍 ●調理例 チキンナゲット徳用 400g 930円 税込1,004円 秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗めのミンチと細かいミンチで作りました。衣はサクッとした食べ応えのあるナゲットの徳用企画です。 秋川牧園	<b>462</b>		F ●調理例 ピリ辛チキンバー 150g(8本) 462円 税込499円 秋川牧園の若鶏ムネ肉をスティック状に成形し、ピリ辛味の衣を付けて揚げました。食べやすいのでおつまみにもおすすめです。 秋川牧園	<b>463</b>		F ●調理例 手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味) 115g 490円 税込529円 秋川牧園の若鶏手羽中で作ったから揚げに、自家製甘辛ダレを絡めました。黒こしょうを加えたタレはピリッと辛く、ジューシーな骨付き肉と相性抜群です。 秋川牧園	<b>464</b>		○凍 ●調理例 フライパンで簡単チキンカツ (にんにく醤油風味) 200g 530円 税込572円 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。	<b>465</b>		○凍 ●盛りつけ例 塩麹で作ったサラダチキン 140g(固形量100g) 430円 税込464円 セ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オードブル、サンドイッチなどにどうぞ。 シガポートリー	<b>466</b>		凍 ●調理例 産直大豆の豆腐ハンバーグ (和風おろし) 340g(固形量90g×2個) 555円 税込599円 国産鶏肉と豚肉、玉ねぎ、ひじき、産直大豆で作った豆腐を具材にしたハンバーグに、和風おろしソースを合わせました。 ニッコー																		
<b>467</b>		○凍 ●調理例 飛騨トマトを使った大きなえびチリセット徳用 170g+ソース50g 640円 税込691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て、糖度の高い岐阜県飛騨のトマトを使って少し甘めのチリソースに仕上げました。 丸千水産	<b>468</b>		○凍 ●調理例 フライパンでできる! イカのマヨソース 150g+ソース50g 430円 税込464円 アカイカ(ペーパー、チリ産他)を一口大にカットして衣付けし少し甘めのマヨソースを添付しました。 丸千水産	<b>469</b>		○凍 ●調理例 本格お好み焼き豚いが玉 200g 420円 税込454円 国産小麦粉に長芋、おから粉末、かつお粉末等を配合し、旨みを利かせた生地に、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	<b>470</b>		○凍 特価 ●調理例 ミニアメリカンドック 150g(6本) 通常税込540円を 460円 税込497円 鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウインナーを、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	<b>471</b>		○凍 ●調理例 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン 40g×5本 580円 税込626円 国産玉ねぎ、ビーマン、信州産トマトケチャップに、たっぷりのナチュラルチーズを入れた具を、国産小麦粉で作った春巻の皮で包みました。 大進食品	<b>472</b>		○凍 ●調理例 マムのオーガニックベンネのトマトソースグラタン 340g(2個) 690円 税込745円 オーガニックベンネマカロリと青森県産の鶏肉、海老、いかを具材にし、牛乳、よつ葉バター、チキンエキス、トマトベースなどで仕上げ、ナチュラルチーズをのせました。 大進食品																		
<b>473</b>		○凍 ●調理例 牧場のピッタ 北海道産トマトと放牧豚マルゲリータ 158g(1枚) 785円 税込848円 北海道産小麦粉使用の生地に、北海道産トマトピューレと放牧豚ミンチ入りのトマトソースとナチュラルチーズをのせました。オリーブ油、イースト、食塩、砂糖、バジル使用。直径約20cm、厚さ約2cm 東京コールドチェーン	<b>474</b>		○凍 ●調理例 国産ブイヤベースセット 具材4種340g+タレ80g 通常税込1,426円を 1,260円 税込1,361円 家庭で簡単に本格的なブイヤベースが作れる、海鮮4種(エビ、カガミダイ、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。	<b>475</b>		○凍 ●調理例 チキンロールキャベツのトマト煮 2個(185g) 560円 税込605円 国産鶏肉とキャベツで作ったロールキャベツを、トマトピューレ、チキンブイヨン、トマトソース、玉ねぎ、みりん、砂糖、食塩で煮込みました。 ハーヴィ 賞90日 秋川牧園	<b>476</b>		○凍 ●調理例 秋川のチキンライス 450g 580円 税込626円 国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みをしみ込ませて炊いたご飯に、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	<b>477</b>		○凍 ●調理例 ライスバーガーでりやきチキン 575g(5個) 920円 税込994円 醤油をつけてこんがり焼きあげた国産米ライスフレートに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。 ニッキーフーズ	<b>478</b>		○凍 ●調理例 アジア薫る「タイ」ガパオ丼の具 200g(100g×2) 520円 税込562円 甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスター醤油、バジルを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現。目玉焼きをのせて混ぜながら食べるのが本場流。 カラミノフーズ	<b>479</b>		○凍 ●調理例 四海樓ちゃんぽん 654g(2食) 900円 税込972円 コシのある国内製造の太麺に、国産キャベツ、もやし、イカ、豚肉、えび、はんぺん、きくらげ、ねぎをのせて急速凍結。ポークエキスがベースの野菜の旨みを加えたコクのあるスープ付。 ニッキーフーズ	<b>480</b>		○凍 ●調理例 野菜たっぷりチャンポン 280g(めん130g) 463円 税込500円 本場九州のチャンポン麺を、国産小麦粉、小麥たんぱく、内モンゴル産かんすいで作りました。5種類の国産野菜とさつま揚、えびを具材に、オリジナル豚骨白湯スープ仕立てです。 ニッキーフーズ	<b>481</b>		○凍 ●調理例 坦々麺 280g(めん130g) 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、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白湯スープ付で衣を付け、non-GMO菜種油で揚げました。 ニッキーフーズ	<b>482</b>		○凍 ●調理例 こだわりのからあげ 150g 510円 税込551円 秋川牧園ムネ肉使用の、醤油とみりん風味の和風ティスからあげです。国産小麦粉使用の衣をまぶし菜種油で揚げました。 秋川牧園	<b>483</b>		○凍 ●調理例 まぐろ団子甘酢ソース 280g(4個×2) 480円 税込518円 メバチマグロの旨みとねばりを活かした団子を、特製甘酢ソースで絡めました。魚が苦手な方にもおすすめです。 マストミ	<b>484</b>		○凍 ●盛りつけ例 お手軽カップ和惣菜 6個(3種×2個) 435円 税込470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
<b>476</b>		○凍 ●調理例 秋川のチキンライス 450g 580円 税込626円 国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みをしみ込ませて炊いたご飯に、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	<b>477</b>		○凍 ●調理例 ライスバーガーでりやきチキン 575g(5個) 920円 税込994円 醤油をつけてこんがり焼きあげた国産米ライスフレートに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。 ニッキーフーズ	<b>478</b>		○凍 ●調理例 アジア薫る「タイ」ガパオ丼の具 200g(100g×2) 520円 税込562円 甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスター醤油、バジルを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現。目玉焼きをのせて混ぜながら食べるが本場流。 カラミノフーズ	<b>479</b>		○凍 ●調理例 四海樓ちゃんぽん 654g(2食) 900円 税込972円 コシのある国内製造の太麺に、国産キャベツ、もやし、イカ、豚肉、えび、はんぺん、きくらげ、ねぎをのせて急速凍結。ポークエキスがベースの野菜の旨みを加えたコクのあるスープ付。 ニッキーフーズ	<b>480</b>		○凍 ●調理例 野菜たっぷりチャンポン 280g(めん130g) 463円 税込500円 本場九州のチャンポン麺を、国産小麦粉、小麥たんぱく、内モンゴル産かんすいで作りました。5種類の国産野菜とさつま揚、えびを具材に、オリジナル豚骨白湯スープ仕立てです。 ニッキーフーズ	<b>481</b>		○凍 ●調理例 坦々麺 280g(めん130g) 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、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白湯スープ付で衣を付け、non-GMO菜種油で揚げました。 ニッキーフーズ	<b>482</b>		○凍 ●調理例 こだわりのからあげ 150g 510円 税込551円 秋川牧園ムネ肉使用の、醤油とみりん風味の和風ティスからあげです。国産小麦粉使用の衣をまぶし菜種油で揚げました。 秋川牧園	<b>483</b>		○凍 ●調理例 まぐろ団子甘酢ソース 280g(4個×2) 480円 税込518円 メバチマグロの旨みとねばりを活かした団子を、特製甘酢ソースで絡めました。魚が苦手な方にもおすすめです。 マストミ	<b>484</b>		○凍 ●盛りつけ例 お手軽カップ和惣菜 6個(3種×2個) 435円 税込470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									
<b>485</b>		○凍 ●調理例 ママのミニハンバーグ 168g(7個) 480円 税込518円 豚肉、鶏肉、牛丼をミックスして、お弁当用に便利な小さいハンバーグにしました。 ニッコー	<b>486</b>		○凍 ●調理例 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ 160g(8個) 405円 税込437円 白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。 ニッコー	<b>487</b>		○凍 特価 ●調理例 ごぼうとひじきの豆腐団子 144g(8個) 通常税込437円を 385円 税込416円 鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生姜)、豆腐、ひじきで作ったヘルシーな豆腐団子を食べやすく調理しました。青のり、ごまも入																											

◎便利  
◎時間短縮  
**時間を有効に使う、楽々手料理**  
食材セット

<b>491</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>343kcal 食塩2.4g</b> <b>セット内容</b> 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 <b>セット以外の準備</b> 油大さじ1 <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込967円</b> 	<b>492</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>362kcal 食塩2.5g</b> <b>セット内容</b> 野菜セット(キャベツ、人参、ピーマン) 豚肉入り回鍋肉ソース <b>セット以外の準備</b> 油大さじ1 <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込967円</b> 	<b>493</b>  <b>F 蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>272kcal 食塩1.9g</b> <b>セット内容</b> 野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参) 鶏肉入り炒めソース <b>カシューナッツ</b> <b>セット以外の準備</b> ごま油大さじ1 <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込1,031円</b> 
<b>494</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>211kcal 食塩1.9g</b> <b>セット内容</b> 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) <b>セット以外の準備</b> 油大さじ1 <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込956円</b> 	<b>495</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>175kcal 食塩7.3g</b> <b>セット内容</b> (スパニッシュオムレツ)ミックス野菜(ピーマン、赤バブリカ、しめじ、玉ねぎ)、下処理済やがもじ (人参スープ)ミックス野菜(玉ねぎ、人参)、歐風だし <b>セット以外の準備</b> (スパニッシュオムレツ)オリーブオイル大さじ2、卵3個、マヨネーズ大さじ1、塩しおり各少々 お好みで粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20g (人参スープ)水500ml、※お好みで塩こしょう少々 下準備 ボウルに卵3個と欧風だし1袋、マヨネーズ大さじ1杯、塩こしょう少々、お好みで粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20gを入れ、よく 混ぜ合わせ卵液をつくりておく <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込891円</b> 	<b>496</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>炒める</b> <b>446kcal 食塩6.0g</b> <b>セット内容</b> 野菜セット(赤バブリカ、ピーマン、玉ねぎ、人参、生きくらげ、水煮たけのこ、れんこん) 豚小間切れ肉 添付調味料 <b>セット以外の準備</b> ごま油、水溶片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ3) <b>メーカー:</b> グリンリーフ <b>税込1,085円</b> 

## 真冬のお買得品

<b>497</b>  <b>○凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>油</b> 熊本県天草産きびなごの唐揚げ 180g 通常税込362円を <b>325円</b> <b>税込351円</b> 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ました。味付けは食塩のみです。 トクスイ	<b>498</b>  <b>○凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>油 フライ</b> 薩摩赤えび唐揚げ 150g 通常税込437円を <b>395円</b> <b>税込427円</b> 蛸が柔らかく、甘みが強い阿久根漁港沖合の水深300mに棲息するエビです。国産馬鈴薯で粉とさつまいもでん粉で衣を付け、味付けは食塩のみです。 トクスイ	<b>499</b>  <b>凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>油</b> 網元が作ったいかけそ竜田揚げ 180g 通常税込545円を <b>480円</b> <b>税込518円</b> 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	<b>500</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>フライ</b> 親子丼の素 180g 通常税込389円を <b>340円</b> <b>税込367円</b> 卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が作れます。 シガポートリー	<b>505</b>  <b>凍ス</b> ●調理例 <b>わかめどっさりうどん(刻み揚げ付)</b> 556g(2食) <b>480円</b> <b>税込518円</b> 国産小麦粉で作ったコシのあるうどんに、わかめ、紅白かまぼこ、きざみ揚、ねぎをのせて冷凍しました。煮干し、鰯、鯖からとった出汁入りつゆ付です。	<b>506</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>日本の中華麺ちゃんぽん麺</b> 麺120g×2、スープ40×2 <b>420円</b> <b>税込454円</b> 国産小麦粉とモンゴルかんすい、天塩で紡いだ中太丸麺に、豚肉、鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーなスープ2食分。 カねこ製麺
<b>501</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>湯</b> こだわり卵を使った親子丼の具 180g 通常税込486円を <b>435円</b> <b>税込470円</b> 秋川牧園の鶏肉末と鶏卵を用い、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素です。 秋川牧園	<b>502</b>  <b>F 藏ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>湯</b> 牛すき焼き風煮 200g 通常税込689円を <b>620円</b> <b>税込670円</b> 国産牛肉のバラを使い糸こんにゃく、白菜、ねぎ、椎茸を加え少し濃いめの味付けにしました。 カインズ	<b>503</b>  <b>F 藏ス</b> ●盛りつけ例 <b>特価</b> <b>湯</b> 揚げごぼう(甘酢漬) 80g 通常税込383円を <b>350円</b> <b>税込378円</b> 国産のごぼうを細切りにして菜種油でサッと揚げ、甘酢で絡めました。 遠忠食品	<b>504</b>  <b>F 藏ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>甘さ控えめきんととき豆</b> 120g 通常税込351円を <b>315円</b> <b>税込340円</b> 北海道産金時豆を、きび砂糖を使って甘さ控えめにひっくりと炊き上げました。 ハーヴィ	<b>507</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>こだわり生ラーメン(しょうゆ味)</b> 120g×3食(スープ付) <b>435円</b> <b>税込470円</b> 国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコシのある麺に、しょうゆ味のスープを付けました。	<b>508</b>  <b>蔵ス</b> ●調理例 <b>こだわり生ラーメン(みぞ味)</b> 120g×3食(スープ付) <b>450円</b> <b>税込486円</b> 国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコシのある麺に、コクのあるみぞ味のスープを付けました。
<b>509</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>フライパンでできるあじ南蛮漬(タレ付)</b> 6~11枚150g・タレ50g <b>555円</b> <b>税込599円</b> 房州産真あじ三枚おろしに国産小麦粉をまぶしました。冷凍のまま揚げ焼きし、お好みの野菜を加え、添付のタレで絡めてください。 マストミ	<b>510</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>フライパンでできるとり南蛮</b> 200g <b>548円</b> <b>税込592円</b> 神山鶏のムネ肉を揚げ、南蛮風調味料に漬け込みました。脂っぽくなくジューシーで食べやすい一口サイズです。 マストミ	<b>511</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>鶏ごぼうごはんの素</b> 180g(固形量130g) <b>445円</b> <b>税込481円</b> セティーチキンももとむね肉、ごぼう、人参を具材に、国産の無添加調味液(醤油、砂糖、味噌、黒米酢、鰹節、鶏皮工キス、昆布、煮干し、椎茸)で味付けしました。米2合分。炊き込み用。 シガポートリー	<b>512</b>  <b>F 凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>国産芝えびとあみえびの炊き込みご飯の素</b> 150g(具材110g+たれ40g) <b>550円</b> <b>税込594円</b> 国産の芝えびむき身とあみえび(乾燥)を、たまり醤油ベースの炊き込みご飯のたれとセットしました。2合用。 丸千水産	<b>513</b>  <b>凍ス</b> ●調理例 <b>特価</b> <b>里芋とイカの炊き合せ</b> 200g <b>586円</b> <b>税込633円</b> ねっとりとした食感の国産里芋と輪切りのイカを加え、国産丸大豆醤油特級を基本調味料に砂糖、本みりんを加え薄味に仕上げました。 カインズ	<b>514</b>  <b>F 藏ス</b> ●調理例 <b>いいだこと里芋の煮付</b> 120g <b>620円</b> <b>税込670円</b> 東南アジア産の飯だこと国産里芋を、濃い口醤油と薄口醤油、昆布だし、砂糖や味淋を用いてやさしい味に炊き上げました。 シンコー食品
<b>516</b>  <b>F 藏ス</b> ●調理例 <b>特価&lt;/b</b>					

## 練り製品

530



白かまほこ  
150g  
525円  
税込567円

生ぐちと特製たらのすり身を石臼で練り上げた無リン入り身、砂糖、卵白、発酵調味料、かつおだし使用の上品な味わいです。蒸しかまほこ製法です。

南伊豆水産

賞 12日

531



のどぐろ入り天ぷら  
100g(5枚)  
375円  
税込405円

旨みが特長ののどぐろをすり身に練り込みました。魚肉(タラ)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌使用。

別所蒲鉾店

532



しいたけ丸  
100g(5個)  
325円  
税込351円

旨み成分が詰まった椎茸の軸をすり身と合わせ、丸天にしました。魚肉(日本他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌使用。

別所蒲鉾店

## 手造りおでん食べ比べ

536



桜えび入揚げかま  
3枚  
615円  
税込664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

537



ごぼうつまみ揚  
100g 通常税込435円を  
370円  
税込400円

国産ごぼうの食感と国産すり身がマッチ。唐辛子のピリッとした風味が味わえるスナック感覚に仕上げました。

南伊豆水産

538



静岡冬おでん種セット  
6種11品(つゆ無)  
通常税込832円を  
750円  
税込810円

静岡特産のいわし黒はんぺんをメインに、主に北海道産すけそうたら無リンすり身を使った練り物。黒はんぺん2枚、ちくわ1本、小判揚2枚、うずら卵巻2本、ごぼう巻2本、たこボーロ2個。

南伊豆水産

賞 10日

533



魚ぎょっと骨入りパーグ  
120g  
375円  
税込405円

山陰産の地魚を骨ごとミンチにし、カット蒲鉾と味噌、ねぎ、無リンすり身を混ぜ合わせてハンパー風に作りました。魚肉(魚腹他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、魚醤、鰹だし、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

534



なると巻  
1本(180g)  
670円  
税込724円

近海産生グチ(石持)を50%も配合した本格造り。色付けは少量の紅こうじで淡く上品なうず巻きにしました。

山上蒲鉾店

535



ソフ th hanpen  
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、馬鈴薯んでん粉、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

## 手造りおでん食べ比べ

539



いわしから揚げ  
5個(140g)  
370円  
税込400円

小田原漁港揚げ及び国産の無リンすり身に玉ねぎ、ねぎ、生姜を加え昆布で味を調えました。

山上蒲鉾店

540



さつま揚  
34g×4枚  
通常税込421円を  
380円  
税込410円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味噌で味付けし、米油で揚げました。

山上蒲鉾店

541



山上蒲鉾店のおでんセット  
5種 通常税込1,058円を  
950円  
税込1,026円

無リンすり身で作った山上蒲鉾店のおでん5種セット。さつま揚2枚、揚ボール4個、きんぴら揚1枚、イカ巻2本、ゴボ一巻2本入です。

山上蒲鉾店

賞 7日

## 納豆

542



鎌倉山手作り小粒納豆  
80g  
203円  
税込219円

鎌倉山納豆独自の製法で作られた国産大豆100%使用の納豆です。タレ無。

野呂食品

賞 10日

543



鎌倉山大粒納豆  
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

544



かながわ育ち納豆  
30gx3(タレ・カラシ無)  
170円  
税込184円

やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を最大で味わえます。

カジノヤ

545



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。タレ無。

カジノヤ

546



ひきわり納豆  
30gx2連  
113円  
税込122円

東北地方産の大豆を1/6にカット。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵、熟成させました。タレ無。

カジノヤ

547



国産麦納豆(タレ無)  
30gx3連  
153円  
税込165円

北海道産スマル大豆と国産押麦使用。大豆本来の食味を大切に、18時間じっくり発酵、熟成させました。

カジノヤ

賞 10日

548



王隱堂農園の刻み紅生姜  
80g  
225円  
税込243円

王隱堂農園の梅酢と海水塩で、減農薬栽培した生姜を漬け込みました。

王隱堂農園

賞 90日

549



王隱堂農園の小梅干  
200g  
900円  
税込972円

王隱堂農園グループの生産者が栽培した奈良県、和歌山県、三重県産の小梅をシママース塩で漬け天日干し後、赤しそを加えました。

王隱堂農園

550



紅花たくあん  
250g  
470円  
税込508円

庄内協同ファームの無農薬で栽培した大根を使用。干し大根と乾燥紅花、米糀、赤とうがらし、砂糖、食塩でやさしい色あいに漬かりました。

庄内協同ファーム

551



ゆず大根  
150g  
通常税込421円を  
378円  
税込408円

新鮮な国産大根を、香り良い国産ゆずと昆布だし、味噌などであっさり漬けにしました。

創健社

552



紅かぶら漬  
150g  
390円  
税込421円

国産紅かぶらの食感と色合いを活かし、昆布だし、みりんなどで風味良く漬けました。

創健社

553



奄美きび酢らっきょう  
90g  
600円  
税込648円

粒が大き目で、シャキシャキとした食感が特長の宮崎県産のらっきょうを、奄美のさとうきび酢と粗糖で漬け込み、シンプルで美味しく仕上げました。

創健社

554



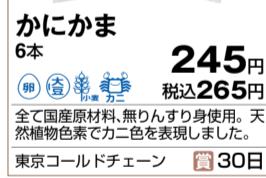
うずらの玉子(水煮)  
6個×2  
363円  
税込392円

山梨県で育ったうずら卵の水煮です。

南伊豆水産

賞 180日

555



かにかま  
6本  
245円  
税込265円

全て国産原材料、無りんやり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。

東京コールドチェーン

賞 30日

556



ちくわぶ  
160g(1本)  
129円  
税込139円

国産小麦粉100%使用のもちりん食感。

いわて屋

557



季穂地粉餃子の皮  
大判20枚  
通常税込238円を  
210円  
税込227円

埼玉県産地粉使用。小麦の内側だけを自家製粉し、天塩を加えて作りました。

かねこ製麺

575	ス	●調理例 特価  直火焙煎ハヤシ&シチュー 120g 通常税込491円を 420円 税込454円 赤ワインで仕上げた、老舗洋食屋のような深いコクの本格ルウです。トマトと赤ワインでまろやかでコクのある味に仕上げました。4~5皿分 ムソー	576	ス	直火焙煎 クリームシチュー 120g 455円 税込491円 濃厚でクリーミー、味わい深いルウです。玉ねぎペーストとナチュラルチーズの旨味が溶け込み、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。4~5皿分 ムソー	577	特価 578	ス	お子様カレールウ 115gx2 通常税込842円を 740円 税込799円 材料にこだわり、お子様用に牛乳を加えました。乳化剤、化学調味料、酸化防止剤等、一切使用しておりません。 フルーツバスケット	579	ス	中辛カレールウ 115gx2 通常税込842円を 740円 税込799円 乳化剤、化学調味料、酸化防止剤、着色料等、一切使用しておりません。牛乳を加えるとまろやかになります。 フルーツバスケット	辛口カレールウ 115gx2 通常税込842円を 740円 税込799円																																								
580	ス	581	Fス	特価  メイシー もぐもぐキッズカレー 100g 通常税込389円を 360円 税込389円 2歳頃からの甘口カレー。7種類の国産野菜(じゃがいも・玉ねぎ・人参・とうもろこし・生姜・かぼちゃ・ベーコン・濃縮トマト)とりんご、国産鶏挽肉を使用。小麦粉の変わりに米粉を使用。米以外のアレルギー表記は製造工場使用のアレルギーマークです。	582	Fス	特価  ジロロモーニー 有機トマトケチャップ 300g 通常税込529円を 480円 税込518円 南イタリア産有機栽培トマトをケチャップに最適な製法によりトマトペーストにして作りました。食塩はイタリアの天日塩、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料を使用。	583	ス	584	ス	●調理例 特価  あっさり寄せ鍋スープ 600g 325円 税込351円 小豆島産本醸造醤油をベースに、昆布、鮭などのだしで仕上げた、あっさりとしたスープです。 創健社	ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ 600g 通常税込346円を 308円 税込333円 豆板醤の辛みとみその旨みを、ほど良い酸味の玄米黒酢で仕上げました。米みそ、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、食塩、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子/パブリカラ色素使用。																																								
585	F+	586	F+	587	Fス	588	R F+	589	R F+	590	R F+	591	ス	592	Fス	593	ス	594	F+	595	F+	596	R F+	597	F 蔵	598	F 蔵	599	F	600	F	593	たまご焼きのだしの素 180ml瓶 265円 税込286円 出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化學調味料不使用の専用調味料。	寿司酢 300ml瓶 630円 税込680円 純粹蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいだ、口あたりの良い寿司酢です。	純米酢 500ml瓶 305円 税込329円 国産米だけで作った刺激臭の少ないマイルド仕立ての上質なお酢です。	エキストラバージン オリーブオイル 250g瓶 1,705円 税込1,841円 「世界一」のタイトルを受賞する生産者と伊オリーブオイル鑑定士・ブレンダー、萩原紀里氏がつくる一番搾りの究極エキストラバージンオリーブオイルです。	588	ス	特選醤油 1,000ml瓶 515円 税込556円 脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モノミをブレンドした長期熟成品。濃口、塩分16.2% 宮醸酒店	589	ス	特選醤油 1,000ml瓶 375円 税込405円 脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モノミをブレンドした長期熟成品。濃口、塩分16.2% 宮醸酒店	590	ス	たまさ醤油 1,000ml瓶 255円 税込275円 脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モノミをブレンドした長期熟成品。濃口、塩分30%減 宮醸酒店	591	ス	うす塩醤油 360ml瓶 690円 税込745円 国産米、米こうじ使用。みりんの旨味と酒の風味、二つの特性を持つ発酵調味料です。	味の母1000 1,000ml 690円 税込745円 中田商店	592	ス	すき焼きわりした 300ml瓶 450円 税込486円 丸大豆ごいち醤油をベースに、本みりんと清酒でさわりとした甘さに仕上げたすき焼わりました。	創健社
593	ス	594	F+	595	F+	596	R F+	597	F 蔵	598	F 蔵	599	ス	600	F	593	たまご焼きのだしの素 180ml瓶 265円 税込286円 出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化學調味料不使用の専用調味料。	寿司酢 300ml瓶 630円 税込680円 純粹蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいだ、口あたりの良い寿司酢です。	純米酢 500ml瓶 305円 税込329円 国産米だけで作った刺激臭の少ないマイルド仕立ての上質なお酢です。	食菜酢 360ml瓶 620円 税込670円 はちみつの相性が良い純米酢をベースに、天然塩とこがしだけを加えて作りました。はちみつの配合率は約4割、ビニクス、野菜や魚のソースや南蛮漬けに、お肉の照焼きにもおすすめです。	596	ス	秋田みそ 1kg 1,440円 税込1,555円 秋田県大潟村産の農薬不使用栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」ですかごしに近いきめ細やかさです。塩分12%前後。	597	ス	玄米みそ(つぶ) 1kg 1,185円 税込1,280円 おきたま興農舎の農薬不使用栽培の玄米、国産農薬不使用大豆、天日塩を使った本格派味噌。塩分12%前後。	598	ス	塩麹 140g瓶 405円 税込437円 米麹を使用した、万能調味料です。野菜・肉・魚等お好みの素材を漬け込むと我が家流麹漬けができます。	600	ス	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、平金で炊き上げました。にがりを残さずやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。	日生協																				
601	F+	602	ス	603	Fス	604	F+	605	ス	606	ス	607	ス	608	ス	609	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。	えごまオイル イタリアンドレッシング 150ml瓶 535円 税込578円 香り高いハーブやスパイスの風味と、国内産ひのきの甘みがよく合うドレッシングです。オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れます。	昆布旨辛ぽんず 200ml瓶 735円 税込794円 伊予柑橘・柚子・橙果汁が生み出す酸味に、ゆずこじょうの辛みを効かせ、天然だし・鰹、煮干、昆布、椎茸と米麹の旨みをブレンドしました。	べに花マヨネーズ 300g 574円 税込620円 オレイン酸が60%（脂肪酸組成中）も含まれる、圧搾製法「べに花一番（高オリエン酸）油」を使用。あっさり味がフレッシュで野菜の味を引き立てます。菜種油、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料使用。	605	ス	平飼い鶏の有精卵 タルタルソース 155g 685円 税込740円 国産西洋きゅうりと玉ねぎピクリを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料使用。	606	ス	自然派Style トマトケチャップ 300g 410円 税込443円 完熟有機トマト、国産有機野菜(玉ねぎ)、にんにく)使用。自然な酸味と甘みが活きてます。糖類(砂糖、麦芽水飴、醸造酢、食塩、香辛料使用)。	607	ス	中濃ソース 360ml瓶 285円 税込308円 着色のためのカラメルや化学調味料は使用せず、野菜や果物ビューレをベースに作りました。	608	ス	よつ葉北海道スキムミルク 150g 295円 税込319円 北海道産のスキムミルクです。スキムミルクは低脂肪でカルシウムとタンパク質がたっぷりの食品です。脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状の製品です。	よつ葉乳業 / ホクレン 賞 365日																				
609	F+	610	F+	611	Fス	612	ス	613	ス	614	ス	615	ス	616	ス	609	宮城県産薄力粉 「シラネ」 1kg 390円 税込421円 良質な宮城県産小麦「シラネ」を使用。手打ちうどん、お菓子、天ぷらなどにお使いください。	強力小麦粉「ゆきちから」 1kg 395円 税込427円 国内産ゆきちから小麦を使用の強力小麦粉です。比較的たんぱく質(グルテン)が多いのでパン作りに適しています。	小麦全粒粉 500g 290円 税込313円 8週に1回)税込313円 国内産小麦を使用した100%石臼挽きの全粒粉です。お菓子やパン作り、天ぷら粉に混ぜると食感が変わり風味がよくなります。	ホットケーキミックス 200gx4 455円 税込491円 国内産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックス粉。個包装タイプ。	613	ス	コーンクリーム シチューフレーク 180g 498円 税込538円 北海道産ミルクにコーンの甘味をプラスしたまろやかなルウです。溶けやすく、使いやすいフレーク状で、程よいトマトの酸味とコクのある味わいに仕上げました。	614	ス	マムび～ふdeハヤシ 200g(1人前)×2 800円 税込864円 国産の牛バラ肉と玉ねぎ、自家製のデミグラスソースを使用。程よいトマトの酸味とコクのある味わいに仕上げました。	615	ス	デミグラスソース 115gx2 780円 税込842円 できるだけ国産原料を使い、合成添加物を加えずに、国産牛のビーフエキスを入れて自然の味を追求しました。	616	ス	カレーの壺 スリカレー 34g 520円 税込562円 スパイスだけのセットです。家庭で本格的なカレーを作ることができます。わかりやすいレシピ付き。	翌々週配達 NCY																				
617	F+	618	F+	619	Fス	620	F+	621	F	622	Fス	623	F	624	ス	617	徳用きずのり 10枚 460円 税込497円 製造工程中にきず等ができる乾のりで、価格は安くても味や風味は良質のお徳用品です。青みを帶びる程度に焼いてください。	はねだし焼きのり 10枚 535円 税込578円 加工途中で小さなキズや穴が生じたもので、味には変わりなくお買得。	神奈川県産焼きのり 全型10枚 920円 税込994円 東京湾で育成された上質な海苔を乾燥させ、自社工場で焼いて出荷します。寿司、おにぎり、巻物等ご利用ください。	だし用昆布 100g 570円 税込616円 北海道産の真昆布です。上品な澄んだしがとれます。	619	ス	とろろ昆布 45g 420円 税込454円 北海道産真昆布、がごめ昆布、醸造酢を使用。	620	ス	本枯れ鰯削り節(小花削り) 40g 655円 税込707円 鹿児島県山川産のカツオカビまでカビ付けをした職人技が作り上げた風味、旨み豊かな鰯節です。	621	ス	神奈川県産 カットわかめ 30g 705円 税込761円 地元三浦産の採れたてわかめを磯の風味をそのままに加工しました。	622	ス	ノリタマゴふりかけ 3gx12 248円 税込268円 ふりかけで一番人気のノリタマゴ。個袋に入った使い切りタイプです。	神奈川県漁業協同組合連合会 みえぎよれん																				

625	F	特価	626	ス	627	ス	628	ス	629	ス	●調理例								
ぜいたく茶そば 200g 通常税込400円を <b>363円</b> 税込392円			ベジタリアンの しょうゆらーめん 98g1食 180円 税込194円		ベジタリアンの みそらーめん 98g1食 180円 税込194円		ベジタリアンの 豆乳ピリ辛めん 138g 287円 税込310円		純正ラーメン 98g×5食		通常税込832円を <b>740円</b> 税込799円								
国内産のそば粉と小麦粉を使用し、香り豊かな京都宇治抹茶を加えました。風味が良く歯応えと食感があります。 中田商店			肉や魚などの動物性原料を使用していません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用して、スープは飽きのこないさっぱりとした醤油味です。 桜井食品		肉や魚などの動物性原料を使用していません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用して、スープは赤みを仕立ての風味ある味わいです。 桜井食品		国産小麦で作った麺と、胡麻の濃厚で深い味わい、ラー油の適度な辛味、豆乳のまろやかな甘みを活かしたスープ付。動物性原材料と一切不使用。 桜井食品		肉や魚などの動物性原料を使用していません。あっさりとしたスープは、国内産小麦を使用した麺との相性が良く、素朴な味をお楽しみいただけます。 桜井食品										
630	F	特価	631	F	特価	632	F	633	F	634	ス	635	ス						
庄内白切り餅 500g 通常税込994円を <b>880円</b> 税込950円			庄内玄米切り餅 500g 通常税込994円を <b>880円</b> 税込950円		庄内黒豆餅 500g 通常税込994円を <b>950円</b> 税込1,026円		九州産しいたけスライス 20g 通常税込475円を <b>426円</b> 税込460円		有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 通常税込308円を <b>275円</b> 税込297円		有機肉豆腐の素 100g(2~3人前) 通常税込308円を <b>285円</b> 税込308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			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		庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち黒豆使用の杵つき餅。 庄内協同ファーム		九州産の原本椎茸を、調理しやすくスライスしました。 中田商店		有機醤油をベースに、有機砂糖や瀬戸内海産カキのオイスターエキスなどで旨みを出した素です。肉と野菜を炒め合わせるだけ。 風水プロジェクト		有機醤油をベースに、有機米発酵調味料で旨みを加えた素です。肉と豆腐、野菜を炒めて合わせるだけの簡単調理の素。 風水プロジェクト								
636	F		637	F		638	+	639	F	640	ス	641	ス	642	ス	643	F	ス	
王隱堂農園の しその葉ふりかけ 40g <b>200円</b> 税込216円			ライトツナ フレーク缶ハーフ 70g×3缶 <b>555円</b> 税込599円		有機 スイートコーン缶 125g缶 <b>240円</b> 税込259円		花いんげん煮豆 210g缶 <b>1,105円</b> 税込1,193円		有機蒸し ミックスビーンズ 85g <b>290円</b> 税込313円		大分県産有機 たけのこ細切り 80g <b>445円</b> 税込481円		凍り豆腐煮物用 60g <b>445円</b> 税込481円		小川の もち麦きなこ平袋 120g <b>303円</b> 税込327円				
農薬不使用で栽培した赤しそ、梅酢、塩を使用。粉末タイプですので、しそご飯、和え物、浅漬けにもお勧めです。 王隱堂農園			ライトツナフレーク油漬に比べ、オイル50%カット。なたね油を使用。 日生協		有機JAS認証のタイ産オーガニックとうもろこしと食塩を使用。 篠崎商店		標高1000m以上の高冷地での生産される(群馬県吾妻産)花いんげん豆は、粒が大きく、甘い味わいがあります。砂糖と食塩だけでふっくら煮付けました。 篠崎商店		5種類の有機豆(ひよこ豆、大豆、青えんどう、赤いんげん、黒いんげん)を蒸しました。水洗いせずそのまま食べられます。食塩、有機米酢使用。 ムソー		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		国産大豆100%使用。食べやすい大きさにカット済なので、湯戻しせずそのままお使いいただけます。 リアス		佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を石臼でじっくり焙煎しました。 小川産業				
644	F		645	F		646	F	647	F	648	F	649	F	650	F	651	F	ス	
北海道産小豆 300g <b>635円</b> (8週に1回) 税込686円			北海道産大豆 300g <b>475円</b> (8週に1回) 税込513円		群馬県産高原紫花豆 200g <b>2,000円</b> (8週に1回) 税込2,160円		生協スパゲッティ 1.6mm 1kg <b>575円</b> 税込621円		アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。 日生協		アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向きの極細に加工しました。 奥本製粉		ツイストパスタ 300g <b>165円</b> 税込178円		国産稻庭うどん 180g <b>530円</b> 税込572円		埼玉県産小麦粉(あやひかり)を主に使い、北海道産小麦をブレンドして製麺しました。餅のようなもちもち感と、なめらかな食感、強いコシが特長です。 中田商店		605円 税込653円
北海道産小豆 300g 小粒ですが風味が良くて、皮も実も柔らかいのが特長です。 篠崎商店			北海道産大豆 300g 群馬県の標高800m以上の高地帯で育った貴重な豆です。栗のようないくわく感と味の良さが特長です。 篠崎商店		群馬県産高原紫花豆 200g アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。 日生協		生協スパゲッティ 1.6mm 1kg <b>575円</b> 税込621円		アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向きの極細に加工しました。 奥本製粉		ツイストパスタ 300g <b>165円</b> 税込178円		国産稻庭うどん 180g <b>530円</b> 税込572円		北関東産小麦粉、食塩、打ち粉に澱粉を使用。昔ながらの製法で4日間かけて作り上げた手延べ麺です。 中田商店				
652	F	●盛りつけ例	653	凍	ス	654	ス	655	F	凍	ス	656	凍	ス	657	凍	ス		
		●盛りつけ例		●盛りつけ例			●盛りつけ例			●盛りつけ例									
玄米パンあんなし 3個 <b>505円</b> 税込545円			豆乳カステラ 5切 <b>403円</b> 税込435円		蜂蜜かすてら 7個 <b>493円</b> 税込532円		アーモンドクッキーシュー 3個 <b>1,035円</b> 税込1,118円		アーモンドクッキーシューにクッキー生地をのせて焼いた香ばしい生地に、新鮮な卵と牛乳をたっぷり使ったカスタードクリームを詰めました。バター、砂糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズ使用。 せいふいてい		昔ながらの 黒豆きな粉ロールケーキ 1個 <b>980円</b> 税込1,058円		香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘さがマッチした、ふんわり食感の昔懐かしい味わい。卵、生クリーム、砂糖、小麦粉、きな粉、ハチミツ使用。 せいふいてい		スイートポテト 3個 <b>1,008円</b> 税込1,089円		鳴門金時芋を一度焼いて香ばしさを出し、丁寧に裏ごしをして滑らかにし、北海道産バター、鹿児島県産サトウキビ砂糖、徳島県産たまごの卵黄、藤井養蜂場のハチミツ、赤穂の塩を加えて焼成しました。 せいふいてい		
玄米パンあんなし 3個 小国産小麦粉と玄米粉に沖縄県産黒糖を加え、素朴な味わいを活かし、風味豊かに蒸し上げました。 創健社			新鮮な卵と北海道産小麦粉を使用した生地に、豆乳を加えじっくり焼き上げました。 ニッコー		北海道産小麦と、鶏卵、砂糖、水あめ、はちみつを使用。シンプルな原材料でふっくら焼き上げました。個包装なので手軽にお召し上がりいただけます。 風水プロジェクト		アーモンドクッキーシュー 3個 <b>1,035円</b> 税込1,118円		国産小麦粉使用のシューにクッキー生地をのせて焼いた香ばしい生地に、新鮮な卵と牛乳をたっぷり使ったカスタードクリームを詰めました。バター、砂糖、生クリーム、アーモンド、塩、バニラビーンズ使用。 せいふいてい		昔ながらの 黒豆きな粉ロールケーキ 1個 <b>980円</b> 税込1,058円		香ばしい黒豆きな粉の風味とクリームのやさしい甘さがマッチした、ふんわり食感の昔懐かしい味わい。卵、生クリーム、砂糖、小麦粉、きな粉、ハチミツ使用。 せいふいてい		スイートポテト 3個 <b>1,008円</b> 税込1,089円		鳴門金時芋を一度焼いて香ばしさを出し、丁寧に裏ごしをして滑らかにし、北海道産バター、鹿児島県産サトウキビ砂糖、徳島県産たまごの卵黄、藤井養蜂場のハチミツ、赤穂の塩を加えて焼成しました。 せいふいてい		
658	F	●盛りつけ例	659	+	●盛りつけ例	660	F	●盛りつけ例	661	F	●盛りつけ例	662	●盛りつけ例	663	●盛りつけ例				
		●盛りつけ例			●盛りつけ例					●盛りつけ例									
菓房はら山胡桃ゆべし 160g(4個) <b>1,055円</b> 税込1,139円			菓房はら山風の鶏 40g×4個 <b>640円</b> 税込691円		菓房はら山大福 40g×5個 通常税込858円を <b>778円</b> 税込840円		菓房はら山おはぎ 60g×4個 <b>845円</b> 税込913円		菓房はら山おはぎ 60g×4個 <b>845円</b> 税込913円		お茶香るミニたい焼き (あずき) 272g(8個) <b>505円</b> 税込545円		ミニたい焼き (チョコクリーム) 272g(8個) <b>530円</b> 税込572円		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いました。半解凍ではアイス感覚で召し上がれます。 ニッコー				
国産もち米使用のゆべし生地は、国産醤油、三河みりん、洗双糖で味付け。有機認証の胡桃を加えた、柔らかく平たいゆべしです。 せいふいてい			JAS認証の有機銀手と北海道産てんさい糖で作った白餡を、国産小麦粉・卵・蜂蜜・バターで作ったうすい生地で包んだ焼き菓子です。 せいふいてい		北海道産の小麦と豆と砂糖で作った甘さ控えめのつぶ餡を、餅米を滑らかに伸ばした生地で包んだ小さめの大福です。馬鈴薯澱粉使用。 せいふいてい		有機砂糖、国内産小麦で作った餡で、国内産有機もち米のもっちりご飯を包みました。一個づつ包装されていますので開封後の保管が容易です。 せいふいてい		有機砂糖、国内産小麦で作った餡で、国内産有機もち米のもっちりご飯を包みました。一個づつ包装されていますので開封後の保管が容易です。 せいふいてい		お茶香るミニたい焼き (あずき) 272g(8個) <b>505円</b> 税込545円		国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉に国産緑茶粉末を加えた生地に、国産小麦のあんこを包みました。 ニッコー		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いました。半解凍ではアイス感覚で召し上がれます。 ニッコー				
664	F	●盛りつけ例	665	ス	●盛りつけ例	666	F	●盛りつけ例	667	ス	●盛りつけ例	668	ス	669	F				
		●盛りつけ例			●盛りつけ例					●盛りつけ例									
きなこねじり菓子 8本 通常税込427円を <b>380円</b> 税込410円			えびせんべいノンフライ 40g 通常税込268円を <b>235円</b> 税込254円		大粒柿の種 65g <b>440円</b> 税込475円		純国産北海道かりんとう 100g <b>300円</b> 税込324円		純国産北海道 バタークッキー 2枚×4包 通常税込351円を <b>315円</b> 税込340円		北海道産小麦粉と沖縄県産黒砂糖の旨みを活かし、米油を使って丹念に三度揚げすることでおさかなくなりました。水飴、ピートグリューブー、全粉乳、イースト、食塩使用。 ムソー		ひよこ豆粉の ひどぐちビスキヤロブ 40g 通常税込378円を <b>333円</b> 税込360円						

670	F	ス	671	ス	672	ス	673	ス	674	ス	675	ス	676	F	ス	677	F	ス	
ポテトチップス のり塩味 55g	210円	税込227円	コーンスナック ほんのりかるい チーズ味 50g	198円	税込214円	ミニえびまるせん 10g×4連	303円	税込327円	やさしいラムネ 13g×5本	268円	税込289円	こめチョコ 40g	380円	税込410円	ミルクステイック 100g	363円	税込392円		
スライスした国内産馬鈴薯を植物油(米油・バーム油)で揚げ、食塩で味を付けて焼海苔をまぶしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。風水プロジェクト																			
有機栽培の玄米を使用して、自然塩でやさしい塩味に仕上げたおせんべいです。																			
創健社	創健社	ハーヴィ																	
678	F	ス	679	F	ス	680	F	ス	100005	F	ス	100013	F	+	100021	F	+		
包み黒糖飴 95g	256円	税込276円	ごま入り味付いりこ 30g(2.5g×12袋)	460円	税込497円	アーモンドじゃこ 7g×5連	320円	税込346円	くるみ黒糖 80g	385円	税込416円	レーズン 120g	400円	税込432円	よくばりナッツ 80g	680円	税込734円		
粗糖、黒糖、水飴を使用。カリッと噛める飴の中には沖縄産の黒糖がいっぱい。	粗糖、黒糖、水飴を使用。カリッと噛める飴の中には沖縄産の黒糖がいっぱい。	新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりと三温糖で味付けしました。食べやすいミニパック入りです。	新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりと三温糖で味付けしました。食べやすいミニパック入りです。	カルシウム豊富なじゃこ(国内海)を軽い甘さに味付けし、碎いたアーモンドと白ごまをミックスした小袋タイプ。	カルシウム豊富なじゃこ(国内海)を軽い甘さに味付けし、碎いたアーモンドと白ごまをミックスした小袋タイプ。	くるみで沖縄産黒糖をからめた素朴な風味のお菓子です。程よい甘さでおやつやおつまみに重宝します。	くるみで沖縄産黒糖をからめた素朴な風味のお菓子です。程よい甘さでおやつやおつまみに重宝します。	九州産。化学合成農薬、副原料不使用。非加熱、非殺菌のカリヨルニニア州天日干しトンブンジン種レーズン。	九州産。化学合成農薬、副原料不使用。非加熱、非殺菌のカリヨルニニア州天日干しトンブンジン種レーズン。	ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし。食塩不使用。	ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし。食塩不使用。	ミックスナッツ 60g	550円	税込594円	ミックスナッツ 60g	550円	税込594円		
ハーヴィ																			
100056	F	+	100064	F	+	100072	F	+	100080	F	+	100099	F	+	100102	F	ス		
大倉さんのりんご ジュース1本 1L	865円	税込934円	九州産大豆成分 無調整豆乳1リットル 1L	345円	税込373円	有機野菜 飲むならこれ6缶 190g×6缶	1,170円	税込1,264円	OGレモン スカッシュ6缶 250ml×6缶	980円	税込1,058円	濃くておいしい 九州野菜15缶 160g×15缶	2,180円	税込2,354円	北海道トマト 100%(無塩)20缶 160g×20缶	3,600円	税込3,888円		
大倉さんの減農薬栽培のりんご(落果・キヌ玉)を100%使用。	大倉さんの減農薬栽培のりんご(落果・キヌ玉)を100%使用。	九州産大豆使用。大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。大豆特有の臭みがなく、さっぱりとした味わいで大豆の旨味がそのまま味わえます。	九州産大豆使用。大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。大豆特有の臭みがなく、さっぱりとした味わいで大豆の旨味がそのまま味わえます。	20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350g(厚生労働省推奨)を使用した有機JAS認証のジュースです。	20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350g(厚生労働省推奨)を使用した有機JAS認証のジュースです。	有機レモン果汁を14%以上使い、有機レモンの香りと酸味でクリッキリ爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。	有機レモン果汁を14%以上使い、有機レモンの香りと酸味でクリッキリ爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。	九州産の12種類の野菜と和歌山県産の梅を使用し、野菜ビューレを加えて濃厚に仕上げました。一日に必要な人参主体の野菜、約350g分入。	九州産の12種類の野菜と和歌山県産の梅を使用し、野菜ビューレを加えて濃厚に仕上げました。一日に必要な人参主体の野菜、約350g分入。	地元元沢山系がつくり出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)でさっくりとした甘さに仕上げました。	地元元沢山系がつくり出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)でさっくりとした甘さに仕上げました。	丹沢サイダー 30缶 250ml×30缶	3,405円	税込3,677円	丹沢サイダー 30缶 250ml×30缶	3,405円	税込3,677円		
アルプス農場	ふくれん	ハーヴィ																	
100129	F	+	100137	F	+	100145	F	ス	100153	F	+	100161	F	+	100170	F	+		
ただの炭酸水 6本	555円	税込599円	安曇野ミネラル ウォーター 1L	200円	税込216円	有機宇治煎茶 金 80g	1,100円	税込1,188円	吉川のくき茶 ふる里の香 (無農薬煎茶) 100g	505円	税込545円	吉川のほうじ茶 (無農薬) 200g	580円	税込626円	吉川の粉茶 200g	435円	税込470円		
北アルプス常念岳の麓、安曇野に位置する工場で、採水から充填まで一括製造。プラスチックごみを減らすため、FCS認証の紙容器を使用。	北アルプス常念岳の麓、安曇野に位置する工場で、採水から充填まで一括製造。プラスチックごみを減らすため、FCS認証の紙容器を使用。	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。	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。	静岡県の吉川さんより、農業、化肥料不使用で栽培した茶葉です。清々しいすっきりとした味わいです。	静岡県の吉川さんより、農業、化肥料不使用で栽培した茶葉です。清々しいすっきりとした味わいです。	静岡県の吉川さんより、農業、化肥料不使用で栽培した茶葉、「深山の里」と「ふる里の香」の粉茶です。	静岡県の吉川さんより、農業、化肥料不使用で栽培した茶葉、「深山の里」と「ふる里の香」の粉茶です。	吉川農園	吉川農園	吉川農園	吉川農園	吉川農園	吉川農園	林農園のウーロン茶 70g	895円	税込967円	林農園のウーロン茶 70g	895円	税込967円
創健社	丸善製茶	吉川農園																	
100200	F	ス	100196	F	+	100218	F	+	100226	F	+	100242	ス		104345	F	+		
フジワラの青汁 90ml×7袋	1,305円	税込1,409円	20歳未満の方に 酒類を販売できません。	よなよなエールビール 350ml×6缶	1,665円	税込1,832円	エチゴビールピルスナー 350ml×6缶	1,850円	税込2,035円	有機宇治煎茶 金 80g	1,100円	税込1,188円	吉川のくき茶 ふる里の香 (無農薬煎茶) 100g	505円	税込545円	OGレモン スカッシュ6缶 250ml×6缶	980円	税込1,058円	
フルーティな香りとモルトの深いコクが特長の本格的ペールエールスタイルのビール。	フルーティな香りとモルトの深いコクが特長の本格的ペールエールスタイルのビール。	オレイン酸の石鹼成分で肌に優しく、お肌にも安心。天然ラベンダーのやさしい香り、香りが手に残りません。	オレイン酸の石鹼成分で肌に優しく、お肌にも安心。天然ラベンダーのやさしい香り、香りが手に残りません。	メイクやお肌の汚れをきれいに落とし、清潔なお肌にします。マッサージ用としてもお使い頂けます。	メイクやお肌の汚れをきれいに落とし、清潔なお肌にします。マッサージ用としてもお使い頂けます。	ナチュラルアーブ ミルクローション 120ml	1,050円	税込1,155円	ナチュラルアーブ ミルクローション 120ml	1,050円	税込1,155円	ナチュラルアーブ スキンローション 150ml	1,050円	税込1,155円	ナチュラルアーブ スキンローション 150ml	1,050円	税込1,155円		
ヤッホー・ブルーイング	MCサービス	吉川農園	吉川農園	MCサービス															
104361	F	+	104353	F	+	104345	F												