

なちゅらる



生活協同組合

ナチュラルコ-プヨコリア

TEL 045(895)2525

FAX 045(895)2331

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

注文書提出日 2 / 9金 10火 11水 12木 13金

定例企画配達日 2 / 16金 17火 18水 19木 20金

特別企画配達日 2 / 23金 24火 25水 26木 27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

神奈川県中井町から
大地の贈りもの

大原農園



「じゃがいも農家の中には除草剤をかけて地上部を無くしてから機械で収穫するところもあるんだってさ」と語る大原さん。様々な野菜・果物は、どのように育てられているのかわかりづらいと思うと同時に、化学肥料は使わず、農薬もほとんど使わない大原さんのお野菜を食べられることの有り難さが実感できます。

大原農園では独自の肥料で栄養価の高い美味しい作物作りを実践しています。慣行栽培の何倍もの労力をかけ「作物は安全かどうか、どの様に育てられたか」を大切に、日々一つの畑と作物に、想いをよせて野菜作りに励んでいます。

丹精込めて育った大原農園のこだわり野菜を是非ご賞味ください。



「甘くて酸味がやさしい」
食べると分かる美味しさ

166

大原さんのキウイフルーツ

約400g
490円 税込529円



特価

167

大原さんの
近江生姜(洗い)

約100g
通常税込214円を
188円 税込203円



特価

168

大原さんの里芋

約500g
通常税込376円を
338円 税込365円



170

大原さんの
ジュース用人参洗い1キロ

1kg
418円 税込451円



大原さんの
人参の美味しさを
そのまま一杯に



recipe

いも煮

材料 (2~3人分)

大原さんの里芋…………… 300g
枕崎牛神居牛切落し… 150g
生芋板こんにやく…1 / 2 枚
長ねぎ1本

〈A〉

醤油・みりん・酒各大さじ3 粗精糖少々

作り方

- ①牛肉はひと口大、里芋は皮をむいてひと口大に切り、長ねぎは斜め切りにし、こんにやくはスプーンでひと口大にちぎります。
- ②鍋に水600cc、〈A〉、里芋、こんにやくを入れて中火で里芋が柔らかくなるまで煮て、牛肉、長ねぎを加えて5分程煮ます。



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

- くらしと生協カタログ ●だんらん ●日本の旨い ●ドライフルーツ ●第3世界ショップのチョコレート他 ●お酒 ●アメリカ化粧品
- ソラデー & 消耗品 ●山澤清のハーブ物語 ●健やか健康応援アイテム ●快適生活 ●Aruto-E ●冬特価 ●なちゅらるステーション
- 便利雑貨 LIFE 翌週配達 ○キャロット931549 ○スクロール ○味めぐり

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    

生産者指定 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    

放牧生産者指定 よつ葉牛乳ノン赤毛
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 

111    

生産者指定 よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ **330円**
税込**356円**

120℃ 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、十勝産の生乳使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業/ホクレン 

112    

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **325円**
税込**351円**

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

四日市酪農 

113    

JPA2ミルク
1ℓ **438円**
税込**473円**

自給飼料と遺伝子組み換え生産流通管理済の飼料を与えたA2遺伝子を持つ乳牛を選抜し搾乳した、日本では新しいタイプの牛乳です。

四日市酪農 

乳製品

114  

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 

115   

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ヒフイス菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン 

116  

よつ葉北海道のおいしく健康にのむヨーグルト
250g **205円**
税込**221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、ベリー感のある濃厚なおいしく健康にのむヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

よつ葉乳業/ホクレン 

117  

よつ葉たんぱくリッチ0のむヨーグルトいちご
250g 通常税込232円を **210円**
税込**227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 

118  

よつ葉デザートヨーグルトドリンク
250g 通常税込205円を **185円**
税込**200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イーでクリーミーな風味が楽しめます。

よつ葉乳業/ホクレン 

119  

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イーでクリーミーな風味が楽しめます。

よつ葉乳業/ホクレン 

120   

鈴鹿山麓のおいしく健康にのむヨーグルト
500ml **422円**
税込**456円**

三重県四日市市を中心とした5戸の酪農家が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 

121   

鈴鹿山麓ストロベリーのおいしく健康にのむヨーグルト
500ml **429円**
税込**463円**

鈴鹿山麓のおいしく健康にのむヨーグルトに静岡産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農 

122  

クリーム仕立てよつ葉カフェオレ
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程よい酸味が楽しめます。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 

レ・ルルド 

134  

パン・ド・カンパーニュ
1個 **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 

123  

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。葉は鹿児島産、茎は静岡県産。

よつ葉乳業/ホクレン 

124  

よつ葉シュレッドチーズ
250g **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い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 

125  

よつ葉十勝3種のチーズ 贅沢モッツアレラブレンド
120g 通常税込508円を **455円**
税込**491円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 

126  

よつ葉北海道十勝ミルクスライス
105g **360円**
税込**389円**

風味豊かなチェダー、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 

127  

よつ葉北海道十勝 大人のガマンベール&ブルー
90g **560円**
税込**605円**

北海道十勝産生乳使用。まろやかな美味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、ミルクの風味が育みあげのクセをおだやかにします。

よつ葉乳業/ホクレン 

128  

よつ葉北海道十勝 スモークチーズ
45g **260円**
税込**281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しました。乳化剤不使用。

よつ葉乳業/ホクレン 

129  

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 

130  

よつ葉 パンに美味しい発酵バター
100g **380円**
税込**410円**

発酵バターをホイップし、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 

白神酵母パン 

137  

白神ふぞろいプチパン
10個 **500円**
税込**540円**

北海道産小麦粉と白神こだま酵母、鹿児島産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美味しさと香りを堪能できるシンプルな味わいです。

風水プロジェクト 

131  

よつ葉クリームチーズ
200g **490円**
税込**529円**

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらかほろほろなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業/ホクレン 

132  

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 

133  

フルーツブレッドブルーベリー
200gピン **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 

138  

白神はちみつパン
1個 **410円**
税込**443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 

139  

白神大納言かのこときなこのパン
1個 **400円**
税込**432円**

北海道産大納言かのを練りこんだパンをきな粉を練りこんだたこ餅生地を包み焼き上げました。やさしい風味の和菓子パンです。

風水プロジェクト 

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

- 677 ■ 三芳村ひとめぼれ(白米) 5kg 4,350円 税込4,698円
- 678 ■ 三芳村ひとめぼれ(無洗白米) 5kg 4,480円 税込4,838円
- 679 ■ 三芳村ひとめぼれ(七分) 5kg 4,380円 税込4,730円

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



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

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



山田さん

- 682 ■ 直送あきたこまち(白米) 5kg 4,350円 税込4,698円
- 683 ■ 直送あきたこまち(無洗白米) 5kg 4,430円 税込4,784円
- 684 ■ 直送あきたこまち(胚芽米) 5kg 4,520円 税込4,882円
- 685 ■ 直送あきたこまち(玄米) 5kg 4,070円 税込4,396円
- 686 ■ 直送ミルクプリンセス(白米) 5kg 4,350円 税込4,698円

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



小林さん

- 687 ■ 置賜つや姫(白米) 4.5kg 5,190円 税込5,605円
- 688 ■ 置賜コシヒカリ(白米) 5kg 5,170円 税込5,584円
- 689 ■ 置賜ひとめぼれ(白米) 5kg 5,000円 税込5,400円
- 690 ■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米) 5kg 5,250円 税込5,670円
- 691 ■ 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。



黒澤さん

- 692 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米) 5kg 4,990円 税込5,389円
- 693 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米) 5kg 4,620円 税込4,990円
- 694 ■ 黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米) 5kg 4,990円 税込5,389円
- 695 ■ 黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米) 5kg 4,620円 税込4,990円
- 696 ■ 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。



永井さん

- 697 ■ きたくりん(白米) 5kg 4,530円 税込4,892円
- 698 ■ おぼろづき(白米) 5kg 4,650円 税込5,022円
- 699 ■ ななつぼし(白米) 5kg 4,530円 税込4,892円
- 700 ■ ゆめびりか(白米) 5kg 4,980円 税込5,378円
- 701 ■ 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。ネオニコチノイド系農薬不使用。



福留さん

- 702 ■ 高知県コシヒカリ(白米)2kg 2,820円 税込3,046円
- 703 ■ 高知県コシヒカリ(玄米)2kg 2,700円 税込2,916円

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



- 704 ■ 庄内雪若丸(白米) 5kg 4,400円 税込4,752円
- 705 ■ 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。

かもめパン

140 ■ **特価** ライ麦食パン 6枚

北海道産小麦粉使用。100%トランス脂肪酸1%未満

通常税込378円を **345円** 税込**373円**

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

141 ■ 食パン6枚切 1キン

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」のための毎週扱い品。

通常税込285円を **285円** 税込**308円**

142 ■ 天然酵母食パン 5枚

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。

通常税込365円を **365円** 税込**394円**

143 ■ クロワッサン 3個

北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つづつ成型し、焼き上げました。

通常税込420円を **420円** 税込**454円**

144 ■ テーブルロール 5個

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。

通常税込280円を **280円** 税込**302円**

145 ■ レーズンツイスト 5本

北海道産小麦粉使用。カリフォルニアレーズンを約30%入れて焼き上げました。残留農薬分析済み。

通常税込330円を **330円** 税込**356円**

146 ■ **特価** グラハムナッツブレッド 5本

北海道産小麦粉使用。ミネラルやビタミンを多く含むローストグラハムとクルミを加えて焼き上げました。

通常税込410円を **375円** 税込**405円**

147 ■ チーズバターロール 5個

北海道産小麦粉使用。バターを練り込んだロールパンに、ナチュラルチーズをトッピング。

通常税込345円を **345円** 税込**373円**

148 ■ クルミデニッシュ 2個

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地地にオーガニック認証のクルミを練り込み焼き上げました。

通常税込335円を **335円** 税込**362円**

149 ■ メロンパン 3個

北海道産小麦粉使用。パン生地ビスケット生地をのせて焼き上げました。軽くトーストすると美味。

通常税込370円を **370円** 税込**400円**

150 ■ かぼちゃデニッシュ 2個

北海道産小麦粉使用。大湯村のかぼちゃを使ったパンクンパイ風のおやつパン。紅茶にピッタリ。

通常税込335円を **335円** 税込**362円**

151 ■ おさつダイス 3個

北海道産小麦粉使用。皮ごとキュービック型にカットしたさつまいもを、パン生地で包みました。

通常税込345円を **345円** 税込**373円**

152 ■ **特価** あんぱん 3個

北海道産小麦粉使用。北海道産ろも小豆で作ったつぶあんを入れました。

通常税込405円を **370円** 税込**400円**

153 ■ **特価** ホットドッグパン 5本

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。

通常税込346円を **315円** 税込**340円**

154 ■ **特価** 鎌倉荒挽きロングウインナー 27g×5本

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリッとした食感が特長でホットドッグや、鉄板焼き、BBQに活躍します。

通常税込365円を **335円** 税込**362円**

庄内の産直餅

707 ■ 庄内白丸餅 500g

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つつき餅。

通常税込920円を **920円** 税込**994円**

708 ■ **特価** 庄内玄米丸餅 500g

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つつき餅。

通常税込994円を **900円** 税込**972円**

709 ■ 有機栽培玄米切り餅 500g

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玄米を使用したつつき餅。

通常税込990円を **990円** 税込**1,069円**

710 ■ **特価** 特別栽培小豆つぶあん 245g缶

北海道産特別栽培小豆のみをグラニュー糖で仕上げました。程良い柔らかさの粒を残した最高級つぶあんです。

通常税込680円を **615円** 税込**664円**

農産干し菓子

101001 ■ 干し柿(市田柿) 300g

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用

通常税込1,405円を **1,405円** 税込**1,517円**

101010 ■ 干し柿(市田柿) 150g

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用

通常税込820円を **820円** 税込**886円**

101028 ■ 干し芋(紅はるか) 約200g

長野県産 さんさんファーム 農薬・化学肥料不使用

通常税込800円を **800円** 税込**864円**

神奈川の生産者



155 **嘉山さんの大根**
1本 **284円**
税込307円

●調理例

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
嘉山農園

156 **嘉山さんのチンゲンサイ**
1束 **232円**
通常税込261円を 税込251円

●特価

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
嘉山農園

157 **嘉山さんのブロッコリー**
1株 **298円**
税込322円

●特価

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
嘉山農園

158 **嘉山さんのキャベツ**
1玉 **288円**
通常税込322円を 税込311円

●特価

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
嘉山農園

159 **嘉山さんの人参 徳用1キ口**
1kg前後 **412円**
税込445円

●特価

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用
嘉山農園

160 **千葉さんのケール**
約100g **260円**
税込281円

●特価

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

161 **千葉さんのカブ**
約400g **250円**
通常税込281円を 税込270円

●特価

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

162 **千葉さんの人参**
約400g **260円**
税込281円

●特価

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

163 **千葉さんのカボチャ(白宝)カット**
約400g **260円**
税込281円

●特価

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

164 **千葉さんの三陸つぼみ菜**
約150g **260円**
税込281円

●調理例

●特価

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用
NO-RA

165 **平塚いかすの小松菜**
約180g **320円**
税込346円

●特価

神奈川県 いかす 農業・化学肥料不使用
いかす

166 **大原さんのキウイフルーツ**
約400g **490円**
税込529円

●特価

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

167 **大原さんの近江生姜(洗い)**
約100g **188円**
通常税込214円を 税込203円

●特価

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

168 **大原さんの里芋**
約500g **338円**
通常税込376円を 税込365円

●特価

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

169 **大原さんの長ねぎ**
約500g **298円**
税込322円

●特価

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

170 **大原さんのジュース用人参洗い1キ口**
1kg **418円**
税込451円

●特価

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用 ジュース用の大きな規格外品
大原好文

172 **中村さんのレタス**
1個 **253円**
税込273円

●調理例

●特価

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

173 **中村さんのほうれん草**
約250g **240円**
税込259円

●特価

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

174 **中村さんの小松菜**
約250g **210円**
税込227円

●特価

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

175 **中村さんの春菊**
約120g **223円**
税込241円

●特価

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

176 **中村さんのカブ**
約700g **254円**
税込274円

●特価

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

177 **中村さんのミニ大根**
1本 **220円**
税込238円

●特価

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

178 **中村さんの白菜**
1株 **380円**
税込410円

●特価

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

179 **なばな菜**
約200g **248円**
税込268円

●特価

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用 トウ立ちした茎と蕾を食べます。お浸し、サラダ、炒め物に。
せいか

180 **アスパラ菜(花付き)**
約200g **258円**
税込279円

●特価

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用 トウ立ちした茎と蕾を食べます。お浸し、サラダ、炒め物に。
せいか

181 **紅菜苔**
約200g **248円**
税込268円

●特価

福岡県 グリーンあさくら 本園房子さん 農業不使用 トウ立ちした茎と蕾を食べます。炒め物、お浸しに。
せいか

182 **わさび菜**
約200g **248円**
税込268円

●特価

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用 わさびに似た香りとさわやかな辛味。サラダ、お浸しに。
せいか

183 **かつお菜**
約200g **248円**
税込268円

●特価

福岡県 グリーンあさくら 松尾照子さん 農業不使用 旨みが多くクセは無し。お浸し、和え物、煮びたしに。
せいか

184 **ミニトマト**
約200g **390円**
税込421円

●特価

熊本県 上田農園 上田誠さん 減農薬
せいか

185 **スナップえんどう**
約100g **398円**
税込430円

●特価

鹿児島県 三矢物産 減農薬
かなちよく

186 **なす**
400g **370円**
税込400円

●特価

熊本県 アグロパル 小川光さん 減農薬
せいか

187 **ブロッコリーの新芽**
約30g **143円**
税込154円

●特価

岐阜県 サラダコスモ 農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

188 **大葉**
10枚 **158円**
税込171円

●特価

茨城県 あゆみの会 減農薬
風水プロジェクト

189 **宮内さんの長ねぎ**
約500g **328円**
税込354円

●特価

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

190 **鍋ちゃんねぎ**
約300g **345円**
税込373円

●特価

長崎県 大地の社 栗原一清さん 減農薬
せいか

191 **ごぼう**
約300g **310円**
税込335円

●特価

宮崎県 丸忠園芸 農業不使用
かなちよく

192 **ビーツ**
300g前後 **420円**
税込454円

●特価

千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

193 **高柳さんのレンコン**
約400g **488円**
税込527円

●特価

茨城県 微生物農法の会 高柳一さん 減農薬・化学肥料不使用
微生物農法の会

194 **川島さんのレンコン**
500g前後 **490円**
税込529円

●特価

熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬
せいか

195 **さつまいも**
約800g **448円**
税込484円

●特価

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

196 **長芋**
約500g **398円**
税込430円

●特価

神奈川県 高橋康雄さん 農業・化学肥料不使用
かなちよく

197 **じゃがいも(出島)**
約800g **380円**
税込410円

●特価

長崎県 産直南島農 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。
せいか

198 **男しゃく**
約800g **460円**
税込497円

●特価

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

199 **メイクイン**
約800g **460円**
税込497円

●特価

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

200 **玉ねぎ**
約800g **480円**
税込518円

●特価

北海道 訓子府有機農法研究会 貞広信行さん 減農薬
せいか

有機野菜

201  有機ミニトマト 約150g 358円 税込387円 有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園 コープ有機	202  有機ピーマン 約120g 280円 税込302円 有機JAS認証野菜 鹿児島県産 おいどんファーマーズ コープ有機	203  有機ベビーリーフ 約50g 223円 税込241円 有機JAS認証野菜 茨城県産 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト	204  有機サニーレタス 1玉 314円 税込339円 有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合法人丸和 コープ有機	205  有機ほうれん草 約200g 270円 税込292円 有機JAS認証野菜 栃木県産 島田晴夫さん コープ有機
206  有機ニラ 約100g 213円 税込230円 有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み 風水プロジェクト	207  有機ごぼう 約200g 通常税込270円を 240円 税込259円 有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会 コープ有機	208  有機じゃがいも 約600g 315円 税込340円 有機JAS認証野菜	209  有機さつまいも 約500g 320円 税込346円 有機JAS認証野菜 農事組合法人丸和 千葉県産 コープ有機	210  有機緑豆もやし 200g 90円 税込97円 有機JAS認証野菜 長野県産 サラダコスモ 風水プロジェクト

長崎県より春のごちそう 新玉ねぎ

●調理例

515 国産味付メンマと和えて黄味をのせてカンタンおつまみ



新玉ねぎ
約800g
390円
税込421円

みずみずしさ
辛みの少なさ
期間限定が魅力
生食でシャキシャキ
加熱してトロトロ

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業不使用
せいか

212  玉ねぎ3Kg 3kg 1,700円 税込1,836円 北海道 訓子府有機農法研究会 貞広信行さん 減農薬 せいか	213  男しゃく3Kg 3kg 1,620円 税込1,750円 北海道 すずらん会 中島晋さん 減農薬 芽止め処理を施していません せいか	214  セツト野菜 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 農業・化学肥料不使用 品種はおまかせとなります 白井エコクラブ	215  千葉さんの旬の野菜セット 3品 698円 税込754円 神奈川県 NO-RA 農業や化学肥料に頼らずに栽培した旬の野菜をお届けします。品種はおまかせとなります NO-RA	216  きのこセット 5種 660円 税込713円 ぶなしめじ長野県産・まいたけ新潟県産・えのきたけ長野県産・足付きなめこ長野県産・大分県産・菌床しいたけ群馬県及び長野県産。農業不使用 バイオコスモ	217  きのこセット4種 (黒あわび茸) 4種 458円 税込495円 えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、黒あわび茸40g(長野県) バイオコスモ
--	--	---	--	--	---

産直きのこ

218  原木生しいたけ 約100g 341円 税込368円 岐阜県 静岡県 愛知県産 農業・化学肥料不使用 菌床栽培 菌床栽培協同組合	219  菌床生しいたけ (AB品) 約100g 通常税込262円を 233円 税込252円 長野県 アップル工房 農業不使用 菌床栽培 バイオコスモ	220  えのき 約200g 158円 税込171円 長野県 えのきぼーや 農業不使用 バイオコスモ	221  不揃いエリンギ 約150g 198円 税込214円 鳥取県産 北村きのこ園 農業・化学肥料不使用 バイオコスモ	222  ぶなしめじほぐし 約150g 240円 税込259円 長野県産 三幸 農業不使用 石づきを切り落しました バイオコスモ	223  ひらたけしめじ 約100g 215円 税込232円 茨城県 農業不使用 バイオコスモ	224  マッシュルーム 約100g 350円 税込378円 静岡県 長谷川農産 農業不使用 長谷川農産	225  大粒なめこ 約120g 190円 税込205円 新潟県 農業不使用 バイオコスモ
--	---	---	--	---	--	---	--

冷凍野菜とパイン

101036  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、パラ凍結で急速冷凍しました せいか	101044  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、スチームブランピング後急速冷凍しました 札幌中一	101052  愛媛県産冷凍さつまいも (ホール・カット混在) 230g 403円 税込435円 もっととしたねばりの強い愛媛県産の里芋を、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	101060  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	101079  冷凍ホールコーン 300g 518円 税込559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	101087  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	101095  カット ゴールデンパイン 200g 355円 税込383円 フィリピン産のパインを一口サイズにカットしました 東京コールドチェーン
---	--	--	---	---	---	--

産直果実

226  嘉山さんのいちご 1パック 約200g(大小変形込) 980円 税込1,058円 神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用 嘉山農園	227  嘉山さんのいちご 2パック 約280g×2 2,600円 税込2,808円 神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用 嘉山農園	228  有機バナナ 450g前後 403円 税込435円 バレ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	229  民衆交易バナナ 500g前後 461円 税込498円 フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に運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	230  無茶々園ポンカン 約700g 通常税込551円を 480円 税込518円 愛媛県 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用 無茶々園	231  不知火(デコポン) 800g前後 640円 税込691円 熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか	232  小粒不知火(デコポン) 800g前後 560円 税込605円 熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか
233  パール柑 1kg前後 630円 税込680円 熊本県 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか	234  金柑 300g前後 470円 税込508円 宮崎県 綾町農協 郡文則さん 減農薬 せいか	235  松弥園の有機ネーブル 1kg前後 980円 税込1,058円 和歌山県 松弥園 松坂美喜子さん 有機JAS認証 松弥園	236  松弥園の有機レモン 500g前後 490円 税込529円 和歌山県 松弥園 松坂美喜子さん 有機JAS認証 松弥園	237  国産レモン 300g前後 380円 税込410円 熊本県 中田果樹園 中田純一さん 減農薬 せいか	238  関谷さんのりんご(サンぷじ) 2玉 280円 税込302円 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	239  りんご(ピンクレディー)箱 2.5kg前後 3,500円 税込3,780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

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

神山鶏 (徳島県産)

240 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

神山鶏むね肉 210g

通常税込462円を **415円** 税込**448円**

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

イシイフーズ

241 (F) 凍 (S)

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(収穫後農業不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。

イシイフーズ

242 (F) 凍 (S)

神山鶏手羽先 280g

488円 税込**527円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農業不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。から揚げ、煮込みにおすすめ。

イシイフーズ

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

243 (F) 凍 (S)

特価

若鶏モモ肉お徳用500g 500g

通常税込1,156円を **1,030円** 税込**1,112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

247 (F) 凍 (S)

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。脂肪やセラチン質が多く、コクのある部位。お徳用パックでバラ凍結。

秋川牧園

244 (F) 凍 (S)

若鶏ムネ 300g

578円 税込**624円**

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

秋川牧園

248 (F) 凍 (S)

若鶏手羽中 400g

780円 税込**842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

245 (F) 凍 (S)

特価

若鶏ささみ(バラ凍結) 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。筋取りはしていません。

秋川牧園

249 (F) 凍 (S)

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

246 (F) 凍 (S)

若鶏ムネ肉切身お徳用800g 800g

1,560円 税込**1,685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

250 (F) 凍 (S)

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

里山牛 (鹿児島県産)

259 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

里山牛切り落とし 150g

通常税込1,134円を **1,035円** 税込**1,118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

260 (F) 凍 (S)

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、しっかりと食べ応えがあり、芳醇な風味が楽しめます。

さかうえ

261 (F) 凍 (S)

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

セフティチキン (愛知県産)

251 (F) 蔵 (S)

特価

セフティチキンもも肉 250g

通常税込659円を **585円** 税込**632円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。

シガボートリー 賞3日

255 (F) 蔵 (S)

セフティチキン手羽元 200g

385円 税込**416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。

シガボートリー 賞3日

252 (F) 蔵 (S)

セフティチキンむね肉 250g

540円 税込**583円**

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

シガボートリー 賞3日

256 (F) 蔵 (S)

セフティチキン砂肝 180g

325円 税込**351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。

シガボートリー 賞3日

253 (F) 蔵 (S)

セフティチキンささみ 180g

530円 税込**572円**

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

シガボートリー 賞3日

257 (F) 蔵 (S)

特価

セフティチキンむね挽肉バラ凍結 450g

通常税込1,112円を **990円** 税込**1,069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挽肉を、使いやすいバラ凍結にしました。

シガボートリー

254 (F) 蔵 (S)

セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 500g

1,300円 税込**1,404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。

シガボートリー

258 (F) 蔵 (S)

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。紙トレイに入っていて調理しやすいのが特長です。

シガボートリー

曾於さくら牛

262 (凍) (S)

曾於さくら牛ロースステーキ 1枚180g

2,400円 税込**2,592円**

鹿児島県曾於市で丹精こめて育てられた和牛です。脂ののってきめ細かくやわらかいロースをステーキ用にカットしました。

福永産業

263 (凍) (S)

特価

曾於さくら牛徳用焼肉 200g

通常税込1,836円を **1,580円** 税込**1,706円**

鹿児島県曾於市で丹精こめて育てられた和牛です。バラ、モモ、肩と色々な部位の入ったお得な焼肉用です。

福永産業

鹿児島黒牛

264 (凍) (S)

特価

鹿児島黒牛サイコロステーキ 170g

通常税込1,517円を **1,355円** 税込**1,463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・ウテ・バラをサイコロ状にカット。

福永産業

265 (凍) (S)

鹿児島黒牛カルビー焼肉用 180g

1,625円 税込**1,755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。旨味たっぷりのバラ肉。

福永産業

枕崎牛・神居牛

266 (凍) (S) ●調理例

特価

枕崎牛ロースサイコロステーキ 200g

通常税込1,949円を **1,570円** 税込**1,696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

267 (凍) (S)

枕崎牛神居牛ヒレステーキ 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

268 (凍) (S)

特価

神居牛カルビー焼肉徳用 300g

通常税込2,165円を **1,900円** 税込**2,052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

269 (凍) (S)

枕崎牛神居牛徳用焼肉 350g

2,205円 税込**2,381円**

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉・肩肉・モモ肉を焼肉用にカット。

福永産業

270 (凍) (S)

枕崎牛神居牛モモしゃぶしゃぶ用徳用 300g

1,835円 税込**1,982円**

JAS認定工場加工の高品質牛。130g増量のモモ肉を300gです。

福永産業

271 (凍) (S)

枕崎牛神居牛モモバラすぎ焼徳用 300g

1,835円 税込**1,982円**

JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすぎ焼き用にカットしました。

福永産業

272 (凍) (S)

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

273 (凍) (S)

枕崎牛神居牛チンジャオロース用 180g

1,075円 税込**1,161円**

JAS認定工場加工の高品質牛。コクのある赤身部位をスティックカットしました。

福永産業

274 (凍) (S)

特価

枕崎牛神居牛角切りカレーシチュー徳用 300g

通常税込1,679円を **1,480円** 税込**1,598円**

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。

福永産業

275 (凍) (S)

特価

枕崎牛神居牛霜降り切り落とし 200g

通常税込1,442円を **1,250円** 税込**1,350円**

JAS認定工場加工の高品質牛。各部位の霜降りの入った部分のみを使用。

福永産業

276 (凍) (S)

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

277 (凍) (S)

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

278 (凍) (S)

枕崎牛神居牛手作りハンバーグ(5個) 100g×5個

1,735円 税込**1,874円**

枕崎牛と神居牛を使用した手作りハンバーグ。解凍後フライパンなどで焼き上げてください。

福永産業



丹沢農場 (神奈川県産)

279 **F** 蔵 **+**

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の一口サイズ。とんかつ、鉄板焼きにもおススメ。
丹沢農場 **賞5日**

280 **F** 蔵 **+**

特価
丹沢高原豚 モモスライス
200g 通常税込565円を **500円**
税込**540円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身率90%の柔らかいモモ肉を約3mmにスライス。脂肪分を避けている方に最適。
丹沢農場 **賞5日**

281 **F** 蔵 **+**

特価
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 **賞5日**

282 **F** 蔵 **+**

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**

黒豚

287 **F** 凍 **+**

特価
黒豚ロースカツ用
100g×2枚 通常税込826円を **750円**
税込**810円**

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー 100%の純粋黒豚。厚さ約14mmで豪華。
秋川牧園

283 **F** 蔵 **+**

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**

284 **F** 蔵 **+**

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**

285 **F** 蔵 **+**

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、仕上がりジュースになります。赤身6:上豚脂4。
丹沢農場 **賞5日**

286 **F** 蔵 **+**

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**

288 **F** 凍 **+**

黒豚 バラスライス
200g **655円**
税込**707円**

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー 100%の純粋黒豚。上品な脂身がおいしい部位。
秋川牧園

289 **F** 凍 **+**

黒豚 挽肉
200g **680円**
税込**734円**

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー 100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまとります。
秋川牧園

ハーブ豚未来

290 **F** 凍 **+**

ハーブ豚未来 バラスライス
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。脂肪の旨みが味わえる部位をスライスしました。
江原養豚/群馬ミート

291 **F** 凍 **+**

特価
ハーブ豚未来 ローススライス
200g 通常税込727円を **660円**
税込**713円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料を与えた極上豚肉。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

292 **F** 凍 **+**

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しました。
江原養豚/群馬ミート

293 **F** 凍 **+**

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

294 **F** 凍 **+**

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**

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

295 **F** 凍 **+**

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

296 **凍** **+**

やまと豚米らぶ モモ赤身スライス
180g **483円**
税込**522円**

若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

297 **凍** **+**

やまと豚米らぶ ローススライス
180g **605円**
税込**653円**

若手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身を厚い脂が包み、筋がなく柔らかく、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。
フリーデン

298 **凍** **+**

やまと豚米らぶ 肩ローススライス
200g **635円**
税込**686円**

若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

299 **凍** **+**

やまと豚米らぶ バラスライス
200g **640円**
税込**691円**

若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

300 **凍** **+**

やまと豚米らぶ モモしゃぶしゃぶ用
200g **530円**
税込**572円**

若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

301 **凍** **+**

やまと豚米らぶ 小間切肉
200g **475円**
税込**513円**

若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

302 **凍** **+**

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

若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



丹沢ハム工房

303 **F** 蔵 **+**

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・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。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 **賞10日**

304 **F** 蔵 **+**

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・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 **賞10日**

305 **F** 蔵 **+**

特価
丹沢皮なしビーウィンナー
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。食べやすい皮なしミニタイプです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 **賞10日**

306 **F** 蔵 **+**

丹沢荒挽ウィンナー
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。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 **賞10日**

307 **F** 蔵 **+**

丹沢ミニフランクソーセージ
160g(4本) **466円**
税込**503円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。シンブルさを際立たせました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 **賞10日**

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

308 **蔵** **+**

特価
鎌倉バラベーコンスライス徳用3P
85g×3 通常税込1,241円を **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 **賞15日**

309 **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**

310 **蔵** **+**

鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P
60g×3 **685円**
税込**740円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作りました。脂身の少ないモモ肉を使用した豚肉本来の旨さが、活かされています。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

311 **蔵** **+**

特価
鎌倉ロースハムスライス2個組
40g×2 通常税込442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**

312 **蔵** **+**

鎌倉ボンレスハムブロック
400g **1,285円**
税込**1,388円**

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

313 **凍** **+**

鎌倉鉄分たっぷりウィンナー
300g **689円**
税込**744円**

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

314 **蔵** **+**

鎌倉ポークウィンナー 2個組
94g×2 **405円**
税込**437円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨さ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**

315 **蔵** **+**

鎌倉ポークウィンナー徳用3P
94g×3 **605円**
税込**653円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さが引き出されたマイルドな仕上げ。家計応援3パック規格。
鎌倉ハムクラウン商会 **賞15日**

316 **蔵** **+**

特価
鎌倉あらびきウィンナー 2個組
85g×2 通常税込463円を **425円**
税込**459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**

317 **蔵** **+**

鎌倉つかいっきりウィンナー徳用3P
49g×3 **321円**
税込**347円**

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

シンプルが一番 和食

318 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

本まぐろ中トロ 100g
通常税込2,030円を **1,800円**
税込 **1,944円**

大西洋産天然本まぐろの中トロ。さめ細やかな身質と良質な脂の旨みがあります。

マストミ 賞 15日

319 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

房州あじさんが焼き 160g(8個)
通常税込448円を **408円**
税込 **441円**

房州の漁師料理。千葉県産のアジとコノシロをたたき、味噌、玉ねぎ等で和えたらんがを国産の大葉で包みました。

千倉水産加工販売

320 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

目鯛昆布だし醤油漬け 160g(2切)
通常税込481円を **438円**
税込 **473円**

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

トクスイ

321 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

氷温熟成ふっくらあじ開き(大) 400g(4枚)
通常税込567円を **498円**
税込 **538円**

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

ダイヤモンド

322 (F) 蔵 (S) ●調理例

特価

採ってそのまま生わかめ 200g
通常税込540円を **490円**
税込 **529円**

石巻わかめ生産者の早期に収穫したわかめです。鮮度が良く、磯の香りやシャキシャキ食感が楽しめます。サッと湯通しするだけでOK。鮮やかな緑色に変わります。

リアス 賞 3日

323 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

冷凍さんま 2尾200g
通常税込443円を **398円**
税込 **430円**

北海道から三陸沖で漁獲された新鮮なさんまを鮮度そのままに急速凍結。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

324 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

国産金目鯛一夜干し(半身干し) 2枚180g
通常税込562円を **508円**
税込 **549円**

大型サイズの国産金目鯛を半身にして遠赤外線であぶり干し上げました。

千倉水産加工販売

325 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

北海道産塩さば(骨取り) 3枚240g
通常税込486円を **438円**
税込 **473円**

北海道で水揚げされたさばを三枚におろし、骨を除去後じっくり塩水に漬けました。焼きさば、ソテー、煮付けにどうぞ。

千倉水産加工販売

326 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

銀だら切身 160g(2切)
通常税込589円を **530円**
税込 **572円**

身の締りが良く、脂のりの良いアラスカ産の銀だら。煮付け、照焼きにおすすめです。

トクスイ

327 (F) 蔵 (S) ●調理例

特価

新商品 お試し価格

いわしはんぺん 5枚(30g×5)
通常税込518円を **440円**
税込 **475円**

生のいわしを主原料に、無リン・全糖のすけそうすり身を使用。素材の味を大切にするため、保存料は不使用。そのまま醤油・わさび醤油でおでんの具にどうぞ。

南伊豆水産 賞 14日

328 (F) 蔵 (S) ●調理例

特価

新商品 お試し価格

小判揚 5枚
通常税込430円を **365円**
税込 **394円**

無リン全糖すり身を使用。素材の味を大切にするため保存料は不使用。すり身の握り上げは昔ながらの石臼を使用し、食感はこちらで魚本来の風味を楽しめます。

南伊豆水産 賞 14日

329 (F) 蔵 (S) ●調理例

再開

うずら卵天 4個
通常税込491円を **455円**
税込 **491円**

うずらとタラすり身の相性は抜群です。おでんの一品やおかずどうぞ。

南伊豆水産 賞 9日

330 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

キハダまぐろのたたき身徳用 160g(40g×4)
通常税込840円を **840円**
税込 **907円**

くせがなく、あっさりとした味わいの太平洋産キハダまぐろを使用。鮮やかなピンク色、なめらかな食感、マグロのほのかな甘みをお楽しみ頂けます。

マストミ 賞 15日

331 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

イカたたき并用(タレ付) 50g×2、タレ20g×2
通常税込535円を **460円**
税込 **497円**

モチモチした食感と身の柔らかさを持つ、沖縄名産「そでいか」をたたきにしたあっさり醤油ベースの添付タレ付きの2食セット。

マストミ

332 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

北海道産お刺身ずるめいか(いかそーめん) 50g(2枚)
通常税込540円を **480円**
税込 **518円**

新鮮な北海道産ずるめいかをソーメン状にカットしました。一食ずつの個包装タイプ。

トクスイ

333 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

川崎北部水産加工 大林さんより

大林さんの上バチマグロスライス 200g(100g×2)
通常税込1,450円を **1,450円**
税込 **1,566円**

大林さんが納め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、漬け丼におすすめです。

川崎北部水産加工 賞 20日

334 (F) 凍 (S) ●イメージ写真

大林さんの旬のおまかせ寿司種セット 5種×4切
通常税込2,400円を **2,400円**
税込 **2,592円**

手軽に海の幸で寿司や海鮮丼が頂けるよう、大林さん目利きによる旬の魚を厳選使用。品種おまかせの5種類、約4人分となります。

川崎北部水産加工

335 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

天然南マグロ切り落としスライス(中トロ) 70g
通常税込1,138円を **1,138円**
税込 **1,229円**

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

マストミ 賞 15日

336 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

めばちまぐろ切り落としスライス 100g
通常税込630円を **630円**
税込 **680円**

日本船籍で漁獲したメバチマグロをスライス加工。流水解凍で刺身や丼ぶりとして使えます。

マストミ 賞 15日

337 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

国産しめさば昆布2枚 2枚160g
通常税込580円を **580円**
税込 **626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、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味液に漬け込み、北海道産昆布布をのせてみました。

千倉水産加工販売

338 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

鹿児島県産こぼだ黒酢 100g
通常税込428円を **428円**
税込 **462円**

鹿児島県産の鮮度の良い「このしろ」を国産米を醸造した黒酢、北海道産てんさい糖、食塩、北海道産昆布であっさり漬け込みました。

丸千水産

339 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

あじと3種の野菜のマリネ 130g
通常税込415円を **415円**
税込 **448円**

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

千倉水産加工販売

340 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

紅鮭スモークサーモン 切落としW 70g×2
通常税込1,370円を **1,370円**
税込 **1,480円**

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

トクスイ

341 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

刺身用ホタテ貝柱 約100g
通常税込1,300円を **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

342 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

刺身用生桜えび 40g
通常税込510円を **510円**
税込 **551円**

駿河湾で水揚げされる高鮮度の桜えびを厳選し、急速凍結しました。そのままお召し上がりいただけます。

千倉水産加工販売

343 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

みやざきのおいしいしらす 25g×2
通常税込420円を **420円**
税込 **454円**

良質のしらすを獲れる宮崎県産。高鮮度のしらすを減塩で素早くボイルして乾燥、食べやすいサイズのパック入。

トクスイ

344 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

まぐろの具セット3人前 3種
通常税込1,350円を **1,350円**
税込 **1,458円**

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

マストミ 賞 15日

345 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

まぐろの漬け丼(胡麻ダレ) 80g×2
通常税込555円を **555円**
税込 **599円**

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

マストミ 賞 30日

346 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

韓国風まぐろの漬け丼用 160g(80g×2)
通常税込587円を **587円**
税込 **634円**

太平洋産ピンチョウまぐろを、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ダレに漬け込みました。

マストミ 賞 30日

347 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例

特価

ぶち丼 80g
通常税込456円を **456円**
税込 **492円**

長崎県水揚げの新鮮な天然ぶちをスライスして特製のタレに漬け込みました。いりごまとすりごま2種類を使用しているので、胡麻の風味が効いています。

トクスイ

348 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚 3枚入(150g)タレ付
通常税込3,100円を **3,100円**
税込 **3,348円**

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

カインズ

349 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

静岡県産うなぎの具 120g(2袋)
通常税込1,898円を **1,898円**
税込 **2,050円**

静岡県産限定うなぎ。氷メをしない生きとうなぎを職人がさばき、専門店同様、焼き、本みりん、醤油、砂糖で仕込んだコクのあるたれをぬりました。

トクスイ

350 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

天然ぶりの塩こうじ漬け 2切160g
通常税込465円を **465円**
税込 **502円**

10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでふっくらとした旨みを引き出しました。

丸千水産

351 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

さば塩麹漬け 2枚240g
通常税込780円を **780円**
税込 **842円**

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を三枚におろし、塩麹に一晩漬けておくことで柔らかく上品なまろやかさに仕上げました。

千倉水産加工販売

352 (F) 凍 (S) ●調理例

特価

銀だら黒糖みりん漬 120g(2切)
通常税込465円を **465円**
税込 **502円**

銀だら(アメリカ産)を、国産黒糖使用の特製漬けダレ(発酵調味料、醤油、すりごま、清酒、糖削り節使用)に24時間漬け込みました。

トクスイ

353 凍 調理例



赤魚西京漬
210g(3切)

475円
税込**513円**

脂のりの良い大型の赤魚(アメリカ産)を切身にし、鰹節と合わせただし汁を配合した特製味噌に48時間じっくり漬け込みました。発酵調味料、砂糖、食塩使用。

トクスイ

354 凍 調理例



フライパンで焼く
真ほっけ塩麹漬
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込みました。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

355 凍 調理例



ほっけのみりん干し
150g(3~5枚)

420円
税込**454円**

国産真ほっけを三枚おろしにし、みりんタレで味付けし干し上げました。みりん、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、魚醤使用。

丸干水産

356 凍 調理例



シルバーしょうゆ漬
220g(4切)

510円
税込**551円**

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

ダイヤモンド

357 凍 調理例



秋鮭塩麹漬
150g(3切)

450円
税込**486円**

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

トクスイ

358 凍 調理例



しまほっけ開き干し
2枚280g

417円
税込**450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

359 凍



まるごとさば一夜干し
3切150g

590円
税込**637円**

北欧のさば(ノルウェー・アイスランド他)を一夜干しにし、一人分の切身にしました。

千倉水産加工販売

360 凍



国産氷温甘塩さば切身
225g(5切)

460円
税込**497円**

国産さばを塩水に漬け込み、氷温製法で甘塩タイプに仕上げました。

ダイヤモンド

361 凍 特価



生鮭切身
320g(4切)

通常税込**1,253円**を **1,120円**
税込**1,210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

362 凍



紅鮭切身3切
165g(3切)

672円
税込**726円**

ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。お弁当やおにぎりの他、ムニエルにも活躍。

トクスイ

363 凍



徳用パクっとさんま
8枚240g

680円
税込**734円**

北海道から三陸沖で漁獲されたさんまを、まるごと食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。

千倉水産加工販売

364 凍 特価



子持ちカラフトししゃも(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ししゃもの丸干しです。

千倉水産加工販売

365 凍



網干し造り
子持ちからふとししゃも
140g(9~15尾)

355円
税込**383円**

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

トクスイ

366 凍



小いわし丸干し
280g

325円
税込**351円**

国産の小型で脂のりの良い小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

367 凍 調理例



国産すめいか一夜干し(カット済)
130g

445円
税込**481円**

国産の鮮度の良いすめいかを開き、中骨取り加工をし、洗浄後に塩水加工、冷風乾燥して食べやすいサイズにカットしました。

トクスイ

368 凍



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やりいかです。刺身にしたり焼き物・天ぷら・煮付けなど幅広い料理にて食べやすいサイズにカットできます。

丸干水産

369 凍 特価



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、塩だけで茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。

丸干水産

370 凍



北海道産ムキつぶ貝
150g

1,000円
税込**1,080円**

北海道の灯台ツブ貝を脂抜き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、甘露煮や唐揚げにも。

札幌中一

371 凍



鹿児島県産真いわし(下処理済)
200g

315円
税込**340円**

鹿児島県奥久根漁港に水揚げされた真いわしを、鮮度よく頭と内臓を除去して急速冷凍しました。

トクスイ

372 凍



千葉県産
真あじ三枚おろし
170g(7~16枚)

505円
税込**545円**

千葉県産の真あじを料理しやすく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

373 凍



ナメタカレイ切身
240g(3切)

435円
税込**470円**

稚内近海で漁獲されたナメタカレイの切身です。煮付け、塩焼、バター焼等で。

札幌中一

374 凍



ベビー帆立加熱用
200g

1,100円
税込**1,188円**

北海道噴火湾産の小ぶりサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。

札幌中一

375 凍



エコシュリンプ(下処理済)M
160g(11~14尾)

1,250円
税込**1,350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

376 凍



エコシュリンプ(むき身)
200g

1,450円
税込**1,566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。

札幌中一

378 凍 特価



国産冷凍あさりムキ身
80g

通常税込**545円**を **495円**
税込**535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

379 凍



国内産冷凍あさり
180g

420円
税込**454円**

国内産あさりを半分ボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。

塩屋

380 凍



ボイルしじみ(網走湖産)
150g

570円
税込**616円**

網走湖で育ったしじみを浜の前にある加工場で砂出しし、ボイルしました。酒蒸し、味噌汁には煮立てた後に入れてください。

札幌中一

381 凍 新商品



冷凍しじみ(国内産)
180g

450円
税込**486円**

国内産(主に青森)でとれたしじみを手選別し冷凍しました。砂抜き済みなのでそのまま加熱調理できます。

塩屋

382 凍



神奈川県産
湯通し塩蔵生わかめ
200g

740円
税込**799円**

地元三浦産のわかめです。塩蔵タイプですので十分に塩めきをしてから使用してください。

神奈川県漁業協同組合連合会

383 凍



無着色明太子(切り)
60g

525円
税込**567円**

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

塩屋

385 蔵 練り製品



白かまぼこ
150g

525円
税込**567円**

生ぐちと特製たらすのすり身を石臼で練り上げた無リンすり身、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。蒸しかまぼこ製法です。

南伊豆水産

386 蔵



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

387 蔵



出雲のちくわ磯辺揚げ
120g

375円
税込**405円**

出雲風ちくわに、香り高い国産あおさを練り込んだ衣を付けて揚げました。魚肉(国産他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味噌、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

388 蔵 特価



のどごろ入り天ぷら
100g(5枚)

通常税込**405円**を **365円**
税込**394円**

旨みが特長ののどご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

389 蔵



魚魚(とど)ウインナー
100g(5本)

345円
税込**373円**

島根県立隠岐水産高校との共同開発品。北海道産たらすのすり身に主として山陰産の飛魚のすり身を使って、皮なし魚ウインナーを作りました。焼いて、炒めて、煮物でも出汁が活かされます。

別所蒲鉾店

390 蔵 特価



さつま揚げ
34gx4枚

通常税込**421円**を **368円**
税込**397円**

無リンすり身(タラ、グチ、ウツリハギ)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

391 蔵



いわしから揚げ
5個(140g)

370円
税込**400円**

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

山上蒲鉾店

392 蔵



なると巻
1本(180g)

670円
税込**724円**

近海産生グチ(石持)を50%も配合した本格通り。色付けは少量の紅こうじで淡く上品なうす巻にしました。

山上蒲鉾店

393 蔵



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、サハ節、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

394 蔵



山上蒲鉾店のおでんセット
5種

980円
税込**1,058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。さつま揚げ2枚、揚ボール4個、さんぴら揚げ1枚、イカ巻2本、コープ巻2本入です。

山上蒲鉾店

395 蔵



静岡冬おでん種セット
6種11品(ゆゆ無)

770円
税込**832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セット。黒はんぺん2枚、ちくわ1本、小判揚げ2枚、うすら卵2個、ごぼう巻2本、たこボール2個。

南伊豆水産

今週のお買得品

<p>396 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ライスバーガーポーク生姜焼 575g(5個) 通常税込1,118円を 998円 税込 1,078円</p> <p>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</p>	<p>397 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>魂のチャーハン 210g 通常税込702円を 590円 税込 637円</p> <p>自家製チャーシューと椎茸・筍・ナルトなどでつくる、音懐かしいしっとり系チャーハン。調理人が直火で中華鍋で使ってくる、本格のチャーハンです。 カインズ</p>	<p>398 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>アジア薫る「タイ」グリーンカレー 320g(160g×2) 通常税込772円を 678円 税込 732円</p> <p>国産鶏肉と貴重なふくろ茸入。スパイスの刺激的な辛さと、ココナッツミルクのまろやかな風味、ハーブのさわやかな香りを引き立たせ、バランス良く仕上げました。 カラミノフーズ</p>	<p>399 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>四海楼ちゃんぽん 654g(2食) 通常税込972円を 880円 税込 950円</p> <p>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</p>	<p>400 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>野菜たっぷりチャンポン 280g(めん130g) 通常税込500円を 450円 税込 486円</p> <p>本場九州のチャンポン麺を、国産小麦粉、小麦たんぱく、内モンゴル産かんすいで作り直しました。5種類の国産野菜とさつま揚げ、えびを具材に、オリジナル豚骨白湯スープ仕立てです。 ニッコー</p>	
<p>401 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>有機バ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</p> <p>有機 pasta 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 pasta 麺を使い、食感良く仕上げました。 ニッコー</p>	<p>402 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>丹沢高原豚で作った回rostカツ 240g(2枚) 通常税込1,058円を 960円 税込 1,037円</p> <p>丹沢高原豚を使用したrostカツです。 東京コールドチェーン</p>	<p>403 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>秋川のももからあげ 150g 通常税込540円を 470円 税込 508円</p> <p>味付けに秋川牧園のとりからスープを使用し、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られています。油濁みなので、温めるだけでジュシーなからあげが出来上がります。 秋川牧園</p>	<p>404 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>フライパンで簡単チキンカツ(にんにく醤油風味) 200g 通常税込572円を 515円 税込 556円</p> <p>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。 秋川牧園</p>	<p>405 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>阿波すだち鶏のやきとり串 180g(6本) 通常税込851円を 760円 税込 821円</p> <p>阿波すだち鶏の手羽元肉を串刺しし、食塩とチキンソースで作った調味液に漬けました。 東京コールドチェーン</p>	
<p>406 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き 120g 通常税込518円を 450円 税込 486円</p> <p>鹿児島県・宮崎県産の豚肉を、国産主原料で作ったコチュジャンと胡麻油、にんにく、生姜で味付けしました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。 マストミ</p>	<p>407 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>鶏肝の照り焼きたれ漬け 170g 通常税込394円を 340円 税込 367円</p> <p>セティチキンの新鮮肝をそぎ切りし、濃い口醤油、たまご醤油、砂糖、味醂、国産生姜で作った和風だれに漬け込みました。 シガポトリ</p>	<p>408 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ピリ辛チキンステーキ 150g(8本) 通常税込499円を 430円 税込 464円</p> <p>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</p>	<p>409 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>エビクリームコロック 130g(5個) 通常税込637円を 560円 税込 605円</p> <p>エコシユリと特製クリームソースで本格的なクリームコロックを作りました。手軽な油濁み。 札幌中一</p>	<p>410 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>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</p> <p>国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳・卵を使用、良質な肉の旨みを大切に生タイプです。 丹沢農場</p>	
<p>411 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ひとくち鶏つくね 265g 通常税込670円を 600円 税込 648円</p> <p>シガポトリの鶏肉(鶏むね、鶏皮、鶏もも)を使った、シンプルなつくねです。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やまゆ、薬粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。 シガポトリ</p>	<p>412 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>フライパンでできる!イカのマヨソース 150g+ソース50g 通常税込464円を 398円 税込 430円</p> <p>アカイカ(ペルー、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</p>	<p>413 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>とりミニ肉まん 280g(8個) 通常税込583円を 520円 税込 562円</p> <p>秋川牧園の鶏肉の旨みを活かし、黒豚の甘みのある豚脂を加え、玉ねぎ、生姜、たけのこでジュシーな餡を造り、国産小麦粉使用の生地で作った小さな中華まんです。 秋川牧園</p>	<p>414 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>プチ肉まん 240g(8個) 通常税込543円を 490円 税込 529円</p> <p>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</p>	<p>415 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ヨコミゾのざく切りキャベツ餃子 360g(20個) 通常税込572円を 515円 税込 556円</p> <p>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</p>	<p>416 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>徳用北京餃子 18g×15個 通常税込529円を 470円 税込 508円</p> <p>地産地消野菜をできる限り使った人気のオリジナル餃子。野菜と肉の旨味を十分に味わえる一品です。にんにく使用。 ニッコー</p>
<p>冷凍加工品 お惣菜</p> <p>417 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>天津あんまん 55g×5個 通常税込503円を 503円 税込 543円</p> <p>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</p>	<p>418 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>おつきな肉焼売 304g(8個) 通常税込570円を 570円 税込 616円</p> <p>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。ごん粉、豚脂、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉(皮)使用。 トクスイ</p>	<p>419 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>口福広場・肉焼売 8個(192g) 通常税込705円を 705円 税込 761円</p> <p>新鮮な豚肉と香味野菜、フリプリの海老を入れた、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</p>	<p>420 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ママの美味しい肉海老シューマイ 210g(6個) 通常税込565円を 565円 税込 610円</p> <p>上質な国産豚肉と天然エビを贅沢に使用し本格的な味わいに作り直しました。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</p>	<p>421 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>ヨコミゾのカニしゅうまい 270g(15個) 通常税込705円を 705円 税込 761円</p> <p>紅ズワイガニ、豚肉、玉ねぎ、帆立エビで海鮮の旨みを加えた具を、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</p>	<p>422 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>もち米蒸ししゅうまい 180g(12個) 通常税込505円を 505円 税込 545円</p> <p>国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にしたジュシーな肉団子に国産もち米をまぶしました。 ニッコー</p>
<p>423 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>お徳用春巻 420g(14本) 通常税込525円を 525円 税込 567円</p> <p>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</p>	<p>424 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>しそ入りさっぱり餃子 180g(10個) 通常税込449円を 449円 税込 485円</p> <p>国産豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、大葉、にんにくで作った具材を、王座堂農園の梅幹を練り込んだ国産小麦粉の皮で包みました。 ニッコー</p>	<p>425 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>神山鶏のぼくぼく餃子(国産しそ入) 360g(20個) 通常税込620円を 620円 税込 670円</p> <p>こだわり飼育の神山鶏で作ったしそ入の餃子です。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</p>	<p>426 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>水餃子 30g×8個 通常税込495円を 495円 税込 535円</p> <p>国産の青梗菜、白菜、椎茸、豚肉を具材にし、水餃子用で作った国産小麦粉使用の皮で包みました。 カインズ</p>	<p>427 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>中華丼の具(塩味) 180g×2 通常税込603円を 603円 税込 651円</p> <p>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</p>	<p>428 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>焦がし醤油の炒めチャーハン 230g×2 通常税込580円を 580円 税込 626円</p> <p>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バラバラチャーハン2食分です。 ニッキーフーズ</p>
<p>429 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>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 通常税込640円を 640円 税込 691円</p> <p>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</p>	<p>430 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>大きな豆腐肉団子(黒酢あん) 340g(8個) 通常税込555円を 555円 税込 599円</p> <p>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</p>	<p>431 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>丹沢高原豚ロース生姜焼き用(味付け) 200g 通常税込670円を 670円 税込 724円</p> <p>丹沢農場の豚肉ロースを5ミリにスライスして半分切り、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</p>	<p>432 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>丹沢高原豚ヒレ豚漬 200g(5~7枚) 通常税込855円を 855円 税込 923円</p> <p>non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場豚肉を使用。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</p>	<p>433 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>国産豚のレバニラ炒めの素 200g 通常税込470円を 470円 税込 508円</p> <p>香川県・徳島県産の豚レバーを唐揚げにし、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油でコクを追求した特製だれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。 マストミ</p>	<p>434 特価 凍 ス ●調理例</p> <p>やまと豚米らぶスタミナ漬焼肉 300g 通常税込720円を 720円 税込 778円</p> <p>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</p>

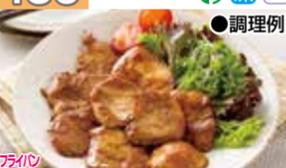
435 凍 ス
●調理例



フライパンで簡単若鶏塩麹漬け
150g
410円
税込443円

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、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

436 凍 ス
●調理例



鶏むね肉の焼肉たれ漬け
200g
485円
税込524円

セフ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。
シガポートリー

437 凍 ス
●調理例



黒豚メンチカツ
120g(4個)
460円
税込497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

438 凍 ス
●調理例



黒豚と鶏の生ハンバーグ
200g(2個入)
690円
税込745円

秋川牧園の黒豚と若鶏を使った生ハンバーグです。やわらかくジューシーな黒豚に鶏肉が加わり、味も食感も美味しく仕上がっています。
秋川牧園

439 凍 ス
●調理例



和風おろし豆腐ハンバーグ
270g(3個)
465円
税込502円

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

440 凍 ス
●調理例



ふんわり豆腐ハンバーグ
90g×3個
505円
税込545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

441 凍 ス
●調理例



手作りジャンボえびフライ
400g(8尾)
2,800円
税込3,024円

大型サイズのブラックタイガーえびを殻を取って伸ばさず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料はしていません。
丸千水産

442 凍 ス
●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

443 凍 ス
●調理例



徳用神山鶏唐揚げ
400g
1,140円
税込1,231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

444 凍 ス
●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

445 凍 ス
●調理例



焼き鳥もも串
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、厳選調味料(砂糖、醤油、発酵調味料、清酒、生姜、にんにくペーストなど)で作った甘い醤油だれに絡めました。
秋川牧園

446 凍 ス
●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いタレを絡めました。お弁当やおかずの一品にどうぞ。
秋川牧園

447 凍 ス
●調理例



鶏一番の鶏コロッケ
60g×4個
480円
税込518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。
シガポートリー

448 凍 ス
●調理例



マムつぶつぶ枝豆deコロッケ
200g
450円
税込486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。ばいれいよ、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

449 凍 ス
●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、ピーマン、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

450 凍 ス
●調理例



マグロの塩麹竜田
150g
525円
税込567円

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

451 凍 ス
●調理例



熊本県天草産きびなごの唐揚げ
180g
335円
税込362円

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

452 凍 ス
●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

453 凍 ス
●調理例



オーガニックペンネの海老グラタン
340g(2個)
690円
税込745円

オーガニックペンネマカロニと天然海老、玉ねぎを具材にし、長野県・山梨県産の牛乳、よつ葉バター、チキンエキスなどで作ったホワイトソースで仕上げました。
大進食品

454 凍 ス
●調理例



マムのオーガニックペンネのトマトソースグラタン
340g(2個)
690円
税込745円

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

455 凍 ス
●調理例



たらこクリームパスタ
200g×2
727円
税込785円

有機パスタを使用し、たらこの旨味がぎゅっと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ツルモチ食感の麺に絡みます。
マストミ

456 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

457 凍 ス
●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

458 凍 ス
●盛りつけ例



塩麹で作ったサラダチキン
140g(固型量100g)
460円
税込497円

セフ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

459 凍 ス
●調理例



ミニアメリカンドック
150g(6本)
500円
税込540円

鎌倉ハムクラウン商会のつかいっきりワインナーを、国産小麦粉、砂糖、コンフラワー、食塩で作った生地で揚げました。
ニッコー

460 凍 ス
●調理例



ねぎ入りたご焼き
300g(15個)
435円
税込470円

国産小麦粉をベースにした特製の粉に、みじん切りの長ねぎとキャベツ、たごを入れて焼きました。とろりとした食感です。
ニッコー

461 凍 ス
●調理例



コリアンチヂミ(タレ付)
246g(230g・2枚、タレ8gx2)
600円
税込648円

生地は国産小麦粉とじゃが芋澱粉を使用し、人参、玉ねぎ、じゃが芋、イカ、ニラ、にほし粉を加え、外はパリッと、中はもっちりな韓国風お好み焼きです。特製タレ付。
カラミノフーズ

462 凍 ス
●調理例



北海道産豚肉のごまじゃぶ風紙包み
110g×2
620円
税込670円

北海道産素材使用。包み袋のまま調理をおかずです。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ブロッコリーに、ねりごま入り調味味噌ダレをかけたました。
東京コールドチェーン

463 凍 ス
●調理例



北の包み焼(ちゃんちゃん焼風)
112gx2
760円
税込821円

包み袋のまま調理をおかずです。北海道産白鮭、じゃが芋、かぼちゃ、玉ねぎ、ほうれん草、とうもろこし、国産キャベツを具材によつ葉バターをのせました。特製味噌が食欲をそそります。
東京コールドチェーン

464 凍 ス
●調理例



北の包み焼(塩こしょう味)
85gx2
570円
税込616円

北海道産素材使用。包み袋のまま調理をおかずです。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

465 凍 ス
●調理例



アジア薫る「タイ」ガバオ丼の具
200g(100g×2)
520円
税込562円

甘い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスターソース、パプリカを加えた、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、目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。
カラミノフーズ

466 凍 ス
●調理例



わかめどっさりうどん(刻み揚げ付)
556g(2食)
480円
税込518円

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

469 凍 ス
●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イストからあげです。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

470 凍 ス
●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ずほ牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルでおいしいハンバーグに仕上げました。
丹沢農場

471 凍 ス
●調理例



プチカレーコロッケ
120g(6個)
305円
税込329円

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

472 凍 ス
●調理例



野菜入り豆腐ハンバーグミニ
180g(6個)
405円
税込437円

9種類の具材を混ぜ合わせた豆腐のハンバーグです。お弁当にも入れやすいミニサイズで、柔らかい食感になるように工夫しました。
ニッコー

467 凍 ス
●調理例



こだわり卵を使った親子丼の具
180g
450円
税込486円

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

468 凍 ス
●調理例



親子丼の素
180g
360円
税込389円

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 60日

473 凍 ス
●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、牛肉をミックスして、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

474 凍 ス
●調理例



お弁当用ソースメンチカツ
120g(6個)
370円
税込400円

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

475 凍 ス
●調理例



ごぼうとひじきの豆腐団子
144g(8個)
405円
税込437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産凍やすく調理しました。青のり、ごまも入っています。
ニッコー

476 凍 ス
●盛りつけ例

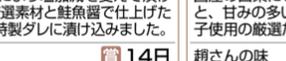
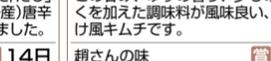
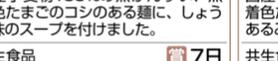
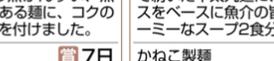


お手軽カップ和惣菜
6個(3種×2個)
435円
税込470円

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、れんこんのさきひら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

<p>477 蔵 ス ●調理例</p>  <p>彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚 2人前(410g) 895円 税込967円</p> <p>調理方法: 炒める 調理時間: 約6分 343kcal 食塩 2.4g</p> <p>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</p> <p>セット以外の準備: 油大さじ1</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>478 蔵 ●調理例</p>  <p>白湯水餃子スープ(国産さくらげ入り) 2~3人前(440g) 825円 税込891円</p> <p>調理方法: 煮る 調理時間: 約5分 369kcal 食塩 11.1g</p> <p>セット内容: 野菜セット(白菜、九条ねぎ、人参、玉ねぎ、さくらげ)、餃子12個、ポークスープ</p> <p>セット以外の準備: 水900ml、ごま油大さじ1、こしょう少々</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>479 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め 2人前(340g) 955円 税込1,031円</p> <p>調理方法: 炒める 調理時間: 約6分 272kcal 食塩 1.9g</p> <p>セット内容: 野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参)、鶏肉入り炒めソース、カシューナッツ</p> <p>セット以外の準備: ごま油大さじ1</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>480 蔵 ス ●調理例</p>  <p>スパニッシュオムレツ(人参スープ付き) 2人前(375g) 825円 税込891円</p> <p>調理方法: 炒める 調理時間: 約20分 175kcal 食塩 7.3g</p> <p>セット内容: (スパニッシュオムレツ) ミックス野菜(ピーマン、赤パプリカ、しめじ、玉ねぎ)、下処理済じゃがいも(人参スープ)水500ml、※お好みで塩こしょう少々</p> <p>セット以外の準備: (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(人参スープ)水500ml、※お好みで塩こしょう少々、下準備: ポウルに卵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つておく</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>
<p>481 蔵 ス ●調理例</p>  <p>鶏つくねの彩りあんかけ 2人前(480g) 855円 税込923円</p> <p>調理方法: 炒める 調理時間: 約15分 321kcal 食塩 4.6g</p> <p>セット内容: 鶏つくね、野菜セット(白菜、ほうれん草、えのき草、人参)、醤油だし</p> <p>セット以外の準備: ゴマ油 大さじ2、水200ml、水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1、水大さじ2) 下準備: 片栗粉を水で溶いておく</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>482 蔵 ス ●調理例</p>  <p>彩りごま酢炒め 2人前440g 1,005円 税込1,085円</p> <p>調理方法: 炒める 調理時間: 約10分 446kcal 食塩 6.0g</p> <p>セット内容: 野菜セット(赤パプリカ、ピーマン、玉ねぎ、人参、生さくらげ、水煮たけのこ、れんこん)</p> <p>セット以外の準備: 豚小間切れ肉 添付調味料</p> <p>セット以外の準備: ごま油、水溶き片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ3)</p> <p>メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日</p>		

シンプルが一番 和食

<p>483 蔵 ス ●調理例</p>  <p>炊込みご飯の素 150g 通常税込486円を 430円 税込464円</p> <p>国産筍と油揚げが具です。筍の風味を活かし、醤油、醸造調味料、かつおエキス、みりん、砂糖、酵母エキスで味付けしました。2合用。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>	<p>484 凍 ス ●調理例</p>  <p>国産芝えびとあみえびの炊き込みご飯の素 150g(具材110g+たれ40g) 通常税込594円を 510円 税込551円</p> <p>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。</p> <p>丸千水産</p>	<p>485 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>牛すき焼き風煮 200g 通常税込689円を 610円 税込659円</p> <p>国産牛肉のバラを使い糸こんにゃく、白菜、白ねぎ、椎茸を加え少し濃いめの味付けにしました。</p> <p>カインズ 賞60日</p>	<p>486 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>里芋とイカの炊き合わせ 200g 586円 税込633円</p> <p>ねっとり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。</p> <p>カインズ 賞60日</p>	<p>487 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>しらすくるみ 100g 通常税込675円を 620円 税込670円</p> <p>国内水揚げの新鮮しらすを直火釜で佃煮に仕上げ、有機JASのカリフォルニア産くるみと和えました。</p> <p>遠忠食品 賞90日</p>
<p>488 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>いいだこと里芋の煮付 120g 620円 税込670円</p> <p>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、砂糖や味醂を用いてやさしい味に炊き上げました。</p> <p>シンコー食品 賞60日</p>	<p>489 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>たらこ昆布煮 90g 540円 税込583円</p> <p>アラスカ産の真たらこ子と北海道産昆布を、丸大豆醤油、てんさい糖、麦芽糖水あめ、味噌、純米酢で柔らかく炊きあげました。</p> <p>シンコー食品 賞60日</p>	<p>490 凍 ス ●調理例</p>  <p>国産さばの味噌煮 240g(120g(固形量80g)×2) 495円 税込535円</p> <p>鏡子港で水揚げされたさばを、独自のみそだれでじっくり煮付けました。</p> <p>トクスイ</p>	<p>491 F 凍 ス ●調理例</p>  <p>ぶり煮付け 200g(2切) 440円 税込475円</p> <p>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。</p> <p>カインズ</p>	<p>492 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>切り干し大根の煮物 100g 450円 税込486円</p> <p>無農薬栽培の切り干し大根を基本的な調味料と天然ダシのみで味付けしました。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>
<p>494 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>味付いなりあげW 10枚×2 825円 税込891円</p> <p>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じっくり煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。</p> <p>丸和食品 賞90日</p>	<p>495 F 凍 ス ●調理例</p>  <p>鶏ごぼろどぼんの素 180g(固形量130g) 475円 税込513円</p> <p>セフティキンもも肉とむね肉、ごぼろ、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、鶏皮エキス、昆布、煮干し、椎茸)で味付けしました。米2合分。炊き込み用。</p> <p>シガボートリー</p>	<p>496 F ス ●調理例</p>  <p>さば味噌煮 190g(固形量140g)缶 405円 税込437円</p> <p>西日本水揚げさば使用。国産の大豆と米を原料にした信州赤味噌と鹿児島県産黒糖を、骨まで食べられる優しい甘さに仕上げました。</p> <p>創健社</p>	<p>497 凍 ス ●調理例</p>  <p>骨までやわらかいわし梅紫蘇煮 75g×2 420円 税込454円</p> <p>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工して美味しく炊きました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>498 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>煮豆「青豆」 120g 384円 税込415円</p> <p>国内産青豆を「直火」で火炊きして煮上げ、素材の味を活かしました。</p> <p>友田味販 賞90日</p>
<p>501 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>紅かぶら漬 150g 435円 税込470円</p> <p>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。</p> <p>創健社 賞10日</p>	<p>502 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>紅花たくあん 250g 470円 税込508円</p> <p>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、米糠、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。</p> <p>庄内協同ファーム 賞30日</p>	<p>503 F ス ●調理例</p>  <p>奄美さび酢らっきょう 90g 600円 税込648円</p> <p>粒が大きく目で、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て、シンプルで美味しく仕上げました。</p> <p>創健社</p>	<p>504 凍 ス ●調理例</p>  <p>有機たかな漬 180g 405円 税込437円</p> <p>2年以上化学肥料や農薬を使用しない畑で栽培された高菜を、食塩、有機砂糖、有機米酢、うこん色菜で半年以上漬けて、発酵熟成させました。</p> <p>ムソー</p>	<p>505 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>白菜漬 250g 通常税込454円を 400円 税込432円</p> <p>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で漬かりました。</p> <p>創健社 賞10日</p>
<p>506 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>めんたい高菜 150g 375円 税込405円</p> <p>国産高菜と明太子を絡ませ、醤油仕立てのピリ辛味に炒めました。おにぎり、お茶漬け、チャーハンの具などにも。</p> <p>シンコー食品 賞120日</p>	<p>507 F 蔵 ス ●調理例</p>  <p>しその実昆布佃煮(細切) 100g 365円 税込394円</p> <p>上質な北海道日産の昆布を細切りにし、国産のしその実を加えて直火釜で炊きました。</p> <p>遠忠食品 賞90日</p>	<p>508 蔵 ス ●調理例</p>  <p>趙さんの味 熟成白菜キムチ 200g 520円 税込562円</p> <p>季節や種類により増減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮭魚醤で仕上げた旨みのある特製ダシに漬け込みました。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>509 蔵 ス ●調理例</p>  <p>趙さんの味 ばさみ込みキムチ 350g 通常税込718円を 645円 税込697円</p> <p>国産の白菜にじっくり煮込んだ「だし」と、甘みの多い金塔(モンゴル産)唐辛子使用の厳選だれで漬け込みました。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>510 蔵 ス ●調理例</p>  <p>趙さんの味 松前漬け 150g 498円 税込538円</p> <p>趙さんオリジナルの魚介の旨みとこの旨み、ゆずの香り、少しのんにくを加えた調味料が風味良い、松前漬け風キムチです。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>
<p>511 蔵 ス ●調理例</p>  <p>こだわり生ラーメン(しょうゆ味) 120g×3食(スープ付) 通常税込470円を 420円 税込454円</p> <p>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。</p> <p>共生食品 賞7日</p>	<p>512 蔵 ス ●調理例</p>  <p>こだわり生ラーメン(みそ味) 120g×3食(スープ付) 通常税込486円を 435円 税込470円</p> <p>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、コクのあるみそ味のスープを付けました。</p> <p>共生食品 賞7日</p>	<p>513 蔵 ス ●調理例</p>  <p>日本の中華麺ちゃんぽん麺 120g×2、スープ40×2 通常税込454円を 398円 税込430円</p> <p>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。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>514 蔵 ス ●調理例</p>  <p>わさび漬け 70g 290円 税込313円</p> <p>静岡県産の新鮮なわさびと、こだわりの酒粕で造りました。辛さだけでなく酒粕の自然な甘みも加わりクリーミーでまろやかな食感が特長です。</p> <p>南伊豆水産 賞14日</p>	

豆腐

531  

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 

532  

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 

533  

絹豆腐
1丁300g
190円
税込205円

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

534  

木綿豆腐
一丁300g
195円
税込211円

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

535  

特価

ミニ絹豆腐
150g×2丁
通常税込205円を **180円**
税込194円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。使い切り2連パック。
丸和食品 

536  

絹とうふ(充填)
150g×2丁
175円
税込189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により、豆乳に含まれる栄養と味わいが残っています。
丸和食品 

537  

特価

ごま入り寄せ豆腐
200g 通常税込241円を **210円**
税込227円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。豆乳に練り白ごまを加えた、ごまと大豆の二つの風味が味わえます。
丸和食品 

538  

高野山ごま豆腐
140g
255円
税込275円

●盛りつけ例

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絡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。アルミ箔入り。
ムソー 

539  

ゆず寄せ豆腐
200g
245円
税込265円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐に愛媛県産のゆず皮を入れました。さわやかな香りが楽しめます。
丸和食品 

540  

特価

ぎのこがんも
2枚 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、国産野菜(椎茸・しめじ・人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜)で具沢山にしました。
丸和食品 

541  

ねぎ入具だくさんがんも
約80g×2個
355円
税込383円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産野菜(長ねぎ・人参・牛蒡・玉ねぎ・生姜)、山芋粉・切昆布を入れた大ぶりがんもです。
丸和食品 

542  

特価

油揚
3枚 通常税込208円を **180円**
税込194円

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

543  

共生食品の油あげ
3枚
215円
税込232円

国産大豆100%使用。二ガリを使用した厚めの生地を菜種油で揚げました。消泡剤不使用。
共生食品 

544  

共生の冷凍刻み油揚げ
150g
335円
税込362円

国産大豆使用、消泡剤不使用、菜種油で揚げた油揚げを使いやすく刻みました。
共生食品 

545  

厚揚
180g(2個)
210円
税込227円

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

546  

京がんも
約20g×7個
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、国産生野菜を具にした一口サイズ。菜種油使用。
丸和食品 

素材を活かして カレーと鍋

554  

植物素材の本格カレー甘口
135g
480円
税込518円

4種のフルーツ果汁(りんご・マンゴー・パイナップル)入フレックタイプ。
創健社 

555  

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、炒め物などにもどうぞ。
創健社 

556  

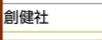
植物素材の本格カレー辛口
135g
480円
税込518円

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 

557  

メイシーもぐもぐキッズカレー
100g
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・かぼちゃペースト・濃縮トマト)とりんごで、国産鶏挽肉を使用。小麦粉の代わりに米粉を使用。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。
創健社 

558  

新商品

創健社の福神漬
90g
340円
税込367円

7種類の国産野菜(大根・茄子・胡瓜・蓮根・生姜・なた豆・しその葉、漬け原材料(醤油(国内製造)、砂糖(てんさい)、発酵調味料(味の母(米)、米こうじ、食塩))を使用。丸大豆醤油・北海道産てんさい糖・「味の母」を使って、まろやかに仕上げました。

創健社 

559  

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 

560  

特価

ちゃんぽん鍋つゆ
30ml×4袋
通常税込454円を **410円**
税込443円

ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす本場仕込みの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。本醸造丸大豆醤油使用。
創健社 

納豆

548  

鎌倉山大粒納豆
40g×2
170円
税込184円

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

549  

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 

550  

かながわ育ち納豆
30g×3(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(神奈川県産在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。
カジノヤ 

551  

家族納豆国産小粒
40g×3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 

552  

ひきわり納豆
30g×2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 

553  

国産麦納豆(タレ無)
30g×3連
153円
税込165円

北海道産スズマル大豆と国産小麦使用。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 

515  

国産味付メンマ
90g
475円
税込513円

愛媛県産の孟宗竹の歯ごたえを活かし、醤油、砂糖、魚介エキス、ごま油、食塩、香辛料(こしょう、唐辛子)で煮付けました。
遠忠食品 

516  

特価

国産味付けザーサイ
100g 通常税込462円を **420円**
税込454円

貴重な国内栽培のザーサイをスライスし、ごま油を利かせた中華惣菜に仕上げました。
遠忠食品 

517  

王隠堂農園の刻み紅生姜
80g
225円
税込243円

王隠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。
王隠堂農園 

518  

冷凍釜あげうどん
200g×3
280円
税込302円

北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜あげ後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。
共生食品 

519  

むし焼そば(ソースなし)
150g×3
248円
税込268円

国産小麦粉を使った無かんスイ、卵つなぎ蒸し麺です。
共生食品 

522  

ちくわぶ
160g(1本)
129円
税込139円

国産小麦粉100%使用のもっちり食感。
いわて屋 

523  

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 

524  

かにかま
6本
245円
税込265円

全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。
東京コールドチェーン 

525  

生芋板こんにやく
280g
205円
税込221円

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

526  

特価

生芋糸こんにやく
280g 通常税込265円を **235円**
税込254円

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

527  

小結びしらたき
150g
235円
税込254円

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

528  

ノリタマゴふりかけ
3g×12
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。
みえぎょれん 

今週のお買得品

561

九鬼すり鉢仕立てのごま和えの素
60g 通常税込200円を **175円** 税込 **189円**

●調理例

グアテマラ産他のごまを国内ですりごまし、ごま本来の旨味や香りを活かしました。砂糖、粉末醤油、デキストリン、ごま油使用。
中田商店

564

よつ葉北海道スキムミルク
150g 通常税込319円を **285円** 税込 **308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

562

デミグラスソース
115g×2 通常税込842円を **775円** 税込 **837円**

●調理例

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。
フルーツバスケット

565

国産稲庭うどん
180g 通常税込572円を **510円** 税込 **551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

563

ママび〜ふdeハヤシ
200g(1人前)×2 通常税込864円を **780円** 税込 **842円**

●調理例

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。
大進食品

566

ツイストパスタ
300g 通常税込410円を **368円** 税込 **397円**

北海道産小麦100%で作りました。
桜井食品

食品調味料

567

純正なたね油
1,250g 1,130円 税込 **1,220円**

オーストラリア産の非遺伝子組み換え菜種100%の圧搾一番搾り油です。
平田産業

570

特選醤油
1,000mlビン 515円 税込 **556円**

●ビン回収

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)使用。1年間熟成。濃口、塩分16.2%
宮醤油店

573

たまご焼きのだしの素
180mlビン 265円 税込 **286円**

●ビン回収

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、化学調味料不使用の専用調味料。
中田商店

576

食酢
360mlビン 620円 税込 **670円**

●ビン回収

はちみつとの相性が良い純米酢をベースに、天然塩とニガリだけを加えて作りしました。はちみつ配合率は約4割、ピクルス、野菜や魚のマリネや南蛮漬けに、お肉の照焼きにもおすすめです。
藤井養蜂場

568

圧搾一番しぼり 国産なたねサラダ油
910g 1,100円 税込 **1,188円**

大変希少な国産菜種だけを使用。一番絞りの油のみを独特な製法で仕上げた淡白で風味の良い食用油です。
平田産業

569

味の母1000
1,000ml 690円 税込 **745円**

国産米、米こうじ使用。みりんの旨味とお酒の風味、二つの特性を持つ特選調味料です。
中田商店

571

たまさ醤油
1,000mlビン 375円 税込 **405円**

●ビン回収

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

572

うす塩醤油
360mlビン 255円 税込 **275円**

●ビン回収

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

574

塩麹
140gビン 405円 税込 **437円**

米麹を使用した、万能調味料です。野菜・肉・魚等お好みの食材を漬けておくと我が家流漬けができます。
中田商店

575

寿司酢
300mlビン 630円 税込 **680円**

●8週に1回

純粋蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいた、口あたりの良い寿司酢です。
藤井養蜂場

577

純米酢
500mlビン 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酢です。
私市醸造

578

玄米黒酢
300mlビン 760円 税込 **821円**

●8週に1回

秋田県産あきたこまち使用。昔ながらの製法で2年以上熟成。柔らかな風味と独特のコクがあります。
藤井養蜂場

579

秋田みそ
1kg 1,440円 税込 **1,555円**

秋田県大潟村産の農業不産物栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」ですが「こし」に近いきめ細やかです。塩分12%前後。
大潟村加工センター 賞180日

580

玄米みそ(つぶ)
1kg 1,185円 税込 **1,280円**

おきたま興農産の農業不産物栽培の玄米、国産農業不産物大豆、天日塩を使った本格味噌。塩分12%前後。
はるこまや 賞180日

581

自然派Style トマトケチャップ
300g 410円 税込 **443円**

●ビン回収

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かされています。糖類(砂糖、麦芽糖)、醸造酢、食塩、香料使用。
風水プロジェクト

582

ジロロモーニ 有機トマトケチャップ
300g 490円 税込 **529円**

●ビン回収

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しました。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、有機香料を使用。
創健社

583

べに花マヨネーズ
300g 通常税込620円を **550円** 税込 **594円**

●ビン回収

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(高オレイン酸)油)を使用。あっさり風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、香料使用。
創健社

584

中濃ソース
360mlビン 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、野菜や果物ビュレをベースに作りしました。
山屋食品

585

えごまオイル イタリアンドレッシング
150mlビン 535円 税込 **578円**

●ビン回収

香り高いハーブやスパイスの風味と、国内産玉ねぎ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。
創健社

586

ハンガリー産アカシヤ蜜
210gビン 1,005円 税込 **1,085円**

●8週に1回

アカシヤ蜂蜜の名産地ハンガリーで採集。高い透明度とクセの少ない一級品はちみつです。
山田養蜂場

587

メープルシロップ アンバー
250gビン 1,110円 税込 **1,199円**

●8週に1回

カナダで初春に採れたサトウカエデの天然樹液100%です。
平田産業

588

ライトツナフレーク缶 ハーフ
70g×3缶 555円 税込 **599円**

●ビン回収

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

589

有機スイートコーン缶
125g缶 240円 税込 **259円**

●ビン回収

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。
風水プロジェクト

590

生協スパゲッティ 1.6mm
1kg 575円 税込 **621円**

●ビン回収

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

591

サラダスパゲッティ
300g 165円 税込 **178円**

●ビン回収

アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向きに極細に加工しました。
奥本製粉

592

ぜいたく茶そば
200g 370円 税込 **400円**

●ビン回収

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。風味が良く歯ごたえと食感があります。
中田商店

593

宮城県産薄力粉 「シラネ」
1kg 393円 税込 **424円**

●ビン回収

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。
阿部製粉

594

強力小麦粉 「ゆきちから」
1kg 400円 税込 **432円**

●ビン回収

国内産ゆきちから小麦使用の強力小麦粉です。比較的たんぱく質(グルテン)が多いので(パン)作りに適しています。
阿部製粉

595

海からの塩
1kg 325円 税込 **351円**

●ビン回収

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

596

粗精糖
1kg 445円 税込 **481円**

●ビン回収

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

597

マスコパド糖(黒糖)
500g 530円 税込 **572円**

●8週に1回

新鮮なサトウキビを搾って蒸詰め、濃縮。攪拌しながら自然乾燥させてつくった粉末の黒糖です。ネグロスの人々への民衆交際品。
オルター・トレード・ジャパン

599

九州産押麦
600g(50g×12) 420円 税込 **454円**

●8週に1回

九州産大麦100%を精白し、蒸気で加熱後圧せんしました。米3合にスティック1本を入れると約1割の麦ご飯になります。
平田産業

600

九州産しいたけ スライス
20g 440円 税込 **475円**

●ビン回収

九州産の原木椎茸を、調理しやすくスライスし、乾燥しました。
中田商店

601

大分県産 有機たけのこ細切り
80g 445円 税込 **481円**

●ビン回収

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

602

徳用きずのり
10枚 460円 税込 **497円**

●ビン回収

製造工程中にきず等ができた乾のりで、価格は安くても味や風味は良質のお徳用です。青みを帯びる程度に焼いてください。
長谷川商店

603

はねだし焼きのり
10枚 535円 税込 **578円**

●ビン回収

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。
長谷川商店

604

三重県産味付のり
8切 100枚 648円 税込 **700円**

●ビン回収

サイクル変更

三重県産のり、三重県産大豆と小麦使用の生しよゆ、かつお節と山椒のだし、昆布エキス、昆布エキス、酵母エキス、砂糖で作ったタレで味付けしました。
みえぎよれん

605

神奈川県産 カットわかめ
30g 705円 税込 **761円**

●ビン回収

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。
神奈川県漁業協同組合連合会

606

国内産天然芽ひじき
20g 405円 税込 **437円**

●ビン回収

サイクル変更

国内産ならではの風味と食感の良さがあります。よく戻り、サラダではシャキッと、煮付けではふっくら仕上がります。
リアス

607

だし用昆布
100g 570円 税込 **616円**

●ビン回収

北海道産の真昆布です。上品な澄んだだしがとれます。
松永商店

<p>609 </p> <p>有機肉豆腐の素 100g(2~3人前) 285円 税込308円</p> <p>有機醤油をベースに有機玉ねぎ・砂糖・ぶどう果汁の甘みと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。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>610 </p> <p>直火焙煎 クリームシチュールー 120g 455円 税込491円</p> <p>濃厚でクリーミー、味わい深いシチューです。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</p> <p>ムソー</p>	<p>611 </p> <p>コーンクリーム シチューフレーク 180g 520円 税込562円</p> <p>北海道産ミルクにコーンの甘味をプラスしたまるやかなルーです。溶けやすく、使いやすいフレーク状で、手早く調理できます。(1袋で8皿分)</p> <p>創健社</p>	<p>612 </p> <p>中辛カレールウ 115g×2 780円 税込842円</p> <p>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。牛乳を加えるととまろやかになります。</p> <p>フルーツバスケット</p>	<p>613 </p> <p>辛口カレールウ 115g×2 780円 税込842円</p> <p>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。牛乳を加えるととまろやかになります。</p> <p>フルーツバスケット</p>	<p>614 </p> <p>お子様カレールウ 115g×2 780円 税込842円</p> <p>材料にこだわり、お子様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。</p> <p>フルーツバスケット</p>	<p>615 </p> <p>ホットケーキミックス 200g×4 455円 税込491円</p> <p>国産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックス粉。個包装タイプ。</p> <p>奥本製粉</p>
<p>616 </p> <p>国産鶏胸肉使用サラダチキン ブラックペッパー&ガーリック 100g 460円 税込497円</p> <p>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、ブラックペッパー、国産にんにく、食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。</p> <p>創健社</p>	<p>617 </p> <p>純正ラーメン 98g×5食 770円 税込832円</p> <p>肉や魚などの動物性原料を使用しておりません。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、素材な味をお楽しみいただけます。</p> <p>桜井食品</p>	<p>618 </p> <p>ベジタリアンの しょうゆらーめん 98g1食 180円 税込194円</p> <p>肉や魚などの動物性原料を使用しておりません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用し、スープは飽きのこないさっぱりとした醤油味です。</p> <p>桜井食品</p>	<p>619 </p> <p>ベジタリアンの みそらーめん 98g1食 180円 税込194円</p> <p>肉や魚などの動物性原料を使用しておりません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用し、スープは赤みそ仕立ての風味ある味わいです。</p> <p>桜井食品</p>	<p>620 </p> <p>ベジタリアンの 豆乳ピリ辛めん 138g 287円 税込310円</p> <p>国産小麦粉で作った麺と、胡麻の濃厚で深い味わい、ラー油の適度な辛味、豆乳のまるやかな甘みを活かしたスープ付。動物性原料と一切不使用。</p> <p>桜井食品</p>	<p>621 </p> <p>小川の もち麦きなこ平袋 120g 303円 税込327円</p> <p>佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を白豆でじっくり焙煎しました。</p> <p>小川産業</p>	<p>622 </p> <p>国産しょうがと おかのふりかけ 60gピン 530円 税込572円</p> <p>国産生姜の風味を活かし、かつお節を加えることで飽きのこない味わいに仕上げたしっとりふりかけです。</p> <p>遠忠食品</p>
<p>623 </p> <p>特選なめ茸うす塩味 180gピン 360円 税込389円</p> <p>長野県産のなめ茸を甘辛い味付けで煮込みました(30%減塩仕上げ。固形分80%)。</p> <p>創健社</p>	<p>624 </p> <p>国内産芽ひじきと 大豆ドライパック 90g 170円 税込184円</p> <p>国内産限定。芽ひじきと大豆をふっくら煮込みました。水戻し不要でいろいろな料理にそのまま使えます。</p> <p>中田商店</p>	<p>625 </p> <p>国内産ふっくら 芽ひじきドライパック 70g 170円 税込184円</p> <p>国内産の芽ひじきを容器に詰め、素材に含まれる水分で蒸し上げました。水戻し不要で料理にそのまま使えます。</p> <p>中田商店</p>	<p>626 </p> <p>太ひじきと 打豆入り五菜 28g 445円 税込481円</p> <p>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。</p> <p>リアス</p>	<p>627 </p> <p>本枯れ鯉削り節 (小花削り) 40g 655円 税込707円</p> <p>鹿児島県山田川の三番カビまでカビ付けをした職人技が作り上げた風味、旨み豊かな鯉削りです。</p> <p>リアス</p>	<p>628 </p> <p>純和風だし 48g(6g×8袋) 625円 税込675円</p> <p>花かつお・荒節、いりこ、北海道産の昆布を風味豊かにブレンドした微粉タイプ。</p> <p>創健社</p>	<p>629 </p> <p>だしパック 8g×15 980円 税込1,058円</p> <p>4種の厳選した素材をブレンドしただしパック。新薫したかつお節、さば節、北海道産昆布、干し椎茸を使用しました。</p> <p>みぎょれん</p>

<p>630 </p> <p>ひなまつり菓子</p> <p>ひなあられ (3色ぼんちゃん) 100g 400円 税込432円</p> <p>庄内産の無農薬栽培のうるち米を原料にモロヘイヤ粉末、紅麹色素で色付けしました。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>631 </p> <p>庄内のひしもち 約160g 600円 税込648円</p> <p>庄内協同ファームの会員が減農薬栽培したてのわもち使用の杓つき餅。国産もちぎ、紅麹色素で色付けしました。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>632 </p> <p>国菊有機米100%あまざけ 500mlピン 618円 税込667円</p> <p>国産有機米でつくった全麹仕込みの粒なし、ノンアルコールです。米麹の旨味と甘味が引き出されています。</p> <p>平田産業</p>	<p>お菓子</p> <p>633 </p> <p>栗しぐれ(一口サイズ) 100g 410円 税込443円</p> <p>国内産手亡豆、北海道産てん菜糖、鹿児島県産甘薯で作った水飴を使用。一口サイズの焼き菓子に仕上げました。</p> <p>ハーヴィ</p>	<p>634 </p> <p>くすみ黒糖 80g 420円 税込454円</p> <p>くすみに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。</p> <p>創健社</p>	<p>635 </p> <p>きな粉ウエハース 14枚 210円 税込227円</p> <p>国産小麦に玄米粉を加えたハースで、国産大豆きな粉使用のクリームをサンドしました。ショートニング、砂糖、澱粉、植物油(バーム油)、麦芽エキス粉末、ホエイパウダー使用。</p> <p>ハーヴィ</p>	<p>636 </p> <p>グレープグミ 20g×4連 440円 税込475円</p> <p>有機ぶどうの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用したグミキャンディー。着色料・香料不使用です。</p> <p>ハーヴィ</p>
--	---	---	--	--	---	---

<p>637 </p> <p>玄米このはうす塩味 80g 438円 税込473円</p> <p>有機栽培の玄米を使用し、自然塩でやさしい塩味に仕上げたおせんべいです。</p> <p>創健社</p>	<p>638 </p> <p>味旨小丸せんべい醤油 18枚 398円 税込430円</p> <p>国産うるち米を原料にした生地を直火で焼き上げ、醤油、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、発酵調味液、糖類エキスで作った醤油ダレを絡めました。</p> <p>創健社</p>	<p>639 </p> <p>大粒柿の種 65g 520円 税込562円</p> <p>国産もち米で作った大粒で食べごたえのあるかきのを種を、国産大豆の醤油、喜界島産さとうきび由来の粗糖、島根県産の神出雲唐辛子でシンプルに味付けしました。</p> <p>創健社</p>	<p>640 </p> <p>純国産北海道かりんとう 100g 300円 税込324円</p> <p>北海道産小麦粉と沖縄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サクサクと歯ざわり良く仕上げました。水飴、ビートグラニュー糖、全粉乳、イースト、食塩使用。</p> <p>ムソー</p>	<p>641 </p> <p>きらず揚げ(黒砂糖) 140g 320円 税込346円</p> <p>食物繊維豊富な卯の花を使った歯ごたえのある、味わい深い和風お菓子。</p> <p>おとうふ工房いしかわ</p>	<p>642 </p> <p>玄米おこし 150g 500円 税込540円</p> <p>庄内協同ファームの農業不使用玄米をスライスし、国産黒糖と水飴、菜種油で固め、きなこをまぶしました。割りやすく一口大にカットしています。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>643 </p> <p>熟成蜜芋きらぼし (べにはるか干し芋) 90g 605円 税込653円</p> <p>国産べにはるか使用。蒸して皮をむき、スライスして定温減圧乾燥しました。しっとりとした、やわらかです。※表面に白い粉がつくのは、干し芋の糖분이結晶化したものです。</p> <p>ムソー</p>
--	---	--	---	---	--	---

<p>644 </p> <p>王隠堂農園の 完熟梅ゼリー 100g 355円 税込383円</p> <p>熟して甘さが増した梅の果肉をペースト状にし、寒天でゼリーにしました。梅の爽やかな酸味はそのままだに、熟した分の甘さも活かされました。</p> <p>王隠堂農園</p>	<p>645 </p> <p>玄米パンあんなし 3個 540円 税込583円</p> <p>国内産小麦粉と玄米粉に沖縄産黒糖を加え、素材な味わいを活かし、風味豊かに蒸し上げました。</p> <p>創健社</p>	<p>646 </p> <p>おから入り揚げあられ 7g×5連 342円 税込369円</p> <p>国産もち米で作った生地に、国産大豆から作ったおからを加えてカラッと揚げました。</p> <p>ハーヴィ</p>	<p>647 </p> <p>ミレービスケット ノンフライ 100g 238円 税込257円</p> <p>国産小麦粉、砂糖、ショートニング、ぶどう糖、食塩、膨張剤(重曹)を使用。素焼きしました。サクサク食感です。</p> <p>ハーヴィ</p>	<p>648 </p> <p>くまチヨコ 50g 597円 税込645円</p> <p>ケール・チクル・チョコレート(カカオマス、ココアバター、甜菜糖、全粉乳、分級大豆由来の乳化剤使用)を愛らしい形にしました。無香料、無着色、個包装タイプ。</p> <p>ハーヴィ</p>	<p>649 </p> <p>ポテトチップスうす塩味 60g 210円 税込227円</p> <p>国内産じゃがいもを植物油(米油・バーム油)で揚げ、オホーツ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。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>650 </p> <p>ポテトチップスのり塩味 55g 210円 税込227円</p> <p>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塩をまぶしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。</p> <p>風水プロジェクト</p>
--	---	--	---	--	--	---

<p>651 </p> <p>北海道産こめ油使用 ポツポコ 60g 250円 税込270円</p> <p>北海道産こめ油100%、北海道産とうもろこし100%、味付けは北海道産オホーツクの焼塩のみを使用しました。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>652 </p> <p>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</p> <p>欧州産ナチュラルチーズを使用し、オニオンやホワイトペッパーなどを隠し味に、サクサクとした軽い食感に仕上げました。</p> <p>創健社</p>	<p>653 </p> <p>元気豆 100g 240円 税込259円</p> <p>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(里のほほうみ)を赤麹の天麩で一夜漬漬、弱火で煎りました。</p> <p>庄内協同ファーム</p>	<p>654 </p> <p>よくばりナッツ 80g 680円 税込734円</p> <p>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。</p> <p>プレスオールターナティブ</p>	<p>655 </p> <p>ミックスマックス 60g 550円 税込594円</p> <p>米国及びスリランカ産・化学合成農薬、副原料不使用。ノンオイル。無添加です。くるみは非加熱、非殺菌の原料を使用。</p> <p>万直商店</p>	<p>656 </p> <p>レーズン 120g 400円 税込432円</p> <p>米国産。化学合成農薬、副原料不使用。非加熱、非殺菌のカリフォルニア州天日干しトンプソン種レーズン。</p> <p>万直商店</p>	<p>657 </p> <p>ハウライ アイスクリーム3個 110ml×3 925円 税込999円</p> <p>生乳は栃木県千本松牧場で育った乳牛の低温殺菌牛乳を使用。乳化剤、安定剤も天然由来。</p> <p>ハウライ</p>
--	---	---	---	--	---	--

658 ●盛りつけ例

スイートポテト
3個
1,008円
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きました。

せいふてい

659 ●盛りつけ例

昔ながらのロールケーキ
1個
895円
税込967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お菓子です。

せいふてい

660 ●盛りつけ例

大判焼き(カスタード)
320g(4個)
505円
税込545円

ニッコーが作るパニョが香るカスタードを、はちみつを加えた国産小麦粉のしっとりとした皮で包み焼きました。

ニッコー

661 ●盛りつけ例

お茶香るミニたい焼き(あずき)
272g(8個)
505円
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、国産小豆のあんこを包みました。

ニッコー

666 **667** ●イメージ写真

有機大麦使用 小川の六条麦茶
350g
780円
税込842円

小川の麦茶 つぶまるティーバッグ
13gx20
235円
税込254円

栃木県田島農園が栽培した有機大麦を使用。小川産の昔ながらの石釜焙煎をした、香り良く透明感のある麦茶です。

原材料 有機大麦
小川産業

国産の六条大麦使用。粒を砕かないので、透明感のある風味豊かな麦茶ができます。
小川産業

662 ●盛りつけ例

菓房はら山草もち
40g×5個
835円
税込902円

国産無農薬栽培のもち米生地に、よもぎをたっぷり入れてつき、国産小豆餡を包みました。よもぎの風味とやさしい餡が絶妙です。

せいふてい

663 ●盛りつけ例

菓房はら山三色どら焼
60g×3個
715円
税込772円

国産小豆、青えんどう豆、白いんげん豆の餡を、国産小麦粉と平飼卵で作ったふんわり生地でサンドしました。

せいふてい

664 ●盛りつけ例

菓房はら山土の鶏
40g×4個
643円
税込694円

JAS認証の有機小豆と平飼有精卵を使用した焼き菓子です。食べるだけ常温解凍してお召し上がりください。

せいふてい

665 ●盛りつけ例

菓房はら山胡桃ゆべし
160g(4個)
1,055円
税込1,139円

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、柔らかな平たいゆべしです。

せいふてい

飲料

668 ●盛りつけ例

大倉さんのりんごジュース1本
1ℓピン
865円
税込934円

大倉さんの減農薬栽培のりんご(落果・キズ玉)を100%使用。

アルプス農場

669 ●盛りつけ例

九州産大豆成分 無調整豆乳1リットル
1ℓ
345円
税込373円

九州産大豆使用、大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。大豆特有の臭みはなく、さらばりとした味わいで大豆の旨味がそのまま味わえます。

ふくれん

670 ●盛りつけ例

豆乳飲料きなこ
200ml×12
1,300円
税込1,404円

九州産大豆使用の豆乳に北海道産大豆のきな粉をブレンドして飲みやすく仕上げました。糖類(砂糖、加工黒糖)、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)使用。

ふくれん

671 ●盛りつけ例

濃くておいしい九州野菜15缶
160g×15缶
2,180円
税込2,354円

九州産の12種類の野菜と和歌山県産の梅を使用し、野菜ジュレを加えて濃厚に仕上げました。一日に必要とされる人参主体の野菜、約350g分入。

ふくれん

672 ●盛りつけ例

丹沢サイダー 30缶
250ml×30缶
3,405円
税込3,677円

地元丹沢山系が湧き出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)でさっぱりとした甘さに仕上げました。

創健社

673 ●盛りつけ例

OGレモン スカッシュ 6缶
250ml×6缶
980円
税込1,058円

有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味でクリアと爽やかな有機JAS認証のレモンスカッシュです。

風水プロジェクト

676 ●盛りつけ例

安曇野 ミネラルウォーター
1ℓ
200円
税込216円

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

創健社

101907 ●盛りつけ例

有機宇治煎茶 金
80g
1,100円
税込1,188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

101915 ●盛りつけ例

吉川のくき茶 ふるりの香(無農薬煎茶)
100g
505円
税込545円

静岡県の吉川さんより。農薬、化学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。

吉川農園

101923 ●盛りつけ例

吉川の粉茶
200g
435円
税込470円

静岡県の吉川さんより。農薬、化学肥料不使用で栽培した茶葉。「深山の里」と「ふるりの香」の粉茶です。

吉川農園

101931 ●盛りつけ例

吉川のほうじ茶(無農薬)
200g
580円
税込626円

静岡県の吉川さんより。農薬、化学肥料不使用で栽培した茶葉です。芳醇な香りを大切にしてお手軽なお茶です。

吉川農園

101940 ●盛りつけ例

梅こんぶ茶
35g
440円
税込475円

自然な酸味の紀州産梅肉パウダーと旨みのある真昆布、ココのある羅臼昆布をブレンドした風味豊かな梅こんぶ茶です。

リアス

酒 20歳未満の者に酒類を販売できません。

101974 ●盛りつけ例

軽井沢香りのクラフト(柚子)
350ml×3缶
975円
税込1,072円

国産柚子を使用し、ジュースで柑橘の香りが豊かな甘くないフルーツビールです。香料は使用していません。

片山

日用品

102008 ●盛りつけ例

米ぬか台所用液体石けん ボトル
500ml
263円
税込289円

さわやかな柑橘系の香りです。手肌への作用もおだやか。排水後は、環境での生分解性にすぐれています。

ポーソー油脂

102016 ●盛りつけ例

食器洗い機専用洗剤
500g
640円
税込704円

粉末タイプ。合成界面活性剤、酵素を使わない安心成分のアルカリ洗浄で泡が立ちません。

風水プロジェクト

102024 ●盛りつけ例

洗濯用液体マルセル石鹸 香料詰替用
1,000ml
740円
税込814円

成分は純石けんのみ。天然の泡立ちは赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心。

ハイネリー

102032 ●盛りつけ例

はな詰替用(洗濯用液体 純石けん無香料)
1,000ml
780円
税込858円

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

ハイネリー

101966 ●盛りつけ例

フジワラの青汁
90ml×7袋
1,305円
税込1,409円

有機栽培のケールに熊笹エキス、しその葉エキスを加え、栄養価の高い青汁に仕上げました。

フジワラ化学

101982 ●盛りつけ例

エチゴビールピルスナー
350ml×6缶
1,850円
税込2,035円

ピルスナーのオリジナルホップとされるチェコ・ザーツ産ザーツ種ホップを使用した、麦芽100%プレミアム新潟地ビールです。

片山

102059 ●盛りつけ例

ハイネリー (石けんクリーナー)
260g
860円
税込946円

8週に1回

半練り状の石けん。油汚れからサビ落としまでサッと拭き。

ハイネリー

102067 ●盛りつけ例

せっけんハミガキ
140g
450円
税込495円

発泡剤に無添加石けんを使用。刺激が少なくお口にやさしいハミガキです。泡立ち少なめでブラッシングもさっぱり。磨いた後の味覚変化がありません。

風水プロジェクト

102075 ●盛りつけ例

再生トイレト ペーパーダブル
37.5m×8個
500円
税込550円

牛乳パック類配合の上質再生紙100%使用。無漂白、エンボス加工でふっくらソフトな肌触りです。

マスコ製紙/山田洋治商店

102083 ●盛りつけ例

再生トレペ シングル6個入
130m×6個
580円
税込638円

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長さです。

マスコ製紙/山田洋治商店

102091 ●盛りつけ例

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

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

マスコ製紙/山田洋治商店

101990 ●盛りつけ例

よなよなエールビール
350ml×6缶
1,665円
税込1,832円

フルーティーな香りとも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。

ヤッホー・ブルーイング

化粧品

104329 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ クレンジングクリーム
110g
1,050円
税込1,155円

メイクやお肌の汚れをきれいに落とし、清浄なお肌になります。マッサージ用としてもお使い頂けます。

MCサービス

104337 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ フェイスソープ
90g
1,050円
税込1,155円

きめの細かな泡がお肌の汚れをさっぱりと洗い流してくれる洗顔フォームです。

MCサービス

104345 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ ミルクローション
120ml
1,050円
税込1,155円

お肌に自然になじみ、うるおいを与えしなやかに肌を保つ乳液です。

MCサービス

104353 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ スキンローション
150ml
1,050円
税込1,155円

さらっとした感触でお肌にみずみずしいうるおいを与え、やさしくしめらせる化粧水です。

MCサービス

104361 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ モイスチュアクリーム
35g
1,050円
税込1,155円

お肌を保護し、しっとりとしたうるおいを与え、しなやかなお肌を保つマイルドな保湿クリームです。

MCサービス

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。