

# なちゅらる+4

増頁  
特別号

注文書提出日 3/ 2日 3日 4日 5日 6日

定例企画配達日 3/ 9日 10日 11日 12日 13日

特別企画配達日 3/ 16日 17日 18日 19日 20日

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

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



## この地で暮らし、育む喜びを あなたにもおすそわけ

愛媛県

無茶々園

特集

無茶々園のある愛媛県西予市明浜町は宇和海を南に臨み、暖かな気候に恵まれた柑橘の名産地。「耕して天に至る」と表現されるような石垣の段々畑や急な斜面が広がっています。町全体が南向きのため太陽の光がよく当たり、「海からの照り返し」と「段々畑の石垣からの反射」によって上からも下からも光を浴びます。また、畑が急斜面にあるため水はけがよく、海に面した園地には、潮風によって木が育つのに必要なミネラルがたっぷりと運ばれます。また自然条件に恵まれているだけでなく、農家が「どんな肥料をあげ、どんな土作りをし、どんな世話をすれば、さらに美味しいみかんができるのか？」を日々考えています。どれだけ農家が汗をかいたのか。それこそが一番の美味しさの秘密かもしれません。



232

無茶々園せとか



約500g  
640円 税込691円

清見オレンジとアンコールの交雑種にさらにマーコットを掛け合わせ誕生した品種。風味は複雑さがあり、たっぷりの果汁で濃厚な甘みの中に、オレンジやマーコット、アンコールの香りが混ざった独特の芳香があります。

233

無茶々園不知火



約900g  
通常税込745円を  
660円 税込713円 **特価**

清見オレンジとポンカンのかけあわせで誕生した交雑種です。旬は2月~3月。やや厚めの外皮をむけば果肉が柔らかく、内皮ごと手軽に食べることができます。糖度はもちろん高く、しっかりした風味で食べ応えも十分あり、満足感のある、とても人気の品種です。

234

無茶々園ブラッドオレンジ



約500g  
540円 税込583円

オレンジの中でも果肉に赤みの差すブラッドオレンジ。色が赤いだけでなく、オレンジらしい甘みと酸味にブドウやベリー類のようなアントシアニンの風味が加わり、深みのある味がブラッドオレンジの魅力。外皮が固いのでナイフでカットしてお召し上がりください。

無茶々園のみかんには、まだ花の下に隠れている子房の時期に昆虫からつけられた傷や、自然界にある菌によってできた黒い点やカサブタ状のものがついている事があります。農業を使用することで抑えることができますが、食味には影響がないため、無茶々園では農業による防除を控えています。とはいえ、極端に外観の悪いものは選別で取り除いておりますが傷や黒点は自然と共存した証としてご理解ください。



無茶々園は地域に根を下してエコロジカルな農業とまちづくりに取り組んでいます！  
柑橘の味わいから海のアじわいまでお楽しみください！

160

無茶々園の  
甘夏と伊予柑の  
マーマレード



220g  
635円 税込686円

548

無茶々園の  
青のり粉



3g  
298円 税込322円

549

無茶々園の  
お子さまじゃこ天



15g×6枚  
450円 税込486円

550

無茶々園の  
明浜ちりめん



40g  
380円 税込410円

551

無茶々園の  
ひじき



30g  
520円 税込562円

### 特別企画品

特別企画の注文欄に  
6ケタ番号でご記入ください

●くらしと生協カタログ／●だんらん／●お酒／●クワントパスタスタイル／●エルベナ化粧品／●春の花空間／●本のいずみ春増刊号／  
●ナチュラルケア／●守りたい伝えたい職人の道具／●すまいる・らいふ／●うさぎ百貨／●便利雑貨LIFE  
翌週配達○キャロット931552／○スクロール／○CATCH-UP HEALTH

**卵**

**101**

**秋川牧園のたまご**  
10個 **485円**  
税込**524円**

山口県産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。こだわりの安全・安心たまご。

秋川牧園 **賞 14日**

**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 **賞 14日**

**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 **賞 14日**

**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 **賞 7日**

**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 **賞 6日**

**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 **賞 6日**

**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 **賞 14日**

**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 **賞 15日**

**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 **賞 15日**

**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 **賞 15日**

**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 **賞 16日**

**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 **賞 6日**

**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 **賞 10日**

**乳製品**

**114**

**よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **323円**  
税込**349円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

**115**

**よつ葉北海道十勝プレーンヨーグルト脂肪0**  
400g 通常税込340円を **300円**  
税込**324円**

北海道十勝産の生乳を100%使用。「前発酵製法」ならではの、とろっとした食感のマイルドなタイプのヨーグルトです。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

**116**

**よつ葉のヨーグルト**  
90g×3個 通常税込297円を **265円**  
税込**286円**

北海道産乳製品・ビート糖を使用しています。香料、安定剤不使用で安心です。生きて腸まで届くプロバイオティックビフィス菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 17日**

**117**

**鈴鹿山麓のヨーグルト**  
70g×3個 **242円**  
税込**261円**

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

四日市酪農 **賞 17日**

**118**

**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でクリーミーな風味が楽しめます。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

**119**

**よつ葉たんぱくリッチ0ベリーミックス**  
100g **180円**  
税込**194円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

**120**

**よつ葉北海道のむヨーグルトベリーミックス**  
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 **賞 21日**

**121**

**よつ葉カフェオレ**  
1ℓ **345円**  
税込**373円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 14日**

**122**

**よつ葉バターキャラメルオレ**  
200ml 通常税込203円を **180円**  
税込**194円**

原料によつ葉バターを使用したキャラメルソースをブレンドしたバターとキャラメルの風味が広がるキャラメルオレです。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 120日**

**123**

**よつ葉生クリーム**  
200ml 通常税込508円を **455円**  
税込**491円**

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 12日**

**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すぐ刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 90日**

**125**

**よつ葉北海道十勝3種のチーズ濃厚ヨーグ旨ブレンド**  
130g 通常税込508円を **455円**  
税込**491円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 90日**

**家計応援!**

**130**

**よつ葉バター(加塩)**  
150g **400円**  
税込**432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 180日**

**126**

**よつ葉カマンベールチーズ**  
90g **480円**  
税込**518円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 180日**

**127**

**よつ葉北海道十勝チーズペースト(カマンベールチーズ入)**  
100g **320円**  
税込**346円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 180日**

**冷凍パン**

**135**

**ちぎってロール**  
ロール12個分 **495円**  
税込**535円**

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

東京コールドチェーン

**136**

**ハワイ揚げパンシマラサダココアシュガー**  
175g(5個) **500円**  
税込**540円**

ふんわり、もちもち食感の揚げパンにココアシュガーをかけた。

カラミノフーズ

**131**

**よつ葉チェダーチーズ**  
200g 通常税込675円を **600円**  
税込**648円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 90日**

**128**

**よつ葉北海道十勝とろけるミルクスライス**  
105g **360円**  
税込**389円**

風味豊かなチェダー、糸引きの良いモッツアレラ、コク深いゴーダの3種をブレンドしたとろけるタイプのスライスチーズです。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 240日**

**129**

**よつ葉ひとくちチーズ仕立てチェダーチーズブレンド**  
90g(9個) **410円**  
税込**443円**

北海道十勝産ナチュラルチーズを100%使用。ミルク風味が際立つ、やさしくまるやかな味わいです。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 270日**

**白神酵母パン**

**137**

**白神ホワイトフランス**  
5個 通常税込540円を **480円**  
税込**518円**

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

風水プロジェクト **賞 3日**

**132**

**おとうふ屋さんの抹茶プリン**  
100g×2個 通常税込378円を **320円**  
税込**346円**

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

おとうふ工房いしかわ **賞 30日**

**133**

**おとうふ屋さんの濃厚プリン**  
100g×2個 **350円**  
税込**378円**

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

おとうふ工房いしかわ **賞 30日**

**134**

**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **395円**  
税込**427円**

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

創健社 **賞 240日**

**138**

**白神レザンノア**  
1個 **520円**  
税込**562円**

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

風水プロジェクト **賞 4日**

**139**

**白神手包みあんぱん**  
2個 **420円**  
税込**454円**

北海道産の小麦とあんこに、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地を包んで焼き、有機黒炒りごまをトッピングしました。国産小麦粉、さとうきび糖、食塩使用。風水プロジェクト

風水プロジェクト **賞 3日**

# 生産者との絆 産直米

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



渡邊さん

682	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
683	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,480円	税込4,838円
684	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	4,380円	税込4,730円
千葉県三芳村蛭まい研究会より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。				
685	三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
千葉県三芳村蛭まい研究会より。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。				
686	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,850円	税込1,998円
687	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円	税込1,620円
千葉県三芳村蛭まい研究会より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。				



山田さん

688	直送あきたこまち(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
689	直送あきたこまち(無洗白米)	5kg	4,430円	税込4,784円
690	直送あきたこまち(胚芽米)	5kg	4,520円	税込4,882円
691	直送あきたこまち(玄米)	5kg	4,070円	税込4,396円
692	直送ミルクプリンセス(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
秋田県大湯村の山田さんより。除草剤2回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。				



福留さん

693	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
694	高知県コシヒカリ(玄米)2kg	2kg	2,700円	税込2,916円
高知県南国市。福留さん他。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。風水プロジェクト				
695	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
696	庄内ササニシキ(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
山形県庄内協同ファームより。除草剤1回、防除1回。ネオニコチノイド系農薬不使用。				



黒澤さん

697	黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
698	黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990円
699	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
700	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990円
宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。				



小林さん

701	置賜つや姫(白米)	4.5kg	5,190円	税込5,605円
702	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	5,000円	税込5,400円
703	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	5,250円	税込5,670円
704	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	5,250円	税込5,670円
705	置賜ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,780円	税込5,162円
706	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	5,170円	税込5,584円
山形県おきたま興農舎より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。				



永井さん

707	きたくりん(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除1~2回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。				
708	おぼろつき(白米)	5kg	4,650円	税込5,022円
709	ななつぼし(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
710	ゆめびりか(白米)	5kg	4,980円	税込5,378円
北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除2~3回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。				

## レ・ルルド

<p>140 </p> <p>食パン全粒粉100% 1斤</p> <p>395円 税込427円</p> <p>小麦は神奈川県産農林61号と北海道産の全粒粉100%の食パン1山です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。</p> <p>レ・ルルド </p>	<p>141 </p> <p><b>特価</b></p> <p>パン・ド・ミ食パン 1斤</p> <p>通常税込394円を <b>355円</b> 税込383円</p> <p>シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖・油脂等の副材料を含みません。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。</p> <p>レ・ルルド </p>	<p>142 </p> <p>レーズン食パン 1斤</p> <p>455円 税込491円</p> <p>有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチしたお食事からおやつまで楽しめる食パン1山です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。</p> <p>レ・ルルド </p>	<p>143 </p> <p>りんご&amp;フルーツカンパニー 1個</p> <p>520円 税込562円</p> <p>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。</p> <p>レ・ルルド </p>
---	--	--	---

## かもめパン

<p>144</p> <p>食パン6枚切 1キ</p> <p>285円 税込308円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。</p> <p>かもめパン </p>	<p>145</p> <p>食パン8枚切 1キ</p> <p>285円 税込308円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。</p> <p>かもめパン </p>	<p>146</p> <p>胚芽食パン 1キ</p> <p>340円 税込367円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼きましした。焼くとほどよい食感と香ばしさが立ちます。</p> <p>かもめパン </p>	<p>147 <b>特価</b></p> <p>天然酵母食パン 5枚</p> <p>通常税込394円を <b>360円</b> 税込389円</p> <p>北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホシノ天然酵母を使って焼き上げました。</p> <p>かもめパン </p>	<p>148</p> <p>やわらかホワイトロール 5個</p> <p>360円 税込389円</p> <p>北海道産小麦粉使用。はちみつをたっぷり練り込んだソフト食感。ほんのりとした甘さがあります。</p> <p>かもめパン </p>	<p>149 <b>特価</b></p> <p>テーブルロール 5個</p> <p>通常税込302円を <b>275円</b> 税込297円</p> <p>北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用していません。</p> <p>かもめパン </p>
<p>150</p> <p>天然酵母レーズンロール 6個</p> <p>400円 税込432円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。天然酵母生地に有機認証レーズンを練り込んだ、プチロールパン仕上げです。</p> <p>かもめパン </p>	<p>151 <b>特価</b></p> <p>チーズポール 3個</p> <p>通常税込373円を <b>340円</b> 税込367円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。サクッリやわらかなパン生地にナチュラルチーズをトッピングしました。</p> <p>かもめパン </p>	<p>152</p> <p>ポルカ 3個</p> <p>380円 税込410円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にビスケット生地をかぶせたほんのり甘いパンです。</p> <p>かもめパン </p>	<p>153</p> <p>チョコクロワッサン 2個</p> <p>315円 税込340円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。クロワッサンに棒チョコを入れた贅沢な菓子パンです。</p> <p>かもめパン </p>	<p>154</p> <p>レーズンデニッシュ 2個</p> <p>335円 税込362円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地に、ラム酒酒味のレーズンを8.5%練り込んで焼き上げました。</p> <p>かもめパン </p>	<p>155</p> <p>あらびき ウインナーデニッシュ 1個</p> <p>220円 税込238円</p> <p>北海道産小麦粉使用。国産豚肉使用の無添加鎌倉あらびきロングウインナーを、デニッシュ生地にのせて焼き上げました。</p> <p>かもめパン </p>
<p>156 <b>特価</b></p> <p>アップルデニッシュ 2個</p> <p>通常税込362円を <b>330円</b> 税込356円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。国産のりんごペーストにシナモンを加え、デニッシュ生地で焼き上げました。</p> <p>かもめパン </p>	<p>157</p> <p>小倉デニッシュ 2個</p> <p>335円 税込362円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。北海道産もちもちのあんをデニッシュ生地で包みました。</p> <p>かもめパン </p>	<p>158</p> <p>ハンバーガー用パンズ 4個</p> <p>280円 税込302円</p> <p>北海道産小麦粉100% トランス脂肪酸1%未満</p> <p>北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りハンバーガーを。</p> <p>かもめパン </p>	<p><b>おすすめ商品</b></p> <p>159 </p> <p>丹沢ハンバーガー用パティ 200g(50g×4個)</p> <p>500円 税込540円</p> <p>国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。</p> <p>丹沢農場</p>		
<p>160 </p> <p><b>無茶々園の特集</b></p> <p>無茶々園の 甘夏と伊予柑の マーマレード 220gピン</p> <p>635円 税込686円</p> <p>果実と粗糖のみで作りました。果皮がたっぷり入った、甘すぎずほろ苦い大人の味です。</p> <p>無茶々園</p> <p>無茶々園で栽培した酸味が強く、歯応えの良い甘夏と伊予柑の強い香り、強い酸味と甘味を合わせた、おいしいマーマレード。</p>					

### 神奈川の生産者



**167** **千葉さんの川島かき菜**  
約150g **260円**  
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 千葉康伸さん 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

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

**169** **嘉山さんのキャベツ**  
1玉 **298円**  
税込**322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

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

**175** **大原さんの長ねぎ**  
約500g **328円**  
税込**354円**

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

**176** **大原さんの里芋**  
約500g **348円**  
税込**376円**

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

**177** **大原さんの人参**  
約500g **238円**  
税込**257円**

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

**232** **無茶々園せとか**  
約500g **640円**  
税込**691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

**233** **無茶々園不知火**  
約900g 通常税込745円を **660円**  
税込**713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

**234** **無茶々園ブラッドオレンジ**  
約500g **540円**  
税込**583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

**238** **不知火(デコボン)**  
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

**239** **ニューサマーオレンジ**  
800g前後 **540円**  
税込**583円**

宮崎県 綾町農協 郡文則さん 減農薬  
せいか

**240** **甘夏**  
1kg前後 **480円**  
税込**518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

**244** **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

**245** **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

### 冷凍野菜

**161** **国産OG熟成紅はるか焼きいも**  
350g **750円**  
税込**810円**

国産有機の紅はるかを独自の製法で焼きいもにしました。有機で丹念に育てたねっとりおいしい自然の甘さをお楽しみください。  
風水プロジェクト

**162** **冷凍小松菜**  
300g **398円**  
税込**430円**

宮崎県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。  
せいか

**163** **冷凍千葉県産大和芋とろろ**  
50g×3 **505円**  
税込**545円**

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

### 家計応援!

**164** **国産OGカットほうれん草**  
150g 通常税込311円を **278円**  
税込**300円**

国産有機ほうれん草をカット・冷凍しました。  
風水プロジェクト

**165** **冷凍ただちや豆**  
200g 通常税込680円を **615円**  
税込**664円**

庄内協同ファームの産直品、「ただちや豆」の独特の香りと甘さを大切に、食塩だけで短時間で仕上げました。  
庄内協同ファーム

**166** **カットマンゴー**  
200g 通常税込394円を **340円**  
税込**367円**

濃厚でトロっとした味わいのマンゴー(フィリピン産)を一口サイズにしました。  
東京コールドチェーン

**171** **嘉山さんの大根**  
1本 通常税込307円を **274円**  
税込**296円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**172** **千葉さんの人参**  
約400g **260円**  
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**178** **大原さんの近江生姜(洗い)**  
約100g **198円**  
税込**214円**

神奈川県 足柄上部 大原農園 大原好文さん  
大原好文

**179** **大原さんの根生姜(洗い)**  
約100g **198円**  
税込**214円**

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

**173** **千葉さんの葉にんにく**  
約120g **260円**  
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

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

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**180** **大原さんのむきみ落花生**  
約130g **970円**  
税込**1,048円**

神奈川県 足柄上部 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用。殻をむいて食べやすくしました。奥深い甘味が特長です。  
大原好文

### 産直果実

**235** **ネーブル**  
600g前後(3玉~4玉) **560円**  
税込**605円**

広島県 稲角農園 減農薬  
せいか

**236** **清見**  
600g前後 **570円**  
税込**616円**

広島県 稲角農園 稲角大地さん 減農薬  
せいか

**237** **紅八朔**  
800g前後 **410円**  
税込**443円**

福岡県産 アグリネット 大隅正信さん 減農薬  
せいか

**241** **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

**242** **河内晩柑**  
1kg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

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

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

**246** **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パナナです。内部に達していない傷はご了承ください。  
オルター・トレード・ジャパン

**247** **有機バナナ**  
450g前後 通常税込435円を **390円**  
税込**421円**

JAS 有機認証  
ペルー又はメキシコ又はエクアドル産の安易品の農業不使用のパナナです。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

**248** **りんご「ふじ」訳あり3kg箱**  
3kg **2,800円**  
税込**3,024円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用  
形・青実果・さす・皮に褐斑病による黒点など、大小込みなどを含めた規格外品となります。黒点部分などを剥いてご賞味ください。  
フードネット

**249** **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

<p>181 </p>  <p>なばな菜 約200g 248円 税込268円</p> <p>福岡県 グリーンあさくら 本園ひろ子さん 農業不使用</p> <p>せいか</p>	<p>182 </p>  <p>紅葉苔 約200g 248円 税込268円</p> <p>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。</p> <p>せいか</p>	<p>183 </p>  <p>かつお菜 約200g 248円 税込268円</p> <p>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。</p> <p>せいか</p>	<p>184 </p>  <p>宮内さんの長ねぎ 約500g 328円 税込354円</p> <p>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</p> <p>微生物農法の会</p>	<p>185 </p>  <p>銅ちゃんねぎ 約300g 345円 税込373円</p> <p>長崎県 大地の社 栗原一清さん 減農薬</p> <p>せいか</p>	<p>186 </p>  <p>中村さんの ほうれん草 約250g 240円 税込259円</p> <p>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</p> <p>白井エコクラブ</p>	<p>187 </p>  <p>中村さんの小松菜 約250g 210円 税込227円</p> <p>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</p> <p>白井エコクラブ</p>	<p>188 </p>  <p>中村さんの春菊 約120g 223円 税込241円</p> <p>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</p> <p>白井エコクラブ</p>
---	--	--	---	--	---	--	---

<p>189 </p>  <p>中村さんのレタス 1個 253円 税込273円</p> <p>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</p> <p>白井エコクラブ</p>	<p>190 </p>  <p>中村さんのカブ 約700g 254円 税込274円</p> <p>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</p> <p>白井エコクラブ</p>	<p>191 </p>  <p>ブロッコリーの新芽 約30g 143円 税込154円</p> <p>岐阜県 サラダコスモ 農業・化 学肥料不使用</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>192 </p>  <p>大葉 10枚 158円 税込171円</p> <p>茨城県 あゆみの会 減農薬</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>193 </p>  <p>ミニトマト 約200g 368円 税込397円</p> <p>熊本県 上田農園 上田誠さん 減農薬</p> <p>せいか</p>	<p>194 </p>  <p>スナップえんどう 約100g 398円 税込430円</p> <p>鹿児島県 三矢物産 減農薬</p> <p>かなちよく</p>	<p>195 </p>  <p>きぬさや 約50g 320円 税込346円</p> <p>鹿児島県 三矢物産 減農薬</p> <p>かなちよく</p>	<p>196 </p>  <p>なす 400g 370円 税込400円</p> <p>熊本県 アグローバル 小川光さん 減農薬</p> <p>せいか</p>
--	---	---	--	--	---	--	---

<p>197 </p>  <p>ビーツ 300g前後 420円 税込454円</p> <p>千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農業・化学肥料不使用</p> <p>白井エコクラブ</p>	<p>198 </p>  <p>川島さんのレンコン 500g前後 490円 税込529円</p> <p>熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬</p> <p>せいか</p>	<p>199 </p>  <p>高柳さんのレンコン 約400g 488円 税込527円</p> <p>茨城県 微生物農法の会 高柳氏一さん 減農薬・化学肥料 不使用</p> <p>微生物農法の会</p>	<p>200 </p>  <p>玉ねぎ 約800g 480円 税込518円</p> <p>北海道 訓子府有機農法研究会 貞広信行さん 減農薬</p> <p>せいか</p>	<p>201 </p>  <p>新玉ねぎ 約800g 390円 税込421円</p> <p>長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業不使用</p> <p>せいか</p>	<p>202 </p>  <p>さつまいも 約800g 448円 税込484円</p> <p>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</p> <p>微生物農法の会</p>	<p>203 </p>  <p>長芋 約500g 398円 税込430円</p> <p>神奈川県 高橋康雄さん 農業・化学肥料不使用</p> <p>かなちよく</p>	<p>204 </p>  <p>メイクイン3Kg 3kg 1,620円 税込1,750円</p> <p>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。</p> <p>せいか</p>
---	--	---	---	--	---	---	---

<p>205 </p>  <p>メイクイン 約800g 460円 税込497円</p> <p>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。</p> <p>せいか</p>	<p>206 </p>  <p>男しゃく 約800g 460円 税込497円</p> <p>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。</p> <p>せいか</p>	<p>207 </p>  <p>じゃがいも(出島) 約800g 380円 税込410円</p> <p>長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業不使用 芽止め処理を施して おりません。</p> <p>せいか</p>
--	--	--

**有機野菜**

208



新商品  
有機新じゃがいも  
約400g  
330円  
税込356円

有機JAS認証野菜 かごしま有機 鹿児島県産  
コープ有機

<p>209 </p>  <p>有機ごぼう 約200g 250円 税込270円</p> <p>有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会</p> <p>コープ有機</p>	<p>210 </p>  <p>有機ほうれん草 約200g 通常税込292円を 260円 税込281円</p> <p>有機JAS認証野菜 栃木県産 島田晴夫さん</p> <p>コープ有機</p>	<p>211 </p>  <p>有機小松菜 約150g 通常税込246円を 218円 税込235円</p> <p>有機JAS認証野菜 茨城県産 カモスフィールド</p> <p>コープ有機</p>	<p>212 </p>  <p>有機ニラ 約100g 213円 税込230円</p> <p>有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み</p> <p>風水プロジェクト</p>
--	--	--	--

<p>213 </p>  <p>有機水菜 約150g 270円 税込292円</p> <p>有機JAS認証野菜 奈良県産 山口農園</p> <p>コープ有機</p>	<p>214 </p>  <p>有機ベビーリーフ 約50g 223円 税込241円</p> <p>有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>215 </p>  <p>有機ミニトマト 約150g 358円 税込387円</p> <p>有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園</p> <p>コープ有機</p>
--	---	--

<p>216 </p>  <p>有機ピーマン 約120g 280円 税込302円</p> <p>有機JAS認証野菜 鹿児島県産 おいとんファーマーズ</p> <p>コープ有機</p>
--

<p>217 </p>  <p>有機青葱 約100g 258円 税込279円</p> <p>有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み</p> <p>コープ有機</p>	<p>218 </p>  <p>有機緑豆もやし 200g 90円 税込97円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>219 </p>  <p>有機大豆もやし 200g 129円 税込139円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>220 </p>  <p>有機なめこ 約80g 通常税込146円を 130円 税込140円</p> <p>有機JAS認証野菜 新潟県産 バイオコスモ</p>
---	---	---	--

**早春野菜セット**

221



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

222



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

**産直きのこ**

225



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  
菌興椎茸協同組合

226



菌床生しいたけ(AB品)  
約100g  
243円  
税込262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

227



えのき  
約200g  
128円  
税込138円

長野県 えのきぼーや 農業不使用  
バイオコスモ

**きのこセット**

223



きのこセット4種(はなびら茸)  
4種  
通常税込516円を  
460円  
税込497円

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

バイオコスモ

224



きのこ汁セット  
4種  
428円  
税込462円

原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・えのき(埼  
玉県又は長野県産)・定付きなめこ(長野県又は  
大分県産)・ぶなしめじ(長野県産) 農業不使用

バイオコスモ

228



ブナしめじ  
約100g  
128円  
税込138円

長野県 農業不使用  
バイオコスモ

229



まいたけ  
約100g  
188円  
税込203円

新潟県 農業不使用  
バイオコスモ

230



あわび茸(エリンギ)  
約100g  
270円  
税込292円

静岡県 長谷川農産 農業不使用  
ホワイト種より香りや風味が強い。  
長谷川農産

丹沢農場

250 丹沢高原豚 ロース切身(2枚) 200g 655円 税込707円

251 丹沢高原豚 ローススライス 200g 633円 税込684円

252 丹沢高原豚 バラスライス 200g 583円 税込630円

253 丹沢高原豚 ロースしゃぶしゃぶ用 200g 673円 税込727円

254 丹沢高原豚小間切 200g 455円 税込491円

255 丹沢高原豚挽肉 300g 650円 税込702円

ハーブ豚未来

256 ハーブ豚未来モモスライス 200g 583円 税込630円

257 ハーブ豚未来バラ焼肉用 200g 613円 税込662円

258 ハーブ豚未来小間切れ(バラ凍結) 300g 793円 税込856円

259 ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結) 300g 775円 税込837円

260 やまと豚米らぶローススライス 180g 605円 税込653円

261 やまと豚米らぶモモ赤身スライス 180g 483円 税込522円

やまと豚米らぶ

262 やまと豚米らぶ肩ローススライス 200g 635円 税込686円

263 やまと豚米らぶ バラスライス 200g 640円 税込691円

264 やまと豚米らぶ バラしゃぶしゃぶ用 300g 980円 税込1,058円

265 やまと豚米らぶ小間切肉 200g 435円 税込470円

266 やまと豚米らぶ挽肉 300g 618円 税込667円

黒豚

267 黒豚モモスライス 200g 660円 税込713円

270 里山牛 ランプステーキ 100g 1,080円 税込1,166円

271 里山牛 切り落とし 150g 1,050円 税込1,134円

272 里山牛 粗挽きミンチ 200g 830円 税込896円

273 里山牛 100%生ハンバーグ 100g 653円 税込705円

黒豚(福岡県・宮崎県産)

268 黒豚肩ローススライス 200g 740円 税込799円

269 黒豚小間切 200g 685円 税込740円

274 曾於さくら牛 徳用焼肉 200g 1,700円 税込1,836円

275 曾於さくら牛 モモしゃぶしゃぶ用 200g 1,700円 税込1,836円

276 鹿児島黒牛 徳用焼肉 200g 1,500円 税込1,620円

277 鹿児島黒牛 特選カルビー 150g 1,650円 税込1,782円

枕崎牛

278 枕崎牛 カットステーキ 120g×2枚 1,585円 税込1,712円

279 神居牛 上カルビー焼肉用 200g 1,655円 税込1,787円

280 神居牛 カルビー焼肉 徳用 300g 2,005円 税込2,165円

281 枕崎牛 神居牛 徳用焼肉特大W 400g×2 4,885円 税込5,276円

282 枕崎牛 神居牛 モモしゃぶしゃぶ用 徳用 300g 1,750円 税込1,890円

枕崎牛(北海道産)

283 枕崎牛 神居牛 モモバラすき焼 徳用 300g 1,835円 税込1,982円

284 枕崎牛 神居牛 牛井・肉じゃが用 200g 1,055円 税込1,139円

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

286 枕崎牛 神居牛 挽肉・ミンチ 200g 655円 税込707円

287 枕崎牛 神居牛 スジ(煮物用) 250g 600円 税込648円

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

288 **特価** ●調理例

若鶏モモ 300g

通常税込724円を **650円** 税込**702円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。

秋川牧園

289 ●調理例

若鶏ムネ肉お徳用500g 500g

通常税込980円を **980円** 税込**1,058円**

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

秋川牧園

290 ●調理例

若鶏モモ肉切身(バラ凍結) 500g

通常税込1,080円を **1,080円** 税込**1,166円**

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

秋川牧園

291 ●調理例

皮なしむね唐揚げ用バラ凍結300g 300g

通常税込680円を **680円** 税込**734円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。皮なしのむね肉を唐揚げ用にカットしました。

シガポートリー

292 ●調理例

若鶏手羽元お徳用500g 500g

通常税込845円を **845円** 税込**913円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで味がよく出る手羽元のお徳用パック。バラ凍結。

秋川牧園

293 **特価** ●調理例

若鶏きも 150g

通常税込346円を **310円** 税込**335円**

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

秋川牧園

294 ●調理例

焼鳥用もも串(生)8本 280g

通常税込800円を **800円** 税込**864円**

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

秋川牧園

295 ●調理例

若鶏モモスライス 250g

通常税込580円を **580円** 税込**626円**

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

秋川牧園

296 ●調理例

若鶏ミンチ 200g

通常税込468円を **468円** 税込**505円**

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

秋川牧園

297 ●調理例

若鶏とり皮 200g

通常税込328円を **328円** 税込**354円**

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

秋川牧園

セフティチキン

298 ●調理例

セフティチキンもも肉 250g

通常税込610円を **610円** 税込**659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

299 **特価** ●調理例

セフティチキンむね肉 250g

通常税込583円を **520円** 税込**562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

300 ●調理例

セフティチキンささみ 180g

通常税込530円を **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。

シガポートリー

301 ●調理例

セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 300g

通常税込800円を **800円** 税込**864円**

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

シガポートリー

302 ●調理例

セフティチキン手羽先 200g

通常税込390円を **390円** 税込**421円**

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

シガポートリー

神山鶏 (徳島県産)

303 ●調理例

神山鶏もも肉 270g

通常税込648円を **648円** 税込**700円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆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。コクと旨いのもも肉。

イシイフーズ

304 ●調理例

神山鶏むね肉 210g

通常税込428円を **428円** 税込**462円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆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

305 **特価** ●調理例

神山鶏ささみ 250g

通常税込592円を **535円** 税込**578円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。ヘルシーささみ。

イシイフーズ

八甲鴨 (青森県産)

306 ●調理例

八甲鴨ロースステーキ用 1枚(約220~290g)

通常税込1,580円を **1,580円** 税込**1,706円**

歯応え、風味の良いロースの旨みを存分に楽しめるステーキキイスです。ほんのり赤みが残るように焼き上げると、ジューシーな旨みが味わえます。

千葉産直サービス

307 ●イメージ写真

八甲鴨のレバーパテ 60g

通常税込498円を **498円** 税込**538円**

八甲鴨レバーをベースに、有機玉ねぎパウダー、カナルオイル(鶏脂)、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

丹沢ハム工房

308 **特価** ●調理例

丹沢ボンレスハムスライス 100g

通常税込470円を **420円** 税込**454円**

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

丹沢農場

309 ●調理例

丹沢ポロニアソーセージスライス 120g

通常税込415円を **415円** 税込**448円**

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

丹沢農場

310 ●調理例

丹沢ショルダーベーコンスライス 100g

通常税込443円を **443円** 税込**478円**

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

丹沢農場

311 ●調理例

丹沢ポークウインナー 120g

通常税込343円を **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。肉のおいしさが際立っています。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

312 ●調理例

丹沢皮なし和風ミニウインナー 120g

通常税込353円を **353円** 税込**381円**

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

丹沢農場

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

313 ●盛りつけ例

鎌倉ロースハムブロック 400g

通常税込1,656円を **1,656円** 税込**1,788円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。食感、風味、おいしさを満喫できる厚切りでどうぞ。

鎌倉ハムクラウン商会

314 ●調理例

鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2

通常税込409円を **409円** 税込**442円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。

鎌倉ハムクラウン商会

315 ●調理例

鎌倉ボンレスハムスライス2個組 60g×2

通常税込485円を **485円** 税込**524円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないもも肉使用、豚肉本来の旨さがあります。

鎌倉ハムクラウン商会

316 ●調理例

鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2

通常税込784円を **784円** 税込**847円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンバランスで、料理に旨味をプラスします。

鎌倉ハムクラウン商会

317 **特価** ●調理例

鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P 49g×3

通常税込347円を **315円** 税込**340円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。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

318 **特価** ●調理例

鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2

通常税込437円を **398円** 税込**430円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨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

319 ●調理例

鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×2

通常税込429円を **429円** 税込**463円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリッとした食感が特長です。

鎌倉ハムクラウン商会

320 ●調理例

鎌倉あらびきウインナー徳用3P 85g×3

通常税込634円を **634円** 税込**685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

321 ●調理例

鎌倉マイルドウインナー特大 400g

通常税込814円を **814円** 税込**879円**

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

鎌倉ハムクラウン商会

322 ●調理例

鎌倉串ざしフランク 40g×5本

通常税込430円を **430円** 税込**464円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。鉄板焼きやBBQを盛り上げる串ざし皮なしポークフランクはお子様の人気アイテムです。

鎌倉ハムクラウン商会

323 **特価** ●調理例

鎌倉チョコリソー 150g

通常税込519円を **475円** 税込**513円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。マイルドな辛さなので炒め物の具材にも通じています。ロングライフ。

鎌倉ハムクラウン商会

### 魚介

**324** 冷凍  
●盛りつけ例

**メバチマグロ短冊**  
100g **660円**  
税込713円

漁獲後直ちに船内凍結したメバチマグロ(台湾産)です。鮮度が良く、色鮮やかなスジの少ない部位を厳選しました。

マストミ 賞15日

**325** 冷凍  
●盛りつけ例

**ふぞろいの天然南マグロ**  
中トロ **1,385円**  
130g(2冊) 税込1,496円

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

マストミ 賞15日

**326** 冷凍  
●盛りつけ例

**天然南マグロ切り落とし**  
スライス(赤身) **570円**  
70g 税込616円

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

マストミ 賞15日

**327** 冷蔵  
**東日本大震災から15年、復興わかめ**  
**応援特別価格**

**特価**  
採ってそのまま  
生わかめ  
200g 通常税込540円を **480円**  
税込518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。

1日限定  
20パック

採ってそのままなのでお届けは茶色ですが熱湯に通すと鮮やかな緑色になります。サラダで、酢の物で、和え物で、蘇った春の幸を堪能しましょう

リアス 賞3日 ●調理例

**328** 冷凍  
●盛りつけ例

**ホタテ貝柱(生食用)**  
100g(5~7個入) **980円**  
税込1,058円

甘みととろりとした食感のオホーツク海雄武町のホタテ貝柱です。

鳴門魚類

**329** 冷凍  
●盛りつけ例

**訳あり帆立貝柱**  
200g **1,800円**  
税込1,944円

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

札幌中一

**330** 冷凍  
●盛りつけ例

**刺身用生桜えび**  
40g **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

**331** 冷凍  
●盛りつけ例

**あじのタタキ**  
80g **415円**  
税込448円

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後早く生のままタタキにしました。

トクスイ

**332** 冷凍  
●盛りつけ例

**国産しめさば(まるやか風味)2枚**  
2枚160g **530円**  
税込572円

国産の脂のりの良いしめ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、白醤油で作ったまるやかな調味酢に漬込みました。

千倉水産加工販売

**333** 冷凍  
●盛りつけ例

**国産あぶり焼きしめさば(まるやか風味)**  
2枚140g **540円**  
税込583円

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

千倉水産加工販売

**334** 冷凍  
●盛りつけ例

**まぐろの具セット3人前**  
3種 **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、びんちょうまぐろスライス50gのセットです。主に太平洋産。

マストミ 賞15日

**335** 冷凍  
●盛りつけ例

**まぐろの具(イカ入)**  
50g×2、タル20g×2 **570円**  
税込616円

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖繩名産「ソテイカ」を合わせた。醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキスで作った特製タレ付。

マストミ 賞15日

**336** 冷凍  
●盛りつけ例

**あじ丼**  
80g **456円**  
税込492円

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

トクスイ

**337** 冷凍  
●盛りつけ例

**秋鮭と帆立の漬け丼**  
140g(70g×2) **1,060円**  
通常税込1,188円を 税込1,145円

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

札幌中一

**338** 冷凍  
●盛りつけ例

**北海道近海無着色塩たらこ**  
60g **490円**  
税込529円

北海道近海の噴火湾から胆振地方にかけての海域で漁獲したスケソウタラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬込み、一粒一粒の細やかな粒感と素材の旨みを引き出しました。

札幌中一

**339** 冷凍  
●盛りつけ例

**北海道近海無着色明太子**  
60g **560円**  
税込605円

北海道近海の噴火湾から胆振地方にかけての海域で漁獲したスケソウタラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬込み、一粒一粒の細やかな粒感と素材の旨みを引き出しました。

札幌中一

**340** 冷凍  
●盛りつけ例

**たらこ(切子)**  
55g **355円**  
税込383円

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

トクスイ

**341** 冷凍  
●盛りつけ例

**北海道さけ**  
スモークサーモンW **1,050円**  
35g×2 税込1,134円

北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山椒のチップで燻製にしました。

トクスイ

**342** 冷凍  
●盛りつけ例

**上乾ちりめん**  
30g **300円**  
税込324円

鮮度の良い国産のちりめんを乾度高い上乾にしに仕上げました。イワシの旨味が凝縮されています。

千倉水産加工販売

**343** 冷凍  
●盛りつけ例

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

良質のしらすか獲れる宮崎県産。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

**川崎北部水産加工 大林さんより**

**344** 冷凍  
●調理例

**大林さんの釜揚げシラス**  
80g **720円**  
税込778円

静岡県産の国産しらす。水揚げしてからすぐに食塩で釜揚げしました。

川崎北部水産加工

**345** 冷凍  
●調理例

**大林さんの海鮮フライセット**  
エビ・イカ・ホタテ各3個 **2,100円**  
税込2,268円

ブリットした食感のエビ(インドネシア産)、甘みが特長のホタテ(北海道産)、肉厚で食感の良いモンゴイカ(タイ産)の品質と鮮度を保ち、素材の味を逃がさぬよう一つ一つ丁寧に国産パン粉を付けました。

川崎北部水産加工

**346** 冷凍  
●調理例

**愛知県産うなぎ蒲焼70g3枚**  
70g×3タレ付 **3,800円**  
税込4,104円

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

トクスイ

**347** 冷凍  
●調理例

**鹿児島県産刻み鰻**  
50g×2タレ付 **1,560円**  
通常税込1,733円を 税込1,685円

鹿児島県大崎町産。しっかり管理された池で飼育された健康鰻を、蒸してからタレをかき、かに団子各4個入り。つゆ付です。

カインズ

**348** 冷凍  
●盛りつけ例

**海鮮寄せ鍋セット(つゆ付)**  
440g **1,600円**  
税込1,728円

すけとうら、赤魚切身各4切、ボイルした、かき、かに団子各4個入り。つゆ付です。

トクスイ

**349** 冷凍  
●調理例

**銀だら塩麹漬**  
120g(2切) **480円**  
税込518円

塩麹と相性の良い脂ののったアメリカ産の銀だらを漬けて床にじっくり24時間漬込みました。

トクスイ

**350** 冷凍  
●調理例

**国産寒さばみりん旨み干し**  
2枚240g **535円**  
税込578円

国産のさばを三枚におろしてみりん漬調味液にじっくり漬込み、速凍乾燥機で干し上げました。国産さばとみりんは相性が良く、味わい豊かです。

千倉水産加工販売

**351** 冷凍  
●調理例

**さんまの塩こうじ漬け**  
270g(2切×3) **420円**  
税込454円

さんま(国産または台湾産)を塩麹に漬け、焼きやすいサイズに切りました。使いたい分だけ使える2切×3袋入り。

丸千水産

## 三つきじ深村の漬け魚

**352** 冷凍  
●調理例

**つきじ深村の金目鯛西京漬**  
140g(2切) **970円**  
税込1,048円

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

つきじ深村

**353** 冷凍  
●調理例

**つきじ深村の銀ひらす生姜みそ漬**  
160g(2切) **475円**  
税込513円

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

つきじ深村

**357** 冷凍  
●調理例

**塩さんま**  
4尾260g **580円**  
税込626円

北海道から三陸沖で漁獲したさんまです。食べやすく頭と内臓を除去して塩水漬けし、個別包装にしました。

千倉水産加工販売

**358** 冷凍  
●調理例

**パクっとさんま**  
4枚120g **450円**  
税込486円

北海道から三陸沖で漁獲された小ぶりのさんまを、全て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

**359** 冷凍  
●調理例

**子持ちからふとししゃも(アイスランド産)**  
170g **448円**  
税込484円

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

トクスイ

**354** 冷凍  
●調理例

**つきじ深村の銀だら京粕漬**  
140g(2切) **925円**  
税込999円

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

つきじ深村

**355** 冷凍  
●調理例

**つきじ深村の銀だら西京漬**  
140g(2切) **965円**  
税込1,042円

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

つきじ深村

**356** 冷凍  
●調理例

**つきじ深村のさわら西京漬**  
140g(2切) **600円**  
税込648円

さわら(韓国産)を切身にし、相性の良い西京味噌に漬込みました。

つきじ深村

**360** 冷凍  
●調理例

**脂ののったあじ一夜干し**  
240g(4枚) **550円**  
税込594円

アイスランド産またはノルウェー産の脂のりの良いあじを三枚おろしにし、国産食塩使用の塩水で漬けて干しました。

千倉水産加工販売

**361** 冷凍  
●調理例

**脂ののったしまほっけ一夜干し(切身)**  
4切260g **548円**  
税込592円

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

千倉水産加工販売

**362** 冷凍  
●調理例

**ふっくら塩旨干し北海道産真ほっけ(切身)**  
3切180g **450円**  
税込486円

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

千倉水産加工販売

**363**  



**特選真あじ開き**  
300g(3枚)  
**590円**  
税込**637円**

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

塩屋

**364**  



**ぶっくら塩旨干国産寒さば**  
2枚240g  
**515円**  
税込**556円**

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろして半身を塩水漬にし、遠赤外線乾燥でぶっくらと仕上げました。

千倉水産加工販売

**365**  



**国産塩さば切身**  
4切240g  
**503円**  
税込**543円**

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

千倉水産加工販売

**366**  



**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、アイルランド他)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

**367**  



**甘塩さばフィーレ**  
約200g(2枚)  
**468円**  
税込**505円**

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

鳴門魚類

**368**  



**しまほっけ切身(甘口)**  
180g(3切)  
**445円**  
税込**481円**

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

トクスイ

**369**  



**銀だら切身**  
160g(2切)  
**545円**  
税込**589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、照焼きにおすすです。

トクスイ

**370**  



**天然さわら切身(無塩)**  
140g(2切)  
**525円**  
税込**567円**

国産(主に唐津、徳島県産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。

鳴門魚類

**371**  



**生鮭切身**  
320g(4切)  
**1,160円**  
税込**1,253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

**372**  



**天然銀毛鮭切身(雄宝)**  
約210g(3切)  
**960円**  
税込**1,037円**

北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛鮭を水揚げ後、切身にしました。

鳴門魚類

**373**  



**紅鮭切身(甘塩味)2切**  
2切(120g)  
通常税込**562円**を **508円**  
税込**549円**

アラスカ産の紅鮭を国産塩使用の塩水に漬込みました。製造ラインのコンタミネーションとして卵・乳製品・小麦をアレルギー表記しています。

千倉水産加工販売

**374**  



**とれとれいわしたたき身**  
150g×2  
**445円**  
税込**481円**

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

トクスイ

**375**  



**するめいかリング・下足セット**  
140g  
通常税込**626円**を **560円**  
税込**605円**

新鮮な国産するめいかのリングと下足セット。

トクスイ

**376**  



**国内産冷凍あさり**  
180g  
**420円**  
税込**454円**

国産あさりをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。

塩屋

**377**  



**宍道湖冷凍しじみ**  
約200g  
**498円**  
税込**538円**

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

鳴門魚類

**378**  



**エコシュリンプ(M)**  
200g  
**1,400円**  
税込**1,512円**

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

オルター・トレード・ジャパン

**379**  



**エコシュリンプ(下処理済)L**  
140g(7~9尾)  
**1,150円**  
税込**1,242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

**380**  



**国産天然むきえび**  
100g  
**445円**  
税込**481円**

国産の髭長海老とも呼ばれるえびを使いやすいむき身にしました。

丸千水産

**381**  



**国産シーフードミックス**  
230g  
**790円**  
税込**853円**

国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。

丸千水産

**382**  



**大粒シーフードミックス**  
320g  
**1,070円**  
税込**1,156円**

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

トクスイ

**383**  



**脂ののったさば文化干し**  
2切140g  
**530円**  
税込**572円**

脂ののったノルウェー産真さばを使用。食塩のみで味付け乾燥しました。

塩屋

**384**  



**ほっけのみりん干し**  
150g(3~5枚)  
通常税込**454円**を **388円**  
税込**419円**

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

丸千水産

**385**  



**ししゃもみりん干**  
90g  
通常税込**416円**を **370円**  
税込**400円**

オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんタレで味付け、白ごまをふって乾燥しました。軽くあぶってください。

千倉水産加工販売

**389**  



**国産するめいか つぼ抜き(加熱用)**  
120g(2~3杯)  
**438円**  
税込**473円**

するめいかの内臓と足を取り除きました。姿のままフライパンでイカ焼きにしましょう。

①いかに切り込みを入れます。  
②醤油・みりん・すりおろし生姜・酒を混ぜた中に①を1時間程度漬けます。  
③フライパンにサラダ油を熱し、いかの両面を焼きます。残った漬けダレをフライパンに流し入れ蓋をして蒸し焼きにします。  
④器に盛り付け、お好みで唐辛子をふっていただきます。

ソテー、煮物、マリネ等でもどうぞ。

丸千水産

**386**  



**にしんの酢漬けカット済**  
2枚100g  
通常税込**454円**を **410円**  
税込**443円**

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

千倉水産加工販売

**387**  



**きびなごさっぱり漬(甘酢)**  
80g  
通常税込**373円**を **328円**  
税込**354円**

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

トクスイ

**388**  



**旨辛海鮮みそ鍋セット**  
360g(具260たれ100g)  
通常税込**1,188円**を **1,050円**  
税込**1,134円**

すけそうだら・えび・かき海鮮の具材が3種類入ったピリ辛の味噌味のセットです。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

**練り製品**

**390**  



**小田原白かまぼこ(ミニ)**  
150g  
**1,000円**  
税込**1,080円**

蒲鉾の高級原料とされる高級魚「グチ」を贅沢に使った一品です。

山上蒲鉾店 賞10日

**391**  



**イカ巻**  
33g×4本  
**450円**  
税込**486円**

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

山上蒲鉾店 賞7日

**392**  



**揚げボール**  
12g×8  
通常税込**373円**を **320円**  
税込**346円**

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツリ、ハギ)を使用。一口大に丸め、米油で揚げました。

山上蒲鉾店 賞7日

**393**  



**焼きちくわ**  
5本(110g)  
**275円**  
税込**297円**

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

松野下蒲鉾 賞15日

**394**  



**真空こだわり さつま揚げ(磯の香天)**  
3枚(84g)  
**270円**  
税込**292円**

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)に、オキアミとアオサ粉を加え、鰹節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。

松野下蒲鉾 賞30日

**395**  



**真空こだわり さつま揚げ(小判棒天)**  
8個(186g)  
**455円**  
税込**491円**

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)に、オキアミとアオサ粉を加え、鰹節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。

松野下蒲鉾 賞30日

**396**  



**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粉を練り込んで衣をつけて揚げました。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

**397**  



**ふんわり玉ねぎ天**  
120g(3枚)  
通常税込**405円**を **365円**  
税込**394円**

魚肉の旨味を引き出し、甘味たっぷりの玉ねぎを練り込んで肉厚に仕上げました。魚肉(日本、ニュージーランド産)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚肉(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌使用。

別所蒲鉾店

**398**  



**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、魚肉、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌使用。

別所蒲鉾店

**399**  



**ぶりっぷりの生海老つみれ**  
100g(10個)  
**355円**  
税込**383円**

えび(ベトナム産)と国産スケトウダラのすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。

東京コールドチェーン

**400**  



**えびつみれ**  
100g(5個)  
**375円**  
税込**405円**

魚肉(日本又はニュージーランド産)の旨味を引き出し、えび(ミャンマー産)を練り込みました。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味噌、魚肉(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

**401**  



**ソフトほんぺん**  
4枚  
**580円**  
税込**626円**

国産すり身(助宗鰯、ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰹節、サバ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鰹節エキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁使用。発泡剤・増粘多糖類は不使用。

大進食品

# 家計応援!

**404** ●調理例

**特価**

**今晚の餃子**  
20g×25粒  
通常税込1,026円を **940円**  
税込1,015円

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

カインズ

**405** ●調理例

**特価**

**しそ入りさっぱりしゅうまい**  
200g(8個)  
通常税込410円を **370円**  
税込400円

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

ニッコー

**406** ●調理例

**特価**

**やきとりセット**  
180g(2種各3本)  
通常税込810円を **720円**  
税込778円

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

秋川牧園

**410** ●調理例

**特価**

**プルコギ丼の具(国産牛)**  
200g(100g×2)  
通常税込675円を **598円**  
税込646円

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

カラミノフーズ



**鳥天をトッピング。シンプルなのに満足感が桁違い**

**407** ●調理例

**特価**

**鶏むね肉生姜焼き用**  
295g(固形量200g)  
通常税込529円を **470円**  
税込508円

セフトイチキンのむね肉を細切りし、オリジナルのたれと塩麹で味付けしました。

シガポートリー

**408** ●調理例

**特価**

**チキンナゲット**  
200g  
通常税込551円を **485円**  
税込524円

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

秋川牧園

**409** ●調理例

**特価**

**手作りつくね串**  
30g×5本  
通常税込497円を **440円**  
税込475円

セフトイチキンのむね肉、もも肉、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋で作った、卵不使用のつくねを軽く味付け。醤油、発酵調味料、砂糖、澱粉、パン粉、砂糖、生姜、食塩使用。焼く・煮る・鍋の具に。

シガポートリー

**411** ●調理例

**特価**

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

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

丸千水産

**412** ●調理例

**特価**

**맘OGペンネのサーモングラタン**  
340g(2個)  
通常税込832円を **740円**  
税込799円

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

大進食品

**413** ●調理例

**特価**

**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 **1,270円**  
税込1,372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、はたて、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。

丸千水産

**冷凍加工品 お惣菜**

**414** ●調理例

**徳用北京餃子**  
18g×15個  
498円  
税込538円

地産地消費野菜をできる限り使った人気のオリジナル餃子。野菜と肉の旨味を十分に味わえる一品です。にんにく使用。

ニッコー

**415** ●調理例

**ママの女性のための餃子**  
360g(20個)  
565円  
税込610円

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

大進食品

**416** ●調理例

**鶏しそ餃子**  
360g(19~21個)  
730円  
税込788円

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

秋川牧園

**417** ●調理例

**鴨ネギまるっと餃子**  
168g(6個入)  
548円  
税込592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、オイスターソース、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

**418** ●調理例

**ヨヨミズの香港シューマイ**  
216g(12個)  
520円  
税込562円

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

トクスイ

**419** ●調理例

**特価**

**どり焼売**  
216g(12個)  
通常税込481円を **430円**  
税込464円

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

秋川牧園

**420** ●調理例

**鶏ごぼうシューマイ**  
27g×8個  
438円  
税込473円

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

ニッコー

**421** ●調理例

**お徳用春巻**  
420g(14本)  
525円  
税込567円

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春雨を具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

ニッキーフーズ

**422** ●調理例

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

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

丸千水産

**423** ●調理例

**飛騨トマトを使った大きなえびチリセット**  
140g+ソース50g  
560円  
税込605円

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

丸千水産

**424** ●調理例

**天然エビのチリソース**  
150g  
555円  
税込599円

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

マストミ

**425** ●調理例

**大きな豆腐肉団子**  
340g(8個)  
568円  
税込613円

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

ニッコー

**426** ●調理例

**天津肉まん**  
55g×5個  
510円  
税込551円

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

ニッコー

**427** ●調理例

**どり肉まん**  
400g(4個)  
650円  
税込702円

秋川牧園の鶏肉の旨み甘みのある黒豚の脂を合わせ、玉ねぎ、生姜、たけのこを加えた具材を、国産小麦粉に生クリームを加えて発酵させた皮で包みました。

秋川牧園

**428** ●調理例

**マーボー豆腐の素**  
200g  
570円  
税込616円

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

シガポートリー

**429** ●調理例

**マーボー豆腐の素(甘口)**  
200g  
570円  
税込616円

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

シガポートリー

**430** ●調理例

**中華丼の具(醤油味)**  
180g×2  
560円  
税込605円

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

ニッコー

**431** ●調理例

**香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン**  
230g×2  
580円  
税込626円

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、卵白を具材に、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

**432** ●調理例



**丹沢高原豚ロース豚漬**  
200g(2枚) **685円**  
税込**740円**

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場の豚肉使用。国産味噌使用の特製ダレでロース肉に漬け込みました。ダレ付のままソテーしてください。

丹沢農場 賞6日

**433** ●調理例



**丹沢高原豚ロース薄切り豚漬**  
200g(3~5枚) **670円**  
税込**724円**

丹沢高原豚のローススライスを、国産味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、生姜、ピーナッツバター、唐辛子で作ったダレに漬け込みました。

丹沢農場 賞6日

**434** ●調理例



**丹沢高原豚ロース塩こうじ漬**  
200g(2枚) **670円**  
税込**724円**

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

丹沢農場 賞6日

**435** ●調理例



**フライパンで簡単 若鶏生姜焼き用**  
200g **450円**  
税込**486円**

若鶏ムネ肉スライスを、国産濃口醤油、さとうきび砂糖、米発酵調味料、清酒、国産生姜ペーストで作った特製調味液に漬け込みました。

秋川牧園

**436** ●調理例



**鶏細切り天ぷら用塩麴漬け**  
220g **450円**  
税込**486円**

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

シガポートリー

**437** ●調理例



**コリコリ砂肝 ゆずこしょう炒め用**  
120g **310円**  
税込**335円**

低カロリーでたんぱく質豊富、鉄や亜鉛などビタミンB群が多い若鶏砂肝をスライスして、ゆずこしょうと醤油をベースにしたダレに漬け込みました。

秋川牧園

**438** ●調理例



**チキンカツ(のり塩風味)**  
150g **454円**  
税込**490円**

秋川牧園のささみを細長く切り、あおき粉末を加えた国産パン粉をまぶした塩風味仕上げです。食塩、ホワイトペッパー、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯でんぷ、なたね油使用。

秋川牧園

**439** ●調理例



**スパイシーささみカツ**  
160g **510円**  
税込**551円**

秋川牧園の若鶏ささみを、スパイシーなカレー味のカツにしました。カレー味が食欲をそそり、パンやご飯がすすみます。

秋川牧園

**440** ●調理例



**神山鶏の塩麴竜田**  
150g **498円**  
税込**538円**

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

マストミ

**441** ●調理例



**ミニアメリカンドック**  
150g(6本) **510円**  
税込**551円**

鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウィナーを、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

**442** ●調理例



**ハッシュドブラウンポテト**  
40g×10枚 **580円**  
税込**626円**

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

ニッコー

**443** ●調理例



**えびフライ大(L)**  
150g(5尾) **900円**  
税込**972円**

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

トクスイ

**444** ●調理例



**ママの学校帰りのコロケ**  
300g(5個) **435円**  
税込**470円**

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

大進食品

**445** ●調理例



**レンジで カボチャクリームコロケ**  
130g(5個) **570円**  
税込**616円**

北海道産のカボチャと、平目ブイヨンと北海道産小麦粉、乳製品、カツオエキスなどで製造した特製クリームソースで作りました。

札幌中一

**446** ●調理例



**さんまチーズサンド**  
160g(6~8個) **503円**  
税込**543円**

国産のさんまを開いて腹骨を抜き、相性の良いナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ産他)はさんで国産小麦粉をまぶしました。食塩使用。

千倉水産加工販売

**447** ●調理例



**焼いて簡単 手巻きじゃがバター**  
40g×5個 **580円**  
税込**626円**

北海道産男爵をマッシュにして北海道産バターを加え、パンジ風味のアクセントをつけ、国産小麦粉で作った春巻きの皮で包みました。

大進食品

**448** ●調理例



**和風おろし豆腐ハンバーグ**  
270g(3個) **478円**  
税込**516円**

国産鶏肉と国産大豆100%の豆腐で作ったふわふわ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ダレと大根おろしを合えました。

ニッコー

**449** ●調理例



**秋川ハンバーグ**  
115g **395円**  
税込**427円**

秋川牧園の若鶏を使い、スチームで仕上げたハンバーグに、とりからスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。湯せんであたためただけで食事のメインとなるふんわりジューシーなハンバーグがおすすめです。

秋川牧園

**450** ●調理例



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

食塩とたっぷりの白ごまをまぶしたご飯(国産米)と焼き海苔をベースに芯の具材にピピパナムル3種(もやし、小松菜、大根)、味付け牛肉を巻きました。それがご飯に沁み込み、おいしいシーモニーを生み出します。

カラミノフーズ

**451** ●調理例



**ライスバーガーてりやきチキン**  
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ットに、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

**452** ●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わわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

**453** ●調理例



**四海楼ちゃんぽん**  
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

**454** ●調理例



**坦々麺**  
280g(めん130g) **480円**  
税込**518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。スープは豚骨白濁をベースに甜麺醬や豆板醬で深みを出しました。

ニッコー

**455** ●調理例



**関西風きつねうどん**  
520g(2食) **380円**  
税込**410円**

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

ニッキーフーズ

**456** ●調理例



**ミニポテト**  
500g **405円**  
税込**437円**

北海道産じゃが芋をみじん切りにし、食塩、上新粉、ホワイトペッパーと和え、俵型にしてパーム油でサクッと揚げました。

東京コールドチェーン

**457** ●調理例



**ミートボール**  
100g 通常税込259円を **225円**  
税込**243円**

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

秋川牧園

**お弁当おかず**

**458** ●調理例



**ひとくちソースとんかつ**  
120g(6個) **480円**  
税込**518円**

一口サイズの国産豚肉に衣をつけて揚げ、甘辛味のソースを絡めました。冷凍のままお弁当に入れていただけます。

ニッコー

**459** ●調理例



**鶏ごぼうハンバーグ**  
208g(8個) **488円**  
税込**527円**

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

ニッコー

**460** ●調理例



**お弁当根菜コロケ**  
240g(12個) **528円**  
税込**570円**

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

ニッコー

**461** ●調理例



**梅しそ竜田揚げ**  
168g(6個) 通常税込473円を **420円**  
税込**454円**

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

ニッコー

**462** ●調理例



**あたためるだけ 小さなぎつまいもボール**  
240g **420円**  
税込**454円**

国産さつま芋の甘さを活かしたお弁当の隅に収まるミニコロケです。国産小麦粉のパン粉で衣を付け、non-GMO菜種油で揚げました。

ニッコー

**463** ●調理例



**あたためるだけ 小さなレンコンボール**  
210g **428円**  
税込**462円**

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

ニッコー

**464** ●調理例



**野菜入り豆腐ハンバーグミニ**  
180g(6個) **408円**  
税込**441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

**465** ●調理例



**彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ**  
210g(3個) 通常税込592円を **530円**  
税込**572円**

国産大豆、天然にかりで作った豆腐のおいしい唐揚げ、Wバックです。外側は香ばしく、内側はジューシーに肉の旨味を閉じ込めています。

ニッコー

**466** ●調理例



**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) 通常税込538円を **488円**  
税込**527円**

国産野菜で作った解凍して使える惣菜小分けセット、きんぴらほう、ひじきの五目煮、小松菜の煮ひたし。

ニッコー

**467** ●調理例



**あらびき鶏そぼろ**  
280g(固形量200g) 通常税込518円を **465円**  
税込**502円**

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

シガポートリー

**468** ●調理例



**丹沢農場のハンバーグ4P**  
200g(100g×2)×4 **1,900円**  
税込**2,052円**

国産豚40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせたシンプル仕上げです。100g×8枚入のお買い得パック。

丹沢農場

**469** ●調理例



**丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P**  
180g(30g×6個)×3 通常税込1,458円を **1,300円**  
税込**1,404円**

国産豚肉を40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルに仕上げました。

丹沢農場

**ボリューム企画!**

**470** ●調理例



**徳用鶏メンチカツ**  
40g×6個 **675円**  
税込**729円**

セフティチキンのミンチと国産玉ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。

シガポートリー

**471** ●調理例



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

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

秋川牧園

**472** ●調理例



**神山鶏肉だんご徳用**  
500g **990円**  
税込**1,069円**

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

イシフーズ

**473** ●調理例



**味付いなりあげW**  
10枚×2 **825円**  
税込**891円**

国産大豆使用、消泡剤不使用の肉厚でやわらかい油揚げ、かつお出汁を利かせた厳選調味料でふくらませました。刻んでご飯やうどん、そばの具にも。

丸和食品 賞90日

**474** 蔵 ス ●調理例



**国産豚の回鍋肉セット**  
2人前(360g) **895円**  
税込**967円**

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**475** 蔵 ス ●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**476** F 蔵 ス ●調理例



**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**

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**477** 蔵 ス ●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**478** 蔵 ス ●調理例



**青椒肉絲**  
2人前(320g) **955円**  
税込**1,031円**

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**479** 蔵 ●調理例



**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**

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

家計応援!

**480** 凍 ス ●調理例

**特価**

**長崎五島風 あごだしうどん**  
514g(2食) **490円**  
通常税込549円を **税込529円**

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

**481** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**国産海老のかき揚げ**  
140g(2枚) **480円**  
通常税込538円を **税込518円**

国産野菜(玉ねぎ・人参・小松菜)に国産の芝えびを加え、食感の良い衣でじっくり揚げました。  
東京コールドチェーン

**482** 凍 ス ●調理例

**特価**

**ユッケジャンクッパ**  
360g(180g×2) **528円**  
通常税込594円を **税込570円**

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

**483** 凍 ス ●調理例

**特価**

**いわしの蒲焼(タレ付)**  
180g(6~12枚)±タレ50g **558円**  
通常税込616円を **税込603円**

国内で漁獲された真いわしを三枚おろしにして、国産小麦粉をまぶしました。タレをからめておかずや丼にご利用ください。  
千倉水産加工販売

**484** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**北海道産わかさぎマリネ**  
140g 通常税込648円を **580円**  
税込**626円**

北海道産のわかさぎに澱粉をまぶし、油調理してマリネ液に漬け込み、国産玉ねぎ、人参を加えました。自然解凍して盛りつけるだけです。  
札幌中一

**485** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**里芋とイカの炊き合わせ**  
200g 通常税込633円を **568円**  
税込**613円**

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 賞60日

**486** F 凍 ス ●盛りつけ例

**特価**

**無着色焼たらこ(カット)**  
70g 通常税込664円を **598円**  
税込**646円**

助宗鶏(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚露、みりん、鰹節、昆布で漬け、遠赤外線での焼成機で焼きました。  
塩屋

**487** 凍 ス ●調理例

**特価**

**お好み焼き風いかつくね**  
200g **460円**  
税込**497円**

いかに、すり身・野菜・ソースなどを加え、お好み焼き風の味付けにした、いかの食感とお好み焼きの風味が味わえます。  
トクスイ

**488** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**大阪の味 手焼きお好み焼き(豚玉)**  
240g **555円**  
税込**599円**

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

**489** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**秋川鶏だんご**  
175g **410円**  
税込**443円**

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

**490** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**天然ぶり照り焼き**  
2切 **480円**  
税込**518円**

長崎県で水揚げされたぶりを甘い醤油ベースの調味液に漬け込み、遠赤外線オーブンでふんわりした食感に焼きました。  
カインズ

**491** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**ふくら骨取りかれいの蒲焼き**  
140g±タレ50g **425円**  
税込**459円**

ふくらとした白身が特長のアラガレイ(海外産)に馬鈴薯澱粉で粉付けし、醤油ベースの甘じょっぱい蒲焼たれを付けました。  
丸千水産

**492** F 凍 ス ●調理例

**特価**

**あなご柳川風**  
160g **730円**  
税込**788円**

対馬産真あなご九州産ごぼうをささがきにして、酒、砂糖、醤油で丁寧にふくら焼き付け、料亭の味を手軽に再現できます。  
トクスイ

**493** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**里芋と昆布の煮物**  
200g **580円**  
税込**626円**

国産里芋を食べやすい大きさにカットし、国産大豆醤油や鰹だしをベースに結び昆布を加え優しく味付けしました。  
カインズ 賞60日

**494** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**味付けゆで玉子**  
MS玉3個 **320円**  
税込**346円**

こだわり飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまま種類のトッピングやお弁当にどうぞ。  
せいふてい 賞13日

**495** 蔵 ス ●調理例

**特価**

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

国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作った、なめらかな食感の麺に醤油スープ付。  
かねこ製麺 賞13日

**496** 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**6種の具材の炊き合わせ**  
220g **598円**  
税込**646円**

大きめにカットした野菜(人参、蓮根、椎茸、ごぼう)に鶏肉、鶏卵を加え国産大豆醤油と鰹だし、昆布で薄味に仕上げました。  
カインズ 賞60日

**497** F 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**味付うの花料理**  
150g **295円**  
税込**319円**

国産大豆のおからと油揚げ、鶏胸、国産野菜(人参・長ねぎ・青大豆・ごぼう)、乾燥椎茸を出汁と厳選調味料で炊きました。  
丸和食品 賞30日

**498** F 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**だし巻玉子**  
270g **480円**  
税込**518円**

こだわりの鶏のたまごを使用、かつお昆布出汁で味づけし、丁寧に焼きました。  
せいふてい 賞11日

**499** 蔵 ス ●調理例

**特価**

**肉じゃが**  
170g **500円**  
税込**540円**

国産じゃが芋、玉ねぎ、人参を炒めて白濁を加え、薄口醤油、砂糖、みりん、食塩、国産素材の天然だしで煮ました。  
ハーヴィ 賞90日

**500** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**青大豆のひたし豆**  
120g **330円**  
税込**356円**

国産青大豆、切り干し大根、人参、昆布が具材。醤油、味噌、食塩、砂糖、だし汁(鰹節、宗田鰹節、鰹節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。  
ハーヴィ 賞90日

**501** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**ピーナッツみそ**  
80g **360円**  
税込**389円**

千葉県産のピーナッツを菜種油で揚げ、麦芽水飴、砂糖、ごまを加えた調味液で煮ました。  
遠忠食品 賞90日

**502** F ス ●調理例

**特価**

**原木しいたけ佃煮**  
120g **515円**  
税込**556円**

鳥取県産の原木しいたけを醤油、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、砂糖で味付けしました。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。  
菌茸椎茸協同組合

**503** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**香りかぶの浅漬**  
100g **340円**  
税込**367円**

かぶを塩漬けにし、本味噌、鹽・利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬けました。  
風水プロジェクト 賞5日

**504** F 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**いぶしたくあん**  
250g **530円**  
税込**572円**

庄内協同ファームの無農薬栽培大根を程よく干しあげ、米糠、赤とうからし、砂糖、食塩で漬け、香り豊かな桜の木チップで燻しました。  
庄内協同ファーム 賞40日

**505** 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**べったら漬**  
1本(約150g) **570円**  
税込**616円**

国産の特別栽培の大根を、有機栽培米から作った甘酒と有機砂糖に漬け込みました。ほのかな甘みでやさしい味です。  
風水プロジェクト 賞90日

**506** F 蔵 ス ●盛りつけ例

**特価**

**みそ漬けだいこん(甘口)**  
180g **355円**  
税込**383円**

酢と食塩で下漬後、砂糖で中漬けた国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。  
シンコー食品 賞30日

**507** F 蔵 ス ●調理例

**特価**

**ゆず大根**  
150g **435円**  
税込**470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 賞10日

**508** 🌱 🌱



**マイルドしば漬**  
90g **460円**  
税込497円

国産のきゅうり、生姜、しそを化学合成添加物や着色料、保存料を使用せず漬け込みました。純米酢、醤油、甜菜糖使用。

創健社 賞10日

**509** 🌱 🌱 🌱



**ゆず白菜漬**  
250g **420円**  
税込454円

●盛りつけ例

国産の白菜を食塩、みりん、香りの良い国産ゆずで爽やかに漬けました。

創健社 賞10日

**510** 🌱 🌱 🌱



**福神漬**  
100g **180円**  
税込194円

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

シンコー食品 賞90日

**納豆**

**524** 🌱 🌱 🌱



**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作りまし。煮豆の様なふっくら感があります。タレ無です。

野呂食品 賞10日

**525** 🌱 🌱 🌱



**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(神奈川県在来種)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

カジノヤ 賞9日

**526** 🌱 🌱 🌱



**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。

カジノヤ 賞10日

**511** 🌱 🌱



**趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ**  
200g 通常税込562円を **500円**  
税込540円

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

趙さんの味 賞14日

**512** 🌱 🌱 🌱



**趙さんの味 熟成カクテキ**  
200g **520円**  
税込562円

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

趙さんの味 賞14日

**513** 🌱 🌱 🌱



**趙さんの味 水キムチ**  
300g **600円**  
税込648円

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

趙さんの味 賞14日

**527** 🌱 🌱 🌱



**国産小粒納豆 雪こつぶ**  
30g×3連(タレ・カラシ付) **190円**  
税込205円

北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキシズカ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品 賞10日

**528** 🌱 🌱 🌱



**国産黒豆カップ納豆**  
45g×3(タレ・カラシ付) **298円**  
税込322円

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

菅谷食品 賞11日

**529** 🌱 🌱 🌱



**国産ひきわりカップ納豆**  
40g×3(タレ・カラシ付) **250円**  
税込270円

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

菅谷食品 賞10日

**514** 🌱 🌱 🌱



**国産あかもくめかぶミックス**  
40g×3 **415円**  
税込448円

●盛りつけ例

食感の良い国産あかもくと三陸産めかぶを合わせた。タレ無。

リアス

**515** 🌱 🌱 🌱



**宮古島生もずく**  
130g **300円**  
税込324円

●盛りつけ例

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

リアス

**516** 🌱 🌱 🌱



**三陸産めかぶスライス**  
40g×3 **415円**  
税込448円

●盛りつけ例

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

リアス

**豆腐**

**530** 🌱 🌱 🌱



**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 賞8日

**531** 🌱 🌱 🌱



**共生食品のもめん豆腐**  
300g **170円**  
税込184円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品 賞6日

**532** 🌱 🌱 🌱



**寄せ豆腐**  
300g **225円**  
税込243円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。大豆の風味を大切に賞漬に作りしました。

丸和食品 賞6日

**517** 🌱 🌱 🌱



**茶碗蒸し**  
150g×2個 **640円**  
税込691円

●調理例

天然素材のだし、安全な卵、無添加の具材の美味しさがたっぷり。お湯の中で温めてお召し上がりください。

せいふてい 賞12日

**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、釜ゆで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** 🌱 🌱 🌱



**季穂全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **250円**  
税込270円

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

かねこ製麺 賞13日

**533** 🌱 🌱 🌱



**共生食品の油あげ**  
3枚 **215円**  
税込232円

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

共生食品 賞7日

**534** 🌱 🌱 🌱



**共生食品の厚あげ**  
220g **200円**  
税込216円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油を使用。

共生食品 賞6日

**535** 🌱 🌱 🌱



**きつねがんも**  
4個 **265円**  
税込286円

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

丸和食品 賞7日

**520** 🌱 🌱 🌱



**車屋地粉春巻の皮**  
10枚 **320円**  
税込346円

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

かねこ製麺 賞13日

**521** 🌱 🌱 🌱



**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

**522** 🌱 🌱 🌱



**生芋小玉こんにやく**  
280g **245円**  
税込265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。

丸和食品 賞30日

**523** 🌱 🌱 🌱



**豆乳**  
300cc **238円**  
税込257円

国産丸大豆の甘みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。

丸和食品 賞30日

**536** 🌱 🌱 🌱



**えび入京がんも**  
約20g×5個 **253円**  
税込273円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、天然干えび、国産人参、ごぼう等を加えたミニがんも。

丸和食品 賞7日

**537** 🌱 🌱 🌱



**おこのみ風がんも**  
約20g×5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、国産野菜と黒ごま、干しエビ、北海道産刻み昆布を入れました。

丸和食品 賞7日

**家計応援!**

**539** 🌱 🌱 🌱



**共生食品のきぬ豆腐**  
300g 通常税込178円を **160円**  
税込173円

●盛りつけ例

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 賞7日

**540** 🌱 🌱 🌱



**絹とうふ(ブロー豆腐)**  
300g×3丁 通常税込524円を **470円**  
税込508円

●盛りつけ例

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

丸和食品 賞30日

**541** 🌱 🌱 🌱



**木綿豆腐**  
一丁300g 通常税込211円を **185円**  
税込200円

●盛りつけ例

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

丸和食品 賞8日

**542** 🌱 🌱 🌱



**油揚げ**  
3枚 通常税込208円を **180円**  
税込194円

●盛りつけ例

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

丸和食品 賞7日

**543** 🌱 🌱 🌱



**がんもどき**  
約80g×2個 通常税込329円を **290円**  
税込313円

●盛りつけ例

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産人参、ごぼう、山手などを加え、菜種油で揚げました。

丸和食品 賞7日

**544** 🌱 🌱 🌱



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

●調理例

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにやく生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

**545** 🌱 🌱 🌱



**しらたき**  
200g 通常税込135円を **120円**  
税込130円

●調理例

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

いわて屋

**546** 🌱 🌱 🌱



**車屋地粉シューマイの皮**  
30枚 通常税込184円を **160円**  
税込173円

●調理例

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

かねこ製麺 賞13日

**547** 🌱 🌱 🌱



**むし焼そば(ソースなし)**  
150g×3 通常税込268円を **235円**  
税込254円

●調理例

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。

共生食品 賞6日

無茶々園特集

548 無茶々園の青のり粉 3g 298円 税込322円

549 無茶々園のお子さまじゃこ天 15g×6枚 450円 税込486円

550 無茶々園の明浜ちりめん 40g 380円 税込410円

551 無茶々園のひじき 30g 520円 税込562円

557 近藤醸造ゆずぼん酢 360mlビン 590円 税込637円

552 一番しぼり菜種油 910g 805円 税込869円

553 九鬼純正胡麻油 (こいくち)600g 600g 1,150円 税込1,242円

554 純米料理酒蔵の素 720mlビン 1,900円 税込2,090円

555 国産丸大豆醤油 1ℓビン 665円 税込718円

556 近藤醸造めんつゆ (希釈用) 360mlビン 480円 税込518円

102717 りんご酢 300mlビン 720円 税込778円

558 信州タケダ特選味噌「銘醸」 500g 735円 税込794円

559 玄米みそ 1kg 1,260円 税込1,361円

560 自然派無添加だし入りみそ 375g 545円 税込589円

561 九鬼濃厚ねりごま白 120g 420円 税込454円

562 とんかつソース 300mlビン 465円 税込502円

563 ウスターソース 300mlビン 465円 税込502円

564 吉田ふるさと村焼肉のたれ(甘口) 150mlビン 455円 税込491円

565 吉田ふるさと村焼肉のたれ(中辛) 150mlビン 455円 税込491円

566 吉田ふるさと村焼肉のたれ(りんご) 150mlビン 580円 税込626円

567 豆板醤 85gビン 405円 税込437円

568 甜麺醤 85gビン 405円 税込437円

569 イタリアの畑からあらくつぶしたトマトピューレつけ 390g 370円 税込400円

570 プレミアムドレッシングノンオイルゆずが 200ml 通常税込592円を 536円 税込579円

571 花椒香るやみつき胡麻ドレッシング 150mlビン 590円 税込637円

572 ピリ辛糀 85gビン 通常税込383円を 345円 税込373円

573 江戸前生のり(佃煮) 35gビン 298円 税込322円

574 ごはんおかわり! 味付きさみしょうが 110gビン 520円 税込562円

575 高野山ごま豆腐白胡麻 120g 155円 税込167円

576 によっこ 120g 300円 税込324円

577 庄内白切り餅 500g 通常税込994円を 900円 税込972円

578 庄内玄米切り餅 500g 920円 税込994円

579 小川のaminoきなこ 120g 340円 税込367円

580 お好み焼き粉 400g 480円 税込518円

581 よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス 450g 600円 税込648円

582 自然派チキンコンソメ大袋 70g 365円 税込394円

583 生協だしパック (10g×10袋)×2 365円 税込394円

584 洋風だし一番 80g(8g×10袋) 445円 税込481円

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

587 さばカレー煮 190g(固形量140g)缶 425円 税込459円

588 さば味噌煮 190g(固形量140g)缶 405円 税込437円

589 自然派style焼きのり 全型10枚 530円 税込572円

590 有明一番摘み手巻きおにぎり用 2つ切り40枚 全形20枚分 1,150円 税込1,242円

592 かつお細けずり 30g 365円 税込394円

**593** ●調理例



**カフェ飯コーンチャウダー**  
150g **320円**  
税込**346円**

マグカップ150gサイズの具沢山スープ。国産野菜(コーン・じゃが芋・玉ねぎ・人参)・ひよこ豆(アメリカ・カナダ産)入。野菜本来の甘みを活かしました。

創健社

**594** ●調理例



**カフェ飯シカぼちゃチャウダー**  
150g **320円**  
税込**346円**

マグカップ150gサイズの具沢山スープ。国産野菜(かぼちゃ・じゃが芋・玉ねぎ)・ひよこ豆(アメリカ・カナダ産)入。野菜本来の甘みを活かしました。

創健社

**599**



**海からの塩**  
1kg **325円**  
税込**351円**

長崎県西海市崎戸の海水をイオン交換膜で海水を濃縮後、平釜で炊き上げました。にがりを残したまろやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。

日生協

**600**



**粗精糖**  
1kg **445円**  
税込**481円**

鹿児島県産サトウキビ100%の一番搾りから作った、天然成分のお砂糖です。

アルファフードスタッフ

**601**



**てんさい糖**  
650g **485円**  
税込**524円**

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

中田商店

**602**



**国産蜂蜜(とち)**  
500gビン **3,005円**  
税込**3,245円**

品質に優れた風味の良い秋田・岩手県産。淡い色あいと上品で優しい香り、マイルドです。蜂蜜が結晶した時は湯煎してください。

山田養蜂場

**595** ●調理例



**豆乳仕立てのかぼちゃスープ**  
180g **185円**  
税込**200円**

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

ムソー

**596** ●調理例



**直火焙煎ハヤシ&シチュールウ**  
120g **455円**  
税込**491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

**603**



**凍り豆腐**  
4枚(66g) **460円**  
税込**497円**

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

リアス

**604**



**京おつゆ麩**  
40g **330円**  
税込**356円**

国内産小麦粉の味わいと香ばしい風味を活かし手焼きしました。

せいふてい

**605**



**宮崎県産切干大根**  
35g **430円**  
税込**464円**

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

リアス

**606**



**九州産ふぞろい乾椎茸**  
50g **690円**  
税込**745円**

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

中田商店

**597** ●調理例



**マム徳用野菜ごぼごぼのビーフカレー**  
200g×5 **1,420円**  
税込**1,534円**

厳選した原料を使用し、時間をかけてじっくり煮込み、安心とおいしさを追求した野菜がたっぷり入った味わい深いビーフカレーです。

大進食品

**598** ●調理例



**有機麻婆の素**  
100g **285円**  
税込**308円**

有機醤油・有機米味噌をベースとし、有機にんにくと有機生姜で香り良く、有機米酢調味料や昆布で旨みを加えた麻婆の素2~3人分です。

風水プロジェクト

**607**



**国産パン粉**  
200g **290円**  
税込**313円**

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

桜井食品

**608**



**国産はるさめ**  
100g **350円**  
税込**378円**

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

創健社

**609**



**国内産ロングパスタ**  
300g **370円**  
税込**400円**

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

**610**



**五島手延べうどん**  
200g **435円**  
税込**470円**

古く長崎県五島地方で親しまれてきました。地元の清涼な水や特産の精油を用いた、伝承の手延べ製法です。

みそ半

**611**



**細打ち更科そば**  
180g×2 **685円**  
税込**740円**

国内産のそばの実の中心部と粗挽きそば粉を混ぜ、小麦粉を練り込み、細打ちに仕上げました。小麦粉、小麦蛋白、食塩使用。

中田商店

**612**



**隠れ岩松島原手延べそうめん**  
250g **325円**  
税込**351円**

九州産小麦粉と長崎県産の平釜塩使用。古来より島原地方に伝承される手延べ技法仕上げの炭蔵熟成麺。コシがあります。

みそ半

**613**



**隠れ岩松飛魚だしにゅうめん**  
176g **355円**  
税込**383円**

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

みそ半

**614**



**さくらのとんこつらーめん**  
5食 **1,030円**  
税込**1,112円**

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

桜井食品

**615**



**さくらのごまらーめん**  
5食 **980円**  
税込**1,058円**

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

桜井食品

**616**



**長崎皿うどん**  
134g(2人前) **325円**  
税込**351円**

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

創健社

**お菓子**

**617**



**ブルーベリー(種抜き)**  
120g **585円**  
税込**632円**

米産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州のティラー農場からお届け。種に種破片があります。

万直商店

**618**



**穀むきくるみ**  
60g **520円**  
税込**562円**

米産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州の農場からお届け。非加熱、非殺菌。

万直商店

**619**



**メイシーちゃんのちっちゃな揚げせんべい**  
12gx4 **290円**  
税込**313円**

国内産うるち米を使用し、米油、パーム油で香ばしく揚げた、ほんのり甘い醤油味です。本醸造丸大豆醤油、北海道産甜菜糖、馬鈴薯澱粉使用。

創健社

**620**



**メイシーチャーリーのだいぼうけん**  
9gx4 **290円**  
税込**313円**

ワニの形のサクとした食感の野菜コンソメ味のスナックです。国内産うるち米、国内産小松菜のパウダー使用。

創健社

**621**



**メイシーアップルとグレープのグミ**  
8粒 **190円**  
税込**205円**

メイシー、タルーラ、シリル、チャーリーの形をした国産果汁りんご味とぶどう味グミ。砂糖は北海道産てんさい糖で色は果汁由来です。

創健社

**622**



**いちごミルクのボーロ**  
45g **198円**  
通常税込220円を **税込214円**

ほんのり甘酸っぱいいちご(EU産)にミルクを混ぜて、北海道産馬鈴薯澱粉で作ったサクサクボーロに閉じ込めました。香料はバニラより抽出されたもので着色料不使用です。

創健社

**623**



**みかんグミ**  
20gx4連 **415円**  
税込**448円**

国産うるちゅうみかんの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもしゅーなみかん味のグミキャンディー。着色料・香料不使用です。

ハーヴィ

**624**



**おこめせん にんじん&かぼちゃ味**  
12枚 **370円**  
税込**400円**

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

ハーヴィ

**今週のおすすめ**

**627** ●盛りつけ例



**純国産ビスケット**  
120g **253円**  
通常税込281円を **税込273円**

北海道産原料を主原料に作った無添加の動物ビスケットです。小麦粉、てん菜糖、こめ油、脱脂粉乳、食塩、酵母使用、マーガリン、ショートニング、膨脹剤不使用。

ムソー

**628** ●盛りつけ例



**純国産北海道 おかきとうもろこし**  
46g **350円**  
税込**378円**

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

ムソー

**629** ●盛りつけ例



**純国産芋けんぴ**  
125g **270円**  
税込**292円**

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

ムソー

**625**



**えびまるせん**  
45g **283円**  
税込**306円**

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

ハーヴィ

**626**



**ポテトチップスしお味**  
60g **250円**  
税込**270円**

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

ハーヴィ

**630**



**有機グルテンフリークッキー オーツ麦・レーズン**  
1枚 **265円**  
税込**286円**

動物性原料を使わずに焼き上げたヴィーガン&グルテンフリークッキー。有機オーツ麦にレーズンを加えました。

創健社

**631**



**有機グルテンフリークッキー オーツ麦・チョコチップ**  
1枚 **265円**  
税込**286円**

動物性原料を使わずに焼き上げたヴィーガン&グルテンフリークッキー。有機オーツ麦にチョコチップとレーズンを加えました。

創健社

**632**



**ミニひじきあられ**  
10gx4連 **272円**  
通常税込299円を **税込294円**

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

ハーヴィ

**633**



**ポテトチップス 野菜コンソメ味**  
60g **192円**  
通常税込227円を **税込207円**

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

創健社

### 来週は春のお彼岸 和菓子で和やかに

**634 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋三色団子**  
180g(4本) **600円**  
税込**648円**

国産うるち米を使用し、質の良い粉ができる「調整製粉」で仕上げた生地で作りました。黄色い人参団子にこまあん、真っ白団子にくるみ味噌あん、緑の蓬団子につぶあんを入れました。  
東京コールドチェーン

**635 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋おはぎ**  
300g×(6個) **820円**  
税込**886円**

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

**636 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋ずんだもち**  
300g(6個入) **740円**  
税込**799円**

国内産の枝豆、手亡豆、砂糖、食塩で作った餡で、ヒメノモチで作った餅を包みました。てんさい糖、山芋加工品、大麦粉、やまいも粉使用。  
東京コールドチェーン

**640** ●盛りつけ例



**玄米パンあんなし**  
3個 **540円**  
税込**583円**

国内産小麦粉と玄米粉に沖縄産黒糖を加え、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

**641** ●盛りつけ例



**黒糖かすてら**  
7切 **493円**  
税込**532円**

北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、蜂蜜、加工黒糖を使用。沖縄産さとうきびから作られる黒糖で上品に仕上げました。個包装入。  
風水プロジェクト

**637 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋大福セット**  
310g(3種各2個) **1,050円**  
税込**1,134円**

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

**638 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋くるみ大福**  
180(4個) **730円**  
税込**788円**

国産もち米に砂糖と黒ごまを加えたのびの良い生地で、国産さざげ豆と砂糖、味噌、くるみ(アメリカ産)で作った味噌餡を包みました。  
東京コールドチェーン

**639 凍ス** ●盛りつけ例



**芽吹き屋抹茶とろり**  
144g(8個入) **560円**  
税込**605円**

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

**642** ●盛りつけ例



**味噌小丸せんべい醤油**  
18枚 **398円**  
税込**430円**

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、発酵エキスで作った醤油ダレを絡めました。  
創健社

**643** ●盛りつけ例



**ふ菓子**  
7本 **236円**  
税込**255円**

国産小麦粉と国産小麦たんぱくをお麩に焼き上げ、沖縄産黒糖が入った蜜をかけました。軽い中にもしっとりとした歯ごたえがあります。  
ハーヴィ

**644 凍ス** ●盛りつけ例



**ミニたい焼き(あんこ)**  
320g(8個) **458円**  
税込**495円**

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

**645 凍ス** ●盛りつけ例



**大判焼き(カスタード)**  
320g(4個) **520円**  
税込**562円**

ニッコーが作るパニ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

**100005** ●盛りつけ例



**干し芋(紅はるか)**  
約200g **800円**  
税込**864円**

長野県産 さんさんファーム 農業・化学肥料不使用  
フードネット

**100013 蔵ス** ●盛りつけ例



**干し柿(市田柿)150g** **820円**  
税込**886円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用  
フードネット

**100021 蔵ス** ●盛りつけ例



**干し柿(市田柿)300g** **1,405円**  
税込**1,517円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用  
賞 60日

**100030 凍** ●盛りつけ例



**ホウライアイスクリーム3個**  
110ml×3 **925円**  
税込**999円**

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

**飲料**

**646** ●盛りつけ例



**ぶどうサイダー+レモン6缶**  
250ml×6缶 **1,020円**  
税込**1,102円**

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

**647** ●盛りつけ例



**冬育ち九州産人参100%ジュース**  
1ℓ **410円**  
税込**443円**

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

**648** ●盛りつけ例



**豆乳飲料いちじく**  
200ml×12 **1,300円**  
税込**1,404円**

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

**649** ●盛りつけ例



**九州産大豆成分無調整豆乳**  
200ml×12 **1,300円**  
税込**1,404円**

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

**100048** ●盛りつけ例



**国菊有機米100%あまざけ**  
500mlビン **625円**  
税込**675円**

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

**100056** ●盛りつけ例



**ただの炭酸水6本**  
500ml×6 **555円**  
税込**599円**

地下200メートルの深井戸水と二酸化炭素だけの軟水で、口あたりのまろやかな炭酸水。  
日生協

**100064** ●盛りつけ例



**屋久島縄文水**  
1.5L **285円**  
税込**308円**

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

**100072** ●盛りつけ例



**有機宇治煎茶 銀**  
80g **660円**  
税込**713円**

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。  
丸善製茶

**100080** ●盛りつけ例



**吉川の深山里(無農薬)**  
100g **1,005円**  
税込**1,085円**

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。  
吉川農園

**100099** ●盛りつけ例



**吉川のふるりの香(無農薬)**  
100g **505円**  
税込**545円**

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。  
吉川農園

**100102** ●盛りつけ例



**吉川の生一本荒茶造り**  
100g **435円**  
税込**470円**

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

**100110** ●盛りつけ例



**小川の麦茶つぶまる**  
500g **265円**  
税込**286円**

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

**100137** ●盛りつけ例



**有機栽培ココア使用ミルクココア**  
16g×5 **540円**  
税込**583円**

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

**100145** ●盛りつけ例



**フジワラの青汁粉末タイプ30包**  
90g(3g×30包) **2,855円**  
税込**3,083円**

愛媛県産の有機JASケールを100%使用。粉末仕上げにより、消化吸収が良く飲みやすく、ふっくら柔らかくに仕上がります。  
フジワラ化学

**日用品**

**100170** ●盛りつけ例



**ニューライスター粉石けん**  
3kg **905円**  
税込**996円**

数少ない国産油脂資源である米ぬか脂肪酸を有効利用した純植物性粉石けん。水に溶けやすく、ふっくら柔らかくに仕上がります。  
中村商店

**100188** ●盛りつけ例



**洗濯用液体マルセル石鹸無香料**  
1,200ml **1,050円**  
税込**1,155円**

液体マルセルの無香料タイプ。  
ハイネリー

**100196** ●盛りつけ例



**洗濯用液体マルセル石鹸無香料詰替用**  
1,000ml **740円**  
税込**814円**

全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。  
ハイネリー

**100200** ●盛りつけ例



**米ぬか台所用液体石けん詰替用**  
400ml **215円**  
税込**237円**

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

**酒** 20歳未満の者に酒類を販売できません。

**100153** ●盛りつけ例



**こしひかり越後ビール**  
350ml×6缶 **1,850円**  
税込**2,035円**

新潟の素材にこだわり、越後の自然が育んだおいしいコシヒカリを使うことにより、スッキリと喉ごしの良い爽やかな越後ビールに仕上げました。  
片山

**100161** ●盛りつけ例



**琉球レモンソー**  
350ml×6缶 **1,500円**  
税込**1,650円**

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

**100218** ●盛りつけ例



**スクワナチュレオイル**  
60mlビン **1,085円**  
税込**1,194円**

保湿成分のあるスクワランを100%使用。無香料タイプオイル。お肌の保湿や髪のおいにご利用ください。  
ポーソー油脂

**100226** ●盛りつけ例



**NEWポリラップ**  
30cm×50m **240円**  
税込**264円**

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

**100234** ●盛りつけ例



**NEWポリラップミニ**  
22cm×50m **210円**  
税込**231円**

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

**650** ●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**

環境に配慮した紙バック55%、古紙45%(無漂白)のリサイクル紙から生まれたティッシュペーパーです。  
マスコー製紙/山田洋治商店

●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。

### 静岡県由比より 煮干し、削り節のカクサ

日本人の食卓に欠かせない削り節や煮干し、そしてだし。世界に誇れる価値ある商品だからこそ、製造から販売まで磨きをかけ、努力を惜しみません。

**102105** **新商品** **国内産煮ばし**  
80g **440円**  
税込**475円**

原材料 かつおのふし、いわしの煮干し

国内産かたくちいわしのみを使用。脂の少ない無添加の煮干しです。

**102113** **新商品** **国産魚介金のだしパック**  
8g×10袋 **280円**  
税込**302円**

原材料 かつおのふし、いわしの煮干し

原料は国内産、国内製造のみ使用。カツオの配合量が多いので風味が良く効き、優しい味が楽しめます。

**102121** **新商品** **国産魚介海のだしパック**  
7g×12袋 **280円**  
税込**302円**

原材料 いわしの煮干し、かつおのふし、乾燥昆布

原料は国内産、国内製造のみ使用。イワシとカツオと昆布をバランスよくブレンドしており、どんな料理にも合います。

**国内産煮ばし**  
80g **440円**  
税込**475円**

原材料 かつおのふし、いわしの煮干し

国内産かたくちいわしのみを使用。脂の少ない無添加の煮干しです。

**102130** **新商品** **ぶっかけご飯の友いわしとのり**  
20g **320円**  
税込**346円**

原材料 いわしの煮干し、乾のり

原料は国産のいわし煮干しと乾のりだけなのでお互いの深い味が楽しめます。ご飯に、お浸しやサラダ、冷やしうどんやそばにもふりかけて。

**102148** **新商品** **納豆にかけるいわし粉あおさ入**  
25g **170円**  
税込**184円**

原材料 いわしの煮干し、あおさ

原料は国産のいわし煮干しとあおさだけ。普段の納豆に混ぜ込んでだしの味をプラス。小さじ一杯をお味噌汁に加えて追い出しにも。

**102156** **新商品** **冷風乾燥無着色桜えび**  
11g **280円**  
税込**302円**

台湾産桜えびを、鮮やかさと風味が残るよう仕上げました。かき揚げ、焼きそば、お好み焼、炊き込みご飯にも。

### 横須賀漁師 佳栄丸 栗山さんのわかめ

**101079** **佳栄丸の生わかめ**  
300g **365円**  
税込**394円**

原材料 かつおのふし、いわしの煮干し

神奈川県横須賀島産。サラダ、お味噌汁、しゃぶしゃぶに。この時期だけの生わかめです。



**101087** **佳栄丸の湯通し猿島わかめ**  
65g **705円**  
税込**761円**

猿島わかめ養殖約60年、横須賀内湾性わかめの特長を強くもちます。採取後茹で、天日乾燥しました。水に戻してご利用ください。

**101060** **佳栄丸の湯通し塩蔵猿島わかめ**  
140g **329円**  
税込**355円**

横須賀・猿島でわかめ養殖をはじめた約60年、横須賀内湾性わかめの内厚で食べ応えのある特長を強くもっています。



**101095** **佳栄丸の乾燥根こんぶ**  
50g **445円**  
税込**481円**

横須賀猿島近くで養殖したこんぶを採取後天日乾燥した根の部分です。水戻しを長くするほど出汁がでます。

**101052** **猿島乾燥スライスめかぶ**  
20g **385円**  
税込**416円**

横須賀猿島わかめの芽かぶ部分をスライスしたち高温乾燥。熱湯をかけたおねばねばめかぶになります。

### こだわりは国産原料 福助フーズ

**109754** **福助の橙ぼん酢**  
360mlビン **780円**  
税込**842円**

原材料 国産丸大豆、濃口醤油、だいたい果汁、米酢、てんさい糖、三河みりん、うるめ節、かつお節、昆布

**109746** **福助の八方だし**  
360mlビン **660円**  
税込**713円**

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん

**109762** **福助の浅漬の素**  
500mlビン **495円**  
税込**535円**

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、米酢、かつお節、酒かす、昆布、純麦芽水飴、椎茸、唐辛子(唐辛子)

**109819** **福助のごまだれ**  
210mlビン **780円**  
税込**842円**

原材料 ごま、醤油、天日塩、てんさい糖、米酢、三河みりん、昆布、かつお節、酵母エキス、りんご、レモン、吉野くず、国内産小麦粉

**109770** **福助のおでんつゆ**  
500mlビン **770円**  
税込**832円**

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、うるめ節、かつお節、昆布、三河みりん

**109789** **福助のすきやきの割り下**  
500mlビン **770円**  
税込**832円**

原材料 国産丸大豆、濃口醤油、国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、うるめ節、昆布、三河みりん、かつお節

**109797** **福助の鍋物つゆ**  
500mlビン **615円**  
税込**664円**

原材料 国産丸大豆、薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん

### 飛鳥食品

秋冬限定企画の本格中華です。手軽に味わえるとファンが多いです。今季は今週が最終。次は秋以降になります。

**111562** **飛鳥の黒豚焼き餃子**  
280g(16個) **580円**  
税込**626円**

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

**111554** **飛鳥の黒豚水餃子**  
250g(15個) **570円**  
税込**616円**

国産の野菜、豚肉、エビを使った具材を、国産小麦粉使用の手作りの皮で包みました。モチモチとした食感が楽しめます。

**111473** **飛鳥の帆立シューマイ**  
180g(12個) **498円**  
税込**538円**

青森県産の帆立、国産豚肉、玉ねぎを、オリーブオイルと貝柱出汁、厳選調味料で味付けし、国産小麦粉で作った生地で小ぶりに仕上げました。

**111503** **飛鳥の黒豚肉まん**  
270g(3個) **560円**  
税込**605円**

国産の黒豚肉を使用し、国産原料にこだわったシューマイな具材と、モチモチとした皮が特長の本格的な肉まんです。

**111511** **飛鳥のあんまん**  
240g(4個) **490円**  
税込**529円**

ゴマの風味がしっかりと効いた甘味をおさえた餡を、国産小麦粉の生地で美味しく包みました。

**111520** **飛鳥のカレーまん**  
270g(3個) **560円**  
税込**605円**

薬膳カレーと野菜・鶏肉を1時間煮込んだスープの旨さが決め手の具。心を込めて1つ1つ手作りしました。

自然の恵みをいかしきる。そのために、原材料の“その先”まで確認しています。

# マストミ特集

海や大地で育まれてきた天然の食材の力を活かし、食品添加物に頼らず仕上げた商品は食材が持つ本来の味わいを表現できると考えています。また使用する調味料も昔ながらの伝統的な製法で丁寧につくられたものを厳選しています。

その中でもマグロは1本ずつ個体差がある為、創業当時から代々受け継がれた知識・経験・ノウハウを活かし、鮮度・色・身質そして特性をしっかりと見極め、刺身から惣菜まで、それぞれの商品に適した「おいしいマグロ」を使用しています。これからも「自然の恵みを活かしきる」を合言葉に、おいさを追求するとともに、食卓に笑顔と感動をお届けします。



●イメージ

人気 No.1

100242 (F) (凍) (ス)

●イメージ



流水5分で解凍出来て、すぐに食べられる。火を使わず、お子様のお留守番ごはんにもオススメ。

**大特価**

徳用つぶつぶまぐろ丼セット

50g×4、タレ20g×4

通常税込1,469円を

**1,220円**

税込**1,318円**



マストミ

賞 15日

原料は刺身グレードのメバチマグロと非遺伝子組み換えのなたね油(平田産業製造)のみです。粒感を残すことで、マグロそのものの味と食感を大切にしています。

つぶつぶまぐろ製造時に出るスジ肉を有効活用

100250 (凍) (ス)

●イメージ



冷凍のまま、ポンコツスープに入れるだけ

**特価**

まぐろつみれ

150g(9~11個)

通常税込427円を

**368円**

税込**397円**



マストミ

刺身用メバチマグロのスジ肉を丁寧に下処理し、山芋を加えてふんわり仕上げた、まぐろのつみれです。天日塩と天然醸造醤油だけで味付けしていますので、スープになじみやすいのもポイントです。

新規ご提案商品

100269 (F) (凍) (ス)

●イメージ



定番になりがちな魚料理のバリエーションUPに

**新商品**  
お試し**大特価**

野菜で仕上げるまぐろの黒酢酢豚風

175g

通常税込484円を

**408円**

税込**441円**



マストミ

原材料 ピンチョウマグロ、砂糖、黒酢、醤油、衣(馬鈴薯澱粉、液卵、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、馬鈴薯澱粉、魚醤、食塩、生姜、ニンニク、胡椒

刺身用ピンチョウマグロを主役に、静置発酵の黒酢でコクを出した、素材の良さが生きる“魚の酢豚風”です。ご家庭の野菜と合わせるだけの簡単調理です。

## まぐろ

丼物から焼物、お惣菜まで刺身グレードの天然まぐろを使用。遠洋延縄船で漁獲された原料を中心に、身質を見極めて商品ごとに使い分けています。

100277 (F) (凍) (ス)

●イメージ



まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2

通常税込599円を

**498円**

税込**538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タレに漬け込みました。醤油、発酵調味料、砂糖、白ねこま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩使用。

マストミ

賞 30日

100285 (F) (凍) (ス)

●イメージ



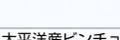
まぐろ腹身切身(焼物用)

170g(2切)

通常税込454円を

**390円**

税込**421円**



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

マストミ

賞 30日



●イメージ

## 神山鶏

抗生物質・抗菌剤に頼らず育てた神山鶏を使用。こだわりの飼料で飼育されているので、鶏特有のにおいがでにくく、素材の味ははっきりと感じられます。

100293 (F) (凍) (ス)

●イメージ



神山鶏の甘酢あんかけ

260g(130g×2)

通常税込724円を

**610円**

税込**659円**



神山鶏のむね肉を北海道産馬鈴薯澱粉をつけて揚げ、まろやかな甘酢ソースで絡めました。有機トマトで作ったトマトケチャップを使った特製ソースはやさしい甘さと酸味です。

マストミ

100307 (凍) (ス)

●イメージ



自然派style  
神山鶏と自然豚の  
照り焼きミートボール

105g固形量75g(5個)

通常税込387円を

**328円**

税込**354円**



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

マストミ

## 放牧豚

北海道で放牧飼育された豚肉を使用。ストレスフリーで育った豚の赤身の旨みと脂の軽さが特長で、惣菜に加工しても美味しさが生きています。

100315 (F) (凍) (ス)

●イメージ



放牧豚の酢豚

300g

通常税込767円を

**638円**

税込**689円**



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

マストミ

100323 (F) (凍) (ス)

●イメージ



放牧豚と  
未来とかち牛の  
ミートソースパスタ

220g×2

通常税込842円を

**700円**

税込**756円**



茹でた有機パスタ(イタリア産デュラム小麦のセモリナ)に、じっくり炒めた玉ねぎや放牧豚と未来とかち牛の合挽、有機トマトピューレを贅沢に使ったミートソースを合わせました。

マストミ

# 家計応援！ 春の中田商店 お買得特集

100331  

**特価**  
味の母1000 2本  
1,000ml×2本  
通常税込1,485円を  
**1,330円**  
税込1,436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発酵調味料です。

いろんな料理で使えます！

「味の母」と「醤油」を1:1で合わせるだけ。

最初に味の母を沸騰させてアルコールを飛ばしてから醤油を加えてひと煮立ちさせるのがポイント。



すく使えますが、1週間ほど「ねかせると味が良くなります。冷蔵庫で約3週間もちます。

使い方は、出し汁などで割るだけ！割合は右の表を目安にしてください。

用途別タレ・つゆの作り方	味の母	だし	味の母
①焼き鳥・蒲焼のタレ、魚の照り焼き	1	0	1
②そば、うどんのつけ汁、天丼のつゆ	1	3	
③天つゆ、親子丼の具の煮付け	1	4	
④すき焼き、柳川なべの割り下	1	5	
⑤おでん、そば、うどんのかけ汁	1	6	

100340 

**特価**



カナダ産デュラム小麦のセモリナ使用。標準ゆで時間は4分、パスタがH型のため芯は残しつつも表面が柔らかくならず、もちもちとした食感です。

早ゆで  
ローマンスパゲッチ1.8mm  
3kg 通常税込1,436円を **1,280円**  
税込1,382円



100358 

**特価**



お米で作ったからあげ粉  
90g 通常税込230円を **205円**  
税込221円

小麦粉を一切不使用の国産米粉で作りました。和風だし入りで旨味がアップします。食塩、糖類、酵母エキス、小麦粉、砂糖、ミルパウダー、酵母エキス、昆虫パウダー、香辛料使用。

中田商店

100366  

**特価**



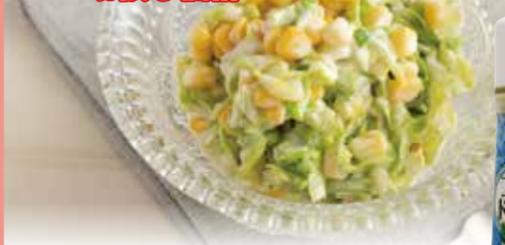
国産米粉  
750g 通常税込680円を **615円**  
税込664円

国産うるち米を使用。上新粉より微粒子仕上げでダマにならずふるう必要がありません。

中田商店

100374 

**新商品**  
お試し価格



コールスロードレッシング  
200ml 通常税込410円を **360円**  
税込389円

レモンのさわやかな酸味を活かしたさっぱり風味のサラダ用ドレッシングです。生野菜、温野菜にも合い、素材を活かす自然な味わいです。

原材料 なたね油(国内製造)、醸造酢、砂糖、卵黄、食塩、レモン果汁、香辛料、酵母エキス/増粘多糖類

中田商店

100412  

**特価**



黒ごまラテノンズウィート  
100g 通常税込459円を **410円**  
税込443円

黒ごまと国産黒豆きなこの香ばしい風味が特長のラテ1杯分(10g)には、黒ごまを約65000粒も使用しました。砂糖、添加物不使用のノンカフェインです。

中田商店

100447  

**特価**



ひもかわうどん  
200g 通常税込302円を **260円**  
税込281円

群馬県産小麦粉と食塩を使用。巾の広い麺を、つゆからみの良いもみ切り打ちで仕上げた幅15ミリの平打ち麺です。もちもちとした食感とつるとした喉越しが特長です。

中田商店

100390  

**特価**



具だくさん  
たまねぎドレッシング  
200ml 通常税込279円を **248円**  
税込268円

甘みが強くまろやかで、コクと旨みのある国産たまねぎたっぷり入っています。

中田商店

100382  

**特価**



中華ドレッシング  
200ml 通常税込324円を **290円**  
税込313円

醤油の香りとごまの風味が、食欲をそそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプですのでお子様でも食べられます。春雨サラダなどの中華サラダにぴったりです。

中田商店

100420 

**特価**



旨だしみそ汁4種セット  
4種(各2) 通常税込1,296円を **1,100円**  
税込1,188円

なすみそ汁・なめこみそ汁は、かつおと昆布の合わせだし仕上げ。豚汁・小松菜みそ汁は、かつおだしに旨みと香りを活かしました。各2個入、フリーズドライ。

中田商店

100439 

**大特価**



旨だし海藻スープ3種セット  
3種(10袋) 通常税込1,296円を **1,100円**  
税込1,188円

沖縄県産もずく使用のスープ3個、国産あおさ使用スープ3個、有明産のり使用スープ4個入。フリーズドライタイプのお手軽セットです。

中田商店

100455  

**特価**



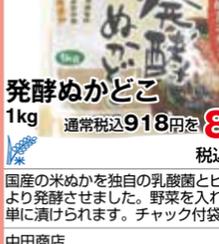
国産小麦稲庭うどん  
180g 通常税込572円を **510円**  
税込551円

国産小麦粉、食塩、打ち粉に澱粉を使用。山あいの湧水と良質な小麦粉で昔ながらの製法を守り、大切に造りました。なめらかさと上品な味わいの手延へ麺です。

中田商店

100471  

**特価**



発酵ぬかどこ  
1kg 通常税込918円を **820円**  
税込886円

国産の米ぬかを独自の乳酸菌とビール酵母により発酵させました。野菜を入れるだけで簡単に漬けられます。チャック付袋入。

中田商店



●調理例

100480  

**特価**



発酵ぬかどこ(ミニ)  
500g 通常税込572円を **515円**  
税込556円

国産の米ぬかを独自の乳酸菌とビール酵母により発酵させました。野菜から出る水分で簡単に漬けられます。チャック付袋入。

中田商店

100498  

**特価**



発酵ぬかどこ補充用  
250g 通常税込286円を **258円**  
税込279円

国産の米ぬかを独自の乳酸菌とビール酵母により発酵させました。野菜から出る水分で簡単に漬けられます。チャック付袋入。

中田商店

●調理例

手作りを楽しむ

毎日のかき混ぜが不要、はじめての方でも野菜を入れるだけで簡単にぬかみそが楽しめます。予備漬け等の手間も要らず、届いたその日に漬け込めます。○漬け時間の目安は...きゅうりの場合、夏季及び常温6~9時間、冬季及び冷蔵庫7~12時間。雑菌の繁殖を抑える効果の高い、天然の乳酸菌と酵母により発酵していきます。



●調理例

100501  

**大特価**



半熟仕込みみそ3kg樽  
3kg 通常税込2,030円を **1,800円**  
税込1,944円

国産の原料(大豆・米・食塩)を使い、仕込んだ味噌を蔵でしばらく熟成・発酵させた半製品味噌で樽に詰めました。ご自宅で寝かせてください。

中田商店

100510  

**大特価**



半熟仕込みみそ3kg詰替え用  
3kg 通常税込1,922円を **1,700円**  
税込1,836円

国産の原料(大豆・米・食塩)を使い、仕込んだ味噌を蔵でしばらく熟成・発酵させた半製品味噌のお得な詰め替え用です。

中田商店

●調理例

熟成を楽しむ

国産の大豆、米、食塩で仕込み、蔵の中でしばらく休ませ確実に発酵していることを確かめてからお届けする半製品味噌です。ご家庭で2~3ヶ月じっくり熟成させると、味・香りともに自家製天然みそに仕上がります。○お届け始めは... 淡色であっさりとした信州みそ。○熟成が進むと... 赤くなり、コクのある味わい深いみそに味増は呼吸をしているので、日々変化します。自然の中ですすむ発酵具合による色や味の違いをご家庭でお楽しみください。

# 家計応援！ 春のお買得特集

●調理例



**654** **特価** **600円**  
 ハーブ豚未来肩ローススライス  
 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。適度な脂肪とコクが人気の部位です。  
 江原養豚 / 群馬ミート

**655** **特価** **980円**  
 丹沢高原豚合挽肉  
 300g 通常税込1,112円を **980円**  
 税込**1,058円**

みずほ農場で育てた黒毛和牛とホルスタインのF1牛挽肉と、丹沢農場の豚挽肉の合挽肉です。牛・豚の割合5:5  
 丹沢農場

**656** **特価** **680円**  
 やまと豚米らぶコクうま焼肉  
 300g 通常税込778円を **680円**  
 税込**734円**

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

**652** **特価** **650円**  
 ハーブ豚未来  
 ロースしゃぶしゃぶ用  
 200g 通常税込718円を **650円**  
 税込**702円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。  
 江原養豚 / 群馬ミート

**653** **特価** **525円**  
 丹沢高原豚  
 モモしゃぶしゃぶ用  
 200g 通常税込589円を **525円**  
 税込**567円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身の多いコクのある部位を約2mmの厚さでスライス。  
 丹沢農場 **賞5日**

**657** **特価** **1,380円**  
 神居牛サイコロステーキ50g増量  
 170g+50g 通常税込1,550円を **1,380円**  
 税込**1,490円**

JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすめ品です。  
 福永産業

**658** **特価** **1,500円**  
 枕崎牛神居牛切落とし徳用  
 300g 通常税込1,712円を **1,500円**  
 税込**1,620円**

JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。  
 福永産業

**659** **特価** **980円**  
 若鶏ムネ肉切身(バラ凍結)  
 500g 通常税込1,091円を **980円**  
 税込**1,058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

**660** **特価** **485円**  
 奄美カレー  
 甘口  
 180g 通常税込540円を **485円**  
 税込**524円**

奄美大島で島おこしとして特別栽培した生ごんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料に国産蜂蜜を加えたマイルドな甘口タイプです。オリジナルスパイスガラムマサラ付き。  
 せいふてい

**661** **特価** **485円**  
 奄美カレー  
 中辛  
 180g 通常税込540円を **485円**  
 税込**524円**

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

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

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

**663** **特価** **555円**  
 マムのパリッと本格春巻  
 200g(5本)  
 通常税込626円を **555円**  
 税込**599円**

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

**664** **特価** **700円**  
 ポークチキンハンバーグ  
 80g×3枚  
 通常税込788円を **700円**  
 税込**756円**

鶏一番の鶏肉と丹沢農場の豚肉を使用し、隠し味にオリジナルの塩麹を使用しました。冷蔵庫内解凍後、しばらく室温に馴染ませてから、フライパンに油をひき、弱火で十分に焼いてください。  
 シガポートリー

**665** **特価** **430円**  
 おろしにんにく  
 40g 通常税込486円を **430円**  
 税込**464円**

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

**666** **特価** **389円**  
 国産生おろし生姜  
 40g 通常税込427円を **389円**  
 税込**420円**

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

**667** **特価** **564円**  
 赤魚粕漬け  
 3枚280g  
 通常税込626円を **564円**  
 税込**609円**

身が厚い赤魚(ノルウェー・アイスランド・アメリカ産)を、酒粕調味液にじっくり漬け込みました。  
 千倉水産加工販売

**668** **特価** **515円**  
 寒さばフィール味醂天日干し  
 約200g(2枚)  
 通常税込567円を **515円**  
 税込**556円**

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

**669** **特価** **1,218円**  
 紅鮭切身6切  
 330g(6切)  
 通常税込1,350円を **1,218円**  
 税込**1,315円**

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

**670** **特価** **635円**  
 長崎県産天然ブリ切身  
 240g(3切)  
 通常税込697円を **635円**  
 税込**686円**

長崎県産の寒ブリを調理しやすく切身加工しました。  
 鳴門魚類

**671** **特価** **380円**  
 ひじきの五目煮  
 100g 通常税込421円を **380円**  
 税込**410円**

国産ひじきと大豆、こんにゃく、人参を使用。鰹だしが利いた味付です。  
 遠忠食品 **賞30日**

**672** **特価** **280円**  
 かに風味かまぼこ  
 10本(112g)  
 通常税込327円を **280円**  
 税込**302円**

米国産無りんすケンズすり身、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、魚醤、かにエキス使用。着色料は紅こうじ色素使用。  
 松野下蒲鉾 **賞30日**

**673** **特価** **450円**  
 炊き込み御飯の素  
 五目鶏めし2合用  
 180g 通常税込496円を **450円**  
 税込**486円**

国産鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、筍、椎茸を具材に、煮出したいりこと昆布出汁に加えて煮込みました。醤油、砂糖、味醂、食塩、豆腐用凝固剤使用。  
 ハーヴィ **賞90日**

**674** **特価** **345円**  
 長芋梅酢漬け  
 100g 通常税込383円を **345円**  
 税込**373円**

原材料は全て国産。有機栽培青森県産長芋を、有機栽培の梅と紫蘇で作った梅酢と本みりんで漬けました。  
 風水プロジェクト **賞5日**

**675** **特価** **225円**  
 ひじき白和えの素(半丁用)  
 25g 通常税込254円を **225円**  
 税込**243円**

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

**676** **特価** **510円**  
 鎌倉ポークソーセージ  
 200g×1本  
 通常税込557円を **510円**  
 税込**551円**

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

**677** **特価** **556円**  
 有機フルーティーケチャップ  
 300g  
 通常税込610円を **556円**  
 税込**600円**

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

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

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

**679** **特価** **283円**  
 有機蒸しミックスビーンズ  
 85g  
 通常税込313円を **283円**  
 税込**306円**

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

**680** **特価** **190円**  
 さくらの焼そば  
 1食  
 通常税込216円を **190円**  
 税込**205円**

国産小麦粉100%の麺です。フライパン一つで手軽に作れるインスタント焼そばに、ソースとふりかけを添付しました。  
 桜井食品

**681** **特価** **250円**  
 小川の麦茶  
 マイボトルつぶごLight  
 3g×10P 通常税込286円を **250円**  
 税込**270円**

国産六条大麦を石窯で二度焙煎した麦茶つぶまるを粗挽きにして砕き、粉を取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みが特長です。三角ティーパック1個約350ml分。  
 小川産業