

なちゅらる+4 増頁 特別号

注文書提出日	2/ 16	17	18	19	20
定例企画配達日	2/ 23	24	25	26	27
特別企画配達日	3/ 2	3	4	5	6

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

TEL 045(895)2525
 FAX 045(895)2331

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

3月3日

桃の節句は

色とりどり

華やかにちらし寿司

今年のお節句は平日。だからこそ、家族一緒におうちで桃の節句メニューを楽しみましょう。
ちらし寿司作りには、炊き上がったご飯に混ぜるだけで完成する“おいしくてかんたん”
遠忠食品の“国産ちらし寿司の素”がおすすめです。

さらにマグロやエビにイクラ、ホタテなどお好みの海鮮と錦糸卵などをのせてお祝いしましょう。

322

国産ちらし寿司の素

200g (2合用)
通常税込745円を

680円 税込**734円**

素材本来の持ち味を大切に、
伝統ある佃煮を直火釜で製造
する遠忠食品が作りました。
歯ごたえの良い国産竹の子や
蓮根と、人参、椎茸、昆布を具材
にし、まるやかな酸味が特長の
りんご酢をベースにした調味液
(砂糖、発酵調味料、かつおだし、
食塩、醤油)で仕上げています。
炊いた二合のご飯に混ぜるだけ
で本格ちらし寿司をお楽しみ
ください。

特価

323

新商品
お試し価格

味付けいくら

100g
通常税込4,104円を

3,700円 税込**3,996円**

特価

319

メバチマグロ短冊

100g
通常税込713円を

610円 税込**659円**

大特価

320

天然南マグロ切り落とし
スライス(赤身)

70g
通常税込616円を

530円 税込**572円**

特価

324

天然むきえび特大

約160g
通常税込675円を

610円 税込**659円**

特価

325

ホタテ貝柱(生食用)

100g (5~7個入)

980円 税込**1,058円**

326

北海道さけ
スモークサーモン

35g x 2

530円 税込**572円**

327

かに風味かまぼこ

10本 (112g)

303円 税込**327円**

328

静岡県産蒲焼き
きざみうなぎ

80g (うなぎ80gタレ15ml)

1,505円 税込**1,625円**

332

冷凍はまぐり

お吸い物はもちろん質が良く、
旨みのある国産の“はまぐり”
で作しましょう。

200g
通常税込934円を

830円 税込**896円**

特価

659

新商品

雛あられ(関東風)

2種類をご用意しました。
関東風・・・馴染みのある、桃・緑・白の甘めのあられと醤油味あられ
関西風・・・出汁と醤油と砂糖で作った特製だれをからめたあられ

45g

380円 税込**410円**

660

新商品

雛あられ(関西風)

40g

380円 税込**410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
- 自然派化粧品
- エコデバ総合
- シェルピカ
- ヤングビーナス
- ママクッキング
- すまいる・らいふ
- 便利雑貨 LIFE
- 春のパラマウントの靴
- 週配達
- キャロット931550
- スクロール

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**

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**

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 **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 **430円**
税込**464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 **315円**
税込**340円**

北海道十勝産の生乳を100%使用しています。「前発酵製法」ならではの、とろっとした食感のマイルドでなめらかなヨーグルトです。

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 **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しました。

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出来ます。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 21日

123

カフェインレス よつ葉カフェオレ
1ℓ **330円**
税込**356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しました。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

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・ブルーベリーの3種のベリーをミックスし、素材を活かしました。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 21日

120

よつ葉 のむヨーグルトリんご&ゆず
250g **205円**
税込**221円**

香料を使用せず、ミルクとフルーツの素材を活かした味わいに仕上げています。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 21日

121

よつ葉北海道十勝 3種のチーズ濃厚コク旨ブレンド
130g **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

122

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

124

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

125

よつ葉ゴーダチーズ
200g **640円**
税込**691円**

十勝産ナチュラルチーズを100%使用したくせのないマイルドな風味が特徴のセミハードタイプのナチュラルチーズです。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 90日

126

よつ葉北海道十勝 おつまみチーズゴーダ
30g **225円**
税込**243円**

北海道十勝産生乳使用のゴーダチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 120日

レ・ルルド

132

パン・ド・ミ食パン
1斤 **365円**
税込**394円**

シンプル材料で作った食パン1斤です。砂糖・油脂等の副材料を含まないため軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド **賞** 2日

133

食パン全粒粉100%
1斤 **395円**
税込**427円**

小麦は神奈川県産農林61号と北海道産の全粒粉100%の食パン1斤です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。

レ・ルルド **賞** 2日

134

レーズン食パン
1斤 **455円**
税込**491円**

有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチしたお食事からおやつまで楽しめる食パン1斤です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド **賞** 2日

127

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 **賞** 12日

128

よつ葉バター(加塩)
150g **410円**
税込**443円**

加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 180日

129

パンに美味しいよつ葉 バターとひまわりオイル
100g **350円**
税込**378円**

北海道産生乳使用のよつ葉バターを60%配合。バターそのものの味を活かすことにより、ひまわり油、バターミルク、ホエイたんぱく、食塩使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞** 180日

135

白神ソフトレーズンパン
3個 **470円**
税込**508円**

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

風水プロジェクト **賞** 3日

136

白神レーズンノア
1個 **510円**
税込**551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 **賞** 4日

137

白神テーブルロール あおさチーズ
3個 **500円**
税込**540円**

国産あおさを練りこんだ香り高い食事パンです。

風水プロジェクト **賞** 3日

130

べに花ハイプラスマーガリン
180g **415円**
税込**448円**

全粉乳と生クリーム、主原料食用植物油には高オレイン酸タイプのべに花油とパーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないです。

創健社 **賞** 270日

131

フルーツブレッドいちご
200gピン **565円**
税込**610円**

国産いちごを砂糖を使用せず、リング果汁と蜂蜜の甘さ控えめ(糖度51度)仕上げ。トレハロース、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸使用。

大分大山町農協

138

ちぎってロール
ロール12個分 **495円**
税込**535円**

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

東京コールドチェーン

139

ママンのモチモチ手のばしナン
210g(3枚) **378円**
税込**408円**

北海道産小麦粉使用の生地を本場タンドール窯で焼くように、高温で素早く焼き上げました。イースト、砂糖、食塩、菜種油使用。

大進食品

140

ハワイ揚げパンマラサダ
175g(5個) **470円**
税込**508円**

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

カラミノフーズ

生産者との絆 産直米

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



渡邊さん

678	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
679	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,480円	税込4,838円
680	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。				
681	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。				
682	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,850円	税込1,998円
683	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。				



山田さん

684	直送あきたこまち(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
685	直送あきたこまち(無洗白米)	5kg	4,430円	税込4,784円
686	直送あきたこまち(胚芽米)	5kg	4,520円	税込4,882円
687	直送あきたこまち(玄米)	5kg	4,070円	税込4,396円
688	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。				



小林さん

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

694	黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
695	黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990円
696	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
697	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。				



永井さん

698	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。				
699	おほろづき(白米)	5kg	4,650円	税込5,022円
700	ななつぼし(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
701	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。				



福留さん

702	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
703	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。				
704	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
705	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				

706 庄内白切り餅 500g **920円** 税込994円

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

707 庄内玄米切り餅 500g 通常税込994円を **900円** 税込972円

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

708 庄内よもぎ切り餅 500g **950円** 税込1,026円

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもちと国産よもぎを練り込んだつつき餅。庄内協同ファーム

709 特別栽培小豆こしあん 245g缶 **630円** 税込680円

北海道産で特別栽培された小豆とグラニュー糖のみで、甘さひかえめに仕上げました。食塩は使用していません。風水プロジェクト

710 電子レンジ又は茹でて、スープやパスタソースと和えてどうぞ。 **300円** 税込324円

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、うるち玄米を使用した手軽に調理できる玄米。庄内協同ファーム

かもめパン



141 食パン8枚切 1キん **280円** 税込302円

北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。かもめパン 賞3日

142 食パン6枚切 1キん **285円** 税込308円

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。かもめパン 賞3日

143 天然酵母食パン 5枚 **365円** 税込394円

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホシノ天然酵母を使って焼き上げました。かもめパン 賞3日

144 天然酵母レーズンロール 6個 **400円** 税込432円

北海道産小麦粉使用。天然酵母生地には有機認証レーズンを練り込んだ、プチロールパン仕上げです。かもめパン 賞3日

145 デニッシュ食パン 1本 **465円** 税込502円

北海道産小麦粉使用。贅沢な生地の風味が楽しめるよう、何層にも重ねたデニッシュ生地を食事パン用に焼きました。かもめパン 賞3日

146 胚芽食パン 1キん **335円** 税込362円

北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼きました。焼くとほどよい食感と香ばささが引き立ちます。かもめパン 賞3日

147 ローストグラハムロール 5個 **360円** 税込389円

北海道産小麦粉使用。焙煎した粗挽き全粒粉を練り込んで焼きました。かもめパン 賞3日

148 クルミロール 5個 **380円** 税込410円

北海道産小麦粉使用。生地にバターを加え、口当たりの良いパンに仕上げました。クルミは有機認証品です。かもめパン 賞3日

149 ポルカ 3個 **380円** 税込410円

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にビスケット生地をかぶせたほんのり甘いパンです。かもめパン 賞3日

150 あらびきウインナークロワッサン 2個 **435円** 税込470円

北海道産小麦粉使用。国産豚肉使用の無添加鎌倉あらびきロングウインナーを、クロワッサン生地で巻き焼き上げました。かもめパン 賞2日

151 テーブルロール 5個 **280円** 税込302円

北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用しておりません。かもめパン 賞3日

152 チョコクロワッサン 2個 通常税込340円を **310円** 税込335円

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。かもめパン 賞3日

153 ベーコン&チーズデニッシュ 1個 **200円** 税込216円

北海道産小麦粉使用。鎌倉ハムのベーコンと、ナチュラルチーズにスライスした玉ねぎを加え、マヨネーズ味で整えたデニッシュパンです。かもめパン 賞3日

154 小倉デニッシュ 2個 通常税込362円を **330円** 税込356円

北海道産小麦粉使用。北海道えりも小豆のあんをデニッシュ生地で包みました。かもめパン 賞3日

産直果実

155



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

156



嘉山さんのいちご2パック
約280g×2
2,600円
税込2,808円

●イメージ写真
春いちごの甘さと
ひなまごの甘さと

157



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

●イメージ写真



159



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

160



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

161



無茶々園ポンカン
約700g
510円
税込551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

162



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
せいか

163



小粒不知火(デコポン)
800g前後
560円
税込605円

減農薬

164



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

165



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

166



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

167



有機バナナ
450g前後
390円
税込421円

ベ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

●調理例



通常税込435円を 390円
税込421円

168



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 紫海農園
農業・化学肥料不使用 品種はおまかせとなります。

169



千葉さんの旬の野菜セット
3品 通常税込754円を 680円
税込734円

千葉県 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

170



中村さんのレタス
1個
253円
税込273円

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

●調理例



172



中村さんのほうれん草
約250g
240円
税込259円

173



中村さんの小松菜
約250g
210円
税込227円

174



中村さんの春菊
約120g
223円
税込241円

175



中村さんの白菜
1株
380円
税込410円

176



中村さんのカブ
約700g
254円
税込274円

177



中村さんのミニ大根
1本
220円
税込238円

178



アスパラ菜(花付き)
約200g
258円
税込279円

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用
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

179



なばな菜
約200g
248円
税込268円

福岡県 グリーンあさくら 本園ひろ子さん 農業不使用
せいか

180



紅葉苔
約200g
248円
税込268円

福岡県 グリーンあさくら 本園ひろ子さん 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

●調理例



かつお菜
約200g
248円
税込268円

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

182



大葉
10枚
158円
税込171円

茨城県 あゆみの会 減農薬
風水プロジェクト

184



ブロッコリーの新芽
約30g
143円
税込154円

岐阜県 サラダコスモ 農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

185



ミニトマト
約200g
390円
税込421円

熊本県 上田農園 上田誠さん
減農薬
せいか

186



なす
400g
370円
税込400円

熊本県 アグロバール 小川光さん
減農薬
せいか

187



宮内さんの長ねぎ
約500g
328円
税込354円

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

188



鍋ちゃんねぎ
約300g
345円
税込373円

長崎県 大地の社 栗原一清さん
減農薬
せいか

189



ごぼう
約300g
310円
税込335円

宮崎県 丸忠園芸 農業不使用
かなちよく

190



さつまいも
約800g 通常税込484円を 438円
税込473円

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

191



ビーツ
300g前後
420円
税込454円

千葉県 白井エコクラブ 紫海農園
農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

192



川島さんのレンコン
500g前後
490円
税込529円

熊本県 川島農園 川島勝彦さん
せいか

194



長芋
約500g 通常税込430円を 390円
税込421円

神奈川県 高橋康雄さん 農業・化学肥料不使用
かなちよく

195



男しゃく
約800g
460円
税込497円

北海道 すずらん会 中島晋さん 農業不使用 芽止め処理を施しております。
せいか

196



じゃがいも(出島)
約800g
380円
税込410円

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す。
せいか

197



メークイン
約800g
460円
税込497円

北海道 すずらん会 中島晋さん 農業不使用 芽止め処理を施しております。
せいか

198



新玉ねぎ
約800g
390円
税込421円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業不使用
せいか

199



玉ねぎ
約800g
480円
税込518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

200



出島3Kg
約3kg
1,300円
税込1,404円

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す。
せいか

表示マークのご案内

🌿 農業・化学肥料不使用 🌿 農業使用・化学肥料不使用 🌿 農業不使用・化学肥料使用 🌿 農業・化学肥料使用 マークなしは、農業・化学肥料のいずれか、もしくは両方を、慣行栽培の半分以上使用 🌿 有機JAS認証品

神奈川の生産者



202

嘉山さんのブロッコリー
1株
●調理例

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

203

嘉山さんのキャベツ
1玉
●調理例

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

204

嘉山さんの大根
1本
●調理例

278円
通常税込307円を
税込**300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

205

嘉山さんのチンゲンサイ
1束
●調理例

242円
税込**261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

207

千葉さんのケール
約100g
●調理例

260円
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

208

千葉さんの三陸つぼみ菜
約150g
●調理例

260円
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

209

千葉さんのカブ
約400g
●調理例

260円
税込**281円**

千葉県 千葉市 農業・化学肥料不使用

210

千葉さんのカボチャ(白宝)カット
約400g
●調理例

260円
税込**281円**

千葉県 千葉市 農業・化学肥料不使用

211

千葉さんの人参
約400g
●調理例

260円
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

212

大原さんの長ねぎ
約500g
●調理例

328円
税込**354円**

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

213

大原さんの里芋
約500g
●調理例

348円
税込**376円**

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用
大原好文

214

大原さんの近江生姜(洗い)
約100g
●調理例

198円
税込**214円**

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

215

大原さんの根生姜(洗い)
約100g
●調理例

198円
税込**214円**

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

有機野菜

216

有機ミニトマト
約150g
●調理例

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

217

有機ピーマン
約120g
●調理例

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

218

有機ベビーリーフ
約50g
●調理例

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

219

有機サニーレタス
1玉 通常税込339円を
●調理例

308円
税込**333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

220

有機水菜
約150g
●調理例

270円
税込**292円**

有機JAS認証野菜 奈良県産 山口農園
コープ有機

221

有機ほうれん草
約200g
●調理例

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

222

有機小松菜
約150g
●調理例

228円
税込**246円**

有機JAS認証野菜 茨城県産 カモスフィールド
コープ有機

223

有機ニラ
約100g
●調理例

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

224

有機青葱
約100g
●調理例

258円
税込**279円**

有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み
コープ有機

225

有機ごぼう
約200g
●調理例

250円
税込**270円**

有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会
コープ有機

226

有機さつまいも
約500g
●調理例

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

227

有機じゃがいも
約600g
●調理例

315円
税込**340円**

有機JAS認証野菜 北海道産 大雪を囲む会
コープ有機

228

有機黄金虚空蔵(こくぞう)生姜
約80g
●調理例

288円
税込**311円**

有機JAS認証野菜 高知県産 四万十生産グループ
フードネット

229

有機大豆もやし
200g
●調理例

129円
税込**139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

230

有機なめこ
約80g
●調理例

135円
税込**146円**

有機JAS認証野菜 新潟県産
バイオコスモ

産直きのこ

231

きのこ汁セット
4種 通常税込462円を
●調理例

418円
税込**451円**

原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・えのき(埼玉県又は長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産)・ぶなしめじ(長野県産) 農業不使用
バイオコスモ

232

きのこセット4種(ヤマブシ茸)
4種 通常税込495円を
●調理例

448円
税込**484円**

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

233

まいたけ
約100g
●調理例

220円
税込**238円**

新潟県 農業不使用
バイオコスモ

234

原木生しいたけ
約100g
●調理例

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

235

菌床生しいたけ(AB品)
約100g
●調理例

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

236

えのき
約200g
●調理例

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

237

あわび茸(エリンギ)
約100g
●調理例

270円
税込**292円**

静岡県 長谷川農産 農業不使用
長谷川農産

238

ブナしめじ
約100g
●調理例

150円
税込**162円**

長野県 農業不使用
バイオコスモ

239

ブラウンマッシュルーム
約100g
●調理例

350円
税込**378円**

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

農産菓子

240

干し芋(紅はるか)
約200g
●調理例

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

241

干し柿(市田柿)150g
150g
●調理例

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

242

干し柿(市田柿)300g
300g
●調理例

1,405円
税込**1,517円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

※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



丹沢農場 (神奈川県産)

243

丹沢高原豚 ローススライス
200g **633円**
税込684円

non-GMO、PHF飼料で飼育。柔らかく旨味あるロース肉を約3mmの厚さにスライス。炒め物、肉巻きに。

丹沢農場 賞5日

244

丹沢高原豚 パラスライス
200g **583円**
税込630円

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪が三層になり、コクのあるバラ肉を約3mm厚さにスライス。赤身率は60%。

丹沢農場 賞5日

245

丹沢高原豚 モモしゃぶしゃぶ用
200g **545円**
税込589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

246

丹沢高原豚 肩ロース焼肉用
200g **585円**
税込632円

non-GMO、PHF飼料で飼育。適度な脂肪と旨味ある部位を約5mmでスライス。鉄板焼、網焼きに。

丹沢農場 賞5日

247

丹沢高原豚 肩ロースブロック
400g **1,105円**
税込1,193円

non-GMO、PHF飼料で飼育。旨み、おいしさ、歯ごたえが揃った部位です。煮込み料理などに。

丹沢農場 賞5日

248

丹沢高原豚 小間切
200g **455円**
税込491円

non-GMO、PHF飼料で飼育。モモ、ウデ他の小間切です。炒め物、鍋物、煮物などに。

丹沢農場 賞5日

249 ●調理例

丹沢高原豚 挽肉
300g **620円**
税込670円

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

丹沢農場 賞5日

250

丹沢高原豚 合挽肉
300g **1,030円**
税込1,112円

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

丹沢農場

ハーブ豚未来 (群馬県産)

251 ●調理例

ハーブ豚未来 肩ローススライス
200g **600円**
税込648円

通常税込662円を

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

252

ハーブ豚未来 ロースしゃぶしゃぶ用
200g **665円**
税込718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

253 ●調理例

ハーブ豚未来 モモスライス
200g **570円**
税込616円

通常税込630円を

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。脂肪分の少ないヘルシー部位です。

江原養豚 / 群馬ミート

254

ハーブ豚未来 バラ焼肉用
200g **613円**
税込662円

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。

江原養豚 / 群馬ミート

255

ハーブ豚未来 ロース厚切り2枚
200g **665円**
税込718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

256

ハーブ豚未来 小間切れ(バラ凍結)
300g **793円**
税込856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

257

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

258

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。赤身に脂が包み、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

259

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

260

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

261

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。赤身に脂が網目状に混ざり、コクのある味わい。1.5mmスライス。

フリーデン

262

やまと豚米らぶ 肩ロースしゃぶしゃぶ用
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。赤身に脂が網目状に混ざり、コクのある味わい。1.5mmスライス。

フリーデン

263 ●調理例

やまと豚米らぶ 小間切肉
200g **435円**
税込470円

通常税込513円を

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

黒豚 (福岡・宮崎県産)

265

黒豚 モモしゃぶしゃぶ
200g **675円**
税込729円

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー 100%の純粋黒豚。赤身の旨味が味わえる部位を薄くスライス。

秋川牧園

266 ●調理例

黒豚 ローススライス
200g **710円**
税込767円

通常税込783円を

non-GMO、PHF飼料を用い、福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー 100%の純粋黒豚。柔らかく旨味のある部位。

秋川牧園

267

黒豚 小間切
200g **685円**
税込740円

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

秋川牧園

273

枕崎牛 神居牛上カルビミニステーキ
300g **2,100円**
税込2,268円

JAS認定工場加工の高品質牛。食べ応えのあるミニステーキのお試し用。バラ凍結

福永産業

274 ●調理例

枕崎牛 神居牛 モモスライス
200g **1,130円**
税込1,220円

通常税込1,280円を

JAS認定工場加工の高品質牛。赤身のモモ肉をスライスしました。

福永産業

275

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

JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。

福永産業

里山牛 (鹿児島県産)

268

里山牛 サーロインステーキ
150g **2,155円**
税込2,327円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身でありながら適度なサンが入り、風味もある食べ応えのあるステーキです。

さかうえ

269 ●調理例

里山牛 すき焼き用
200g **2,300円**
税込2,484円

通常税込2,511円を

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛の赤身が多いロースです。適度な火入れで里山牛の食感と風味をお楽しみください。

さかうえ

276

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増量のお徳用300gです。

福永産業

277 ●調理例

枕崎牛 神居牛 牛井・肉じゃが用
200g **980円**
税込1,058円

通常税込1,139円を

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

278

枕崎牛 神居牛 霜降り切落とし徳用
250g **1,655円**
税込1,787円

JAS認定工場加工の高品質牛。良質な旨味が味わえる霜降り部分の切り落とし徳用パック。

福永産業

270

里山牛 切り落とし
150g **1,050円**
税込1,134円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。はじめて里山牛を食べるにおすすです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。

さかうえ

271

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

272

里山牛 100%生ハンバーグ
100g **653円**
税込705円

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

さかうえ

279

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

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。

福永産業

280

枕崎牛 神居牛 赤身ブロック
300g **2,005円**
税込2,165円

JAS認定工場加工の高品質牛。味わいのある赤身ブロック。ローストビーフやタタキに。

福永産業

281

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

282 凍 ス ●調理例



曾於さくら牛サイコロステーキ
200g **1,850円**
税込1,998円

鹿児島県曾於市で丹精こめて育てられた和牛です。モモ、肩の部位をサイコロ状にカットしました。
福永産業

285 F 蔵 卍



セフティチキンもも肉
250g **610円**
税込659円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。
シガボートリー 賞3日

286 F 凍 ス



セフティチキン皮なしむね肉カツ用
100g×3枚 **700円**
税込756円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。皮なしのむね肉をさらに加工しました。カツやソテーでご利用ください。
シガボートリー

287 F 蔵 卍 ●調理例



セフティチキンむね肉
250g **520円**
通常税込583円を税込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。
シガボートリー 賞3日

283 凍 ス



鹿児島黒牛モモバラすき焼用
200g **1,585円**
税込1,712円

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。
福永産業

284 凍 ス



鹿児島黒牛特選切り落とし
150g **1,050円**
通常税込1,247円を税込1,134円

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。霜降りの部位の切り落としです。
福永産業

288 F 蔵 卍



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

289 F 蔵 ス



セフティチキン手羽先
200g **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。
シガボートリー 賞3日

290 F 凍 卍 ●調理例



セフティチキンもも肉小間切
200g **500円**
通常税込556円を税込540円

non-GMO、PHF飼料で長期間飼育した健康鶏肉セフティチキン。もも肉を調理しやすいようにカットしました。
シガボートリー

291 F 凍 ス ●調理例



神山鶏もも肉
270g **630円**
通常税込700円を税込680円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆がは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米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

294 F 凍 卍



若鶏モモ
300g **670円**
税込724円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。
秋川牧園

295 F 凍 卍



若鶏ムネ肉お徳用500g
500g **950円**
通常税込1,058円を税込1,026円

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

296 F 凍 ス



若鶏ムネ肉切身(バラ凍結)
500g **1,010円**
税込1,091円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすいバラ凍結です。唐揚げ・煮物に最適です。
秋川牧園

297 F 凍 ス



若鶏手羽元開きお徳用500g
500g **878円**
税込948円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。手羽元開きのお徳用パック。バラ凍結。
秋川牧園

292 F 凍 ス



神山鶏むね肉
210g **428円**
税込462円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆が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

293 F 凍 ス



神山鶏ささみ
250g **548円**
税込592円

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

298 F 凍



若鶏手羽中ハーフ
300g(バラ凍結) **680円**
税込734円

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。食べやすく、火が通りやすくカット、バラ凍結。
秋川牧園

299 F 凍 ス



焼鳥用もも串(生)
8本 280g **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

300 F 凍 卍



若鶏ミンチ
200g **455円**
通常税込505円を税込491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

302 F 凍 ス



若鶏砂ぎも
200g **348円**
税込376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。コリコリとした食感が特長。
秋川牧園

303 F 蔵 ス



丹沢焼豚モモスライス
100g **505円**
税込545円

国産豚もも肉を自然海塩で漬け込み、粗糖、国産丸大豆醤油、純米酒で作ったまろやかな特製たれに一晩漬け込んで丁寧に焼き上げました。
丹沢農場 賞10日

304 F 蔵 ス



丹沢ショルダーベーコンスライス
100g **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 賞10日

305 F 蔵 ス ●調理例



丹沢皮なしノンスパイスウインナー
120g **330円**
通常税込370円を税込356円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。香辛料を一切使用せず粗糖と自然海塩を少量に使用、お子様にもお勧めです。
丹沢農場 賞10日

306 F 蔵 卍



丹沢皮なしポークウインナー
120g **333円**
税込360円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。皮なしで食べやすいです。
丹沢農場 賞10日

307 F 蔵 ス



丹沢ドッグソーセージ
128g(4本) **403円**
税込435円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。肉の旨みが詰まった荒挽きタイプです。
丹沢農場 賞10日

308 蔵 卍



鎌倉ロースハムスライス2個組
40g×2 **409円**
税込442円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。家計応援3パック規格。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

309 蔵 ス



鎌倉ロースハムスライス徳用3P
40g×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た本格ロースハムです。家計応援3パック規格。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

310 蔵 卍 ●イメージ写真



鎌倉ボンレスハムスライス2個組
60g×2 **480円**
通常税込524円を税込518円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないもも肉使用、豚肉本来の旨さがあります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

311 蔵 卍



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

312 蔵 卍



鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P
49g×3 **315円**
通常税込347円を税込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 賞10日

313 蔵 卍



鎌倉ポークウインナー2個組
94g×2 **398円**
通常税込437円を税込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 賞15日

314 蔵 卍



鎌倉あらびきウインナー2個組
85g×2 **429円**
税込463円

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

315 蔵 卍



鎌倉あらびきウインナー徳用3P
85g×3 **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 賞15日

316 蔵 ス



鎌倉マイルドウインナー特大
400g **814円**
税込879円

国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料でシンプルに仕上げた荒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 賞10日

317 蔵 ス



鎌倉ポークソーセージ
200g×1本 **516円**
税込557円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨味を活かした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

318 蔵 ス



鎌倉チョコリソー
150g **481円**
税込519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しています。ロングタイプ。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

ひなまつりは具材いっぱい豪華に ちらし寿司



●イメージ写真

321 **大特価** **五目寿司の素** 200g
 通常税込589円を **500円** 税込**540円**
 ●調理例
 国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、砂糖、食塩で味付けしました。2合用です。
 ニッコー

322 **特価** **国産ちらし寿司の素** 200g(2合用)
 通常税込745円を **680円** 税込**734円**
 ●調理例
 国産の筍・蓮根・人参・椎茸を、さっぱりした酸味のりんご酢を利かせた特製調味料(昆布、砂糖、米発酵調味料、かつお出汁、食塩、醤油)で煮ました。
 遠忠食品 賞90日

323 **新商品** **お試し価格** **味付けいくら** 100g
 通常税込4,104円を **3,700円** 税込**3,996円**
 ●イメージ写真
 生のいくらを札幌中一特製の調味液に漬けこみました。
 札幌中一
 原材料 いくら、小麦発酵調味料、料理酒、米発酵調味料、昆布ダシ

319 **大特価** **メバチマグロ短冊** 100g
 通常税込713円を **610円** 税込**659円**
 ●調理例
 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

320 **特価** **天然南マグロ切り落としスライス(赤身)** 70g
 通常税込616円を **530円** 税込**572円**
 ●盛りつけ例
 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

324 **特価** **天然むきえび特大** 約160g
 通常税込675円を **610円** 税込**659円**
 ●調理例
 マレーシア産の天然えびを、現地で生から直接バラ凍結しました。
 トクスイ

325 **特価** **ホタテ貝柱(生食用)** 100g(5~7個入)
 通常税込980円を **980円** 税込**1,058円**
 ●調理例
 甘みととろ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

326 **特価** **北海道さけスモークサーモン** 35g×2
 通常税込530円を **530円** 税込**572円**
 ●盛りつけ例
 北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山桜のチップで燻製にしました。
 トクスイ

327 **特価** **かに風味かまぼこ** 10本(112g)
 通常税込303円を **303円** 税込**327円**
 ●調理例
 米国産無りんスケソウ鱈すり身、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。
 松野下浦鮮 賞30日

328 **大特価** **静岡県産蒲焼きさざみうなぎ** 80g(うなぎ80gタレ15ml)
 通常税込1,505円を **1,505円** 税込**1,625円**
 ●イメージ写真
 静岡県産限定うなぎ。しっかり白焼にし、蒸し時間を長くとりふくら焼き上げた関東風です。丸大豆醤油、純米本みりん、砂糖で作った専用たれと、国産山椒粉付きです。
 トクスイ

329 **特価** **甘エビ刺身用** 200g
 通常税込1,620円を **1,470円** 税込**1,588円**
 ●盛りつけ例
 北海道及び日本海で水揚げされた2Lサイズの甘エビ、黒変防止剤不使用。流水解凍してください。
 札幌中一

330 **特価** **刺身用ポタンエビ** 200g
 通常税込1,782円を **1,620円** 税込**1,750円**
 ●盛りつけ例
 北海道産。深海で生息するため殻は硬いですが、ぷりぷりとした身と強い旨みが特長。必ず流水解凍してお召上がりください。
 札幌中一

331 **特価** **九十九里浜産冷凍はまぐり** 300g(5~6粒)
 通常税込1,050円を **1,050円** 税込**1,134円**
 ●調理例
 九十九里で水揚げされた鮮度の良いはまぐりを砂抜き処理後、急速凍結しました。お吸い物や酒蒸しにそのままご利用ください。
 千倉水産加工販売

332 **特価** **冷凍はまぐり** 200g
 通常税込934円を **830円** 税込**896円**
 ●調理例
 千葉県九十九里浜産、又は茨城県鹿島産のはまぐりです。砂抜きしてありますのでそのまま調理できます。
 塩屋

333 **特価** **富士すし酢** 360mlビン
 通常税込886円を **800円** 税込**864円**
 ●イメージ写真
 純米富士酢、蜂蜜、粗糖、塩で仕上げたすし酢です。炊きあがったご飯に混ぜるだけで、コクと旨味のある酢飯ができます。
 飯尾醸造

334 **特価** **富士すのもの酢** 360mlビン
 通常税込886円を **800円** 税込**864円**
 ●イメージ写真
 国産原材料使用。利尻昆布と枕崎の鯉節の一番だしを富士酢に合わせました。やわらかい酸味でお酢が苦手な方にもおすすめです。
 飯尾醸造

335 **特価** **原木しいたけ佃煮** 120g
 通常税込556円を **500円** 税込**540円**
 ●調理例
 鳥取県産の原木乾しいたけを醤油、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、砂糖で味付けしました。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。
 菌興椎茸協同組合

336 **特価** **味付けかんぴょう** 100g
 通常税込562円を **510円** 税込**551円**
 ●調理例
 国産の無漂白かんぴょうを柔らかく煮上げました。
 遠忠食品 賞90日

337 **特価** **糸さざみのり** 7g
 通常税込356円を **323円** 税込**349円**
 ●調理例
 三重県産限定の海苔を、ボリューム感と高級感が出るように細かく刻みました。
 みえぎょれん

338 **東日本大震災の復興わかめ 応援価格** ●調理例 生わかめ酢の物
 1日限定 20パック
採ってそのまま生わかめ 200g 通常税込500円 税込**540円**
 ●イメージ写真
 採れたてわかめは香り抜群。熱湯にサッと通すと鮮やかなわかめ色に334富士すのもの酢と和えて春をたっぷり味わいましょう。

魚介
339 **特価** **ふぞろいの天然南マグロ中トロ** 130g(2冊)
 通常税込1,385円を **1,385円** 税込**1,496円**
 ●盛りつけ例
 上品な脂の甘みと赤身のうま味のある天然南マグロの中トロです。形が不揃いなお買得品。
 マストミ 賞15日

340 **特価** **国産しめさば(まるやか風味)2枚** 2枚160g
 通常税込530円を **530円** 税込**572円**
 ●盛りつけ例
 国産の脂のりの良いさばを丁寧に下処理して三枚におろし、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け込みました。
 千倉水産加工販売

341 **特価** **国産あぶり焼きしめさば(まるやか風味)** 2枚140g
 通常税込540円を **540円** 税込**583円**
 ●盛りつけ例
 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け込み、表面を軽くあぶって香ばしく仕上げました。
 千倉水産加工販売

342 **特価** **しめさんま(まるやか風味)** 2枚80g
 通常税込313円を **313円** 税込**338円**
 ●盛りつけ例
 北海道～三陸産のさんまを内臓、中骨、腹骨、尾を取り除いて開き、独自のまるやか調味酢に漬けこみました。
 千倉水産加工販売

343 **特価** **あじのタタキ** 80g
 通常税込415円を **415円** 税込**448円**
 ●盛りつけ例
 長崎五島近海産の真あじを、漁獲後素早く生のままタタキにしました。
 トクスイ

344 **特価** **いわしごま漬** 100g
 通常税込400円を **358円** 税込**387円**
 ●盛りつけ例
 千葉県産カタクチイワシを、醸造酢、砂糖、食塩の合わせ酢に漬け込み、ごま、唐辛子、生姜で合わせました。
 千倉水産加工販売

345 **特価** **訳あり帆立貝柱** 200g
 通常税込1,800円を **1,800円** 税込**1,944円**
 ●調理例
 甘みの強い北海道産のホタテ貝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

346 **特価** **まぐろの漬け丼用(びん長)** 80g(固形量60g)×2
 通常税込560円を **560円** 税込**605円**
 ●盛りつけ例
 鮮度の良いピンチョウマグロを米発酵調味料のタレに漬けました。適度な厚さにスライスしていただきますので、マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。
 マストミ 賞30日

347 **特価** **カツオ漬け丼用** 80g×2
 通常税込560円を **560円** 税込**605円**
 ●盛りつけ例
 太平洋産の良質なカツオを食べ応えのある厚さにスライスし、国産醤油と米発酵調味料の特製タレに漬けました。2食分。
 マストミ 賞15日

川崎北部水産加工 大林さんより
348 **特価** **大林さんのメダイ西京漬** 160g(2切)
 通常税込1,020円を **1,020円** 税込**1,102円**
 ●調理例
 国産メダイ(主に九州地方産)を厳選使用。比較的淡白で上品な白身魚にあう、白味噌、酒、発酵調味料、砂糖を使った西京味噌に漬けました。
 川崎北部水産加工
349 **特価** **大林さんの子持ちししゃもフライ** 約200g
 通常税込860円を **860円** 税込**929円**
 ●調理例
 抱卵の良い子持ちししゃもを厳選使用。川崎北部水産大林さんがフライ用に使う国産小麦粉使用のパン粉で丁寧に衣付けしました。
 川崎北部水産加工
 川崎北部水産加工 大林さん

351

愛知県 うなぎ蒲焼70g2枚
70g×2タレ付 **2,600円**
税込**2,808円**

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

トクスイ

352

赤魚粕漬け
3枚280g **580円**
税込**626円**

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

千倉水産加工販売

353

寒さばフィール 味醂天日干し
約200g(2枚) **525円**
税込**567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

354

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け込み、選赤外線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

355

ししゃもみりん干
90g **385円**
税込**416円**

オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんを付けて、白ごまをふり乾燥しました。軽くあぶってください。

千倉水産加工販売

356

特価 特選真あじ開き
300g(3枚) **580円**
通常税込637円を **580円**
税込**626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

357

特価 脂ののつたあじ一夜干し
240g(4枚) **538円**
通常税込594円を **538円**
税込**581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

358

生鮭切身
320g(4切) **1,160円**
税込**1,253円**

北海道産生鮭です。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

359

紅鮭切身6切
330g(6切) **1,250円**
税込**1,350円**

ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。小規格よりもお得です。和食のメインにどうぞ。

トクスイ

360

紅鮭切身(甘塩味)2切
2切(120g) **520円**
税込**562円**

アラスカ産の紅鮭を国産塩使用の塩水に漬け込みました。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

361

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

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

トクスイ

362

ふくら塩旨干し 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、薄塩水に漬けて、ふくらと干し上げました。

千倉水産加工販売

363

脂ののつたさば文化干
320g(2枚) **640円**
税込**691円**

脂ののつたノルウェー産大型さばを厳選使用。食塩のみで味付け後冷風乾燥しました。

塩屋

364

無塩さばフィール
200g(2枚) **440円**
税込**475円**

長崎県産真さばです。フライ、煮付け、焼き魚など様々な料理に使えます。

鳴門魚類

365

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です。煮付け、照焼きにおすすめです。

トクスイ

366

長崎県産天然ブリ切身
240g(3切) **645円**
税込**697円**

長崎県産の天然ブリを調理しやすい切身に加工しました。

鳴門魚類

367

特価 骨取りカレイ切身
200g(6~8切) **390円**
通常税込459円を **390円**
税込**421円**

煮付けやムニエルにあうアブラガレイ(アメリカ・デンマーク・カナダ産他)の皮付き、骨なしの切身です。

丸千水産

368

塩さば切身
3切180g **568円**
税込**613円**

北欧のさば(ノルウェー、アイスランド他)の切身にじっくり塩味をつけました。焼きさばの他、煮魚や電鍋揚げにもご利用ください。

千倉水産加工販売

369

まぐろカマト口焼物用
200g(2~3切) **475円**
税込**513円**

メバチマグロのカマの部分でも、特に脂ののつた可食部の多いところだけを選別し、調理しやすい切りました。

マストミ

370

特価 真アジのフィール
200g(5~8枚) **485円**
通常税込535円を **485円**
税込**524円**

旬の真アジを料理しやすいフィール加工しました。

鳴門魚類

371

子持ちからふとししゃも(アイスランド産)
170g **415円**
税込**448円**

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

トクスイ

372

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、個包装にしました。

千倉水産加工販売

373

厚岸のさんま(無頭)
2尾(130g) **435円**
税込**470円**

さんまの頭、内臓を処理し、鮮度の良いまま冷凍しました。焼き魚・煮付けにもお手軽です。

札幌中一

374

パクっと食べられるさんま(うす塩)
130g **410円**
税込**443円**

小さい国産さんまです。頭・尾を外し、開いて中骨・原骨を取り塩水処理をしてバラ凍結しました。

丸千水産

375

特価 国産するめいか つぼ抜き(わけあり)
280g **560円**
通常税込626円を **560円**
税込**605円**

するめいかの内臓と下足を除去しつぼ抜きにしました。柔らかく食べやすいのが特長です。様々な調理方法でご利用いただけます。

トクスイ

376

いろいろ使える 便利な国産するめいか
200g **498円**
税込**538円**

国産するめいかを開きにして内臓・軟骨を取り除きました。無塩ですので色々な料理素材としてご利用いただけます。

千倉水産加工販売

377

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、食べきりサイズのパック入。

トクスイ

378

たらこ(切り)
55g **355円**
税込**383円**

ロシア産のすけとうたらこの卵を塩のみで漬けてみました。一口サイズのお得な規格品です。

トクスイ

379

イカの切身(加熱用)
4~7枚130g **420円**
税込**454円**

食感の良いアカイカ(ペルー・チリ産)を料理しやすい切身にしました。ソテー、揚げ焼き、天ぷらなどで。

丸千水産

380

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

粗放養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品です。

オルター・トレード・ジャパン

381

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

小さい国産さんまです。頭・尾を外し、開いて中骨・原骨を取り塩水処理をしてバラ凍結しました。

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

国内産冷凍あさり
180g **420円**
税込**454円**

国内産あさをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。

塩屋

384

特価 宍道湖冷凍大粒しじみ
約180g **575円**
通常税込632円を **575円**
税込**621円**

厳選した宍道湖産大粒しじみです。解凍せず調理前にサッと洗ってすぐに調理してください。

鳴門魚類

385

とれとれあじたたき身
150g **320円**
税込**346円**

国内産のあじをすり潰さないたたき身にしました。さつま揚げ、ハンバーグ、つみれ汁に最適です。余計なものは一切加えないあじの旨みが活かされています。

トクスイ

三つきじ深村の漬け魚

386

特価 つきじ深村の銀だら西京漬
140g(2切) **950円**
通常税込1,042円を **950円**
税込**1,026円**

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

つきじ深村

387

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

アラスカ産銀だらを国産京粕味噌に漬け込みました。口当たりのやわらかい上品な粕漬です。

つきじ深村

388

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け込みました。

つきじ深村

389

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けてみました。西京味噌の旨みを引き出しています。

つきじ深村

390

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

脂ののつた銀ひらす(ニュージーランド産)を、米味噌、砂糖、食塩、生姜、発酵調味料、醤油で作った特製味噌床に漬けてみました。

つきじ深村

三崎港水揚げ 丸福水産

391

特価 ねぎとろ
100g **420円**
通常税込464円を **420円**
税込**454円**

熟練の技で凍ったまま手早く加工しためばちまぐるだけを、食感のあるねぎとろにしました。

丸福水産

392

特価 めばちまぐる 赤身柵
120g **680円**
通常税込754円を **680円**
税込**734円**

神奈川三崎市場で買付けた冷凍めばちまぐるを地元で加工しました。

丸福水産

393

めばちまぐるセット
190g **1,570円**
税込**1,696円**

めばちまぐる中とろ柵×1、赤身柵×1のセット。神奈川三崎市場で買付けた冷凍めばちまぐるを地元で加工しました。

丸福水産

394

まぐる海かけ丼
100g **585円**
税込**632円**

めばちまぐるをサイコロ状にカットしてねばりのあるめかぶと和え、特製まぐる丼のたれに漬け込みました。

丸福水産

395

特価 めかじき醤油麹漬
2切140g **680円**
通常税込745円を **680円**
税込**734円**

連洋で漁獲された新鮮なめかじきを船上凍結して水揚げ。旨みのある部分だけを切身にし、醤油麹に漬込んだ逸品です。

丸福水産

お母さんの“忙しい”もサポートする家計応援

396 ●調理例

特価

肉しゅうまい
240g(15個)
通常税込524円を **470円**
税込**508円**

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と太白塩を用いた自社製の皮で包みました。
ニッコー

397 ●調理例

特価

とり肉まん
400g(4個)
通常税込702円を **630円**
税込**680円**

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

398 ●調理例

特価

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

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

399 ●調理例

特価

フライパンでできる!
いかのチリソース
150g+ソース50g
通常税込464円を **398円**
税込**430円**

ペルー産の赤いかに国産馬鈴薯澱粉をまぶしました。トマトケチャップ、果糖ぶどう糖液糖、水飴、醸造酢等で作った少し甘めのソース付。
丸千水産

400 ●調理例

特価

中華丼の具(醤油味)
180g×2
通常税込589円を **538円**
税込**581円**

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

401 ●調理例

特価

丹沢高原豚ロース豚漬け徳用
500g(5枚)
通常税込1,798円を **1,600円**
税込**1,728円**

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢高原豚のロースを国産味噌、粗糖、味醂、ごま油、生姜、国産ピーナッツバター使用の特製タレに漬けました。タレ付のままソテーしてください。
丹沢農場

402 ●調理例

特価

ひとぐちエビフライ
100g 通常税込567円を **498円**
税込**538円**

小ぶりの天然エビ(インドネシア・ミャンマー産)の尾を取り除き、国産小麦粉のパン粉をまぶして菜種油で揚げました。まるごとパックと食べられます。
マストミ

403 ●調理例

特価

えびフライ特大(2L)
205g(5尾)
通常税込1,134円を **1,020円**
税込**1,102円**

2Lサイズのブラックタイガーに国産小麦粉使用のパン粉を付けました。プリプリ食感で大きさに満足します。
トクスイ

404 ●調理例

特価

鶏むね肉のごまたれ漬け
180g
通常税込524円を **465円**
税込**502円**

セファチキンのむね肉をそぎ切りにし、本味醂、醤油、練りごま、米粉などをベースに作った特製ごまだれに漬け込みました。
シガポトリ

405 ●調理例

特価

マムの学校帰りのヨロツケ
300g(5個)
通常税込470円を **418円**
税込**451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

406 ●調理例

特価

鶏メンチカツ
40g×4個
通常税込491円を **440円**
税込**475円**

セファチキンのミンチ、無農薬栽培の玉ねぎをシンプルな味付けのメンチにし、国産小麦粉/パン粉をまぶしました。
シガポトリ

408 ●調理例

特価

秋川のミートボールWパック
100g×2
通常税込475円を **475円**
税込**513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タレを絡めました。
秋川牧園

409 ●調理例

特価

徳用神山鶏の甘酢あんかけ
520g(130g×4)
通常税込1,270円を **1,270円**
税込**1,372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

407 ●調理例

特価

チキンカツ(のり塩風味)
150g
通常税込490円を **440円**
税込**475円**

秋川牧園のささみを細長く切り、あおさ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、馬鈴薯でん粉、なたね油使用。
秋川牧園

410 ●調理例

特価

丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P
180g(30g×6個)×3
通常税込1,265円を **1,265円**
税込**1,366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

使い分けして便利 お徳用 & お買得

411 ●調理例

特価

こだわりのからあげW
150g×2
通常税込1,020円を **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パックです。外側は香ばしく、内側はジューシーに肉の旨味を閉じ込めています。
秋川牧園

412 ●調理例

特価

徳用北京餃子
18g×15個
通常税込490円を **490円**
税込**529円**

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

413 ●調理例

特価

ヨコハマの餃子
360g(20個)
通常税込603円を **603円**
税込**651円**

主原料、調味料ともに国産原料使用。キャベツ、豚肉、玉ねぎ、にんにく、にらを具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。
大進食品

414 ●調理例

特価

口福広場・海鮮餃子
12個(192g)
通常税込605円を **605円**
税込**653円**

日本海近海産の良質なタラ・エビ・イカと、北海道産昆布で海鮮風味豊かに仕上げた具材を、国産小麦粉の皮で包みました。
ムソー

415 ●調理例

特価

鶏しそ餃子
360g(19~21個)
通常税込730円を **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

416 ●調理例

特価

とり焼売
216g(12個)
通常税込445円を **445円**
税込**481円**

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

417 ●調理例

特価

鶏ごぼうシューマイ
27g×8個
通常税込435円を **435円**
税込**470円**

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

418 ●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370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

419 ●調理例

特価

天津肉まん
55g×5個
通常税込503円を **503円**
税込**543円**

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

420 ●調理例

特価

お徳用春巻
420g(14本)
通常税込525円を **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上げて発酵させた皮で包みました。
ニッキーフーズ

421 ●調理例

特価

野菜で仕上げる青椒肉絲
120g
通常税込480円を **480円**
税込**518円**

国産豚肉を、醤油、オイスターソース、酒、砂糖、生姜、ニンニク等で味付けしました。野菜と絡めるだけで手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。
マストミ

422 ●調理例

特価

野菜で仕上げる黒酢豚豚
170g
通常税込445円を **445円**
税込**481円**

下味を付けた香川県産の豚肉を、国産玄米黒酢、砂糖、醤油、生姜、にんにく等で作った特製ソースで味付けしました。薄煎し、炒めた野菜を和えるように絡めてください。
マストミ

423 ●調理例

特価

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

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

424 ●調理例

特価

大きな豆腐肉団子
340g(8個)
通常税込594円を **530円**
税込**572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・酢)で絡めました。
ニッコー

425 ●調理例

特価

豚バラ肉で作った味わい角煮
170g
通常税込785円を **785円**
税込**848円**

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

426 ●調理例

特価

丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬
200g(5~7枚)
通常税込830円を **830円**
税込**896円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢高原豚のヒレ肉を中津ミート独自の塩こうじに漬け込みました。深みのある味わいです。
丹沢農場

427 ●調理例

特価

やまと豚米らぶコクうま焼肉
300g
通常税込720円を **720円**
税込**778円**

やまと豚米らぶを旨めのしょう油で味付けし、ヒレ肉を中津ミート十分に加熱してお召し上がりください。
フリーデン

428 ●調理例

特価

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

若鶏ムネ肉スライスを、国産濃い口醤油、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

429 凍ス ●調理例

プルコギ丼の具(国産牛)
200g(100g×2) **625円**
税込**675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辛焼肉だれで味付けし、丼の具にしました。

カラミノフーズ

430 凍ス ●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をプレートに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。

ニッキーフーズ

431 F凍ス ●調理例

やきとり5種盛り合わせ
275g **1,200円**
税込**1,296円**

秋川牧園の若鶏を使用。もも串3本、つくね串2本、鶏肝串2本、皮串1本、砂肝串2本の5種類合計10本入。甘い醤油だれがなじんでいます。

秋川牧園

432 凍ス ●調理例

トッポギ炒め
200g **445円**
税込**481円**

オリジナルコチュジャンを使ったコクのある本格的なトッポギです。湯煎調理で簡単にお召し上がり頂けます。

カラミノフーズ

433 凍ス ●調理例

食べるユッケジャンスープ (トック入)
500g(250g×2) **715円**
税込**772円**

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

カラミノフーズ

434 凍ス ●調理例

徳用ひとくちマグロカツ
300g **1,050円**
税込**1,134円**

太平洋産のピンチョウマグロを魚器を使った調味液にじっくり漬け込み、パン粉をまぶし揚げました。冷めてもやわらかい仕上がります。

マストミ

435 F凍ス ●調理例

チーズチキンハンバーグ
80g×3 **540円**
税込**583円**

シガーボートリーの鶏むね肉ともも肉のミンチに、玉ねぎ・パン粉・国産生乳使用のナチュラルチーズ、隠し味で加えた米味噌がコクもたしたチキンハンバーグです。

シガボートリー

436 F凍ス ●調理例

ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2個 **440円**
税込**475円**

国産鶏肉、玉ねぎ、豆腐を主原料に、鶏卵、豚脂などを加えて作った柔らかい食感のハンバーグに、パルサミコ酢を利かせたソースを絡ませました。

ニッコー

437 凍ス ●調理例

彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
210g(3個) **525円**
税込**567円**

国産大豆、天然にがりで作った豆腐のいいさとなめらかさを活かし、国産の野菜とひじきを加えて作りました。

ニッコー

438 F凍ス ●調理例

チキンナゲット
200g **510円**
税込**551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

439 F凍ス ●調理例

鶏手羽中半割りハーブ焼き
300g **680円**
税込**734円**

セフィチキンの手羽中を半分にして、ミックスハーブとスパイスで味付けしました。

シガボートリー

440 F凍ス ●調理例

とり南蛮
200g **548円**
税込**592円**

神山鶏のムネ肉を揚げ、南蛮風調味料に漬け込みました。脂っぽくなくジューシーで食べやすい一口サイズです。

マストミ

441 凍ス ●調理例

神山鶏の塩麹竜田
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。塩麹、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

442 F凍ス ●調理例

鶏むね肉のハーブチキンカツ
200g **480円**
税込**518円**

鶏一番の皮なしむね肉を薄切りして、オリジナルのパン粉をハーブにまぶしました。冷凍のまま、170℃～180℃の油で約3～5分揚げてください。

シガボートリー

443 凍ス ●調理例

帆立クリームコロッケ
130g(5個) **650円**
税込**702円**

北海道オホーツク海産の帆立に、平目ブイヨンやよつ葉の乳製品等で作ったクリームソースを合わせた帆立の旨さを活かした、なめらかなコロッケです。

札幌中一

444 F凍ス ●調理例

フライパンでできるあじの甘酢あんかけ
180g(7～11枚)タレ60g **548円**
税込**592円**

国産のあじを三枚におろし、腰骨とセイゴを除去した後馬鈴薯でん粉をまぶし、酸味を抑えた甘酢あんを添付しました。

千倉水産加工販売

445 F凍ス ●調理例

甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **445円**
税込**481円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉を国産パン粉をつけて揚げたカツを、砂糖、米酢、醤油、国産生姜ペーストで仕上げた特製甘酢タレに染み込ませました。

秋川牧園

446 凍ス ●調理例

ママのたご焼き
330g(22g×15個) **505円**
税込**545円**

国産小麦粉にかつおを煮出したエキス、国産のいわし、さばの粉末を使い出汁感を効かせて仕上げました。

大進食品

447 F凍ス ●調理例

ハッシュドブラウンポテト
40g×10枚 **505円**
税込**545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

448 凍ス ●調理例

ママOGペンネのサーモングラタン
340g(2個) **770円**
税込**832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

冷凍野菜

453 F凍ス ●調理例

国産OGカットブロッコリー
150g **420円**
税込**454円**

国産有機ブロッコリーを一口サイズにカット・冷凍しました。

風水プロジェクト

454 F凍ス ●調理例

国産OG乱切りさといも
230g 通常税込**464円**を**420円**税込**454円**

国産有機さといもを皮むき、下茹でして冷凍しました。煮物などにそのまま使えて便利です。

風水プロジェクト

449 凍ス ●調理例

有機パスタ 和風のきのこペロンチーノ
360g(2食入) **570円**
税込**616円**

有機パスタを使用した和風のきのこパスタです。にんにくの旨味ととうがらしの辛味が絶妙なペロンチーノ。

ニッコー

450 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

451 凍ス ●調理例

長崎五島風あじだしうどん
514g(2食) **508円**
税込**549円**

国産小麦粉使用で丸く切り出した細麺に、刻み揚げ、わかめ、ねぎ、かまぼこ、とろろ昆布をのせ、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

452 F凍ス ●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。鰹、さば等の出汁を効かせた関西風つゆです。

ニッキーフーズ

455 F凍ス ●調理例

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。

せいが

456 F凍ス ●調理例

冷凍たまねぎみじん切り
500g(バラ凍結) **390円**
税込**421円**

北海道北見産の玉ねぎをみじん切りにしてバラ凍結しました。

ニッキーフーズ

お弁当メニュー

457 F凍ス ●盛りつけ例

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

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

ニッコー

458 F凍ス ●調理例

鶏とおからのチキンナゲット
200g **425円**
税込**459円**

秋川牧園の若鶏と山口県産大豆のおからを使用したおからの風味が感じられるようにシンプルに味付けにしています。

秋川牧園

459 凍ス ●調理例

梅しそ竜田揚げ
168g(6個) **400円**
税込**432円**

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

ニッコー

460 F凍ス ●調理例

ぶちプリえびかつ
120g(6個) **385円**
税込**416円**

ベトナム産のピンク種エビの旨味たっぷりのエビかつです。お弁当にも使いやすい小サイズのサイズです。

ニッコー

461 凍ス ●調理例

ひとくちソースとんかつ
120g(6個) **470円**
税込**508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ます。

ニッコー

462 凍ス ●調理例

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

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、お弁当のおかずぴったりです。

マストミ

463 F凍ス ●調理例

鶏ごぼうハンバーグ
208g(8個) **480円**
税込**518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

464 凍ス ●調理例

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

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

465 F凍ス ●調理例

あたためるだけ小さなさつまいもボール
240g **415円**
税込**448円**

国産さつまいもの甘さを活かしたお弁当の隅に取るミニコロッケです。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

466 F凍ス ●調理例

お弁当用中濃ソース
10g×10 **185円**
税込**200円**

中濃ソースをお弁当用のミニパックにしました。

高橋ソース

467 F凍ス ●調理例

お弁当用トマトケチャップ
10g×10 **185円**
税込**200円**

有機JAS認定のトマトケチャップを、お弁当に便利なミニパックにしました。

高橋ソース

468 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

469 蔵ス ●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

470 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

471 蔵ス ●調理例



**大根の
豚そぼろあんかけ**
2人前(460g) **795円**
税込**859円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む4日

472 F蔵ス ●調理例



**栗かぼちゃたっぷり
とろっとスープ**
2~3人前(565g) **850円**
税込**918円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

473 蔵ス ●調理例



**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**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

474 蔵 ●調理例



日本の中華麺 味噌
120g×2食(スープ付) **415円**
税込**448円**

賞 13日

475 蔵 ●盛りつけ例



天然だしのこだわりおでん
470g **750円**
税込**810円**

賞 90日

476 凍ス ●調理例



**国産サバのほぐし身
(炊き込みご飯用)2合用**
140g+たれ40g **505円**
税込**545円**

賞 90日

477 F凍ス ●盛りつけ例



魚屋さん混ぜちりめん
45g **393円**
税込**424円**

賞 180日

478 F凍ス ●調理例



湯煎でふくら!さば味噌煮
2切120g **520円**
税込**562円**

賞 180日

479 F蔵ス ●調理例



味付いなりあげW
10枚×2 **825円**
税込**891円**

賞 90日

480 F蔵ス ●盛りつけ例



味付きつねがも
4個 **383円**
税込**414円**

賞 30日

481 F蔵 ●調理例



切り昆布の煮物
100g **385円**
税込**416円**

賞 90日

482 F蔵 ●調理例



醤油昆布佃煮(細切)
100g 通常税込362円を **330円**
税込**356円**

賞 90日

483 F蔵 ●調理例



自然派スタイル黒豆
110g **205円**
税込**221円**

賞 180日

484 F蔵 ●調理例



自然派スタイルきんとき豆
130g **190円**
税込**205円**

賞 180日

485 F蔵 ●調理例



自然派スタイルこんぶ豆
140g **180円**
税込**194円**

賞 180日

486 F凍ス ●盛りつけ例



無着色焼たらこ(カット)
70g **615円**
税込**664円**

賞 30日

487 F蔵 ●調理例



マイルドしば漬
90g 通常税込497円を **450円**
税込**486円**

賞 90日

488 F蔵ス ●調理例



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

賞 5日

489 蔵ス ●調理例



**趙さんの味
熟成辛回白菜キムチ**
200g **520円**
税込**562円**

賞 14日

490 蔵ス ●調理例



趙さんの味熟成カクテキ
200g 通常税込562円を **500円**
税込**540円**

賞 14日

491 F蔵ス ●調理例



趙さんの味水キムチ
300g **600円**
税込**648円**

賞 14日

492 F蔵ス ●調理例



いぶしたくあん
250g **530円**
税込**572円**

賞 40日

493 蔵ス ●調理例



べったら漬
1本(約150g) **570円**
税込**616円**

賞 90日

494 蔵ス ●調理例



だいこんのおかか漬
200g **280円**
税込**302円**

賞 60日

495 F蔵ス ●調理例



ゆず白菜漬
250g **420円**
税込**454円**

賞 10日

496 F蔵ス ●調理例



香りがぶの浅漬
100g **340円**
税込**367円**

賞 5日

497 F蔵ス ●調理例



国産ザーサイ葉油炒め
100g **345円**
税込**373円**

賞 90日

498 F蔵 ●調理例



**王隠堂農園の紅生姜
(スライス) 100g** **225円**
税込**243円**

賞 90日

499 F蔵 ●調理例



**木の花ガルテン
梅干し南高しそ漬**
150g **685円**
税込**740円**

賞 364日

500 F蔵 ●調理例



**王隠堂農園の
はちみつ梅干し**
200g **890円**
税込**961円**

賞 30日

501 F蔵 ●調理例



福神漬
100g **180円**
税込**194円**

賞 90日

502 F蔵 ●調理例



生おから
200g **180円**
税込**194円**

賞 30日

503 F凍 ●調理例



国産そば粉の二八そば
360g(180×2食) **370円**
税込**400円**

賞 13日

504 F蔵 ●調理例



季穂全粒粉餃子の皮
大判20枚 **250円**
税込**270円**

賞 13日

505 F蔵 ●調理例



**車屋
地粉シューマイの皮**
30枚 **170円**
税込**184円**

賞 13日

506 ●調理例

特価

車屋地粉春巻の皮
10枚
通常税込346円を **310円**
税込**335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

507

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

508

冷凍さぬきうどん
200g×3 **425円**
税込**459円**

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

七星食品

509 ●調理例

特価

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**

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

510

しらたき
200g **125円**
税込**135円**

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

いわて屋

511

生芋糸こんにやく
280g **245円**
税込**265円**

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにやく生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

512 ●調理例

特価

生芋板こんにやく
280g
通常税込221円を **195円**
税込**211円**

群馬県月夜野町で契約栽培した種子から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

513

丸とおでん種セット
5種9品 **595円**
税込**643円**

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち入り巾着2個、厚揚げ1枚のセットです。

丸和食品

514

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、お料理にご活用ください。

丸和食品

豆腐

515

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

516

特価

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

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

丸和食品

517

ミニ豆腐セット
2種(各150g×2丁) **385円**
税込**416円**

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。1パック150g×2で使いやすいミニ豆腐の絹と木綿をお得なセットにしました。

丸和食品

518

特価

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

519

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

520

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沢に作りしました。

丸和食品

521

押し豆腐
220g **275円**
税込**297円**

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。水分を取り除いたしっかり食感。白和えや煮付け、ステーキに重宝します。

丸和食品

522

油揚げ
3枚 **193円**
税込**208円**

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

丸和食品

523

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

524

共生食品の厚あげ
220g **200円**
税込**216円**

国産大豆100%使用。凝固剤は二ガリを使用。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

525

特価

きぬ生揚
230g(2個) 通常税込254円を **225円**
税込**243円**

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。なめらかな絹豆腐の食感を残し菜種油で揚げました。

丸和食品

526

おさつがんも
2枚 **295円**
税込**319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、さつまいも、人参、ごぼう、玉ねぎを加え、non-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品

練り製品

527

とぼろスティック
100g **375円**
税込**405円**

国産ごぼうをスティック状にし、魚のすり身(日本又はニュージーランド産)と衣を合わせ菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、食塩使用。

別所蒲鉾店

528

ふんわり玉ねぎ天
120g(3枚) **375円**
税込**405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、味醂使用。

別所蒲鉾店

529

出雲のちくわ
バジルと黒コショウ
120g **375円**
税込**405円**

日本又はニュージーランド産のすり身で作った竹輪に、香り高いバジルとピリッとした黒胡椒の衣を付け、菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、食塩、鰹だし、魚器、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

530

真空とだわり
さつま揚げ(棒天)
5本(90g) **270円**
税込**292円**

魚肉すり身(助宗露、いとよりたい、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、みりん、鰹節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。

松野下蒲鉾

531

きんぴら揚
60g×2枚 **398円**
税込**430円**

無リンすり身に、国産人参、ごぼうを加え、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりんを使用。

山上蒲鉾店

533

ソフトはんぺん
4枚 **580円**
税込**626円**

国産すり身(助宗タラ、ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰹節、サバ節、馬鈴薯澱粉、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

納豆

534

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

535

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(神奈川産)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

カジノヤ

536

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

食品調味料

540

一番しぼり
菜種油
910g **805円**
税込**869円**

オーストラリア産の圧搾一番絞りの菜種油のみを使用。オレイン酸豊富で、高温加熱に強いです。

ポーソー油脂

541

九鬼太白純正胡麻油
600g **1,300円**
税込**1,404円**

厳選した原料(残留農薬検査済みのアフリカ、アジア、中南米産等)を精選し、煎らずに圧搾したごま油です。

中田商店

542

相生桜本みりん
500mlビン **1,150円**
税込**1,265円**

国産もち米と酒粕から造った本格焼酎を使用し、三河伝統の日式製法にて作り上げ、3年以上熟成したコクのある最高級本みりんです。

相生ユニビオ

537

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

538

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」大豆を使用。大豆の皮を取り除き、1粒あたり6~8つに挽き割りせいろで蒸しました。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品

539

三つ折中粒納豆
80g **155円**
税込**167円**

秋田県産大豆リユウホウ他国産大豆使用。総絞りの室で時間をかけて熟成させ、紙と軽木に包みました。タレ無。

カジノヤ

543

国産丸大豆醤油
1ℓビン **665円**
税込**718円**

国産の大豆と小麦を使用し、自然の恵みの中で1年かけて発酵熟成しました。塩分17%濃口。

近藤醸造元

544

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

本醸造醤油をベースに、砂糖、発酵調味料、鰹節使用の濃縮(5倍)タイプです。煮物やお料理にも幅広くご利用ください。

近藤醸造元

545

金笛ぼん酢しょうゆ ゆず
150mlビン **465円**
税込**502円**

金笛丸大豆本醸造醤油をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用。砂糖、醸造酢、醗酵調味料、鰹節エキス、酵母エキスで味を整えました。

創健社

546



食酢(醸造酢)
500mlビン

211円
税込**228円**

3年以上熟成させた吟醸酒粕を使用。伝統的な木桶発酵法で仕込んだ酒粕酢と、通気法仕込みの米酢をバランスよくブレンド。
私市醸造

547



カンタン八芳酢
360mlビン

475円
税込**513円**

素材にかけるだけ、漬けるだけで様々なお料理の味が決まります。醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布だし、レモン果汁使用。
ムソー

548



天恵米みそ
500g

590円
税込**637円**

米、大豆、食塩/酒精が原料。天恵米(富山県産コシヒカリ米)と皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色米麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.6g
中田商店

549



はつゆき屋合わせみそ
1kg

1,070円
税込**1,156円**

四国のはだか麦、九州産大豆、国産米を100%使用。天塩で仕上げた塩分約9%の甘口タイプ純正みそ。常温で熟成を続ける生きたみそです。
創健社

550



無茶々園の青ゆずこしょう
50gビン

500円
税込**540円**

無茶々園の生産者が農業・化学肥料不使用で栽培した柚子と、唐辛子を原料にしたこだわりの逸品です。
無茶々園

551



昆布旨辛ぼんず
200mlビン

735円
税込**794円**

伊予柑橘・柚子・橙果汁が生み出す酸味に、ゆずこしょうの辛みを効かせ、天然だし(鰹、煮干、昆布、椎茸)と米麹の旨みをブレンドしました。
リアス

552



有機トマトケチャップ(セミハード)
300g

390円
税込**421円**

有機トマト(米国産、スペイン産)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機玉ねぎ、有機香辛料使用。フルーティーで甘口タイプです。
高橋ソース

553



有機JASトマトケチャップ
300gビン

525円
税込**567円**

海外有機原料100%で仕上げた有機JAS認定のトマトケチャップです。
高橋ソース

554



有精卵シーザーサラダドレッシング
180mlビン

450円
税込**486円**

有精卵マヨネーズの姉妹品。なたね油、りんご酢、砂糖、ナチュラルチーズ、食塩、卵黄、香辛料、酵母エキス、にんにくで作ったクリームで濃厚なコクと芳醇なチーズの味わいです。
創健社

555



中華風だし一番
80g(8g×10袋)

445円
税込**481円**

白菜と人参、オイスターソースを利かせた中華料理の要となる旨みを凝縮した万能だし。デキストリン、食塩、乳糖、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末発酵調味料、ホワイトペッパー使用。
創健社

111120



有機オートミール(ロールドオーツ)
1kg

980円
税込**1,058円**

冷涼な北欧フィンランドで有機栽培したオーツ麦を、蒸してローラーで伸ばした平たい形です。加熱済なので短時間調理でメニューが仕上がります。
ケイミー・オフィス

556



ハヤシライスルー
115g

440円
税込**475円**

化学調味料、牛由来原材料不使用。国産小麦粉、砂糖、食塩、一番搾りべに花油、パーム油等を原料にし、ポークエキスと粉末トマトをふんだんに使用しました。
創健社

557



直火焙煎カレールー・甘口
170g

455円
税込**491円**

ルーの味・色・香りを大切にしまるやかなルーです。完熟りんごと南国フルーツチャツネに、香り高いスパイスと野菜を加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分
ムソー

558



直火焙煎カレールー・中辛
170g 通常税込491円を

430円
税込**464円**

さわやかな辛さと深いコクがあります。香り高いスパイスと野菜、フルーツ、更に隠し味にチャツネを加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分
ムソー

559



直火焙煎カレールー・辛口
170g

455円
税込**491円**

深いコクとスパイスで心地よい辛さのルーです。野菜とフルーツにスパイスマサラの香りと辛味を利かせ、隠し味にチャツネとココナッツを加え、直火釜で時間をかけて焙煎しました。6~8皿分
ムソー

560



自然派Style コーンポタージュスープ
17.4g×6袋

570円
税込**616円**

北海道産スイートコーン、国産かぼちゃと玉ねぎを使用。野菜とコーンのおいしさを活かした、カップにお湯を注いで作るスープの素です。
せいふてい

561



鬼ひも川
200g

375円
税込**405円**

国産小麦粉、食塩使用。群馬県のご当地産、「ひも川」の中でも特に幅広(茹で上がり幅約5cm)です。滑らかな口当たりとモチモチとした食感、コシが特長です。
みそ半

562



二八の匠八割そば
200g

415円
税込**448円**

全て国内産原料使用で、良質のそば粉を使用。食塩を加えていないので蕎麦湯が楽しめます。
中田商店

すき焼きを楽しむ 美味しいアイテム



●イメージ写真

563



焼豆腐
1丁250g 通常税込243円を

215円
税込**232円**

国産大豆100%、海水にがり使用。消泡剤不使用。煮崩れしにくく鍋や煮付けに最適です。
丸和食品

566



鳥取砂丘のらっきょうピリ辛
110g

575円
税込**621円**

鳥取砂丘の砂地で栽培の繊維質が柔らかく歯触り良いらっきょうに鳥取県唐辛子を加え、ほど良い辛さの甘酢漬けにしました。
創健社

567



花いんげん煮豆
210g缶

1,105円
税込**1,193円**

標高1000m以上の高冷地でのみ生産される(群馬県吾妻産)花いんげん豆は、粒が大きく栗のような味わいがあります。砂糖と食塩だけでふくらみ煮付けました。
篠崎商店

568



三陸産さば缶水煮(生さば原料使用)
180g缶(個計量130g)

550円
税込**594円**

旬の時期に水揚げされた三陸産のさばを食塩だけで味付けしました。限られた時期しか取れない、数量限定品です。
風水プロジェクト

569



広島県産熟成味付け海苔
全型5枚(8切40枚)

580円
税込**626円**

瀬戸内海地域の内海産の海苔を使用。味付けには砂糖、食塩、昆布、海老、真鯛、牡蠣、唐辛子を使用。
リアス

564



すき焼きわりした
300mlビン

450円
税込**486円**

丸大豆こいくち醤油をベースに、本みりんと清酒でさらりとした甘さに仕上げたすき焼き専用調味料です。
創健社

565



滋賀県産小麦粉使用 すきやき麩
35g

285円
税込**308円**

滋賀県産小麦粉を使用。煮崩れしにくく、長時間の料理にぴったりの麩です。すき焼、鍋物、煮物などにどうぞ。
せいふてい

570



生のり佃煮
80gビン

365円
税込**394円**

浜名湖産の生のりを使用。国産丸大豆醤油、砂糖、かつおだし、発酵調味料等で炊いた、香り良い低塩仕上げ。
速忠食品

571



青唐辛子のり佃煮
80gビン

450円
税込**486円**

国産青のりに青唐辛子を加え、軽節で出汁とりした醸造調味料で炊き上げました。ピリッと辛い青唐辛子がアクセントです。
速忠食品

572



江戸前得意!梅のり佃煮
80gビン

490円
税込**529円**

江戸前、千葉県木更津市産の生のりを、醤油、砂糖、醸造調味料で直火釜で炊き、王冠堂農園の梅と軽節を加えました。甘辛い梅のり佃煮が絶妙です。
速忠食品

573



江戸前得意!荻わかめ佃煮
60gビン

360円
税込**389円**

横須賀沖荻島周辺で水揚げされたわかめの荻を、昔ながらの直火釜でじっくり炊き上げました。
速忠食品

574



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

575



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

576



ライトツナ フレーク缶(油漬)
70g×3缶

555円
税込**599円**

きはだまろを用い、大豆油と野菜エキスとの調味液でまろやかな味わいです。
日生協

577



神奈川県産 乾燥長ひしき
25g

385円
税込**416円**

地元三浦産の長ひしきです。収穫した原産ひしきの茎部分だけを選別し、1本1本が長く歯ごたえがあります。
神奈川県漁業協同組合連合会

578



天然日高おでん昆布
15g(6本)

430円
税込**464円**

煮あがりの良い日高昆布を、丁寧に結んで乾燥させた昆布です。水戻し10分で手軽にご利用いただけます。
リアス

579



干しわかめ
50g

490円
税込**529円**

三重県産養殖わかめを干しました。三重県産養殖わかめを干しました。水で戻してからお使いください。
みえぎよれん

582



片栗粉
200g

240円
税込**259円**

北海道で契約栽培された馬鈴薯澱粉100%使用。
桜井食品

583



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

584



小川のきなこ
200g

235円
税込**254円**

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

585



有機天日切り干し大根
35g

283円
税込**306円**

有機大根を天日と潮風で干しあげました。甘みをしっかりと感じる風味豊かな切り干し大根です。
無茶々園

586



無漂白かんぴょう
20g

420円
税込**454円**

栃木県産無漂白かんぴょうは、柔らかく旨みがあるのが特長です。
リアス

587



有機すりごま(金)
50g

253円
税込**273円**

香りと旨味に優れた有機栽培金ごまを丁寧に煎り、風味豊かにすり上げました。トルコ産。
中田商店

お母さんの“忙しい”もサポートする家計応援

590 ●調理例

日本海王熟みそ
500g
通常税込637円を **573円**
税込**619円**

米、大豆、食塩、酒精が原料。国産米、皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色12割の味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.7g

中田商店

591 ●イメージ写真

金箔減塩醤油ボトル
200ml
通常税込465円を **465円**
税込**502円**

国内産とアメリカ産の大豆で造った本醸造醤油です。食塩のみを50%カット。色や香りが長期に残り、空気に触れず、酸化しにくい容器を使用。

創健社

592 ●調理例

中濃ソース
300mlピン
通常税込502円を **450円**
税込**486円**

完熟りんご厳選素材にこだわり、素材本来の旨味と程良い甘さの中濃ソースです。

高橋ソース

593 ●調理例

国産さざみしょうが
80gピン
通常税込548円を **498円**
税込**538円**

主に高知県で栽培される色鮮やかな「黄金しょうが」を使いやすいようにさざみしました。

みそ半

594 ●調理例

ゆず香る青さの趣味噌汁
8.5g×6袋
通常税込956円を **870円**
税込**940円**

三重県産の青さのりと徳島県産の有機ゆずを使用したフリーズドライタイプの味噌汁です。

みそぎょれん

595 ●イメージ写真

かつお&こんぶだしパック
10g×5
通常税込707円を **638円**
税込**689円**

熊本県産宗田鰹節と鹿児島産本枯れ鰹節、羅臼昆布を厳選使用。上品なコクのあるだしがとれます。

リアス

596 ●調理例

天ぷら粉
400g 通常税込410円を **368円**
税込**397円**

岐阜県産小麦粉を主原料に、北海道産馬鈴薯でんぷん、膨張剤には内モンゴル産の天然素材の重曹、食塩を使用。カラッと揚がってサクッと仕上がります。

桜井食品

597 ●調理例

パーミセリ神戸1.4mm
300g×2 通常税込383円を **343円**
税込**370円**

カナダ産デュラム小麦セモリナ100%使用。太さ1.4mm、ゆで時間約4分、コシの強い麺です。

中田商店

598 ●盛りつけ例

北海道産焼鮭あらほぐし2個
50gピン×2 **585円**
税込**632円**

塩で漬け込んで旨味を引き出した北海道産熟成鮭をほぐしました。沖縄の塩シママス、菜種油、砂糖、清酒使用。

中田商店

599 ●調理例

三陸産いわし缶トマト煮
180g缶(個計量125g)
通常税込529円を **480円**
税込**518円**

厳選した脂のりの良い三陸産いわしを丁寧に処理し、お子さまも食べやすいチャップをメインに食塩を加え、味付けしました。

風水プロジェクト

600 ●調理例

ミックスピースの水煮
150g 通常税込315円を **280円**
税込**302円**

サラダやスープに手早く調理できる水煮ミックス。国内産大豆、白いんげん、青大豆、金時豆入。

ハーヴィ

601 ●調理例

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

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

大進食品

602 ●調理例

隠れ岩松野菜だしにゆうめん
180g **355円**
税込**383円**

島原手延べそうめんに、化学調味料不使用のだしを組み合わせた「にゆうめん」です。動物由来の原料不使用。鍋ひとつで温かいそうめんが出来ます。

みそ半

603 ●調理例

隠れ岩松塩にゆうめん
176g **355円**
税込**383円**

島原手延べそうめんに、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩「にっぽんの海塩」を使用したこだわりスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんが出来ます。

みそ半

604 ●調理例

鶏だしコク鍋つゆ
30ml×4袋 **420円**
税込**454円**

鹿児島県産「南国元気鶏」のスープを贅沢に使用しました。鶏だしのコクと野菜の旨みが程よく相まった味わいをお楽しみいただけます。

創健社

605 ●調理例

九州だし寄せ鍋つゆ
30ml×4袋 **420円**
税込**454円**

長崎県産焼きあご、対馬産原木しいたけ、鹿児島県産かつお節、大分県産干しえび、4つの九州産だし原料を使用した鍋の定番「寄せ鍋のつゆ」です。

創健社

606 ●調理例

有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **285円**
税込**308円**

有機醤油をベースに、有機砂糖や瀬戸内海産カキのオイスターエキスなどで旨みを出しました。肉と野菜を炒め合わせるだけ。

風水プロジェクト

607 ●調理例

さくらのみそらーめん
5食 通常税込1,058円を **920円**
税込**994円**

国産小麦粉使用、小麦蛋白でコシを出した無かんすい麺です。2年仕込みの味噌を使った深い味のスープ付。

桜井食品

608 ●調理例

さくらのしょうゆらーめん
5食 通常税込1,058円を **980円**
税込**1,058円**

麺は国産小麦粉使用の無かんすい麺です。有機大豆醤油使用のスープが後味すっきりです。

桜井食品

609 ●調理例

さくらのしおらーめん
5食 通常税込1,058円を **980円**
税込**1,058円**

北海道産の契約栽培小麦粉使用の無かんすい麺、揚げ油は食物油を使用。後味のよい塩味スープが麺の風味に馴染みます。

桜井食品

お菓子

610 ●盛りつけ例

国産野菜のかりんとう
20g×4連 **303円**
税込**327円**

国内産小麦粉生地を植物油でカリッと揚げた後、4種類の国産野菜を加えて糖蜜をかけた甘さ控えめ仕上げ。

ハーヴィ

611 ●調理例

メイシーちゃんかぼちゃのスティックボーロ
40g **205円**
税込**221円**

お子さまの手ににもぎやすいかぼちゃの甘みを活かしたスティックタイプのボーロです。(北海道産かぼちゃ、国内産小麦粉使用)

創健社

612 ●調理例

メイシーりんごとぶどうマシュマロ
35.2g **240円**
税込**259円**

国産りんごと国産ぶどうの果汁を使用した、りんご味とぶどう味のマシュマロです。砂糖は北海道産てんさいの砂糖、水飴は国産産つまいものでん粉を使用。香料はりんご、ぶどうの果実より抽出されたものです。

創健社

613 ●調理例

メイシーたまごのボーロ4P
16g×4 **270円**
税込**292円**

小麦胚芽、はと麦粉が入った口どけのよいボーロです。体にうれしい、カルシウム入りです。北海道産馬鈴薯の澱粉使用。

創健社

614 ●調理例

まるごと小魚
4g×5連 **283円**
税込**306円**

愛媛県製造。カルシウム豊富で新鮮な片口いわしを食べやすい小袋タイプにしました。

ハーヴィ

615 ●調理例

そば粉のかりんとう
80g **283円**
税込**306円**

国産原料由来の小麦粉、そば粉使用。そば粉の風味を感じられる、ポリポリと食感の良いかりんとうです。

ハーヴィ

616 ●調理例

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

生乳は栃木県千本松牧場で育った乳牛の低温殺菌牛乳使用。乳化剤、安定剤も天然由来。

ホウライ

617 ●調理例

プルーン(種抜き)
120g **585円**
税込**632円**

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

万直商店

618 ●調理例

カシューナッツロースト
60g **520円**
税込**562円**

スリランカ産 化学合成農薬、副原料不使用。ナッツの風味を楽しめる素焼き仕上げ、ノンオイル、無塩です。

万直商店

619 ●調理例

ポテトチップスうすしお味
60g 通常税込227円を **195円**
税込**211円**

国産じゃが芋をコクのある米油と軽い風味のバーン油でカラッと揚げました。子供連に一番人気のうすしお味です。

創健社

620 ●調理例

ミレービスケット
165g **345円**
税込**373円**

国内産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を、植物油でカラッと揚げました。甘辛味で香ばしいビスケットです。

ハーヴィ

621 ●調理例

チーズブランクッキー
80g **293円**
税込**316円**

カロリー控えめ。栄養バランスにこだわった国産全粒粉と小麦ふすま生地に、カマンベールチーズを加えて焼き上げました。白砂糖や卵、バターは不使用。

創健社

622 ●調理例

カップケーキ
8個 **448円**
税込**484円**

国産小麦粉、国産卵、三温糖、マーガリン、米飴、重曹を使用。しっとり焼きあげた一口サイズです。

ハーヴィ

623 凍 ス ●盛りつけ例

芽吹き屋 雑穀おぼぎ(ずんだあん)
200g(4個) **730円**
税込**788円**

国産雑穀ミックスともち米がしっとり、もちもち。豆の食感をほんのり残したずんだの甘さが馴染みます。ずんだ(枝豆、砂糖、いんげん豆、食塩)、黒米、寒天加工品(寒天)、食塩、レモン果汁使用。
東京コールドチェーン

624 凍 ス ●盛りつけ例

芽吹き屋よもぎだんご
180g(4本) **520円**
税込**562円**

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

625 凍 ス ●盛りつけ例

芽吹き屋よもぎ大福
220g(4個) **760円**
税込**821円**

北上流域産のもち米によもぎを加えた生地に、こだわり小豆で作った餡を包んだ早春の香りのする大福です。
東京コールドチェーン

626 凍 ス ●盛りつけ例

芽吹き屋黒豆塩大福
220g(4個) **708円**
税込**765円**

国産のもち米使用のなめらかな生地に、粒のままの国産黒豆を合わせ、甘さを控えた国産の粒あんを包みました。
東京コールドチェーン

627 凍 ス ●盛りつけ例

案山子餅
40g×5個 **865円**
税込**934円**

原材料は全て国産。国産餅米の生地で北海道産小豆と砂糖で作った餡を包み、表面と裏面を焼きました。馬鈴薯澱粉使用。
せいふてい

628 ス ●盛りつけ例

蜂蜜かすてら
7個 **493円**
税込**532円**

北海道産小麦、鶏卵、砂糖、水あめ、はちみつを使用。シンプルで素材の味がよく感じられます。個包装なので手軽にお召し上がりいただけます。
風水プロジェクト

629 ス ●盛りつけ例

安納芋ようかん
58g **188円**
税込**203円**

砂糖を使わず、水飴、焼さつまペースト、寒天で作りました。鹿児島県産安納芋の甘みがしっかりと味わえます。
ハーヴィ

630 ス

黒棒
8本 **362円**
税込**391円**

国産小麦粉主原料の生地を香ばしく焼き、風味豊かな黒砂糖をからめました。表面はさくさく、中はふわふわとした食感です。
ハーヴィ

631 ス

牛乳かりんとう
100g **235円**
税込**254円**

国産小麦粉を主原料に信州の新鮮牛乳だけで練りあげたまるやかなかりんとう。北海道産てん菜糖使用。
ハーヴィ

632 ス

醤油屋のせんべいわれせん
125g **420円**
税込**454円**

国内産うるち米で作った煎餅を直火で焼いて手割し、旨み豊かな金箔丸大豆油で味付けしました。
創健社

633 凍 ス ●盛りつけ例

ミニたい焼き(あんこ)
320g(8個) **455円**
税込**491円**

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

634 凍 ス ●盛りつけ例

ミニたい焼き(カスタード)
350g(10個) **505円**
税込**545円**

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

635 凍 ス ●盛りつけ例

大判焼き(白あん)
340g(4個) **485円**
税込**524円**

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

飲料

636 ス

純玄米黒酢ドリンク
500mlビン **1,035円**
税込**1,118円**

静置発酵法で仕込み、杉で熟成させた純玄米黒酢に、はちみつ・りんご果汁・オリゴ糖を加えた濃縮タイプのドリンクです。
私市醸造

637 ス

王隠堂農園のプラムハニー
500mlビン **770円**
税込**832円**

新鮮な国産青梅と洗双糖、蜂蜜を漬け込んだ、さっぱりとした味。さっぱりとした味。さっぱりとした味。さっぱりとした味。
王隠堂農園

638 ス

無茶々園のみかんブレンドジュース
720mlビン **1,070円**
税込**1,156円**

愛媛県無茶々園生産者栽培の、熟れたみかんとボンカン、河内晩柑をブレンドしました。
無茶々園

639 ス

まるごと大豆飲料 大豆スムージー
1ℓ **355円**
税込**383円**

九州産大豆100%を使用。通常の豆乳では取り除かれる「おから」をそのまま含みます。大豆の食物繊維が残っていますので大豆本来の旨みがあり、濃厚な飲み口です。
ふくれん

640 ス

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

641 ス

オーガニックジンジャーエール6缶
250g×6缶 **950円**
税込**1,026円**

国産有機栽培の生姜使用の有機JAS認定品です。生姜の辛みを利かせた爽やかな飲み心地と刺激的な味わいに、有機りんご果汁を加え甘さをプラスしました。
風水プロジェクト

642 ス

北海道トマト100% (無塩)20缶
160g×20缶 **3,600円**
税込**3,888円**

北海道の広大な畑で真っ赤になるまで育てたトマトを収穫後道内工場へ直送、新鮮なまま搾りました。
創健社

643 ス

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、口あたりのまるやかな炭酸水。
日生協

644 ス

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文化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

645 ス

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

646 ス

吉川のふる里の香 (無農薬)
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旨みがある茶葉です。
吉川農園

647 ス

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、農薬・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

648 ス

みんなのお茶
240g(30袋) **795円**
税込**859円**

国内産原料のみ使用。はと麦、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、浜茶、柿の葉、ピワの葉をブレンドした、無着色ノンカフェイン飲料です。
中田商店

酒 ス

102580 ス

有機栽培 プレミアムビール(瓶)
330mlビン **398円**
税込**438円**

日本人向けの淡白な味わいが特長のビールです。麦芽を選び、ホップの苦味を少し強めに仕上げてあります。
片山

650 ス

小川の麦茶マイボトル つぶこピター
7g×10p **280円**
税込**302円**

深煎りしたココと香りのピター。石釜で香ばしく二度焙煎した関東産の大麦を粗挽きして粉を丹念に取り除き、美しい透明感とすっきりとした飲み口になりました。
小川産業

102547 ス

黒ごまラテ ノンスウィート
100g **425円**
税込**459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6500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

102555 ス

コーヒーフィルター (大)
40枚 **250円**
税込**275円**

無漂白フィルター 100%使用品。一般の白いフィルターはチップを薬品で溶かして硫酸系漂白剤を使用。大は上部16.5cm、下部5.5cm、小は上部13.5cm、下部5cm。
プレスオールターナティブ

102571 ス

フジワラの青汁 粉末タイプ10包
30g(3g×10包) **1,055円**
税込**1,139円**

愛媛県産の有機JASケールを100%使用。粉末仕上げにより、消化吸収が良く、飲みにくさを改善しました。分包タイプ。
フジワラ化学

102598 ス

エチゴビールピアブロン
350ml×6缶 **1,673円**
税込**1,840円**

エール酵母特有のフルーティな香りと高級が良く、飲みにくさを改善しました。分包タイプ。
片山

102601 ス

琉球レモンサワー
350ml×6缶 **1,505円**
税込**1,656円**

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

日用品

102610 ス

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

102628 ス

サンソホワイト
1.2kg **1,200円**
税込**1,320円**

過炭酸ソーダ100% 洗濯石鹸と併用で、色柄物もくっきり。漂白・除菌・除臭に最適。
ハイネリー

102636 ス

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、ふっくら柔らかく仕上がります。
中村商店

651 ス

洗濯用液体マルセル 石鹸香料入り
1,200ml **1,050円**
税込**1,155円**

粉石けんが苦手の方におすすめです。成分は純石けんのみ。微香料入りで使いやすい液体。
ハイネリー

652 ス

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便利です。
ハイネリー

653 ス

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

●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。

翌々週配達 No.1 美と健康 雑穀特集

106534 F ス



古代米白山紫黒(黒米)
300g **900円**
税込**972円**

庄内協同ファームが生産したもちり食感の黒米です。米に少量加えるだけで赤飯のように炊きあがります。少量のお酢を加えると、よりきれいな赤紫色になります。
庄内協同ファーム



いつものお米に混ぜて炊いて彩り美しいご飯に
米1合に対して小さじ一杯を目安に入れて炊くと、ご飯がほんのり薄い紫色に染まり、もちもち感と玄米特有のプチプチ感が楽しめます。
滋養強壮や、アンチエイジング等が期待されます。

111040 F ス



日本生まれ 香ばし雑穀
180g(30g×6) **525円**
税込**567円**

国産原料だけ。もち麦、玄米バフ、玄米、押麦(大麦)、もち米、赤米、黒米、はと麦、もちきび入。バフ化した玄米を配合することで、甘みと香ばしさを際立たせました。
中田商店

111090 F ス



カラダキレイ 国内産十六雑穀米
200g(20g×10袋) **1,105円**
税込**1,193円**

発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆(黒千石50%、黒豆50%)、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、八ト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえを使用。発芽させた原料を中心に、国内産雑穀をブレンドしました。
ムソー

106526 F ス

米糎
400g **900円**
税込**972円**

国産のお米を使い、独自の乾燥させた米糎です。甘酒、味噌作りにお使いください。炊飯器で作る甘酒レシピ付きです。
篠崎商店

106437 F ス

麦糎
400g **980円**
税込**1,058円**

国産の大麦を使い、独自の乾燥させた麦糎です。金山時味噌(おなめ)レシピ付きです。
篠崎商店

111015 F ス

玄米パックご飯(黒米入)2個パック
160g×2 **660円**
税込**713円**

庄内協同ファームの生産者が減農薬栽培した「雪吾丸」と、有機栽培の黒米を加えたライスパックです。玄米と黒米の栄養を兼ね備えています。
庄内協同ファーム

106550 F ス

国内産十六穀米
300g **1,100円**
税込**1,188円**

国内産原料使用。米粒麦、黒米、押麦、餅きび、餅あわ、巨大胚芽米、アマランサス、うるちひえ、玄米胚芽、赤米、大豆、黒豆、小豆、はと麦、たかきび、餅米入。米3合に大さじ2を目安に加えます。
創健社

106631 F ス

もち麦(米粒麦)
630g **475円**
税込**513円**

希少な国内産のもち性大麦を食べやすい米粒麦タイプにしました。ご飯に混ぜて、茹でてお料理に、もち性ならではのもちもちプチプチとした食感をお楽しみいただけます。
創健社

111058 F ス

国産はと麦(ひき割)
220g **830円**
税込**896円**

栃木県産はと麦を脱皮、精白し、ひき割にしました。はと麦ご飯には、お米に1~2割のはと麦を加えやや多めの水を加えて炊いてください。また茹でて各種料理に混ぜてお使いください。
創健社

111066 F ス

餅屋が作った赤飯3個パック
150g×3 **700円**
税込**756円**

もち米は「国内産もち米」、小豆は「北海道産」を100%使用した餅屋が作ったこだわりの赤飯です。ほんのり塩味を付け、甘味を引き出しました。賞味期限は製造日から240日。
中田商店

111104 F ス

もち麦もち絹香
500g **620円**
税込**670円**

ケイミー・オフィス

111112 F ス

もち麦もち絹香
1.4kg **1,450円**
税込**1,566円**

ケイミー・オフィス

海の精特集 翌々週配達 No.1



◎イメージ写真

106682 F ス

海の精(小)
240g **605円**
税込**653円**

106690 F ス

海の精(中)
500g **1,205円**
税込**1,301円**

冷めてもおいしさがあがり、お米の足りない栄養分が補足できます。

別チラシもご覧ください

◎イメージ写真

栃木県で育種された新しい品種の大麦です。食感、香り、色合いも良く精麦しました。食物繊維が玄米の4倍、白米の30倍もあります。もちもちプルンな食感、小麦フリー、グルテンフリーで麦臭がほとんどありません。炒飯、雑炊、野菜との炊き合わせ、サラダのトッピング等にごどうぞ。

108901 F ス

いいちみそ 白みそ
500g **470円**
税込**508円**

大豆、米、食塩、酒精(ブラジル産)で作りました。くせの無い食べやすい味わいで、濃してあるためまるやかで濃厚、溶けやすく毎日のお料理に使いやすいです。塩分濃度約11.4%
加藤兵太郎商店

108910 F ス

いいちみそ 赤みそ
500g **490円**
税込**529円**

80年以上使用している木桶でじっくり熟成させた良いとこ取りのお味噌に仕上げました。塩分濃度約11.7%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)
加藤兵太郎商店

108928 F ス

いいちみそ 合わせ
500g **490円**
税込**529円**

食べやすい「白みそ」に「赤みそ」のコクが足された良いとこ取りのお味噌に仕上げました。塩分濃度約11.7%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)
加藤兵太郎商店

106925 F ス

海の精ハーブソルト
55gビン **465円**
税込**502円**

「海の精やさしお」に有機JAS認証のハーブ4種(バジル、オレガノ、パセリ、タイム)をほどよくブレンド。いつもの料理にハーブのおいしさや風味がプラスされ、肉や魚の臭い消しにも役立ちます。
海の精

106909 F ス

海の精ペッパーソルト
55g **455円**
税込**491円**

有機認証の生の粒こしょうを直前に煎って挽き、焼塩とあわせ、香りも味もまるまるパックしました。
海の精

108936 F ス

いいちみそ 糎こし
500g **550円**
税込**594円**

米糎の割合が少し多く、こうじの甘さをほんのり感じる甘めの仕上げ。特に女性やお子様にも好まれる味わいです。塩分濃度約11.2%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル)
加藤兵太郎商店

翌々週配達 No.1 小田原 加藤兵太郎みそ

106704 F 蔵 ス

海の精 国産有機玄米味噌
1kg **1,980円**
税込**2,138円**

国産有機原料(大豆、玄米)と海の精の塩を使用。伝統的な昔ながらの木桶で熟成させました。さっぱりとした甘みが魅力です。
海の精 240日

106739 F 蔵 ス

海の精国産有機・豆味噌
700g **1,605円**
税込**1,733円**

国内の有機栽培の丸大豆と、伝統海塩「海の精」を原料に、秩父山系・神泉名水で仕込んだ、生仕上げです。大豆と塩だけの味噌です。大豆の濃厚な味と香りが楽しめます。
海の精 365日

107778 F 蔵 ス

海の精国産特裁・麦味噌
1kg **1,485円**
税込**1,604円**

国内の契約農家で特別栽培した丸大豆と大麦、伝統海塩「海の精」を原料に、秩父山系・神泉名水で仕込んだ、生仕上げです。控えめな麦麹の、さっぱりとした甘味が魅力で、きりっとした味です。
海の精 240日

MIRAIの手作りキムチ

102768 蔵 ス

時短で豆腐チゲセット
150g **780円**
税込**842円**

ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲセットです。味噌を使用することでマイルド感、キムチだれはチゲの風味を引き立たせるような濃い目、人気のトッピングを添付しています。
みらい 20日



102776 蔵 ス

スントウブチゲの素
70g **370円**
税込**400円**

キムチベースでマイルドなテイストに仕上げています。
みらい 20日

102784 蔵 ス

みらいのプルヨギのたれ
200ml **750円**
税込**810円**

焼肉のたれや焼き魚のつけたれとしてもおススメです。
みらい 30日

102792 蔵 ス

みらいの手造りコチュジャン
100g **600円**
税込**648円**

旨味を増加したマイルドな辛みと甘さ控えめのオリジナルコチュジャンです。
みらい 30日



暮らし応援 新春大感謝企画 お買得品特集

113000 ●調理例

**レ・ルルドさんの
新作カンパーニュ**
●イメージ写真

**新商品
お試し価格**



原材料 小麦粉、レーズン、いちじく、カンパーニュ酵母(小麦粉・塩)、アーモンド、クランベリー、くるみ、塩

**自然な甘さが
やさしい味わい**

**いちじく&ナッツ
カンパーニュ**
1個 通常税込734円を **670円**
税込 **724円**

生地には砂糖・油脂を加えず小麦粉の糖質とドライフルーツ・ナッツの甘さをよく噛むことで味わえるパンです。

レ・ルルド 賞3日

113018 ●調理例

特価

ミニアメリカンドック
150g(6本) 通常税込540円を **480円**
税込 **518円**

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

ニッコー

113026 ●調理例

特価

**国産鶏 胸肉使用
サラダチキン(プレーン)**
100g 通常税込497円を **440円**
税込 **475円**

賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。原材料は国産鶏胸肉と食塩のみ。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。

創健社

113077 ●調理例

特価

**平飼い鶏の
有精卵タルタルソース**
155g 通常税込740円を **670円**
税込 **724円**

国産西洋きゅうりと玉ねぎピクルスを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、有精卵、砂糖、食塩、マスタード、白コショウで作りました。

ムソー

113093 ●調理例

特価

鎌倉串さしフランク
40g×5本 通常税込464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。鉄板焼きやBBQを盛り上げる串さし皮なしソーセージはお子様の人気アイテムです。

鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

113107 ●イメージ写真

特価

そのまま食べれるのりカップ
24枚 通常税込713円を **640円**
税込 **691円**

神奈川県産です。お弁当用に食べられるカップとして開発しました。お気に入りのおかずをのせてください。

神奈川県漁業協同組合連合会

113077 ●調理例

特価

**平飼い鶏の
有精卵タルタルソース**
155g 通常税込740円を **670円**
税込 **724円**

国産西洋きゅうりと玉ねぎピクルスを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、有精卵、砂糖、食塩、マスタード、白コショウで作りました。

ムソー

113085 ●調理例

特価

**天然えびを使った
手作りえびフライ**
224g(8尾) 通常税込1,177円を **1,050円**
税込 **1,134円**

天然えび(インドネシア、ミャンマー産)を殻を取って筋切りし、衣を付けました。えびは添加物を使った保水処理や調味はせずにえび本来の食味が味わえます。

丸千水産

113115 ●調理例

大特価

秋川ハンバーグ
115g 通常税込427円を **370円**
税込 **400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。湯せんであたためる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できていきます

秋川牧園

113123 ●調理例

大特価

スパイシーささみカツ
160g 通常税込551円を **480円**
税込 **518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

113131 ●調理例

特価

**香ばしねぎと
焦がし醤油の炒めチャーハン**
230g×2 通常税込626円を **558円**
税込 **603円**

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、いり卵を具材に、国産豚肉ラードを使って直火で炒めた本格的なバラバラチャーハン2食分です。

ニッキーフーズ

113140 ●調理例

特価

**ぶりぶり海老の
えびチリソース大海老タイプ**
250g 通常税込686円を **620円**
税込 **670円**

粗放養殖の大ぶりのエビ(ベトナム、ミャンマー他産)を衣を付けて油で揚げ、国産玉ねぎや生姜、ねぎ、にんにくを加えたケチャップベースのチリソースに絡めました。

ニッキーフーズ

113158 ●調理例

特価

国産野菜の春巻
500g(10本) 通常税込842円を **750円**
税込 **810円**

お肉不使用のヘルシー春巻です。国産春雨と国産野菜(キャベツ・玉ねぎ・人参・竹の子・にんにく)を使い、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

大進食品

113161 ●調理例

特価

ヨコミゾの香港シューマイ
216g(12個) 通常税込562円を **498円**
税込 **538円**

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

トクスイ

ヴィーガンのためのこだわりレトルトカレー

113172 ●調理例

特価

**オーガニックヴィーガン
レトルトカレー野菜**
180g 通常税込670円を **610円**
税込 **659円**

有機ヴィーガンカレールーを基本に、有機野菜(玉ねぎ・じゃが芋・人参)を煮込んで作った本格カレー。有機かぼちゃペースト、有機ココナッツシュガー、有機にんにく、有機生姜、有機トマトペースト使用。

せいふてい

113182 ●調理例

特価

**オーガニックヴィーガン
レトルトカレー豆**
180g 通常税込670円を **610円**
税込 **659円**

有機ヴィーガンカレールーを基本に、有機豆(ひよこ豆・レンズ豆・金時豆)を煮込んで作った本格カレー。有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機ココナッツシュガー、有機にんにく、有機生姜使用。

せいふてい

揚げてるから温め調理でOK

113190 ●調理例

特価

国産いかのかき揚げ
140g(2枚) 通常税込538円を **480円**
税込 **518円**

国内で水揚げされたいかげそをカットし、新鮮な野菜と小麦粉だけを配合した手揚げかき揚げです。

東京コールドチェーン

113204 ●調理例

特価

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

手づくりしよう ハンバーガー

113212 ●調理例

特価

ハンバーガー用パンズ
4個 通常税込302円を **275円**
税込 **297円**

北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りハンバーガー。

かもめパン 賞3日

113220 ●調理例

特価

丹沢ハンバーガー用パティ
200g(50g×4個) 通常税込524円を **460円**
税込 **497円**

国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。

丹沢農場

しっとりあま〜い昔ながらのおやつ

113239 ●盛りつけ例

特価

**王隠堂農園の
柚子巻き柿**
190g 通常税込1,166円を **1,060円**
税込 **1,145円**

王隠堂農園の生産者が栽培した柿を天日で干柿にして広げ、内側に柚子の砂糖漬けを巻いた巻き柿です。薄くスライスしてお召し上がりください。

王隠堂農園 賞30日

113247 ●盛りつけ例

特価

**王隠堂農園の
あんぼ柿**
150g(3~4玉) 通常税込630円を **570円**
税込 **616円**

奈良県又は和歌山県で減農薬栽培した種なし柿を、少し水分が残るよう、自然の色を大切に干しました。とろりとした食感と、上品な甘さが特長です。

王隠堂農園

電子レンジ調理でおいしいおしゃれごはん

113255 凍ス ●調理例

新商品
お試し価格



ハワイ風太巻
シュリンプ&アボカドロール
280g(4切×2P) 辛めの味
通常税込862円を **780円**
税込 **842円**

具材のエビとアボカドを辛めの味付けにしました。見た目華やかで食べやすく、パーティーやおもてなしにも喜ばれます。お好みでわさびや醤油をつけても美味しいです。外側に白ごまをふんだんに振りかけ、香りと食感にもこだわりました。

カラミノフーズ

原材料 酢飯(米(国産))、調味酢(糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、昆布エキス)、植物油、アボカド加工品(アボカド、食塩)、一味入りツナマヨ和え(まぐろ水煮、半固体状ドレッシング、唐辛子)、白いりごま、寿司えびのり/増粘剤(加工デンプン)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料

113263 凍ス ●調理例

特価



韓国風太巻
牛肉入ナムルキンパ
300g(8切)
通常税込950円を **860円**
税込 **929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ビンバ、ナムル3種(もやし、小松菜、大根)、味付け牛肉を巻きましました。たれがご飯にしみ込み、おいしいハーモニーを生み出します。

カラミノフーズ

113298 凍ス ●盛りつけ例

特価 お茶漬けもおすすめ



あじ井
80g
通常税込492円を **438円**
税込 **473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。お茶漬けにも。

トクスイ

113301 凍ス ●盛りつけ例

特価 北の幸を代表する海鮮



ひらめと
ほたんえびの漬け井
120g(60g×2)
通常税込1,220円を **1,100円**
税込 **1,188円**

北海道産のひらめとほたんえびを、米発酵調味料、醤油、料理酒で作ったタレで漬け、沢尻な丼の具にしました。2人分。

北海道産
札幌中一

113271 凍ス ●調理例

特価



脂のったしまほっけ一夜干し(切身)徳用
8切520g
通常税込1,053円を **968円**
税込 **1,045円**

脂のりのよい大きめの網ほっけ(アメリカ、ロシア産)を半身にし、薄い塩味をつけてふっくらと干しあげ切身にしました。

千倉水産加工販売

113280 凍ス ●調理例

特価



脂のったさば一夜干徳用
360g(6切)
通常税込1,220円を **1,100円**
税込 **1,188円**

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を切身にし、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。

千倉水産加工販売

113310 凍ス ●盛りつけ例

特価 人気No.1 お手軽4人前



徳用
つぶつぶまぐる丼セット
50g×4、タレ20g×4
通常税込1,469円を **1,270円**
税込 **1,372円**

太平洋産メバチマグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状態にしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付4食分。

マストミ

113328 凍ス ●盛りつけ例

特価



つぶつぶ鮭たたき身徳用
50g×4
通常税込1,328円を **1,150円**
税込 **1,242円**

太平洋産メバチマグロの鮮度を活かし、マグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状態にしました。刺身で、ご飯にのせてもどうぞ。内袋のまま流水解凍約5分。

マストミ

113336 凍ス

特価



生芋小玉こんにゃく
280g
通常税込265円を **235円**
税込 **254円**

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにゃく生芋100%使用。

いわて屋

113344 凍ス

特価



真空こだわりさつま揚げ(ミックス)
7個(174g)
通常税込502円を **440円**
税込 **475円**

自家製すり身に堅節エキスや昆布エキス等で味を付け、一番搾り菜種油で揚げました。棒天3本、磯の香天・黒こま芋天・野菜天・こぼろ天各1枚入。

松野下蒲鉾

113352 凍ス

特価



イカ天
100g(4枚)
通常税込405円を **365円**
税込 **394円**

無リンすり身(国産及び海外産)の旨みを十分に引き出し、国産のイカをたっぷり加えました。菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、食塩、蟹だし、昆布だし、味醂使用。

別所蒲鉾店

113360 凍ス

特価



徳用国産シーフードミックス
230g
通常税込853円を **728円**
税込 **786円**

国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。

丸干水産

113379 凍ス ●調理例

特価



骨も皮も丸ごといわしつみれ
8個(80g)
通常税込248円を **210円**
税込 **227円**

国産いわしの骨も皮も丸ごと使った、素材を活かしたシンプルなつみれです。

山上蒲鉾店

113387 凍ス ●盛りつけ例

特価



高野山金ごま豆腐
100g
通常税込167円を **150円**
税込 **162円**

洗いごま(海外産を国内で洗いごまに製造)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。芳しい金ごまのkok深きおいしさとお口のよいなめらかな食感です。

ムソー

113395 凍ス

特価



ひじき入京がんも
約20g×7個
通常税込329円を **295円**
税込 **319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、生野菜と国産芽ひじきを入れた一口サイズ。揚げ油は菜種油使用。

丸和食品

113409 凍ス

新商品
お試し価格



皮なしむね唐揚げ用
バラ凍結 450g
450g
通常税込1,080円を **970円**
税込 **1,048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たお徳規格です。

シガポートリー

113417 凍ス

特価



若鶏モモ一口カットバラ凍1kg
1kg
通常税込2,052円を **1,850円**
税込 **1,998円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。鶏モモ肉切身より一回り小さいサイズの「一口カット」の1kgタイプ。カレーやシチュー、ソテー等に

秋川牧園

113441 凍ス

特価



曾於さくら牛
カルビー焼肉用
200g
通常税込1,998円を **1,700円**
税込 **1,836円**

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

福永産業

特選産直牛で焼肉



〇イメージ写真

113425 凍ス ●調理例

特価



神山鶏肉だんご徳用
500g
通常税込1,069円を **970円**
税込 **1,048円**

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

イシイフーズ

113433 凍ス

特価



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

JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすめ品です。

福永産業

113450 凍ス

特価



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

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

福永産業

113468 凍ス

特価



枕崎牛神居牛
徳用焼肉 特大W
400g×2
通常税込5,276円を **4,700円**
税込 **5,076円**

JAS認定工場加工した高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。

福永産業

ひなまつりと桃色まつり



●イメージ

由来を知るひなまつり

ひしもち・赤(桃色) = 魔除け・桃の花・生命力
 白 = 雪の大地の力・子孫繁栄
 緑 = 健康・新芽・厄除け

ひしもちは繁殖力が強く、子孫繁栄・長寿・魔除けの象徴とされた水草「ヒシ」の実の形をかたどったという説があります。

ひなあられ・ひなまつりには欠かせないお菓子。女の子の健やかな成長を願う意味があります。ひな人形を外へ連れ出す「雛の国見せ」の際に持ち歩いた菱餅を砕いたものが始まりとの説もあります。



656 庄内のひしもち 約160g **600円** 税込**648円**

庄内協同ファームの会員が減農薬栽培したてのもち米を使用したもちつき餅。国産もち米、紅麹色で色付けしました。

庄内協同ファーム



657 ひなあられ(3色ぼんちゃん) 100g **400円** 税込**432円**

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、紅麹色で色付けしました。

庄内協同ファーム



658 海の精 桜の塩 1g×10包 **305円** 税込**329円**

「海の精やさしお」と「桜の花の塩漬け」をブレンドしました。桜の上品な香りをお楽しみいただけます。

海の精



661 凍 ス 芽吹き屋桜餅 250g(5個) **938円** 税込**1,013円**

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

芽吹き屋は岩手の伝統文化を通して和菓子の定番品から、四季や行事に合わせたものまでお届けします。伝統的な食べものをつくり、食べ、伝えることで後世へ文化を繋ぎます。

菓房はら山では、昔ながらの製法にこだわっています。作り手が口に入れたくない添加物は使わない、安全安心な和菓子です。素材と味にこだわり、伝統と味を大事に守り続けています。



662 凍 ス 芽吹き屋さくらだんご 180g(4本) **680円** 税込**734円**

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



664 菓房はら山桜花饅頭 40g×4個 **800円** 税込**864円**

栃木県産の白いんげんと北海道産甜菜糖で作った白餡に塩漬桜葉を加えた桜の香り漂う餡を、国産小麦粉で作った皮に包み、王隠堂農園の桜の花塩漬けをのせて焼き上げました。

せいふてい



659 新商品 雛あられ(関東風) 45g **380円** 税込**410円**

国産有機もち米を使用し、天然素材で色付けをしました。桃色はビーツパウダー、緑は抹茶、白は白砂糖で色付けした甘いあられと醤油味あられの4種入。精華堂あられ製造の有機JAS認定品です。

風水プロジェクト

原材料 有機もち米、有機砂糖、有機醤油、有機抹茶、昆布、食塩、ビーツパウダー、みりん、かつお節



660 新商品 雛あられ(関西風) 40g **380円** 税込**410円**

国産有機もち米を使用。さざみ海苔、アオサ、醤油、白醤油の4種のあられが楽しめます。味付けには昆布と鰹節を煮出した出汁に有機の醤油や砂糖を加えた特製だれを使用。精華堂あられ製造の有機JAS認定品です。

風水プロジェクト

原材料 有機もち米、有機醤油、有機砂糖、みりん、海苔、アオサ粉、昆布、かつお節



663 凍 ス 菓房はら山桜餅 40g×5個 **1,060円** 税込**1,145円**

有機もち米を蒸し、国産の赤かぶで色付け、有機砂糖、有機小豆、国内産桜の葉を使用した香り豊かな桜餅です。

せいふてい



665 凍 ス 菓房はら山うぐいす餅 40g×5個 **1,050円** 税込**1,134円**

青大豆のきな粉を国産もち米使用のお餅のまわりにつけ、北海道産小豆と砂糖で作ったこし餡を包みました。お餅とあつさりの餡と香ばしいきな粉、三つが調和した美味しさです。

せいふてい



666 大特価 嘉山さんのいちごじゃむ 150gピン **950円** 税込**1,026円**

通常税込1,080円を

嘉山農園

●イメージ写真
 嘉山農園の完熟いちごを贅沢に使い、グラニュー糖と国産レモン果汁だけで作った甘さ控えめの手づくりジャムです。いちご本来の甘さを残し、つぶつぶ感を残しました。パンに塗るといつものトーストが贅沢パンに。ヨーグルトに混ぜたり、紅茶に入れたり、パンに塗るだけでなくひと工夫しても楽しめます。



668 もち米(でわのもち) 2kg **1,900円** 税込**2,052円**

山形県庄内協同ファームより。化学肥料不使用・減農薬栽培。山形県庄内地方だけで栽培されている貴重な品種でわのモチは食味よく、甘味が強くコシがあります。つぶつぶ感のない滑らかなお餅が頂けます。庄内協同ファーム



●調理例
 ひしもち・3色ぼんちゃんど 庄内協同ファームの農産物



667 大特価 サイクル変更 豆乳飲料博多あまおう 200ml×12 **1,220円** 税込**1,318円**

通常税込1,404円を

ふくれん

●イメージ写真
 九州産ふくゆたか大豆の豆乳と福岡県産のブランドいちご博多あまおうをブレンドした、とても飲みやすい豆乳飲料です。遺伝子組み換え大豆は不使用。やわらかいいちごミルク味です。朝食、おやつ、ランチのお供等にどうぞ。



669 庄内のうるち粉 200g **450円** 税込**486円**

山形県庄内協同ファームの減農薬栽培もち米粉です。団子やお菓子材料にご利用ください。庄内協同ファーム



670 赤かぶ酢漬け 250g **530円** 税込**572円**

庄内協同ファームの有機圃場で栽培した在来種の温海かぶを食塩で下漬後、私産醸造の酢と鹿児島産砂糖で漬け込みました。庄内協同ファーム 賞30日



671 大特価 祝い膳に 金目の煮付け 国産金目鯛 2尾240g **620円** 税込**670円**

通常税込702円を

国産金目鯛を煮付けや塩焼きにしやすいようエラと腹取りをして凍結しました。丸干水産



672 大特価 赤魚切身(煮付け用たれ付) 3切135gタレ50g **488円** 税込**527円**

アメリカ、アイスランド、またはノルウェー産の程良い脂とプリッとした食感の赤魚です。生姜を効かせた醤油ベースの煮付け用たれを添付しました。千倉水産加工販売



673 加賀の麩 てまり 13g **555円** 税込**599円**

天然色素を使い古典的なてまり型にしました。料理の演出にお薦めです。シンコー食品



674 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ダラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬込むことで、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



675 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ダラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬込むことで、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



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

えび(ベトナム産)と国産スケソ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



677 素干桜小あみ 50g **285円** 税込**308円**

三陸沿岸漁獲のツノナシオキアミを塩水ポイール後、遠赤外線乾燥機でふっくらと干しあげました。千倉水産加工販売