

なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-プヨコリア TEL 045(895)2525
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

注文書提出日 ⁵	4 ^日	5 ^火	6 ^水	7 ^木	8 ^金
定例企画配達日 ⁵	11 ^日	12 ^火	13 ^水	14 ^木	15 ^金
特別企画配達日 ⁵	18 ^日	19 ^火	20 ^水	21 ^木	22 ^金

インターネットでのご注文

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

注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
ご利用登録も上記アドレスから

ひと手間の温度管理が、ひとつ上の美味しさを生む

氷温造り

0℃以下で、モノ(食品)が凍る温度(氷結点)までの未凍結の温度帯を「氷温」、氷温の温度帯で熟成、乾燥、発酵、解凍等の加工方法を「氷温造り」といいます。

先人の知恵、自然の摂理を応用

古くから農漁村を中心に、「寒」の時期に作られた食べ物は、「長期保存できる」、「美味しい」と伝承されてきました。「寒」とは、二十四節季の大寒(1月21日)の前後(小寒(1月6日)から立春(2月4日)まで)の1ヶ月間をさし、文字通り一年中でもっとも寒い時期です。粉雪まじりの寒風吹きささぶ漁港で干された干物、霜降りや、雪の下で貯蔵された野菜や漬物、日本酒や味噌、醤油の仕込みなど。私たちの先人たちは体験的に「寒」の時期の食べ物の長期保存や、おいしさを知り、現代まで伝承されてきました。「氷温造り」は、この「寒の時期」の「鮮度」と「おいしさ」を科学的に分析、再現し、いつでも安定して、「寒」のおいしさをお届けできる技術です。ダイマツは、「氷温」をいち早く研究し、日本で初めて事業化したメーカーです。導入から長年のノウハウにて独自の氷温製法を開発、創業時から「おいしい魚づくり」の想いを今も受け継いでいます。

氷温の特徴

①鮮度保持

摂氏0℃以下のため、有害微生物や細菌の増殖を抑制し、鮮度保持に優れています。

②おいしさ

酵素、酵母菌の働きにより、遊離アミノ酸や核酸系イノシン酸の成分は増加し、アルギニンなど「苦味系」のアミノ酸の増加を抑制します。

③安全、安心

自然の摂理で、「高鮮度保持効果」と「熟成効果」の相反する二つの効果を同時に実現できることが「氷温」の最大の特長であるといえます。



漫画で解説!! 氷温造りとは?

0℃~モノが凍るまでの温度帯「氷温帯」で熟成させることでうまみを引き出す技術です。

昔から… 寒造り 寒仕込み 寒干し
がおいしいと知られてきました。

これを技術化し、1年中寒造りのおいしさを出せるようにしたのが **氷温造り** と言います!

氷温帯にさかなを置くことで **うまみが増す** のです!

これ以上下がると凍ってしまいます。

さかなの体内では… **うまみ成分 UP!**

アミノ酸・糖

さかなが凍るまいとして不凍液が蓄えられます。これに含まれるアミノ酸や糖がおいしさ・甘みを出す、うまみ成分となります。



ダイマツ本社外観

季節の味わいを



319 **氷温造り 国産さわらみりん漬**
160g(2切) 通常税込518円を **460**円 税込**497**円

特価



473 **氷温造り あじの南蛮漬**
220g **390**円 税込**421**円



343 **シルバーしょうゆ漬**
220g(4切) **510**円 税込**551**円



351 **氷温熟成 ふっくらあじ開き(大)**
400g(4枚) **525**円 税込**567**円



358 **国産氷温甘塩さば切身**
180g(4切) **480**円 税込**518**円

特別企画品

- くらしと生協カタログ ●だんらん ●ドライフルーツ ●お酒 ●太陽油脂チラシ ●便利雑貨 LIFE ●エルベナ化粧品 ●化粧品 ●防虫5月/
- ナチュラルケア ●本のいずみ ●すまいる・らいふ ●うさぎ百貨 ●守りたい伝えたい職人の道具 ●快適天然素材

特別企画の注文欄に

6ケタ番号でご記入ください 翌週配達 ○キャロット931609/○スクロール/○味めぐり ◎中央ろうきん「知っ得情報」

卵

101  

秋川牧園のたまご
10個 **485円**
税込**524円**

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

秋川牧園 

102   

三芳村川名さんのたまご
10個 **405円**
税込**437円**

千葉県南房総市産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

川名晴作 

103  

宮川農場の卵10ヶパック
10個 **355円**
税込**383円**

山梨県韮崎市宮川農場より。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

ハイチェック 

牛乳

108   

八千代牛乳
1ℓ **357円**
税込**386円**

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃ 15秒殺菌のバスチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農 

109   

生産者指定 よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ **332円**
税込**359円**

72℃ 15秒殺菌のバス牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、北海道十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン 

110   

放牧生産者指定 よつ葉牛乳ノン赤毛
1ℓ **340円**
税込**367円**

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の志類地区5戸の酪農家の生乳を使った牛乳です。乳脂肪分3.4%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン 

104  

たまご「鶏愛卵土」6ヶパック
6個 **244円**
税込**264円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 

105  

たまご鶏愛卵土 15ヶ1Kg前後
15個 **548円**
税込**592円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 

106  

たまご「鶏愛卵土」10ヶパック
10個 **385円**
税込**416円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 

111   

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

120℃ 2秒殺菌の牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、十勝産の生乳使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン 

112   

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **325円**
税込**351円**

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

四日市酪農 

113   

JPA2ミルク
1ℓ **438円**
税込**473円**

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

四日市酪農 

乳製品

114  

よつ葉プレーンヨーグルト
400g **300円**
税込**324円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業 / ホクレン 

115  

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **275円**
税込**297円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

116  

よつ葉デザートヨーグルト
100g **145円**
税込**157円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

117  

よつ葉デザートヨーグルトドリンク
250g **185円**
税込**200円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

118  

よつ葉北海道のむヨーグルトやさしい甘さ
250g **205円**
税込**221円**

北海道産の生乳からつくった脱脂濃縮乳・生クリーム、国産甜菜糖を使用。「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

よつ葉乳業 / ホクレン 

119  

よつ葉たんぱくリッチ0のむヨーグルトいちご
250g **215円**
税込**232円**

いちごの爽やかな酸味と甘みを感じられる、おいしく高たんぱくな脂肪0の飲むヨーグルトです。

よつ葉乳業 / ホクレン 

120  

よつ葉北海道のむヨーグルトもも
250g **205円**
税込**221円**

乳原料は北海道産100%。白もも果肉・果汁を使用したソースを配合しています。

よつ葉乳業 / ホクレン 

121  

鈴鹿山麓のむヨーグルト
500ml **422円**
税込**456円**

三重県四日市市を中心とした5戸の酪農家がnon-GMO飼料で飼育した乳牛の生乳から作ったドリンクタイプのヨーグルトです。

四日市酪農 

122   

鈴鹿山麓ストロベリーのむヨーグルト
500ml **420円**
税込**454円**

鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農 

123  

クリーム仕立て よつ葉ほうじ茶オレ
200ml **180円**
税込**194円**

ミルクと直火焙煎されたほうじ茶の香ばしさを両立させた味わいです。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。葉は鹿児島県産、茎は静岡県産。

よつ葉乳業 / ホクレン 

124  

クリーム仕立て よつ葉カフェオレ
200ml **188円**
税込**203円**

カフェインを97%カットしたコーヒー豆を使用。ミルクの風味とコーヒーの程やかな味わいです。乳原料は北海道産100%。香料・乳化剤不使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

125  

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

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



よつ葉乳業 / ホクレン 

126  

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 

127  

よつ葉バター(無塩)
150g **380円**
税込**410円**

発酵バターをホイップし、口溶け良く仕上げました。発酵バター特有のヨーグルトのような爽やかな味わいです。

よつ葉乳業 / ホクレン 

128  

よつ葉クリームチーズ
200g **510円**
税込**551円**

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらかでほろけるようなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業 / ホクレン 

126  

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 

127  

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

風味豊かなチェダー、コク深いゴータの2種をブレンドした、やさしい味わいのスライスチーズです。

よつ葉乳業 / ホクレン 

128  

よつ葉北海道半勝 スモークチーズ
45g **230円**
税込**248円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

レ・ルルド

134  

パン・ド・カンパーニュ
1個 **550円**
税込**594円**

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

レ・ルルド 

135   

食パン全粒粉100%
1斤 **385円**
税込**416円**

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

レ・ルルド 

136  

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食事からおやつまで楽しめる食パン1山です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド 

129  

よつ葉北海道十勝 大人のガマンペール&ブルー
90g **540円**
税込**583円**

北海道十勝産生乳使用。まろやかな美味しさに特有のコクと香り、旨みが増した複雑な味わいで、ミルクの風味が青かびのクセをおだやかにしています。

よつ葉乳業 / ホクレン 

130  

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 

137  

白神手包みあんぱん
2個 **420円**
税込**454円**

北海道産の小麦をあんこに、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地を包んで焼き、有機黒砂糖をトッピングしました。国産小麦粉、さとうきび糖、塩使用。

風水プロジェクト 

138  

白神大納言かのこきなこのパン
1個 **400円**
税込**432円**

北海道産大納言かのこを練りこんだパンをきな粉を練りこんだクッキー生地で包み焼き上げました。やさしい風味の和菓子パンです。

風水プロジェクト 

139   

白神ふぞろいプチパン
10個 **500円**
税込**540円**

北海道産小麦粉と白神こま酵母、鹿児島県産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美味しさや香りを実感できるシンプルなお菓子です。

風水プロジェクト 

生産者との絆 産直米

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



渡邊さん

681	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
682	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,480円	税込4,838円
683	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	4,380円	税込4,730円
684	三芳村ひとめぼれ(玄米)	5kg	3,880円	税込4,190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。

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。

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

千葉県三芳村産米研究会より。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

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

691	置賜つや姫(白米)	4.5kg	5,190円	税込5,605円
692	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	5,170円	税込5,584円
693	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	5,000円	税込5,400円
694	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	5,250円	税込5,670円
695	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	5,250円	税込5,670円
696	置賜ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,780円	税込5,162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

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
701	黒澤さん金のいぶき(玄米)	1kg	1,880円	税込2,030円

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

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

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

ななつぼし発芽玄米は製造中止に伴い、在庫限りで終了となります。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。ネオニコチノイド系農薬不使用。



福留さん

707	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
708	庄内ササニシキ(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
709	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
710	高知県コシヒカリ(玄米)2kg	2kg	2,700円	税込2,916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。

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

かもめパン

140 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

ホットドッグパン
5本 通常税込346円を **315円** 税込**340円**

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性ぴったりです。

かもめパン 賞3日

141 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

鎌倉荒挽きロングウイナー
27g×5本 通常税込365円を **335円** 税込**362円**

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

142 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

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

143 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

食パン6枚切
1キ 通常税込308円を **280円** 税込**302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

144 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

ライ麦食パン
6枚 **350円** 税込**378円**

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

かもめパン 賞3日

145 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

テーブルロール
5個 **280円** 税込**302円**

北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用していません。

かもめパン 賞3日

146 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

クロワッサン
3個 **420円** 税込**454円**

北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つづつ成型し、焼き上げました。

かもめパン 賞3日

147 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

レーズンツイスト
5本 **330円** 税込**356円**

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

かもめパン 賞3日

148 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

チーズバターロール
5個 通常税込373円を **340円** 税込**367円**

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

かもめパン 賞3日

149 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

グラハムナッツブレッド
5本 **380円** 税込**410円**

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

かもめパン 賞3日

150 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

クルミデニッシュ
2個 **335円** 税込**362円**

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

かもめパン 賞3日

151 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

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

152 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

メロンパン
3個 **370円** 税込**400円**

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

かもめパン 賞3日

153 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

あんぱん
3個 通常税込405円を **370円** 税込**400円**

北海道産小麦粉使用。北海道産えりも小豆で作ったつぶあんを入れました。

かもめパン 賞3日

154 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

おさつダイス
3個 通常税込373円を **340円** 税込**367円**

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

かもめパン 賞3日

155 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

冷凍内麦ピザ生地
480g(4個) **480円** 税込**518円**

国産小麦粉97%(小麦粉に占める割合)使用。イーストフード不使用。手軽に手作りできるピザ生地です。

東京コールドチェーン

156 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

王隠堂農園の完熟梅ジャム
150gビン **443円** 税込**478円**

王隠堂農園生産者グループで栽培した完熟梅使用。梅と砂糖だけで作った、完熟ならではの独特の香りと素材を活かしました。

王隠堂農園

冷凍野菜と果実

157 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

冷凍ほうれん草
300g **398円** 税込**430円**

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

せいか

158 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

冷凍かぼちゃ
500g **620円** 税込**670円**

北海道産かぼちゃを食べやすいサイズにカットし、スチームブランチング後急速冷凍しました。

札幌中一

159 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

冷凍さつまいもスティック
250g **385円** 税込**416円**

国産のさつまいもをスティック状にカットして蒸しました。

風見

160 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

北海道産ミックスベジタブル
200g 通常税込419円を **370円** 税込**400円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースで作ったミックスベジタブルです。

フルーツバスケット

161 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

冷凍ホールコーン
300g **518円** 税込**559円**

遺伝子組み換えフリーの種子を北海道で契約栽培し、収穫後すぐに加工しました。

フルーツバスケット

162 **特価** **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

カットゴールデンパン
200g **355円** 税込**383円**

フィリピン産のパンを一口サイズにカットしました。

東京コールドチェーン

神奈川の生産者



163 **春だけのごぼうび 加熱してとろける甘み 大原農園ならではの肉厚玉ねぎ**



生産者 大原さん

164 **大原さんの近江生姜(洗い)**



●調理例 **風味格別**

約100g **208円** 税込**225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

165 **嘉山さんのキャベツ**



生産者 嘉山さん

1玉 **276円** 税込**298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

ベテランが作る味わい

大原さんの新玉ねぎ



●調理例

800g前後 **358円** 税込**387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

166 **長尾さんの生にんにく**



生産者 長尾さん **初出荷**

約70g **270円** 税込**292円**

神奈川県 わはは農園 長尾紗代子さん 減農薬・化学肥料不使用 わはは農園

167 **千葉さんの美味タス(ミニレタス)**



●特価

1玉 通常税込259円を **230円** 税込**248円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

168 **千葉さんのケール(カーリーノケール)**

約100g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

169 **千葉さんの水菜**



約150g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

170 **千葉さんの紫水菜**

約150g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

171 **千葉さんの小松菜**



200g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

172 **千葉さんのレタスマックス**

約100g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

173 **千葉さんの生にんにく**

約60g **270円** 税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

174 **千葉さんの旬の野菜セット**



●特価

3品 通常税込754円を **680円** 税込**734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

有機野菜

175 **有機トマト**



●大特価

約350g 通常税込538円を **440円** 税込**475円**

有機JAS認証野菜 熊本県 澤村輝彦さん コープ有機

176 **有機ミニトマト**



約150g **338円** 税込**365円**

有機JAS認証野菜 熊本県 吉水農園 コープ有機

177 **有機スナップエンドウ**



約100g **268円** 税込**289円**

高知県 四万十生産グループ 有機JAS フードネット

178 **有機いんげん**



約70g **313円** 税込**338円**

有機JAS認証 鹿児島県 池田農園 コープ有機

179 **有機ピーマン**



約150g **298円** 税込**322円**

有機JAS認証野菜 鹿児島県 おいどんファーマーズ コープ有機

180 **有機ベビーリーフ**



約50g **223円** 税込**241円**

有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト

181 **有機サニーレタス**



1玉 **313円** 税込**338円**

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和 コープ有機

182 **有機ほうれん草**



●特価

約150g 通常税込311円を **278円** 税込**300円**

有機JAS認証野菜 千葉県 北総ベジタブル コープ有機

183 **有機ニラ**



約100g **213円** 税込**230円**

有機JAS認証野菜 高知県 大地と自然の恵み 風水プロジェクト

184 **有機青葱**



約100g **258円** 税込**279円**

有機JAS認証野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会 コープ有機

185 **有機ごぼう**



●特価

約200g 通常税込346円を **310円** 税込**335円**

有機JAS認証野菜 岩手県 みちのく有機共同農場 コープ有機

186 **有機洗い人参**



約400g **268円** 税込**289円**

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和 コープ有機

187 **有機新じゃがいも**



約500g **369円** 税込**399円**

有機JAS認証野菜 かしこ有機 鹿児島県 コープ有機

188 **有機緑豆もやし**



200g **90円** 税込**97円**

有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト

189 **有機大豆もやし**



200g **129円** 税込**139円**

有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ 風水プロジェクト

190 **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 せいしか

191 **じゃがいも(出島)**



約800g **420円** 税込**454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いません。 せいしか

192 **メークイン**



約800g **430円** 税込**464円**

長崎県 大地の社 栗原一清さん せいしか

193 **長崎県産長ねぎ**



約200g **268円** 税込**289円**

長崎県 大地の社 栗原一清さん せいしか

194 **中村さんの大根**



1本 **268円** 税込**289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

195 **中村さんのカブ**



●初

700g **258円** 税込**279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

196 **中村さんの春菊**



100g **228円** 税込**246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

197 **中村さんの小松菜**



約250g **228円** 税込**246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

198 **中村さんのリーフレタス**



1個 **238円** 税込**257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

199 **ミニトマト**



約200g **368円** 税込**397円**

熊本県 上田農園 上田誠さん せいしか

200 **なす**



400g **360円** 税込**389円**

熊本県 アグロパル 小川光さん 減農薬 せいしか

201 **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

202 **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

203 **オカヒジキ(若芽)**



約80g **248円** 税込**268円**

山形県 おきたま興農舎 寺島善範さん他 農業・化学肥料不使用 おきたま興農舎

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

204 初



にんにくの芽
約100g
198円
税込214円

福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん
農薬不使用
せいか

205 初



いんげん
約100g
258円
税込279円

鹿児島県 かなちよく マルサンファーム
減農薬
かなちよく

無茶々園より

218 F 凍 ス



無茶々園の温州冷凍みかん
400g(4~5玉)
498円
税込538円

愛媛県・無茶々園よりおいしい時季の温州みかんを冷凍しました。
無茶々園

219 ス



無茶々園の
ジュシーフルーツ
約1kg
648円
税込700円

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

222 F ス



無茶々園の寒天みかん
ゼリー甘夏
95g
270円
税込292円

熟した甘夏果汁をベースに、粗糖、天然寒天、
こんにやく粉を加えて作りまし。甘夏のす
っきりとした酸味と粗糖の甘さが大人に人気。
無茶々園

産直きのこ

206 特価 蔵 ス



きのこセット
5種 通常税込713円を **650円**
税込702円

ぶなしめじ長野県産・まいたけ新潟県産・えのき
長野県産・足付きなめこ長野県又は大分県産・菌
床しいたけ群馬県及び長野県産。農薬不使用
バイオコスモ

207 蔵 ス



きのこセット4種(はなびら茸)
4種 **478円**
税込516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

220 ス



無茶々園甘夏
約1kg
530円
税込572円

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

221 ス



無茶々園南津海
約700g
720円
税込778円

愛媛県、無茶々園より 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

223 特価 F ス



無茶々園の寒天みかん
ゼリー温州みかん
95g 通常税込292円を **250円**
税込270円

熟した温州みかん果汁をベースに、粗糖、天然寒
天、こんにやく粉を加えて作りまし。みかん
のやさしい風味が甘さ控えめのゼリーにマッチ。
無茶々園

208 蔵 ス



きのこセット4種(黒あわび茸)
4種 **458円**
税込495円

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、ま
いたけ50g(新潟県)、黒あわび茸40g(長野県)
バイオコスモ

209 蔵 ス



きのこセット4種(ヤマブシ茸)
4種 **458円**
税込495円

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

210 蔵 +



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 農薬・化学肥料不使用
菌興椎茸協同組合

224 ス



メックの甘夏みかん
1.5kg前後 **740円**
税込799円

静岡県 マザーアースクラブ 石川憲一さん
農薬・化学肥料不使用
マザーアースクラブ

225 ス



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

226 ス



嘉山さんのいちご1パック
約200g(大小変形込) **960円**
税込1,037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

211 蔵 +



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 農薬不使用 菌床栽培
バイオコスモ

212 特価 蔵 +



えのき
約200g 通常税込138円を **120円**
税込130円

長野県 えのきぼーや 農薬不使用
バイオコスモ

213 F 蔵 +



不揃いエリンギ
約150g **198円**
税込214円

鳥取県産 北村きのこ園 農薬・化学肥料不使用
バイオコスモ

227 ス



大原さんのクワイフルーツ
約400g **540円**
税込583円

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん
農薬・化学肥料不使用
大原好文

228 +



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
易品の農薬不使用のバナナです。内部に達し
ていない傷はご了承ください。
オルター・トレード・ジャパン

229 特価 +



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

ペルー又はメキシコ又はエクアドル産の安全
安心・信頼のおける有機JAS認証。糖度
が高くネットリとした濃い味わい。
ヒロインターナショナル

214 蔵 +



ひらたけしめじ
約100g **218円**
税込235円

茨城県 農薬不使用
バイオコスモ

215 蔵 +



ぶなしめじほぐし
約150g **218円**
税込235円

長野県産 三幸 農薬不使用
石づきを切り落しました。
バイオコスモ

216 蔵 +



大粒なめこ
約120g **190円**
税込205円

新潟県 農薬不使用
バイオコスモ

217 蔵 +



マッシュルーム
約100g **350円**
税込378円

静岡県 長谷川農産 農薬不使用
長谷川農産

農産菓子

100471 ス



干し茸(紅はるか)
約200g **800円**
税込864円

長野県産 さんさんファーム
農薬・化学肥料不使用
フードネット

100455 蔵 ス



干し柿(市田柿)150g
150g 通常税込886円を **730円**
税込788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

100463 蔵 ス



干し柿(市田柿)300g
300g 通常税込1,517円を **1,280円**
税込1,382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 賞60日

100510 蔵 ス



調理方法 **炒める** 調理時間 **約5分**
340kcal 食塩 3.0g

セット内容
野菜セット(チンゲン菜、赤パ
プリカ、しいたけ)
調味肉

セット以外の準備
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

チンゲンサイの
スタミナ炒め
2人前(440g) **945円**
税込1,021円

100536 蔵 ス



調理方法 **炒める** 調理時間 **約10分**
446kcal 食塩 6.0g

セット内容
野菜セット(赤パプリカ、ピーマン、
玉ねぎ、人参、生きくらげ、
水煮たけのこ、れんこん)
豚小間切れ肉 添付調味料

セット以外の準備
ごま油、水溶片栗粉(片栗粉小さじ
1、水小さじ3)

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

彩りごま酢炒め
2人前440g **1,005円**
税込1,085円

100528 蔵 ス



調理方法 **炒める** 調理時間 **約20分**
175kcal 食塩 7.3g

セット内容
(スパニッシュオムレツ)ミックス野菜(ピーマン、赤
パプリカ、しめじ、玉ねぎ)、下処理済じゃがいも
(人参スープ)ミックス野菜(玉ねぎ、人参)、軟風だし

セット以外の準備
(スパニッシュオムレツ)オーブンオイル大さじ2、
卵3個、マヨネーズ大さじ1、塩こしょう少々
お好みで粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20g
(人参スープ)水500ml、お好みで塩こしょう少々
下準備 ボウルに卵3個と軟風だし1袋、マヨ
ネーズ大さじ1杯、塩こしょう少々、お好み
で粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20g
を入れ、よく混ぜ合わせ卵液をつくっておく

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

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

100498 蔵



調理方法 **煮る** 調理時間 **約5分**
369kcal 食塩 11.1g


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

セット以外の準備
水900ml、ごま油大さじ1、
こしょう少々

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

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

100501 蔵 ス



調理方法 **炒める** 調理時間 **約5分**
211kcal 食塩 1.9g

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

セット以外の準備
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

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

100480 蔵 ス



調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**
343kcal 食塩 2.4g

セット内容
野菜セット(玉ねぎ、水煮たけの
こ、ピーマン、人参)
豚肉入り酢豚たれ

セット以外の準備
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ 調製造日含む5日

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

※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)

230 丹沢高原豚 肩ローススライス 200g **563円** 税込**608円**

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

丹沢農場 賞5日

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

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

丹沢農場 賞5日

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

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

丹沢農場 賞5日

233 丹沢高原豚 ヒレロースカツ用 200g **835円** 税込**902円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。1枚約40gの一口サイズ。とんかつ、鉄板焼きにもおすすめ。

丹沢農場 賞5日

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

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

丹沢農場 賞5日

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

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

丹沢農場 賞5日

236 丹沢高原豚 小間切 徳用 500g 通常税込**1,172円**を **1,050円** 税込**1,134円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。モモ・ウデ他の小間切、家計応援規格です。

丹沢農場 賞5日

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

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身率約8割のウテ肉、モモ肉を使用。たっぷり使うのがお得規格。

丹沢農場 賞5日

初夏の食卓 スタミナメニュー

238 丹沢高原豚で作ったロースカツ 240g(2枚) 通常税込**1,058円**を **950円** 税込**1,026円**

丹沢高原豚を使用したロースカツです。東京コールドチェーン

239 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。丹沢農場の豚口8割のウテ肉、モモ肉を使用。たっぷり使うのがお得規格。

丹沢農場 賞6日

240 丹沢高原豚 ヒレ豚漬 200g(5~7枚) **855円** 税込**923円**

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場豚肉使用。食感のあるヒレ肉を、隠し味にピーナッツバターを使った国産主原料の味噌だれに漬けました。

丹沢農場 賞6日

241 ハーブ豚未来 ローススライス 200g 通常税込**778円**を **700円** 税込**756円**

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

江原養豚/群馬ミート

244 ハーブ豚未来 バラ角切り 200g **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。赤身と脂肪が層になった部位を角切りにしました。

江原養豚/群馬ミート

242 ハーブ豚未来 パラスライス 200g **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。脂肪の旨みが味わえる部位をスライスしました。

江原養豚/群馬ミート

245 ハーブ豚未来 小間切れ(バラ凍結) 300g **860円** 税込**929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。便利に使いやすいバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

243 ハーブ豚未来 モモしゃぶしゃぶ用 200g 通常税込**670円**を **600円** 税込**648円**

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

江原養豚/群馬ミート

246 ハーブ豚未来 挽肉(バラ凍結) 300g **840円** 税込**907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。便利に使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

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

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。脂肪が少なく、きめ細かく柔らかい豚肉の赤身。2~3mmスライス。

フリーデン

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

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。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

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

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

フリーデン

251 やまと豚米らぶ 小間切肉 200g **475円** 税込**513円**

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。切手間なし、1枚が大きめで幅広い料理に活躍します。

フリーデン

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

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身に脂肪が網目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。

フリーデン

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

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。3mmに挽きました。

フリーデン

253 黒豚 肩ロースソテー用 200g **750円** 税込**810円**

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

秋川牧園

254 黒豚 ロースしゃぶしゃぶ 200g 通常税込**799円**を **720円** 税込**778円**

non-GMO、PHF飼料で育った健康黒豚。肉の旨みそのものが味わえます。

秋川牧園

255 黒豚 挽肉 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。黒豚の味わいがつまっています。

秋川牧園

256 里山牛 モモステーキ 120g 通常税込**1,388円**を **1,250円** 税込**1,350円**

赤身と適度なサシ、しっかりとした食べ応えがあり、芳醇な風味が楽しめます。

さかうえ

257 里山牛 しゃぶしゃぶ用 肩ロース 150g **1,805円** 税込**1,949円**

赤身でありながら適度なサシが入った肩ロースは風味もあり、極薄切りしゃぶしゃぶ用。

さかうえ

258 里山牛 切り落とし 150g **1,050円** 税込**1,134円**

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

さかうえ

259 里山牛 粗挽きミンチ 200g **845円** 税込**913円**

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

260 鹿児島黒牛 カルビー焼肉用 180g 通常税込**1,755円**を **1,550円** 税込**1,674円**

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。旨味たっぷりのバラ肉。

福永産業

266 枕崎牛神居牛 モモしゃぶしゃぶ用 170g **1,055円** 税込**1,139円**

JAS認定工場加工の高品質牛。適度に霜降りが入ったモモを超薄切りしました。

福永産業

261 鹿児島黒牛 徳用焼肉 200g **1,605円** 税込**1,733円**

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

福永産業

267 枕崎牛神居牛 角切りカレーシチュー 徳用 300g 通常税込**1,679円**を **1,480円** 税込**1,598円**

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。

福永産業

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

JAS認定工場加工の高品質牛。モモ肉・肩肉をミニステーキ風にカットしました。

福永産業

268 枕崎牛神居牛 牛丼・肉じゃが用 200g **1,055円** 税込**1,139円**

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。

福永産業

263 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

269 枕崎牛神居牛 切落とし 徳用 300g **1,585円** 税込**1,712円**

JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。

福永産業

264 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

270 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

265 神居牛 上カルビー焼肉用 200g 通常税込**1,787円**を **1,570円** 税込**1,696円**

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

福永産業

271 枕崎牛神居牛 スジ(煮物用) 250g **685円** 税込**740円**

JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご活用ください。

福永産業

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

272 (F凍) (特価)
 若鶏モモ肉お徳用500g
 500g
 通常税込1,188円を **1,070円**
 税込 **1,156円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のお徳用大型パックです。
 秋川牧園

273 (F凍) (特価)
 若鶏ムネ肉切身お徳用800g
 800g
 通常税込1,685円を **1,480円**
 税込 **1,598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

274 (F凍) (特価)
 若鶏手羽先お徳用500g
 500g
 通常税込880円を **880円**
 税込 **950円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪やゼラチン質が多く、コクのある部位。お徳用パックでバラ凍結。
 秋川牧園

275 (F凍) (特価)
 若鶏ミンチ(バラ凍結) 500g
 通常税込1,166円を **1,030円**
 税込 **1,112円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。便利なバラ凍結のお徳用サイズ
 秋川牧園

276 (F凍) (特価)
 若鶏モモ一口カット(バラ凍結) 500g
 通常税込1,134円を **1,050円**
 税込 **1,134円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。鶏もも肉切身より一回り小さいサイズの一口カットカレーやシチュー、ソテー等に
 秋川牧園

277 (F凍) (特価)
 若鶏ムネ 300g
 通常税込610円を **610円**
 税込 **659円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分が少なくあっさりヘルシー。
 秋川牧園

278 (F凍) (特価)
 若鶏ささみ(バラ凍結) 300g
 通常税込680円を **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。筋取りはしていません。
 秋川牧園

279 (F凍) (特価)
 若鶏手羽中 400g
 通常税込800円を **800円**
 税込 **864円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで、肉離れがよいです。
 秋川牧園

280 (F凍) (特価)
 若鶏小間切 200g
 通常税込450円を **450円**
 税込 **486円**
 non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモとムネを使用した小間切タイプ。
 秋川牧園

初夏の食卓 お手軽メニュー

281 ●調理例
 とり餃子 360g(19~21個)
 通常税込700円を **700円**
 税込 **756円**
 秋川牧園の鶏肉と国産のキャベツ・玉ねぎ・ニラを使用。鶏脂のまろやかな旨みを餡に加えることで、ジューシーで後味の軽やかな餃子に仕上げました。
 秋川牧園

282 ●調理例
 (特価) 黒豚と鶏の生ハンバーグ 200g(2個)
 通常税込756円を **680円**
 税込 **734円**
 秋川牧園の黒豚と若鶏を使った生ハンバーグです。やわらかでジューシーな黒豚に鶏肉が加わり、味も食感も美味しく仕上がっています。
 秋川牧園

軽いのが旨みたっぷり
 黒豚の旨みと鶏のやさしさ
 贅沢に味わう

神山鶏 (徳島県産)

283 (F凍) (特価)
 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)、大豆は遺伝子組み換え防止管理済。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

284 (F凍) (特価)
 神山鶏むね肉 210g
 通常税込462円を **415円**
 税込 **448円**
 抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆は遺伝子組み換え防止管理済。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

セフティチキン (愛知県産)

287 (F蔵) (特価) ●調理例
 セフティチキンささみ 180g
 通常税込572円を **510円**
 税込 **551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

285 (F凍) (特価)
 神山鶏手羽先 280g
 通常税込488円を **488円**
 税込 **527円**
 抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆は遺伝子組み換え防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。から揚げ、煮込みにおすすめ。
 イシイフーズ

286 (F凍) (特価)
 神山鶏ヘルシーミンチ(むね) 300g
 通常税込608円を **608円**
 税込 **657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)、大豆は遺伝子組み換え防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。むね肉のミンチ肉。
 イシイフーズ

290 (F蔵) (特価)
 セフティチキン手羽元 200g
 通常税込385円を **385円**
 税込 **416円**
 non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。コクがあり、骨から旨味成分を引き出せるウイングタイプです。
 シガボートリー 賞3日

291 (F蔵) (特価)
 セフティチキン砂肝 180g
 通常税込325円を **325円**
 税込 **351円**
 non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。食べやすい大きさに切り、唐揚げや、串焼き等でご利用ください。
 シガボートリー 賞3日

288 (F蔵) (特価) ●調理例
 セフティチキンもも肉 250g
 通常税込659円を **585円**
 税込 **632円**
 non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。
 シガボートリー 賞3日

289 (F蔵) (特価)
 セフティチキンむね肉 250g
 通常税込540円を **540円**
 税込 **583円**
 non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。
 シガボートリー 賞3日

294 (F蔵) (特価)
 丹沢ロースハムスライス 100g
 通常税込483円を **483円**
 税込 **522円**
 国産豚ロースを使用。発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。白っぽいのは飼料にさつまいも、大麦を配合している為です。
 丹沢農場 賞10日

295 (F蔵) (特価)
 丹沢バラベーコンスライス 100g
 通常税込473円を **473円**
 税込 **511円**
 国産豚バラ肉を使用。発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
 丹沢農場 賞10日

296 (F蔵) (特価) ●調理例
 丹沢荒挽ウインナー 120g
 通常税込381円を **340円**
 税込 **367円**
 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉がギュッとつまり食べごたえがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
 丹沢農場 賞10日

297 (F蔵) (特価)
 丹沢皮なしベビーウインナー 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。食べやすい皮なしミニタイプです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
 丹沢農場 賞10日

298 (F蔵) (特価)
 丹沢ミニフランクソーセージ 160g(4本)
 通常税込466円を **466円**
 税込 **503円**
 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。シンプルさを際立たせました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
 丹沢農場 賞10日

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

299 (蔵) (特価) ●盛りつけ例
 鎌倉ボンレスハムブロック 400g
 通常税込1,388円を **1,275円**
 税込 **1,377円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ボンレスハムブロックです。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞20日

300 (蔵) (特価)
 鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60g×3
 通常税込685円を **685円**
 税込 **740円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた。脂身の少ないもも肉を使用した豚肉本来の旨さが、活かされています。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

301 (蔵) (特価)
 鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2
 通常税込442円を **400円**
 税込 **432円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

302 (蔵) (特価)
 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

303 (蔵) (特価)
 鎌倉ポークソーセージ 130g×1本
 通常税込400円を **400円**
 税込 **432円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨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

304 (凍) (特価)
 鎌倉鉄分たっぷりウインナー 300g
 通常税込689円を **689円**
 税込 **744円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料と鉄分を多く含む酵母(国産)を配合しました。女性や成長期のお子様にも嬉しいウインナーです。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

305 (蔵) (特価)
 鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P 49g×3
 通常税込321円を **321円**
 税込 **347円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ少量パックの皮なしタイプです。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

306 (蔵) (特価)
 鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2
 通常税込405円を **405円**
 税込 **437円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。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

307 (蔵) (特価)
 鎌倉ポークウインナー徳用3P 94g×3
 通常税込605円を **605円**
 税込 **653円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さが引き出されたマイルド仕上げ。家計応援3パック規格。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

308 (蔵) (特価) ●調理例
 鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×2
 通常税込463円を **425円**
 税込 **459円**
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。パリッととした食感が特長です。
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

家計応援!

309 ●調理例 特価 しまほっけ開き干し 2枚280g 通常税込450円を 408円 税込 441円 ほど良い脂のりで、焼きやすいサイズのしまほっけ(アメリカ・ロシア産)を開いて塩水漬けにし、ふっくらと仕上げました。 千倉水産加工販売	310 ●調理例 特価 甘塩さばフィーレ 約200g(2枚) 通常税込505円を 438円 税込 473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	311 ●調理例 特価 国産塩さば切身 4切240g 通常税込543円を 490円 税込 529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	312 ●調理例 特価 パクッと食べられるさんま(うす塩) 130g 通常税込443円を 380円 税込 410円 小さい国産さんまです。頭・尾を外し、開いて中骨・腹骨を取り塩水処理をしてバラ凍結しました。 丸干水産	313 ●調理例 特価 徳用パクッとさんま 8枚240g 通常税込734円を 668円 税込 721円 北海道から三陸沖で漁獲されたさんまを、まるごと食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。 千倉水産加工販売
314 ●調理例 特価 ナメタカレイ切身 240g(3切) 通常税込470円を 425円 税込 459円 稚内近海で漁獲されたナメタカレイの切身です。煮付け、塩焼、バター焼等で。 札幌中一	315 ●調理例 特価 目鯛昆布だし醤油漬け 160g(2切) 通常税込481円を 428円 税込 462円 目鯛(インド洋または太平洋産)を、国産昆布を加えたまるやかな醤油ダレに漬け込みました。 トクスイ	316 ●調理例 特価 秋鮭塩麹漬 150g(3切) 通常税込486円を 432円 税込 467円 国産の秋鮭(白鮭)を旨味と甘味を引き出す塩麹にじっくり漬け込みました。米麹、食塩使用。 トクスイ	317 ●調理例 特価 秋鮭粕漬け 150g(3切) 通常税込862円を 780円 税込 842円 厚みのある北海道産鮭を加工し、札幌中一オリジナルの粕に漬け込みました。鮭の風味が活かされた味わい豊かな一品です。 札幌中一	318 ●調理例 特価 雄武産秋鮭西京漬け 160g(3切) 通常税込875円を 780円 税込 842円 雄武沖に回遊する新鮮な秋鮭を使用し、砂糖は一切使用せず自然素材の旨みと甘みだけを引き出した、上品な甘さ加減に仕上げた西京漬けです。 鳴門魚類
319 ●調理例 特価 氷温造り国産さわらみりん漬け 160g(2切) 通常税込518円を 460円 税込 497円 国産のさわらみの中骨・腹骨を取り切身にして甘口タイプのりん醤油に漬け、氷温熟成しました。バラ凍結品。 ダイマツ	320 ●調理例 特価 愛知県産うなぎ長蒲焼 120g 通常税込2,592円を 2,280円 税込 2,462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	321 ●盛りつけ例 特価 イカたたき并用(タレ付) 50g×2、タレ20g×2 通常税込535円を 458円 税込 495円 モチモチした食感と身の柔らかさを持つ、沖縄名産「そでい」をたたきにしたあっさり醤油ベースの添付タレ付きの2食セット。 マストミ	322 ●盛りつけ例 特価 キハダまぐろのたたき丼セット 40g×2 タレ20g×2 通常税込538円を 468円 税込 505円 太平洋産キハダマグロのなめらかな食感を活かしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付2食分。 マストミ	323 ●盛りつけ例 特価 本まぐろ中トロ 100g 通常税込2,030円を 1,800円 税込 1,944円 大西洋産天然本まぐろの中トロ。きめ細やかな身質と良質な脂の旨みがあります。 マストミ

魚介

324 ●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	325 ●盛りつけ例 天然南マグロ切り落としスライス(中トロ) 70g 1,138円 税込 1,229円 繊細な味わいから「まぐろの女王」と称される南マグロ(インド洋産)の中トロの切り落としをスライスしました。 マストミ	326 ●盛りつけ例 ふぞろいの天然南マグロ中トロ 130g(2冊) 1,385円 税込 1,496円 上品な脂の甘みと赤身のうま味のある天然南マグロの中トロです。形が揃いのお得品。 マストミ	327 ●盛りつけ例 めばちまぐろ切り落としスライス 100g 630円 税込 680円 日本船籍で漁獲したメバチマグロをスライス加工。流水解凍で刺身や丼ぶりとして使えます。 マストミ	328 ●盛りつけ例 つぶつぶ鮪たたき身 50g×2 630円 税込 680円 太平洋産メバチマグロの鮮度を活かし、マグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状にしました。 マストミ	329 ●盛りつけ例 キハダまぐろのたたき身 徳用 160g(40g×4) 840円 税込 907円 くせがなく、あっさりとした味わいの太平洋産キハダまぐろを使用。鮮やかなピンク色、なめらかな食感、マグロのほのかな甘みをお楽しみ頂けます。 マストミ
---	---	---	---	---	---

330 ●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	331 ●盛りつけ例 まぐろの具セット(胡麻タレ) 80g×2 555円 税込 599円 太平洋産ピンチョウまぐろスライスを、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、白ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩使用。 マストミ	332 ●盛りつけ例 徳用つぶつぶまぐろの具セット 50g×4、タレ20g×4 1,360円 税込 1,469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	333 ●盛りつけ例 ぶり丼 80g 456円 税込 492円 長崎県水揚げの新鮮な天然ぶりをスライスして特製のタレに漬け込みました。いりごまとすりごま2種類を使用しているため、胡麻の風味が効いています。 トクスイ	川崎北部水産加工より 334 ●調理例 桜マスムニエル用 140g(2切) 1,050円 税込 1,134円 サケやマスの中でも最も美味と言われる上品な身質と味わいの桜マスをムニエル用に加工しました。 川崎北部水産加工	335 ●調理例 大林さんのカニクリームコロッケ 約150g(4個) 1,150円 税込 1,242円 生でも食べられる新鮮なベニズワイガニを使用。自社でソースから丁寧に造りました。カニの風味を逃がさずフライ用に加工しました。 川崎北部水産加工
--	---	--	--	--	---

336 ●調理例 刺身用ホタテ貝柱 約100g 1,300円 税込 1,404円 甘味・弾力が特長のオホーツク海で育ったホタテ貝柱です。 札幌中一	337 ●調理例 ホタテ貝柱(生食用) 100g(5~7個入) 980円 税込 1,058円 甘みとしっかりととした食感のオホーツク海産ホタテ貝柱です。 鳴門魚類	338 ●調理例 鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚 3枚入(150g)タレ付 3,100円 税込 3,348円 鹿児島県の養鰻池で飼育された健康な鰻です。ふっくらとした身の食感を味わってください。 カインズ	339 ●調理例 銀だら味噌漬 120g(2切) 450円 税込 486円 銀だら(アメリカ産)を、仙台味噌をベースに発酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰹節削りで作った調味味噌に24時間漬け込みました。 トクスイ	340 ●調理例 フライパンで焼く真ほっけ塩麹漬け 4枚220g 515円 税込 556円 下処理した国産真ほっけを塩麹に漬け込みました。塩麹の作用により魚本来の旨みを引き出しています。 千倉水産加工販売	341 ●調理例 天然ぶりの塩こうじ漬け 2切160g 465円 税込 502円 10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。 丸干水産	342 ●調理例 ほっけのみりん干し 150g(3~5枚) 420円 税込 454円 国産真ほっけを三枚おろしにし、みりん・醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、魚醤使用。 丸干水産
--	--	---	---	---	--	--

343 ●調理例 シルバーしょうゆ漬 220g(4切) 510円 税込 551円 ニュージーランド産のシルバー(沖ぶり)を独自の調味液に漬け込み水蒸熱成しました。 ダイマツ	344 ●調理例 冷凍さんま 2尾240g 448円 税込 484円 北海道から三陸沖で漁獲された新鮮なさんまを鮮度そのままに急速凍結。魚のもつ塩味だけでも充分おいしいです。 千倉水産加工販売	345 ●調理例 鹿児島県産真いわし(下処理済) 200g 315円 税込 340円 鹿児島県阿久根漁港に水揚げされた真いわしを、鮮度よく頭と内臓を除去して急速凍結しました。 トクスイ	346 ●調理例 小いわし丸干し 280g 298円 税込 322円 国産の小型で脂のりの良い真いわしを頭や内臓も含め丸ごと食べられる薄味の丸干しにしました。 千倉水産加工販売	347 ●調理例 子持ちカラフトししゃも(小) 150g 410円 税込 443円 アイランド・ノルウェーで漁獲された脂のりの良い子持ちカラフトししゃもの丸干しです。 千倉水産加工販売	348 ●調理例 網干し造り子持ちからふとししゃも 140g(9~15尾) 355円 税込 383円 からふとししゃも(アイスランド産)を、身の旨みと卵の食感を大切に、ほど良い塩加減で二度干ししました。 トクスイ	349 ●調理例 脂ののったあじ一夜干し 240g(4枚) 550円 税込 594円 アイル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
---	---	---	---	---	---	--

<p>350 </p> <p>さんま開き 170g 498円 税込538円</p> <p>北海道産の脂のりの良い大型サイズのさんまを開き、食塩のみで昔ながらの干物にしました。</p> <p>塩屋</p>	<p>351 </p> <p>氷温熟成ふっくらあじ開き(大) 400g(4枚) 525円 税込567円</p> <p>国内産真あじ(主に山陰産)の中骨を取り除いて開きにし、氷温熟成して干しました。</p> <p>ダイマツ</p>	<p>352 </p> <p>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</p> <p>大きめサイズの北海道産真ほっけを切身にし、薄い塩水に漬け込み、ふっくらと干し上げました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>353 </p> <p>北海道産バクツと真ほっけ一夜干し腹骨取 220g 535円 税込578円</p> <p>北海道産真ほっけを三枚おろしにして腹骨を外し、塩水(7%)に漬け込み干しました。小骨が残ることがあります。</p> <p>トクスイ</p>	<p>354 </p> <p>しまほっけ切身(甘口) 180g(3切) 445円 税込481円</p> <p>大型で脂ののったしまほっけ(アメリカ産)を食べやすい切りサイズに、塩水漬けた甘口仕上げです。</p> <p>トクスイ</p>	<p>355 </p> <p>脂ののったさば一夜干し 180g(3切) 580円 税込626円</p> <p>北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)の切身を、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>356 </p> <p>北海道産さば一夜干し 4枚260g 420円 税込454円</p> <p>北海道で水揚げされたさばを三枚におろし、塩水漬後遠赤外線乾燥でふっくら干し上げました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>357 </p> <p>北海道産塩さば(骨取り) 3枚240g 450円 税込486円</p> <p>北海道で水揚げされたさばを三枚におろし、骨を除去後じっくり塩水に漬けました。焼き、ソテー、煮付けにどうぞ。</p> <p>千倉水産加工販売</p>
--	---	---	---	--	---	--	--

<p>358 </p> <p>国産氷温甘塩さば切身 180g(4切) 480円 税込518円</p> <p>国産さばを塩水に漬け込み、氷温製法で甘塩タイプに仕上げました。</p> <p>ダイマツ</p>	<p>359 </p> <p>紅鮭切身3切 165g(3切) 672円 税込726円</p> <p>ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。お弁当やおにぎりの他、ムニエルにも活躍。</p> <p>トクスイ</p>	<p>360 </p> <p>塩鮭切身 120g(2切) 598円 税込646円</p> <p>北海道産の厳選された脂のりのよい秋鮭の切身。</p> <p>札幌中一</p>	<p>361 </p> <p>天然銀毛鮭切身(雄宝) 約210g(3切) 960円 税込1,037円</p> <p>北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛秋鮭を水揚げ後、切身にしました。</p> <p>鳴門魚類</p>	<p>362 </p> <p>生鮭切身 320g(4切) 1,160円 税込1,253円</p> <p>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。</p> <p>札幌中一</p>	<p>363 </p> <p>天然さわら切身(無塩) 140g(2切) 525円 税込567円</p> <p>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。</p> <p>鳴門魚類</p>	<p>364 </p> <p>銀だら切身 160g(2切) 545円 税込589円</p> <p>身の締りが良く、脂のりの良いアラスカ産の銀だら。煮付け、照焼きにおすすめです。</p> <p>トクスイ</p>	<p>365 </p> <p>いろいろ使える骨取り赤魚三枚おろし 270g(3枚) 540円 税込583円</p> <p>赤魚(アラスカメヌケ)を骨取り加工しました。下処理なしで煮物・揚げ物にお使い頂けます。酸化防止剤(V.C)使用。</p> <p>丸千水産</p>
--	---	---	--	--	---	---	--

<p>366 </p> <p>無着色たらこ(切り込) 60g 通常税込567円を 515円 税込556円</p> <p>すけそう鱈(アメリカ・ロシア産)の卵を魚醤、みりん、昆布、鰹節使用の調味液に漬け込みました。</p> <p>塩屋</p>	<p>367 </p> <p>無着色明太子(切り) 60g 525円 税込567円</p> <p>アメリカ産の助宗鰯卵(切り)を、魚醤、鰹節、昆布の風味が利いた特製調味液に漬け込みました。</p> <p>塩屋</p>	<p>368 </p> <p>国産するめいか一夜干し(カット済) 130g 445円 税込481円</p> <p>国産の鮮度の良いするめいかを開き、中骨取り加工をし、洗浄後に塩水加工、冷風乾燥して食べやすいサイズにカットしました。</p> <p>トクスイ</p>	<p>369 </p> <p>イカの切身(加熱用) 4~7枚130g 420円 税込454円</p> <p>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、漬け焼き、天ぷらなどで。</p> <p>丸千水産</p>	<p>練り製品</p> <p>378 </p> <p>ぎぼうステイック 100g 通常税込405円を 375円 税込405円</p> <p>国産ぎ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。</p> <p>別所蒲鉾店</p>		<p>379 </p> <p>イカ天 100g(4枚) 通常税込405円を 365円 税込394円</p> <p>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、鰹だし、昆布だし、味噌使用。</p> <p>別所蒲鉾店</p>	<p>380 </p> <p>うずら卵天 4個 455円 税込491円</p> <p>うずらとタラすり身の相性は抜群です。おでんの一品やおかずどうぞ。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 9日</p>
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>370 </p> <p>穴道湖冷凍しじみ 約200g 498円 税込538円</p> <p>穴道湖産。使用時にサッと洗い、凍ったまま水から入れ沸騰させて調理してください。</p> <p>鳴門魚類</p>	<p>371 </p> <p>冷凍しじみ(国内産) 180g 450円 税込486円</p> <p>国内産(主に青森)でとれたしじみを手選別し冷凍しました。砂抜き済みなのでそのまま加熱調理できます。</p> <p>塩屋</p>	<p>372 </p> <p>国内産冷凍あさり 180g 通常税込454円を 415円 税込448円</p> <p>国内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。</p> <p>塩屋</p>	<p>373 </p> <p>国産冷凍あさりムキ身 80g 505円 税込545円</p> <p>厳選した熊本県、愛知県産。手作りでムキ身にしました。</p> <p>塩屋</p>	<p>381 </p> <p>出雲のちくわ磯辺揚げ 120g 通常税込405円を 375円 税込405円</p> <p>出雲風ちくわに、香り高い国産あおさ粉を練り込んだ衣を付けて揚げました。魚肉(国産他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味噌、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。</p> <p>別所蒲鉾店</p>		<p>382 </p> <p>南伊豆水産のいわしはんぺん 5枚(30g×5) 480円 税込518円</p> <p>生のいわしを主原料に、無リン・全糖のすけそうすり身を使用。素材の味を大切にすけそうすり身を大切にするため、保存料は不使用。そのまま醤油・わさび醤油で、又おでんの具にどうぞ。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 14日</p>	<p>383 </p> <p>夏おでんだねセット 4種14品 765円 税込826円</p> <p>主に北海道産すけそうたら無リンすり身を使った練り製品4種をセット。小判揚げ3枚、ごぼう巻3個、ちくわカット4本、いわしだんご4個入。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 14日</p>
---	--	--	--	--	--	--	--

<p>374 </p> <p>ベビー帆立加熱用 200g 1,100円 税込1,188円</p> <p>北海道鳴門火産の小さくサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。</p> <p>札幌中一</p>	<p>375 </p> <p>エコシュリンプ(下処理済)M 160g(11~14尾) 1,320円 税込1,426円</p> <p>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直品です。</p> <p>オルター・トレード・ジャパン</p>	<p>376 </p> <p>エコシュリンプ(むき身) 200g 1,583円 税込1,710円</p> <p>三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ。国産イカとタコのミックスです。</p> <p>丸千水産</p>	<p>377 </p> <p>国産シーフードミックス 140g 通常税込562円を 480円 税込518円</p> <p>三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ、国産イカとタコのミックスです。</p> <p>丸千水産</p>	<p>384 </p> <p>さつま揚げ 34g×4枚 390円 税込421円</p> <p>無リンすり身(タラ、グチ、ウマヅラハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味噌で味付けし、米油で揚げました。</p> <p>山上蒲鉾店 </p> <p>賞 7日</p>		<p>385 </p> <p>いわしから揚げ 5個(140g) 370円 税込400円</p> <p>小田原産水揚げ及び国産の無リンすり身に玉ねぎ、ねぎ、生姜を加え昆布で味を調えました。</p> <p>山上蒲鉾店 </p> <p>賞 15日</p>	<p>386 </p> <p>なんと巻 1本(180g) 670円 税込724円</p> <p>近海産生グチ(石持)を50%も配合した本格造り。色付けは少量の紅こうじて淡く上品なうす巻きにしました。</p> <p>山上蒲鉾店 </p> <p>賞 15日</p>	<p>387 </p> <p>ソラトはんぺん 4枚 通常税込580円を 580円 税込626円</p> <p>国産すり身(助宗タラ・ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰹節、サバ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鰹節エキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁使用。発泡剤・増粘多糖類は不使用。</p> <p>大進食品</p>
---	--	---	---	--	--	---	---	--

初夏の食卓 時間をかけずにさっぱりメニュー

<p>388 </p> <p>白かまぼこ 150g 525円 税込567円</p> <p>生ぐちと特製たらすのすり身を石臼で練り上げた無リンすり身、砂糖、卵白、発酵調味料、かつおだし使用の上品な味わいです。蒸しかまぼこ製法です。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 12日</p>	<p>389 </p> <p>わざび漬け 70g 290円 税込313円</p> <p>静岡県産の新鮮なわさびと、こだわりの酒粕で造りました。辛さだけでなく酒粕の自然な甘みも加わりクリーミーでまろやかな食感が特長です。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 14日</p>	<p>390 </p> <p>桜えび入揚げかま 3枚 通常税込664円を 608円 税込657円</p> <p>高級魚ぐちのすり身に駿河湾産桜えびを加えた無リン仕上げ、弾力のある食感とえびの香ばしさがあります。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 13日</p>	<p>391 </p> <p>まぐろもろこし 100g 425円 税込459円</p> <p>まぐろの尾肉とすけそうたらすのすり身に、静岡県産の玉ねぎととうもろこしを加えたおやつ感覚の一口サイズです。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油使用。</p> <p>南伊豆水産 </p> <p>賞 10日</p>	<p>392 </p> <p>みやざぎのおいしいしらす 25g×2 420円 税込454円</p> <p>良質のしらすから獲れる宮崎県産。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。</p> <p>トクスイ</p>	
<p>393 </p> <p>国産しめさば昆布2枚 2枚160g 580円 税込626円</p> <p>国産さばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味液に漬け込み、北海道産真昆布をのせてみました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>394 </p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>395 </p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>トクスイ</p>	<p>396 </p> <p>噴火湾ボイルホタテ 100g(5~6個) 498円 税込538円</p> <p>北海道噴火湾で育ったホタテをボイルし粒すずつ便利なバラ凍結にしました。解凍し過ぎないことでホタテの旨味が濃くなります。加熱調理で。</p> <p>鳴門魚類</p>	<p>397 </p> <p>国産素材のサラダ用ボイルむきえび 80g 425円 税込459円</p> <p>国産芝エビ本来の食感や旨みを活かし、塩だけで茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。</p> <p>丸千水産</p>	<p>398 </p> <p>紅鮭 スモークサーモン切落しW 70g×2 1,370円 税込1,480円</p> <p>人気のアラスカ産紅鮭使用のサーモン切落しです。しっとりとした舌触りがサラダにぴったりです。</p> <p>トクスイ</p>

初夏の食卓応援！ お買得&徳用品勢ぞろい

399 凍ス ●調理例

特価

コ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、生薬、砂糖、粒状大豆たん白、卵白、食塩、醤油、味噌、ごま油、こしょう、小麦粉使用。

トクスイ

400 凍ス ●調理例

大特価

飛騨トマトを使った 大きなえびチリセット 徳用
170g+ソース50g 通常税込691円を **580円** 税込**626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、糖度の高い飛騨トマトを使って少し甘めのチリソースに仕上げました。

丸干水産

401 凍ス ●調理例

特価

手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味)
115g 通常税込540円を **480円** 税込**518円**

秋川牧園の若鶏手羽中で作ったから揚げに、自家製甘辛タレを絡めました。黒こしょうを加えたタレはピリッと辛く、ジューシーな骨付き肉と相性抜群です。

秋川牧園

402 凍ス ●調理例

特価

中華丼の具(醤油味)
180g×2 通常税込605円を **540円** 税込**583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

403 凍ス ●調理例

特価

まぐろ団子甘酢ソース
280g(4個×2) 通常税込583円を **510円** 税込**551円**

メバチマグロの旨みとねばりを活かした団子を、特製甘酢ソースで絡めました。魚が苦手な方にもおすすめです。

マストミ

404 凍ス ●調理例

特価

鶏とおからのチキンナゲット
200g 通常税込464円を **410円** 税込**443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な味付けにしています。

秋川牧園

405 凍ス ●調理例

特価

鶏むね肉の焼肉たれ漬け
200g 通常税込524円を **465円** 税込**502円**

セフティチキンのむね肉をそぎ切りにし、醤油、発酵調味料、砂糖、焼き肉のたれで作ったオリジナル調味料に漬け込みました。

シガボートリー

406 凍ス ●調理例

特価

やまと豚米らぶ スタミナ漬け焼肉
300g 通常税込778円を **680円** 税込**734円**

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

フリーデン

407 凍ス ●調理例

特価

野菜で仕上げる 国産豚のスタミナ焼き
120g 通常税込518円を **448円** 税込**484円**

鹿児島県・宮崎県産の豚肉を、国産原材料で作ったコチュジャンと胡麻油、にんにく、生姜で味付けしました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

マストミ

408 凍ス ●調理例

特価

丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個) 通常税込497円を **440円** 税込**475円**

国産豚肉と飼料にこだわったみずほ牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルでおいしいハンバーグに仕上げました。

丹沢農場

409 凍ス ●調理例

特価

ライスパーガーねぎ塩豚焼肉
575g(5個) 通常税込1,264円を **1,100円** 税込**1,188円**

醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、甘いねぎ塩タレで焼いた国産豚肉を使用した焼肉をサンドしました。

ニッキーフーズ

410 凍ス ●調理例

特価

本格お好み焼き・豚いか玉
200g 通常税込454円を **398円** 税込**430円**

国産小麦粉に長芋、おから粉末、かつお粉末等を配合し、旨みを利かせた生地に、キャベツ、豚肉、いかを加えました。ふんわりとした食感で食べ応えがあります。チキンスープ、生薬、砂糖、醤油、食塩使用。

カラミノフーズ

411 凍ス ●調理例

特価

若鶏焼きつくね
180g 通常税込497円を **450円** 税込**486円**

産直若鶏と砂肝に国産玉ねぎを加えて作った、柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡めました。お弁当やおかずの一品にどうぞ。

秋川牧園

412 凍ス ●調理例

特価

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

413 凍ス ●調理例

特価

徳用 神山鶏唐揚げ
400g 通常税込1,140円を **1,231円** 税込

神山鶏むね肉を、国産原材料で製造したコチュジャンや魚醤、ごま油入りの特製だれにじっくり漬込み、揚げました。食べこたえのあるサイズでジューシーです。

マストミ

414 凍ス ●調理例

特価

チキンナゲット 徳用
400g 通常税込950円を **1,026円** 税込

秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗めのミンチと細かにミンチで作りました。衣はサクとした食べ応えのあるナゲットの徳用企画です。

秋川牧園

415 凍ス ●調理例

特価

オーガニックペンネの海老グラタン
340g(2個) 通常税込788円を **698円** 税込**754円**

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

大進食品

416 凍ス ●調理例

特価

エビクリームコロッケ
130g(5個) 通常税込637円を **580円** 税込**626円**

エコシュリンプと特製クリームソースで本格的なクリームコロッケを作りました。手軽な油調整み。

札幌中一

417 凍ス ●調理例

特価

ピリ辛チキンバー
150g(8本) 通常税込508円を **455円** 税込**491円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉をスティック状に成形し、ピリ辛味の衣を付けて揚げました。食べやすいのでおつまみにもおすすめです。

秋川牧園

418 凍ス ●調理例

特価

親子丼の素
180g 通常税込389円を **345円** 税込**373円**

卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が作れます。

シガボートリー 賞60日

419 凍ス ●調理例

特価

お徳用春巻
420g(14本) 通常税込567円を **498円** 税込**538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

420 凍ス ●調理例

特価

徳用北京餃子
18g×15個 通常税込498円を **498円** 税込**538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

421 凍ス ●調理例

特価

ココミゾのざく切りキャベツ餃子
360g(20個) 通常税込572円を **530円** 税込**572円**

国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんにく、生姜)と豚肉、鶏肉、キャベツを約9ミリにカットして具材を作り、国産小麦粉使用の生地で包みました。

トクスイ

422 凍ス ●調理例

特価

神山鶏のぼくぼく餃子 (国産しそ入)
360g(20個) 通常税込713円を **660円** 税込**713円**

こだわり飼育の神山鶏で作ったしそ少な餃子です。アクセントに国産大豆使用の味噌、国産のシソを入れました。にんにく使用です。

大進食品

423 凍ス ●調理例

特価

しそ入りさっぱり餃子
180g(10個) 通常税込495円を **458円** 税込**495円**

国産豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、大葉、にんにくで作った具材を、王冠堂農園の梅酢を練り込んだ国産小麦粉の皮で包みました。

ニッコー

424 凍ス ●調理例

特価

水餃子
30g×8個 通常税込495円を **495円** 税込**535円**

国産の青梗菜、白菜、椎茸、豚肉を具材にし、水餃子用に作った国産小麦粉使用の皮で包みました。

カインズ

425 凍ス ●調理例

特価

肉しゅうまい
240g(15個) 通常税込538円を **498円** 税込**538円**

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と天日塩を用いた自社製の皮で包みました。

ニッコー

426 凍ス ●調理例

特価

おっきな肉焼売
304g(8個) 通常税込570円を **570円** 税込**616円**

国産豚肉をベースに玉ねぎの旨味を加えた1個38gのジャンボサイズです。でん粉、豚脂、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉(皮)使用。

トクスイ

427 凍ス ●調理例

特価

鶏ごぼうシューマイ
27g×8個 通常税込473円を **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

428 凍ス ●調理例

特価

小籠包
25g×8個 通常税込513円を **475円** 税込**513円**

ラードと植物油脂を練り込んだ皮で、国産豚肉、生姜、長ねぎを醤油、砂糖、オイスターエキス等の調味料で味付けした具材を包みました。

カインズ

429 凍ス ●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 **430円** 税込**464円**

丸干水産

430 凍ス ●調理例

特価

野菜で仕上げる黒酢豚
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。湯煎し、炒めた野菜を和えるように絡めてください。

マストミ

431 凍 ス
●調理例



**香ばしねごと
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、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チャーハン2食分です。
ニッキーフーズ

432 凍 ス
●調理例



まぐろ麻婆豆腐の素
170g **410円**
税込443円

ネギトコ加工で出るスジ身を活かした、麻婆豆腐の素です。豆腐と炒めるだけで家族にうれしい一皿がすぐ完成です。
マストミ

433 凍 ス
●調理例



フライパンで簡単若鶏塩漬け
150g **420円**
税込454円

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、国産塩麹、純米酒、生姜ペースト、砂糖、ごま油に漬け込みました。肉が柔らかく旨味が引き出されています。
秋川牧園

434 凍 ス
●調理例



鶏むね肉のごまたれ漬け
180g **485円**
税込524円

セフィチキンむね肉をそぎ切りにし、本味酢、醤油、練りごま、米粉などをベースにした特製ごまだれに漬け込みました。
シガボートリー

435 凍 ス
●調理例



阿波すだち鶏のやきとり串
180g(6本) **788円**
税込851円

阿波すだち鶏の手羽元肉を串刺しし、食塩とチキンスープで作った調味液に漬けました。
東京コールドチェーン

436 凍 ス
●調理例



ひとくち鶏つくね
265g **620円**
税込670円

シガボートリーの鶏肉(鶏むね、鶏皮、鶏もも)を使った、シンプルに生つくねです。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。
シガボートリー

437 凍 ス
●調理例



丹沢農場のハンバーグ
200g(100g×2) **480円**
税込518円

国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳・卵を使用、良質な肉の旨みを大切に生タイプです。
丹沢農場

438 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だしたチキンハンバーグです。
シガボートリー

439 凍 ス
●調理例



ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2 **450円**
税込486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

440 凍 ス
●調理例



秋川のももからあげ
150g **515円**
税込556円

味付けに秋川牧園のとりからスープを使用し、ごま油とガーリックの風味を効かせた味わい深い塩味のからあげに仕上げています。
秋川牧園

441 凍 ス
●調理例



フライドチキン
300g **1,050円**
税込1,134円

秋川牧園若鶏のむね肉、骨なしフライドチキンです。塩麹で肉にやわらかさと旨みを加え、コーンフレークをブレンドした衣でサクサク食感をプラス。ハーブとスパイスを効かせ、おいしさを引き立てました。
秋川牧園

442 凍 ス
●調理例



フライパンで簡単チキンカツ(にんにく醤油風味)
200g **550円**
税込594円

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、にんにくと生姜、醤油が薫る和風のカツに仕上げました。フライパンで焼いてください。
秋川牧園

443 凍 ス
●調理例



チキンソースカツ
150g **510円**
税込551円

厚めに切った秋川牧園の若鶏ムネをチキンカツに仕上げ、特製ソースをたっぷり染み込ませました。
秋川牧園

444 凍 ス
●調理例



玄米衣のチキンカツ
200g **480円**
税込518円

一口サイズにカットした皮なしむね肉にオリジナルの香辛料で味付けした玄米の衣をつけました。冷凍のまま、約160℃の油で約5分揚げてください。
シガボートリー

445 凍 ス
●調理例



神山鶏むね肉やわらか揚げ
200g **530円**
税込572円

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

446 凍 ス
●調理例



えびが自慢のエビフライ特大サイズ
260g(8尾) **1,380円**
税込1,490円

インドネシア産のブラックタイガーえびの特大サイズを使用。プリプリの食感、衣はサクサクに仕上げています。森を豊かにする資源保護「コープの森づくり」に賛同する商品です。
丸九水産

447 凍 ス
●調理例



ママのカニクリームコロッケ
40g×6個 **540円**
税込583円

朝搾りの生乳を使って煮込んだバニラ風味のクリームに国産スウィーツを加えた、贅沢なクリーム仕上げ。オリジナルのパン粉を使って、破裂しにくいサイズと形に調整しました。
大進食品

448 凍 ス
●調理例



黒豚メンチカツ
120g(4個) **470円**
税込508円

秋川牧園の黒豚ミンチにたっぷりの国産玉ねぎ、卵、牛乳を加えて醤油ベースで味付けし、国産小麦粉使用のパン粉を付けて菜種油で揚げました。
秋川牧園

449 凍 ス
●調理例



生から作ったぎびなごフライ
240g **505円**
税込545円

鹿児島県久根漁港水揚げの鮮度良好なぎびなごに、国産小麦粉のパン粉をまぶしました。食塩、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油、食塩)使用。
トクスイ

450 凍 ス
●調理例



マグロの塩麹竜田
150g **630円**
税込680円

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

451 凍 ス
●調理例



房州あじさんが焼き
160g(8個) **415円**
税込448円

房州の漁師料理。千葉県産のアジとコンソメをたたき、味噌、玉ねぎ等で和えたあじがを国産の大葉で包みました。
千倉水産加工販売

452 凍 ス
●調理例



北の包み焼(ちゃんちゃん焼風)
112g×2 **760円**
税込821円

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

453 凍 ス
●調理例



ハッシュドブラウンポテト
40g×10枚 **580円**
税込626円

北海道産美瑛産のじゃが芋(北海こがね)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

454 凍 ス
●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っきりウインナーを、国産小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩で作った生地揚げました。
ニッコー

455 凍 ス
●調理例



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

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

456 凍 ス
●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

457 凍 ス
●調理例



野菜たっぷりあんかけラーメン
450g(めん160g) **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、もやし、キャベツ、玉ねぎ、人参、いんげんをのせた、麺とスープの一体型。スープは醤油ベースのあんかけ仕立てです。
ニッコー

おべんとうのおかず

464 凍 ス
●調理例



こだわりのからあげ
150g **520円**
税込562円

秋川牧園ムネ肉使用の、醤油とみりん風味の和風テイストからあげです。国産小麦粉使用の衣をまぶし菜種油で揚げました。
秋川牧園

465 凍 ス
●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

466 凍 ス
●調理例



お弁当根菜コロッケ
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。野菜の旨みと、シャキシャキ感を出しています。
ニッコー

458 凍 ス
●調理例



こだわり卵を使った親子丼の具
180g **470円**
税込508円

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

459 凍 ス
●調理例



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

甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オースターソース、パプリカを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現、目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。
カラミノフーズ

460 凍 ス
●調理例



オムライス
360g(2袋) **630円**
税込680円

国産菜と鶏肉、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

467 凍 ス
●調理例



鶏肉の磯辺揚げ
160g(8個) **298円**
税込322円

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

468 凍 ス
●調理例



ジャーマンポテトお弁当用
68g(4個) **308円**
税込333円

国産じゃがいもをダイスカットしてから素揚げし、無塩せきウインナーと合わせて味付けしました。電子レンジ調理可能でお弁当の1品にピッタリです。
ニッコー

469 凍 ス
●調理例



ごぼうと白身魚の磯辺揚げ
160g(8個) **416円**
税込449円

白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。
ニッコー

461 凍 ス
●調理例



秋川のチキンライス
450g **620円**
税込670円

国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みを引き出させて炊いたご飯に、具材は秋川牧園鶏肉、玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、人参です。お子さんも喜びトマトケチャップで味付けしました。
秋川牧園

462 凍 ス
●調理例



たらこクリームパスタ
200g×2 **727円**
税込785円

有機パスタを使用し、たらこの旨味がぎゅっと詰まった贅沢な味わいを表現。ホワイトソースに生クリームを加えた優しい味わいのソースがツルモチ食感の麺に絡みます。
マストミ

463 凍 ス
●調理例



ママのオーガニックペンのトマトソースグラタン
340g(2個) **730円**
税込788円

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

470 凍 ス
●調理例



彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
210g(3個) **548円**
税込592円

国産大豆、天然にかりで作った豆腐のおいしさとなめらかさを活かして、国産の野菜とひじきを加えて作りしました。
ニッコー

471 凍 ス
●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、甘辛いソースを絡めました。冷凍のままお弁当に入れられます。
ニッコー

472 凍 ス
●盛りつけ例



お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **498円**
税込538円

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

初夏の食卓 時間をかけずにさっぱりメニュー

473 凍ス ●盛りつけ例

新商品

氷温造り あじの南蛮漬
220g **390円**
税込421円

ベトナム産のメアジを米油でカラッと揚げ、国産野菜(たまねぎ、にんじん)とともに酸味を抑えた調味料に漬け込みました。解凍してそのままお召し上がりいただけます。

ダイマツ

原材料 調味酢(醸造酢、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、還元水あめ、食塩、こんぶエキス、かつおだし)、粉付メアジ切身(メアジ、でん粉)、ボイル野菜(たまねぎ、にんじん)、米油、唐辛子

474 凍ス ●盛りつけ例

あじと3種の野菜のマリネ
130g **415円**
税込448円

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

千倉水産加工販売

475 凍ス ●盛りつけ例

特価

塩麹で作ったサラダチキン
140g(固型量100g) **435円**
通常税込497円を 税込470円

セフトイチキンの皮なしむね肉を国産塩麹のみで味付けし、真空調理しました。冷蔵庫で解凍後サラダやオードブル、サンドイッチなどにどうぞ。

シガボートリー

479 凍ス ●調理例

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

国産小麦粉で作ったコシのあるうどんに、わかめ、紅白かまぼこ、きざみ揚げ、ねぎをのせて冷凍しました。蒸し、焼、鍋からとった汁入りつゆ付です。

ニッキーフーズ

480 凍ス ●調理例

讃岐ぶっかけゆずうどん
(おろし付)
524g(2食) **475円**
税込513円

国産小麦粉を使用し、ゆずペーストを練り込んだ喉越しのよいうどんです。饅頭の風味を効かせたストレートつゆと大根おろし、揚げ玉、焼きのり付。

ニッキーフーズ

476 特価

奄美きび酢らっきょう
90g **570円**
通常税込648円を 税込616円

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

創健社

477 凍ス ●調理例

特価

骨までやわらかいわし梅紫蘇煮
75g×2 **410円**
通常税込454円を 税込443円

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

千倉水産加工販売

478 凍ス ●盛りつけ例

おさしみこんにやく
120g(タレなし) **130円**
税込140円

群馬県月夜町で契約栽培したこんにやくを生手100%使用。歯ごたえのとごしを大切にしました。タレ無し。

いわて屋

481 蔵ス ●調理例

炊込みご飯の素国産筍ご飯
150g **465円**
税込502円

国産筍とお揚げが貝です。筍の風味を活かし、醤油、醸造調味料、かつおエキス、みりん、砂糖、酵母エキスで味付けしました。2合用。

ハーヴィ

482 凍ス ●調理例

国産芝えびとあみえびの炊き込みご飯の素
150g(具材110g+たれ40g) **550円**
税込594円

国産の芝えびむき身とあみえび(乾燥)を、たまり醤油ベースの炊き込みご飯のたれとセットしました。2合用。

丸千水産

483 蔵ス ●調理例

国産ちらし寿司の素
200g(2合用) **690円**
税込745円

国産の筍、通根、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

484 蔵ス ●調理例

日本の中華麺ちゃんぽん麺
麺120g×2、スープ40g×2 **430円**
税込464円

国産小麦粉とモンゴルかんすい、天塩で紡いだ中太丸麺に、豚肉、鶏肉エキスベースに魚介の旨みを加えたクリーミーなスープ2食分。

かねこ製麺

485 蔵ス ●調理例

日本の中華麺 淡麗鶏ガラ醤油
麺120g×2、スープ45g×2 **430円**
税込464円

国産小麦粉と蒙古王かんすい、天塩、電解水を使用したモチモチぷりぷり麺を乱切り平打ち縮れ麺にした鶏ガラ醤油ラーメンです。

かねこ製麺

486 蔵ス ●調理例

日本の中華麺しお
麺120g×2(スープ付) **420円**
税込454円

国産小麦粉、蒙古王かんすい、天塩、電解水を利用した麺と無添加オリジナルスープで作った香りと味わいのあるタンメン風ラーメンです。

かねこ製麺

487 蔵ス ●調理例

豆腐唐揚
10個 **250円**
税込270円

丸和食品の自慢の豆腐を、国産にんにくと生姜を隠し味にした醤油ベースのたれに漬けて揚げ、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふんわりです。

丸和食品

488 凍ス ●調理例

国産さばの味噌煮
240g(120g(固型量80g)×2) **495円**
税込535円

鏡子港で水揚げされたさばを、独自のみそだれでじっくり煮付けました。

トクスイ

489 凍ス ●調理例

ぶり煮付け
200g(2切) **440円**
税込475円

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

カインズ

490 蔵ス ●調理例

甘さ控えめきんとき豆
120g **330円**
税込356円

北海道産金時豆を、きび砂糖を使って甘さ控えめにふくらと炊き上げました。

ハーヴィ

491 蔵ス ●調理例

煮豆「青豆」
120g **384円**
税込415円

国内産青豆を「直火とろ火炊き」で煮上げ、素材の味を活かしました。

友田味販

492 蔵ス ●調理例

くるみ甘露煮
60g(8週に1回) **385円**
税込416円

JAS認定で燻蒸処理されていないくるみを使用。砂糖、醤油、麦芽水飴、発酵調味料、赤穂の塩でつくったタレで煮込みました。

遠忠食品

493 蔵ス ●調理例

味付けかんぴょう
100g **520円**
税込562円

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

494 蔵ス ●調理例

王隠堂農園の小梅干
200g **900円**
税込972円

王隠堂農園グループの生産者が栽培した奈良県、和歌山県、三重県産の小梅をシマムス塩で漬けて天日干し後、赤しそを加えました。

王隠堂農園

496 蔵ス ●調理例

王隠堂農園の刻み紅生姜
80g **225円**
税込243円

王隠堂農園の梅酢と海水塩で、減農薬栽培した生姜を漬け込みました。

王隠堂農園

497 蔵ス ●調理例

白菜漬
250g **420円**
税込454円

国産白菜のもつ素材の味を活かし、食塩と国産米使用のみりんを漬けました。

創健社

498 蔵ス ●調理例

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しました。

創健社

499 蔵ス ●調理例

紅かぶら漬
150g **435円**
税込470円

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

創健社

500 蔵ス ●調理例

趙さんの味 熟成白菜キムチ
200g **520円**
税込562円

季節や種類により増減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮮魚で仕上げた旨みのある特製タレに漬け込みました。

趙さんの味

501 蔵ス ●調理例

趙さんの味 はさみみキムチ
350g **665円**
税込718円

国産の白菜にじっくり煮込んだ「だし」と、甘みの多い金塔(モンゴル産)唐辛子使用の厳選だれで漬け込みました。

趙さんの味

初夏の食卓応援! お買得品

503 蔵ス ●調理例

特価

こだわり生ラーメン(しょうゆ味)
120g×3食(スープ付) **420円**
通常税込470円を 税込454円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのこシのある麺に、しょうゆ味のスープを付けました。

共生食品

504 蔵ス ●調理例

特価

こだわり生ラーメン(みそ味)
120g×3食(スープ付) **435円**
通常税込486円を 税込470円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのこシのある麺に、こクのあるみそ味のスープを付けました。

共生食品

505 蔵ス ●調理例

特価

季穂地粉餃子の皮
大判20枚 **220円**
通常税込243円を 税込238円

埼玉県産地粉使用。小麦の内側だけを自家製粉し、天塩を加えて作りました。

かねこ製麺

509 蔵ス ●調理例

特価

有機たかな漬
180g **398円**
通常税込443円を 税込430円

2年以上化学肥料や農薬を使用しない畑で栽培された高菜を、食塩、有機砂糖、有機米酢、うこん色素で半年以上漬け込み、発酵熟成させました。

ムソー

506 蔵ス ●イメージ写真

特価

豆乳4本組
300cc×4 **850円**
通常税込994円を 税込918円

大豆をそのまま丹念に搾りあげました。大地の恵みが育んだ栄養が詰まった「大地のミルク」。国産大豆100%の上品な風味とやさしい甘みがあります。

丸和食品

507 蔵ス ●調理例

特価

切り干し大根の煮物
100g **460円**
通常税込508円を 税込497円

無農薬栽培の切り干し大根を基本的な調味料と天然ダシのみで味付けしました。

ハーヴィ

508 蔵ス ●盛りつけ例

特価

味付がんもどき
8個 **215円**
通常税込243円を 税込232円

国産大豆で作った豆腐に国産の人参、ごぼう、玉葱などの野菜を加えた一口サイズのかんもを、厳選した調味料でふくら煮付けました。

丸和食品



509 蔵ス ●調理例

特価

有機たかな漬
180g **398円**
通常税込443円を 税込430円


いつものチャーハンに高菜を加えたアレンジ。具材は卵、人参と。仕上げに醤油、ごま油を回し入れます。たかな漬に味がついているので、調味料は控えめがおすすめです。

ムソー

510  

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塩、水だけで作り、釜揚げ後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ感が自慢です。

共生食品 

511 

むし焼そば(ソースなし)
150g×3 **248円**
税込268円

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。

共生食品 

豆腐

518  

絹豆腐
1丁300g 通常税込205円を **180円**
税込194円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。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 

519  

木綿豆腐
1丁300g **195円**
税込211円

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

丸和食品 

520  

共生食品のきぬ豆腐
300g **165円**
税込178円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 

521  

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 

512  

季穂地粉ワントンの皮
20枚 **225円**
税込243円

国産強力粉と農林61号、食塩、モンゴルかんすいで作った本格仕上げ。打ち粉に澱粉使用。8×8cm

かねこ製麺 

513 

生芋板こんにゃく
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ゃくに生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

522  

ミニ絹豆腐
150g×2丁 **190円**
税込205円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。使い切り2連パック。

丸和食品 

523  

絹とうふ(充填)
150g×2丁 **175円**
税込189円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。水にさらさない特殊製法により、豆乳に含まれる栄養と味わいが残っています。

丸和食品 

524  

しそ寄せ豆腐
200g **245円**
税込265円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐に、刻んだ国産青じそを合わせました。しその上品な香りが爽やかです。

丸和食品 

526  

油揚げ
3枚 **193円**
税込208円

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

丸和食品 

514  

生芋系こんにゃく
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に生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

515 

小結びしらたき
150g **235円**
税込254円

群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにゃくに生芋100%使用。

いわて屋

527  

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 

528  

共生の冷凍刻み油揚げ
150g **335円**
税込362円

国産大豆使用、消泡剤不使用。菜種油で揚げた油揚げを使いやすく刻みました。

共生食品

529  

厚揚げ
180g(2個) **210円**
税込227円

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

丸和食品 

531  

たけのこ入りがんも
約80g×2個 **330円**
税込356円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。国産竹の子、人参、ごぼう、玉ねぎ、生姜を入れた大がりがんもです。

丸和食品 

516 

かにかま
6本 **245円**
税込265円

全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。

東京コールドチェーン 

調理例



納豆

532  

鎌倉山手作り小粒納豆
80g **203円**
税込219円

鎌倉山納豆独自の製法で作られた国産大豆100%使用の納豆です。タレ無。

野呂食品 

533  

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 

534  

かながわ育ち納豆
30g×3(タレ・カラシ無) **170円**
税込184円

やや大きめの甘みの強い津久井大豆(神奈川県産)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

カジノヤ 

535  

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 

536  

ひきわり納豆
30g×2連 **113円**
税込122円

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

カジノヤ 

537  

国産麦納豆(タレ無)
30g×3連 **153円**
税込165円

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

カジノヤ 

食品調味料

538 

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

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

平田産業

539 

自然派Style純正なたね油
1,250g **1,130円**
税込1,220円

オーストラリア産の非遺伝子組み換え菜種100%の圧搾一番しぼり油です。

平田産業

540  

特選醤油
1,000mlビン **515円**
税込556円

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モロミをブレンドした長期熟成品。(塩分16.2%)

宮醤油店

541  

たまさ醤油
1,000mlビン **375円**
税込405円

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

宮醤油店

542  

うす塩醤油
360mlビン **255円**
税込275円

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

宮醤油店

543 

味の母1000
1,000ml **690円**
税込745円

国産米、米こうじ使用。みりんの旨味とお酒の風味、二つの特性を持つ発酵調味料です。

中田商店

544 

純米酢
500mlビン **305円**
税込329円

国産米だけで作った刺激臭の少ないマイルド仕立ての上質な酢です。

私市醸造

545 

寿司酢
300mlビン **630円**
税込680円

純粋蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいだ、口あたりの良い寿司酢です。

藤井養蜂場

546  

食菜酢
360mlビン **620円**
税込670円

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

藤井養蜂場

547  

秋田みそ
1kg **1,440円**
税込1,555円

秋田県大湯村産の農薬不使用栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」ですが「こし」に近いきめ細やかです。塩分12%前後。

大湯村加工センター 

548  

玄米みそ(つぶ)
1kg **1,185円**
税込1,280円

おきたま農産舎の農薬不使用栽培の玄米、国産農薬不使用大豆、天日塩を使った本格派味噌。塩分12%前後。

はるこまや 

551  

おろしんにんく
40g **450円**
税込486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・タピオカ澱粉粉)、食物繊維(脱脂大豆)です。

創健社

552 

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

完熟有機トマト、国産有機野菜(玉ねぎ、にんにく)使用。自然な酸味と甘みが活きてます。糖類(砂糖、麦芽水飴)、醸造酢、食塩、香辛料使用。

風水プロジェクト

553  

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

南イタリア産有機栽培トマトをペーストにして作りました。食塩はイタリアの天日塩、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料を使用。

創健社

554  

中濃ソース
360mlビン **285円**
税込308円

着色のためのカラメルや化学調味料は使用せず、野菜や果物ピューレをベースに作りました。

山屋食品

555 

べに花 マヨネーズ
300g **574円**
税込620円

オレイン酸が60%(脂肪酸組成中)も含まれる、圧搾製法(べに花一番(高オレイン酸油)を使用。あっさり風味がフレッシュで野菜の味を引き立てます。菜種油、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料使用。

創健社

556 

アルゼンチン 百花蜜ボトル
300g **1,020円**
税込1,102円

アルゼンチン産百花蜜を使いやすい倒立ボトルタイプの容器に詰めました。

山田養蜂場

557 

無茶々園の れもん ストレート果汁
150mlビン **600円**
税込648円

愛媛県産のレモン果汁をそのまま詰めました。揚げ物やサラダ、お菓子作りなど手軽に使えて便利です。

無茶々園

560 ●調理例

島原手延べひやむぎ1Kg箱
50g×20束

1,300円
税込1,404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です。

みそ半

561

細打ち更科そば
180g×2

720円
税込778円

国内産のそばの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

562

ひもかわうどん
200g

280円
税込302円

群馬県産小麦粉と食塩を使用。巾の広い種を、つゆがらみの良い「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

563 ●調理例

たまご焼きのだしの素
180mlピン

250円
税込270円

出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化学調味料不使用の専用調味料。

中田商店

564

有機麻婆の素
100g

285円
税込308円

有機醤油・有機味噌をベースとし、有機にんにくと有機生姜で香り良く、有機米麹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

565

植物素材の本格カレー甘口
135g

480円
税込518円

4種のフルーツ果汁(りんご、マンゴー、パイナップル)入フレックタイプ。

創健社

566

植物素材の本格カレー中辛
135g

480円
税込518円

ドライカレー、ピラフ、炒め物などにどうぞ。

創健社

567

カレーの壺スリカレー
34g

520円
税込562円

スパイスだけのセットです。家庭で本格的なカレーを作ることができます。わかりやすいレシピ付き。

プレスオールターナティブ

568

国産鶏胸肉使用サラダチキンブラックペッパー&ガーリック
100g

460円
税込497円

賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。国産鶏胸肉を使用し、ブラックペッパー、国産にんにく、食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。

創健社

569

具だくさんたまねぎドレッシング
200ml

245円
税込265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がたっぷり入っています。

中田商店

570

えごま一番胡麻ドレッシング
150mlピン

550円
税込594円

まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かなドレッシング。オメガ3(n-3系)脂肪酸がおいしく手軽に摂れます。

創健社

571

えごまオイルイタリアンドレッシング
150mlピン

535円
税込578円

香り高いハーブやスパイスの風味と、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシングです。オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れます。

創健社

572 ●盛りつけ例

ぶっかけご飯の友かつおとのり
20g

308円
税込333円

国産焼きのりと国内製造のかつお節を熟練した技術で削りブレンドしました。調味料、食塩は不使用です。様々な料理にふりかけたり、混ぜたりしてお使いください。

カクサ

573

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。限られた時期しか作れない、数量限定品です。

風水プロジェクト

574

さばカレー煮
190g(固形量140g)缶

430円
税込464円

西日本で水揚げされたさばをカレー風味調味料(砂糖、カレー粉、酵母エキス、食塩、粉末野菜、香辛料、粉末醤油)を使用し、スパイスかつまろやかに骨ごと食べられるよう仕上げました。

創健社

575

サラダスパゲッティ
300g

165円
税込178円

アメリカ、カナダ産のデュラム小麦粉を使い、サラダ向きに極細に加工しました。

奥本製粉

576

ツイストパスタ
300g

380円
税込410円

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

577

ライトツナフレーク缶ハーフ
70g×3缶

555円
税込599円

ライトツナフレーク油漬に比べ、オイル50%カット。なたね油を使用。

日生協

578

有機スイートコーン缶
125g缶

240円
税込259円

有機JAS認証のタイ産オーガニックとうもろこしと食塩を使用。

風水プロジェクト

579

生協スパゲッティ1.6mm
1kg

575円
税込621円

アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。

日生協

580

よつ葉北海道スキムミルク
150g

295円
税込319円

北海道産のスキムミルクです。スキムミルクは低脂肪でカルシウムとタンパク質がたっぷりの食品です。脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状の製品です。

よつ葉乳業/ホクレン 365日

583

小麦全粒粉
500g

290円
税込313円

国内産小麦を使用した100%石臼挽きの全粒粉です。お菓子やパン作り、天ぷら粉に混ぜると食感が変わり風味がよくなります。

阿部製粉

584

だし用昆布
100g

570円
税込616円

北海道産の真昆布です。上品な澄んだだしがとれます。

松永商店

585

とろろ昆布
45g

420円
税込454円

北海道産真昆布、がこめ昆布、醸造酢を使用。

松永商店

586

徳用ぎずのり
10枚

460円
税込497円

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

長谷川商店

587

はねだし焼きのり
10枚

535円
税込578円

加工途中で小さなキズや穴が生じたもので、味には変わりなくお買得な品質です。

長谷川商店

588

無茶々園の青のり粉
3g

298円
税込322円

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

無茶々園

589

冷風乾燥桜えび
11g

280円
税込302円

桜えび(台湾産)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。

カクサ

591

国産魚介のだしパック
8g×10袋

280円
税込302円

原料は国内産いわしの煮干し、かつおのふしのみ無添加だしパック。調味料、食塩不使用。

カクサ

592

純和風だし
48g(6g×8袋)

625円
税込675円

花かつお、荒節、いりこ、北海道産の昆布を風味豊かにブレンドした微粉末タイプ。

創健社

593

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

594

小川のもち麦きなこ平袋
120g

303円
税込327円

佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を石臼でじっくり焙煎しました。

小川産業

595

庄内の黒豆きな粉
130g

480円
税込518円

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

庄内協同ファーム

596

王隠堂農園のしその葉ふりかけ
40g

200円
税込216円

農業不使用で栽培した赤しそ、梅酢、塩を使用。粉末タイプです。しそご飯、和え物、浅漬けにもお勧めです。

王隠堂農園

597

おかか昆布ふりかけ
35g

458円
税込495円

節節と北海道産天然真昆布、北海道産オキアミ、有機白ごまを醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、米粉で炊き上げました。菜種油使用。

ムソー

598

特選なめ茸うす塩味
180gピン

360円
税込389円

長野県産のき茸を甘い味付けで煮込みました(30%減塩仕上げ)。固形分80%。

創健社

599

国内産ふくら芽ひじきドライパック
70g

170円
税込184円

国内産の芽ひじきを容器に詰め、素材に含まれる水分で蒸し上げました。水戻し不要で料理にそのまま使えます。

中田商店

600

国内産芽ひじきと大豆ドライパック
90g

170円
税込184円

国内産限定。芽ひじきと大豆をふくらませました。水戻し不要でいろいろな料理にそのまま使えます。

中田商店

100420

北海道産小豆
300g

700円
税込756円

北海道産。小粒ですが風味が良く、皮も実も柔らかいのが特長です。

篠崎商店

100439

北海道産大豆
300g

500円
税込540円

北海道産。煮豆、スープ等利用の多い大豆です。

篠崎商店

100447

群馬県産高原紫花豆
200g

2,000円
税込2,160円

群馬県の標高800m以上の高地帯で育った貴重な大豆です。栗のようなホクホク感と味の良さが特長です。

篠崎商店

601

九州産しいたけスライス
20g

440円
税込475円

九州産の原木椎茸を、調理しやすくスライスし、乾燥しました。

中田商店

604

ベジタリアンのしょうゆラーメン
98g1食 **180円**
税込194円

肉や魚などの動物性原料を使用しません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用し、スープは飽きのこないざっぱりとした醤油味です。
桜井食品

605

ベジタリアンのみそラーメン
98g1食 通常税込194円を **167円**
税込180円

肉や魚などの動物性原料を使用しません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用し、スープは赤みそ仕立ての風味ある味わいです。
桜井食品

606

ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん
138g **287円**
税込310円

国産小麦粉で作った麺と、胡麻の濃厚で深い味わい、ラー油の適度な辛味、豆乳のまろやかな甘みを活かしたスープ付。動物性原材料と一切不使用。
桜井食品

607

純正ラーメン
98g×5食 **780円**
税込842円

肉や魚などの動物性原料を使用しません。あっさりとしたスープは、国内産小麦を使用した麺との相性が良く、素材な味をお楽しみいただけます。
桜井食品

おもち好き必見
お買得ですよ
幸せ満載
疲れも吹き飛ばす美味しさ

○イタダキ写真

612

特別栽培小豆つぶあん
245g缶 通常税込680円を **610円**
税込659円

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

608

隠れ岩松和風カレーにゆうめん
180g **410円**
税込443円

九州産小麦使用の原手延べそうめん、和風カレースープを合わせました。麺を茹で、スープを入れてかき混ぜるだけで出来上がりです。
みそ半

609

旨だし豚汁
12.5g×10 **1,435円**
税込1,550円

かつおだしを使用した豚汁です。国産豚肉のこくと旨みが味わえます。
中田商店

610

江戸前生のり(佃煮)
35gピン **298円**
税込322円

木更津沖産の黒生のりを国産丸大豆醤油、水あめ、米発酵調味料、かつお節で直火釜で炊きました。
遠忠食品

611

江戸前でい!梅のり佃煮
80gピン 通常税込529円を **480円**
税込518円

江戸前、千葉県木更津市産の生のりを、醤油、砂糖、醗酵調味料で直火釜で炊き、玉置堂農園の梅と鷹節を加えました。旨い佃煮に梅の酸味が絶妙です。
遠忠食品

613

庄内白切り餅
500g 通常税込994円を **880円**
税込950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

614

庄内玄米切り餅
500g 通常税込994円を **880円**
税込950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

615

によっこ
120g **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食。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。
庄内協同ファーム

616

ホットケーキミックス
200g×4 **455円**
税込491円

国産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックスマックス。個包装タイプ。
奥本製粉

お菓子

617

菓房はら山大福
40g×5 **794円**
税込858円

北海道産の小豆と砂糖で作った甘さ控えめのつぶ餡を、餅米を滑らかに伸ばした生地で包んだ小さめの大福です。馬鈴薯澱粉使用。
せいふてい

618

菓房はら山草もち
40g×5個 通常税込902円を **820円**
税込886円

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

619

菓房はら山小倉どら焼き
60g×3 **725円**
税込783円

国産小麦粉、平飼卵、三河みりんなどで作ったふわわり弾力のある生地、国産小豆で作った餡がやさしい甘さのどら焼きです。
せいふてい

620

菓房はら山栗饅頭
40g×4 通常税込1,010円を **915円**
税込988円

平飼卵を使用し、白あんを栗を混ぜて焼き上げました。自然解凍でお召し上がりください。
せいふてい

621

里饅頭
50g×4 **665円**
税込718円

北海道産の小豆と砂糖で作ったつぶ餡を、甜菜糖、貴重な国産無添加蜂蜜を加えた国産小麦粉使用の生地を薄くかきつけて蒸しました。
せいふてい

622

ミニたい焼き(カスタード)
350g(10個) **528円**
税込570円

ニッコウが作るやさしい甘さ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マックスでほんのり甘いたい焼きにしました。
ニッコウ

623

昔ながらのロールケーキ
1個 **895円**
税込967円

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

624

ごま入り味付いりこ
30g(2.5g×12袋) 8週に1回 **530円**
税込572円

新鮮な瀬戸内産のいりこにざっぱりと三温糖で味付けしました。食べやすいミニパック入りです。
ハーヴィ

625

野菜サクッと・国産ごぼうチップス
19g **340円**
税込367円

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

626

北海道産ごめ油使用ポップコーン
60g **255円**
税込275円

北海道産ごめ油100%、北海道産とうもろこし100%、味付けは北海道産オホーツクの焼塩のみを使用しました。
風水プロジェクト

627

ポテトチップス うす塩味
60g **220円**
税込238円

国内産じゃがいもを植物油(米油・パーム油)で揚げ、オホーツクの焼塩のみで味付けしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。
風水プロジェクト

628

ポテトチップス のり塩味
55g **220円**
税込238円

スライスした国内産馬鈴薯を植物油(米油・パーム油)で揚げ、食塩と味を付けて焼塩をまぶしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。
風水プロジェクト

629

コーンスナック ほんのりかるいチーズ味
50g **198円**
税込214円

欧州産ナチュラルチーズを使用し、オゾンやホワイトペーパーなどを隠し味に、サクサクした軽い食感に仕上げました。
創健社

630

ハウライ 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。
ハウライ

631

レーズン
120g **400円**
税込432円

米国産。化学合成農薬、副原料不使用。非加熱、非殺菌のカリフォルニア州天日干しトンプソン種レーズン。
万直商店

632

ミックスナッツ
60g **550円**
税込594円

米国及びスリランカ産・化学合成農薬、副原料不使用。ノンオイル、無添加です。くるみは非加熱、非殺菌の原料を使用。
万直商店

634

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

635

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

636

有機ペパーミントロール
21g **265円**
税込286円

有機とうもろこし由来のぶどう糖を使用し、有機ペパーミントエッセンシャルオイルを配合した清涼感のあるタブレット。リフレッシュさせたいときにおすすです。
創健社

637

純国産ビスケット
120g **260円**
税込281円

北海道産原料を主原料にし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、膨張剤不使用。
ムソー

638

玄米このほうす塩味
80g **440円**
税込475円

有機栽培の玄米を使用し、自然塩でやさしい塩味に仕上げたおせんべいです。
創健社

639

味旨小丸せんべい醤油
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、鷹節エキスで作った醤油ダレを絡めました。
創健社

641

えびせんべいノンフライ
40g **248円**
税込268円

国内産馬鈴薯澱粉にえびとわかを練り込み、オキアミをのせて焼いたノンフライ仕上げ。ほのかな醤油の香りを加え食塩で味付けしました。
ハーヴィ

642

全粒粉クラッカー
100g **360円**
税込389円

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

643

ミニえびまるせん
10g×4連 **303円**
税込327円

国産馬鈴薯澱粉で作った生地にイカを練り込み、オキアミ、アササを振りかけてざっぱり塩味のフライにしました。
ハーヴィ

644

アップルグミ
20g×4連 **405円**
税込437円

国産りんご果汁100%と水飴、砂糖、ゼラチン、粉末オブラートなどで作り直しました。着色料・香料不使用。
ハーヴィ

645

やさしいラムネ
13g×5連 **268円**
税込289円

酸味料・着色料・香料不使用。濃縮レモン果汁・レモンペースト・シークワーサー果汁パウダーで酸味をだした、後味すっきりとした小粒ラムネです。
ハーヴィ

646

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おに焼き上げ、沖繩産黒糖が入った蜜をかけました。
ハーヴィ

初夏のおすすめ なつかしさと美味しさ

648  **新商品**

てんさい含蜜糖カステラ
5個

●盛りつけ例

原材料 鶏卵、てんさい含蜜糖、小麦粉、水あめ

650円
税込702円

鶏卵、北海道産小麦粉、オホーツク海産てんさい含蜜糖、水あめを原料に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装詰め。
風水プロジェクト

649 

大判焼き(白あん)
340g(4個)

●盛りつけ例

特価

通常税込553円を **490円**
税込529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、国産大豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。
ニッコー

初夏のひんやり菓子

653 

フルーツシャーベットお徳用
70ml×8本

●イメージ写真

785円
税込848円

3種の果実入シャーベットです。りんご2本国内の契約農家が農業に頼らず栽培したりんご、ぶどう4本有機ぶどう(アメリカ産)、レモン2本有機レモン(イタリア産)、北海道産甜菜糖で作ったグラニュー糖、純粋はちみつを使用。
フルーツバスケット

654 

ミニカップゼリー有機ぶどう
22g×12個

●盛りつけ例

415円
税込448円

国産の有機ぶどう果汁を30%使用し、寒天とこんにゃく粉で作った口どけのよいゼリー。着色料は使用していません。
フルーツバスケット

650 

純国産蜜いも
150g

●盛りつけ例

特価

通常税込659円を **580円**
税込626円

一口サイズの鳴門金時をほくっと蒸しあげ、種子島産粗糖で作った蜜に漬込んだ後、仕上げにオープンで香ばしく炙りました。
ムソー

651 

塩おかき
70g

●盛りつけ例

特価

通常税込464円を **415円**
税込448円

九州産もち米、国産米油、食塩を使用し焼き上げた塩味おかきです。
創健社

652 

きらず揚げ(黒砂糖)
140g

●盛りつけ例

特価

通常税込346円を **308円**
税込333円

食物繊維豊富な卵の花を使った歯ごたえのある、味わい深い和風お菓子。
おとうふ工房いしかわ

655 

無添加いちごゼリー
10個

●イメージ写真

350円
税込378円

福岡県産あまおう100%、国産寒天、国産含蜜糖使用。ゲル化剤、酸味料、香料、着色料無添加
ムソー

656 

やわらか寒天いちごゼリー
110g

●イメージ写真

285円
税込308円

国産いちごの濃縮果汁を20%(生果汁換算)と、甜菜糖、寒天でやわらかく作りしました。ゲル化剤、酸味料、着色料、香料不使用。
ハーヴィ

657 

豆かんてん(黒みつ)
155g

●盛りつけ例

特価

通常税込265円を **235円**
税込254円

国内産の天草を厳選し直接煮出して作った、本物の寒天使用。添付の黒蜜をかけてお召し上がりください。
いわて屋 

飲料

658 

大倉さんのりんごジュース1本
1ℓピン

大倉さんの減農薬栽培のりんご(落果・キズ玉)を100%使用。

865円
税込934円

アルプス農場

659 

OGレモンスカッシュ
6缶

250ml×6缶

1,020円
税込1,102円

有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです
風水プロジェクト

660 

丹沢サイダー 30缶

250ml×30缶

3,405円
税込3,677円

地元丹沢山系がつくり出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)ですっきりとした甘さ仕上げました。
創健社

661 

オーガニックアイスコーヒー無糖
1,000ml

580円
税込626円

有機JAS認証のコロンビア産珈琲豆を南アルプスの伏流水でネルドリップ抽出したリキッドコーヒーです。やわらかな舌もとく、フルーティーな甘みが(ラノスよくスッキリとした味わいです。
ムソー

662 

有機大麦使用小川の六条麦茶
350g

780円
税込842円

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

663 

小川の麦茶つぶまるティーバッグ
13g×20

235円
税込254円

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

665 

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

666 

安曇野ミネラルウォーター 1ℓ

200円
税込216円

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

667 

有機宇治煎茶 金
80g

1,500円
税込1,620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

668 

吉川のくき茶ふるりの香(無農薬煎茶)
100g

505円
税込545円

静岡県の吉川さんより、農業、化学肥料不使用で栽培した茶葉です。清々しいすっきりとした味わいです。
吉川農園

669 

吉川のほうじ茶(無農薬)
200g

580円
税込626円

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

100390 

吉川の粉茶
200g

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、「深山の里」と「ふるりの香」の粉茶です。
吉川農園

酒 

100862 

よなよなエールビール
350ml×3缶

920円
税込1,012円

フルーティーな香りともとの深いコクが特長の本格的ペールエールスタイルのビール。
ヤッホーブルーイング

日用品

670 

泡の手洗いせっけんボトル
350ml

700円
税込770円

8週に1回

オレイン酸の石鹸成分で肌に優しく、お子様にも安心。天然ラベンダーのやさしい香り、香りが手に残しません。
ハイネリー

671 

洗濯用液体マルセル石鹸
1,000ml

740円
税込814円

成分は純石けんのみ。天然の泡立ちが赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心。
ハイネリー

672 

はな詰替用(洗濯用液体純石けん無香料)
1,000ml

780円
税込858円

赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心です。天然の泡立ちでふっくら風合い良く洗いがります。
ハイネリー

673 

安心生活洗濯用液体石けんボトル
1,000ml

520円
税込572円

8週に1回

手肌と環境にもやさしい液体石けん。ヤシ、パーム油が主原料で唯一国産資源のコメ油も配合されています。
ポーソー油脂

674 

米ぬか台所用液体石けん
500ml

263円
税込289円

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

100870 

エチゴビールピルスナー
350ml×3缶

1,050円
税込1,155円

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

675 

食器洗い機専用洗剤
500g

640円
税込704円

粉末タイプ。合成界面活性剤、酵素を使わない安心成分のアルカリ洗剤で泡立ちません。
風水プロジェクト

676 

せっけんハミガキ
140g

450円
税込495円

発泡剤に無添加石けんを使用。刺激が少なくお口にやさしいハミガキです。泡立ち少なめでブラッシングもきっちり。磨いた後の味覚変化がありません。
風水プロジェクト

677 

リサイクルティッシュペーパー
360枚(180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

678 

再生トイレットペーパーダブル
37.5m×8個

500円
税込550円

牛乳パック類配合の上質再生紙100%使用。無漂白、ふっくらソフトな肌触りです。
マスコー製紙/山田洋治商店

679 

再生トレベシングル6個入
130m×6個

580円
税込638円

リサイクルバルブ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。
マスコー製紙/山田洋治商店

100889 

軽井沢香りのクラフト(柚子)
350ml×3缶

975円
税込1,072円

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

化粧品

104337 

ナチュラルアープフェイスソープ
90g

1,050円
税込1,155円

きめの細かい泡がお肌の汚れをさっぱりと洗い流してくれる洗顔フォームです。
MCサービス

104329 

ナチュラルアープクレンジングクリーム
110g

1,050円
税込1,155円

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

104345 

ナチュラルアープミルクローション
120ml

1,050円
税込1,155円

お肌に自然になじみ、うるおいを与えしなやかにお肌を保つ乳液です。
MCサービス

104353 

ナチュラルアープスキンローション
150ml

1,050円
税込1,155円

さらっとした感触でお肌にみずみずしいうるおいを与え、やさしくひきしめる化粧水です。
MCサービス

104361 

ナチュラルアープモイスチュアクリーム
35g

1,050円
税込1,155円

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

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。