

# なちゅらる +4 増頁 特別号

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

|         |        |     |     |     |     |
|---------|--------|-----|-----|-----|-----|
| 注文書提出日  | 6/ 8月  | 9火  | 10水 | 11木 | 12金 |
| 定例企画配達日 | 6/ 15日 | 16火 | 17水 | 18木 | 19金 |
| 特別企画配達日 | 6/ 22日 | 23火 | 24水 | 25木 | 26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

**父の日**  
Father's Day

毎日がんばるお父さんへ感謝を込めて、  
ナチュラルコ-opの牛肉でパワーチャージしてもらいましょう。

特別配合飼料「さくら」と霧島連山の天然水で育てられた曾於さくら牛。和牛用飼料「名人」と日高山脈の清水を高機能装置で更においしくした活性水で育てられた神居牛。交雑種でありながら、「質にこだわり、味にこだわり」育てられた枕崎牛。

サイコロステーキは一口サイズにカットされて食べやすく、ロースステーキは、肉の美味しさをしっかり味わえる一枚。1枚40~70gとお手軽サイズの上カルビミニステーキ。どれも満足感はひとしおです。温野菜を添えたバランス良い一皿でちょっと贅沢な父の日ディナーを。

**266** 特価

曾於さくら牛  
サイコロステーキ

200g  
通常税込1,998円を

**1,700**円 税込**1,836**円

**267** 特価

曾於さくら牛  
ロースステーキ

1枚180g  
通常税込2,592円を

**2,300**円 税込**2,484**円

**268** 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

**269** 大特価

枕崎牛神居牛  
上カルビミニステーキW

300g×2  
通常税込4,536円を

**3,900**円 税込**4,212**円

## 兵庫県浜坂産のほたるいか

ぷりっとした「釜揚げ」  
タレにもこだわりぬいた上品で贅沢感の「漬け」

三代にわたり鮮魚の商いをする山米（やまよね）さんは、浜坂港市場の入札券をもつ鮮魚仲買人です。山米さんの目利きした鮮魚は上質なのはもちろん、厳選した調味料で漬け加工され、絶品の味となります。身が太り旨味がのってくる4月初旬から、浜坂港はほたるいかで賑わいます。山米さんが目利きしたほたるいかは鮮度抜群な内に食塩で釜揚げされ、漬けは「天然醸造醤油」「蔵の素」「三河みりん」など製法にこだわった調味料を使った特製のたれに漬けています。浜坂を愛し、素材を見抜き活かした山米さんの山陰の海の幸を父の日の宴にどうぞ。

**325** 特価

釜揚げ  
ほたるいか

100g  
通常税込594円を

**530**円 税込**572**円

**326** 特価

ほたるいか  
沖漬け

100g  
通常税込648円を

**580**円 税込**626**円

**327** 特価

ほたるいか  
麹漬け

100g  
通常税込756円を

**680**円 税込**734**円

## お酒のおつまみにもおススメ

千葉県直サービスの人気商品、八甲鴨を使った定番の「鴨ネギまるっと餃子」に、国産ノンホモ牛乳と国産バターを使用したホワイトソースで仕上げた新商品「鴨らしくない鴨クリームコロッケ」、房総もち豚と有機じゃがいもを使った「房総もち豚コロッケ」はお酒のおつまみにもおススメの一品です。

**409** 新商品  
お試し価格

房総もち豚コロッケ

180g(3個)  
通常税込599円を

**530**円 税込**572**円

**410** 新商品  
お試し価格

鴨らしくない  
鴨クリームコロッケ

180g(3個)  
通常税込680円を

**600**円 税込**648**円

**411** 新商品  
お試し価格

鴨ネギまるっと餃子徳用

420g(15個)

**1,200**円 税込**1,296**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
- チョコー
- 第3世界ショップのカレーの壺他
- お酒
- 山澤清のハーブ物語
- ソラデー
- 蚊取り線香
- クリーン・虫よけ
- Aruto-E
- 便利雑貨LIFE
- かや
- 快適天然素材
- 翌週配達○キャロット931614
- 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 

**102**   

**三芳村川名さんのたまご**  
10個 **405円**  
税込**437円**

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

川名晴作 

**103**  

**宮川農場の卵10ヶパック**  
10個 **355円**  
税込**383円**

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

ハイチック 

**牛乳**

**108**  

**八千代牛乳**  
1ℓ **385円**  
税込**416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秒殺菌のバスタイヤ牛乳です。

千葉北部酪農 

**109**   

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

**110**   

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

**104**  

**宮川農場の卵 6ヶパック**  
6個 **227円**  
税込**245円**

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

ハイチック 

**105**  

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

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

伊豆鶏業 

**106**  

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

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 

**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、三重県産の生乳使用。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 **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 

**115** 

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

北海道十勝産の生乳を100%使用しています。「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 

**116**  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

**117**  

**鈴鹿山麓のヨーグルト**  
70g×3個 通常税込261円を **225円**  
税込**243円**

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

四日市酪農 

**手づくりハンバーガー**

**133**  

**ハンバーガー用バンズ**  
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バーガーを。かもめパン 

**134** 

**丹沢ハンバーガー用パティ**  
200g(50g×4個) 通常税込540円を **480円**  
税込**518円**

国産豚と牛肉でジュシーに作った生タイプのパティです。丹沢農場

**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キーでクリーミーな風味が出ます。

よつ葉乳業 / ホクレン 

**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 

**120** 

**よつ葉たんぱくリッチ0 のむヨーグルトプレーン加糖**  
250g 通常税込232円を **210円**  
税込**227円**

乳原料本来のたんぱく質を高めて、おいしく高たんぱくを実現した脂肪0の飲むヨーグルト。さらっとした飲み心地です。

よつ葉乳業 / ホクレン 

**121** 

**よつ葉北海道 のむヨーグルトベリーミックス**  
250g **205円**  
税込**221円**

北海道産の脱脂濃縮乳に、海外産ベリー使用のベリーミックスソースや砂糖を加えた、べりー感のある濃厚なのむヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

よつ葉乳業 / ホクレン 

**白神酵母パン**

**135**  

**白神レザンノア**  
1個 通常税込562円を **510円**  
税込**551円**

北海道産小麦粉、白神こだま酵母、クल्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 

**122**  

**よつ葉カフェオレ**  
1ℓ 通常税込373円を **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 

**123** 

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

エチオピア産コーヒーを使用した砂糖不使用のカフェオレです。ミルクの風味とコーヒーの華やかな香りで贅沢感が味わえます。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

**124**  

**よつ葉カマンベールチーズ**  
90g 通常税込518円を **455円**  
税込**491円**

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

**136**  

**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度にわたっ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 

**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 

**125** 

**よつ葉シュレッドチーズ**  
250g 通常税込788円を **700円**  
税込**756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 

**126** 

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

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴータ30%、モッツァレラ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 

**127** 

**よつ葉ゴータチーズ**  
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長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 

**128** 

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

風味豊かなチェダー、糸引きの良いモッツァレラ、コク深いゴータの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 

**冷凍パン**

**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し、急速冷凍しました。解凍後、トースターで加熱すると焼き立てパンの味わい。東京コールドチェーン

**139**  

**ママのモチモチ手のぼしナン**  
210g(3枚) **410円**  
税込**443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

**129** 

**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 

**130** 

**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 

**131** 

**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、主原料食用植物油脂には高オレイン酸タイプのべに花油とバーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないです。

創健社 

**132**  

**フルーツ スプレッドいちご**  
200gピン **550円**  
税込**594円**

国産いちごを砂糖を使用せず、リンゴ果汁と蜂蜜の甘さ控えめ(糖度51度)仕上げ。トレハロース、グリ化剤(ペクチン)、クエン酸使用。大分大山町農協

**140**  

**フォカッチャ**  
150g(3個) 通常税込322円を **293円**  
税込**316円**

北海道産小麦使用。モチモチした食感と素材な風味が特長のイタリア伝統の平焼きパンです。東京コールドチェーン

**141**  

**ピザクラスト小**  
2枚(280g直径18cm) **720円**  
税込**778円**

国産小麦粉、全粒粉、天日塩を使用。小麦粉と水のみで発酵させた「サワー種」で醸した生地の美味しさを活かし、焼き立てを瞬間冷凍しました。お好みの具材をのせてください。ムソー

# 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

|     |                 |      |        |          |
|-----|-----------------|------|--------|----------|
| 683 | 三芳村ひとめぼれ(白米)    | 5kg  | 4,350円 | 税込4,698円 |
| 684 | 三芳村ひとめぼれ(無洗白米)  | 5kg  | 4,480円 | 税込4,838円 |
| 685 | 三芳村ひとめぼれ(七分)    | 5kg  | 4,380円 | 税込4,730円 |
| 686 | 三芳村無農薬コシヒカリ(白米) | 5kg  | 4,990円 | 税込5,389円 |
| 687 | 三芳村コシヒカリ(白米)2kg | 2kg  | 1,850円 | 税込1,998円 |
| 688 | 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。

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。

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

|     |                |     |        |          |
|-----|----------------|-----|--------|----------|
| 689 | 直送あきたこまち(白米)   | 5kg | 4,350円 | 税込4,698円 |
| 690 | 直送あきたこまち(無洗白米) | 5kg | 4,430円 | 税込4,784円 |
| 691 | 直送あきたこまち(胚芽米)  | 5kg | 4,520円 | 税込4,882円 |
| 692 | 直送あきたこまち(玄米)   | 5kg | 4,070円 | 税込4,396円 |

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



小林さん

|     |               |       |        |          |
|-----|---------------|-------|--------|----------|
| 693 | 置賜つや姫(白米)     | 4.5kg | 5,190円 | 税込5,605円 |
| 694 | 置賜コシヒカリ(白米)   | 5kg   | 5,170円 | 税込5,584円 |
| 695 | 置賜ひとめぼれ(白米)   | 5kg   | 5,000円 | 税込5,400円 |
| 696 | 置賜ひとめぼれ(無洗白米) | 5kg   | 5,250円 | 税込5,670円 |
| 697 | 置賜ひとめぼれ(胚芽米)  | 5kg   | 5,250円 | 税込5,670円 |
| 698 | 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

|     |                  |     |        |          |
|-----|------------------|-----|--------|----------|
| 699 | 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米) | 5kg | 4,990円 | 税込5,389円 |
| 700 | 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米) | 5kg | 4,620円 | 税込4,990円 |
| 701 | 黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米) | 5kg | 4,990円 | 税込5,389円 |
| 702 | 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

|     |           |     |        |          |
|-----|-----------|-----|--------|----------|
| 703 | きたくりん(白米) | 5kg | 4,530円 | 税込4,892円 |
| 704 | おぼろづき(白米) | 5kg | 4,650円 | 税込5,022円 |
| 705 | ななつぼし(白米) | 5kg | 4,530円 | 税込4,892円 |
| 706 | 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1~2回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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。



|     |             |     |        |          |
|-----|-------------|-----|--------|----------|
| 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 |

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。



福留さん

|     |                 |     |        |          |
|-----|-----------------|-----|--------|----------|
| 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 |

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

## レ・ルルド



142 **神奈川生まれの柑橘湘南ゴールドとレーズン&ナッツの贅沢な味わい**

●盛りつけ例

**湘南ゴールド&フルーツナッツカンパーニュ**

1個 通常税込545円を **500円** 税込**540円**

神奈川県産の湘南ゴールドとレーズン、アーモンドを練り込みました。爽やかで華やかな香りです。国産小麦粉、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド 賞2日

143 **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

144 **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

145 **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

## 冷凍果実と野菜

100005 **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

100013 **カットマンゴー**

200g 通常税込410円を **358円** 税込**387円**

濃厚でトロっとした味わいのマンゴー(フィリピン産)を一口サイズにしました。

東京コールドチェーン

100021 **冷凍だだちゃ豆**

200g 630円 税込680円

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

庄内協同ファーム

100030 **国産OGカットブロッコリー**

150g 通常税込454円を **406円** 税込**438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

100048 **冷凍小松菜**

300g 398円 税込430円

宮城県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

せいか

100056 **冷凍たまねぎみじん切り**

500g(バラ凍結) 通常税込421円を **375円** 税込**405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

## かもめパン



146 **天然酵母食パン**

5枚 365円 税込394円

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホソノ天然酵母を使って焼き上げました。

かもめパン 賞3日

147 **食パン6枚切**

1キン 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

148 **食パン8枚切**

1キン 通常税込308円を **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

149 **胚芽食パン**

1キン 通常税込367円を **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しさが引き立ちます。

かもめパン 賞3日

150 **ローストグラハムロール**

5個 通常税込389円を **355円** 税込**383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

151 **チョコチップメロンパン**

3個 通常税込448円を **410円** 税込**443円**

北海道産小麦粉使用。生地にチョコチップを練り込みました。ビスケット生地のごささとチョコチップがマッチしています。

かもめパン 賞3日

152 **ポルカ**

3個 380円 税込410円

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地を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

153 **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鶏あらしきウインナーを、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

154 **かぼちゃづくしパン**

2個 305円 税込329円

北海道産小麦粉使用。国産かぼちゃペーストを包み込みました。

かもめパン 賞3日

155 **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、フチロールパン仕上げです。

かもめパン 賞3日

156 **ケルミロール**

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。ケルミは有機認証品です。

かもめパン 賞3日

157 **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

# 神奈川の生産者



159 R



嘉山さんのトマト1kg箱  
1kg(大小変形込)  
840円  
税込907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 露地栽培の為キヌ変形を多少含みます。

嘉山農園



160 R



嘉山さんのトマト2.5kg箱  
2.5kg入(大小込)  
2,000円  
税込2,160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

161



嘉山さんの玉ねぎ  
1kg前後  
460円  
税込497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

162



嘉山さんのかぼちゃ(みやこ)  
1kg前後  
980円  
税込1,058円  
神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用  
嘉山農園

163



千葉さんの紅くるり大根  
1本  
通常税込292円を  
260円  
税込281円  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA



164



千葉さんのミニ大根  
1本  
270円  
税込292円  
神奈川県産 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA

165



千葉さんのじゃがいも(レッドムーン)  
約500g  
270円  
税込292円  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
芽止め処理を施していません。

NO-RA

166



大原さんのじゃがいも(キタアカリ)  
約800g  
328円  
税込354円  
神奈川県 大原農園 大原好文さん 農薬・化学肥料不使用 品種はキタアカリ  
芽止め処理を施していません。

大原好文

167



千葉さんの島村いんげん  
150g  
通常税込292円を  
260円  
税込281円  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA



168



千葉さんの人参  
約400g  
270円  
税込292円  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA

169



千葉さんの旬の野菜セット  
3品  
698円  
税込754円  
神奈川県 NO-RA 農薬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



千葉さんのんにく  
約50g  
270円  
税込292円  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA

171



長尾さんのバラにんにく  
約60g  
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

172



大原さんの赤玉ねぎ湘南レッド  
約500g  
252円  
税込272円  
神奈川県 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用

大原好文

173



大原さんの近江生姜(洗い)  
約100g  
208円  
税込225円

174



大原さんの根生姜(洗い)  
約100g  
198円  
税込214円

175



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

## 北海道産アスパラガス

176



有機グリーンアスパラ  
約100g  
390円  
税込421円  
有機JAS認定野菜。北海道 フードネット 滝本農場

フードネット

## 有機野菜

179



有機きゅうり  
2本  
228円  
税込246円  
有機JAS認定野菜 茨城県産 おさんぼファーム

コープ有機

180



有機四葉きゅうり  
2本  
218円  
税込235円  
有機JAS認定 高知県 四万十生産グループ

フードネット

181



有機ミニトマト  
約150g  
338円  
税込365円  
有機JAS認定野菜 熊本県 吉水農園

コープ有機

182



有機ピーマン  
約150g 通常税込322円を  
288円  
税込311円  
有機JAS認定野菜 鹿児島県 おいどんファーマーズ

コープ有機

183



有機カラーピーマン  
約150g  
318円  
税込343円  
有機JAS認定野菜 アビオスファーム 宮崎県 赤色・黄色・緑色 色おまかせ品です。

コープ有機

177



有機ホワイトアスパラ  
約100g  
420円  
税込454円  
有機JAS認定野菜。北海道 フードネット 滝本農場

フードネット

178



有機ホワイトアスパラ 訳あり品  
約1kgLM  
2,810円  
税込3,035円  
有機JAS認定野菜。北海道 フードネット 滝本和彦さん 曲がり、不揃いなど外見は「訳あり」でもフレッシュな味わいに変わりはありません。

フードネット

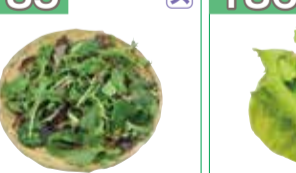
184



有機ズッキーニ  
1本  
248円  
税込268円  
高知県 四万十生産グループ 有機JAS

フードネット

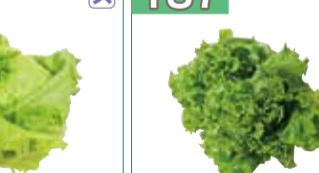
185



有機ベビーリーフ  
約50g  
223円  
税込241円  
有機JAS認定野菜 茨城県 HATAKEカンパニー

風水プロジェクト

186



有機レタス  
1玉  
358円  
税込387円  
有機JAS認定野菜 長野県 東御農場

コープ有機

187



有機リーフレタス  
1玉  
313円  
税込338円  
有機JAS認定野菜 千葉県 農事組合法人丸和

コープ有機

188



有機サニーレタス  
1玉  
313円  
税込338円

コープ有機

189



有機水菜  
約150g  
280円  
税込302円  
有機JAS認定野菜 島根県 やさか共同農場

コープ有機

190



有機ほうれん草  
約150g  
288円  
税込311円  
有機JAS認定野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会

コープ有機

191



有機小松菜  
約150g  
248円  
税込268円  
有機JAS認定野菜 茨城県 カモスフィールド

コープ有機

192



有機ニラ  
約100g  
213円  
税込230円  
有機JAS認定野菜 高知県 大地と自然の恵み

風水プロジェクト

193



有機青葱  
約100g  
258円  
税込279円  
有機JAS認定野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会

コープ有機

194



有機キャベツ  
1個  
358円  
税込387円  
有機JAS認定野菜 千葉県 農事組合法人丸和

コープ有機

195



有機ごぼう  
約200g  
338円  
税込365円  
有機JAS認定野菜 鹿児島県 がこしま有機生産組合

コープ有機

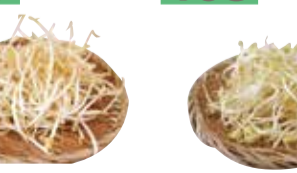
196



有機洗い人参  
約400g 通常税込289円を  
258円  
税込279円  
有機JAS認定野菜 千葉県 農事組合法人丸和

コープ有機

197



有機緑豆もやし  
200g  
90円  
税込97円  
有機JAS認定野菜 長野県 サラダコスモ

風水プロジェクト

198



有機大豆もやし  
200g  
129円  
税込139円

風水プロジェクト

199



有機なめこ  
約80g  
135円  
税込146円  
有機JAS認定野菜 新潟県 バイオコスモ

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <b>200</b>  <p><b>茨城県産ミニトマト</b><br/>約150g <b>303円</b><br/>税込<b>327円</b></p> <p>茨城県 微生物農法の会<br/>長島昌裕さん 農業・化学肥料不使用<br/>微生物農法の会</p> | <b>201</b>  <p><b>きゅうり</b><br/>500g前後 <b>298円</b><br/>税込<b>322円</b></p> <p>茨城県 長島昌裕さん<br/>農業・化学肥料不使用<br/>微生物農法の会</p> | <b>202</b>  <p><b>いんげん</b><br/>約100g <b>198円</b><br/>税込<b>214円</b></p> <p>茨城県 微生物農法の会<br/>宮内義幸さん 減農薬・化学肥料不使用<br/>微生物農法の会</p> | <b>203</b>  <p><b>ブロッコリーの新芽</b><br/>約30g <b>143円</b><br/>税込<b>154円</b></p> <p>岐阜県 サラダコスモ<br/>農業・化学肥料不使用<br/>風水プロジェクト</p>                 | <b>204</b>  <p><b>大葉</b><br/>10枚 <b>158円</b><br/>税込<b>171円</b></p> <p>茨城県 あゆみの会 減農薬<br/>風水プロジェクト</p>                    |
| <b>205</b>  <p><b>オカヒジキ(若芽)</b><br/>約80g <b>248円</b><br/>税込<b>268円</b></p> <p>山形県 おきたま興農舎<br/>寺島善範さん他 農業・化学肥料不使用<br/>おきたま興農舎</p> | <b>206</b>  <p><b>長崎県産長ねぎ</b><br/>約200g <b>268円</b><br/>税込<b>289円</b></p> <p>長崎県 大地の杜 栗原一清さん<br/>減農薬<br/>せいica</p>   | <b>207</b>  <p><b>玉ねぎ</b><br/>1kg前後 <b>460円</b><br/>税込<b>497円</b></p> <p>茨城県 微生物農法の会<br/>長島昌裕さん 農業・化学肥料不使用<br/>微生物農法の会</p>   | <b>208</b>  <p><b>メークイン</b><br/>約800g <b>430円</b><br/>税込<b>464円</b></p> <p>長崎県 産直南島原 林田康一さん<br/>農業不使用 芽止め処理を施して<br/>おりません。<br/>せいica</p> | <b>209</b>  <p><b>生にんにく</b><br/>約100g <b>240円</b><br/>税込<b>259円</b></p> <p>福岡県 グリーンあさくら<br/>大内田英子さん 農業不使用<br/>せいica</p> |

**まだ間に合う らっきょう漬**

**225**  **特価**

**税所さんのらっきょう1Kg**  
約1kg 通常税込**1,188円**を **1,000円**  
税込**1,080円**

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん 農業不使用、大小込みです。  
せいica

ナチュラルコブがお届けするらっきょうは、土付き・根付きです。芽止め処理も行っていないので、生長点が伸びてきます。届いたら早いうちに洗って根と芽を切り取りましょう。直ぐに漬け込めない時は、下処理をした状態でポリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存してください。

---

**226**  **特価**

**税所さんのらっきょう3kgお徳用**  
約3kg 通常税込**3,240円**を **2,750円**  
税込**2,970円**

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん  
農業不使用、大小込み、芽が伸びてきます。  
届いたら下処理してください。  
せいica

---

**227**  **+**

**らっきょう酢**  
1ℓ **1,160円**  
税込**1,253円**

合成保存料・合成甘味料などの添加物は一切不使用。塩漬けしなくても1本で1~1.5kgのらっきょうが漬かります。南蛮漬、寿司飯、酢の物にも使えます。  
創健社

**産直きのこ**

**210**  **特価**

**エリンギ**  
約100g 通常税込**225円**を **198円**  
税込**214円**

鳥取県産 北村きのこ園 農業不使用  
バイオコスモ

●調理例 

**211**  **蔵**

**原木生しいたけ**  
約100g **341円**  
税込**368円**

岐阜県 静岡県産 愛知県産 農業・化学肥料不使用  
菌興椎茸協同組合

**212**  **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 農業不使用 菌床栽培  
バイオコスモ

**213**  **蔵**

**えのき**  
約200g **128円**  
税込**138円**

長野県 えのきぼーや 農業不使用  
バイオコスモ

**214**  **蔵**

**ブナしめじ**  
約100g **128円**  
税込**138円**

長野県 農業不使用  
バイオコスモ

**215**  **蔵**

**まいたけ**  
約100g **188円**  
税込**203円**

新潟県 農業不使用  
バイオコスモ

**216**  **蔵**

**まいたけ希なり**  
約100g **198円**  
税込**214円**

新潟県 無農薬 バイオコスモより  
クリーム色のまいたけです。  
バイオコスモ

**217**  **蔵**

**ブラウンマッシュルーム**  
約100g **350円**  
税込**378円**

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

**南高梅で手づくり 梅干し**

王隠堂農園の梅は奈良県南東部「奥大和」で、山すそから谷あいにかけて広がる梅畑で栽培されています。  
(産地:三重県産も含む)

**228**  **+**

**王隠堂の有機南高梅**  
約1kg **1,790円**  
税込**1,933円**

青梅でお届けの予定ですが、昨今の気温上昇の早まりを踏まえ、場合により全てまたは一部黄色の梅になる場合がございます。ご理解の上、ご注文の程お願い致します。

有機JAS認証野菜 王隠堂農園 奈良県・三重県産 品種:南高  
王隠堂農園

---

**229**  **F** **蔵**

**王隠堂農園のもみしそ**  
300g **380円**  
税込**410円**

奈良県吉野産の減農薬栽培のしそが原料。梅1kgに対し1袋が目安です。  
王隠堂農園 賞365日

**きのこ汁セット**  
4種 **428円**  
税込**462円**

原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・えのき(埼玉県又は長野県産)・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

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

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

**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

**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

**無茶々園のジューシーフルーツ**

**230**  **+** **特価**

約1kg 通常税込**700円**を **600円**  
税込**648円**

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用  
無茶々園

●イメージ写真

**千葉県 中村さんより**

**222**  **+**

**中村さんの枝豆**  
約250g **468円**  
税込**505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

**223**  **+**

**中村さんのとうもろこし1本**  
1本 **298円**  
税込**322円**

**224**  **+**

**中村さんのとうもろこし2本**  
2本 **558円**  
税込**603円**

**産直果実**

**231**  **+** **特価**

**大原さんのキウイフルーツ**  
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 農業・化学肥料不使用  
大原好文

●イメージ写真 

**232**  **+**

**マルセイユメロン(翌々週配達)**  
1個850g以上 **1,200円**  
税込**1,296円**

長崎県 大地の杜 栗原一清さん 減農薬  
せいica

**農産菓子**

**100064**  **+**

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

長野県産 さんさんファーム  
農業・化学肥料不使用  
フードネット

**100072**  **+** **特価**


**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

**100080**  **+** **特価**


**干し柿(市田柿)300g**  
300g 通常税込**1,517円**を **1,280円**  
税込**1,382円**

賞60日

**233**  **+** **特価**

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

ベ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

**234**  **+**

**民衆交易バナナ**  
500g前後 **488円**  
税込**527円**

フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に運じ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

**235**  **+**

**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  
農業・化学肥料不使用  
マザーアースクラブ

地産地消  
おいしい  
神奈川

丹沢農場  
(神奈川県産)

236 **特価** ●調理例

丹沢高原豚ローススライス  
200g  
通常税込684円を **600円**  
税込 **648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

237

丹沢高原豚  
バラスライス  
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

238

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

239

丹沢高原豚  
モモ一口カツ用  
200g  
**535円**  
税込 **578円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身の多いコクのある部位を厚み約1cm×7mm、1枚約40~50gの一口サイズにカット。

丹沢農場 賞5日

240

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

241

丹沢高原豚挽肉  
300g  
**650円**  
税込 **702円**

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

丹沢農場 賞5日

242

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

黒豚  
(福岡県・宮崎県産)

243

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

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー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

244

黒豚モモしゃぶしゃぶ  
200g  
**680円**  
税込 **734円**

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー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

245 **特価**

黒豚小間切  
200g  
通常税込756円を **680円**  
税込 **734円**

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー100%の純粋黒豚。モモ、ウデ、バラの部位を使用。

秋川牧園

246 **特価**

黒豚挽肉1kg  
1kg  
通常税込3,240円を **2,900円**  
税込 **3,132円**

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークジャー100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまった挽肉の大容量規格です。

秋川牧園

ハーブ豚未来

247

ハーブ豚未来  
ロース厚切り2枚  
200g  
**720円**  
税込 **778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

248 **特価**

ハーブ豚未来  
モモスライス  
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、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。脂肪の少ないヘルシー部位です。

江原養豚/群馬ミート

249

ハーブ豚未来  
肩ローススライス  
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。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

250 **特価**

ハーブ豚未来  
ロースしゃぶしゃぶ用  
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、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。

江原養豚/群馬ミート

251

ハーブ豚未来  
バラ焼肉用  
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。

江原養豚/群馬ミート

252

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。便利で使いやすいバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

253 **特価**

ハーブ豚未来  
挽肉(バラ凍結)  
300g  
通常税込907円を **820円**  
税込 **886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

254

やまと豚米らぶ  
ローススライス  
180g  
**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。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

255

やまと豚米らぶ  
モモ赤身スライス  
180g  
**500円**  
税込 **540円**

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

フリーデン

256 **大特価**

やまと豚米らぶ  
肩ローススライス  
200g  
通常税込724円を **620円**  
税込 **670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

257

やまと豚米らぶ  
バラスライス  
200g  
**670円**  
税込 **724円**

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成しています。2~3mmスライス。

フリーデン

258

やまと豚米らぶ  
小間切肉  
200g  
**485円**  
税込 **524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

259

やまと豚米らぶ挽肉  
300g  
**645円**  
税込 **697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

里山牛  
(鹿児島県産)

260 **特価**

里山牛ランプステーキ  
100g  
通常税込1,166円を **1,065円**  
税込 **1,150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。旨味がしっかりとあるのに食味はあっさり。サシが入りにくいのも特長で脂っぽくないステーキです。

さかうえ

261 **特価**

里山牛イチボステーキ  
120g  
通常税込1,274円を **1,150円**  
税込 **1,242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。サシも入りますが、しっかりとした嚼み応えもあり、赤身の濃い味わいが楽しめます。

さかうえ

262

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

263

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

264

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

父の日はステーキ



265 ●調理例

鹿児島黒牛  
サイコロステーキ  
170g  
**1,405円**  
税込 **1,517円**

鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。モモ・ウデ・バラをサイコロ状にカット。

福永産業

266 **特価**

曾於さくら牛  
サイコロステーキ  
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

267 **特価**

曾於さくら牛  
ロースステーキ  
1枚180g  
通常税込2,592円を **2,300円**  
税込 **2,484円**

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

福永産業

268 **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

269 **大特価**

枕崎牛神居牛上  
カルビミニステーキW  
300g×2  
通常税込4,536円を **3,900円**  
税込 **4,212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

福永産業

福永産業  
(鹿児島県・北海道産)

270

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

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

福永産業

271 **特価**

鹿児島黒牛特選カルビー  
150g  
通常税込1,841円を **1,650円**  
税込 **1,782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。特選霜降り部位を使用。旨味が広がります。

福永産業

272

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

273

枕崎牛神居牛  
モモバラすき焼用  
170g  
**1,055円**  
税込 **1,139円**

JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすきやき用にスライスしました。

福永産業

274

枕崎牛神居牛  
切落し徳用  
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

275

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

秋川牧園若鶏

(山口・福岡・島根・熊本県産)

276 若鶏モモ一回カットバラ凍1kg 1kg 通常税込2,106円を 1,850円 税込1,998円

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

278 若鶏モモ 300g 通常税込734円を 660円 税込713円

279 若鶏ムネ肉お徳用500g 500g 通常税込1,102円を 980円 税込1,058円

280 若鶏手羽元開きお徳用500g 500g 通常税込972円を 870円 税込940円

281 若鶏手羽中ハーフ 300g(バラ凍結) 700円 税込756円

282 若鶏砂ぎも 200g 348円 税込376円

283 若鶏きも 150g 320円 税込346円

284 若鶏ミンチ 200g 480円 税込518円

285 若鶏とり皮 200g 335円 税込362円

286 とりがらスープ(食塩不使用) 250g(50g×5本) 430円 税込464円

神山鶏

(徳島県産)

287 神山鶏もも肉 270g 648円 税込700円

288 神山鶏むね肉 210g 428円 税込462円

289 神山鶏ささみ 250g 通常税込592円を 535円 税込578円

290 神山鶏肉だんご徳用 500g 990円 税込1,069円

父の日はスタミナメニュー

298 八甲鴨ローススライス 200g 通常税込1,431円を 1,280円 税込1,382円

セフティチキン

(愛知県産)

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

292 セフティチキンもも肉 250g 610円 税込659円

293 セフティチキンむね肉 250g 540円 税込583円

299 鎌倉ボンレスハムブロック 400g 通常税込1,388円を 1,270円 税込1,372円

294 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

295 皮なしむね唐揚げ用バラ凍結450g 450g 通常税込1,080円を 960円 税込1,037円

296 セフティチキンささみ 180g 530円 税込572円

297 セフティチキン手羽先 200g 390円 税込421円

300 丹沢焼豚モモスライス 100g 通常税込545円を 460円 税込497円

地産地食

ハム・ウィンナー

(神奈川県産)

301 丹沢皮なしポークウィンナー 120g 333円 税込360円

302 丹沢ドッグソーセージ 128g(4本) 403円 税込435円

303 丹沢ショルダーベーコンスライス 100g 443円 税込478円

304 鎌倉ボンレスハムスライス2個組 60g×2 485円 税込524円

305 鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2 409円 税込442円

306 鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2 780円 税込842円

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

308 鎌倉ポークウィンナー2個組 94g×2 405円 税込437円

309 鎌倉あらびきウィンナー2個組 85g×2 429円 税込463円

310 鎌倉あらびきウィンナー徳用3P 85g×3 634円 税込685円

311 鎌倉串ざしフランク 40g×5本 430円 税込464円

312 鎌倉チョコリソー 150g 481円 税込519円

# 父の日はスタミナメニュー

**313** 凍ス ●盛りつけ例

**新商品**

天然南まぐろ中トロ 1,770円  
100g 税込1,912円

インド洋産天然南マグロを厳選使用。きめ細やかな脂ともっちりとした食感、甘みのある濃厚な味わいが特長で船上で凍結した鮮度をキープしたままお届けします。

マストミ 賞15日

**315** 凍ス ●盛りつけ例

**新商品**

静岡県駿河湾しらす(釜揚げ) 298円  
40g 税込322円

原材料 いわし稚魚、食塩

静岡県駿河湾で水揚げされたしらすを、釜揚げしました。

カインズ

**317** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

国産しめさば(まろやか風味)2枚 518円  
2枚100g 通常税込572円を 税込559円

国産の脂のりの良いしめさばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作ったまろやかな調味酢に漬け込みました。

千倉水産加工販売

**319** 凍ス 父の日におすすめ！  
三河の前浜で獲れた金目鯛

**新商品** お試し価格

前浜で獲れた金目鯛(下処理済み) 540円  
1尾320g 通常税込598円を 税込583円

丸千水産

満足サイズの320gを特別価格540円(税込583円)で企画！  
限定230P  
※ご注文数を超えた場合は抽選により欠品となる場合があります。  
三河の前浜で水揚げされた、鮮度の良い大きめの金目鯛をエラ・腹取り済みで丁寧に凍結しました。  
父の日の食卓にふさわしい「特別感」のある一品です。  
姿煮・蒸し物・アクアパッツァなど、華やかな料理にぴったりで、感謝を伝える席をより豪華に彩ります。

**314** 凍ス ●盛りつけ例

**大特価**

メバチマグロ短冊 610円  
100g 通常税込713円を 税込659円

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

マストミ 賞15日

**316** 凍ス ●盛りつけ例

**新商品**

静岡県駿河湾産桜海老(釜揚げ) 590円  
40g 税込637円

原材料 桜えび、食塩

静岡県駿河湾の沖合で水揚げされた桜海老を釜揚げし、急速凍結しました。

カインズ

**318** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

国産あぶり焼きしめさば(まろやか風味) 540円  
2枚80g 通常税込598円を 税込583円

国産さばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で焼い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

**320** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

あじ丼 460円  
80g 通常税込518円を 税込497円

長崎で水揚げされた新鮮なあじをスライスし、ごまと合わせた後特製のタレに漬け込みます。ごろご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

**321** 凍ス ●調理例

**大特価**

天然南マグロのカマ(焼物用) 680円  
400g 通常税込810円を 税込734円

ミナミマグロの希少部位カマを、調理しやすく食べやすいサイズに切りました。

マストミ 賞30日

**322** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

まぐろ丼の具セット3人前 1,230円  
3種 通常税込1,458円を 税込1,328円

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

マストミ 賞15日

**323** 凍ス ●盛りつけ例

**大特価**

真空こだわりさつま揚げ(ミックス) 430円  
7個(174g) 通常税込502円を 税込464円

自家製すり身に鯉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・黒ごま芋天・野菜天・こぼろ天各1枚入。

松野下蒲鉾 賞30日

**324** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

しいたけ丸 315円  
100g(5個) 通常税込351円を 税込340円

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

別所蒲鉾店

**325** 凍ス ●イメージ写真

**特価**

釜揚げほたるいか 530円  
100g 通常税込594円を 税込572円

兵庫県浜港水揚げ。春先に抱卵して美味しさを増した旬の時期に漁獲されたほたるいかです。ごろごとすりごまを使用することで、マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

ケイミー・オフィス

**326** 凍ス ●イメージ写真

**特価**

ほたるいか沖漬け 580円  
100g 通常税込648円を 税込626円

早期浜港に揚がった獲れたてを、極めて鮮度の良い内に天然醸造本格醤油、再仕込醤油、三河味噌、料理酒蔵の薬、純米酒使用の沖漬けのたれに漬け込みました。

ケイミー・オフィス

**327** 凍ス ●イメージ写真

**特価**

ほたるいか麹漬け 680円  
100g 通常税込756円を 税込734円

極めて鮮度の高い内に天然醸造本格醤油、再仕込醤油、米麹、三河味噌、料理酒蔵の薬、北海道産真昆布使用のたれに4日間漬け、冷蔵熟成させました。

ケイミー・オフィス

**328** 凍ス ●調理例

**大特価**

愛知県うなぎ蒲焼70g2枚 2,600円  
70g×2タレ付 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

**329** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

秋鮭と帆立の漬け丼 1,080円  
140g(70g×2) 通常税込1,188円を 税込1,166円

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

札幌中一

**330** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

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

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

マストミ 賞15日

**魚介**

**331** 凍ス ●盛りつけ例

まぐろ漬け丼用(びん長) 560円  
80g(固形量60g)×2 税込605円

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込みました。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

**332** 凍ス ●盛りつけ例

まぐろ丼(イカ入) 570円  
50g×2、タレ20g×2 税込616円

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖縄産「ソデイカ」を合わせました。醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキスで作った特製タレ付。

マストミ 賞15日

**333** 凍ス ●盛りつけ例

韓国風まぐろ漬け丼用 587円  
160g(80g×2) 税込634円

太平洋産ピンチョウマグロを、コチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。

マストミ 賞30日

**334** 凍ス ●盛りつけ例

天然南マグロ切り落としスライス(赤身) 570円  
70g 税込616円

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

マストミ 賞15日

**335** 凍ス ●盛りつけ例

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

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

マストミ 賞15日

**336** 凍ス ●盛りつけ例

訳あり帆立貝柱 1,800円  
200g 税込1,944円

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

**338** 凍ス ●盛りつけ例

紅鮭スモークサーモン切落し 646円  
70g 税込698円

ロシア産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

トクスイ

**339** 凍ス ●盛りつけ例

あじのタタキ 415円  
80g 税込448円

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

**340** 凍ス ●盛りつけ例

いわしごま漬 370円  
100g 税込400円

千葉県産カタケイワシを、醸造酢、砂糖、食塩の合わせ酢に漬け込み、ごま、唐辛子、生薬で合わせました。

千倉水産加工販売

**341** 凍ス ●盛りつけ例

ししゃもみりん干 385円  
90g 税込416円

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

千倉水産加工販売

**342** 凍ス ●盛りつけ例

赤魚西京漬 475円  
210g(3切) 税込513円

脂のりの良い大型の赤魚(アメリカ産)を切身にし、鯉削り節でとっただし汁を配合した特製味噌に48時間以上じっくり漬け込みました。発酵調味料、砂糖、食塩使用。

トクスイ

**343** 凍ス ●盛りつけ例

赤魚粕漬 680円  
2枚180g 税込734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

**345** 凍ス ●盛りつけ例

銀だら黒糖みりん漬 465円  
120g(2切) 税込502円

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

トクスイ

**346** 凍ス ●盛りつけ例

さば塩麹漬 780円  
2枚240g 税込842円

北欧のさば(ノルウェー、アイスランド他)を三枚におろし、塩麹に一晩漬け込むことでやわらかく上品なまろやかに仕上がりました。

千倉水産加工販売

**347** 凍ス ●盛りつけ例

さんまの塩こうじ漬 420円  
270g(2切×3) 税込454円

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

丸千水産

**348** 凍ス ●盛りつけ例

**特価**

じっくり熟成紅鮭西京漬 690円  
105g(3切) 通常税込761円を 税込745円

脂のりの良いロシア産紅鮭使用。白味噌、酒粕、昆布、発酵調味料、てんさい糖、食塩で調合した西京味噌で熟成させました。

札幌中一

**349** 凍ス ●盛りつけ例

特選真あじ開き 590円  
300g(3枚) 税込637円

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

塩屋

**350** 凍ス ●盛りつけ例

国産塩さば切身 548円  
3切210g 税込592円

冬時期の身入りの良い国産さばを、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

**352**

**ふっくら塩旨干し**  
国産金目鯛  
2枚180g  
520円  
税込562円

大型サイズの国産金目鯛を半身にして遠赤外線であらためて干し上げました。  
千倉水産加工販売

**353**

**特価**  
ふっくら塩旨干し 国産寒さば  
2枚220g 通常税込556円を **498円**  
税込**538円**

冬時期の身入りの良い国産寒さばを三枚におおした半身を塩水漬けにし、遠赤外線乾燥でふっくらと仕上げました。  
千倉水産加工販売

**354**

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

大きめサイズの北海道産真ほっけを切身にし、薄い塩水に漬け込み、ふっくらと干し上げました。  
千倉水産加工販売

**お得です!**

**366**

**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1,058円を **960円**  
税込**1,037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

**355**

**特価**  
ふっくら塩旨干し丸さんま  
5尾~6尾320g  
通常税込430円を **388円**  
税込**419円**

北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを塩水につけた後、遠赤外線であらためて干し上げました。  
千倉水産加工販売

**356**

いろいろ使える  
愛知県産やりいか  
300g  
540円  
税込583円

愛知県産の小ぶりのヤリイカです。刺身にしたり焼き物・天ぷら・煮付けなど幅広い料理にご利用いただけます。  
丸千水産

**357**

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

**367**

**特価**  
みやさぎのおいしいしらす  
25g×2 通常税込454円を **398円**  
税込**430円**

良質のしらすが獲れる宮崎県産。高鮮度のしらすを減塩で素早くボイルして乾燥、食べ盛りサイズのバック入。  
トクスイ

**358**

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

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

**359**

パクっとさんま  
4枚120g  
450円  
税込486円

北海道から三陸沖で漁獲された小ぶりのさんまを、全て食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。  
千倉水産加工販売

**360**

厚岸のさんま(無頭)  
2尾(130g)  
435円  
税込470円

サンマの頭、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

**368**

**特価**  
紅鮭切身6切  
330g(6切)  
通常税込1,588円を **1,400円**  
税込**1,512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ので和食のメインにどうぞ。  
トクスイ

**362**

骨取りカレイ切身  
200g(6~8切)  
425円  
税込459円

煮付けやムニエルにあうアラガライ(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

**363**

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

長崎県産の寒ブリを調理しやすい切身加工しました。  
鳴門魚類

**364**

銀だら切身  
160g(2切)  
545円  
税込589円

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

**371**

**特価**  
脂のったさば文化干し  
2切140g 通常税込572円を **498円**  
税込**538円**

脂のったさばノルウェー産真さばを使用。食塩のみで味付け後乾燥しました。  
塩屋

**376**

エコシュリンプ(M)  
200g  
1,480円  
税込1,598円

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産品です。  
オルター・トレード・ジャパン

**377**

エコシュリンプ  
(下処理済)L  
140g(7~9尾)  
1,220円  
税込1,318円

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産品です。  
オルター・トレード・ジャパン

**378**

エビイカミックス  
150g  
498円  
税込538円

シーフードの中でも人気のエビとイカのミックスです。素材本来の旨みをお楽しみいただけます。  
トクスイ

**373**

**特価**  
徳用  
国産シーフードミックス  
230g 通常税込853円を **740円**  
税込**799円**

国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。  
丸千水産

**384**

北海道近海無着色明太子  
60g  
560円  
税込605円

北海道近海産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塩水に漬け込み、一粒一粒の細やかな粒感と素材の旨みを引き出しました。  
札幌中一

**385**

北海道近海無着色塩たらこ  
60g  
490円  
税込529円

北海道近海産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塩水に漬け込み、一粒一粒の細やかな粒感と素材の旨みを引き出しました。  
札幌中一

**練り製品**

**388**

焼きちくわ  
5本(110g)  
275円  
税込297円

すり身はスケトウダラとイトヨリダイ。馬鈴薯澱粉、鰯魚、食塩、本みりんを加え、焼きました。  
松野下蒲鉾 15日

**389**

真空こたわり  
さつま揚げ(棒天)  
5本(90g)  
270円  
税込292円

魚肉すり身(助宗鱧、いとよりたい、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、みりん、鰯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 30日

**386**

たらこ(切り)  
55g  
355円  
税込383円

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

**387**

**特価**  
とれとれあじたたき身  
150g 通常税込354円を **310円**  
税込**335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。  
トクスイ

**392**

イカ天  
100g(4枚)  
375円  
税込405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、鰯だし、昆布だし、味醂使用。  
別所蒲鉾店

**396**

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、鰯節、サバ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鰯節エキス、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

# 父の日はスタミナメニュー

**397** 凍ス **新商品** あっさりだけど鶏肉の味わい ジューシーなメンチ ●調理例

**鶏メンチカツ**  
150g 通常税込454円を **400円** 税込432円

原材料 鶏肉、玉ねぎ、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、山芋パウダー、ナツメグ粉末、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー粉末)、揚げ油(菜種油)

秋川牧園

**398** 凍ス フライパンで調理 ご飯がすすみます ●調理例

**やまと豚米らぶコクうま焼肉**  
300g 通常税込799円を **680円** 税込734円

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

フリーデン

**399** 凍ス **新商品** ビールにぴったり! ●調理例

**国産するめいか下足唐揚げ**  
120g 通常税込464円を **398円** 税込430円

国産のするめいかの下足に下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。コリッとした食感と、衣のサクサクと、醤油の旨味が合わさっています。

丸千水産

**400** 凍ス 野菜と炒める まぐろ筋身をつかった変わり種 ●調理例

**野菜で仕上げるまぐろのピビンバ**  
130g 通常税込454円を **370円** 税込400円

まぐろのうまみたっぷりの優しい辛さのピビンバです。ネギトロ加工で出るスジ肉をムダなく使い甘辛だれでコクのある味わいに。

マストミ

**401** 凍ス 人気の魂シリーズ スタミナ野菜ニラが入って もちもち食感 ●調理例

**魂の水餃子**  
16粒 通常税込778円を **680円** 税込734円

戸塚区舞岡にある黄河の工場で作られる水餃子です。各素材の味わいが活き、とてもジューシーな水餃子をポン酢やお好みのたれでお召上がりください。北海道小麦を使用。

カインズ

**402** 凍ス 人気のライスバーガー どれにする? ●調理例

**ライスバーガーわんぱく3種セット**  
3種類(計15個) 通常税込3,618円を **3,100円** 税込3,348円

人気のライスバーガー3種をセットにした15個の大容量規格です。(ねぎ塩豚焼肉5個、ポーク生姜焼5個、てりやきチキン5個)入り。

ニッキーフーズ

**403** 凍ス 特価 ●調理例

**徳用北京餃子**  
18g×15個 通常税込538円を **480円** 税込518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

**404** 凍ス 特価 ●調理例

**肉しゅうまい**  
240g(15個) 通常税込538円を **480円** 税込518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

**405** 凍ス 特価 ●調理例

**やきとり5種盛り合わせ**  
275g 通常税込1,350円を **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本入り。甘辛い醤油だれがなじんでいます。

秋川牧園

**406** 凍ス 特価 ●盛りつけ例

**チキシチャーシュー**  
210g 通常税込670円を **600円** 税込648円

セフトイチキンの皮なしむね肉を発酵調味料で漬け込み、国産たまり醤油やきび砂糖等で作ったタレで煮込みました。

シガポートリー

**407** 凍ス 特価 ●調理例

**スパイシーささみカツ**  
160g 通常税込562円を **500円** 税込540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

**408** 凍ス 特価 ●調理例

**手作りジャンボえびフライ**  
400g(8尾) 通常税込3,024円を **2,600円** 税込2,808円

大型サイズのブラックタイガーえびを殻を取って伸ばさずにそのままパン粉付けしました。えび本来のおいしさを味わってもらう為に余分な調味料はしていません。

丸千水産

**409** 凍ス **新商品** お試し価格

**房総もち豚コロツケ**  
180g(3個) 通常税込599円を **530円** 税込572円

房総もち豚と国産有機じゃがいもを使った素材のやさしい味わいのシンプルコロツケです。冷凍のまま、175~185℃の油で4~6分揚げてください。

千葉産直サービス

原材料 有機じゃがいも、豚肉、衣(パン粉、小麦粉)、玉ねぎ、砂糖、乾燥マッシュポテト、醤油、牛乳、食塩

**410** 凍ス **新商品** お試し価格

**鳴らしくない鴨クリームコロツケ**  
180g(3個) 通常税込680円を **600円** 税込648円

希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホワイトソースを使ったクリームコロツケです。175~185℃の油で4~6分揚げてください。

千葉産直サービス

原材料 牛乳、衣(パン粉、小麦粉)、鴨肉、玉ねぎ、小麦粉、バター、砂糖、食塩、ブラックペッパー

**411** 凍ス ●調理例

**鴨ネギまるっと餃子徳用**  
420g(15個) 通常税込1,200円を **1,200円** 税込1,296円

八甲鴨、茨城県産鶏ムネ肉、国産ねぎ、玉ねぎ、生姜を具材に、醤油、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょうで味をつけ、国産小麦粉で作った皮で包みました。

千葉産直サービス

**412** 凍ス 特価 ●調理例

**お好み焼き風いかつくね**  
200g 通常税込497円を **440円** 税込475円

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

トクスイ

**413** 凍ス 特価 ●調理例

**牧場のピッツア北海道産トマトと放牧豚のマルゲリータ**  
158g(1枚) 通常税込1,058円を **920円** 税込994円

北海道産トマトのピューレをふんだんに使い、北海道放牧豚のミンチを加えたコク深いトマトソースを使用。チーズ・ピザ生地の味を引き立てるよう調味料・香辛料はシンプルにしました。

ムソー

**414** 凍ス ●調理例

**ママの女性のための餃子**  
360g(20個) 通常税込788円を **648円** 税込700円

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

大進食品

**415** 凍ス ●調理例

**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** 凍ス ●調理例

**しそ入りさっぱりしゅうまい**  
200g(8個) 通常税込380円を **380円** 税込410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と大きめのので食べたら十分です。

ニッコー

**417** 凍ス ●調理例

**とじ焼売**  
216g(12個) 通常税込475円を **475円** 税込513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た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

**418** 凍ス ●調理例

**ヨコミゾのカニしゅうまい**  
270g(15個) 通常税込705円を **705円** 税込761円

紅ズワイガニ、豚肉、玉ねぎ、帆立エキスで海鮮の旨みを加えた具を、国産小麦粉使用の生地で包みました。馬鈴薯でん粉、豚脂、砂糖、卵白、食塩使用。

トクスイ

**419** 凍ス ●調理例

**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ました。

ニッキーフーズ

**420** 凍ス ●調理例

**放牧豚の酢豚**  
300g 通常税込710円を **710円** 税込767円

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

マストミ

**421** 凍ス ●調理例

**大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**  
340g(8個) 通常税込568円を **568円** 税込613円

国産大豆使用の豆腐と国産鶏肉、玉ねぎ、長ねぎを具材にした豆腐肉団子を揚げ、砂糖、醤油、発酵調味料、ケチャップ、黒酢で仕上げたタレで絡めました。

ニッコー

**422** 凍ス ●調理例

**ふりふり海老のえびチリソース大海老タイプ**  
250g 通常税込635円を **635円** 税込686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

**423** 凍ス ●調理例

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

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

丸千水産

**424** 凍ス ●調理例

**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したぷりぷりのえびに、少し旨めのマヨソースを添付しました。

丸千水産

**425** 凍ス ●調理例

**中華丼の具(塩味)**  
180g×2 通常税込620円を **620円** 税込670円

国産野菜(白菜、竹の子、人参、椎茸、きくらげ、長ねぎ)、エビ、イカを具材にし、鶏ガラスープをベースに素材の旨みを活かし、あっさり塩味に仕上げました。ご飯にも焼きそばにもおすすめです。2食入。

ニッコー

**426** 凍ス ●調理例

**魂のチャーハン**  
210g 通常税込650円を **650円** 税込702円

自家製チャーシューと椎茸・筍・ナルトなどをつくる、昔懐かしいしっとり系チャーハン。調理人が直火で中華鍋を使ってつくる、本格的チャーハンです。

カインズ

**427** 凍ス ●調理例

**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580円を **580円** 税込626円

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、わり卵を具材に、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

**428** 凍ス ●調理例

**北の包み焼(塩こしょう味)**  
85g×2 通常税込570円を **570円** 税込616円

北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかずです。玉ねぎ、さけ、じゃが芋、とうもろこし、南瓜、アスパラガスにバターをのせ、植物性油脂、食塩、こしょうをふりました。

東京コールドチェーン

**429** 凍ス ●調理例

**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ました。深みのある味わいです。

丹沢農場

**430** 凍ス ●調理例

**丹沢高原豚ロース生姜焼き用(味付け)**  
200g 通常税込670円を **670円** 税込724円

丹沢農場の豚肉ロースを5ミリにスライスして半分に切り、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉、国産生姜、にんにくペーストで作ったタレに漬け込みました。

丹沢農場

**431** 凍ス ●調理例

**鶏の生姜焼き**  
200g 通常税込455円を **455円** 税込491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料に漬け込みました。

秋川牧園

**432** 凍 ス  
●調理例



**野菜を加えてタンドリチキン**  
175g  
**500円**  
税込**540円**

若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。カットした野菜と一緒にフライパンで焼くだけで手軽な一品が出来上がります。

秋川牧園

**433** 凍 ス  
●調理例



**鶏手羽中半割りハーブ焼き**  
300g  
**680円**  
税込**734円**

セフテ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。

シガポートリー

**434** 凍 ス  
●調理例



**フライドチキン(チューリップ)**  
300g  
**570円**  
税込**616円**

産直若鶏の手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップにし、ハーブやスパイスをブレンド、鶏の旨みを引き出しました。

秋川牧園

# お弁当におすすめ

**441** 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

**442** 凍 ス  
●調理例



**ごぼうとひじきの豆腐団子**  
144g(8個)  
**420円**  
税込**454円**

鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生姜)、豆腐、ひじきで作ったヘルシーな豆腐団子を食べやすく調理しました。青のり、ごまも入っています。

ニッコー

**443** 凍 ス  
●調理例



**ふんわりたまごのチキンナゲットのり塩**  
195g  
**500円**  
税込**540円**

秋川牧園の若鶏と卵を使ったふんわりジューシーなチキンナゲットです。油濁みですので、温めるだけでおいしくお召上がりいただけます。

秋川牧園

**435** 凍 ス  
●調理例



**チキンナゲット**  
200g  
**520円**  
税込**562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、鶏の旨みを引き出したこだわりナゲットです。

秋川牧園

**436** 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

**437** 凍 ス  
●調理例



**チキンカツ(のり塩風味)**  
150g  
**470円**  
税込**508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

**444** 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、お弁当のおかずにもぴったりです。

マストミ

**445** 凍 ス  
●調理例



**ママのミニハンバーグ**  
168g(7個)  
**498円**  
税込**538円**

豚肉、鶏肉、牛肉をミックスして、お弁当用に便利な小さいハンバーグにしました。

ニッコー

**446** 凍 ス  
●調理例



**お弁当用ソースメンチカツ**  
120g(6個)  
**378円**  
税込**408円**

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

ニッコー

**438** 凍 ス  
●調理例



**鶏細切り天ぶら用塩麹漬け**  
220g 通常税込486円を **430円**  
税込**464円**

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

シガポートリー

**439** 凍 ス  
●調理例



**甘酢のやわらかチキン南蛮**  
150g  
**470円**  
税込**508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、米粉、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

**440** 凍 ス  
●調理例



**焼いて簡単手巻きじゃがバター**  
40g×5個  
**620円**  
税込**670円**

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

大進食品

**447** 凍 ス  
●調理例



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

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

ニッコー

**448** 凍 ス  
●調理例



**ニッコー農園の大学いも**  
200g  
**498円**  
税込**538円**

ニッコー自社農園のさつまいもをカットし、なたね油で蒸揚げてから、水あめをからめました。

ニッコー

**449** 凍 ス  
●盛りつけ例



**お手軽カップ和惣菜**  
6個(3種×2個)  
**460円**  
税込**497円**

国産野菜使用、国産調味料主体で作った、いんげんの胡麻和え、五目煮、れんこんのきんぴら3種類が各2個づつ入った自然解凍OKの惣菜です。

ニッコー

**450** 凍 ス  
●調理例



**鶏一番の鶏コロケ**  
60g×4個  
**480円**  
税込**518円**

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用のじゃがいもと玉ねぎを使用して作りました。冷凍のまま、170℃～180℃の油で4～5分揚げてください。

シガポートリー

**451** 凍 ス  
●調理例



**ママの学校帰りのコロケ**  
300g(5個)  
通常税込497円を **444円**  
税込**480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

**452** 凍 ス  
●調理例



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

北海道オホーツク海産の帆立に、平目パイオ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帆立の旨みを活かした、なめらかなコロケです。

札幌中一

**453** 凍 ス  
●調理例



**えびフライ特大(2L)**  
250g(6尾)  
通常税込1,458円を **1,300円**  
税込**1,404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

**454** 凍 ス  
●調理例



**ひとくちエビフライ**  
100g  
**548円**  
税込**592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。まるごとパクッと食べられます。

マストミ

**455** 凍 ス  
●調理例



**徳用ひとくちマグロカツ**  
300g  
**1,140円**  
税込**1,231円**

太平洋産のピンチョウマグロを魚骨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

**456** 凍 ス  
●調理例



**さんまチーズサンド**  
160g(6～8個)  
通常税込543円を **488円**  
税込**527円**

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

千倉水産加工販売

**457** 凍 ス  
●調理例



**秋川ハンバーグ**  
115g  
**400円**  
税込**432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ソースを絡めました。ふんわりジューシーなハンバーグです。

秋川牧園

**458** 凍 ス  
●調理例



**ポークチキンハンバーグ**  
80g×3枚  
**730円**  
税込**788円**

鶏一番の鶏肉と丹沢農園の豚肉を使用し、隠し味にオリジナルの塩麹を使いました。冷蔵庫内解凍後、しばらく室温になじませてから、フライパンに油をひき、弱火で十分に焼いてください。

シガポートリー 賞60日

**459** 凍 ス  
●調理例



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

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

ニッコー

**460** 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ハンバーグに、パルメザン粉を利かせたソースを絡ませました。

ニッコー

**461** 凍 ス  
●調理例



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

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

ニッコー

**462** 凍 ス  
●調理例



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

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

東京コールドチェーン

**463** 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、食塩で作った生地で揚げました。

ニッコー

**464** 凍 ス  
●調理例



**しょうゆ味たご焼き**  
400g(20個)  
通常税込718円を **640円**  
税込**691円**

国産小麦粉を使用し、たごに醤油をしみ込ませ、生姜とねぎが味を引きだしています。

カインズ

**465** 凍 ス  
●調理例



**有機パスタ ミートソーススパゲッティ**  
400g(2食)  
**610円**  
税込**659円**

有機パスタを使用したミートソーススパゲッティです。国産の豚肉、鶏肉、たまねぎ、にんにく、にんにくを使ったミートソースで、約1.7mmのバスタ麺を使い、食感良く仕上げました。

ニッコー

**466** 凍 ス  
●調理例



**ママのオーガニックペンネ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県産の鶏肉、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

**467** 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おムライスを、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

**468** 凍 ス  
●調理例



**国産牛の牛丼**  
150g×2  
**975円**  
税込**1,053円**

国産牛バラスライスとたまねぎを加え、国産丸大豆、いり醤油、砂糖、本みりん、昆布だしで味付けしました。

カインズ

**469** 凍 ス  
●調理例



**鶏ごぼうごはんの素**  
180g(固形量130g)  
**475円**  
税込**513円**

セフティチキンもも肉とむね肉、ごぼう、人参を具材に、国産の無添加調味液(醤油、砂糖、味噌、黒米酢、鰹節、鶏皮エキス、昆布、煮干し、椎茸)で味付けしました。米2合分。炊き込み用。

シガポートリー

**470** 凍 ス  
●調理例



**いわしの蒲焼(タレ付)**  
180g(6～12枚)+タレ50g  
**570円**  
税込**616円**

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

千倉水産加工販売

**471** 凍 ス  
●調理例



**関西風まつねうどん**  
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

**472** 凍 ス  
●調理例



**長崎五島風あごだしうどん**  
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

**473** 凍 ス  
●調理例



**国産いかにのかき揚げ**  
140g(2枚)  
**498円**  
税込**538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

**100099** 蔵 ス ●調理例



**車麩のチャンプルー**  
2人前376g  
**765円**  
税込**826円**

調理方法 **炒める** 調理時間 **約15分**  
**286kcal** 食塩 **3.5g**

セット内容  
野菜セット(キャベツ、青パパイア、人参、にら)  
味付き車麩 添付調味料

セット以外の準備  
油大さじ1、大さじ1、卵2個

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**100102** 蔵 ス ●調理例



**国産青パパイアと豚ひき肉のしりしり炒め**  
2人前(340g)  
**855円**  
税込**923円**

調理方法 **炒める** 調理時間 **約10分**  
**337kcal** 食塩 **3.0g**

セット内容  
野菜セット(青パパイア、玉ねぎ、人参、ピーマン)  
豚ひき肉 添付調味料

セット以外の準備  
オリーブオイル(または油) 大さじ1

メーカー: グリンリーフ 製造日含む4日

**100110** 蔵 ス ●調理例



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

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: グリンリーフ 製造日含む5日

**100129** 蔵 ス ●調理例



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

調理方法 **炒める** 調理時間 **約4分**  
**312kcal** 食塩 **3.1g**

セット内容  
豚肉入り青椒肉絲ソース  
野菜セット(ピーマン、赤パプリカ、水煮たけのこ、玉ねぎ)

セット以外の準備  
油大さじ1

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**100137** 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**

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: グリンリーフ 製造日含む5日

**100145** 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**

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: グリンリーフ 製造日含む5日

**474** F 蔵 ス ●調理例



**季種冷し中華醤油味**  
120g×2食  
**420円**  
税込**454円**

国産小麦粉と天然かん水で作ったコシのある滑らかな麺と、近隣醸造元の醤油、リンゴ酢、りんご果汁、肉エキス、魚介エキス等で作ったスープ付。

かねこ製麺 賞 13日

**475** 蔵 ●調理例



**日本の中華麺 味噌**  
120g×2食(スープ付)  
**420円**  
税込**454円**

国産小麦粉と内モンゴル産天然かん水で作ったコシのある麺に、国産味噌使用のスープ付。

かねこ製麺 賞 13日

**476** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**こんにゃくそうめん**  
75g×3袋  
**245円**  
税込**265円**

群馬県産のこんにゃく粉にタピオカ澱粉を加え、三河湾産アオサ粉を混ぜて食感と風味良く作りました。水酸化カルシウム(ホタテ貝殻)使用。

いわて屋

**477** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**スライスさしみこんにゃく**  
75g×3袋  
**245円**  
税込**265円**

三河湾産のアオサと群馬県産のこんにゃく粉、タピオカ澱粉で食感とのどし良く作りました。タレ無。

いわて屋

**478** F 蔵 ス ●調理例



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

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を使用。旨味増たれにじっくり漬け、個包装にしました。湯煎で10分間、温めてください。香ばしく仕上げたい場合はグリルで焼いても良いです。

千倉水産加工販売 賞 120日

**479** F 蔵 ス ●調理例



**めんたい高菜**  
150g  
**375円**  
税込**405円**

国産高菜と明太子を絡ませ、醤油仕立てのピリ辛味に炒めました。おにぎり、お茶漬、チャーハンのお供などにも。

シンコー食品 賞 120日

**480** F 蔵 ス ●調理例



**切り昆布の煮物**  
100g  
**390円**  
税込**421円**

切り昆布、油揚げ、人参を家庭的な味で煮ました。味噌、醤油、天然だし、きび砂糖、米酢使用。

ハーヴィ 賞 90日

**481** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**揚げごぼう(甘酢漬)**  
80g  
**355円**  
税込**383円**

国産のごぼうを細切りにして菜種油でサッと揚げ、甘酢で絡めました。

連忠食品 賞 90日

**482** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**魚屋さん混ぜちりめん**  
45g  
**393円**  
税込**424円**

国産の小魚と7種類の海藻を混ぜ合わせた、ふりかけタイプのちりめん。ご飯やおにぎり、汁物、パスタなどにも合います。

塩屋

**483** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**自然派スタイル黒豆**  
110g  
**205円**  
税込**221円**

北海道産黒大豆を粗糖、ビートグラニュー糖、醤油、発酵調味料、食塩で上品な甘さに炊きました。

ヤマク食品 賞 180日

**484** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**自然派スタイルきんととき豆**  
130g  
**190円**  
税込**205円**

北海道産大正金時豆を国産粗糖、ビートグラニュー糖、発酵調味料、醤油でまろやかに炊きました。

ヤマク食品 賞 180日

**485** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**自然派スタイルこんぶ豆**  
140g  
**180円**  
税込**194円**

国産大豆と北海道産昆布の旨みを活かして、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、かつお節エキスで煮ました。

ヤマク食品 賞 180日

お得です!

**486** F 蔵 ス ●調理例



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

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

丸和食品 賞 90日

**487** 蔵 ス ●調理例



**夏おでん**  
430g(固形量290g)  
通常税込918円を **830円**  
税込**896円**

具材は大根、ロールキャベツ、ゆで卵、しらたき、ちくわ、油揚げ、いりごとチキンスープで煮出しただし汁で煮た、夏限定のうす味おでんです。

ハーヴィ 賞 90日

**488** F 蔵 ス ●イタター写真



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

北海道産日高昆布を細切りにし、国産丸大豆醤油をベースにした厳選調味料で炊きました。

連忠食品 賞 90日

**489** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**原木しいたけ佃煮**  
120g 通常税込556円を **498円**  
税込**538円**

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。

菌茸椎茸協同組合

**493** F 蔵 ス ●盛りつけ例



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

樹上で完熟した南高梅を天然塩で漬け込み土用干しし、赤しそで仕上げました。

大分大山町農協 賞 364日

**494** F 蔵 ス ●盛りつけ例



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

王隠堂農園グループが栽培した青梅を白干し後、はちみつ、醸造酢、砂糖、食塩で甘さ控えめに仕上げました。

王隠堂農園 賞 30日

**495** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**ピリ辛ぎゅうり醤油漬**  
150g  
**300円**  
税込**324円**

塩蔵した国産きゅうりを塩抜き後、醤油、砂糖、白だし、醸造酢、みりん風調味料等と、にんにく、唐辛子を使用したピリ辛調味液で漬けました。

シンコー食品 賞 60日

**496** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**たくあん漬**  
150g  
**500円**  
税込**540円**

国産契約栽培の大根を天日干し後、米ぬか、粗糖、食塩、唐辛子で漬けて低温熟成させました。

風水プロジェクト 賞 365日

**497** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**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にしました。

創健社

**498** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**きゅうりの浅漬**  
100g  
**315円**  
税込**340円**

千葉県産きゅうりを本味噌、鰹節、利尻昆布出汁、りんご酢、洗双糖、醤油、食塩で漬けました。

風水プロジェクト 賞 5日

**490** F 蔵 ス ●盛りつけ例



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

助宗齋(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚油、みりん、鰹節、昆布で漬けて、遠赤外線のはり焼で焼きました。

塩屋

**491** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**秋田名産いぶりがっこ**  
100g 通常税込616円を **540円**  
税込**583円**

国産大根を広葉樹の焚き木で燻し、甜菜含糖糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。

ムソー

**492** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**かつお大根漬**  
130g 通常税込329円を **300円**  
税込**324円**

原材料は全て国産。有機栽培の大根を塩漬けし、本味噌、鰹・利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬け込みました。

風水プロジェクト 賞 5日

**499** F 蔵 ス ●盛りつけ例



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

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

趙さんの味 賞 14日

**500** F 蔵 ス ●盛りつけ例



**趙さんの味 熟成カケテキ**  
200g  
**520円**  
税込**562円**

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

趙さんの味 賞 14日

**501** F 蔵 ス ●盛りつけ例



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

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

趙さんの味 賞 14日

豆腐

502 共生食品のきぬ豆腐 300g 165円 税込178円

503 共生食品のもめん豆腐 300g 170円 税込184円

504 木綿豆腐 1丁300g 195円 税込211円

505 有機国産大豆寄せ豆腐 100g×2 270円 税込292円

506 だだちゃ豆入寄せ豆腐 200g 305円 税込329円

507 共生食品の油あげ 3枚 215円 税込232円

お買得! 511 絹豆腐 1丁300g 180円 税込194円

514 油揚げ 3枚 185円 税込200円

515 きぬ生揚げ 230g(2個) 225円 税込243円

516 餃子風油揚げ包み 4個 330円 税込356円

508 共生食品の厚あげ 220g 200円 税込216円

509 いんげんがんも 5個 290円 税込313円

510 ひじき入京がんも 約20g×7個 305円 税込329円

517 かに風味かまぼこ 10本(112g) 303円 税込327円

518 徳用塩吹昆布 75g 640円 税込691円

519 納豆にけるいわし粉 25g 170円 税込184円

520 鎌倉山大粒納豆 40g×2 170円 税込184円

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

522 家族納豆国産小粒 40g×3連(タレ無) 140円 税込151円

523 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

524 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

525 三つ折中粒納豆 80g 155円 税込167円

526 福神漬 100g 180円 税込194円

527 王隠堂農園の紅生姜(スライス) 100g 225円 税込243円

528 ミックスビーンズの水煮 150g 300円 税込324円

529 生おから 200g 180円 税込194円

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

531 冷凍釜あげうどん 200g×3 280円 税込302円

532 冷凍さぬきうどん 200g×3 425円 税込459円

533 むし焼そば(ソースなし) 150g×3 248円 税込268円

534 季穂 全粒粉餃子の皮 大判20枚 255円 税込275円

535 車屋地粉春巻の皮 10枚 325円 税込351円

536 車屋 地粉シューマイの皮 30枚 165円 税込178円

537 生芋板こんにやく 280g 195円 税込211円

538 生芋小玉こんにやく 280g 245円 税込265円

539 生芋糸こんにやく 280g 245円 税込265円

540 しらたき 200g 120円 税込130円

541 豆乳 300cc 238円 税込257円

542 一番しぼり菜種油 910g 805円 税込869円

543 近藤醸造国産丸大豆醤油 1ℓビン 665円 税込718円

544 近藤醸造めんつゆ(希釈用) 360mlビン 480円 税込518円

545 金笛ほん酢しょうゆ ゆず 150mlビン 465円 税込502円

546 昆布旨辛ほんず 200mlビン 735円 税込794円

547 九鬼 生でかけて味わうごま油 150g 420円 税込454円

**548** (特価)  **食酢(醸造酢)**  
500mlビン  
通常税込238円を **210円**  
税込**227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

**549**  **カンタン八芳酢**  
360mlビン **520円**  
税込**562円**  
素材にかけるだけ、漬けるだけで様々なお酢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

**550**  **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系米味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.6g  
中田商店

**551**  **日本海王熟みそ**  
500g **590円**  
税込**637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割の麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.7g  
中田商店

**552**  **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

**553**  **だし自慢老舗のだし**  
8gx32 **980円**  
税込**1,058円**  
天然素材のみで作った調味料・食塩不使用のだしパック。(かつおのふし、いわしの煮干し、宗田かつおのふし、さばのふしを使用)味が良く、お味噌汁におすすめです。  
カクサ

**554**  **有機JAST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

**555**  **やまゆりトマトケチャップ**  
300g **398円**  
税込**430円**  
国産トマトとオーガニックトマトをブレンドし、喜界島粗糖、有機醸造酢、天日塩、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用。素材のエキスを溶け込んだスパイシーソース、やまゆり生協PB品。  
高橋ソース

**556**  **中濃ソース**  
300mlビン **465円**  
税込**502円**  
完熟りんごと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

**557** (特価)  **お弁当用中濃ソース**  
10gx10 通常税込200円を **175円**  
税込**189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

**558** (特価)  **お弁当用トマトケチャップ**  
10gx10 通常税込200円を **175円**  
税込**189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

**559**  **イタリアの畑からあらくつぶしたトマトピューレづけ**  
390g **385円**  
税込**416円**  
イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶしました。ピューレづけの濃縮タイプですので短い煮込み時間で本格トマト料理が作れます。  
創健社

**560**  **カメリナオイル入りドレッシング和風**  
150ml **695円**  
税込**751円**  
淡路島産玉ねぎ、黒酢やりんご酢、压榨しぼりなたね油・カメリナオイル(オメガ3:6:9系脂肪酸を含む)使用。枕崎産のかつお節から作っただしが風味豊かで和風テイストです。  
創健社

**561**  **国産さざみしょうが**  
80gビン **507円**  
税込**548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

**562**  **天ぷら粉**  
400g **380円**  
税込**410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。  
桜井食品

**563**  **九鬼すり鉢仕立てのごま和えの素**  
60g **185円**  
税込**200円**  
グアテマラ産他のごまを国内ですりごまにし、ごま本来の旨味や香りを活かしました。砂糖、粉末醤油、デキストリン、ごま油使用。  
中田商店

**564**  **おにぎり用焼のり**  
3切x30枚 **580円**  
税込**626円**  
三重県産の風味と味のある海苔をおにぎり用に使いやすいカットしました。  
みえぎよれん

**565**  **広島県産熟成焼ぎ海苔**  
全型5枚(8切40枚) **580円**  
税込**626円**  
瀬戸内海地域の内海で、有効微生物を使って丹精込めて作られた海苔です。便利なカップタイプ入り。  
リアス

**566** (特価)  **本枯れ鯉削り節小花削り**  
40g 通常税込707円を **640円**  
税込**691円**  
鹿児島県山川産の三番カビまでカビ付けをした本枯れ鯉節を使用。風味、旨みのある本物の鯉節です。  
リアス

**567** (サイクル変更)  **国内産平子煮ぼし**  
150g **430円**  
税込**464円**  
国内産のまいわしと食塩使用。脂肪分の少ない無添加煮干。  
カクサ

**568**  **自然派Styleかつおふりかけ**  
2gx10 **330円**  
税込**356円**  
国産かつお節を薄く削り、国産丸大豆醤油や北海道産てんさい糖、はちみつで丁寧に味付け。生姜の風味をほんの少し利かせ、刻みのごまを加えました。化学調味料、増粘剤、着色料などは不使用。  
せいふてい

**569**  **味付け海女のり**  
30g **530円**  
税込**572円**  
国産素材の菜種油・藻塩・すじ青のりと圧搾ごま油で味付けをしたこだわりの伊勢湾産干し海苔です。  
みえぎよれん

**570**  **江戸前得意! 荳わかめ佃煮**  
60gビン **360円**  
税込**389円**  
横須賀沖須賀島周辺で水揚げされたわかめの荳を、昔ながらの直火釜でじっくり炊き上げました。  
速忠食品

**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、鰯節で出汁とりした厳選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**  **生のり佃煮**  
80gビン **365円**  
税込**394円**  
浜名湖産の生のり使用。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

**573**  **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。水で戻してからお使いください。  
みえぎよれん

**574**  **長ひじき**  
20g **465円**  
税込**502円**  
ひじきの幹の部分です。カルシウム、ミネラル、食物繊維が豊富で不足しがちな栄養を補います。三重県産。  
みえぎよれん

**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**  **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

**577**  **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

**578**  **ライトツナフレーク缶(油漬)**  
70gx3缶 **555円**  
税込**599円**  
きはだまぐろを用い、大豆油と野菜エキスの調味液でまろやかな味わいです。  
日生協

**579**  **紅鮭フレークあらぼぐし**  
50gビン **480円**  
税込**518円**  
アラスカ産の紅鮭を塩漬け熟成させて焼き上げ、身の食感も楽しめるよう粗くほくしました。素材の味を活かした大粒フレークです。  
中田商店

**580**  **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ごまを丁寧に炒り、風味豊かにすり上げました。トルコ産。  
中田商店


**581**  **有機すりごま(黒)**  
60g **245円**  
税込**265円**  
有機栽培のごまを直火焙煎し、丁寧にすり上げ旨味を引き出しました。パラグアイ産。  
中田商店

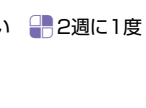
**582**  **有機すりごま(白)**  
60g **238円**  
税込**257円**  
有機栽培のごまを、香ばしく直火焙煎し、丁寧にすり上げ旨味をひき出しました。パラグアイ産。  
中田商店

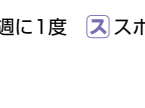
**583**  **無漂白かんぴょう**  
20g **420円**  
税込**454円**  
栃木県産無漂白かんぴょうは、柔らかく旨みがあるのが特長です。  
リアス

**584**  **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。甘みをしっかり感じる風味豊かな切り干し大根です。  
無茶々園


**585**  **パーミセリ神戸**  
1.4mm 300gx2 **355円**  
税込**383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

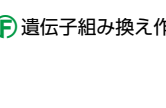
**100153**  **二八の匠八割そば**  
200g **420円**  
税込**454円**  
全て国内産原料使用で、良質のそば粉を使用。食塩を加えていないので蕎麦湯が楽しめます。  
中田商店

**100161**  **花いんげん煮豆**  
210g缶 **1,105円**  
以上**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、粒が大きく実のような味わいがあります。砂糖と食塩だけでふっくら煮付けました。  
篠崎商店

**100170**  **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

**100188**  **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%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

**100196**  **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

**100200**  **国産蜂蜜(どち)**  
500gビン **3,005円**  
8週に1回 **税込3,245円**  
品質に優れた風味の良い秋田・岩手県産。淡い色あいと上品で優しい香り、マイルドです。蜂蜜が結晶した時は潮解してください。  
山田養蜂場

**100218**  **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

**111120**  **有機オートミール(ロールドオーツ)**  
1kg **1,100円**  
税込**1,188円**  
冷涼な北欧フィンランドで有機栽培したオートミールを、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でメニューが仕上がります。  
ケイミー・オフィス

お買得!

**588** **特価**

**しょうゆ味冷しらーめん**  
123g1食 通常税込216円を **190円**  
税込**205円**

麺は国内産小麦粉使用のノンフライ麺。つるつるとしたコシのある麺にさわやかな酸味のスープがぴったり。ふりかけ付き。  
桜井食品

**589** **特価**

**ぜいたく茶そば**  
200g 通常税込454円を **380円**  
税込**410円**

国内産のそば粉と小麦粉を使用し、香り豊かな京都宇治抹茶を加えました。風味が良く歯応えと食感があります。  
中田商店

**593**

**国産鶏胸肉使用  
サラダチキン(プレーン)**  
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。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

**594** **特価**

**そば味付**  
190g(固形量140g) 通常税込464円を **410円**  
税込**443円**

西日本で水揚げされたそばを本醸造醤油、味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。  
創健社

**595**

**三陸産いわし缶トマト煮**  
180g缶(個計量125g) **490円**  
税込**529円**

厳選した脂のりの良い三陸産いわしを丁寧に処理し、おなじみ食べやすいケ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

**590** **特価**

**太ひじきと打豆入り五菜**  
28g 通常税込481円を **430円**  
税込**464円**

房州産太ひじき、北海道産大豆、乾燥野菜(宮崎県産切干大根、椎茸、青森県産ごぼう、人参)入。水で戻してサラダ、煮物などに。  
リアス

**591** **特価**

**中華風だし一番**  
80g(8g×10袋) 通常税込481円を **420円**  
税込**454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

**592** **特価**

**有機肉豆腐の素**  
100g(2~3人前) 通常税込308円を **270円**  
税込**292円**

有機醤油をベースに有機玉ねぎ・砂糖・ぶどう果汁の甘みと有機米発酵調味料で旨みを加えた素です。肉と豆腐、野菜を炒めて合わせるだけの簡単調理の素。  
風水プロジェクト

**596**

**ゆず香る青さの麹味噌汁**  
8.5g×6袋 **885円**  
税込**956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。  
みえぎょれん

**597**

**自然派Style  
コーンポタージュスープ**  
17.4g×6袋 **610円**  
税込**659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

**598** **特価**

**メイシー  
もぐもぐキッズカレー**  
100g 通常税込389円を **350円**  
税込**378円**

2歳頃からの甘口カレー。7種類の国産野菜(じゃがいも・玉ねぎ・人参・とうもろこし・生薑・かぼちゃペースト・濃縮トマト)とりんご、国産鶏挽肉を使用。小麦粉の代わりに米粉を使用。米以外のアレルギー表記は製造工場使用です。  
創健社

**599**

**直火焙煎カレールー・甘口**  
170g **455円**  
税込**491円**

味・色・香りを大切にしまるやかなルゥです。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

**600**

**直火焙煎カレールー・中辛**  
170g **455円**  
税込**491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

**601**

**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ゥです。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

お買得!

**602** **特価**

**自然派Style  
国産有機米サラダせんべいハート型**  
62g 通常税込378円を **328円**  
税込**354円**

国産有機米を使用。藻塩やなたね油を使ったサラダ味です。チャックシール付き袋なので、お出かけ先でのおやつにも便利です。  
ムソー

**603** **特価**

**自然派style  
国産有機米さんかくせんべい**  
62g 通常税込430円を **368円**  
税込**397円**

国産有機米使用。さんかくおにぎりの形をした甘めのしょうゆ味のおせんべいです。チャックシール付き袋なので、お出かけ先でのおやつにも便利です。  
ムソー

**604** **特価**

**きな粉ウエハース**  
14枚 通常税込238円を **210円**  
税込**227円**

国産小麦に玄米粉を加えたハースで、国産大豆きな粉使用のクリームをサンドしました。シヨートニング、砂糖、澱粉、植物油(パーム油)、麦芽エキス粉末、ホエイパウダー使用。  
ハーヴィ

**605** **特価**

**牛乳かりんとう**  
100g 通常税込254円を **230円**  
税込**248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

**606** **特価**

**まるやか酢昆布**  
20g 通常税込459円を **412円**  
税込**445円**

道南産真昆布と飯尾醸造の米酢で自然の味を大切に作りました。おつまみ、お茶請け、おやつにどうぞ。  
リアス

**お菓子**

**607** **凍** **特価**

**くず桜(こしあん)**  
50g×6個 **550円**  
税込**594円**

北海道産小豆を原料に作ったこしあんを国産くずで包み桜葉でくみました。昔から親しまれるつるんとした食感を大切にしています。  
東京コールドチェーン

**608** **凍** **特価**

**しんかわやの笹だんご**  
250g(50g×5個) **880円**  
税込**950円**

常温で約1時間、自然解凍するだけでお召し上がりいただけます。笹の香りとよもぎの素朴な味わいをお楽しみください。  
東京コールドチェーン

**609** **凍** **特価**

**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(麦芽糖、寒天)、食塩、レモン果汁使用。  
東京コールドチェーン

**610** **凍** **特価**

**芽吹き屋黒豆塩大福**  
220g(4個) **730円**  
税込**788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

**611** **凍** **特価**

**芽吹き屋ごまとろり**  
144g(8個) **570円**  
税込**616円**

国産うるち米を上粉使用の団子に、国産の小麦と黒ごまで作ったとろりとしたごま餡を包みました。  
東京コールドチェーン

**612** **凍** **特価**

**ミニたい焼き(カスタード)**  
350g(10個) 通常税込570円を **510円**  
税込**551円**

ニココが作るやさしい甘さのパナコ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粉でほんのり甘い焼きにしました。  
ニココ

**613** **凍** **特価**

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

国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミック粉に、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。  
ニココ

**614** **凍** **特価**

**米粉ロールケーキ**  
160g(4切) **678円**  
税込**732円**

一本一本手巻きした米粉のスポンジ生地に生クリームを敷きつけたロールケーキです。冷蔵庫内で2~3時間を自然に解凍してから、お召し上がりください。  
東京コールドチェーン

**615** **凍** **特価**

**抹茶かすてら**  
7個 **500円**  
税込**540円**

北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、水あめを使用。生地に香り高い宇治抹茶を加え焼き上げました。食べやすくカットした個包装。  
風水プロジェクト

**617** **凍** **特価**

**大判焼き(白あん)**  
340g(4個) **512円**  
税込**553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、国産大豆と砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。  
ニココ

**618** **特価**

**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、発酵調味液、発酵調味液、鯉節エキスで作った醤油ダレを絡めました。  
創健社

**619** **特価**

**玄米おこし**  
150g **500円**  
税込**540円**

庄内協同ファームの農業不使用玄米を練り込み、オキアミ、アオサを振りかけてさっぱり塩味のフライにしました。  
庄内協同ファーム

**620** **特価**

**純国産北海道  
おかしとうもろこし**  
46g **345円**  
税込**373円**

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

**621** **特価**

**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

**622** **特価**

**ミルクスティック**  
100g **384円**  
税込**415円**

北海道産小麦粉と三温糖を、水を使わずに北海道産牛乳だけで練り上げた、まるやかな甘さのスティックタイプビスケットです。  
ハーヴィ

**624** **特価**

**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、カンパネ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

**625** **特価**

**ポテトチップス  
うすしお味**  
60g **210円**  
税込**227円**

国産じゃが芋をコクのある米油と軽い風味のバーム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

**626** **特価**

**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、アオサを振りかけてさっぱり塩味のフライにしました。  
ハーヴィ

**627** **特価**

**ねじりん棒ミニバック**  
15g **90円**  
税込**97円**

超ミニ企画。国産小麦粉と甘藷澱粉の生地を植物油(パーム油、米油)で揚げた食塩で味付け。膨脹剤(ベーキングパウダー)使用。  
ハーヴィ

**628** **特価**

**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

**629** **特価**

**もものドリンク**  
90ml×5本 **430円**  
税込**464円**

無香料、無着色の国内産もも果汁30%入。濃すぎず甘すぎない程よい味に仕上げました。ジュースや凍らせてアイスキャンディに。  
ハーヴィ

**今年夏のかき氷はシロップで楽しもう**

**100234**

**かき氷シロップ レモンはちみつ入**  
180mlビン  
通常税込680円を **610円**  
税込 **659円**

原料はオーガニックレモン果汁と砂糖、蜂蜜です。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。  
風水プロジェクト  
原材料 砂糖、レモン果汁、はちみつ

**100242**

**かき氷シロップ パイン**  
180mlビン  
通常税込734円を **670円**  
税込 **724円**

原料は沖縄県産パイナップル果汁と砂糖です。国産ならではの甘いパイン果汁がたっぷりです。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。  
風水プロジェクト

**100250**

**かき氷シロップ 緑茶**  
180mlビン  
通常税込572円を **520円**  
税込 **562円**

原料は有機粉末緑茶と砂糖です。あんこをトッピングした緑茶あずきがおすすです。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。  
風水プロジェクト

**635**

**廣八堂本わらび餅**  
86g  
**255円**  
税込 **275円**

本廠粉、北海道産てん菜糖で作ったグラニュー糖、麦芽糖、沖縄県産さとうきびで作った黒糖で作ったわらび餅です。黒蜜、国産大豆から作ったきな粉をかけてお召上がりください。  
ムソー

**636**

**京のくず餅(抹茶とプレーン) 抹茶みつ付**  
餅100g×2、蜜20g  
**650円**  
税込 **702円**

くず餅は甘薯澱粉、有機抹茶、寒天、こんにゃく粉、本葛粉使用。艶のある透明感でもちもちとした食感のプレーンと、京都府産有機宇治抹茶入りのセットに、有機抹茶と甜菜糖で作った抹茶みつ付です。  
風水プロジェクト

**637**

**有機ほうじ茶6本**  
330ml×6本  
通常税込929円を **830円**  
税込 **896円**

長崎県北松浦郡佐々町で北村製茶が丹精込めて有機栽培した茶葉100%と越前山系源流の水を使用。しっかりとしたうま味と渋みを引き出しました。酸化防止剤(ビタミンC)(とうもろこし由来)使用。  
創健社  
原材料 有機ほうじ茶(長崎) / 酸化防止剤(ビタミンC)

**638**

**オーガニックジンジャーエール6缶**  
250g×6缶  
通常税込1,102円を **980円**  
税込 **1,058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

**639**

**まるごと大豆飲料 大豆スムージー**  
1ℓ  
通常税込383円を **330円**  
税込 **356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**

**小川の麦茶つぶまる**  
500g  
通常税込286円を **250円**  
税込 **270円**

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

**夏味、無茶々園**

**631**

**無茶々園の寒天みかんゼリージュシーフルーツ**  
95g  
**270円**  
税込 **292円**

和製グレープフルーツと呼ばれる爽やかな香りが特長の河内晩柑果汁がベースです。粗糖、天然系寒天、こんにゃく粉を加えて作りしました。伊予柑の香りが活き、ほのかな酸味が絶妙です。  
無茶々園

**632**

**無茶々園の寒天みかんゼリー伊予柑**  
95g  
通常税込292円を **250円**  
税込 **270円**

伊予柑果汁をベースに、粗糖、天然系寒天、こんにゃく粉を加えて作りしました。伊予柑の香りが活き、ほのかな酸味が絶妙です。  
無茶々園

**633**

**無茶々園の飲む柑橘ゼリー(温州みかん)**  
160g  
**400円**  
税込 **432円**

無茶々園の温州みかんを丸ごと搾ったストリート果汁をベースに、洗双糖、天然系寒天、こんにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。  
無茶々園

**634**

**無茶々園の温州みかんジュース**  
720mlビン  
通常税込1,242円を **1,050円**  
税込 **1,134円**

愛媛県無茶々園生産者栽培の熟れたみかんを搾りました。みかんの甘さ、おちついた味と風味は100%ならでです。  
無茶々園

**飲料**

**641**

**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

**642**

**豆乳飲料博多あまおう**  
200ml×12  
**1,300円**  
税込 **1,404円**

九州産大豆使用の豆乳と博多あまおう果汁をブレンドしました。着色料不使用なので自然な色あいです。糖類(砂糖、水あめ)、果汁、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、炭酸カルシウム使用。  
ふくれん

**643**

**冬育ち九州産 人参100%ジュース**  
1ℓ  
通常税込410円を **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

**644**

**オーガニック クラフトコ=ラシロップ**  
150mlビン  
**530円**  
税込 **572円**

国産有機生姜やスパイスの味わいに、だいたい果汁、海外産有機りんご果汁・レモン果汁で爽やかさをプラス。有機砂糖、有機糖蜜使用の希釈シロップです。炭酸水又は牛乳で割ってください。  
風水プロジェクト

**645**

**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、さっぱりとして許ばすぎない希釈用梅ジュースです。5~7倍に薄めてお飲みください。  
王隠堂農園

**646**

**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、杉樽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ドリンクです。  
私醸造

**647**

**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

**648**

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

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

**649**

**有機宇治煎茶 銀**  
80g  
**1,200円**  
税込 **1,296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

**647**

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

地下200メートルの深井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

**648**

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

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

**649**

**有機宇治煎茶 銀**  
80g  
**1,200円**  
税込 **1,296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

**100269**

**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

**100277**

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

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みあふ茶葉です。  
吉川農園

**100285**

**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、びわ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

**100293**

**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。分タイプ。  
フジワラ化学

**100307**

**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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100315**

**コーヒー フィルター(小)**  
40枚  
**216円**  
税込 **238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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100323**

**ブルー(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イラー農場からお届け。稀に種破片残があります。  
万直商店 賞 180日

**100331**

**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む素焼きで仕上げ、ノンオイル、無塩です。  
万直商店

**100340**

**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。  
ハウライ

**100358**

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

メイシー、タルーラ、シリアル、チャリーナの形をした国産果汁りんご味とぶどう味グミ。砂糖は北海道でんさい砂糖で色は果汁由来です。  
創健社

**100366**

**メイシー うみのおさんぼ**  
9g×4連  
**270円**  
税込 **292円**

メイシーちゃんのおきにいりシリアルは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。国内産7種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいサクのり風味。  
創健社

**100374**

**メイシー 大豆のスティック**  
35g  
**217円**  
税込 **234円**

国内産のうるち米と大豆きな粉の生地を植物油でサクッと揚げました。玉ねぎ・白菜・人参ベースの野菜コンソメと胡麻の風味が活きています。  
創健社

**100382**

**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います。  
片山

**100390**

**エチゴビールピアブロンド**  
350ml×3缶  
**1,050円**  
税込 **1,155円**

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽やかな香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。  
片山

**100404**

**琉球レモンサワー**  
350ml×3缶  
**780円**  
税込 **858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**

**650**

**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

**651**

**ニューライスター 粉石けん**  
3kg  
**1,500円**  
税込 **1,650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、ふっくら柔らかに仕上がります。  
中村商店

**652**

**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。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

**653**

**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**

全自動洗濯機にももちろん、押し洗いやモミ洗にも便利です。  
ハイネリー

**654**

**米ぬか台所用 液体石けん詰替用**  
400ml  
**300円**  
税込 **330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

**655**

**リサイクル ティッシュペーパー**  
180組(360枚)5箱  
**550円**  
税込 **605円**

環境に配慮した紙パルプ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/山田洋行商店

**656**

**再生トレペ シングル6個入**  
130mx6個  
**580円**  
税込 **638円**

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長さです。  
マスコー製紙/山田洋行商店

**657**

**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

**100269**

**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

**100277**

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

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みあふ茶葉です。  
吉川農園

**100285**

**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、びわ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

**100293**

**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。分タイプ。  
フジワラ化学

**100307**

**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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100315**

**コーヒー フィルター(小)**  
40枚  
**216円**  
税込 **238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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100323**

**ブルー(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イラー農場からお届け。稀に種破片残があります。  
万直商店 賞 180日

**100331**

**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む素焼きで仕上げ、ノンオイル、無塩です。  
万直商店

**100340**

**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。  
ハウライ

**100358**

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

メイシー、タルーラ、シリアル、チャリーナの形をした国産果汁りんご味とぶどう味グミ。砂糖は北海道でんさい砂糖で色は果汁由来です。  
創健社

**100366**

**メイシー うみのおさんぼ**  
9g×4連  
**270円**  
税込 **292円**

メイシーちゃんのおきにいりシリアルは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。国内産7種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいサクのり風味。  
創健社

**100374**

**メイシー 大豆のスティック**  
35g  
**217円**  
税込 **234円**

国内産のうるち米と大豆きな粉の生地を植物油でサクッと揚げました。玉ねぎ・白菜・人参ベースの野菜コンソメと胡麻の風味が活きています。  
創健社

**100382**

**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います。  
片山

**100390**

**エチゴビールピアブロンド**  
350ml×3缶  
**1,050円**  
税込 **1,155円**

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽やかな香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。  
片山

**100404**

**琉球レモンサワー**  
350ml×3缶  
**780円**  
税込 **858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

**100269**

**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

**100277**

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

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みあふ茶葉です。  
吉川農園

**100285**

**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、びわ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

**100293**

**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。分タイプ。  
フジワラ化学

**100307**

**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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100315**

**コーヒー フィルター(小)**  
40枚  
**216円**  
税込 **238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た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。  
プレスオールドターナティブ

**100323**

**ブルー(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イラー農場からお届け。稀に種破片残があります。  
万直商店 賞 180日

**100331**

**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む素焼きで仕上げ、ノンオイル、無塩です。  
万直商店

**100340**

**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。  
ハウライ

**100358**

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

メイシー、タルーラ、シリアル、チャリーナの形をした国産果汁りんご味とぶどう味グミ。砂糖は北海道でんさい砂糖で色は果汁由来です。  
創健社

**100366**

**メイシー うみのおさんぼ**  
9g×4連  
**270円**  
税込 **292円**

メイシーちゃんのおきにいりシリアルは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。国内産7種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいサクのり風味。  
創健社

**100374**

**メイシー 大豆のスティック**  
35g  
**217円**  
税込 **234円**

国内産のうるち米と大豆きな粉の生地を植物油でサクッと揚げました。玉ねぎ・白菜・人参ベースの野菜コンソメと胡麻の風味が活きています。  
創健社

**100382**

**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います。  
片山

**100390**

**エチゴビールピアブロンド**  
350ml×3缶  
**1,050円**  
税込 **1,155円**

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽やかな香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。  
片山

**100404**

**琉球レモンサワー**  
350ml×3缶  
**780円**  
税込 **858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

**100340**

**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。  
ハウライ

**100358**

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

メイシー、タルーラ、シリアル、チャリーナの形をした国産果汁りんご味とぶどう味グミ。砂糖は北海道でんさい砂糖で色は果汁由来です。  
創健社

**100366**

**メイシー うみのおさんぼ**  
9g×4連  
**270円**  
税込 **292円**

メイシーちゃんのおきにいりシリアルは原材料のもつ自然なおいしさにこだわりました。国内産7種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいサクのり風味。  
創健社

**100374**

**メイシー 大豆のスティック**  
35g  
**217円**  
税込 **234円**

国内産のうるち米と大豆きな粉の生地を植物油でサクッと揚げました。玉ねぎ・白菜・人参ベースの野菜コンソメと胡麻の風味が活きています。  
創健社

**100382**

**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います。  
片山

**100390**

**エチゴビールピアブロンド**  
350ml×3缶  
**1,050円**  
税込 **1,155円**

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽やかな香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。  
片山

**100404**

**琉球レモンサワー**  
350ml×3缶  
**780円**  
税込 **858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**

**650**

**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

**651**

**ニューライスター 粉石けん**  
3kg  
**1,500円**  
税込 **1,650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、ふっくら柔らかに仕上がります。  
中村商店

**652**

**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。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

**653**

**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**

全自動洗濯機にももちろん、押し洗いやモミ洗にも便利です。  
ハイネリー

**654**

**米ぬか台所用 液体石けん詰替用**  
400ml  
**300円**  
税込 **330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

**655**

**リサイクル ティッシュペーパー**  
180組(360枚)5箱  
**550円**  
税込 **605円**

環境に配慮した紙パルプ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/山田洋行商店

**656**

**再生トレペ シングル6個入**  
130mx6個  
**580円**  
税込 **638円**

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長さです。  
マスコー製紙/山田洋行商店

**657**

**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

**100269**

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

## 国産雑穀と国産米使用発酵食品

|  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
| <p><b>106550</b> <b>国内産十六穀米</b> 300g <b>1,160円</b> (税込1,253円)</p> <p>●調理例</p> <p>国内産原料使用。米粒麦、黒米、押麦、餅さび、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。</p> <p>創健社</p> | <p><b>111090</b> <b>カラダキレイ 国内産十六穀米</b> 200g(20g×10袋) <b>1,105円</b> (税込1,193円)</p> <p>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、ハト麦、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。</p> <p>ムソー</p> | <p><b>111040</b> <b>日本生まれ香ばし雑穀</b> 180g(30g×6) <b>525円</b> (税込567円)</p> <p>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。</p> <p>中田商店</p>    | <p><b>111082</b> <b>炊き込み赤米</b> 250g <b>1,080円</b> (税込1,166円)</p> <p>静岡県産の赤米が栽培された餅米の品種です。種皮に橙色色素(カテキン・タンニン)を多く含んでおり、玄米の状態まで調整してありますので、ご飯がもちもち炊き上がります。米3合に対し大さじ1~2杯程度を加えて一緒に研ぎ、多めの水を加えて炊いてください。</p> <p>創健社</p> | <p><b>111058</b> <b>国産はと麦(ひき割)</b> 220g <b>830円</b> (税込896円)</p> <p>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。また茹でて各種お料理に混ぜてお使いください。</p> <p>創健社</p> |  |
| <p><b>106542</b> <b>九州産押麦</b> 600g(50g×12) <b>420円</b> (税込454円)</p> <p>九州産大麦100%を精白し、蒸気で加熱後圧縮しました。米3合にスティック1本を入れると約1割の麦ご飯になります。</p> <p>平田産業</p>  | <p><b>111015</b> <b>玄米パックご飯(黒米入)2個パック</b> 160g×2 <b>660円</b> (税込713円)</p> <p>庄内協同ファームの生産者が減農薬栽培した「雪若丸」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。</p> <p>庄内協同ファーム</p>   | <p><b>111066</b> <b>餅屋が作った赤飯3個パック</b> 150g×3 <b>700円</b> (税込756円)</p> <p>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。</p> <p>中田商店</p> | <p><b>106631</b> <b>もち麦(米粒麦)</b> 630g <b>510円</b> (税込551円)</p> <p>希少な国内産のもち性大麦を食べやすい米粒タイプにしました。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。</p> <p>創健社</p>  | <p><b>106526</b> <b>米糎</b> 400g <b>920円</b> (税込994円)</p> <p>国産のお米を使い、独自の方法で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。</p> <p>篠崎商店</p>                                     | <p><b>106437</b> <b>麦糎</b> 400g <b>980円</b> (税込1,058円)</p> <p>国産の大麦を使い、独自の方法で乾燥させた麦糎です。金山時味噌(おなめ)レシピ付きです。</p> <p>篠崎商店</p>  |
| <p><b>111104</b> <b>もち麦もち絹香500g</b> 500g(100g×5袋) <b>660円</b> (税込713円)</p> <p>栃木県で育種された新しい品種の大麦です。食感、香り、色よく絶妙なバランスで精製しました。食物繊維が玄米の4倍、白米の30倍もあります。</p> <p>ケイミー・オフィス</p>                       | <p>絹のような白さが自慢の、冷めてもおいしい国産100%のもち麦です。「もち絹香」は、従来の麦くささや、時間が経つと変色するといったもち麦の欠点を改良しました。食感と食味の良さを活かして、麦ごはん以外にも、サラダやスープといったバリエーションを広げましょう。</p> <p>ケイミー・オフィス</p>  | <p><b>111112</b> <b>もち麦もち絹香1.4kg</b> 1.4kg(100g×14袋) <b>1,550円</b> (税込1,674円)</p> <p>グルテンフリーなのはもちろん、食感もちもち、変色しにくく麦臭がほとんどなく、冷めてもおいしさがあり、お米の足りない栄養分が補えます。</p> <p>ケイミー・オフィス</p> | <p><b>111155</b> <b>国菊有機米100%あまざけ</b> 500mlビン <b>625円</b> (税込675円)</p> <p>国産有機米でつくった全粒仕込みの粒なし、ノンアルコールです。米麹の旨味と甘味が引き出されています。</p> <p>平田産業</p>   | <p><b>111139</b> <b>国内産古代米使用五穀大黒茶</b> 10g×16袋 <b>450円</b> (税込486円)</p> <p>国内産の大麦・米・古代米(黒米・赤米・緑米)をじっくり焙煎し、無漂白紙でパック詰めしました。冷水、煮出しお好みで。</p> <p>創健社</p>                        | <p><b>111147</b> <b>黒あまざけ</b> 720ml <b>1,300円</b> (税込1,404円)</p> <p>米麹、米、生姜粉末が原料。泡盛づくりで用いる「黒麹菌」を使った沖繩唯一の甘酒。米のやさしい甘さとクエン酸のほのかな酸味のバランスが絶妙なすっきりとした味わい。</p> <p>創健社</p> |

## 夏のカフェインレス 有機ハーブティー

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>100412</b> <b>有機ハイビスカス&amp;ローズヒップティー TB</b> 40g(20袋) <b>830円</b> (税込896円)</p> <p>綺麗な赤褐色の温かな色が誘う魅力的なティータイム。爽やかな酸味を感じるハイビスカスとローズヒップのコンビネーションをお楽しみください。</p> <p>ムソー</p> | <p><b>100420</b> <b>有機カモミール&amp;ライボスティ TB</b> 30g(20袋) <b>850円</b> (税込918円)</p> <p>甘くフルーティーなカモミールの香りとスッキリとしたライボストのハーモニー。心穏やかに過ごすリラックスタイムのお供にどうぞ。</p> <p>ムソー</p> | <p><b>100439</b> <b>有機ペパーミントティー TB</b> 20g(20袋) <b>850円</b> (税込918円)</p> <p>フレッシュで目が覚めるようなキリッとした爽やかなメントールの清涼感。リフレッシュしたい時や、食後などにスッキリする無香料のオーガニックペパーミントをお楽しみください。</p> <p>ムソー</p> | <p><b>100447</b> <b>有機レモンマートルティー TB</b> 30g(20袋) <b>925円</b> (税込999円)</p> <p>「レモンよりもレモンの香り」と表現されるレモンマートル。スッキリとした香り高いシトラスの香りが心地良く、レモンの香りがやさしく広がるリラックスタイムをお楽しみください。</p> <p>ムソー</p> |
|---|---|--|--|

## こだわりは国産原料 補助フーズ

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>109720</b> <b>本枯節 素麺つゆ</b> 360mlビン <b>760円</b> (税込821円)</p> <p>原材料 国産丸大豆醤油、てんさい糖、かつお節、昆布、三河みりん</p> <p>補助フーズ</p>           | <p><b>109703</b> <b>天然素材 とうもろこし(濃縮)</b> 360mlビン <b>755円</b> (税込815円)</p> <p>原材料 国内産丸大豆醤油、昆布、かつお節、てんさい糖、三河みりん</p> <p>補助フーズ</p>         | <p><b>109738</b> <b>福助のそばつゆ(ストレート)</b> 360mlビン <b>570円</b> (税込616円)</p> <p>原材料 国産丸大豆醤油、てんさい糖、かつお節、三河みりん、うるめ節</p> <p>補助フーズ</p>                 |
| <p><b>109746</b> <b>福助の八方だし</b> 360mlビン <b>660円</b> (税込713円)</p> <p>原材料 国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん</p> <p>補助フーズ</p> | <p><b>109754</b> <b>福助の橙ほん酢</b> 360mlビン <b>780円</b> (税込842円)</p> <p>原材料 国産丸大豆濃口醤油、だいたい果汁、米酢、てんさい糖、三河みりん、うるめ節、かつお節、昆布</p> <p>補助フーズ</p> | <p><b>109762</b> <b>福助の浅漬の素</b> 500mlビン <b>510円</b> (税込551円)</p> <p>原材料 国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、天日塩、米酢、かつお節、酒かす、昆布、純芽芽水飴、椎茸、香辛料(唐辛子)</p> <p>補助フーズ</p> |

## 小田原 加藤兵太郎みそ

|  |  |
|--|--|
| <p><b>100455</b> <b>いいちみそ 白みそ</b> 500g <b>470円</b> (税込508円)</p> <p>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、溜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%</p> <p>加藤兵太郎商店</p> | <p><b>100463</b> <b>いいちみそ 赤みそ</b> 500g <b>490円</b> (税込529円)</p> <p>80年以上使用している木桶でじっくり熟成させた見事な褐色となり、深い香りとコクの強い味わいに仕上げました。塩分濃度約11.9%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)</p> <p>加藤兵太郎商店</p> |
| <p><b>100471</b> <b>いいちみそ 合わせ</b> 500g <b>490円</b> (税込529円)</p> <p>食べやすい「白みそ」に「赤みそ」のコクが足された良いと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)</p> <p>加藤兵太郎商店</p>         | <p><b>100480</b> <b>いいちみそ 糎こし</b> 500g <b>550円</b> (税込594円)</p> <p>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おすすめの味わいです。塩分濃度約11.2%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル)</p> <p>加藤兵太郎商店</p>   |

## 夏に活躍 お酢 飯尾醸造

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b>100498</b> <b>富士ピクル酢</b> 360mlビン <b>800円</b> (税込864円)</p> <p>有機のドライトマト・香辛料を使用し、くせのないやさしい味に仕上げられています。お好みの野菜を漬けてください。</p> <p>飯尾醸造</p> | <p><b>100501</b> <b>富士すのもの酢</b> 360mlビン <b>800円</b> (税込864円)</p> <p>国産原料使用。利尻昆布と枕崎の鰯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。</p> <p>飯尾醸造</p> |   |   |
| <p><b>100510</b> <b>富士酢</b> 500mlビン <b>920円</b> (税込994円)</p> <p>京都産の農業不使用で栽培したお米を原料とし、じっくりと長期に静置発酵させた昔ながらの自然純米酢です。</p> <p>飯尾醸造</p>        | <p><b>100528</b> <b>富士すし酢</b> 360mlビン <b>820円</b> (税込886円)</p> <p>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。</p> <p>飯尾醸造</p>     | <p><b>100536</b> <b>紅芋酢</b> 500mlビン <b>2,750円</b> (税込2,970円)</p> <p>栽培期間中農業不使用の紅芋と飯尾醸造契約農家が栽培した米で造った麹と酵母を原料にした紅芋酢に、はちみつ(アルゼンチン産)を加え飲みやすくしました。水や炭酸水で4~5倍に薄めて。牛乳やビールで割ったりソースにも。</p> <p>飯尾醸造</p> | <p><b>100544</b> <b>はちみつ入り紅芋酢</b> 500mlビン <b>3,500円</b> (税込3,780円)</p> <p>栽培期間中農業不使用の紅芋と飯尾醸造契約農家が栽培した米で造った麹と酵母を原料にした紅芋酢に、はちみつ(アルゼンチン産)を加え飲みやすくしました。水や炭酸水で4~5倍に薄めて。牛乳やビールで割ったりソースにも。</p> <p>飯尾醸造</p> |

# 父の日限定！ お徳用がさらにお買得

|   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
| <p><b>100552</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>枕崎牛神居牛 切落し特大4袋</b><br/>250g×4 通常税込5,600円を <b>4,700円</b> 税込<b>5,076円</b></p> <p>炒め物、煮物、丼物、焼肉にも使える万能な切落としです。250g個包装を4袋にしたお買得品です。<br/>福永産業</p>                                      | <p><b>100587</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>丹沢高原豚ロース豚漬け徳用</b><br/>500g(5枚) 通常税込1,798円を <b>1,570円</b> 税込<b>1,696円</b></p> <p>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。<br/>丹沢農場 賞6日</p> | <p><b>100617</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>新商品 お徳用チキンカツ和風醤油</b><br/>500g 通常税込1,296円を <b>1,150円</b> 税込<b>1,242円</b></p> <p>秋川牧園の若鶏ムネ肉を、にんにくと生姜、醤油が薫る和風のカツに仕上げました。フライパンで焼いてください。500gの徳用規格です。<br/>秋川牧園</p> <p>原材料 鶏肉、醤油、清酒、生姜、ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにく、ペースト、食塩、レッドベーパー粉末、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、乾燥パセリ)</p> |   |  |  |
| <p><b>100560</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>神居牛カルビー焼肉徳用1kg</b><br/>500g×2 通常税込7,025円を <b>5,800円</b> 税込<b>6,264円</b></p> <p>1番人気のカルビーを、超ボリュームパックの1kgにしたお買得品です。<br/>福永産業</p>   | <p><b>100579</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>枕崎牛神居牛徳用焼肉特大W</b><br/>400g×2 通常税込5,276円を <b>4,550円</b> 税込<b>4,914円</b></p> <p>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。<br/>福永産業</p>   | <p><b>100595</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P</b><br/>180g(30g×6個)×3 通常税込1,458円を <b>1,250円</b> 税込<b>1,350円</b></p> <p>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。<br/>丹沢農場</p>  | <p><b>100609</b> 蔵ス ●イメージ写真</p> <p><b>丹沢徳用皮なしベビーウインナー</b><br/>240g 通常税込727円を <b>630円</b> 税込<b>680円</b></p> <p>国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。皮なしなので食べやすさが人気です。自然海塩、粗糖、香辛料使用。<br/>丹沢農場 賞10日</p> | <p><b>100625</b> 凍ス ●調理例</p> <p><b>こだわりのからあげW</b><br/>150g×2 通常税込1,102円を <b>925円</b> 税込<b>999円</b></p> <p>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。<br/>秋川牧園</p> | <p><b>100633</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>秋川のミートボールWパック</b><br/>100g×2 通常税込518円を <b>430円</b> 税込<b>464円</b></p> <p>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、醤油ペーストのやさしい甘さのタレを絡めました。<br/>秋川牧園</p> |
| <p><b>100641</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>徳用神山鶏の甘酢あんかけ</b><br/>520g(130g×4) 通常税込1,372円を <b>1,200円</b> 税込<b>1,296円</b></p> <p>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。<br/>マストミ</p> | <p><b>100650</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>徳用鶏メンチカツ</b><br/>40g×6 通常税込729円を <b>655円</b> 税込<b>707円</b></p> <p>セフティチキンのミンチと国産玉ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉使用のパン粉をまがしました。<br/>シガポトリ</p>   | <p><b>100668</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>鎌倉マイルドウインナー特大</b><br/>400g 通常税込879円を <b>790円</b> 税込<b>853円</b></p> <p>国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料でシンプルに仕上げた細挽きタイプの天然腸詰めウインナーです。焼き塩使用でマイルドな仕上がります。<br/>鎌倉ハムクラウン商会 賞10日</p>   | <p><b>100676</b> 蔵ス ●調理例</p> <p><b>味の母1000 2本</b><br/>1,000ml×2本 通常税込1,485円を <b>1,330円</b> 税込<b>1,436円</b></p> <p>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。<br/>中田商店</p>                 |  |  |

## 有機こんにやくと国産天草ところてん

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p><b>100684</b> 蔵ス ●盛りつけ例</p> <p><b>有機生芋板こんにやく</b><br/>250g 275円 税込<b>297円</b></p> <p>広島県産有機こんにやく芋100%使用。こんにやく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。<br/>ムソー</p> | <p><b>100692</b> 蔵ス ●盛りつけ例</p> <p><b>有機生芋糸こんにやく</b><br/>150g 220円 税込<b>238円</b></p> <p>広島県産有機こんにやく芋100%使用。こんにやく粉を使用せず、生芋を丸ごとすりつぶしました。<br/>ムソー</p> | <p><b>100706</b> 蔵ス ●盛りつけ例</p> <p><b>有機とろさしみこんにやく</b><br/>100g 200円 税込<b>216円</b></p> <p>有機こんにやく粉使用のなめらかな食感とおさの風味がほどよいさしみこんにやくです。<br/>ムソー</p> | <p><b>100714</b> 蔵ス ●盛りつけ例</p> <p><b>ところてん 三杯酢</b><br/>130gたれ20g 275円 税込<b>297円</b></p> <p>国産天草と水だけで作ったところてんです。三杯酢は有機米酢、醤油、発酵調味料で作りました。<br/>ムソー</p> | <p><b>100722</b> 蔵ス ●盛りつけ例</p> <p><b>ところてん 黒糖みつ</b><br/>130gたれ25g 275円 税込<b>297円</b></p> <p>国産天草と水だけで作ったところてんです。たれは沖縄県産黒糖100%の黒みつです。<br/>ムソー</p> |
|--|---|---|---|--|

つくる人と飲む人がつながり、笑顔こぼれるコーヒーです。美味しいコーヒーを届けるため、丁寧に栽培・加工します。

オルター・トレード・ジャパンでは、産地の協同組合や現地パートナーと共に生産者に寄り添い、産地のニーズに応えた取引の仕組みを整え栽培する作物の多様性を進めたりするなど、産地の文化や自然環境を大切にしています。



**100730** 蔵ス ●調理例

**フェアトレード・インスタントコーヒー・カフェインレス**  
75gピン 通常税込1,836円を **1,600円** 税込**1,728円**

イギリスのフェアトレードから原料供給。ボンジュラス・ペルー・メキシコ産の有機栽培生豆を使用。焙煎、カフェイン除去、フリーズドライ、全ての工程を海外有機認証取得工場で行なっています。  
オルター・トレード・ジャパン

原材料 コーヒー生豆(ボンジュラス・ペルー・メキシコ)、二酸化炭素

**100749** 蔵ス ●調理例

**ペルー・リキッドコーヒー無糖**  
1,000ml 通常税込842円を **720円** 税込**778円**

生豆アラビカ種。ペルーのコーヒー生産者が丁寧に育て、フェアトレード(公正貿易)で取引。最適な挽き加減を見極め、時間をかけて焙煎した良質な苦みが特長のすっきりとした味わい。  
オルター・トレード・ジャパン

原材料 深層地下水、コーヒー焙煎豆、コーヒー生豆(アラビカ)、炭酸水素ナトリウム(重曹)

**100757** 蔵ス ●調理例

**アジアのリキッドコーヒー無糖 ラオス・東ティモール**  
1,000ml 通常税込778円を **660円** 税込**713円**

ラオスと東ティモールのコーヒーの豆を使用しより良い暮らしを目指した取り組みをしているメーカーより、直火焙煎したコーヒーをネルドリップで丁寧に抽出した、良質な苦みが特長。  
オルター・トレード・ジャパン

原材料 深層地下水、コーヒー焙煎豆、コーヒー生豆(ラオス・アラビカ種)、(東ティモール・ロブスタ種)、(東ティモール・アラビカ種)、炭酸水素ナトリウム(重曹)

**米粉じゃない 生のお米から作る お米パン**

小麦粉、卵、牛乳不使用  
食感もちもち、食パンやプレーンパンは和惣菜との相性も抜群です。  
自然解凍後オーブントースターで4~5分焼いてください



**100773** 凍ス ●調理例

**お米パン 食パン**  
3枚 780円 税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地で作った、もちもち食感が特長の小ぶりな食パンです。  
石田総業

**100781** 凍ス ●調理例

**お米パン プレーン**  
3個 780円 税込**842円**

お米をすりつぶした生地で作ったもちもち食感が特長のパンです。  
石田総業

**100790** 凍ス ●調理例

**お米パン 豆乳チーズ風**  
2個 630円 税込**680円**

お米をすりつぶして作った生地、有機豆乳と黒米酢で作ったチーズ風フィリングを包みました。  
石田総業

**100803** 凍ス ●調理例

**お米パン ごま芋**  
3個 780円 税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地です自製さつまいもピューレを包みました。  
石田総業

**100811** 凍ス ●調理例

**お米パン 粒あん**  
3個 780円 税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地です粒あんを包みました。  
石田総業

**100820** 凍ス ●調理例

**お米パン ピザ**  
2個 730円 税込**788円**

お米をすりつぶして作った生地です豆乳で作ったチーズ風フィリング、トマトピューレを乗せ、ピザ風に仕上げました。  
石田総業

# 品質を極めた麺「みそ半」



長崎県島原、みそ半がお届けする九州産素材にこだわった麺。これからの季節に、冷たいつゆで涼やかに食卓に何度も登場させて欲しい逸品です。

- ◎地元産使用へのこだわり
  - ・九州産小麦
  - ・地元の塩「海はいのち」
  - ・雲仙岳の伏流水
- ◎炭蔵倉庫で熟成させてお届け
  - ・手延べそうめんは製品となって出荷できるまでに長い歳月を必要とします。熟成期間中の品質の安定化の為、炭蔵倉庫で熟成をします。炭の効果で熟成倉庫全体の磁気の通りが良く、粉の劣化を取り戻し、弾力が出ます。風味が引き立ち、コシの強さ、のど越しの良さに格別のものがあります。

- ◎理想に近づく努力
  - ・小麦の持ち味を活かし職人の手で仕上げる手延べ麺用小麦には、製品の弾力や柔軟性を生み出すグルテンという蛋白質が含まれ、品種によって含有量が違い、多いほど弾力が出ます。理想はふわっ、つるっ、こりっと三拍子揃ったそうめん。性質の異なる2種類の小麦を使うことで近づけます。

そうめんは、小麦の甘みがふわっと感じられ、麺が細いのにもコシがしっかりあり、軽いのにも満足感があります。ひやむぎはそうめんより太さがあるので、噛んだ時のモチっとした弾力がうれしいです。すりおろし生姜、大葉、長ねぎ等、薬味たっぷりどうぞ。

658 F ス

特価

**隠れ岩松 島原手延べそうめん**  
250g 通常税込400円を **355円** 税込**383円**

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

659 F ス

特価

**隠れ岩松 島原手延べひやむぎ**  
250g 通常税込400円を **355円** 税込**383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。

醤油の原材料は大豆、小麦、食塩だけ。みそ半の涼麺にはこだわりの調味料で手づくりめんつゆを。



●イメージ写真

## Menu めんつゆ (3倍濃縮)

- 材料**
- 661 金笛減塩しょうゆ紙パック ..... 150ml
  - 662 相生古式本みりん ..... 150ml
  - 水 ..... 50ml
  - 663 国産魚介金のだしパック ..... 1パック

### 作り方

- ①小鍋にみりんを入れ、弱火で2分ほど煮てアルコールを飛ばします。
- ②水・だしパック・金笛減塩醤油を加え、弱火で5分ほど温めます(沸騰させない)。
- ③粗熱がとれたら、だしパックを取り出します。

### 使い方

そうめん・ひやむぎ・そば・うどんのつけつゆには、めんつゆ1：水2かけつゆには、めんつゆ1：水3~4に薄めてお使いください。

664 F ス

特価

**手延べ熟成 緑黄菜めん**  
5種(50g×6束)

通常税込562円を **500円** 税込**540円**

九州産小麦粉と長崎県産の平釜塩使用。定番の白そうめん、国産野菜を使ったトマト麺、人参麺、ほうれん草麺、かぼちゃ麺各1束入。

665 F ス

特価

**隠れ岩松 塩にゅうめん**  
176g

通常税込443円を **398円** 税込**430円**

島原手延べそうめん、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩にゅうめんを使用したこだわりのスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんが食べられます。

660 F ス

特価

**島原手延べそうめん1kg箱**  
50g×20束  
通常税込1,404円を **1,250円** 税込**1,350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。

661 F ス

特価

**金笛 減塩しょうゆ紙パック**  
300ml  
通常税込450円を **450円** 税込**486円**

原料は国産大豆、国産小麦、天日塩。代々伝わる杉の木樽で長期熟成させた天然醸造。旨味はそのままだに塩分を50%カットしました。

662 F ス

特価

**相生 古式本みりん**  
500mlビン  
通常税込1,100円を **970円** 税込**1,067円**

良質な国産もち米、米麹、醸造アルコール、乙類焼酎が原料。三河伝統の旧式製法にてゆっくり熟成させた純米本みりん。もち米由来の上品でずっけりとした甘さ、芳醇な香りが特長。

663 F ス

特価

**国産魚介 金のだしパック**  
8g×10袋  
通常税込302円を **268円** 税込**289円**

原料は国産のかつおのふし、いわしの煮干しのみ。調味料、食塩不使用。カツオの分量が多いので風味が良く効き、優しい味が楽しめます。

665 F ス

特価

**隠れ岩松 塩にゅうめん**  
176g  
通常税込443円を **398円** 税込**430円**

島原手延べそうめん、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩にゅうめんを使用したこだわりのスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんが食べられます。

## MIRAIの手作りキムチ

100838 F 蔵 ス

**MIRAI サラダキムチ**  
200g  
通常税込630円を **630円** 税込**680円**

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

みらい 賞 14日

100846 F 蔵 ス

**MIRAI つくりたて白菜キムチ**  
200g  
通常税込680円を **680円** 税込**734円**

化学調味料・着色料不使用。韓国産を中国で栽培したマイルドな甘辛唐辛子を使用。新鮮な原菜のシャキシャキ感と新鮮な漬込み調味液で仕上げました。

みらい 賞 10日

100854 F 蔵 ス

**MIRAI 胡瓜の水キムチ**  
160g  
通常税込600円を **600円** 税込**648円**

初期の甘い胡瓜をうす塩仕上げにして素材重視。夏の定番のキムチ。汁を頂くのが水キムチです。

みらい 賞 7日

100862 F 蔵 ス

**MIRAI 長芋キムチ**  
130g  
通常税込580円を **580円** 税込**626円**

青森県産長芋使用。食感を活かし、そのまま食べる他、ごはんにとれこれと載せて長芋キムチ丼としても手軽にいただくことができます。

みらい 賞 10日

100870 蔵 ス

**MIRAI 割り干し大根キムチ**  
60g  
通常税込572円を **520円** 税込**562円**

濃厚で新鮮なタレと食べやすくカットされた割り干し大根のキムチです。

みらい 賞 20日

原材料 有機にら、割り干し大根、食塩、人参、粗糖、アミエビ塩辛、いしるだし、唐辛子、生姜、葱、昆布

100889 蔵 ス

**MIRAI にらキムチ**  
80g  
通常税込648円を **580円** 税込**626円**

有機栽培のにらを使用。生姜といしる出汁を利かせた濃厚なタレに漬込みました。

みらい 賞 10日

原材料 割り干し大根、唐辛子、アミエビ塩辛、粗糖、鰹工キス、人参、米粉、昆布、にんにく、生姜

100897 F 蔵 ス

**MIRAI えごまの葉の韓国漬け**  
50g  
通常税込580円を **580円** 税込**626円**

ご飯にくるんでいただく他、調理ばさみなどで刻んで素焼きした肉(豚・鶏肉)・魚(さんま、あじ)にトッピングなどや冷奴、そうめんのつけだれアクセントにもお勧めです。

みらい 賞 30日

666 F ス

**さくらのしょうゆらーめん**  
5食  
通常税込1,058円を **890円** 税込**961円**

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

桜井食品

667 F ス

**さくらのしおらーめん**  
5食  
通常税込1,058円を **920円** 税込**994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

668 F ス

**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旨味のスープ付。

桜井食品

672 F ス

**タイ・グリーンカレー**  
170g  
通常税込505円を **505円** 税込**545円**

本場タイの有機カレーペーストをベースにチキンや野菜を加えた、青唐辛子の刺激的な辛さの中に爽やかなハーブが香る、からだにうれしい野菜で仕上げました。

ムソー

673 F ス

**タイ・レッドカレー**  
170g  
通常税込505円を **505円** 税込**545円**

グリーンカレーに比べ比較的辛さもマイルドです。本場タイの有機カレーペーストをベースに、ココナッツ、赤唐辛子、ハーブが絶妙に絡み合うフルーティーな味わいです。

ムソー

669 F ス

**ミネストローネ**  
180g  
通常税込497円を **450円** 税込**486円**

時間をかけて煮出したとりがらスープの旨みとトマトの酸味と甘みが合わさった食べ応えが、ほど良いハーブの香りで飽きの来ない味わいのミネストローネです。

秋川牧園

原材料 野菜(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パセリ、にんにく)、トマト、ピューレー、鶏肉、とりがらスープ、トマトペースト、なたね油、砂糖、でん粉、食塩、香辛料

670 F ス

**秋川のコーンポタージュ**  
160g  
通常税込448円を **398円** 税込**430円**

秋川牧園の牛乳をベースに、国産とうもろこしペースト、玉ねぎペーストを加え、バター、食塩、砂糖、香辛料で口あたりなめらかなコクのあるポタージュに仕上げました。

秋川牧園

671 F ス

**秋川の参鶏湯風スープ**  
160g  
通常税込491円を **435円** 税込**470円**

秋川牧園の鶏肉、じっくり煮込んだ自慢の鶏がらスープがメインです。ねぎ、にんにく、松の実を合わせて素材の味を大切にしました。食塩、砂糖、おろし生姜、酵母エキスパウダー、香辛料使用。

秋川牧園

674 F ス

**ママび〜ぶdeハヤシ**  
200g(1人前)×2  
通常税込799円を **720円** 税込**778円**

国産の牛バラ肉と玉ねぎ、自家製のデミグラスソースを使用。程よいトマトの酸味とコクのある味わいに仕上げました。

大進食品

675 F ス

**ママ 野菜ごろごろのビーフカレー**  
200g×3  
通常税込894円を **894円** 税込**966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と焙煎した香辛料を使用。安心とおいしさ追求した野菜たっぷりなビーフカレーです。

大進食品

食べ比べもおすすめです!

### よつ葉パンに美味しいシリーズ

676 歳ス

特価



ほどよい塩味と  
ミルクのやさしい風味



**よつ葉  
パンに美味しいよつ葉バター**  
100g 通常税込376円を **340円**  
税込**367円**

生乳は北海道産を100%使用。ホイップして、口溶け良く仕上げました。パンの味を引き立てます。  
よつ葉乳業/ホクレン 賞 180日

677 歳ス

特価



発酵バター特有の  
さわやかな後味



**よつ葉  
パンに美味しい発酵バター**  
100g 通常税込410円を **370円**  
税込**400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 賞 180日

678 歳ス

特価



ひまわりオイルをブレンド  
なめらかで塗りやすい



**パンに美味しい  
よつ葉バターとひまわりオイル**  
100g 通常税込378円を **340円**  
税込**367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こだわりました。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

北海道のおいしさを、まっすぐ。

## よつ葉

北海道の大自然で育まれた良質な生乳から作った牛乳・乳製品をお届けします。今回はパンに合う商品とおつまみになるチーズをご紹介します!



2026年春  
新発売

679 歳ス

特価

**北海道十勝  
クリームチーズ&瀬戸内レモン**  
100g 通常税込292円を **260円**  
税込**281円**

北海道十勝産のナチュラルチーズ100%使用。瀬戸内レモン果汁を使用した爽やかな味わいです。香料不使用。  
よつ葉乳業/ホクレン 賞 120日



680 歳ス

大特価



**よつ葉北海道十勝  
おつまみチーズチェダー**  
30g 通常税込243円を **210円**  
税込**227円**

北海道十勝産生乳使用のチェダーチーズを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

●イメージ

681 歳ス



**よつ葉北海道十勝  
おつまみチーズゴダ**  
30g 通常税込243円を **210円**  
税込**227円**

北海道十勝産生乳使用のゴダチーズを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

682 歳ス

特価



**よつ葉  
ひとくちチーズ仕立て  
チェダーチーズブレンド**  
90g(9個入) 通常税込443円を **400円**  
税込**432円**

北海道十勝産ナチュラルチーズを100%使用。ミルク風味が際立つ、やさしくまろやかな味わいです。  
よつ葉乳業/ホクレン 賞 270日

個包装なので  
手軽に食べられます!



### 6月は「牛乳月間」です!牛乳で暑さに負けない体を作りましょう!

#### ～レシピ紹介～ 材料3つ!北海道♪焼きプリン

- <材料>
- 109 生産者指定よつ葉パス牛乳: 800ml
  - 101 秋川牧園のたまご: 6個(Lサイズ)
  - 576 粗精糖: 100g
  - カラメル
    - 粗精糖: 100g
    - 水: 大さじ1
    - 色止め用熱湯: 大さじ1
  - 菜種油: 適量
- <POINT!>
- ミキサーを使用すると卵の白身がしっかり混ざるので、濾さなくてもなめらかな仕上がりに。  
また、低温の湯煎焼きでじっくり熱を通すことで「す」がでにくくなります。  
型から抜くときはカラメルが流れ出るため、大きめの縁のあるお皿がおすすめです。
- <POINT!>
- おうちにある材料でインパクトのある大きなプリンを作りました。  
子どもと食べるなら、フルーツや生クリームなどケーキのようなデコレーションを一緒に楽しむのもおすすめ!

- <作り方> ガラス丸型 1台分 (18cm)
1. 小鍋に砂糖、水を入れて中火にかけます。
  2. はじから茶色くなりはじめたら目を離さず、全体が濃い目の茶色になったら、色止め用の熱湯を入れます。(跳ねることがあるので注意)
  3. 「2」が熱いうちに、菜種油をうすく塗った型の底に流し入れ、型の縁を持って回しながら底に均一に広げ、固まるまで冷ましておきます。
  4. オープンを150度に予熱します。
  5. 牛乳、卵、砂糖を入れミキサーで攪拌し、「3」の型に流します。
  6. 「5」にアルミホイルをかぶせ、バットにのせて、バットの1/3くらいまで熱湯を注ぎ入れます。
  7. バットごと天板にのせ、余熱が完了したオープンで60分を目安に焼きます。
  8. 焼き上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で冷やします。型に沿わせてナイフを入れ、お皿をのせて手早くひっくり返し、型から抜きます。



材料3つで作れる焼きプリンです!  
父の日にいかがでしょうか?

109 R F 歳

### 生産者指定よつ葉パス牛乳 (HTST殺菌)

1ℓ **332円**  
税込**359円**

72℃ 15秒殺菌のパス牛乳です。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 R F 歳

### 放牧生産者指定よつ葉牛乳ノンホモ

1ℓ **340円**  
税込**367円**

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の忠類地区5戸の酪農家の生乳を使った牛乳です。乳脂肪分3.4%以上。  
よつ葉乳業/ホクレン 賞 6日



111 R F 歳

### 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

