

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**
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

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

注文書提出日	5 / 25日	26日	27日	28日	29日
定例企画配達日	6 / 1日	2日	3日	4日	5日
特別企画配達日	6 / 8日	9日	10日	11日	12日

インターネットでのご注文

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

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

金子農園の梅について

毎年ご案内しておりました金子農園の梅は、誠に残念ですが、昨年をもちまして取扱いを終了させていただくこととなりました。これまで長い間ご利用いただきましたこと、心より御礼申し上げます。

また、梅以外の品目につきましても終了となります。何卒ご理解いただけますと幸いです。なお、本年の梅は、無茶々園の梅（愛媛県産）王隠堂農園の梅（奈良県・三重県産他）をご案内する予定でございます。ぜひご利用ください。ナチュラルコ-op商品課

無茶々園の

青梅

注目!! ご確認ください!!

今年の梅カレンダー 6月

*各取扱い1回となります。

- 1週 無茶々園の青梅
- 2週 無茶々園梅干し用梅
王隠堂農園の有機青梅
- 3週 王隠堂農園の有機南高梅

無茶々園流の梅づくり

無茶々園で梅を作り始めたのは2000年前後。台風シーズンまでに収穫を終えることができるため、農家経営上のリスクの分散を考えての推進でした。作り始めてみると、日当たりと風通しの良い明浜の地は梅の栽培にも適していたようで、5月末から6月なかばまで、梅の出荷が行えるようになりました。無茶々園で栽培している品種の多くは「南高梅」ですが、受粉用もかねて「紅さし」や「加賀地蔵」といった品種も育てています。表皮に多少の黒点（黒いポツポツ）やキズがついているものもありますが、梅の加工や味には問題はございません。



梅酒や梅ジュースなどを作るなら青梅

まだ青くて果肉が固め。熟れはじめの梅です。固さがありつぶれにくいので、砂糖につけこんでしっかりとエキスが抽出できます。梅酒や梅ジュースづくりに適しています。青梅も常温においておくとすぐに熟れが進んでしまいます。届いたらすぐに冷蔵庫にて保存し、早めに加工してください。



650 **新商品**

無茶々園の青梅
約1kg
1,280円 税込**1,382**円

102130
和蔵の稔り
1.8L
3,900円 税込**4,290**円

102148
玄米焼酎35°
1.8L
4,100円 税込**4,510**円

102156
麦焼酎壱岐35°
1.8L
3,250円 税込**3,575**円



651
氷砂糖てん菜糖100%
1kg
880円 税込**950**円

梅ジュースづくりにどうぞ!



553
粗精糖
1kg
445円 税込**481**円



554
てんさい糖
650g
485円 税込**524**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 / ●第3世界ショップの飲料他 / ●お酒 / ●本のいずみ / ●太陽油脂チラシ / ●プレミアムコスメ
 - バジャン&イオンセラー / ●YOUゆう21 / ●ナチュラルケア / ●お掃除 / ●てんとう虫 / ●ゆとり / ●便利雑貨 LIFE / ●竹布
- 翌週配達 ○キャロット931612 / ○スクロール

卵

101  

秋川牧園のたまご
10個 **485円**
税込**524円**

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

秋川牧園 **賞 14日**

102   

三芳村川名さんのたまご
10個 **405円**
税込**437円**

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

川名晴作 **賞 14日**

103  

宮川農場の卵10ヶパック
10個 **355円**
税込**383円**

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

ハイチック **賞 14日**

牛乳

108   

八千代牛乳
1ℓ **357円**
税込**386円**

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃15秒殺菌のバスマイル牛乳です。

千葉北部酪農 **賞 7日**

109   

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

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 6日**

110   

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

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 6日**

104  

宮川農場の卵6ヶパック
6個 **227円**
税込**245円**

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

ハイチック **賞 14日**

105  

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

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

伊豆鶏業 **賞 15日**

106  

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

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

伊豆鶏業 **賞 15日**

107  

たまご「鶏愛卵士」6ヶパック
6個 **244円**
税込**264円**

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

伊豆鶏業 **賞 15日**

111   

よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ **330円**
税込**356円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 16日**

112   

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **325円**
税込**351円**

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

四日市酪農 **賞 6日**

113   

JPA2ミルク
1ℓ **438円**
税込**473円**

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

四日市酪農 **賞 10日**

乳製品

114  

よつ葉プレーンヨーグルト
400g **323円**
税込**349円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

115 

よつ葉北海道十勝プレーンヨーグルト脂肪0
400g **315円**
税込**340円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

116  

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **265円**
税込**286円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 17日**

117  

鈴鹿山麓のヨーグルト
70g×3個 **242円**
税込**261円**

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

四日市酪農 **賞 17日**

118 

よつ葉デザートヨーグルト
100g **145円**
税込**157円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

119  

よつ葉たんぱくリッチ0ベリーミックス
100g 通常税込194円を **175円**
税込**189円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

120  

よつ葉北海道のもろみヨーグルトベリーミックス
250g **205円**
税込**221円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 21日**

121  

よつ葉シュレッドチーズ
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とろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 90日**

122  

よつ葉北海道十勝3種のチーズ濃厚ヨーグルトブレンド
130g **470円**
税込**508円**

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴーダ30%、モッツァレラ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 **賞 90日**

123  

よつ葉チェダーチーズ
200g **625円**
税込**675円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 90日**

124   

よつ葉カマンベールチーズ
90g **480円**
税込**518円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 180日**

125 

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

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 180日**

126  

よつ葉バター(加塩)
150g **410円**
税込**443円**

加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 180日**

127  

発酵豆乳入りマーガリン
160g **395円**
税込**427円**

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

創健社 **賞 240日**

冷凍パン

132  

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に。

東京コールドチェーン

133  

ナン
70g×2 **288円**
税込**311円**

インド独特のパンをカレーと一緒にどうぞ。オーブン・トースターで温めるだけ。

ニッコー

134  

もちもちあんこナン
200g(2個) 通常税込462円を **420円**
税込**454円**

特別栽培の大豆を使用した餡をもちもちとした食感の生地で包みました。北海道産小麦使用。室温で1~2時間解凍してから、お召し上がりください。

東京コールドチェーン

128  

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

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 12日**

130  

よつ葉カフェオレ
1ℓ **345円**
税込**373円**

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

よつ葉乳業/ホクレン **賞 14日**

白神酵母パン

135  

白神レザシノア
1個 **520円**
税込**562円**

北海道産小麦粉、白神こだま酵母、クルミ、食塩使用。砂糖を使わずにオーガニックレーズンだけの甘さ、しっとりとした味わいがあります。

風水プロジェクト **賞 4日**

136  

白神はちみつパン
1個 通常税込443円を **400円**
税込**432円**

国産小麦と相性の良い白神こだま酵母の特長を活かした、砂糖不使用で国産蜂蜜を練り込んだやさしい甘みが広がります。

風水プロジェクト **賞 3日**

137  

白神ホワイトフランス
5個 通常税込540円を **475円**
税込**513円**

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

風水プロジェクト **賞 3日**

129  

おとうふ屋さんの濃厚プリン
100g×2個 通常税込378円を **330円**
税込**356円**

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

おとうふ工房いしかわ **賞 30日**

131  

クリーム仕立てよつ葉ルイボス茶オレ
200ml 通常税込203円を **180円**
税込**194円**

ルイボス茶がミルクと調和し、まろやかかつすっきりとした味わいです。ノンカフェイン、香料・乳化剤不使用。

よつ葉乳業/ホクレン **賞 120日**

レ・ルルド

138  

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山です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。

レ・ルルド **賞 2日**

139  

パン・ド・ミ食パン
1斤 通常税込394円を **360円**
税込**389円**

シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖・油脂等の副材料を含みません。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**

140  

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

レ・ルルド **賞 2日**



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

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

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

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

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
-----	---------------	------	--------	----------

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



山田さん

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
-----	--------------	-----	--------	----------

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



小林さん

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。

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。



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
-----	-----------	-----	--------	----------

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。

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2~3回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。



福留さん

707	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
-----	-----------------	-----	--------	----------

708	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

709	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
-----	-----------	-----	--------	----------

710	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。

パン食を楽しく

141

ピーナッツバター有機クランチ 100gビン

676円
税込730円

薄皮ごとローストしたピーナッツ(ベトナム産)に、奄美大島の含蜜糖、淡路島の海の釜炒り塩を加えて練り上げ、粒々ピーナッツをごろっと加えたザクザク食感です。

ムソー

142

無茶々園の甘夏と伊予柑のマーマレード 220gビン

635円
税込686円

果実と粗糖のみで作りました。果皮がたっぷり入った、甘すぎずほろ苦い大人の味です。

無茶々園

農産菓子

100340

干し芋(紅ほるか) 約200g

800円
税込864円

長野県 さんさんファーム 農薬・化学肥料不使用

フードネット

100358

干し柿(市田柿)150g

730円
税込788円

通常税込886円を

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

100366

干し柿(市田柿)300g

1,280円
税込1,382円

通常税込1,517円を

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

手づくりで楽しく

143

ハンバーガー用パンズ 4個

280円
税込302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

144

丹沢ハンバーガー用パティ 200g(50g×4個)

500円
税込540円

国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。

丹沢農場

冷凍野菜

100374

冷凍小松菜 300g

398円
税込430円

宮崎県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

せいが

100382

国産OGカットほうれん草 150g

278円
税込300円

通常税込314円を

国産有機ほうれん草をカット・冷凍しました。

風水プロジェクト

100390

冷凍千葉県産大和芋とろろ 50g×3

505円
税込545円

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

千葉県産直サービス

かもめパン

145

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天然酵母を使って焼き上げました。

かもめパン

146

胚芽食パン 1キン

340円
税込367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

147

食パン6枚切 1キン

280円
税込302円

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。

かもめパン

148

食パン8枚切 1キン

285円
税込308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

149

デニッシュ食パン 1本

460円
税込497円

通常税込502円を

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

かもめパン

150

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

151

やわらかホワイトロール 5個

360円
税込389円

北海道産小麦粉使用。はちみつをたっぷり練り込んだソフト食感。ほんのりとした甘さがあります。

かもめパン

152

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。天然酵母生地に有機認証レーズンを練り込んだ、プチロールパン仕上げです。

かもめパン

153

ポルカ 3個

380円
税込410円

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

かもめパン

154

アップルデニッシュ 2個

335円
税込362円

北海道産小麦粉使用。国産のりんごプレザーブにシナモンを加え、デニッシュ生地で焼き上げました。

かもめパン

155

チョコチップメロンパン 3個

415円
税込448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。ビスケット生地の甘さとチョコチップがマッチしています。

かもめパン

156

あらびきウイナーデニッシュ 1個

215円
税込232円

通常税込238円を

北海道産小麦粉使用。国産豚肉使用の無添加鶏倉あらびきロングウイナーを、デニッシュ生地にのせて焼き上げました。

かもめパン

神奈川の生産者



157 **キズ変形果込みの露地トマト** ●イメージ写真

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 露地栽培の為キズ変形を多少含みます。
嘉山農園

158

嘉山さんのキャベツ
1玉

240円
税込**259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

159

千葉さんの美味タス(ミニレタス)
1玉

240円
税込**259円**

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

160 **特価**

千葉さんのレタスマックス
約100g

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

161

千葉さんのケール(カーリーケール)
約100g

270円
税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

166 **新商品** ●調理例

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

162

千葉さんのズッキーニ
1本

220円
税込**238円**

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

163 **特価**

千葉さんの人参
約400g

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

千葉さんのにんにく
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

165

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

167 ●調理例

大原さんの新玉ねぎ
800g前後

358円
税込**387円**

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

168

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

169

大原さんの近江生姜(洗い)
約100g

208円
税込**225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

170

大原さんの根生姜(洗い)
約100g

198円
税込**214円**

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

171

大原さんのむきみ落花生
約130g

1,050円
税込**1,134円**

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

172

中村さんのリーフレタス
1個

238円
税込**257円**

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

173

中村さんの春菊
100g

228円
税込**246円**

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

174

中村さんのカブ
700g

258円
税込**279円**

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

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

176 ●調理例

オカヒジキ(若芽)
約80g

248円
税込**268円**

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

有機野菜 ●調理例

177

有機グリーンアスパラ
約100g

390円
税込**421円**

有機JAS認証野菜。北海道 フードネット 海本農場
フードネット

178

有機ホワイトアスパラ
約100g

420円
税込**454円**

有機JAS認証野菜。北海道 フードネット 海本農場
フードネット

179 **特価**

有機ミニトマト
約150g

通常税込365円を **328円**
税込**354円**

有機JAS認証野菜 熊本県 吉水農園
コープ有機

180 **初**

有機きゅうり
2本

228円
税込**246円**

有機JAS認証野菜 茨城県 おさんぼファーム
コープ有機

181

有機ピーマン
約150g

298円
税込**322円**

有機JAS認証野菜 鹿児島県 おいどんファーマーズ
コープ有機

182

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

183 **特価**

有機ベビーリーフ
約50g

通常税込241円を **210円**
税込**227円**

有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト

184

有機レタス
1玉

358円
税込**387円**

有機JAS認証野菜 長野県 コープ有機

185

有機サニーレタス
1玉

313円
税込**338円**

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和
コープ有機

186 **特価**

有機水菜
約150g

通常税込302円を **270円**
税込**292円**

有機JAS認証野菜 山梨県 やさか共同農場
コープ有機

187

有機ほうれん草
約150g

288円
税込**311円**

有機JAS認証野菜 千葉県 北総ベジタブル
コープ有機

188

有機小松菜
約150g

248円
税込**268円**

有機JAS認証野菜 茨城県 カモスフィールド
コープ有機

189

有機ニラ
約100g

213円
税込**230円**

有機JAS認証野菜 高知県 大地と自然の恵み 風水プロジェクト

190

有機青葱
約100g

258円
税込**279円**

有機JAS認証野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

191

有機小かぶ
1束400g前後

298円
税込**322円**

有機JAS認証野菜 茨城県 おさんぼファーム
コープ有機

192

有機ごぼう
約200g

320円
税込**346円**

有機JAS認証野菜 岩手県 みちのく有機共同農場
コープ有機

193

有機洗い人参
約400g

268円
税込**289円**

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和
コープ有機

194 **特価**

有機新じゃがいも
約500g

通常税込399円を **358円**
税込**387円**

有機JAS認証野菜 かがしま有機 鹿児島県
コープ有機

195 **特価**

有機なめこ
約80g

通常税込146円を **128円**
税込**138円**

有機JAS認証野菜 新潟県 パイオコスモ
風水プロジェクト

196

有機緑豆もやし
200g

90円
税込**97円**

有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
風水プロジェクト

197

有機大豆もやし
200g

129円
税込**139円**

有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
風水プロジェクト

表示マークのご案内 農薬・化学肥料不使用 農薬使用・化学肥料不使用 農薬不使用・化学肥料使用 農薬・化学肥料使用 マークなしは、農薬・化学肥料のいずれか、もしくは両方を、慣行栽培の半分以上使用 有機JAS認証品

198  

ミニトマト
約200g
368円
税込397円

熊本県 上田農園 上田誠さん 減農薬
せいか

199  

きゅうり
500g前後
298円
税込322円

茨城県 長島昌裕さん 農業・化学肥料不使用
微生物農法の会

200  

なす
400g
360円
税込389円

熊本県 アグロパル 小川光さん 減農薬
せいか

産直きのこ ●調理例

208  

きのこセット
5種
通常税込713円を **640円**
税込691円

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

209  

きのこセット4種(はなびら茸)
4種
478円
税込516円

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

201  

長崎県産長ねぎ
約200g
268円
税込289円

長崎県 大地の社 栗原一清さん 減農薬
せいか

202  

じゃがいも(出島)
約800g
420円
税込454円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用
芽止め処理を施していません。
せいか

203  

メイクイン
約800g
430円
税込464円

芽止め処理を施していません。
せいか

210  

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

211  

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

212  

原木生しいたけ
約100g
341円
税込368円

岐阜県 静岡県 愛知県産 農薬・化学肥料不使用
菌床椎茸協同組合

204  

玉ねぎ
1kg前後
460円
税込497円

茨城県 微生物農法の会 長島
昌裕さん 農業・化学肥料不使用
微生物農法の会

205  

生にんにく
約100g
240円
税込259円

福岡県 グリーンあさくら
大内田英子さん 農薬不使用
せいか

206  

大葉
10枚
158円
税込171円

茨城県 あゆみの会 減農薬
風水プロジェクト

207  

ブロッコリーの新芽
約30g
143円
税込154円

岐阜県 サラダコスモ
農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

213  

菌床生しいたけ(AB品)
約100g
243円
税込262円

長野県 アップル工房 農薬不使用 菌床栽培
バイオコスモ

214  

えのき
約200g
128円
税込138円

長野県 えのきぼーや 農薬不使用
バイオコスモ

215  

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

産直果実

220  

●イメージ写真

追熟が比較的早い品種です。
お尻部分を軽く押し少し柔らかく弾力がある状態が食べ頃です。
食べる1時間程前に冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

マルセイユメロンは果肉がオレンジの赤肉メロンで、
色が比較的早い品種です。

マルセイユメロン
1個850g以上
1,200円
税込1,296円

長崎県 大地の社 栗原一清さん 減農薬
せいか

221  

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

222  

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。内部に達し
ていない傷はご了承ください。
オルター・トレード・ジャパン

216  

まいたけ
約100g
188円
税込203円

新潟県 農薬不使用
バイオコスモ

217  

ブナしめじ
約100g
128円
税込138円

長野県 農薬不使用
バイオコスモ

218  

エリンギ
約100g
208円
税込225円

鳥取県産 北村さこの園
農薬不使用
バイオコスモ

223  

有機バナナ
450g前後
403円
税込435円

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

224  

メックの甘夏みかん
1.5kg前後
740円
税込799円

静岡県 マザーアーククラブ 石川憲一さん
農業・化学肥料不使用
マザーアーククラブ

225  

無茶々園の
ジューシーフルーツ
約1kg
648円
税込700円

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

100404  

●調理例

調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**



272kcal 食塩 **1.9g**

セット内容
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、
人参)
鶏肉入り炒めソース
カシューナッツ

セット以外の準備
ごま油大さじ1

メーカー: グリンリーフ
製造日含む5日

野菜と鶏肉の
カシューナッツ炒め
2人前(340g) **955円**
税込1,031円

100412  

●調理例

調理方法 **炒める** 調理時間 **約15分**

275kcal 食塩 **2.9g**

セット内容
下処理済野菜 野菜セット
添付調味料

セット以外の準備
卵2個、マヨネーズ小さじ1、
ごま油大さじ2

メーカー: グリンリーフ
製造日含む5日

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

100420  

●調理例

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

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

100439  

●調理例

調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**



362kcal 食塩 **2.5g**

セット内容
野菜セット(キャベツ、人参、
ピーマン)
豚肉入り回鍋肉ソース

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

国産豚の
回鍋肉セット
2人前(360g) **895円**
税込967円

100447  

●調理例

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

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

100455  

●調理例

調理方法 **炒める** 調理時間 **約10分**



289kcal 食塩 **5.1g**

セット内容
野菜セット(キャベツ、にら、人参、
きくらげ)
豚白もつ 添付調味料(醤油だし)
添付調味料(ガーリックソース)

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

にんにくもつ炒め
2人前(450g) **815円**
税込880円

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



丹沢農場 (神奈川県産)

226

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の厚さにスライス。

丹沢農場

227

丹沢高原豚 ローススライス
200g **633円**
税込684円

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

丹沢農場

228

丹沢高原豚 パラスライス
200g **583円**
税込630円

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

丹沢農場

229

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

230

丹沢高原豚挽肉
300g 通常税込702円を **630円**
税込680円

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

丹沢農場

231

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

やまと豚米らぶ (岩手県産)

232

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、筋がなくて柔らかく、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。

フリーデン

233

やまと豚米らぶ 肩ローススライス
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。赤身に脂肪が細目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。

フリーデン

234

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

235

やまと豚米らぶ パラスライス
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

236

やまと豚米らぶ小間切肉
200g 通常税込524円を **450円**
税込486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

237

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

ハーブ豚未来

238

ハーブ豚未来 ロースしゃぶしゃぶ用
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

239

ハーブ豚未来 肩ローススライス
200g 通常税込702円を **630円**
税込680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

240

ハーブ豚未来 モモスライス
200g **620円**
税込670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。脂肪分の少ないヘルシー部位です。

江原養豚/群馬ミート

241

ハーブ豚未来 バラ焼肉用
200g 通常税込702円を **635円**
税込686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

242

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

243

ハーブ豚未来 挽肉(バラ凍結)
300g **840円**
税込907円

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。

江原養豚/群馬ミート

黒豚

244

黒豚ローススライス
200g 通常税込788円を **700円**
税込756円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。柔らかく旨味ある部位。

秋川牧園

245

黒豚モモスライス
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とうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身が多く柔らかい肉質。

秋川牧園

246

黒豚小間切
200g **700円**
税込756円

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

秋川牧園

鹿児島黒牛 (鹿児島県産)

247

鹿児島黒牛 ロースステーキ
1枚180g 通常税込2,252円を **1,980円**
税込2,138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。リップロース・サーロインを使用。

福永産業

248

鹿児島黒牛 徳用焼肉
200g **1,605円**
税込1,733円

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

福永産業

里山牛 (鹿児島県産)

249

里山牛 リブロースステーキ
150g **2,050円**
税込2,214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。良質な赤身肉でしっかりとした食べ応え。味付けをシンプルにするほど里山牛本来の旨みが味わえます。

さかうえ

250

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

251

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

252

里山牛 100%生ハンバーグ
100g 通常税込705円を **640円**
税込691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

神居牛 (北海道産)

253

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増量のおすすりです。

福永産業

254

枕崎牛 カットステーキ
120g×2枚 通常税込1,712円を **1,580円**
税込1,706円

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

福永産業

255

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

JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。

福永産業

256

神居牛 上カルビー焼肉用
200g **1,655円**
税込1,787円

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

福永産業

257

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

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

福永産業

枕崎牛 (鹿児島県産)

258

枕崎牛 神居牛 徳用焼肉
350g 通常税込2,381円を **2,150円**
税込2,322円

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉・肩肉・モモ肉を焼肉用にカット。

福永産業

259

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

260

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

261

枕崎牛 神居牛 スジ(煮物用)
250g 通常税込740円を **630円**
税込680円

JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご利用ください。

福永産業

262

枕崎牛 神居牛 牛丼・肉じゃが用
200g 通常税込1,139円を **1,000円**
税込1,080円

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。

福永産業

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

263 凍



若鶏モモ 300g **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ろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。

秋川牧園

264 凍



若鶏ムネ肉お徳用500g 500g **1,020円** 税込1,102円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。

秋川牧園

265 凍



若鶏ミンチ 200g **460円** 税込497円

通常税込518円を

●調理例

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。

秋川牧園

トマト缶と煮込んで初夏メニュー

270 凍



●調理例

266 凍



若鶏モモスライス 250g **600円** 税込648円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。厚さ7mm位のモモ肉です。

秋川牧園

267 凍



若鶏きも 150g **320円** 税込346円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。

秋川牧園

268 凍



若鶏砂ぎも 200g **348円** 税込376円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の砂肝。コリコリとした食感が特長。

秋川牧園

269 凍



若鶏とり皮 200g 通常税込362円を **330円** 税込356円

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

秋川牧園

おおすすめ商品

579 凍



●特価

有機ホール トマト缶 400g(固形量240g)缶 通常税込275円を **240円** 税込259円

●JAS

イタリア南部プーリア州の限定農場で栽培した有機トマトの、甘味と程よい酸味を活かしました。クエン酸不使用。

創健社

セフティチキン (愛知県産)

271 蔵



●特価

セフティチキンむね肉 250g 通常税込583円を **520円** 税込562円

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

シガポートリー 賞3日

272 蔵



セフティチキンもも肉 250g **610円** 税込659円

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。

シガポートリー 賞3日

273 凍



皮なしむね唐揚げ用バラ凍結450g 450g **1,000円** 税込1,080円

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

シガポートリー

277 凍



●特価

神山鶏もも肉 270g 通常税込700円を **635円** 税込686円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済み。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨いのもも肉。

イシイフーズ

278 凍



神山鶏むね肉 210g **428円** 税込462円

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

イシイフーズ

274 蔵



●特価

セフティチキンささみ 180g 通常税込572円を **510円** 税込551円

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

シガポートリー 賞3日

275 凍



セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 300g **800円** 税込864円

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

シガポートリー

276 蔵



セフティチキン手羽先 200g **390円** 税込421円

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

シガポートリー 賞3日

279 凍



神山鶏ささみ 250g **548円** 税込592円

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

イシイフーズ

280 凍



●特価

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

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

イシイフーズ

八甲鴨 (青森県産)

281 凍



●調理例

八甲鴨モモ肉ブロック 2枚 **1,380円** 税込1,490円

青森県産フランス原産バルバリー種の鴨肉です。コクのある味わいと弾力性に富み、脂肪が少ない風味の豊かさが自慢です。

千葉産直サービス

282 凍



●イメージ写真

八甲鴨のレバーパテ 60g **498円** 税込538円

八甲鴨レバーをベースに、有機玉ねぎやハーブ、カナールオイル(鴨脂)、八千代牛乳、オリーブオイル等で作りました。

千葉産直サービス

287 蔵



鎌倉ロース ハムスライス2個組 40g×2 **409円** 税込442円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

288 蔵



●特価

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

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

289 蔵



鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2 **784円** 税込847円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルで、料理に旨味をプラスします。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

地産地食 おいしい 神奈川

丹沢ハム工房 (神奈川県産)

283 蔵



丹沢ボンレスハムスライス 100g **435円** 税込470円

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

丹沢農場 賞10日

284 凍



丹沢ポロニアソーセージスライス 120g **415円** 税込448円

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

丹沢農場

285 蔵



丹沢ショルダーベーコンスライス 100g **443円** 税込478円

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

丹沢農場 賞10日

286 蔵



丹沢ポークウインナー 120g **343円** 税込370円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。内のおいしさが際立っています。自然塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場 賞10日

287 蔵



鎌倉マイルドウインナー特大 400g **814円** 税込879円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

291 蔵



●特価

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

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ少量パックの皮なしタイプです。

鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

292 蔵



●特価

鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2 通常税込437円を **398円** 税込430円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さが引き出されたマイルドな仕上がります。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

293 蔵



鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×2 **429円** 税込463円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

294 蔵



鎌倉串さしフランク 40g×5本 **430円** 税込464円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞10日

295 蔵



鎌倉チョリソー 150g **481円** 税込519円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。マイルドな辛さなので炒め物の食材にも適しています。ロングタイプ。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

魚介

296 凍ス ●盛りつけ例

メバチマグロ短冊
100g **660円**
税込713円

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

マストミ 賞15日

297 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。形が揃いのお買得品。

マストミ 賞15日

298 凍ス ●盛りつけ例

つつぶつ鯖たたき身
50g×2 **630円**
税込680円

太平洋産メバチマグロの鮮度を活かし、マグロの食感をほど良く残しながらつつぶつ状にしました。

マストミ 賞15日

299 凍ス ●盛りつけ例

まぐろ丼の具セット3人前
3種 **1,350円**
税込1,458円

つつぶつまぐろ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

300 凍ス ●盛りつけ例

まぐろ丼(イカ入)
50g×2、タレ20g×2 **570円**
税込616円

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖繩名産「ソデイカ」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

301 凍ス ●盛りつけ例

キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 タレ20g×2 **498円**
税込538円

太平洋産キハダマグロのなめらかな食感を活かしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ2食分。

マストミ 賞15日

302 凍ス ●盛りつけ例

あじ丼
80g **480円**
税込518円

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

トクスイ

303 凍ス **特価**

ホタテ貝柱(生食用)
100g(5~7個入) **958円**
通常税込1,058円を 税込1,035円

甘みとしっとりとした食感のホタテ貝柱です。

トクスイ

304 凍ス ●盛りつけ例

国産しめさば(まろやか風味)2枚
2枚100g **530円**
税込572円

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

千倉水産加工販売

305 凍ス ●盛りつけ例

国産あぶり焼きしめさば(まろやか風味)
2枚80g **554円**
税込598円

国産さばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味液に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

306 凍ス ●盛りつけ例

鹿児島県産こはだ黒酢
100g **428円**
税込462円

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

千倉水産

307 凍ス ●盛りつけ例

北海道さけスモークサーモン
35g×2 **560円**
税込605円

北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山桜のチップで燻製にしました。

トクスイ

308 凍ス ●イメージ写真

鹿児島県産刻み鰻
50g×2タレ付 **1,605円**
税込1,733円

鹿児島県大崎町産。しっかり管理された池で飼育された健康鰻を、蒸してからタレをからめて焼き上げ、刻みました。

カインズ

309 凍ス **特価**

銀だら塩麹漬
120g(2切) **460円**
通常税込518円を 税込497円

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

トクスイ

310 凍ス ●調理例

雄武産秋鮭西京漬
160g(3切) **810円**
税込875円

雄武沖に回遊する新鮮な秋鮭を使用し、砂糖は一切使用せず自然素材の旨みと甘みだけを引き出した、上品な甘さ加減に仕上げた西京漬です。

鳴門魚類

311 凍ス ●調理例

赤魚西京漬
210g(3切) **475円**
税込513円

脂のりの良い大型の赤魚(アメリカ産)を切身にし、軽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

312 凍ス ●調理例

赤魚粕漬
2枚180g **680円**
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

313 凍ス ●調理例

国産寒さばみりん旨み干し
2枚240g **535円**
税込578円

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

千倉水産加工販売

314 凍ス ●調理例

銀だら黒糖みりん漬
120g(2切) **465円**
税込502円

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

トクスイ

315 凍ス ●調理例

ししゃもみりん干
90g **385円**
税込416円

オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんを味付け、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

316 凍ス ●調理例

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

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

317 凍ス ●調理例

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

318 凍ス ●調理例

バクっとさんま
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

319 凍ス ●調理例

特選真あじ開き
300g(3枚) **590円**
税込637円

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

塩屋

320 凍ス ●調理例

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

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

千倉水産加工販売

321 凍ス ●調理例

脂ののったさば文化干し
2切140g **530円**
税込572円

脂ののったノルウェー産真さばを使用。食塩のみで味付け後乾燥しました。

塩屋

322 凍ス ●調理例

脂ののったさば切身(無塩)徳用
360g(6切) **1,080円**
税込1,166円

北欧のさば(ノルウェー、アイスランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げにもおすすめです。

千倉水産加工販売

323 凍ス **特価** ●調理例

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

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

千倉水産加工販売

旨み凝縮ふっくら仕上げ 遠赤外線ですっきり焼いてます

324 凍ス ●調理例

ふっくら塩旨干し丸さんま
5尾~6尾320g **398円**
税込430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、遠赤外線ですっきりと丸ごと干し上げました。

千倉水産加工販売

325 凍ス **特価** ●調理例

ふっくら塩旨干し国産金目鯛
2枚180g **508円**
通常税込562円を 税込549円

大型サイズの国産金目鯛を半身にして遠赤外線ですっきり干し上げました。

千倉水産加工販売

326 凍ス ●調理例

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

大きめサイズの北海道産真ほっけを切身にし、薄い塩味に漬け込み、ふっくらと干し上げました。

千倉水産加工販売

327 凍ス ●調理例

ふっくら塩旨干し国産寒さば
2枚220g **515円**
税込556円

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろし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

328 凍ス ●調理例

甘塩さばフィーレ
約200g(2枚) **468円**
税込505円

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

鳴門魚類

329 凍ス ●調理例

国産塩さば切身
3切210g **548円**
税込592円

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

千倉水産加工販売

330 凍ス ●調理例

まぐろ腹身切身(焼物用)
170g(2切) **420円**
税込454円

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

マストミ 賞30日

331 凍ス ●調理例

紅鮭切身6切
330g(6切) **1,470円**
税込1,588円

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

トクスイ

332 凍ス ●調理例

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

北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛秋鮭を水揚げ後、切身にしました。

鳴門魚類

333 凍ス ●調理例

生鮭切身3切
240g(3切) **918円**
税込991円

北海道産白鮭です。脂質が少ないのでムニエルなどに向いています。

札幌中一

初夏のおすすめ お買得品

334

刺身用生桜えび
40g 通常税込551円を **490円**
税込529円

千倉水産加工販売

335

小田原白かまぼこ(ミニ)
150g 通常税込1,080円を **920円**
税込994円

蒲鉾の高級原料とされる高級魚「グチ」を贅沢に使った一品です。
山上蒲鉾店 賞10日

336

焼きちくわ
5本(110g) 通常税込297円を **250円**
税込270円

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

337

天然南マグロ切り落としスライス(赤身)
70g 通常税込616円を **540円**
税込583円

繊細な味わいか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

338

まぐる漬け丼用(メバチ)
70g×2 通常税込745円を **650円**
税込702円

良質な太平洋産メバチマグロを醤油、米発酵調味料の特製ダレに漬けました。自然解凍後ご飯にのせて、2食分。
マストミ 賞30日

339

ぷりっぷりの生海老つみれ
100g(10個) 通常税込383円を **328円**
税込354円

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

340

あじのタタキ
80g 通常税込448円を **398円**
税込430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

341

北海道近海無着色明太子
60g 通常税込605円を **548円**
税込592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、一粒一粒が細やかな粒子感と素材の旨みを引き出しました。
札幌中一

342

国産するめいかつぼ抜き(加熱用)
120g(2~3杯) 通常税込473円を **405円**
税込437円

するめいかの胴と足を取り除いて調理しやすいのちバラ凍結にしました。
丸千水産

343

真いわし三枚おろし(天ぷら・フライ用)
6~11枚150g 通常税込562円を **498円**
税込538円

千葉県沿岸で漁獲される真いわしを三枚におろし、中骨を取り除きました。天ぷら、フライ、竜田揚げなどに便利です。
千倉水産加工販売

344

国産天然むきえび
100g 通常税込481円を **410円**
税込443円

国産の髭長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。
丸千水産

345

訳あり帆立貝柱
200g 通常税込1,944円を **1,760円**
税込1,901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

346

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、照焼きにおすすめです。
トクスイ

347

天然さわら切身(無塩)
140g(2切) **525円**
税込567円

国産(主に唐津、徳島県産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。
鳴門魚類

348

国産するめいかつぼ抜き(わけあり)
280g **580円**
税込626円

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

349

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。刺身にして焼く物・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

350

宍道湖冷凍しじみ
約200g **498円**
税込538円

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

351

宍道湖冷凍大粒しじみ
約180g **585円**
税込632円

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

352

国内産冷凍あさり
180g **420円**
税込454円

国内産あさを半分ボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。
塩屋

353

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。オルター・トレード・ジャパン

354

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

エコシュリンプ生産者グループからの産品です。
トクスイ

355

徳用 国産シーフードミックス
230g **790円**
税込853円

国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。
丸千水産

356

大粒シーフードミックス
320g **1,070円**
税込1,156円

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

357

みやざきのおいしいしらす
25g×2 **420円**
税込454円

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

358

上乾ちりめん
30g **300円**
税込324円

鮮度の良い国産のちりめんを乾度高い上乾干しに仕上げました。イワンの旨味が凝縮されています。
千倉水産加工販売

359

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、一粒一粒が細やかな粒子感と素材の旨みを引き出しました。
札幌中一

練り製品

362

揚げボール
12g×8 **345円**
税込373円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラ、ハギを使用)。一口大に丸め、米油で揚げました。
山上蒲鉾店 賞7日

363

イカ巻
33g×4本 **450円**
税込486円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラハギ他)の中心にイカ下足を入れ、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、ぶどう糖使用。
山上蒲鉾店 賞7日

364

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

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、鰯節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。
松野下蒲鉾 賞30日

365

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

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりたい、つむぶり他)に、オキアミとアオサ粉を加え、鰯節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。
松野下蒲鉾 賞30日

360

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。一口サイズのお買得規格品です。
トクスイ

361

とれとれいわしたたき身
150g×2 **448円**
税込484円

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

366

ふんわり玉ねぎ天
120g(3枚) **375円**
税込405円

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

367

出雲のちくわ バジルと黒コショウ
120g **375円**
税込405円

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

368

えびつみれ
100g(5個) **375円**
税込405円

魚肉(日本又はニュージーランド産)の旨味を引き出し、えび(ミャンマー産)を練り込みました。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、レモン汁使用。発泡剤・増粘多糖類は不使用。
別所蒲鉾店

369

ソフトほんぺん
4枚 **580円**
税込626円

国産すり身(助宗鰯・ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰯節、サハシ、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

初夏のおすすめ 野菜と一緒にボリュームアップ

370 ●調理例

野菜で仕上げる まぐろの黒酢豚風
175g **448円**
税込**484円**

下味にじっくり漬け込んだ柔らかいマグロ唐揚げに、コクの深い黒酢を絡めて仕上げました。人参や玉ねぎなどお好みの野菜と合わせてお召し上がりください。

マストミ

371 ●調理例

野菜で仕上げる回鍋肉
110g 通常税込**459円**を **390円**
税込**421円**

香川県・徳島県産の豚肉に下味を付け、天然醸造赤味噌や砂糖、コチュジャンのブレンドタレに漬けました。キャベツと一緒に炒めるだけで回鍋肉です。

マストミ

372 ●調理例

国産豚のレバニラ炒めの素
200g **470円**
税込**508円**

香川県・徳島県産の豚レバーを唐揚げにし、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油でコクを追求した特製だれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

マストミ

373 ●調理例

丹沢高原豚小間生姜焼き用(味付け)
200g **503円**
税込**543円**

丹沢高原豚小間切を、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉に国産生姜と一緒ににんにくペーストを加えたタレに漬け込みました。

丹沢農場 賞5日

380 ●調理例

肉しゅうまい
240g(15個) **498円**
税込**538円**

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

ニッコー

381 ●調理例

とり焼売
216g(12個) **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)を具材に甘じろ汁を加え、風味がやさしく香る上品な味に仕上げました。皮は国産小麦粉使用。

秋川牧園

382 ●調理例

しそ入りさっぱりしゅうまい
200g(8個) **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と大きめなので食べごたえ十分です。

ニッコー

384 ●調理例

天然エビのチリソース
150g **598円**
税込**646円**

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

マストミ

385 ●調理例

マーボー豆腐の素
200g **570円**
税込**616円**

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

シガポートリー

386 ●調理例

マーボー豆腐の素(甘口)
200g **570円**
税込**616円**

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

シガポートリー

390 ●調理例

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

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

ニッキーフーズ

391 ●調理例

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

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

丹沢農場 賞6日

392 ●調理例

丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬
200g(5~7枚) **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 賞6日

396 ●調理例

やきとりセット
180g(2種各3本) **770円**
税込**832円**

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

秋川牧園

397 ●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

398 ●調理例

徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用
520g(130g×4) **1,270円**
税込**1,372円**

徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用

マストミ

402 ●調理例

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

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

丹沢農場

403 ●調理例

丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P
180g(30g×6個)×3 **1,350円**
税込**1,458円**

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

丹沢農場

404 ●調理例

産直大豆の豆腐ハンバーグ(和風おろし)
340g(固形量90g×2個) **560円**
税込**605円**

国産鶏肉と豚肉、玉ねぎ、ごぼう、ひじき、国産大豆で作った豆腐を具材にしたハンバーグに、和風おろしソースを合わせました。

ニッコー

405 ●調理例

自然派style 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用
105g固形量75g(5個) **358円**
税込**387円**

自然派style 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用

マストミ

406 ●調理例

鶏メンチカツ
40g×4個 **455円**
税込**491円**

セフティチキンのミンチ、無農薬栽培の玉ねぎをシンプルに味付けのメンチにし、国産小麦粉(パン粉)をまぶしました。

シガポートリー

407 ●調理例

鶏一番の鶏コロッケ
60g×4個 **480円**
税込**518円**

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用の鶏がら油と玉ねぎを使用し作りしました。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

冷凍加工品 お惣菜

374 ●調理例

徳用北京餃子
18g×15個 **498円**
税込**538円**

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

ニッコー

377 ●調理例

鴨ネギまるっと餃子
168g(6個) **548円**
税込**592円**

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

千葉産直サービス

383 ●調理例

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

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

丸千水産

387 ●調理例

中華丼の具(塩味)
180g×2 **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、あざ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

393 ●調理例

やまと豚米らぶこくうま焼肉
300g **740円**
税込**799円**

やまと豚米らぶが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し上がりください。

フリーデン

399 ●調理例

秋川鶏だんご
175g **420円**
税込**454円**

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

秋川牧園

405 ●調理例

自然派style 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用
105g固形量75g(5個) **358円**
税込**387円**

自然派style 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用 徳用

マストミ

375 ●調理例

今晚の餃子
20g×25個 **950円**
税込**1,026円**

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

カインズ

378 ●調理例

お徳用春巻
420g(14本) **525円**
税込**567円**

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

ニッキーフーズ

379 ●調理例

マムのパリッと本格春巻
200g(5本) **620円**
税込**670円**

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

大進食品

389 ●調理例

鶏しそ餃子
360g(19~21個) 通常税込**788円**を **700円**
税込**756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

394 ●調理例

鶏の生姜焼き
200g **455円**
税込**491円**

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

秋川牧園

395 ●調理例

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

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

秋川牧園

400 ●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、濃糖、酢)で絡めました。

ニッコー

376 ●調理例

水餃子
30g×8個 **495円**
税込**535円**

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

カインズ

379 ●調理例

マムのパリッと本格春巻
200g(5本) **620円**
税込**670円**

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

大進食品

388 ●調理例

トクスイ餃子W
1,080g(30個×2) **1,410円**
税込**1,523円**

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

トクスイ

389 ●調理例

鶏しそ餃子
360g(19~21個) 通常税込**788円**を **700円**
税込**756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

395 ●調理例

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

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

秋川牧園

401 ●調理例

手作りつくね串
30g×5本 **460円**
税込**497円**

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

シガポートリー

407 ●調理例

鶏一番の鶏コロッケ
60g×4個 **480円**
税込**518円**

栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用の鶏がら油と玉ねぎを使用し作りしました。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

408 ●調理例



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

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

秋川牧園

409 ●調理例



鳥天
170g **540円**
税込**583円**

産直若鶏のムネ肉を天ぷらに仕上げました。レンジで温め、ぼん酢や天つゆ、タルタルソースもおすすめです。

秋川牧園

410 ●調理例



ささみのハーブカツ
200g **555円**
税込**599円**

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。解凍後、フライパンで焼くだけでサクサク衣のチキンカツが出来上がります。

秋川牧園

初夏のおすすめ お買得品

420 ●調理例



野菜を加えてガーリックチキン
175g **480円**
通常税込540円を **480円**
税込**518円**

秋川牧園の若鶏もも肉を醤油ベースのガーリックとブラックペッパーを利かせたタレに漬け込みました。カット野菜と一緒にオープンまたはフライパンで焼くだけです。

秋川牧園

421 ●調理例



ライスバーガーポーク生姜焼
575g(5個) 通常税込1,274円を **1,140円**
税込**1,231円**

醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、生姜を効かせた特製の醤油だれで味付けしたポーク生姜焼きをサンドしたライスバーガーです。レンジで温めるだけで手軽に食べられます。

ニッコーフーズ

411 ●調理例



スパイシーささみカツ
160g **520円**
税込**562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、パンやお飯がすすみます。

秋川牧園

412 ●調理例



チキンカツ(のり塩風味)
150g 通常税込508円を **455円**
税込**491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

413 ●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

422 ●調理例



レンジでカボチャクリームコロッケ
130g(5個) 通常税込616円を **560円**
税込**605円**

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

札幌中一

423 ●調理例



チキンナゲット
200g 通常税込562円を **500円**
税込**540円**

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

秋川牧園

414 ●調理例



天然えびを使った手作りえびフライ
224g(8尾) **1,090円**
税込**1,177円**

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

丸千水産

415 ●調理例



生から作ったさびなごフライ
240g **505円**
税込**545円**

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

トクスイ

416 ●調理例



国産海老のかき揚げ
140g(2枚) **498円**
税込**538円**

国産野菜(玉ねぎ・人参・小松菜)に国産の芝ひびを加え、食感の良い衣でじっくり揚げました。

東京コールドチェーン

424 ●調理例



鶏むね肉生姜焼き用
295g(固形量200g) 通常税込529円を **475円**
税込**513円**

セフトチキンのむね肉を細切りし、オリジナルのたれと塩麹で味付けしました。

シガポートリー

425 ●調理例



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

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

丸千水産

417 ●調理例



チキンロールキャベツのトマト煮
2個(185g) **580円**
税込**626円**

国産鶏肉とキャベツで作ったロールキャベツを、トマトピューレ、チキンブイヨン、トマトソース、玉ねぎ、みりん、砂糖、食塩で煮込みました。

ハーヴィ **賞90日**

418 ●調理例



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

国産のさんまを開いて腹骨を抜き、相性の良いナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ産)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

419 ●調理例



焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5本 **620円**
税込**670円**

国産玉ねぎ、ピーマン、信州産トマトケチャップに、たっぷりのナチュラルチーズを入れた具を、国産小麦粉で作った春巻の皮で包みました。

大進食品

426 ●調理例



マムOGペンネのサーモングラタン
340g(2個) 通常税込886円を **790円**
税込**853円**

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

大進食品

427 ●調理例



有機パスタミートソーススパゲッティ
400g(2食) 通常税込659円を **580円**
税込**626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 pasta 麺を使い、食感良く仕上げました。

ニッコー

428 ●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わわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

429 ●調理例



ミニポテト
500g **405円**
税込**437円**

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

東京コールドチェーン

430 ●調理例



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

鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウインナーを、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

431 ●調理例



マムのたこ焼き
330g(22gx15個) **560円**
税込**605円**

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

大進食品

432 ●調理例



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

国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を具材に、無添加かつおだし汁を使い「かつお風味」の効いたふくらとした関西風お好み焼きに仕上げました。

カインズ

433 ●調理例



野菜たっぷりあんかけラーメン
450g(めん160g) **480円**
税込**518円**

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、もやし、キャベツ、玉ねぎ、人参、いんげんをのせた、麺とスープの一体型。スープは醤油ベースのあんかけ仕立てです。

ニッコー

434 ●調理例



マムの学校帰りのコロッケ
300g(5個) **460円**
税込**497円**

北海道八雲産の馬鈴薯の旨味を活かし、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

435 ●調理例



ひとくちマグロカツ
150g **580円**
税込**626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です。

マストミ

お弁当のおかず

436 ●調理例



ミートボール
100g **245円**
税込**265円**

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

秋川牧園

437 ●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

438 ●調理例



ごぼうとひじきの豆腐団子
144g(8個) 通常税込454円を **398円**
税込**430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

439 ●調理例



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

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

ニッコー

440 ●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

441 ●調理例



ごぼうと白身魚の磯辺揚げ
160g(8個) **416円**
税込**449円**

白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。

ニッコー

442 ●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

443 ●調理例



プチカレーコロッケ
120g(6個) **318円**
税込**343円**

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

ニッコー

444 ●調理例



あらびき鶏そぼろ
280g(固形量200g) **480円**
税込**518円**

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

シガポートリー

445 ●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

初夏のおすすめ お買得品

<p>446 初 特価</p> <p>●調理例</p> <p>季穂 涼麺生そうめん 130g×2 270円 税込292円</p> <p>国産小麦の味を引き出す多加水熟成製法で作りました。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>447 初 特価</p> <p>●調理例</p> <p>季穂 涼麺生ひやむぎ 130g×2 270円 税込292円</p> <p>自家製粉の国産小麦と塩水だけで練り上げた、香りと味わいのある生ひやむぎです。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>448 特価 ●盛りつけ例</p> <p>だし巻玉子 270g 通常税込518円を 470円 税込508円</p> <p>こだわりの鶏のたまごを使用、かつお昆布出汁で味つけし、丁寧に焼きました。</p> <p>せいふてい 賞11日</p>	<p>449 特価 ●盛りつけ例</p> <p>味付けの花料理 150g 通常税込319円を 285円 税込308円</p> <p>国産丸大豆のおからと油揚げ、蒟蒻、国産野菜(人参・長ねぎ・青大豆・ごぼう)、乾燥椎茸を出汁と厳選調味料で炊きました。</p> <p>丸和食品 賞30日</p>	<p>450 特価</p> <p>味付けゆで玉子 MS玉3個 通常税込346円を 315円 税込340円</p> <p>こだわり飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまま種類のトッピングやお弁当にどうぞ。</p> <p>せいふてい 賞13日</p>		
<p>451 特価 ●調理例</p> <p>季穂 冷し中華醤油味 120g×2食 通常税込454円を 400円 税込432円</p> <p>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、近藤醸造元の醤油、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。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>452 特価 ●調理例</p> <p>いわしの蒲焼(タレ付) 180g(6~12枚)+タレ50g 通常税込616円を 558円 税込603円</p> <p>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。タレをかまへておかずや丼にご利用ください。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>453 特価 ●盛りつけ例</p> <p>天然ぶり照り焼き 2切 通常税込518円を 468円 税込505円</p> <p>長崎県で水揚げされたぶりを甘辛い醤油ベースの調味たれに漬け込み、遠赤外線オーブンでふんわりした食感に焼きました。</p> <p>カインズ</p>	<p>454 特価 ●盛りつけ例</p> <p>魚屋さん混ぜちりめん 45g 通常税込424円を 368円 税込397円</p> <p>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。</p> <p>塩屋</p>	<p>455 特価</p> <p>しらすくろみ 100g 通常税込675円を 620円 税込670円</p> <p>国内水揚げの新鮮しらすを直火釜で佃煮に仕上げ、有機JASのカリフォルニア産くろみと和えました。</p> <p>速忠食品 賞90日</p>		
<p>456 ●調理例</p> <p>だしを味わう本格鴨せいろ 2人前 1,680円 税込1,814円</p> <p>北海道産そば粉使用の香り良い十割そば、ゆずが香る爽やかなつゆ、青森県産八甲鴨の口を炙ったスライスのセットです。</p> <p>千葉産直サービス</p>	<p>457 ●調理例</p> <p>関西風きつねうどん 520g(2食) 380円 税込410円</p> <p>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のせて冷凍しました。鮭、さば等の出汁を効かせた関西風つゆ付です。</p> <p>ニッキーフーズ</p>	<p>458 特価 ●調理例</p> <p>長崎五島風あごだしうどん 514g(2食) 通常税込549円を 490円 税込529円</p> <p>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(とびうだ)だし使用のつゆをセットし付です。</p> <p>ニッキーフーズ</p>	<p>459 ●調理例</p> <p>日本の中華麺 醤油 120g×2食(スープ付) 385円 税込416円</p> <p>国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作った、なめらか食感の麺に醤油スープ付。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>460 ●調理例</p> <p>国産とりごぼろごはんの素 170g 740円 税込799円</p> <p>国産鶏肉とごぼろ、原木干し椎茸を具材に、椎茸の戻し汁、砂糖、水飴、かつお出汁などで素材の持ち味を活かしたごはんの具、米2合用です。</p> <p>速忠食品 賞90日</p>	<p>461 ●調理例</p> <p>国産サバのほぐし身(炊き込みご飯用)2合用 140g+たれ40g 505円 税込545円</p> <p>食塩をふって焼いた国産サバをほぐし身に、たまり醤油、さば節やつお節、煮干し、昆布、乾しいたけ等旨みを利かせたたれを付けました。2合のお米と炊くだけで、ふっくら香ばしいサバご飯に。</p> <p>丸千水産</p>	
<p>462 ●調理例</p> <p>ふっくら 骨取りかかれの蒲焼き 140gタレ50g 425円 税込459円</p> <p>ふっくらとした白身が特長のアラガレイ(海外産)に馬鈴薯澱粉が粉付けし、醤油ベースの甘じょっぱい蒲焼たれを付けました。</p> <p>丸千水産</p>	<p>463 ●調理例</p> <p>趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ 200g 520円 税込562円</p> <p>趙さんの手づくりキムチの3倍ほどの辛さですが、鮭の魚醤を加える事でコクと旨みが増しています。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>464 特価 ●調理例</p> <p>趙さんの味熟成カクテキ 200g 通常税込562円を 500円 税込540円</p> <p>海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩漬けを加えました。やわらかな辛さとコクのある旨みがあります。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>465 ●調理例</p> <p>趙さんの味水キムチ 300g 600円 税込648円</p> <p>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。発酵が進むととろみが出てきます。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>466 特価 ●調理例</p> <p>長芋梅酢漬 100g 通常税込383円を 350円 税込378円</p> <p>原材料は全て国産。有機栽培青森県産長芋を、有機栽培の梅と紫蘇で作った梅酢と本みりんて漬けました。</p> <p>風水プロジェクト 賞5日</p>	<p>467 ●調理例</p> <p>青大豆のひたし豆 120g 335円 税込362円</p> <p>国産青大豆、切り干し大根、人参、昆布が具材。醤油、味噌、食塩、砂糖、だし汁(鰹節、宗田鰹節、鰯節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>	
<p>468 ●調理例</p> <p>宮古島生もずく 130g 350円 税込378円</p> <p>沖縄県宮古島の採れたて良質新鮮もずくを、塩蔵せずに凍結したので歯応えがいいです。</p> <p>リアス</p>	<p>469 ●調理例</p> <p>三陸産めかぶスライス 40g×3 415円 税込448円</p> <p>三陸産のめかぶを湯通し後、刻みました。コリコリ食感とねばりが特長です。タレ無。</p> <p>リアス</p>	<p>470 ●調理例</p> <p>国産あかもくめかぶミックス 40g×3 415円 税込448円</p> <p>食感の良い国産あかもく和三陸産めかぶを合わせました。タレ無。</p> <p>リアス</p>	<p>471 ●調理例</p> <p>香りがぶの浅漬 100g 340円 税込367円</p> <p>かぶを塩漬けにし、本味噌、鰹・利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬けました。</p> <p>風水プロジェクト 賞5日</p>	<p>472 ●調理例</p> <p>みそ漬けだいこん(甘口) 180g 375円 税込405円</p> <p>酢と食塩で下漬後、砂糖で中漬けた国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。</p> <p>シンコー食品 賞30日</p>	<p>473 ●調理例</p> <p>だいこんのおかか漬 200g 315円 税込340円</p> <p>塩押しした国産大根を、国産原料で作った甘口醤油と粗糖、純米酢、鰹節、昆布で漬け、旨みを出しました。</p> <p>シンコー食品 賞60日</p>	<p>474 ●調理例</p> <p>利尻昆布大根漬 130g 305円 税込329円</p> <p>利尻昆布と海の精の塩で旨みを引き出した有機の大根を、本味噌、出汁、りんご酢、洗双糖で漬けました。</p> <p>風水プロジェクト 賞5日</p>
<p>475 ●調理例</p> <p>無着色焼たらこ(カット) 70g 615円 税込664円</p> <p>助宗鰯(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚卵、みりん、鰹節、昆布で漬け、遠赤外線焙煎機で焼きました。</p> <p>塩屋</p>	<p>476 ●調理例</p> <p>くるみ小女子 60g(8週に1回) 455円 税込491円</p> <p>オーガニックくるみと国産小女子を、醤油、麦芽水飴、発酵調味料等で別々に炊き、素材の味を活かしました。食塩、寒天使用。</p> <p>速忠食品 賞90日</p>	<p>477 ●調理例</p> <p>原木しいたけ佃煮 120g 515円 税込556円</p> <p>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。</p> <p>菌茸椎茸協同組合</p>	<p>478 ●調理例</p> <p>ひじきの五目煮 100g 390円 税込421円</p> <p>国産ひじきと大豆、こんにやく、人参を使用。鰹だしが利いた味付です。</p> <p>速忠食品 賞30日</p>	<p>479 ●調理例</p> <p>ピーナッツみそ 80g 360円 税込389円</p> <p>干菜産のピーナッツを菜種油で揚げ、麦芽水飴、砂糖、ごまを加えた調味味噌で煮ました。</p> <p>速忠食品 賞90日</p>	<p>480 ●調理例</p> <p>味付いなりあげW 10枚×2 825円 税込891円</p> <p>国産大豆使用、消泡剤不使用の肉厚でやわらかい油揚げを、かつお出汁を利かせた厳選調味料でふっくら揚げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。</p> <p>丸和食品 賞90日</p>	<p>481 ●調理例</p> <p>福神漬 100g 180円 税込194円</p> <p>7種の国内産野菜使用。大根、茄子、蓮根、しその葉、生姜、なたまめ、ごまを醤油、米酢、食塩、鰹だし、甜菜糖で漬けました。</p> <p>シンコー食品 賞90日</p>
<p>482 ●調理例</p> <p>王隠堂農園のおかわりくん梅びしお 100g 425円 税込459円</p> <p>王隠堂農園グループが生産した梅で作った練り梅に、赤シソを加えた梅干しの風味そのままの梅びしおです。</p> <p>王隠堂農園 賞30日</p>	<p>483 R ●調理例</p> <p>大山の小梅漬 110gピン 403円 税込435円</p> <p>大分県大山町農協産小梅を赤シソを使ってじっくり漬け込み、昔ながらの色に仕上げました。</p> <p>大分県大山町農協 賞365日</p>	<p>484 ●調理例</p> <p>スライス さしみこんにやく 75g×3袋 245円 税込265円</p> <p>三河湾産のアオサと群馬県産のこんにやく粉、タピオカ澱粉で食感とのごし良く作りしました。タレ無。</p> <p>いわて屋</p>	<p>485 ●調理例</p> <p>こんにやくそうめん 75g×3袋 245円 税込265円</p> <p>群馬県産のこんにや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しました。水酸化カルシウム(ホタテ貝殻)使用。</p> <p>いわて屋</p>	<p>486 ●調理例</p> <p>むし焼そば(ソースなし) 150g×3 248円 税込268円</p> <p>国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。</p> <p>共生食品 賞6日</p>	<p>487 ●調理例</p> <p>冷凍釜あげうどん 200g×3 280円 税込302円</p> <p>北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。</p> <p>共生食品</p>	<p>488 ●調理例</p> <p>冷凍さぬぎうどん 200g×3 425円 税込459円</p> <p>「さぬぎ夢2000」と食塩のみで作りました。コシがあってもモチモチした食感と、風味良しです。</p> <p>七星食品</p>

豆腐

489  

絹豆腐
1丁300g

190円
税込205円

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

丸和食品  8日

490  

特価

木綿豆腐
1丁300g

通常税込211円を **190円**
税込205円

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

丸和食品  8日

491  

共生食品のきぬ豆腐
300g

165円
税込178円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品  7日

492  

共生食品のもめん豆腐
300g

170円
税込184円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品  6日

納豆

506  

鎌倉山大粒納豆
40g×2

170円
税込184円

大粒納豆に適した国産大豆を選び作りしました。煮豆の様なふくらみがあります。タレ無です。

野呂食品  10日

505  

納豆にかける いわし粉あおさ入
25g

170円
税込184円

原料は国産のいわし煮干しとあおさのみ。普段の納豆に混ぜ込んで味の味をプラス。小さじ一杯をお味噌汁に加えてください。

カクサ

493   

ごま入り寄せ豆腐
200g

223円
税込241円

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

丸和食品  6日

494  

特価

たまご豆腐
240g(120g×2丁)

通常税込410円を **375円**
税込405円

食べやすいミニカップ2ヶ組。遺伝子組み換えフリーの飼料で育てた鶏の卵と国産原材料で作りました。

せいふてい  12日

495  

特価

油揚げ
3枚

通常税込208円を **185円**
税込200円

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

丸和食品  7日

496  

共生食品の油あげ
3枚

215円
税込232円

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

共生食品  7日

507  

かながわ育ち納豆
30g×3(タレ・カラシ無)

170円
税込184円

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

カジノヤ  9日

納豆にかける いわし粉あおさ入
25g

170円
税込184円

原料は国産のいわし煮干しとあおさのみ。普段の納豆に混ぜ込んで味の味をプラス。小さじ一杯をお味噌汁に加えてください。

カクサ

497  

共生食品の厚あげ
220g

200円
税込216円

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

共生食品  6日

498  

がんもどき
約80g×2個

305円
税込329円

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

丸和食品  7日

499   

えび入京がんも
約20g×5個

253円
税込273円

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

丸和食品  7日

500   

おこのみ風がんも
約20g×5個

290円
税込313円

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

丸和食品  7日

508  

国産小粒納豆雪こつぶ
30g×3連(タレ・カラシ付)

190円
税込205円

北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキシズカ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品  10日

509  

家族納豆国産小粒
40g×3連(タレ無)

140円
税込151円

北海道の生産者グループと直接契約栽培した小粒大豆を使用し、18時間じっくり発酵・熟成させました。

カジノヤ  10日

501   

特価

枝豆入り厚揚げ
2枚(約180g)

通常税込265円を **235円**
税込254円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地、北海道産枝豆を入れ、non-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品  5日

502   

ぎつねがんも
4個

265円
税込286円

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

丸和食品  7日

503   

ひじき白和えの素(半丁用)
25g

235円
税込254円

伊勢志摩産ひじきを使用したひじき白和えの素です。調理は簡単、豆腐半丁と混ぜるだけ。

みえぎょれん

504   

豆乳
300cc

238円
税込257円

国産丸大豆の旨みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。

丸和食品  30日

510   

国産黒豆カップ納豆
45g×3(タレ・カラシ付)

298円
税込322円

大豆の旨み、甘みがしっかりと北海道産黒大豆「いわし黒」を使用。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品  11日

511   

国産ひきわりカップ納豆
40g×3(タレ・カラシ付)

250円
税込270円

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

菅谷食品  10日

512  

季節全粒粉餃子の皮
大判20枚

255円
税込275円

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

かねこ製麺  13日

513  

車屋地粉シューマイの皮
30枚

170円
税込184円

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

かねこ製麺  13日

514  

車屋地粉春巻の皮
10枚

325円
税込351円

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

かねこ製麺  13日

515  

特価

生芋板こんにやく
280g

通常税込221円を **195円**
税込211円

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

いわて屋

516   

特価

生芋小玉こんにやく
280g

通常税込265円を **235円**
税込254円

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

いわて屋

517   

生芋糸こんにやく
280g

245円
税込265円

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

いわて屋

食品調味料

520  

一番しぼり 菜種油
910g

805円
税込869円

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

ポーソー油脂

521  

近藤醸造 国産丸大豆醤油
1ℓビン

665円
税込718円

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

近藤醸造元

522  

近藤醸造 めんつゆ(希釈用)
360mlビン

480円
税込518円

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

近藤醸造元

523   

近藤醸造 ゆずぼん酢
360mlビン

590円
税込637円

本醸造醤油をベースに、醸造酢、酸味調味料、かつおぶし、国産ゆず果汁をたっぷり使いました。キリッとして、素材の旨みを引き出します。

近藤醸造元

524  

純米料理酒 蔵の素
720mlビン

1,500円
税込1,650円

米と米麹だけで造りだす天然のアミノ酸の旨味調味料。料理専用としてより調味効果の高い製品造りに重きをおきました。20歳未満への酒販売は致しません。

片山

525   

はつゆき屋玄米みそ
1kg

1,190円
税込1,285円

九州産玄米、九州産大豆、赤穂の天然塩を使用。こだわりの原料をじっくり熟成させた、風味豊かな玄米味噌(赤)です。

創健社  180日

527  

自然派 無添加だし入りみそ
375g

545円
税込589円

北海道産大豆、国産米、赤穂の天然塩で天然醸造した味噌にかつおと昆布を加えただし入り味噌です。

ヤマク食品  180日

528   

りんご酢
300mlビン

720円
税込778円

木で完熟させたスターキングのみを原料にアップルワインから酢酸醗酵させたフルーティーなお酢です。

藤井養蜂場

529  

有機 フルーティー ケチャップ
300g

565円
税込610円

濃厚な品種の有機完熟トマト、有機濃縮ぶどう果汁、有機醸造酢、有機玉ねぎ、有機香辛料が原料。食塩、砂糖不使用で健康に配慮しました。(原材料は全て海外有機)

高橋ソース

530   

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。素材のエキスが溶け込んだスパイスソース、やまゆり生協PB品。

高橋ソース

531  

とんかつソース
300mlビン

465円
税込502円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味を凝縮させた濃厚なろみと香気豊かな濃厚ソースです。

高橋ソース

532   

ウスターソース
300mlビン

465円
税込502円

完熟りんごと厳選素材にこだわり、良質なスパイス感と優しい円熟味のあるウスターソースです。

高橋ソース

初夏のおすすめ お買得品

534 **●調理例**

国産魚介海のだしパック
7g×12袋

通常税込302円を **272円**
税込294円

原料は国内産のいわしの煮干し、かつおのふし、乾燥昆布のみ。バランスよくブレンドしており、味噌汁、ラーメンのだし、様々な和食に合います。調味料、食塩不使用。

カクサ

535

潮の華 あおさといわしふりかけ
20g

通常税込313円を **278円**
税込300円

原材料はいわしとあおさのみ、調味料・食塩不使用。潮の華いわしふりかけを基本に、国産あおさを加え磯の風味と彩りをプラスしました。

カクサ

538

自然派style焼きのり
全型10枚

530円
税込572円

三重県伊勢湾で養殖された黒海苔が原料の風味豊かな焼きのりです。

みえぎよれん

539 **●盛りつけ例**

新商品

国産秋鮭使用焼鮭あらほぐし
52g×2ピン

680円
税込734円

原材料 白鮭、食塩

原材料は白鮭、食塩のみ。国産秋鮭を塩漬けしじっくり焼き上げ、荒く手ほぐして仕上げました。着色料不使用。

中田商店

536 **●調理例**

カッターめかぶ
20g

通常税込378円を **338円**
税込365円

三重県で3~4月に採れるわかめのめかぶを使いやすく細切りにして乾燥させました。

みえぎよれん

537

広島県産熟成味付け海苔
全型5枚(8切40枚)

通常税込626円を **555円**
税込599円

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

リアス

540

有明一番摘み手巻きおにぎり用
2つ切り40枚 全形20枚分

1,320円
税込1,426円

有明海産秋芽一番摘み限定のシーズンを通して最も栄養価の高い時期に収穫したのりです。

成清海苔店

541

陸奥湾産はたて貝水煮缶
固形量45g/内容総量80g

610円
税込659円

陸奥湾産のペーパホタテをシンプルに赤穂の天塩のみで味付けしました。やわらかくしっかりとした旨味があります。

風水プロジェクト

542

さば味噌煮
190g(固形量140g)缶

410円
税込443円

西日本水揚げさば使用。国産の大豆と米を原料にした信州赤味噌と鹿児島県産黒糖で、骨まで食べられる優しい甘さに仕上げました。

創健社

100463

べに花一番高オレイン酸
600g缶

1,425円
税込1,539円

8週に1回

オレイン酸を豊富に含む品種のべに花の種子を使い、化学溶剤を使用せずに種子を押しつぶした圧搾法一番しぼり、フレッシュでマイルドな食用油です。

創健社

100471

ラー油
45gピン

通常税込702円を **630円**
税込680円

8週に1回

良質のゴマ油と国産の無農薬栽培赤唐辛子(鷹の爪)を使用して風味豊かに仕上げられています。

せいふてい

100480

オーガニック純糖
400g

525円
税込567円

8週に1回

ブラジル産有機栽培さとうきび100%使用のミネラル分を含んだ有機シュガー。

高橋ソース

100498

純カレー粉
30g

455円
税込491円

8週に1回

スリランカ産有機JASウコン、国産唐辛子使用。コリアンダー・クミン・フェネル・メッチ・ナツメグ・オールスパイス・黒胡椒は海外産を使用。

せいふてい

543

ごはんおかわり! 味付きざみしょうが
110gピン

520円
税込562円

色鮮やかな国産黄金生姜のシャキシャキした食感を活かし、昆布だしや醤油などで風味豊かに仕上げたご飯のお供です。ドレッシングや豆腐や麺類の薬味、生焼きなどアレンジ豊富にお使いください。

みそ半

544

国産原料ふりかけ鮭
28g

260円
税込281円

北海道産鮭、有明・瀬戸内海産のり、かつお節粉末や酵母エキスなどをすべて国産原料を使用。化学調味料や甘味料、酸化防止剤は不使用。

中田商店

100501

コールスロードレッシング
200mlピン

380円
税込410円

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

中田商店

100510

えごまオイル イタリアンドレッシング
150mlピン

535円
税込578円

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

創健社

100528

えごま一番胡麻ドレッシング
150mlピン

575円
税込621円

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

創健社

100536

花椒香るやみつき 胡麻ドレッシング
150mlピン

590円
税込637円

唐辛子と花椒を効かせ、油の使用をできる限り抑えました。ピリリとした辛みとリンゴ・玉ねぎ・ねり胡麻等を加えコクを出しました。サラダ、棒棒鶏、豆腐等にかけてどうぞ。

創健社

545

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(甘口)
150mlピン

455円
税込491円

国産大豆醤油、島根県の契約農家が栽培した野菜、広島産のりんごなどで、さっぱりとした自然な甘さに仕上げました。唐辛子不使用。

風水プロジェクト

546

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(中辛)
150mlピン

455円
税込491円

国産大豆醤油と島根県の契約農家が栽培した野菜で、醤油ベースのさっぱりとした焼肉のたれに仕上げました。唐辛子のパンチが効いています。

風水プロジェクト

547

米ひじき
20g

445円
税込481円

ひじきの原産、芽の部分です。カルシウム、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。三重県産。

みえぎよれん

548

国内産天然芽ひじき
20g

405円
税込437円

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

リアス

549

無茶々園のひじき
30g

520円
税込562円

愛媛県宇和海産の天然ひじきの柔らかい芽を、昔ながらの新で釜茹でし天日乾燥しました。

無茶々園

550

煮干がおいしい だしパック
48g(8g×6袋)

210円
税込227円

国内産いわし、国内製造のかつお節のみを使用。煮干しは部位ごとに粉砕し、かつお節を少し加えていわしの旨味、臭みを抑えた、いわしのうま味を感じるだしパックです。

カクサ

551

生協だしパック
(10g×10袋)×2

365円
税込394円

全て国内産原料使用。直火焙煎し素材の味を引き出したムロアジ節、鰹節、いりこ、椎茸、昆布を末晒し和紙のパックに詰めました。

節辰商店

552

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ちます。

日生協

555

北海道産かたくり粉
200g

356円
税込384円

北海道産馬鈴薯澱粉を100%使用。

創健社

556

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

557

九鬼濃厚ねりごま白
120g

420円
税込454円

海外産の白ごまを使用。濃厚なコクとごま本来の甘みを活かした、使いやすいさが特長。保存性にも優れています。

中田商店

558

凍り豆腐
4枚(66g)

460円
税込497円

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

リアス

559

国産はるさめ
100g

350円
税込378円

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

創健社

560

九州産ふぞろい 乾椎茸
50g

690円
税込745円

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

中田商店

563

有機蒸しミックスビーンズ
85g

290円
税込313円

5種類の有機豆(ひよこ豆、大豆、青えんどう、赤いんげん、黒いんげん)を蒸しました。水洗いせずそのまま食べられます。食塩、有機米酢使用。

ムソー

564

スーパー発芽大豆
100g

250円
税込270円

北海道産特別栽培大豆100%使用。そのままサラダやお料理にピッタリです。

石田総業

565

国産しょうがだけ
50g

368円
税込397円

原材料は国産生姜だけ。すりおろしたのさわやかな風味と味わい、みずみずしさが特長。保存性にも優れています。

創健社

566

江戸前生のり(佃煮)
35gピン

298円
税込322円

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

遠忠食品

567

奄美カレー甘口
180g

500円
税込540円

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

せいふてい

568

奄美カレー中辛
180g

500円
税込540円

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

せいふてい

569

自然派チキンコンソメ大袋
70g

375円
税込405円

化学調味料を使わず、国産鶏を原料にしたコンソメパウダー。チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、酵母エキスパウダー、玉ねぎパウダー、香辛料使用。

せいふてい

570

洋風だし一番
80g(8g×10袋)

445円
税込481円

野菜(キャベツ・玉ねぎ・人参)のおいしさをたっぷり使ったスープにホタテのうまみを合わせました。ご家庭で本格的な洋風料理をお楽しみください。

創健社

571 📌

有機回鍋肉の素
100g 通常税込308円を **273円** 税込295円

有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、瀬戸内海産カキ使用のオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えました。肉と野菜を炒めて合せるだけの簡単調理の素。

風水プロジェクト

572 📌

お好み焼き粉
400g 通常税込518円を **466円** 税込503円

岐阜県産農林61号の小麦粉、鯉とさばの混合節粉末、山芋粉、昆布・椎茸パウダーなどの国産原料使用。膨張剤には内モンゴル産の重曹使用。

桜井食品

573 📌

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

食塩とベーキングパウダー以外は全て北海道産(小麦粉・砂糖(てんさい糖)・バターミルクパウダー)。香料、保存料、安定剤は使用せず、ノンアルミのベーキングパウダーを使用。

よつ葉乳業/ホクレン 賞300日

574 📌

再開
国産白玉だんご粉
150g **385円** 税込416円

国産のうるち米55%と有機もち米45%を使用。だんご粉としてもっとも良い配合で製粉しました。

風水プロジェクト

575 📌

特別栽培小豆つぶあん
245g缶 通常税込680円を **615円** 税込664円

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

風水プロジェクト

576 📌

高野山ごま豆腐白胡麻
120g **155円** 税込167円

ごま(海外産)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしいさと口溶けの良いなめらかな食感です。

ムソー

577 📌

豆乳仕立てのかぼちゃスープ
180g **185円** 税込200円

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

ムソー

578 📌

国産鶏胸肉使用サラダチキン(長ネギ&生姜)
100g **460円** 税込497円

賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。国産鶏胸肉を使用し、国産根菜ネギ、生姜。食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。

創健社

579 📌

有機ホールトマト缶
400g(固形量240g)缶 通常税込275円を **240円** 税込259円

イタリア南部プーリア州の限定農場で栽培した有機トマトの、甘味と程よい酸味を活かしました。クエン酸不使用。

創健社

580 📌

フレッシュバジルソース
95gビン 通常税込994円を **890円** 税込961円

農業不使用で契約農家が栽培した国産バジルと国産にんにくを隠し味に、エキストラバージンオリーブオイル使用の本格仕上げ。食塩不使用。

風水プロジェクト

581 📌

センターグリルの横濱ナポリタンスパゲッチ
450g **340円** 税込367円

カナダ産のデュラム小麦粉使用。ナポリタンの発祥の地、横濱で昭和21年から続く洋食屋「センターグリル」パスタです。長さ2.2mm。

中田商店

582 📌

国内産ロングパスタ
300g **370円** 税込400円

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

583 📌

国産の十割そば
200g **525円** 税込567円

北海道産そば粉100%使用。食塩無添加です。長野県で製造、十割そばならではの香りと歯切れの良さ、そば湯も楽しめます。

中田商店

584 📌

もちりつるっこおいしいうどん(100g×3束)×2袋
660円 税込713円

埼玉県産小麦粉(あやひかり)を主に使い、北海道産小麦をブレンドして製麺しました。餅のようなもちもち感と、なめらかな食感、強いコシが特長です。

中田商店

585 📌

隠れ岩松飛魚だしにゆうめん
176g **410円** 税込443円

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

みそ半

586 📌

長崎血うどん
134g(2人前) **325円** 税込351円

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

創健社

587 📌

特価 さくらの焼そば
1食 通常税込216円を **188円** 税込203円

国産小麦粉100%の麺です。フライパン一つで手軽に作れるインスタント焼そばに、ソースとふりかけを添付しました。

桜井食品

588 📌

しょうゆ味冷しらめん
123g1食 **200円** 税込216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 📌

さくらのとんこつらめん
5食 **1,030円** 税込1,112円

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

桜井食品

590 📌

さくらのごまらめん
5食 **980円** 税込1,058円

国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。あっさりとした醤油ベースにごまの風味がぴったりのスープ付。

桜井食品

お菓子

591 📌

きな粉黒みつ寒天
160g **250円** 税込270円

国産の天草を直接煮出して作った本物の寒天です。国産大豆きな粉と、沖縄の黒糖から作った風味豊かな黒蜜を付けました。

いわて屋 賞90日

592 📌

廣八堂本くず餅
83g **255円** 税込275円

本葛粉、北海道産てん菜糖、福岡県産さつま芋使用の澱粉、麦芽糖、鹿児島産さとうきび粗糖で作ったくず餅です。沖縄県産さとうきび使用の黒糖で作った黒蜜、国産大豆で作ったきな粉付。

ムソー

593 📌

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

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

ニッコー

594 📌

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、国産大手豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。

ニッコー

595 📌

芽吹き屋抹茶とろり
144g(8個) **560円** 税込605円

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

東京コールドチェーン

初夏のおすすめ お買得品

602 📌

新商品
みたらしだんご
4本入 **498円** 税込538円

原材料 上新粉、砂糖、昆布だし汁、しょうゆ、もち粉、でん粉、大豆加工品、食塩

昆布だしで仕込んだ醤油タレが特長のみたらしだんごです。常温で2~3時間解凍してから、お召し上がりください。

東京コールドチェーン

604 📌

特価
お豆がおいしい寒天ゼリーあずき
110g 通常税込319円を **285円** 税込308円

ふるふるの寒天(国産)に北海道産の小豆を合わせた、やさしい甘さのヘルシーデザートです。有機さび糖(ブラジル)、本葛粉、アセロラ果汁、食塩使用。

ムソー

596 📌

芽吹き屋三色団子
135g(3本) **600円** 税込648円

国産うるち米を使用し、質の良い粉ができる「開揚製粉」で仕上げた生地で作りました。黄色い人参団子にごまあん、真っ白団子にこしあん、緑の蓮団子につぶあんを入れました。

東京コールドチェーン

597 📌

芽吹き屋よもぎ大福
220g(4個) **760円** 税込821円

北上流域産のもち米によもぎを加えた生地に、こたわり小豆で作った餡を包んだ早春の香りのする大福です。

東京コールドチェーン

598 📌

芽吹き屋おはぎ
200g(4個) **820円** 税込886円

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

東京コールドチェーン

603 📌

新商品
国産枝豆のずんだもち
120g(4個) **680円** 税込734円

原材料 すんだ(枝豆、砂糖、いんげん豆、食塩)、もち粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)

国産の枝豆をすりつぶした「すんだ」でもちをくるみました。常温で約2時間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

605 📌

特価
有機抹茶の寒天ゼリー
100g 通常税込346円を **310円** 税込335円

ふるんとした食感のゼリーはこんにゃく粉、寒天、甘藷澱粉を使用。ゼリーに有機宇治抹茶を贅沢に配合。甜菜糖使用で甘さ控えめです。

風水プロジェクト

599 📌

豆乳カステラ
5切 **480円** 税込518円

新鮮な卵と北海道産小麦粉を使用した生地に、豆乳を加えじっくり焼き上げました。

ニッコー

600 📌

瀬戸内レモンかすてら
5個 **480円** 税込518円

国産小麦粉、鶏卵、砂糖、水飴で作った生地に広島県産レモンを皮ごとすり潰して配合しました。ほのかな香りとマイルドな酸味をお楽しみください。

風水プロジェクト

601 📌

味旨小丸せんべい黒胡麻
18枚 **398円** 税込430円

国産うるち使用。黒胡麻(マンマー産)をたっぷり混ぜ合わせたせんべいを、醤油、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、発酵調味液、調整エキスで作った醤油タレを絡めました。

創健社

606 📌

特価
きなこねじり菓子
8本 通常税込427円を **370円** 税込400円

焙煎した国産大豆きな粉に、水飴(国内産さつま芋澱粉使用)と粗糖を練り込み、ソフトに固めました。素材で優しい味わいです。

創健社

607 📌

特価
国産野菜のかりんとう
20g×4連 通常税込335円を **305円** 税込329円

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

ハーヴィ

609  

●盛りつけ例



カップケーキ
8個 **448円**
税込**484円**

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

ハーヴィ

610  

●盛りつけ例



玄米焼かりんこ
40g **318円**
税込**343円**

小麦粉を使用しないグルテンフリーの商品。玄米の風味と素材を活かしたやさしい味わい。

ムソー

611  

●盛りつけ例



有機グリーンピースチップス
45g **290円**
税込**313円**

有機グリーンピース(カナダ産又はアメリカ産)を油を使わずに焼き上げ、塩だけで味付けした軽い食感のオーガニックチップスです。

ムソー

612  

無茶々園の飲む柑橘ゼリー(温州みかん)
160g 通常税込432円を **368円**
税込**397円**

無茶々園の温州みかんとレモンを丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然寒天、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

613  

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

伊予柑果汁をベースに、粗糖、天然寒天、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

614  

無茶々園の寒天みかんゼリージュシーフルーツ
95g 通常税込292円を **250円**
税込**270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、天然寒天、こんにゃく粉を加えたすっきりやさしい味わい。

無茶々園

615  

ぶどうのドリンク
90ml×5本 **460円**
税込**497円**

国内産ぶどう濃縮果汁30%入。濃すぎず甘すぎない程よい味のドリンクです。凍らせてアイスに、冷やしてそのままドリンクとしてどうぞ。

ハーヴィ

616  

ポテトチップスしお味
60g **250円**
税込**270円**

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

ハーヴィ

617  

ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **210円**
税込**227円**

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

創健社

100544  

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

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

創健社

100552  

メイシーちゃんミレービスケット
150g **185円**
税込**200円**

国産小麦使用のビスケットを焼き上げてから植物油(なたね油・パーム油)で香ばしくフライしました。ほんのり塩味をきかせて甘さを引き出しています。

創健社

100579  

赤ちゃんせんべい
14枚(8週に1回) **300円**
税込**324円**

国産うるち米を主原料に、三温糖、塩、はと麦を加えて焼いた乳児用菓子です。

ハーヴィ

618  

くせになるこだわりのグミ
15粒 **355円**
税込**383円**

国産のりんご・ぶどう・みかん果汁を使用。無着色、カルシウム入、香料は果実より抽出されたものを使用しています。チャック付袋入。

創健社

619  

みかんグミ
20g×4連 **415円**
税込**448円**

国産うんしゅうみかんの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもジューシーなみかんグミキキヤンディー。着色料・香料不使用です。

ハーヴィ

620   

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他からお届け。稀に種破片残があります。

万直商店 **賞 180日**

621  

穀むきくるみ
60g **520円**
税込**562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農場からお届け。非加熱、非殺菌。

万直商店

622   

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

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

ホウライ

100595  

アジアのコーヒー 東ティモール(豆)
200g **1,180円**
税込**1,274円**

8週に1回

アジアのコーヒー 東ティモール(粉)
200g **980円**
税込**1,058円**

コーヒーを通して、持続可能で自立した暮らしを目指しています。しっかりとした苦味とほのかな甘み、やわらかな酸味が広がります。

オルター・トレード・ジャパン

623  

沖縄県産 シークワーサー
500mlビン 通常税込2,381円を **2,130円**
税込**2,300円**

沖縄県産のシークワーサーを100%使用した、濃縮還元していないストレート果汁です。飲料として、サラダのドレッシングや和え物などにもご利用ください。

創健社

624  

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

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

ふくれん

625  

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

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

ふくれん

626  

有機緑茶6本
500ml×6本 **720円**
税込**778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。マイルドなうま味と深みのある香りに仕上げました。酸化防止剤(ビタミンC)(とまろこし由来)使用。

創健社

627  

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

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

風水プロジェクト

628  

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

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

創健社

630  

屋久島縄文水
1.5L **285円**
税込**308円**

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

風水プロジェクト

631  

小川の麦茶つぶまる
500g **265円**
税込**286円**

国産六条大麦100%使用。粒を砕かず釜でじっくり二度煎りました。コク、味、香りともにおすすみ品。

小川産業

632  

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

633  

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

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。

吉川農園

634  

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

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。

吉川農園

635  

吉川の生一本荒茶造り
100g **435円**
税込**470円**

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

吉川農園

636   

小川の麦茶マイボトルつぶこLight
3g×10P **248円**
税込**268円**

通常税込286円を

国産六条大麦を石窯で二度焙煎した麦茶つぶまるを粗挽きにして砕き、粉を取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みが特長です。三角ティーパック1個約350ml分。

小川産業

日用品

637  

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

638  

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

液体マルセルの無香料タイプ。

ハイネリー

639  

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

全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。

ハイネリー

640  

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

酒 **20歳未満の者に酒類を販売できません。**

100617  

こしひかり越後ビール
350ml×3缶 **1,050円**
税込**1,155円**

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

片山

100625  

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

641  

スクワナチュレオイル
60mlビン **1,700円**
税込**1,870円**

保湿成分のあるスクワランを100%使用、無香料タイプオイル。お肌の保湿や髪のお手入れにご利用ください。

ポーソー油脂

642  

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

643  

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

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

大王商会

644  

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

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

マスコー製紙/山田洋治商店

645  

再生ドレペシングル6個入
130m×6個 **580円**
税込**638円**

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻サイズです。

マスコー製紙/山田洋治商店

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。

初夏の手仕事はじめまじょう

らっきょう漬け



●イメージ写真

ナチュラルコープ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。
 (*多少芽が伸びてきますが、2日間くらいなら保存可能です)
 (*天候不順による生育遅れで、大小込み、極少も入ることがあります)

646 ☒



税所さんのらっきょう1Kg

約1kg

1,100円
税込1,188円

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん 農薬不使用、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。

せいかわ

647 ☒



税所さんのらっきょう3kgお徳用

約3kg

3,000円
税込3,240円

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん 農薬不使用、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。

せいかわ

648 ☒☒

特価

らっきょう酢
1ℓ
通常税込1,253円を **1,100円**
税込**1,188円**

創健社



●イメージ写真

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1.5kgのらっきょうが漬かります。南蛮漬、寿司飯、酢の物の合わせ酢としてもご利用ください。

Menu らっきょうの赤梅酢漬け

みんなでチャレンジしましょう

- 材料**
- 646 税所さんのらっきょう … 500g
 - 552 海からの塩 …… (らっきょうの正味の5%)
 - A 649 王隠堂農園の赤梅酢 …… 200ml
 - 水 …… 100ml
 - 553 粗精糖 …… 50~80g

649 ☒☒



王隠堂農園の赤梅酢
200mlビン

275円

税込297円

梅を塩漬けた時に出る梅酢にしそを加えて熟成させ、色付けしました。らっきょうや大根、かぶなどの漬物の素に、酢の物・和え物などにご利用ください。

王隠堂農園



●調理例

作り方

- ①きれいに下処理したらっきょうに塩をなじませ、一日置いて水分を抜きます。軽く洗い、沸騰した湯に10~20秒ぐらせ、ざるにあげて水気を切ります。シャキシャキ感を残すため茹ですぎないようにしましょう。
- ②鍋にAを入れて加熱し、粗精糖が溶けたら火を止めて冷まします。
- ③消毒したビンにらっきょうを入れ、②を注ぎます。
- ④冷蔵所又は冷蔵庫で保存し、3日後から食べられます。1~2週間で味がなじみます。

梅酒づくり



●イメージ写真

Menu

梅酒

- 材料** (4ℓの保存瓶用)
- 650 無茶々園の青梅 … 1kg
 - 651 氷砂糖てん菜糖 …… 400g~1kg
 - 焼酎 …… 1.8ℓ

作り方

- ①青梅は洗って水けを取り、へたを取ります。
 - ②保存ビンに梅、氷砂糖を交互に入れます。
 - ③焼酎を注ぎ入れます。
- しっかりと蓋をして、冷蔵所で保存します。時々瓶を静かに回して液を均一にします。
- 6ヶ月で風味が良くなり飲めますが、1年寝かせると一層おいしいです。

●調理例

650 ☒



無茶々園の青梅

約1kg

1,280円
税込1,382円

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用

無茶々園

651 ☒☒



氷砂糖てん菜糖100%

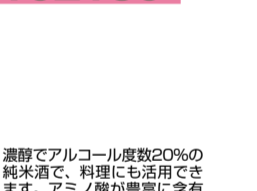
1kg

880円
税込950円

北海道産てん菜糖で作りました。果実酒、果実シロップづくりに。

ハーヴィ

102130 ☒☒



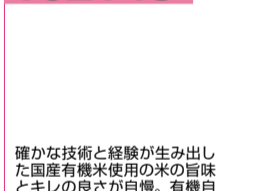
和蔵の総り

1.8ℓ

3,900円
税込4,290円

片山

102148 ☒☒



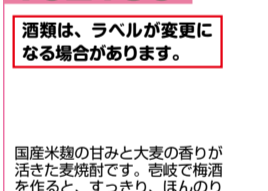
玄米焼酎35°

1.8ℓビン

4,100円
税込4,510円

片山

102156 ☒☒



麦焼酎老岐35°

1.8ℓビン

3,250円
税込3,575円

片山

酒類は、ラベルが変更になる場合があります。

国産米麹の甘みと大麦の香りが活きた麦焼酎です。老岐で梅酒を作ると、すっきり、ほんのり香りのある梅酒が出来上がります。果実酒にもどうぞ。

ぬか漬けづくり



●イメージ写真

手作りを楽しむ

毎日のかき混ぜが不要、はじめての方でも野菜を入れるだけで簡単にぬかみそが楽しめます。予備漬け等の手間も要らず、届いたその日に漬け込めます。

- 漬け時間の目安は …きゅうりの場合、
夏季及び常温 6~9時間
冬季及び冷蔵庫 7~12時間
- 雑菌の繁殖を抑える効果の高い、天然の乳酸菌と酵母により発酵していきます。

100633 ☒☒



発酵ぬかどこ

1kg

通常税込918円を **820円**
税込**886円**

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

中田商店

100641 ☒☒



発酵ぬかどこ(ミニ)

500g

通常税込572円を **510円**
税込**551円**

野菜を入れるだけで簡単に漬けられます。チャック付袋入。

中田商店

100650 ☒☒



発酵ぬかどこ補充用

250g

通常税込286円を **255円**
税込**275円**

国産の米ぬかを発酵ぬかどこ1kgの小分けタイプ。野菜から出る水分でぬか味がゆるくなった時にお使いください。

中田商店

652 ☒☒☒



●イメージ写真

梅干しづくりにご準備を

- ①梅干しを作ります。白梅酢を梅がひたる位まで減らします。残りの白梅酢は清潔な容器等に入れて取り置きます。
 - ②もみしそ(梅1kgに1袋が目安)に白梅酢を適量注ぎます。発色してきれいな赤色になります。
 - ③②を梅干しに戻し、土用干しまでそのまま漬けます。梅に色が付いてきれいな赤色になります。
 - ④土用干しをします。梅と一緒にしそも干します。しそはゆかりとして利用できます。
- ※もみしそはみょうがや新生姜、なす、きゅうり等の漬け物にも使えます。

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

横浜開港記念大特集

653  

特価



●調理例

隠れ岩松 島原手延べそうめん
250g

通常税込397円を **356円**
税込**384円**

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

夏の定番そうめん、ひやむぎはみそ半の島原手延べ製法が一番人気。つくりたてとは一味違う熟成されたコシの強さと味の良さ。

654  

特価



●イメージ写真

愛知県産 うなぎ蒲焼70g3枚
70g×3タレ付

通常税込4,104円を **3,600円**
税込**3,888円**

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

夏のスタミナ食 愛知県産うなぎ 清らかな水と 安全性を重視して飼育

655  

特価



●イメージ写真

生姜・番茶入り 梅醬
250gビン

通常税込1,620円を **1,450円**
税込**1,566円**

梅肉と醤油を熟成させた梅醬に有機番茶と有機生姜粉末を加えました。国産梅から作られた梅干に伝統を受け継ぐ醸造方法で仕込んだ醤油を使用。
ムソ

夏の冷え過ぎに注意して 身体の中から温めましょう。 マクロビオテック愛好者に定番の梅醬に 番茶と生姜を加えました

656  

特価



●調理例

ヨコハマの餃子
360g(20個)

通常税込734円を **650円**
税込**702円**

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

657  

特価



●調理例

ヨコミゾのカニしゅうまい
270g(15個)

通常税込761円を **678円**
税込**732円**

紅スワイガニ、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

658  

特価



●調理例

秋川ハンバーグ
115g

通常税込432円を **370円**
税込**400円**

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

659  

特価



●調理例

大きな豆腐肉団子(黒酢あん)
340g(8個)

通常税込613円を **548円**
税込**592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。
ニコッ

660  

特価



●調理例

国産牛の牛丼
150g×2

通常税込1,053円を **950円**
税込**1,026円**

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

661  

特価



●調理例

炊き込みご飯の素 新潟茶豆
160g

通常税込448円を **410円**
税込**443円**

新潟県産の茶豆と油揚げを、鰹節、宗田鰹節、鯖節、干し椎茸、昆布でとった天然出汁をベースにした塩味の炊き込みご飯の素、2合用です。
ハーヴィ 

横須賀丸良水産の最高級、神奈川ブランド認定品

地形に恵まれ、東京湾の中でも特に栄養豊富な海「走水」。そこで育つ黒く光る旨みの強い『のり』です。丸良水産では、安心、安全、味にこだわり、小海老をピンセットで取ったり、雑味に繋がらないように海苔の葉一枚一枚も残さず洗います。香り、味、歯切れが良い、希少な「焼きのり」をご賞味ください。



●イメージ写真

100668  

横須賀走水産焼のり
全型8枚

960円
税込**1,037円**

東京湾の中でも特に栄養豊富な漁場で育っているのり、味わい深さがあります。神奈川ブランド認定品。
遠忠食品

横須賀佳栄丸、栗山さんのわかめと昆布

100676   **100684**  

佳栄丸の 湯通し猿島わかめ
40g

455円
税込**491円**

徳用佳栄丸の 湯通し猿島わかめ
65g

740円
税込**799円**

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

●イメージ写真

100692   **100706**   **100714**  

徳用佳栄丸の 湯通し塩蔵猿島わかめ
140g

329円
税込**355円**

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

佳栄丸の 猿島さざみこんぶ
20g

328円
税込**354円**

佳栄丸が猿島で育てたこんぶを刻んで干しました。水戻しせずに、そのままお使いいただけます。炊き込みご飯や惣菜に、佃煮にはタレを煮立ててそのまま入れてください。
佳栄丸

佳栄丸の 猿島冷凍あかもく
90g

328円
税込**354円**

横須賀猿島周辺に自生するあかもくをポイル後細かく刻み、使いやすいパックに入れました。ほん酢、ドレッシング、醤油などお好みの味付けでお召し上がりください。
佳栄丸

100722   **100730**   **100749**  

佳栄丸の 猿島わかめめかぶ
90g

340円
税込**367円**

横須賀猿島わかめの特長めかぶを専用スライサーでカットし、使いやすいパックに入れました。つゆの具材や、三杯酢などお好みの味付けでお召し上がりください。
佳栄丸

佳栄丸の 乾燥こんぶ
95g

450円
税込**486円**

横須賀猿島近くで養殖したこんぶを採取後天日乾燥しました。煮上がり早く手軽に使えます。
佳栄丸

佳栄丸の乾燥根こんぶ
50g

445円
税込**481円**

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

662 ●調理例

特価

**丹沢高原豚
ロース切身(2枚)**
200g

通常税込707円を **630円**
税込**680円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。脂肪が美味しく、やわらかいロース肉を約1cm厚さにカット。豚カツやソテーに。

丹沢農場 賞5日

663 ●盛りつけ例

特価

丹沢皮なし和風ミニウィンナー
120g

通常税込381円を **335円**
税込**362円**

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

丹沢農場 賞10日

666 ●モモしゃぶしゃぶ調理例

特価

**使い勝手の良い精肉3種と
味付け肉&ウィンナーの
セット**

フリーデン5種セット
5種類

通常税込2,484円を **2,100円**
税込**2,268円**

米らぶモモしゃぶしゃぶ200g、米らぶ小間切肉200g、やまと豚ローススタミナ焼肉180g、やまと豚ミンチ(バラ凍結)400g、無塩せきウィンナープレーン100gの5種セット

フリーデン

664 ●イメージ写真

特価

**鎌倉ロースハム
スライス徳用3P**
40g×3

通常税込653円を **595円**
税込**643円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。家計応援3パック規格。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

665 ●イメージ写真

特価

**鎌倉あらびきウィンナー
徳用3P**
85g×3

通常税込685円を **625円**
税込**675円**

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

669 ●調理例

特価

パンケーキネオハイミックス砂糖不使用
400g

通常税込540円を **485円**
税込**524円**

国内産小麦粉、小麦胚芽、食塩、ベーキングパウダー使用。小麦粉に自家焙煎の小麦胚芽を加え、小麦本来のおいしさとしっとり食感、香ばしさを追求しました。

創健社

667 ●調理例

特価

**若鶏モモ肉切身
(バラ凍結)**
500g

通常税込1,188円を **1,080円**
税込**1,166円**

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

秋川牧園

668 ●調理例

特価

**若鶏ムネ肉切身
(バラ凍結)**
500g

通常税込1,091円を **980円**
税込**1,058円**

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

秋川牧園

673 ●調理例

特価

**レーズン
デニッシュ**
2個

通常税込362円を **330円**
税込**356円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地に、ラム酒漬のレーズンを8.5%練り込んで焼き上げました。

かもめパン 賞3日

670 ●イメージ写真

特価

**よつ葉北海道十勝
とろけるミルクスライス**
105g

通常税込389円を **340円**
税込**367円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞240日

671 ●イメージ写真

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)

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、やさしくまるやかな味わいです。

よつ葉乳業/ホクレン 賞270日

672 ●調理例

特価

チーズボール
3個

通常税込373円を **340円**
税込**367円**

北海道産小麦粉使用。サクリやわらかなパン生地にナチュラルチーズをトッピングしました。

かもめパン 賞3日

673 ●調理例

特価

**レーズン
デニッシュ**
2個

通常税込362円を **330円**
税込**356円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地に、ラム酒漬のレーズンを8.5%練り込んで焼き上げました。

かもめパン 賞3日

夏も大活躍！こだわり具材のレトルトカレー

674 ●調理例

特価

秋川の瀬戸内レモンのチキンカレー
180g

通常税込497円を **445円**
税込**481円**

秋川牧園の鶏もも肉とヨーグルト、炒め玉ねぎ、クリーム、トマトペースト、瀬戸内のストレートジュースを使用。鶏もも肉の濃厚なコクにレモンのほどよい酸味が食欲をそそります。クリーム、べにはな油、小麦粉、砂糖、全粉乳、カレー粉、食塩、おろし生姜使用。

秋川牧園

677 ●イメージ写真

特価

**豆乳飲料
いちじく**
200ml×12

通常税込1,404円を **1,188円**
税込**1,283円**

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

ふくれん

夏！冷んやりマンゴーとかき氷

680 ●盛りつけ例

特価

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

675 ●調理例

特価

秋川のバターチキンカレー
180g

通常税込518円を **460円**
税込**497円**

秋川牧園のヨーグルト、鶏肉を使用。トマトベース、カシューナッツペーストやシーズニングスパイスを利かせ、鶏もも肉の旨みを引き出しました。炒め玉ねぎ、クリーム、小麦粉、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにはな油、おろし生姜、カレー粉使用。

秋川牧園

678 ●イメージ写真

特価

**有機大麦使用
小川の六条麦茶TB**
208g(13g16P)

通常税込618円を **550円**
税込**594円**

原材料 有機大麦

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をティーバッグに詰めました。

小川産業

681 ●イメージ写真

特価

**かき氷シロップ
いちご**
180mlピン

通常税込713円を **640円**
税込**691円**

原料は静岡県産いちご砂糖です。いちごを贅沢に使うことで果実をそのまま絞ったような味わいです。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

676 ●調理例

特価

**ママ
徳用野菜ごろごろのビーフカレー**
200g×5

通常税込1,534円を **1,400円**
税込**1,512円**

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

大進食品

679 ●イメージ写真

特価

**小川の
aminoきなこ**
120g

通常税込367円を **324円**
税込**350円**

パウダーのようなきめ細かい国産大豆のきな粉です。9種類の必須アミノ酸が豊富に含まれています。

小川産業

682 ●イメージ写真

特価

**かき氷シロップ
ぶどう**
180mlピン

通常税込680円を **610円**
税込**659円**

原料は国内契約農家が栽培した国産ぶどうのストレート果汁と砂糖です。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

豊かな海と台所をつなぐこと

土佐佐賀産直出荷組合 特集



家族に安心して食べさせられるものを



「土佐佐賀産直出荷組合」は、高知県西部の漁師町、黒潮町(旧土佐佐賀)にあります。地元の皆さんからは、親しみをこめて「さんちょく」と呼ばれています。社員のほとんどは、主婦や母親でもある女性たち。商品は、その女性たちが「家族に安心して食べさせられるもの」を基本に、忙しい毎日の中で「手間と時間をかけずにおいしい一品になるもの」「ひとつあれば料理の幅が広がるもの」など、食卓をあずかる立場からアイデアを練り生まれています。日々のごはんにも、特別な日の食卓にも料理を楽しみ、おいしく食べる喜びがあれば、それだけでちょっと幸せ。豊かな海と台所をつなぐこと。それが、「さんちょく」の仕事です。

さんちょくの3つの価値

- ① 新鮮な魚をその日に加工
- ② 手作業で丁寧な処理
- ③ 全て安全な調味料使用

カツオのたたき

土佐近海で水揚げされたカツオを、チームワーク良く素早くさばき、次々に藁で焼いていく。決め手は、一気に炎が上がる藁の火力。三面あるカツオの節を返しながら、全体を表面だけが炙られた最高の状態に焼き上げます。そして、脂がじゅわっと音を立てる熱々のカツオを、氷水で瞬時にしめて、すぐさまパッキング。まさに「鮮度抜群!!!」カツオの釣り方から(もちろん一本釣り)選別、さばき方、そして焼き方まで「おいしいカツオ」への情熱とこだわりが、ギュギュッと凝縮された「藁焼きカツオたたき」を是非ご賞味ください!



100757 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

特価

土佐沖一本釣り 藁焼きかつおたたき2P
200g(100g×2P)
通常税込1,188円を **1,050円**
税込 **1,134円**

土佐沖で獲れた新鮮なかつおを、藁焼きで焼き上げました。
土佐佐賀産直出荷組合

100765 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

土佐沖一本釣り 藁焼きかつおたたき
130g
798円
税込 **862円**

土佐沖で獲れた新鮮なかつおを、藁焼きで焼き上げました。
土佐佐賀産直出荷組合

100773 (F) (凍) (ス) ●調理例

新商品

土佐あじフライ
150g(2~3枚)
555円
税込 **599円**

原材料 あじ、パン粉、小麦粉、食塩

土佐沖で獲れたあじを原料に丁寧に下処理後粉付けをしました。冷凍のまま油に入れ揚げてください。
土佐佐賀産直出荷組合

100781 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

新商品

きはだマグロ漬け丼
80g
430円
税込 **464円**

原材料 きはだまぐろ、醤油、味噌、砂糖

土佐沖で獲れた天然の旬のきはだマグロをスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍した本品を、器に盛ったご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
土佐佐賀産直出荷組合

100790 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

新商品

土佐の藁焼ぶりたたき
120g
758円
税込 **819円**

原材料 ぶり

土佐沖で漁獲した、天然ぶりを丁寧に下処理、藁焼きしています。程よい脂のりのぶりを藁焼きすることで、ぶりの旨味を引立しています。食べる直前に流水解凍して、中心が少し凍った状態で切り、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
土佐佐賀産直出荷組合

100803 (F) (ス) ●イメージ写真

特価

チョコー 実生ゆずかけぽん
210ml
通常税込486円を **428円**
税込 **462円**

原材料 実生ゆず、果汁、醤油、食塩

実生ゆずの香り高い果汁を贅沢に使用し、本醸造丸大豆醤油、醸造酢、みりん他をベースに風味豊かでマイルドに仕上げました。
創健社

100811 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

新商品

かつお漬け丼
80g
430円
税込 **464円**

原材料 かつお、醤油、味噌、砂糖

土佐沖一本釣りの旬の鰹をスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍した本品を、器に盛ったご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
土佐佐賀産直出荷組合

100820 (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

新商品

天然ぶり漬け丼
80g
430円
税込 **464円**

原材料 ぶり、醤油、味噌、砂糖

土佐沖で獲れた天然の旬のぶりをスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍した本品を、器に盛ったご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
土佐佐賀産直出荷組合