

食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

16号 2026年 7月3週

7月請求は13号から16号
(特別企画は8月請求)

なちゅらる⁺4

増頁
特別号



生活協同組合

ナチュラルコップヨコハマ

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	7 / 6	7	8	9	10
定例企画配達日	7 / 13	14	15	16	17
特別企画配達日	7 / 20	21	22	23	24

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

地産地消に新たなお仲間

神奈川県山北町から昔ながらの天日干し
米本来の香りと甘みが際立つ

はざがけ 新登場



稲刈り後、稲の束を竿にかけて天日干しをする『はざがけ』。稲の束を逆さまに掛けることで、茎や穂にも蓄積された栄養が穂先の米に行きわたり、甘みと旨味が増すと言われています。はざがけ乾燥は、以前にはよく見られた手法でしたが、機械化と生産者の高齢化が進み、はざがけを辞める農家さんが増えています。機械ではできない作業で、人の手が必要なため大量生産が難しいこともあり、自宅用や家族や親戚の中で消費されていることが多く、市販にはほとんど出回っていません。生産者の努力が詰まった貴重なお米となります。



ジョージ農園の紹介

神奈川県の最西部にある山北町の農家さん。
薫る野牧場の花坂さんに紹介して頂き新たなお付き合いがはじまります。
希少な『はざがけ米』や、西湘みかんを中心に農薬・肥料を極力使わない農法で安心して食べられる、みんなが笑顔になれるおいしい農産物を作っています。



頑張っている
神奈川の生産者を

食べて応援しよう!



左) 高杉丈二さん、右) 奥様のサチエさん

ミネラル豊富な丹沢水系での米作り 品種は神奈川県の 奨励品種指定の「はるみ」です!

強い甘みともっちりした食感が特長です。
農薬をなるべく使わない栽培にこだわり、除草も最低限(2回)。一般的に使用される殺虫剤や虫除けの農薬は使用しておりません。



炊き立てはもちろん、冷めても美味しい!
お弁当やおにぎりを朝に作って、
お昼に温めなおしができなくても、
おいしくて感動しますよ!

710

新商品

はざがけジョージ米(白米)

2kg

2,500円 税込2,700円



翌々週配達品

※場合により適時出荷でのお届けとなります。

はざがけと脱穀を手作業で行っていますので(脱穀機は使用しています)、たくさんのご注文を頂いた場合お届けまでに時間を要します。ご了承ください。



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／●日本の旨い／●第3世界ショップのカレーの壺他／●お酒／●防災・虫よけ／●育成防虫(フィトンα)
●湿気対策／●山澤清のハーブ物語／●Aruto-E／●快適ライフ／●愛着良品／●便利雑貨 LIFE
翌週配達 ○キャロット931618／○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

明野農場の卵10ヶパック
10個

368円
税込397円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

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秒殺菌のバスチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農

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

110

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

明野農場の卵
6ヶパック
6個

230円
税込248円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

105

たまご鶏愛卵土
15ヶ 1Kg前後
15個

548円
税込592円

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

伊豆鶏業

106

たまご「鶏愛卵土」
10ヶパック
10個

385円
税込416円

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

伊豆鶏業

107

たまご「鶏愛卵土」
6ヶパック
6個

244円
税込264円

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

伊豆鶏業

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

112

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ

325円
税込351円

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

四日市酪農

113

JPA2ミルク
1ℓ

通常税込473円を
430円
税込464円

自給飼料と遺伝子組み換え生産流通管理済の飼料を与えたA2遺伝子を持つ乳牛を選抜し搾した、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
285円
税込308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、とろとした食感のマイルド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ックビフィス菌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

242円
税込261円

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

四日市酪農

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レープにクリーミーな風味が出ます。

よつ葉乳業／ホクレン

119

よつ葉たんぱくりッチ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

よつ葉たんぱくりッチ0のむヨーグルトプレーン加糖
250g

215円
税込232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

通常税込221円を
195円
税込211円

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

よつ葉乳業／ホクレン

122

よつ葉カフェオレ砂糖不使用
200ml

通常税込203円を
180円
税込194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

123

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

124

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く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

125

よつ葉ゴーダチーズ
200g

通常税込691円を
600円
税込648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

126

よつ葉カマンベールチーズ
90g

480円
税込518円

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

よつ葉乳業／ホクレン

127

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

134

よつ葉バターとひまわりオイル
100g

350円
税込378円

北海道産生乳使用のよつ葉バターを60%配合。バターそのものの味を活かすことにこだわりました。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

135

北海道十勝クリームチーズ&瀬戸内レモン
100g

270円
税込292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

136

フルーツブレッドいちご
200gビン

565円
税込610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、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸使用。

大分大山町農協

128

よつ葉ひとくちチーズ仕立てチェダーチーズブレンド
90g(9個)

410円
税込443円

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

よつ葉乳業／ホクレン

129

よつ葉北海道十勝おつまみチーズチェダー
30g

225円
税込243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

130

よつ葉北海道十勝おつまみチーズゴーダ
30g

225円
税込243円

北海道十勝産生乳使用のゴーダチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。

よつ葉乳業／ホクレン

冷凍野菜

100390

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

100404

国産OGカットブロッコリー
150g

420円
税込454円

国産有機ブロッコリーを一ロサイズにカット・冷凍しました。

風水プロジェクト

100412

冷凍たまねぎみじん切り
500g(バラ凍結)

390円
税込421円

北海道北見産の玉ねぎをみじん切りにしてバラ凍結しました。

ニッキーフーズ

131

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

132

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

133

ぺ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パーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないです。

創健社

農産菓子

100420

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

100439

干し柿(市田柿)
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

100447

干し柿(市田柿)
300g

通常税込1,517円を
1,280円
税込1,382円

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用

フードネット



渡邊さん



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



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

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



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

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

687	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円	税込1,620円
-----	---------------	------	--------	----------



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



山田さん



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



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。重イオンビーム育種で開発された「あきたこまちR」ではありません。



小林さん



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



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

702	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。

703	おぼろづき(白米)	5kg	4,650円	税込5,022円
-----	-----------	-----	--------	----------

704	ななつぼし(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
-----	-----------	-----	--------	----------

705	ゆめぴりか(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。

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

707	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。

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

709	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。福留壮さん他。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

710	はさがけジョージ米(白米)	2kg	2,500円	税込2,700円
-----	---------------	-----	--------	----------



神奈川県山北町ジョージ農園より。除草剤2回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

※適時出荷の可能性有

冷凍パン

137 凍ス

●調理例



フォカッチャ
150g(3個)
298円
税込322円

北海道産小麦使用。モチモチした食感と素朴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

138 凍ス

●調理例



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

139 凍ス

●調理例



ママンのモチモチ手のばしナン
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

白神酵母パン

144 Fス



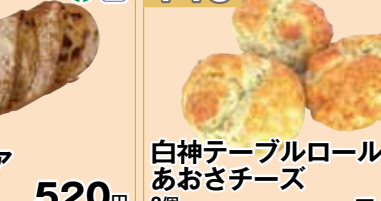
白神ソフトレーズンパン
3個
通常税込508円を
455円
税込491円

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

風水プロジェクト

賞3日

145 Fス



白神レザンノア
1個
520円
税込562円

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

風水プロジェクト

賞4日

146 ス



白神テーブルロール
あおさチーズ
3個
500円
税込540円

国産あおさを練りこんだ香り高い食事パンです。

風水プロジェクト

賞3日

レ・ルルド

地産地食
おいしい
神奈川



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



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



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



湘南ゴールド&フルーツ
ナッツカンパニユ
1個
505円
税込545円

神奈川県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

かもめパン

地産地食
おいしい
神奈川



天然酵母食パン
5枚
365円
税込394円

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホシノ天然酵母を使って焼き上げました。

かもめパン

賞3日



食パン6枚切
1斤
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



食パン8枚切
1斤
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



胚芽食パン
1斤
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上げました。焼く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



デニッシュ食パン
1本
465円
税込502円

北海道産小麦粉使用。質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上げました。

かもめパン

賞3日



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



ローストグラハムロール
5個
360円
税込389円

北海道産小麦粉使用。焙煎した粗挽き全粒粉を練り込んで焼き上げました。

かもめパン

賞3日



クルミロール
5個
380円
税込410円

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

かもめパン

賞3日



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

賞3日



ポルカ
3個
380円
税込410円

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

かもめパン

賞3日



かぼちゃづくしパン
2個
通常税込329円を
300円
税込324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



ネオニコチノイド系農薬不使用

アレレルゲン表示



卵使用



牛乳使用



大豆使用



小麦使用



米使用



そば使用



落花生使用



エビ使用



カニ使用



くるみ使用

産直果実と夏味

158

●イメージ写真

桃

2〜3個

940円
税込1,015円

長野県 さんさんファーム 減農薬 化学肥料不使用 品種おまかせ白鳳(白系)、あかつき(赤系)、黄美娘(黄系)のいずれかをお届け
フードネット

159

●イメージ写真

嘉山さんの
スイカマダーボール

1個 単価サイズ別

1,400円
税込1,512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。
ヨコスカ三浦グループ

サイズ	価 格
3L	1,400円(税込1,512円)
2L	1,260円(税込1,361円)
L	1,120円(税込1,210円)
M	980円(税込1,058円)
S	840円(税込 907円)
SS	700円(税込 756円)

SS〜2Lサイズでお届けの場合、
要選差額を返金致します。
サイズの指定はできません。

160

●イメージ写真

三浦メロン

1玉

1,920円
税込2,074円

神奈川県 三浦市・三浦フルーツ村 減農薬 品種はクルメ又はグリーンウェーブです。
かなちよく

161

信州のブルーベリー

約100gパック

580円
税込626円

長野県 ライラック農園 農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

162

無茶々園の
ジュシーフルーツ

約1kg

648円
税込700円

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

163

巨峰切粒

切粒200g

498円
税込538円

熊本県産 不知火ファーマーズ 河野道典さん 減農薬
せいか

164

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

165

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

キリッと冷やして
柑橘100%

100455

●イメージ写真

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

100463

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
トロ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

100471

無茶々園の
飲む柑橘ゼリー
(伊予柑)

160g

400円
税込432円

無茶々園の伊予柑とレモンを丸ごと搾ったス
トロ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

166

中村さんのとうもろこし1本

1本

298円
税込322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

167

中村さんのとうもろこし2本

2本

558円
税込603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

168

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

169

きゅうりの辛子漬の素

90g

150円
税込162円

ソフトな辛さと甘さをミックスした簡単漬物
の素。きゅうり5〜6本とまぶすだけで、夏
期1日、冬期2日ほど漬かります。
中田商店

切ってまぶして
冷やすだけ

きゅうりの辛子漬の素

90g

150円
税込162円

ソフトな辛さと甘さをミックスした簡単漬物
の素。きゅうり5〜6本とまぶすだけで、夏
期1日、冬期2日ほど漬かります。
中田商店

170

有機きゅうり

2本

通常税込246円を 218円
税込235円

有機JAS認証野菜 茨城県産
おさんぼファーム
コープ有機

有機野菜

171

有機ベビーリーフ

約50g

223円
税込241円

有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー
風水プロジェクト

172

有機リーフレタス

1玉

348円
税込376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

173

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

174

有機レタス

1玉

358円
税込387円

有機JAS認証野菜 長野県 東御農場
コープ有機

175

有機水菜

約150g

280円
税込302円

有機JAS認証野菜 島根県 やさか共同農場
コープ有機

176

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

177

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

178

有機ミニトマト

約150g

410円
税込443円

有機JAS認証野菜 北海道
オーガニック新篠津
コープ有機

179

有機四葉きゅうり

2本

218円
税込235円

有機JAS認証 高知県
四万十生産グループ
フードネット

180

有機オクラ

約100g

228円
税込246円

有機JAS認証野菜 和歌山県
ピオランド紀の川
コープ有機

181

有機ピーマン

約150g

248円
税込268円

有機JAS認証野菜 千葉県
農事組合法人丸和
コープ有機

182

有機カラーピーマン

約150g

318円
税込343円

有機JAS認証野菜 アビオスファーム宮崎県 赤色・黄色・緑色 色おまかせ。
コープ有機

184

有機ズッキーニ
(緑又は黄色)

1本

268円
税込289円

有機JAS認証野菜 長野県
吉沢農園
コープ有機

185

有機にがうり

1本

276円
税込298円

有機JAS認証野菜 瀬田農園 埼玉県
コープ有機

186

有機白なす

約300g

358円
税込387円

有機JAS認証野菜 北海道
オーガニック新篠津
コープ有機

187

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

188

有機洗い人参

約400g 通常税込289円を

258円
税込279円

有機JAS認証野菜 千葉県
農事組合法人丸和
コープ有機

189

有機ごぼう

約200g

338円
税込365円

有機JAS認証野菜 鹿児島県
かごしま有機生産組合
コープ有機

190

有機なめこ

約80g

135円
税込146円

有機JAS認証野菜 新潟県
パイオコスモ

191

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

192

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



丹沢農場 (神奈川県産)

238

丹沢高原豚
モモ一口カツ用
200g

570円
税込616円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。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

242

丹沢高原豚
モモしゃぶしゃぶ用
200g

570円
税込616円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。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
肩ロース焼肉用
200g

通常税込680円を
600円
税込648円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。適度な脂肪と風味ある部位を約5mmでスライス。鉄板焼、網焼きに。

丹沢農場

賞5日

243

丹沢高原豚小間切
200g

480円
税込518円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。モモ、ウデ他的小間切です。炒め物、鍋物、煮物などに。

丹沢農場

賞5日

240

丹沢高原豚
ローススライス
200g

680円
税込734円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。柔らかく旨味あるロース肉を約3mmの厚さにスライス。炒め物、肉巻きに。

丹沢農場

賞5日

244

丹沢高原豚挽肉
300g

通常税込756円を
670円
税込724円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。ウデ、モモ肉他部位を使用。赤身の割合は8割です。

丹沢農場

賞5日

241

丹沢高原豚
バラスライス
200g

630円
税込680円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身と脂肪が三層になり、コクのあるバラ肉を約3mm厚さにスライス。赤身率は60%。

丹沢農場

賞5日

245

丹沢高原豚合挽肉
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)

246

黒豚肩ロースソテー用
200g

通常税込810円を
730円
税込788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

●調理例

247

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。赤身の旨味が味わえる部位を薄くスライス。

秋川牧園

248

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、ウデ、バラの部位を使用。

秋川牧園

やまと豚米らぶ

249

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

250

やまと豚米らぶ
ローススライス
180g

通常税込691円を
580円
税込626円

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

フリーデン

251

やまと豚トントロ焼肉用
180g

通常税込599円を
500円
税込540円

コリコリした食感が特長の希少部位です。

フリーデン

252

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

253

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

254

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

255

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。脂肪分の少ないヘルシー部位です。

江原養豚／群馬ミート

256

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

257

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

258

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

259

ハーブ豚未来
小間切れ(バラ凍結)
300g

通常税込929円を
835円
税込902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

260

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。便利で使い手の良い挽肉のバラ凍結。

江原養豚／群馬ミート

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

261

若鶏モモ
300g

通常税込734円を
660円
税込713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。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。

秋川牧園

262

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

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。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

263

若鶏モモ肉切身(バラ凍結)
500g

1,100円
税込1,188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。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

264

若鶏ムネ肉切身(バラ凍結)
500g

1,010円
税込1,091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。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

265

若鶏手羽元開きお徳用500g
500g

900円
税込972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。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。手羽元開きのお徳用パック。バラ凍結。

秋川牧園

266

若鶏手羽中ハーフ
300g(バラ凍結)

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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。食べやすく、火が通りやすくカット、バラ凍結。

秋川牧園

267

若鶏さも
150g

通常税込346円を
310円
税込335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。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

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とうもろこし・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

271

セフティチキンもも肉
250g

610円
税込659円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。シガボートリー

賞3日

272

セフティチキンむね肉
250g

540円
税込583円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。

シガボートリー

賞3日

273

セフティチキン皮なしむね肉カツ用
100g×3枚

通常税込756円を
670円
税込724円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を平らに加工しました。カツ用ソテーにご利用ください。

シガボートリー

●調理例

269

若鶏とり皮
200g

335円
税込362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

270

若鶏ミンチ
200g

480円
税込518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。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。

秋川牧園

セフティチキン (愛知県産)

274

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

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を唐揚げ用にカットしたお徳規格です。

シガボートリー

275

セフティチキンささみ
180g

530円
税込572円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分が少なく、高タンパクな部位です。

シガボートリー

賞3日

276

セフティチキン手羽先
200g

390円
税込421円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。セラチン質が多く、風味のよいダシも引き出せる部位です。

シガボートリー

賞3日

277

セフティチキン
もも肉小間切
200g

515円
税込556円

抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。もも肉を調理しやすいようにカットしました。

シガボートリー

神山鶏
(徳島県産)

278

F凍ス



神山鶏もも肉
270g **648円**
税込700円
抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農業不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。
イシイフーズ

280

F凍ス



神山鶏ささみ
250g **548円**
税込592円
抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農業不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。ヘルシーささみ。
イシイフーズ

279

F凍ス



神山鶏むね肉
210g 通常税込462円を **415円**
税込448円
抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農業不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。
イシイフーズ

281

凍ス



神山鶏肉だんご徳用
500g **990円**
税込1,069円
神山鶏の鶏肉と鶏皮、玉ねぎで作った鶏だんごの徳用500gサイズです。パン粉、生姜、馬鈴薯澱粉、醤油、酒、なたね油、味噌、食塩、米油使用。
イシイフーズ

調理例

里山牛
(鹿児島県産)

イチボ…牛のお尻の先端部分。運動量の多いお尻の部位ながら柔らかく上品な味わいで赤身中心なのに適度な霜降りがあります。

シンシン…牛のモモ肉の一部である「シンタマ」の中心部にある柔らかく希少な部位。赤身の旨みと脂(サシ)のバランスが良いです。



里山牛は鹿児島県志布志市の里山で放牧され、自由な環境で育てられたさかうえオリジナルの黒毛和牛です。
自然に生えている天然草と、近隣の土地で自社生産している無農薬デントコーンの発酵飼料(デントコーンサイレージ)が飼料。
キメが細かく柔らかく美味しい肉質が特長です。

生産者の皆さん

282 凍ス

新商品
お試し大特価



里山牛イチボ焼肉用
150g 通常税込1,944円を **1,700円**
税込1,836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。モモ肉の中でもお尻の先にある希少部位です。霜降りと赤身のバランスの良さが特長です。
さかうえ

283 凍ス

新商品
お試し大特価



里山牛シンシン焼肉用
150g 通常税込1,728円を **1,500円**
税込1,620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。モモ肉の中でも柔らかくキメも細かい部位でアッサリとしたサシが特長です。
さかうえ

曽於さくら牛

287 凍ス



曽於さくら牛ロースステーキ
1枚180g **2,400円**
税込2,592円
鹿児島県曽於市で丹精こめて育てられた和牛です。脂の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

288 凍ス



曽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
鹿児島県曽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

284 F凍ス



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

285 F凍ス



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

286 凍ス



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

神居牛
(北海道産)

289 凍ス



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

290 凍ス



神居牛カルビー焼肉徳用
300g 通常税込2,165円を **1,900円**
税込2,052円
JAS認定工場加工の高品質牛。ほど良い脂のり。
福永産業

291 凍ス



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

292 凍ス



枕崎牛神居牛 徳用焼肉特大W
400g×2 通常税込5,276円を **4,700円**
税込5,076円
JAS認定工場加工した高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。
福永産業

293 F凍ス



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

枕崎牛
(鹿児島県産)

294 凍ス



枕崎牛神居牛 モモしゃぶしゃぶ用徳用
300g 通常税込1,982円を **1,750円**
税込1,890円
JAS認定工場加工の高品質牛。130g増量のお徳用300gです。
福永産業

295 凍ス



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。カレー等にとっぴり使える徳用パック。
福永産業

296 凍ス



枕崎牛神居牛切落とし特大4袋
250g×4 通常税込5,600円を **4,700円**
税込5,076円
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袋にしたお得な商品です。
福永産業

297 凍ス



枕崎牛神居牛 切落とし徳用
300g **1,585円**
税込1,712円
JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。
福永産業

298 凍ス



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。バリエーションが増えます。
福永産業

地産地食
おいしい
神奈川

ハム・ウインナー
(神奈川県産)

299 蔵



鎌倉ボンレスハムスライス2個組
60g×2 **485円**
税込524円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないモモ肉使用、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

300 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

301 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

302 蔵ス



鎌倉マイルドウインナー特大
400g **814円**
税込879円
国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料でシンプルに仕上げた細挽きタイプの天然腸詰めウインナーです。焼き塩使用でマイルドな仕上がります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

303 蔵



鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P
49g×3 通常税込347円を **315円**
税込340円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ少量パックの皮なしタイプです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

304 蔵



鎌倉あらびきウインナー徳用3P
85g×3 **634円**
税込685円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。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

305 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、香辛料だけで作ります。脂身の少ない食感が特長です。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

306 蔵



鎌倉ポークウインナー 2個組
94g×2 **405円**
税込437円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨さが引き出されたマイルドな仕上がります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

307 蔵ス



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、香辛料だけで作ります。マイルドな辛さなので炒め物の具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

308 F蔵



丹沢皮なしポークウインナー
120g **355円**
税込383円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。肉の旨みが詰まった荒挽きタイプです。
丹沢農場 賞 10日

309 F蔵ス



丹沢ドッグソーセージ
128g(4本) **425円**
税込459円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。肉の旨みが詰まった荒挽きタイプです。
丹沢農場 賞 10日

310 F蔵ス



丹沢ショルダーベーコンスライス
100g **443円**
税込478円
国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。あっさりしたシンプルなお味です。
丹沢農場 賞 10日



丹沢皮なしベビーウインナー
240g **720円**
税込778円
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。
丹沢農場 賞 10日

アレルギー表示

卵使用 牛乳使用 大豆使用 小麦使用 米使用 そば使用 落花生使用 エビ使用 カニ使用 くるみ使用

312






●盛りつけ例



魚介

特価

まぐろ井の具セット3人前

3種

通常税込1,458円を

1,240円

税込1,339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

まぐろ丼(イカ入)
50gx2、タレ20gx2

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
沖縄名産「ソディカ」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

315

特価

●盛りつけ例

秋鮭と帆立の漬け丼

140g(70gx2)

通常税込 **1,188円**を

1,070円 税込 **1,156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、井用に米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごまで漬けにしました。

札幌中一

316

凍ス



●盛りつけ例

あじ丼

80g

食

お粥/米

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シし、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、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

317





●盛りつけ例



特価

韓国風まぐろ漬け丼用

160g(80gx2)








通常税込634円を

558円

税込603円

太平洋産ピンチョウマロを、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ダレに漬け込みました。

マストミ

賞30日

322

新商品

●盛りつけ例



国産スライスしめさば(まろやか風味)

1枚50g

原材料 さば、醸造酢、砂糖、
米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油

428円

税込**462円**

国産のさばを三枚におろして骨を除き、皮をむいて独自に配合した調味酢に漬け込み、食べやすいようにスライスしました。

千倉水産加工販売

323

+ 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

+ 産 米
+ 産 米

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

●盛りつけ例

あじのタタキ
80g

415円
税込448円

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後素早く生

のままタタキにしました。

トクスイ

327

凍ス



特価

●イメージ写真



北海道近海無着色明太子

60g



北海道水産物
振興会

通常税込605円を

520円

税込 **562円**

北海道近海産の噴火湾から胆振地方にかけての海域で漁獲したスケソウタラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を使用。腹出した卵を塩水に漬け込むことで、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

332





●盛りつけ例



特価



静岡県駿河湾しらす(釜揚げ)

40g



通常税込322円を

290円

税込313円

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

334

F 凍 ス

●盛りつけ例



静岡県駿河湾産桜海老
(金揚げ)
40g

590円
税込637円

静岡県駿河湾の沖合で水揚げされた桜海老を金揚げし、急速凍結しました。

カインズ

336

凍
ス

●調理例



特価

●調理例

赤魚粕漬け

2枚180g 通常税込734円を 670円
税込724円

全
米

●調理例

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てみました。

千倉水産加工販売

338

凍
ス

●調理例



冷蔵
湯

●

じゅくり熟成紅鮭西京漬け
105g(3切)

査
※

705円
税込 761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焼きました。

札幌中一

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

345

F 凍 ス



**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

349

F

凍

ス

●調理例

特価



紅鮭切身6切

330g(6切)

通常税込1,588円を

1,410円

税込1,523円

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

トクスイ

353

F 凍 ス

特価

調理例




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。

九千水産

357

F 凍 S



脂ののったざば切身(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、アイルランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げもおすすです。

千倉水産加工販売

358

F 凍 S



ふっくら塩旨干国産寒さば
 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

363   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、ほのい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	364   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	365   長崎県産の加工し 240g(3切) 918円 税込991円 長崎県産の加工し 嘴門魚類
--	--	---

370     エコシュリンポ(M) 200g 	371     エコシュリンポ (下処理済)L 140g(7~9尾) 
1,480円 税込1,598円	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。エコシュリンポ生産者グループからの産直品です。

オルター・トレード・ジャパン

練り製品

377

特価



F 凍 ス

レパ

のどぐろ入り天ぷら

100g(5枚) 通常税込405円を

365

円

明
香
辛
味
中
辛

税込394円

旨みが特長ののどぐろをすり身に練り込みました。
 魚肉(タラ)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、
 鰾だし、昆布だし、味醂使用。

別所蒲鉾店

382

F 凍 S



1/2

出雲のちくわ磯辺揚げ

120g

明
産
米
カ

375円

税込405円

出雲風ちくわに、香り高い国産あおさ粉を練り込んだ衣を付けて揚げました。魚肉(国産他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味醂、食塩、あおさ粉、鹽だし、魚醤、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

383

F
蔵
入



焼きちくわ

5本(110g)

(卵)
(油)
(米)
(魚)
(塩)

275円

税込297円

すり身はスケトウダラとイトヨリタイ。馬鈴薯、濃粉、鰯魚醬、食塩、まみりんを加え、焼きました。

松野下蒲鉾

賞 15日

産天然ブリ切身

645円

税込697円

寒ブリを調理しやすく切身

です。

銀だら切身

160g(2切)

身の締りが良く、

力産の銀だら。煮

すめです。

トクスイ

新鮮な国産するめいか

リング・下

140g

648円

税込 700円

メイカをリングカットしバ

た。肉厚でぷりぷりの身

付や唐揚げなどにどうぞ。

トクスイ

天

375円
税込405円

味たっぷり玉ねぎを練
た。魚肉(日本、ニュージー
ランド産)、砂糖、魚肉(イ
ンディネシア産)、昆布だし、味醂使用。

天

375円
税込405円

味たっぷり玉ねぎを練
た。魚肉(日本、ニュージー
ランド産)、砂糖、魚肉(イ
ンディネシア産)、昆布だし、味醂使用。

天

375円
税込405円

味たっぷり玉ねぎを練
た。魚肉(日本、ニュージー
ランド産)、砂糖、魚肉(イ
ンディネシア産)、昆布だし、味醂使用。

天

375円
税込405円

味たっぷり玉ねぎを練
た。魚肉(日本、ニュージー
ランド産)、砂糖、魚肉(イ
ンディネシア産)、昆布だし、味醂使用。

きんぴら揚げ

60g×2枚

米

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

山上蒲鉾店

賞 7日

351

F
凍
ス

●調理例

特価



いろいろ使える
愛知県産やりいか
300g

愛知県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。

丸干水産

通常税込583円を

510

円

税込551円

355





調理例

特価





脂ののった

さば一夜干 **徳用**

360g(6切)

通常税込1,220円を

1,100円

税込**1,188**円

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

千倉水産加工販売

360

冷凍



ふ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、遠赤外線でご中までふくらと干し上げました。

千倉水産加工販売

361

冷凍



国産真あじ開き
3〜4枚260g

458円
税込**495円**

鮮度の良い国産の真あじを下処理後、塩のみで味付けし遠赤外線乾燥でふくらと干しあげました。

千倉水産加工販売

F 凍 ス  548円 税込592円 脂のりの良いアラスカ付け、照焼きにおすす	367 F 凍 ス  国内産冷凍あさり 180g 420円 税込454円 国産あさをハーフボイル(熟処理)しました。冷凍のまま使ってください。 萬屋商店	368 F 凍 ス  穴道湖冷凍しじみ 約200g 498円 税込 穴道湖産。使用時にサッと洗いたまま水から入れ沸騰させて調味ください。 鳴門魚類
--	---	---

F 凍 ス  足セット 580円 税込626円	374 F 凍 ス  素干桜小あみ 50g 285円 税込308円 三陸沿岸漁獲のツノナシオキアミを塩水ボイル後、選外線乾燥機でふくくと干しあげました。 千倉水産加工販売	375 F 凍 ス  たらこ(切り) 55g 350円 税込380円 ロシア産のすけとうだらの卵をで漬け込みました。一口サイズ得規格品です。 トクスイ
---	---	---

凍



前税込**351円**を**315**円
税込340円

380



真空こたわりさつま揚げ(棒)
 5本(90g)
270円
税込292円

蔵



前税込**351円**を**315**円
税込340円

椎茸の軸をすり身と合わせ、丸(日本他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、鰹だし、昆布だし、味醂使用。

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、みりん、鰹節エキスを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

385 🌱 🍱 🍷 揚ボール 12gx8 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	386 🌱 🍱 🍷 骨も皮も丸ごといわしつみれ 8個(80g) 通常税込248円を 218円 税込235円 国産いわしの骨も皮も丸ごと使った、素材を活かしたシンプルなつみれです。 山上蒲鉾店 賞 15日
--	---

ス **369** (F) 凍 ス



穴道湖冷凍大粒しじみ
約180g

585円
税込**632円**

厳選した穴道湖産大粒しじみです。解凍せず調理前にサッと洗ひすぐに調理してください。

鳴門魚類

ス
376
フ
凍
ス



とれとれ あじだたき
 150g

328円
 税込**354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

空このだわりざつま揚げ(ミックス)

(174g) 通常税込502円を

440円

税込**475円**

製すり身に薬節エキスを昆布エキスを等味を付

一番搾り菜種油で揚げました。棒天3本、磯の

黒ごま芋天・野菜天・ごぼう天各1枚入。

下蒲鉾

賞 30日

ソフトはんぺん

4枚

580円

税込626円

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

大進食品

夏休み直前 今週のおすすめ品

388 凍 ス ●調理例

大特価

冷凍加工品

ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

160g(8個)

通常税込449円を 398円

税込430円

北海道オホーツク海産の帆立に、平目・ヒメマス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甘さを活かした、なめらかなコロッケです。

札幌中一

389 凍 ス ●調理例

大特価

冷凍加工品

帆立クリームコロッケ

130g(5個)

通常税込702円を 610円

税込659円

北海道オホーツク海産の帆立に、平目・ヒメマス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甘さを活かした、なめらかなコロッケです。

札幌中一

390 凍 ス ●調理例

新商品

原材料 いか(ペルー又はチリ産)、小麦粉、キャベツ(国産)、砂糖、ねぎ、玉ねぎ、人参、食塩、でん粉、卵、生姜、にんにく

冷凍加工品

いかメンチ

250g(10個)

通常税込538円を 498円

税込538円

解凍せずに調理が可能なので簡単手間いらず。いかの他にも具材がたっぷり入った、一個でいかの旨味や野菜の甘味が楽しめるメンチです。

東京コールドチェーン

391 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

ポークチキンハンバーグ

80g×3枚

通常税込788円を 700円

税込756円

鶏一番の鶏肉と丹沢農場の豚肉を使用し、隠し味にオリジナルの塩麹を使いました。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

392 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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の下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。コリコリとした食感と、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

393 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

えびフライ特大(2L)

250g(6尾)

通常税込1,458円を 1,280円

税込1,382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

394 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

えびが自慢のエビフライ特大サイズ

260g(8尾)

通常税込1,490円を 1,320円

税込1,426円

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

丸千水産

395 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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

396 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P

180g(30g×6個)×3

通常税込1,350円を 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、シンプルに仕上げました。

丹沢農場

397 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

和風おろし豆腐ハンバーグ

270g(3個)

通常税込516円を 458円

税込495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、ニッコウオリジナル魚のすーで仕上げた和風ダレと大根おろしを合せました。

ニッコウ

398 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

鶏むね肉生姜焼き用

295g(固形量200g)

通常税込529円を 470円

税込508円

セフティ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

399 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

甘酢のやわらかチキン南蛮

150g

通常税込508円を 450円

税込486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

400 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

徳用 神山鶏の甘酢あんかけ

520g(130g×4)

通常税込1,270円を 1,270円

税込1,372円

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

マストミ

401 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

とり焼売

216g(12個)

通常税込513円を 460円

税込497円

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

秋川牧園

402 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

放牧豚の酢豚

300g

通常税込767円を 678円

税込732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

403 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

ぶりぶり海老のえびチリソース大海老タイプ

250g

通常税込686円を 610円

税込659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

404 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

野菜たっぷりチャンポン

280g(めん130g)

通常税込508円を 452円

税込488円

本場九州のチャンポン麺を、国産小麦粉、小麦たんぱく、内モンゴル産かんすいで作りました。5種類の国産野菜とさつま揚げ、えびを具材に、オリジナル豚骨白濁スープ仕立てです。

ニッコウ

405 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

国産小麦の焼うどん(醤油味)

220g×2食

通常税込799円を 710円

税込767円

国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参)、豚肉を具材にし、和風だしをきかせ、調味料にもこだわりの、家庭の味を再現した焼うどんに仕上げました。

大進食品

406 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

徳用北京餃子

18g×15個

通常税込498円を 498円

税込538円

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

ニッコウ

407 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

鴨ネギまるっと餃子

168g(6個)

通常税込548円を 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、オリーブオイル、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

408 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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

409 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

しそ入りさっぱり餃子

180g(10個)

通常税込458円を 458円

税込495円

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

ニッコウ

410 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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と大きめなので食べこたえ十分です。

ニッコウ

411 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

ヨコミジのえびしゅうまい

270g(15個)

通常税込620円を 620円

税込670円

インドネシア産バナバイエビと無リンすり身で作った具を、国産小麦粉の皮で包みました。ふんわりとした食感が特長です。

トクスイ

412 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

お徳用春巻

420g(14本)

通常税込598円を 598円

税込646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

413 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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、糖度の高い飛騨のトマトで作った少し甘めのチリソースをセットしました。

丸千水産

414 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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、少し甘めのマヨソースを添付しました。

丸千水産

415 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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。

ニッコウ

416 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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。

ニッコウ

417 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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、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派のナバラチャーハン2食分です。

ニッキーフーズ

418 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

野菜で仕上げる肉団子の黒酢あん

220g(固形量120g8個)

通常税込540円を 540円

税込583円

国産の豚肉と玉ねぎで作ったふんわり食感の肉団子を、国産玄米をじっくり発酵した黒酢のkok深いタレに絡めました。

マストミ

419 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

野菜を加えてガーリックチキン

175g

通常税込500円を 500円

税込540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ブンまたはフライパンで焼くだけです。

秋川牧園

420 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

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液に漬け込みました。

秋川牧園

421 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

やまと豚米らぶコクうま焼肉

300g

通常税込740円を 740円

税込799円

やまと豚米らぶを甘めの醤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

422 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬

200g(5~7枚)

通常税込880円を 880円

税込950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

423 凍 ス ●調理例

特価

冷凍加工品

丹沢高原豚ロース生姜焼き用(味付け)

200g

通常税込720円を 720円

税込778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

424

凍

ス

●調理例

油

マムの学校帰りのコロッقه

300g(5個)

460円

税込497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

425

凍

ス

●調理例

油

房総もち豚コロッقه

180g(3個)

555円

税込599円

房総もち豚と国産有機じゃがいもを使った素材のおいしさが味わえるシンプルなコロッقه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

426

凍

ス

●調理例

油

鴨らしくない
鴨クリームコロッقه

180g(3個)

630円

税込680円

希少なハ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ッقه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

427

凍

ス

●調理例

油

鶏一番の鶏コロッقه

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

428

凍

ス

●調理例

レコトホ

鶏メンチカツ

150g

420円

税込454円

柔らかなジュシーな鶏メンチカツです。油調済みなので、電子レンジまたはオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

秋川牧園

😊😊

429

凍

ス

●調理例

油

徳用鶏メンチカツ

40g×6

675円

税込729円

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

シガポートリー

430

凍

+

●調理例

レコトホ

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、鶏の旨味を引き出したこだわりのナゲットです。

秋川牧園

😊😊

431

凍

ス

●調理例

ファミ

お徳用チキンカツ和風醤油

500g

1,200円

税込1,296円

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、にんにくと生姜、醤油が薫る和風のカツに仕上げました。フライパンで焼いてください。500gの徳用規格です。

秋川牧園

レコトホ

432

凍

ス

●調理例

レコトホ

チキンカツ(のり塩風味)

150g

470円

税込508円

秋川牧園のささを細長く切り、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

ファミ

433

凍

ス

●調理例

レコトホファミ

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

レコトホ

434

凍

ス

●調理例

レコトホ

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

😊😊

435

凍

ス

●盛りつけ例

レコトホ

チキンチャーシュー

210g

620円

税込670円

セフティチキンの皮なしむね肉を発酵調味料で漬込み、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

436

凍

ス

●調理例

レコトホ

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。まるごとパックと食べられます。

マストミ

ファミ

437

凍

ス

●調理例

ファミ

さんまチーズサンド

160g(6～8個)

503円

税込543円

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

ファミ

438

凍

ス

●調理例

ファミ

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

439

凍

ス

●調理例

湯

秋川ハンバーグ

115g

400円

税込432円

秋川牧園の若鶏を使い、ステーキ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。ふんわり juicy なハンバーグです。

秋川牧園

ファミ

440

凍

ス

●調理例

レコトホ湯

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な食感のハンバーグに、パリエサミゾ酢を利かせたソースを絡ませました。

ニッコー

441

凍

ス

●調理例

レコトホ

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

442

凍

+

●調理例

湯

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

ファミ

443

凍

ス

●調理例

ファミ

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。常溫解凍OKですので、冷凍のままお弁当に入れます。

ニッコー

ファミ

444

凍

ス

●調理例

ファミ

梅しそ竜田揚げ

168g(6個)

438円

税込473円

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

ニッコー

ファミ

445

凍

ス

●調理例

ファミ

ジャーマンポテトお弁当用

68g(4個)

320円

税込346円

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

ニッコー

ファミ

446

凍

ス

●調理例

ファミ油

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、俵型にしてバーン油でサクッと揚げました。

東京コールドチェーン

ファミ

447

●調理例

蔵ス

●調理例

100501

カンタン
◎無駄なし ◎時間短縮

●調理例

蔵ス

●調理例

炒める

調理時間 約20分

175kcal 食塩 7.3g

セット内容

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

セット以外の準備

(スパニッシュオムレツ)オリーブオイル大さじ2、卵3個、マヨネーズ大さじ1、塩こしょう各少々 お好みで粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20g(人参スープ)水500ml、※お好みで塩こしょう少々 下準備 ポウチに卵3個と欧風だし1袋、マヨネーズ大さじ1杯、塩こしょう少々、お好みで粉チーズ2gまたはナチュラルチーズ20gを入れ、よく混ぜ合わせ卵液をつくっておく

メーカー：グリーンリーフ

消費製造日含む5日

スパニッシュオムレツ
(人参スープ付き)

2人前(375g)

877円

税込947円

卵

小麦

大豆

米

●調理例

蔵ス

●調理例

煮込む

調理時間 約15分

309kcal 食塩 2.4g

セット内容

野菜セット(大根、ねぎ)
豚肉
添付調味料

メーカー：グリーンリーフ

消費製造日含む4日

大根の
豚そぼろあんかけ

2人前(460g)

864円

税込933円

小麦

大豆

米

●調理例

蔵ス

●調理例

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(青パパイヤ、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：グリーンリーフ

消費製造日含む4日

国産青パパイヤと
豚ひき肉のしりしり炒め

2人前(340g)

927円

税込1,001円

卵

小麦

大豆

米

●調理例

蔵ス

●調理例

炒める

調理時間 約6分

343kcal 食塩 2.4g

セット内容

野菜セット(玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参)
豚肉入り酢豚たれ

セット以外の準備

油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ

消費製造日含む5日

彩り野菜と
国産豚の黒酢酢豚

2人前(410g)

1,073円

税込1,159円

卵

小麦

大豆

米

●調理例

蔵ス

●調理例

炒める

調理時間 約5分

211kcal 食塩 1.9g

セット内容

豆腐団子入り甘酢ソース
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ)

セット以外の準備

油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ

消費製造日含む5日

ふんわり豆腐団子と
野菜の甘酢炒め

2人前(450g)

1,024円

税込1,106円

卵

小麦

大豆

米

●調理例

蔵ス

●調理例

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：グリーンリーフ

消費製造日含む5日

車麩のチャンプルー

2人前376g

965円

税込1,042円

卵

小麦

大豆

米

時間を有効に使っ、楽々手料理食材セッ

454 鶏ごぼうごはんの素 180g(固形量130g) 通常税込513円を 455円 税込491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、味酢、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	455 五目寿司の素 200g 598円 税込646円 国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、砂糖、食塩で味付けしました。2合用です。 ニッコー	456 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、国産丸大豆濃口醤油、砂糖、本みりん、昆布だして味付けしました。 カインズ	457 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すいで作ったゴシのある麺に、国産味噌使用のスープ付。 かねこ製麺 賞 13日	458 夏おでん 430g(固形量290g) 850円 税込918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。いりこ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		
459 味付いなりあげW 10枚×2 825円 税込891円 国産大豆使用、消泡剤不使用の肉厚でやわらかい油揚げ。かつお出汁を利かせた厳選調味料でふくら煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。 丸和食品 賞 90日	460 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	461 天然ハマチの照り煮 100g 520円 税込562円 天然ハマチを食べやすい大きさにカットし、自家製の調合しょうゆだしに生姜を効かせ、丁寧に炊き上げた照り煮です。生姜を効かせた味はいは、ご飯のお供に、お弁当のおかずによく合います。 鳴門魚類	462 ふくら骨取りかれいの蒲焼き 140gタレ50g 425円 税込459円 ふくらとした白身が特長のアブラガレイ(海外産)に馬鈴薯澱粉で粉付けし、醤油ベースの甘じょっぱい蒲焼たれを付けました。 丸千水産	463 湯煎でふくら!さば味噌煮 2切120g 通常税込562円を 510円 税込551円 北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を使用。甘味噌だれにじっくり漬け、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		
464 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、甘酢で始めました。 遠忠食品 賞 90日	465 切り昆布の煮物 100g 通常税込421円を 380円 税込410円 切り昆布、油揚げ、人参を家庭的な味で煮ました。味酢、醤油、天然だし、きび砂糖、米酢使用。 ハーヴィ 賞 90日	466 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	467 自然派スタイルきんとき豆 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	468 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、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	469 無着色焼たらこ(カット) 70g 615円 税込664円 助宗鰯(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布で漬け、遠赤外線の焙煎機で焼きました。 萬屋商店	
470 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。 萬屋商店	471 たくあん漬 150g 通常税込540円を 485円 税込524円 国産契約栽培の大根を天日干し後、米ぬか、粗糖、食塩、唐辛子で漬け低温熟成させました。 風水プロジェクト 賞 365日	472 鳥取砂丘のらっきょうピリ辛 110g 通常税込621円を 560円 税込605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島根県唐辛子を加え、ほど良い辛さの甘酢漬けにしました。 創健社	473 めんたい高菜 150g 通常税込405円を 365円 税込394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、お茶漬け、チャーハンの具などにも。 シンコー食品 賞 120日	474 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	475 王隠堂農園のはちみつ梅干し 200g 通常税込961円を 870円 税込940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	
476 趙さんの味熟成辛口白菜キムチ 200g 520円 税込562円 趙さんの手づくりキムチの3倍ほどの辛さですが、鮮魚の旨みを加える事でコクと旨みが増しています。 趙さんの味 賞 14日	477 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 海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩漬けを加えました。やわらかな辛さとコクのある旨みがあります。 趙さんの味 賞 14日	478 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	479 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	480 かつお大根漬 130g 305円 税込329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	481 だいこんのおかか漬 200g 315円 税込340円 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。 シンコー食品 賞 60日	482 醤油昆布佃煮(細切) 100g 335円 税込362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。 遠忠食品 賞 90日
483 原木しいたけ佃煮 120g 515円 税込556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。 園興椎茸協同組合	484 福神漬 100g 180円 税込194円 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。 シンコー食品 賞 90日	485 生おから 200g 180円 税込194円 国産丸大豆100%の生おから。便利なお使い切りタイプです。 丸和食品 賞 30日	486 ミックスビーンズの水煮 150g 300円 税込324円 サラダスープに手早く調理できる水煮ミックス。国内産大豆、白いんげん、青大豆、金時豆入。 ハーヴィ 賞 45日	487 かに風味かまぼこ 10本(112g) 303円 税込327円 米国産無りんスケンゾウすり身、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、魚醤、かにエキス使用。着色料は紅こうじ色素使用。 松野下蒲鉾 賞 30日	488 むし焼そば(ソースなし) 150g×3 248円 税込268円 国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ煮し麺です。 共生食品 賞 6日	489 冷凍釜あげうどん 200g×3 280円 税込302円 北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。 共生食品
490 冷凍さぬきうどん 200g×3 425円 税込459円 「さぬき夢2000」と食塩のみで作りました。コシがあってモチモチした食感と、風味良いです。 七星食品	491 国産そば粉の二八そば 360g(180×2食) 370円 税込400円 国産のそば粉、小麦粉を使用。そば粉8割で風味があります。調理時間約1分。 共生食品	492 季穂全粒粉餃子の皮 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 賞 13日	493 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 賞 13日	494 有機とろさしみこんにゃく 100g 200円 税込216円 有機こんにゃく粉使用のなめらかな食感とおおさの風味がほど良いさしみこんにゃくです。 ムソー	495 有機生芋板こんにゃく 250g 310円 税込335円 広島県産有機こんにゃく芋100%使用。こんにゃく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。 ムソー	496 有機生芋糸こんにゃく 150g 240円 税込259円

豆腐

497

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

賞7日

498

共生食品のもめん豆腐

300g

170円

税込184円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品

賞6日

499

絹豆腐

1丁300g

通常税込205円を

180円

税込194円

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

丸和食品

賞8日

500

木綿豆腐

1丁300g

195円

税込211円

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

丸和食品

賞8日

510

ひじき白和えの素(半丁用)

25g

通常税込254円を

225円

税込243円

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

みえぎょりん

●調理例

501

押し豆腐

220g

275円

税込297円

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

丸和食品

賞21日

502

有機国産大豆寄せ豆腐

100g×2

通常税込292円を

255円

税込275円

国産有機大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。高濃度の豆乳で作ること、大豆の深い味わいを活かしました。

丸和食品

賞6日

503

ひじき入京がんも

約20g×7個

通常税込329円を

290円

税込313円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、生野菜と国産芽ひじきを入れた一口サイズ。揚げ油は菜種油使用。

丸和食品

賞7日

504

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

賞7日

511

車屋地粉春巻の皮

10枚

通常税込351円を

315円

税込340円

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

かねこ製麺

賞13日

●調理例

505

共生食品の油あげ

3枚

215円

税込232円

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

共生食品

賞7日

506

共生食品の厚あげ

220g

200円

税込216円

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

共生食品

賞6日

507

きぬ生揚げ

230g(2個)

235円

税込254円

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

丸和食品

賞5日

508

餃子風油揚げ包み

4個

343円

税込370円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に国産野菜(ニラ、キャベツ、長ねぎ)を加えて油揚げで包み、non-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品

賞7日

509

いんげんがんも

5個

290円

税込313円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に国産いんげんを入れ、菜種油で揚げました。彩りと食感が楽しめます。

丸和食品

賞7日

512

豆乳

300cc

238円

税込257円

国産丸大豆の甘みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。

丸和食品

賞30日

納豆

514

鎌倉山大粒納豆

40g×2

185円

税込200円

大粒納豆に適した国産大豆を選び作りました。煮豆の様なふっくら感があります。タレ無です。

野呂食品

賞10日

515

かながわ育ち納豆

30g×3(タレ・カラシ無)

170円

税込184円

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

カジノヤ

賞9日

516

家族納豆国産小粒

40g×3連(タレ無)

140円

税込151円

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

カジノヤ

賞10日

517

国産小粒納豆雪こつぶ

30g×3連(タレ・カラシ付)

190円

税込205円

北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキシズカ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品

賞10日

518

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

賞10日

519

三つ折中粒納豆

80g

155円

税込167円

秋田県産大豆リュウホウ他国産大豆使用。総松造りの室で時間をかけて熟成させ、紙と経木に包みました。タレ無。

カジノヤ

賞10日

食品調味料

520

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

一番しぼり菜種油

910g

805円

税込869円

ボーソー油脂

521

九鬼太白純正胡麻油

600g

1,300円

税込1,404円

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

中田商店

522

相生素材の酒

500mlビン

630円

税込693円

国産米と米麹が原料。飲用酒と同様の製造工程で丁寧に造り上げた清酒料理酒です。料理に米の高い香りや旨みを与えつつ素材の引き立て役に徹し、食材の旨みに調和する味わいを追求。相生ユニビオ

523

相生古式本みりん

500mlビン

1,000円

税込1,100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。三河伝統の日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さりとした甘さ、芳醇な香りが特長。

相生ユニビオ

524

金笛減塩しょうゆ 紙パック

300ml

通常税込486円を

437円

税込472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。旨味はそのまに塩分を50%カットしました。

創健社

525

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%濃口。

近藤醸造元

526

近藤醸造めんつゆ(希釈用)

360mlビン

480円

税込518円

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

近藤醸造元

527

近藤醸造ゆずぽん酢

360mlビン

590円

税込637円

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

近藤醸造元

528

食酢(醸造酢)

500mlビン

通常税込238円を

209円

税込226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

529

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、昆布醃だし、レモン果汁使用。

ムソー

530

昆布旨辛ぽんず

200mlビン

通常税込794円を

720円

税込778円

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

リアス

531

国産さざみしょうが

80gビン

通常税込551円を

497円

税込537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

532

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糸米麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.6g

中田商店

533

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

534

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

535

だし自慢老舗のだし

8g×32

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、お味噌汁にオススメです。

カクサ

536

国産魚介金のだしパック

8g×10袋

280円

税込302円

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

カクサ

537

中華風だし一番

80g(8g×10袋)

445円

税込481円

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

創健社

538  有機JASトマトケチャップ 300gビン 通常税込567円を 510円 税込551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	539  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스가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	540  中濃ソース 300mlビン 通常税込502円を 450円 税込486円 完熟りんごと厳選素材にこだわりの、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	541  平飼い鶏の 有機卵タルタルソース 155g 685円 税込740円 国産西洋きゅうりと玉ねぎピクルスを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、有機卵、砂糖、食塩、マスタード、白コショウで作りました。 ムソー	542  花椒香る やみつぎ胡麻ドレッシング 150mlビン 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。ピリッ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	543  国産鶏胸肉使用サラダチキン (プレーン) 100g 通常税込497円を 445円 税込481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				
544  植物素材の本格カレー甘口 135g 480円 税込518円 4種のフルーツ果汁(りんご・マンゴー・パイナップル)入フレックタイプ。 創健社	545  植物素材の本格カレー中辛 135g 480円 税込518円 ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもどうぞ。 創健社	546  植物素材の本格カレー辛口 135g 480円 税込518円 動物性原料不使用。25種類以上のオリジナルブレンドスパイスを使用。 創健社	547  ママ 野菜ごろごろのビーフカレー 200g×3 894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焙煎した香辛料を使用。安心とおいしさを追求した野菜たっぷりなビーフカレーです。 大進食品	548  ミネストローネ 180g 460円 税込497円 時間をかけて煮出したとりか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あり、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	549  秋川のコーンポタージュ 160g 415円 税込448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のあるポタージュに仕上げました。 秋川牧園				
550  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	551  自然派Style かつおぶりかけ 2g×10 330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。生妻の風味をほんの少し利かせ、刻みりとごまを加えました。化学調味料、増粘剤、着色料などは不使用。 せいふてい	552  ねばり昆布と鰹節の ふりかけ 19g 540円 税込583円 鹿児島県産の本枯れ鰹節、北海道産の粘りある昆布、国産塩、ごま、アオサをふんわりブレンド。そのまま、パスタやそば等のトッピングにも。 リアス	553  創健社の福神漬 90g 通常税込367円を 330円 税込356円 7種類の国産野菜(大根・茄子・胡瓜・蓮根・生妻・なた豆・しそ)の薬液使用。1豆醤油・北海道産てんさい糖「味の母」を使ってまろやかに仕上げました。 創健社	554  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、お子さまも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	555  広島県産熟成焼き海苔 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				
556  江戸前得意!! 荻わかめ佃煮 60gビン 通常税込389円を 355円 税込383円 横須賀沖猿島周辺で水揚げされたわかめの茎を、昔ながらの直火釜でじっくり炊き上げました。 遠忠食品	557  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。 遠忠食品	558  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、鰹節で出汁と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。 遠忠食品	559  紅鮭フレーク あらぼし 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ぐしました。素材の味を活かした大粒フレークです。 中田商店	560  ライトツナ フレーク缶(油漬) 70g×3缶 555円 税込599円 きはだまぐろを用い、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	561  徳用塩吹昆布 75g 640円 税込691円 北海道産昆布使用。醤油、砂糖、食塩で味付けし、自然な旨みを活かしたソフトな食感。化学調味料、アミノ酸等の添加物は使っていません。 リアス				
562  乾のり 10枚 610円 税込659円 8週に1回 干葉県産のりを使用。香りを大切にしたアルミはく包装。 長谷川商店	563  おにぎり用焼のり 3切×30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くカットしました。 みえぎよれん	564  三重県産焼海女のり 20g 550円 税込594円 三重県の漁場で育まれた生海苔を洗浄し、そのまま乾燥して焼き上げました。みそ汁や茶漬け、麺のトッピングにどうぞ。 みえぎよれん	565  干しわかめ 50g 500円 税込540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	566  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	567  本枯れ鰹削り節 小花削り 40g 655円 税込707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鰹節を使用。風味、旨みのある本物志向の鰹節です。 リアス				
568  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	569  凍り豆腐煮物用 60g 445円 税込481円 国産大豆100%使用。食べやすい大きさにカット済なので、湯戻しせずそのままお使いいただけます。 リアス	570  京おつゆ麩 40g 330円 税込356円 国内産小麦粉の味わいと香ばしい風味を活かし手焼きしました。 せいふてい	571  太ひじきと 打豆入り五菜 28g 通常税込481円を 433円 税込468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	572  有機 天日切り干し大根 35g 283円 税込306円 有機大根を天日で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					
573  有機すりごま(金) 50g 253円 税込273円 香りと旨味に優れた有機栽培金ごまを丁寧に炒り、風味豊かにすり上げました。トルコ産。 中田商店	574  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	575  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	576  緑豆はるさめ 100g 393円 税込424円 中国龍口産のはるさめです。緑豆澱粉を原料に中国古来の製法で作られ、熱に強く、弾力性があります。 ムソー	577  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	578  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。にがりを残したままさらやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。 日生協				
579 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	580 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	581 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	582 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	100560 国産白玉だんご粉 120g 385円 税込416円 国産有機うるち米55%と国産有機もち米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	100579 お弁当用 トマトケチャップ 10g×10 185円 税込200円 有機JAS認定のトマトケチャップを、お弁当に便利なミニパックにしました。 高橋ソース	100587 お弁当用中濃ソース 10g×10 185円 税込200円 中濃ソースをお弁当用のミニパックにしました。 高橋ソース	100587 王隠堂農園の もみし 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袋が安心です。 王隠堂農園 365日	100595 九州産押麦 600g(50g×12) 420円 税込454円 九州産大麦100%を精白し、蒸気で加熱後圧べんしました。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。 平田産業	100617 国菊有機米100% あまざけ 500mlビン 630円 税込680円 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。 平田産業

583

特価




●調理例




隠れ岩松島原手延べそうめん

250g

通常税込400円を **352**円

税込 **380**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

588






ゆず香る青さの麴味噌汁
 8.5gx6袋




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

885

円

税込**956**円

589

ス



ベジタリアンのみそらーめん

98g1食



195円

税込211円

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

桜井食品

お菓子

593

凍 ス

●盛りつけ例



みたらしだんご

4本入

498円
税込538円

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

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

●盛りつけ例

600
F ス

●盛りつけ例



廣八堂本わらび餅

86g

卵

乳

食

料

255円

税込275円

本蒟粉、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し上がりください。

ムソー

605




●盛りつけ例



ふ菓子

7本



通常税込255円を

230円

税込248円

国産小麦粉と国産小麦たんぱくをお麩に焼き上げ、沖縄産黒糖が入った蜜をかけました。

ハーヴィ

610 ス ●盛りつけ例 きな粉ウエハース 14枚 220円 税込238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。ショートニング、砂糖、澱粉、植物油脂(パーム油)、麦芽エキス粉末、ホエイパウダー使用。 ハーヴィ	611 ス 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
--	---

611
ス



ミニえびまるせん

10gx4連

●卵 ●乳 ●小麦 ●米 ●塩 ●醤油

303円

税込327円

国産馬鈴薯澱粉を使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

616

ス

●盛りつけ例



ミルクスティック

100g

384円

税込**415円**

乳

麦

糖

水

粉

米

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、まろ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

583   特価  隠れ岩松島原手延べそうめん 250g 通常税込400円を 352 円 税込 380 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	●調理例 	584   五島手延べうどん  五島手延べうどん 200g 通常税込400円を 450 円 税込 486 円 古く長崎県五島地方で親しまれてきました。地元の清涼な水や特産の精油を用いた、伝承の手延べ製法です。 みそ半
--	---	---

588   柚子香る青さの味噌汁 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。 みえぎよれん	589   ベジタリアンのみそらーめん 98g1食 195円 税込 211円    肉や魚などの動物性原料を使用しません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用して、スープは赤みそ仕立ての風味ある味わいです。 桜井食品	590  特価  さくらいのしょうゆらーめん 5食 通常税込1,058円を 920円 税込 994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
---	---	--

お菓子		594	凍ス	595	凍ス
593	凍ス	●盛りつけ例	●盛りつけ例	●盛りつけ例	
 みたらしだんご 4本入 498円 税込 538円    昆布だて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	 芽吹き屋よもぎだんご 135g(3本) 555円 税込 599円   国産うるち米を自社製粉した上新粉に国産よもぎを練り込み、北海道産小豆使用の粒あんを包みました。 東京コールドチェーン	 芽吹き屋ごまとろり 144g(8個) 570円 税込 616円    国産うるち米の上新粉使用の団子に、国産の小豆と黒ごまとで作ったとろんとしたごま餡を包みました。 東京コールドチェーン			

599 凍ス ●盛りつけ例  くず桜(こしあん) 50gx6個 550円 税込594円 北海道産大豆を原料に作ったこしあんを国産くずで包み桜葉でくるみました。昔から親しまれるつ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	600 Fス ●盛りつけ例  廣八堂本わらび餅 86g 255円 税込275円 本葛粉、北海道産てん菜糖で作ったグラニュー糖、麦芽糖、沖縄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し上がりください。 ムソー	601 ス ●盛りつけ例  京のくず餅(抹茶とプレーン) 抹茶みつ付 餅100gx2、蜜20g 650円 税込702円 くず餅は甘藷澱粉、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っちり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
--	--	---

605 

特価

ふ菓子
7本



国産小麦粉と国産小麦たんぱくをお麩に焼き上げ、沖縄産黒糖が入った蜜をかけたました。

ハーヴィ

●盛りつけ例



通常税込255円を **230円**
税込**248円**

606 

●盛りつけ例



純国産北海道かりんとう
100g **300円**
税込**324円**

 北海道産小麦粉と沖縄県産黒砂糖の旨みを活かし、米油を使って丹念に三度揚げすることでサクサクと歯ざわり良く仕上げました。水飴、ビートグラニュー糖、全粉乳、イースト、食塩使用。

ムソー

610 

●盛りつけ例



きな粉ウエハース
14枚

220円
税込**238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。ショートニング、砂糖、澱粉、植物油脂(パーム油)、麦芽エキス粉末、ホエイパウダー使用。

ハーヴィ

611 



ミニえびまるせん
10gx4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

612 



アップルグミ
20gx4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ました。着色料・香料不使用。

ハーヴィ

615 ●盛りつけ例  ミレービスケット 165g 345円 税込373円 卵 乳 食塩 小麦粉 米粉 生油 国内産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を、植物油脂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	616 ●盛りつけ例  ミルクスティック 100g 384円 税込415円 卵 乳 食塩 小麦粉 米粉 生油 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、まろ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	617 ●盛りつけ例  チーズblankクッキー 80g 293円 税込316円 卵 乳 食塩 小麦粉 米粉 生油 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
---	---	---

585





隠れ岩松塩にゅうめん

176g

410

円



島原手延べそうめんに、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩「にっほんの海塩」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出来ます。

税込

443

円

みそ半

591





特価

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

596

凍
ス

●盛りつけ例



芽吹き屋
雑穀おはぎ(ずんだあん)
200g(4個)

食
麦
米

730円
税込788円

国産雑穀ミックスともち米がしっかりと、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

602

凍

ス

●盛りつけ例



豆乳カステラ

5切

卵

畜

産

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

480円

税込518円

613




●盛りつけ例



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
パーム油でカラッと揚げました。子供達に一
番人気のうす塩味です。

創健社

618

●盛りつけ例



ノースカラース米粉クッキー

70g **260円**
税込**281円**

卵 牛乳 食塩 小麦粉 米粉

小麦粉・卵・乳製品不使用のシンプルなクッキー。米粉がほんのり香る素朴でやさしい味わい。

ムソー

586



F 

二八の匠八割そば

200g

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。

420円

税込**454**円

中田商店

614 

新商品
お試し価格

原材料 小麦粉(国産)、米粉(国産)、さつまいもパウダー、植物油(米油)、さつまいもペースト、砂糖(国産)、食塩

サクサクスナックさつ
45g



国産のさつまいもを使用。膨張剤不使用でおいしいスナックです。

ハーヴィ

619

F
S

●イメージ写真



やわらか寒天みかんゼリー
110g

285円
税込308円

国産温州みかんの濃縮果汁50%（生果汁換算）と寒天でやわらかく作りました。甜菜糖、レモン果汁使用。ゲル化剤、酸味料、着色料、香料不使用。

ハーヴィ

587

F
ス

特価



パーミセリ神戸1.4mm

300g×2 通常税込383円を 343円

税込370円



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

中田商店

598

円

凍

ス

●盛りつけ例



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

●盛りつけ例

味旨小丸せんべい醤油

18枚

430円

税込464円

国産うるち米を原料にした生地を直火で焼き上げ、醤油、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、発酵調味液、堅節エキスを作った醤油ダレを絡めました。

創健社

609

F
S

●盛りつけ例



自然派Style国産有機米
サラダせんべいハート型

62g

350円

税込378円

国産有機米を使用。薄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

●盛りつけ例



まいも味

通常税込**351**円を **315**円
税込**340**円

サクサクと軽く、さつまいものやさしい味がおい

620

特価



🍌 🍑

もものドリンク

90ml×5本

通常税込

464円を

425円

🍌 🍑 🍌

🍌

税込459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

100625

メイシー
どうぶつ園のビスケット
70g
200円
税込216円

国産小麦粉で作ったおいしくカルシウムが摂れる動物形のビスケットです。本品1袋にはコップ1杯程度の牛乳とほぼ同量のカルシウムが含まれています。

創健社

100633

メイシー
チャーリーのだいぼうけん
9g×4
通常税込313円を
270円
税込292円

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

創健社

100641

メイシー
みかんともののグミ
8粒
195円
税込211円

みかん味ととも味入り。国産果実の果汁使用。砂糖は北海道産てんさい糖使用。製品の色は果汁由来。

創健社

621

飲料
冬育ち九州産
人参100%ジュース
1ℓ
通常税込443円を
368円
税込397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

622

豆乳飲料
博多あまおう
200ml×12
通常税込1,404円を
1,250円
税込1,350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

100650

メイシー
いちごとぶどうのラムネ
80g(20g×2×2種)
通常税込346円を
298円
税込322円

北海道産てんさい糖を使用し、香料は果実より抽出、着色料はベリー色素とブドウ色素です。いちご味とぶどう味のラムネが小袋に各2袋入。

創健社

100668

カシューナッツロースト
60g
通常税込562円を
505円
税込545円

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

万直商店

100676

ピスタチオ
70g(8週に1回)
655円
税込707円

カリフォルニアの特定生産者栽培、農薬や化学肥料は不使用、海外有機認証品。ロースト後自然海塩で味付け。

プレスオールターナティブ

623

まるごと大豆飲料
大豆スムージー
1ℓ
355円
税込383円

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

ふくれん

624

オーガニック
ジンジャーエール6缶
250g×6缶
1,020円
税込1,102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た甘さをプラスしました。

風水プロジェクト

625

新鮮な国産青梅と洗双糖、蜂蜜を漬け込んだ、さっぱりとした希釈用梅ジュースです。5〜7倍に薄めてお飲みください。

王隠堂農園のブラムハニー
500mlビン
770円
税込832円

王隠堂農園

100684

プルーン(種抜き)
120g
通常税込632円を
570円
税込616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。稀に種破れ残があります。

万直商店

100692

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

100706

沖縄県産シークワーサー
500mlビン
2,205円
税込2,381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

626

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のドリンクです。

私市醸造

627

ペルー・リキッドコーヒー
無糖
1,000ml
780円
税込842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。最適な焼き加減を見極め、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

628

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
720円
税込778円

ラオスと東ティモールのコーヒー生産者の豆を使用し、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

629

ただの炭酸水6本
500ml×6
555円
税込599円

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

日生協

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ング。

風水プロジェクト

631

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

632

有機ほうじ茶6本
330ml×6本
860円
税込929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

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

634

吉川のふる里の香
(無農薬)
100g
505円
税込545円

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。

吉川農園

635

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

636

小川の麦茶つぶまる
500g
265円
税込286円

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

小川産業

637

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

638

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ビン
1,700円
税込1,836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

100714

有機タンポポ茶
48g(24袋)
1,405円
税込1,517円

希少なポーランド産有機原材料を100%使用したタンポポ茶です(テトラ型ティーバッグ)。1パック140ml分。

中田商店

100722

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

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

フジワラ化学

100730

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硫酸系漂白剤を使用。大は上部16.5cm、下部5.5cm、小は上部13.5cm、下部5cm。

プレスオールターナティブ

100749

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硫酸系漂白剤を使用。大は上部16.5cm、下部5.5cm、小は上部13.5cm、下部5cm。

プレスオールターナティブ

酒

20歳未満の者に酒類を販売できません。

100757

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

有機栽培
プレミアムビール(瓶)
330mlビン
398円
税込438円

片山

100765

エチゴビールピアブロード
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快感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

100773

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

109924

白髪が1〜2割の方に。
白髪がオレンジ系茶褐色に染まります。
黒髪は若干明るくなります。

ヘナナチュラル
(オレンジブラウン)
100g
1,405円
税込1,546円

8週に1回
植物染料100%。オレンジ系(赤っぽく)に染まります。

グリーン・ノート

109932

白髪が5割以上の方に。
ハープを加えています。
白髪が落ち着いた茶色に染まります。

ヘナナチュラル
(ナチュラルブラウン)
100g
1,495円
税込1,645円

8週に1回
ヘナにハープをプラス。天然素材のみで落ち着いた茶色に染まります。

グリーン・ノート

109916

白髪が3〜4割の方に。
ハープを加えています。
白髪はライトブラウンに染まります。

ヘナナチュラル
(ライトブラウン)
100g
1,495円
税込1,645円

8週に1回
ヘナにハープを配合。白髪はライトブラウンに染まります。オレンジブラウンの赤味がお好みでない方に。

グリーン・ノート

日用品

639

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、ふっくら柔かに仕上がります。

中村商店

640

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します。成分は純石けんのみ。微香料入りで使いやすい液体。

ハインリー

641

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、押し洗いやモミ洗いやにも便利です。

ハインリー

642

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

643

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。

ハインリー

644

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

645

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ulp55%、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

646

再生トレペ
シングル6個入
130m×6個
580円
税込638円

リサイクルバブル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。 ●中東情勢の影響により、包材が変わる場合があります。

翌々週配達

NCV

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
食感ほももち、
食パンやプレーンパンは
和惣菜との相性も抜群です。
自然解凍後オーブトースターで
4～5分焼いてください

●調理例

お米パン 4種セット
4種(各1点)

1,000円
税込1,080円

お米パンの食パン、プレーン、ごま芋、粒あんを各1点ずつのセットにしました。
石田総業

翌々週配達

NCV

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、もっちりした食感が特長の小ぶりの食パンです。
石田総業

翌々週配達

NCV

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

翌々週配達

NCV

お米パン ヴィーガンチーズ
2個

630円
税込680円

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

翌々週配達

NCV

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自社製さつまいもピューレを包みました。
石田総業

翌々週配達

NCV

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粒あんを包みました。
石田総業

翌々週配達

NCV

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に豆乳で作ったチーズ風フィリング(ヴィーガンチーズ)、トマトピューレを乗せ、ピザ風に仕上げました。
石田総業

翌々週配達

NCV

有機ハーブティー

101974

有機ペパーミントティー TB
20g(20袋)

850円
税込918円

フレッシュで目が覚めるようなキリッと爽快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。
ムソー

翌々週配達

NCV

101982

有機レモンマートルティー TB
30g(20袋)

950円
税込1,026円

「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。
ムソー

翌々週配達

NCV

101990

有機カモミール&ルイボスティ TB
30g(20袋)

通常税込918円を 820円
税込886円

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ルイボスとのハーモニー。心穏やかに過ごすリラックスタイムのお供にどうぞ。
ムソー

翌々週配達

NCV

102008

有機ハイビスカス&ローズヒップティー TB
40g(20袋)

通常税込918円を 820円
税込886円

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。
ムソー

MIRAIの手作りキムチ

102016

MIRAI即席キムチの素
100g

655円
税込707円

ご家庭で簡単に野菜をキムチ味にすることができます。胡瓜や大根、茄子などに軽く塩をし、しんなりしたら水分をふきとり、適量をからめてください。
みらい 賞 30日

102024

MIRAIつくりたて白菜キムチ
200g

680円
税込734円

化学調味料・着色料不使用。韓国種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

102032

MIRAIサラダキムチ
200g

650円
税込702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

102040

MIRAIもぎたて胡瓜のキムチ
120g

600円
税込648円

胡瓜と切干大根の旨みを活かした季節限定のキムチです。胡瓜の旨みとキムチたれを含んだ切干大根が食欲を増します。乱切りらしい食感を楽しめます。
みらい 賞 10日

102059

MIRAIにらキムチ
80g

600円
税込648円

有機栽培のにらを使用。生姜という出汁を利かせた濃厚なタレに漬け込みました。
みらい 賞 10日

102067

MIRAI割り干し大根キムチ
60g

570円
税込616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

翌々週配達

NCV

小田原 加藤兵太郎みそ

102075

いいちみそ 白みそ
500g

470円
税込508円

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

102083

いいちみそ 赤みそ
500g

490円
税込529円

80年以上使用している木桶でじっくり熟成させ見事な褐色となり、深い香りとコクの強い味噌に仕上げました。塩分濃度約11.9%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)
加藤兵太郎商店

102091

いいちみそ 合わせ
500g

490円
税込529円

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

102105

いいちみそ 糀こし
500g

550円
税込594円

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

翌々週配達

NCV

有機茶の 浜佐商店

101206

有機煎茶W
100gx2

通常税込1,728円を 1,300円
税込1,404円

農薬や化学肥料を使わずに育てられた有機煎茶です。香りの強いお茶をお楽しみいただけます。
浜佐商店

101370

有機水出し煎茶ティーバッグW
8gx10袋x2

通常税込1,598円を 1,000円
税込1,080円

鹿児島県産の有機茶葉を100%使用。冷水でしっかりと煎茶の旨みが出せるようにこだわった原料を強く火入れた煎茶です。
浜佐商店

101192

有機ほうじ茶W
100gx2

通常税込1,512円を 980円
税込1,058円

有機栽培茶葉使用。鹿児島の大自然に囲まれた茶畑で大切に育てられた秋摘み番茶を強く焙じました。
浜佐商店

101273

有機水出しほうじ茶ティーバッグW
8gx10袋x2

通常税込1,598円を 1,000円
税込1,080円

鹿児島県産の有機茶葉を100%使用。冷たいほうじ茶が簡単に作れます。ほうじ茶の香ばしい風味がお楽しみいただけます。
浜佐商店

101419

有機煎茶ティーバッグ徳用
2.2gx50袋

1,100円
税込1,188円

お手軽に、おいしい煎茶が飲めるように、鹿児島県産の上質な有機茶葉を原料に作られたティーバッグです。
浜佐商店

101427

有機ほうじ茶ティーバッグ徳用
1.5gx50袋

900円
税込972円

鹿児島県産秋摘み番茶を強く焙じた有機ほうじ茶を、お手軽に飲めるようにティーバッグにしました。
浜佐商店

101435

有機玄米茶ティーバッグ徳用
2gx50袋

900円
税込972円

お手軽に、おいしい玄米茶が飲めるように、鹿児島県産の上質な有機茶葉・有機玄米を原料に素材と味にこだわったティーバッグです。
浜佐商店

翌々週配達

NCV

福助フーズ

109720

本枯節 素麺つゆ
360mlビン

780円
税込842円

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
福助フーズ

109703

天然素材 そうめんつゆ(濃縮)
360mlビン

755円
税込815円

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
福助フーズ

109738

福助のそばつゆ(ストレート)
360mlビン

570円
税込616円

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

109746

福助の 八方だし (特価)
360mlビン

通常税込713円を 648円
税込700円

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

109754

福助の 橙ぼん酢 (特価)
360mlビン

通常税込864円を 780円
税込842円

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

109762

福助の浅漬の素
500mlビン

510円
税込551円

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

●イメージ写真



かき氷

NCYのかき氷シロップは、着色料、保存料、酸味料、香料不使用。素材のおいしさが活かしている安心安全にこだわったシロップです。

※本品の製造工場では卵・乳製品・小麦を含む製品を製造している為、アレルゲンマークをつけました。

100838  

新商品
お試し価格

かき氷シロップ
黄金の果実ミックス
180mlビン

通常税込734円を **660円**
税込 **713円**

原料はネクタリンをベースに、りんご、みかん、長崎県産レモン果汁。黄金色の果実だけを集めてミックスしました。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

●イメージ写真



カットマンゴー
200g

380円
税込 **410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

100846  

カットマンゴー
200g

380円
税込 **410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

100803 

特別栽培小豆 つぶあん
245g缶

630円
税込 **680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

100811  

新商品

冷凍白玉
250g

450円
税込 **486円**

原料のもち米は水びきしてありますので、滑らかな食感をお楽しみいただけます。

東京コールドチェーン

100820  

特価

かき氷シロップ
緑茶
180mlビン

通常税込572円を **510円**
税込 **551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めです。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

100854  

特価

かき氷シロップ
もも
180mlビン

通常税込713円を **640円**
税込 **691円**

原料は山梨県一宮で農業や化学肥料に出来るだけ頼らず丁寧に育てた白桃の贅沢な果汁と砂糖、国産レモン果汁です。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

100862  

特価

かき氷シロップ
いちご
180mlビン

通常税込713円を **640円**
税込 **691円**

原料は静岡県産いちごと砂糖です。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

100870  

特価

かき氷シロップ
ぶどう
180mlビン

通常税込680円を **610円**
税込 **659円**

原料は有機果汁と鹿児島県産さとうきびで作った粗糖です。コンコードを贅沢に使った豊かな香り。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

お父さんはおつまみ
子どもたちは屋台気分

やきとり、たこ焼

647    ●調理例

やきとり5種盛り合わせ
275g

1,250円
税込 **1,350円**

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

秋川牧園

648    ●調理例

特価

阿波すだち鶏のやきとり串
180g(6本)

通常税込851円を **760円**
税込 **821円**

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

東京コールドチェーン

651    ●調理例

特価

牧場のピッツァ
北海道産トマトと
放牧豚のマルゲリータ
158g(1枚)

980円
税込 **1,058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

652    ●調理例

特価

大阪の味手焼きお好み焼き(豚玉)
240g

通常税込599円を **520円**
税込 **562円**

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

カインズ

649   ●調理例

特価

マムのたこ焼き
330g(22g×15個)

通常税込605円を **528円**
税込 **570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

650    ●調理例

特価

しょうゆ味たこ焼き
400g(20個)

通常税込718円を **646円**
税込 **698円**

国産小麦粉を使用し、たこに醤油をしみ込ませ、生姜とねぎが味を引き立たせています。

カインズ

653   ●盛りつけ例

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ス粉に、北海道産小豆を砂糖、水飴、食塩で炊いたつぶ餡を包みました。

ニッコー

654   ●盛りつけ例

特価

大判焼き(カスタード)
320g(4個)

通常税込562円を **498円**
税込 **538円**

ニッコーが作るパナが香るカスタードを、はちみつを加えた国産小麦粉のしっとりとした皮で包み焼きしました。

ニッコー

農薬不使用米使用 飯尾醸造

100889   ●調理例

特価

富士すのもの酢
360mlビン

通常税込886円を **800円**
税込 **864円**

国産原材料使用。利尻昆布と枕崎の鰹節の一番だしを富士酢に合わせました。やわらかい酸味でお酢が苦手な方にもおすすめです。

飯尾醸造

100927   ●調理例

特価

紅芋酢
500mlビン

通常税込3,024円を **2,750円**
税込 **2,970円**

栽培期間中農薬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原料。アントシアニンが含まれており、大さじ一杯(15ml)を水や牛乳などで8倍以上に薄めてお飲みください。酢漬けやドレッシングにも。

飯尾醸造

土佐佐賀産直出荷組合

100943    ●調理例

特価

土佐あじフライ
150g(2~3枚)

555円
税込 **599円**

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。冷凍のまま油で揚げてください。

土佐佐賀産直出荷組合

100951    ●盛りつけ例

特価

土佐沖一本釣り
薫焼きかつおたたき2P
200g(100gx2P)

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、薫焼きで焼き上げました。

土佐佐賀産直出荷組合

100960    ●盛りつけ例

特価

土佐の
薫焼ぶりたたき
120g

通常税込819円を **728円**
税込 **786円**

土佐沖で漁獲した程よい脂のりの天然ぶりを丁寧に下処理、薫焼きすることで、旨味を引き立てます。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

100897   ●調理例

特価

富士ピクル酢
360mlビン

通常税込886円を **800円**
税込 **864円**

有機のドライトマト・香辛料を使用し、クセのないやさしい味に仕上げてあります。お好みの野菜を漬けてください。

飯尾醸造

100935   ●調理例

特価

はちみつ入り紅芋酢
500mlビン

通常税込3,834円を **3,480円**
税込 **3,758円**

栽培期間中農薬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リソースにも。

飯尾醸造

100900   ●調理例

特価

富士酢
500mlビン

920円
税込 **994円**

京都産の農薬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。

飯尾醸造

100919   ●調理例

特価

富士すし酢
360mlビン

820円
税込 **886円**

純米富士酢、蜂蜜、粗糖、塩で仕上げたすし酢です。炊きあがったご飯に混ぜるだけで、コクと旨味のある酢飯ができます。

飯尾醸造

100978    ●盛りつけ例

特価

かつお漬け丼
80g

430円
税込 **464円**

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、ご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

100986    ●盛りつけ例

特価

きはだマグロ漬け丼
80g

通常税込464円を **408円**
税込 **441円**

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、ご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

100994    ●盛りつけ例

特価

天然ぶり漬け丼
80g

430円
税込 **464円**

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、ご飯の上のせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

7月・8月増ページ企画限定

101001  

●イメージ写真

発酵ジンジャーエール
ORIGINAL
250mlビン

660円
税込713円

ムソー

原材料 有機生姜、有機砂糖(ブラジル)、有機レモン果汁(イタリア・シチリア島)、有機みかん、乳酸菌(フランス)/炭酸

101010  

●イメージ写真

発酵ジンジャーエール
Sweet HONEY
250mlビン

660円
税込713円

ムソー

原材料 有機生姜、はちみつ(ベトナム)、有機みかん(佐賀県)、乳酸菌(フランス)/炭酸

有機生姜生産者が是非、商品にとの想いが実現しました。
ドライな口当たりでありながら、発酵ならではの奥深い香りと余韻があります。有機生姜と有機みかんを乳酸発酵させることで、華やかな香りと芳醇な味わいを出した、ノンアルコール発酵飲料です。爽やかでまろやか、生姜が効いています。

101028  

●盛りつけ例

新商品
お試し価格

ベジ・デ・タコス

180g缶

通常税込680円を 615円
税込664円

ムソー

植物性原料だけのタコスミートです。
そのままでも良いですが、温めると香りが立ちます。
刻んだレタス、ベジ・デ・タコス、トマト、チーズをトッピングしてご飯と一緒にタコライスにしませんか。
パスタに混ぜる、オムレツやサンドイッチの具でもどうぞ。

原材料 粒状大豆たんぱく(大豆・アメリカ産他:国内製造)トマトピューレ、トマトケチャップ、なたね油、食物性粉末ブイヨン、香辛料、チリパウダー、にんにく、でん粉、塩

手づくりの 魂中華

655  

●調理例

それぞれの具材の
味わいが絡みあう
一つ一つ手包み！

魂の水餃子

16粒

720円
税込778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、ジューシーな水餃子をボン酢やお好みのたれでお召し上がりください。北海道小麦を使用。
カインズ

656  

●調理例

80代の元気なおじいちゃんが
魂を込めて
中華鍋をふるいます

魂のチャーハン

210g

通常税込702円を 630円
税込680円

自家製チャーシューと椎茸・筍・ナルトなどで作る、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作る、本格的チャーハンです。
カインズ

657  

●調理例

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の人気アイテムです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

家族で
手づくりを楽しむ
ピザ
&
ハンバーガー

662  

●調理例

ピザクラスト小

2枚(280g直径18cm)

通常税込778円を 670円
税込724円

ムソー

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」で醸した生地的美味しさを活かし、焼きたてを瞬間冷凍しました。お好みの具材をのせてください。

663  

●調理例

信州生まれの
ケチャップ
国産つぶ野菜入り

190g

385円
税込416円

創健社

甘みが強く、旨みがつまった信州産完熟トマト変果に、国産玉ねぎ、人参のみじん切りをプラスしました。砂糖類(砂糖、水あめ)、醸造酢、食塩、香辛料/増粘剤(加工でんぷん)使用。

664  

●調理例

よつ葉十勝3種チーズ
濃厚コク旨ブレンド
20g増量

130g+20g

通常税込508円を 450円
税込486円

よつ葉乳業/ホクレン 賞 90日

北海道十勝産の乳原料100%使用。CHEDAR 50%、ゴータ30%、モツァレラ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。

658  

●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 3,120円
税込3,370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

665  

●調理例

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

かもめパン

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。
賞 3日

666  

●調理例

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

丹沢農場

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。

101036  

●調理例

一緒にどうぞ

オーガニック
クラフトコーラシロップ

150mlビン

通常税込572円を 515円
税込556円

風水プロジェクト

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。

659  

●調理例

まぐろカブト肉切身

300g

通常税込491円を 420円
税込454円

マストミ

太平洋で漁獲されたメバチマグロの隠れた旨味部分を調理しやすくカットしました。洋風・和風のステーキで。
賞 30日

かねこ製麺特製
国産自然薯入り
そば

101044  

●イメージ写真

とろねば自然薯そば(なま麺)

120g×2食

通常税込443円を 400円
税込432円

かねこ製麺

国産そば粉と小麦粉に、粘りと香りが強い神奈川山系丹沢産自然薯を皮まで使ったつるつる食感の大地の味。食塩、でん粉使用。
賞 14日

101052  

●調理例

とろねば自然薯そば

200g

通常税込540円を 485円
税込524円

かねこ製麺

国産そば粉と小麦粉、粘りと香りの強い神奈川山系丹沢産自然薯を皮まで使ったつるつる食感の大地の味です。食塩、澱粉使用。

101060  

●調理例

一緒にどうぞ

国産いかのかき揚げ

140g(2枚)

498円
税込538円

東京コールドチェーン

国内で水揚げされたいかけそをカットし、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。

660  

●調理例

徳用ひとくちマグロカツ

300g

通常税込1,231円を 1,080円
税込1,166円

マストミ

太平洋産のピンチョウマグロを魚唐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

夏の元気回復メニュー

667  

●調理例

フライドチキン(チューリップ)

300g

通常税込616円を 550円
税込594円

秋川牧園

産直若鶏の手羽元を持ちやすくして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。

秋川牧園の加工品

668  

●調理例

秋川のミートボールWパック

100g×2

480円
税込518円

秋川牧園

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。

661  

●調理例

マム一口餃子お徳用50個

500g(50個)

通常税込994円を 890円
税込961円

大進食品

国産豚肉、野菜(キャベツ、玉ねぎ、ニラ)を、醤油、生姜、胡麻油、砂糖、食塩、こしょうで味付けし、国産小麦粉の皮で包みました。にんにく不使用で、食べやすいミニサイズです。

669  

●調理例

ふんわりたまごのチキンナゲットのり塩

195g

通常税込540円を 480円
税込518円

秋川牧園

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。油調理みです。温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。

670  

●調理例

こだわりのからあげW

150g×2

通常税込1,102円を 980円
税込1,058円

秋川牧園

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。

鹿児島黒牛

夏をのり切るご馳走

土用の丑は黒牛で



●調理例

●イメージ写真



福永産業では、「美味しく」「安心・安全」な牛肉でひとりでも多くの人に喜びと感動をお届けし、関わる全ての人の「輪」を大切にします。



福永産業
担当 深川さん

日本一の和牛産地である鹿児島県が誇る、和牛のトップブランド「鹿児島黒牛」

澄んだ空気、清らかな渓流水、豊かな草資源に恵まれた大自然のなかで、3年余りの歳月をかけて愛情たっぷりに育てた鹿児島黒牛。その品質の高さは、きめ細やかなやわらかい肉質と、理想的なバランスを保つ霜降りを食べていただければ一目瞭然です。もちろん味の良さは言うまでもありません。

671 凍 ス

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。特選霜降りの部位を使用。旨味が広がります。
福永産業

672 凍 ス

特価



鹿児島黒牛
徳用焼肉
200g 通常税込1,733円を **1,550円**
税込 **1,674円**

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

673 缶 ス

特価

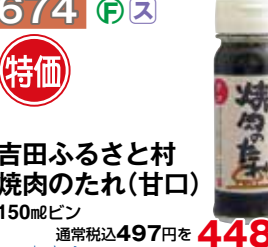


吉田ふるさと村
焼肉のたれ(りんご)
150mlビン 通常税込626円を **565円**
税込 **610円**

広島県産りんごをベースに島根県産の契約栽培野菜の玉ねぎ、かぼちゃ、人参を使用。醤油、粗糖、本みりん、米酢で作りました。にんにく、生姜、唐辛子は不使用です。
風水プロジェクト

674 缶 ス

特価



吉田ふるさと村
焼肉のたれ(甘口)
150mlビン 通常税込497円を **448円**
税込 **484円**

国産丸大豆醤油、島根県産の契約農家が栽培した野菜、広島県産のりんごなどで、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

675 缶 ス

特価



吉田ふるさと村
焼肉のたれ(中辛)
150mlビン 通常税込497円を **448円**
税込 **484円**

国産丸大豆醤油と島根県産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

夏 冷やし中華



●調理例

676 缶 蔵 ス

特価

季穂冷し中華醤油味
120g×2食 通常税込454円を **410円**
税込 **443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。
かねこ製麺 賞 13日



日本の中華 冷し中華

さっぱりとした醤油だれがのりとした麺によく絡む、夏にぴったりな冷し中華です。コシのある麺はのど越しが良く、具材をのせるだけで本格的な一皿に仕上がります。酸味が強すぎず、まろやかな味わいで、お子さまから大人まで食べやすいです。
創業明治10年。清い天然の湧き水が出る田園の郷、中井町で昔ながらの製法を守りつつ手間と時間をかけて作られています。

101079 凍 ス

翌々週配達 NCY

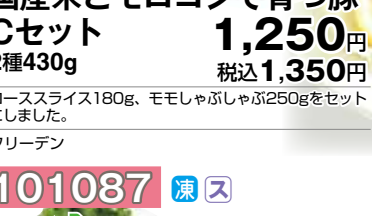


国産米とモロコシで育つ豚
Cセット
2種430g **1,250円**
税込 **1,350円**

ローススライス180g、モモしゃぶしゃぶ250gをセットにしました。
フリーデン

101087 凍 ス

翌々週配達 NCY



国産米とモロコシで育つ豚
Dセット
2種400g **1,130円**
税込 **1,220円**

小間切200g、バラしゃぶしゃぶ200gをセットにしました。
フリーデン

101095 凍 ス

翌々週配達 NCY



国産米とモロコシで育つ豚
Eセット
2種450g **1,170円**
税込 **1,264円**

肩ローススライス200g、挽肉250gをセットにしました。
フリーデン

●調理例



国産米と子実(飼料用)とうもろこしを配合した飼料で育ちます。国産米使用で生産履歴が明確です。昨今、食料自給率、農家の高齢化、休耕地等、農業・飼料作りに多くの課題を抱えています。利用することで課題解決の糸口となり、国産化チャレンジへの意欲へもつながります。

106 缶 蔵 ス



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

静岡県・伊豆鶏業。鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。
伊豆鶏業 賞 15日

170 缶 ス

特価



有機きゅうり
2本 通常税込246円を **218円**
税込 **235円**

有機JAS認証野菜 茨城県産 おさんぼファーム
コープ有機

677 缶 蔵 ス

特価



丹沢焼豚モモスライス
100g 通常税込572円を **500円**
税込 **540円**

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

678 缶 ス

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

679 缶 ス



かにかま
6本 **245円**
税込 **265円**

全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。
東京コールドチェーン 賞 30日

680 缶 蔵 ス



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

高知県産減農薬栽培生姜をスライスし、赤梅酢と海水塩で漬け込みました。
王隠堂農園 賞 90日

681 缶 ス

翌々週配達 NCY

特価



玄米パックご飯(黒米入)2個パック
160g×2 通常税込713円を **600円**
税込 **648円**

庄内協同ファーム

賞味期限2026年12月25日以降

緊急のお願い！！

在庫を抱えて産地が困っています
購入のご協力をお願いします



●調理例

庄内協同ファームの皆さんが育てた玄米と黒米を使用。もちもちとして、噛むほどに玄米の旨みが広がります。食物繊維たっぷり、炊き立てのおいしさが電子レンジ調理で手軽に味わえます。
お弁当に、おにぎりに、ランチなど
少しご飯が足りない時等、常備しておくとかかと便利です。

調理法のご案内 レンジ調理 トースター調理 湯 煎 蒸 す フライ調理 フライパン調理
アレルギー表示 卵使用 牛乳使用 大豆使用 小麦使用 米使用 そば使用 落花生使用 エビ使用 カニ使用 くるみ使用