

なちゅらる

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

注文書提出日	6/ 29日	30日	7/ 1日	2日	3日
定例企画配達日	7/ 6日	7日	8日	9日	10日
特別企画配達日	7/ 13日	14日	15日	16日	17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



大原農園

赤玉ねぎ 湘南レッド

赤玉ねぎは、アントシアニンや硫化アリルなどの成分を多く含み、血流を整え、抗酸化作用をサポートする野菜と言われます。生で食べると風味が引き立ち、サラダやマリネにぴったり。日々の食卓で手軽に健康をプラスできます。

大原さんの赤玉ねぎを利用された組合員より「嫌味なえぐみ・からみが少ない」とよく感想が寄せられる人気のお野菜です。

自然の赤色が、
夏の食卓を
やさしく彩る。

神奈川県中井町から 夏の贈りもの

様々な野菜・果物は、どのように育てられているのかわからない事も多く、化学肥料は使わず、農薬もほとんど使わない大原さんのお野菜を食べられることの有り難さが実感できます。

大原農園では独自の肥料を使用し栄養価の高い作物作りを実践しています。慣行栽培の何倍もの労力をかけ「作物は安全かどうか、どの様に育てられたか」を大切に、日々一つ一つの畑に心を寄せ、想いを込めて野菜作りに励んでいます。



大原農園 しょうが畑にて 息子さんと

173

大原さんの赤玉ねぎ
湘南レッド

約500g
252円 税込272円

みずみずしい甘みと爽やかな風味を、サラダやマリネでたっぷり。

赤玉ねぎと キウイのサラダ



231

大原さんの
キウイフルーツ

約400g
540円 税込583円

マグロのポキ風



311

天然南まぐろ
中トロ

100g
1,770円 税込1,912円

547

一番搾り純正
ごま油(濃口)

165g
600円 税込648円

赤玉ねぎときゅうりの酢の物



197

有機きゅうり

2本
228円 税込246円

555

食菜酢

360ml
620円 税込670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／●トコゼリー・ハトムギ／●クワントバスタスタイル／●ドライフルーツ／●お酒／●浄水器ハーレーII／●エルベナ化粧品
- 化粧品／●ナチュラルケア／●コットンリネン／●守りたい伝えたい職人の道具／●うさぎ百貨／●すまいる・らいふ／●便利雑貨LIFE

翌週配達○キャロット931617／○スクロール／○味めぐり

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秒殺菌のバス牛乳です。

八千代牛乳 

109   

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

110   

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

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の志穂地区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  

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

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

伊豆鶏業 

106  

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

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 

107  

たまご「鶏愛卵士」 6ヶパック
6個 **244円**
税込**264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 

111  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

112   

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **325円**
税込**351円**

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

四日市酪農 

113   

JPA2ミルク
1ℓ **438円**
税込**473円**

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

四日市酪農 

乳製品

114  

よつ葉プレーンヨーグルト
400g 通常税込349円を **300円**
税込**324円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業 / ホクレン 

115  

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 **275円**
税込**297円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

116  

よつ葉デザートヨーグルト
100g **145円**
税込**157円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

117  

よつ葉デザートヨーグルトドリンク
250g 通常税込205円を **180円**
税込**194円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

118  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

119  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

120  

よつ葉北海道のむヨーグルト
250g 通常税込221円を **190円**
税込**205円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

121   

鈴鹿山麓のむヨーグルト
500ml **422円**
税込**456円**

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

四日市酪農 

122   

鈴鹿山麓ストロベリー のむヨーグルト
500ml 通常税込463円を **420円**
税込**454円**

鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農 

123  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

国産ジャム

134  

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

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

王隠堂農園

135  

フルーツブレッド ブルーベリー
200gビン **565円**
税込**610円**

国産ブルーベリーを砂糖を使用せず、国産リンゴ果汁と蜂蜜で甘さ控えめに仕上げました。フルーツソースとしてもおすすめです。

大分大山町農協

124  

よつ葉北海道十勝 大人のガマンベール&ブルー
90g 通常税込605円を **540円**
税込**583円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

125  

よつ葉シュレッドチーズ
250g **730円**
税込**788円**

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすいくちんとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業 / ホクレン 

126   **チャンス、20g増量!** ●調理例

よつ葉十勝 3種チーズ贅沢モッツアレラブレンド20g増
120g+20g 通常税込508円を **450円**
税込**486円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

136  

冷凍内麦ピザ生地
480g(4個) **480円**
税込**518円**

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

東京コールドチェーン

137    ●調理例

ハワイ揚げパン マラサダココアシュガー
175g(5個) 通常税込540円を **478円**
税込**516円**

ふんわり、もちもち食感の揚げパンにココアシュガーをかけた。カラミソース

カラミソース

127  

よつ葉北海道十勝 スモークチーズ
45g 通常税込281円を **230円**
税込**248円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

128  

よつ葉クリームチーズ
200g **510円**
税込**551円**

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらかな口どけとほろほろなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業 / ホクレン 

129  

よつ葉生クリーム
200ml **470円**
税込**508円**

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業 / ホクレン 

130  

よつ葉パンに美味しい発酵バター
100g **380円**
税込**410円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

白神酵母パン

138  

白神手包みあんぱん
2個 **415円**
税込**448円**

北海道産の小麦をあんこにし、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地で作って焼き、有機黒炒りごまをトッピングしました。国産小麦粉、さとうきび糖、食塩使用。

風水プロジェクト 

131   ●イメージ写真

よつ葉バター(加塩)
150g 通常税込443円を **398円**
税込**430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 

132  

クリーム仕立て よつ葉ほうじ茶オレ
200ml 通常税込203円を **180円**
税込**194円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

133  

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

139  

白神ふぞろいプチパン
10個 **510円**
税込**551円**

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

風水プロジェクト 

140  

白神大納言かのこきなこのパン
1個 **400円**
税込**432円**

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

風水プロジェクト 

生産者との絆 産直米

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



渡邊さん

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
685	三芳村ひとめぼれ(玄米)	5kg	3,880円	税込4,190円

千葉県三芳村蛭まい研究会より。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
-----	-----------------	-----	--------	----------

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

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。



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

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

703	きたくりん(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
704	おぼろづき(白米)	5kg	4,650円	税込5,022円
705	ななつぼし(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
706	ゆめびりか(白米)	5kg	4,980円	税込5,378円

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

707	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
708	庄内ササニシキ(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円

山形県庄内協同ファームより。除草剤1回、防除1回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



福留さん

709	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,820円	税込3,046円
710	高知県コシヒカリ(玄米)2kg	2kg	2,700円	税込2,916円

高知県南国市。福留さん他。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。風水プロジェクト

<p>100005 庄内のうるち粉 200g 450円 税込486円</p> <p>山形県庄内協同ファームの減農薬栽培米粉です。団子やお菓子材料にご利用ください。庄内協同ファーム</p>	<p>100013 庄内の黒豆きな粉 130g 480円 税込518円</p> <p>農薬・化学肥料不使用で栽培した北海道産黒豆を低火力焙煎してきな粉にしました。風味豊かです。庄内協同ファーム</p>	<p>100021 小川のもち麦きなこ平袋 120g 303円 税込327円</p> <p>佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を石臼でじっくり焙煎しました。小川産業</p>	<p>100030 北海道産小豆 300g 700円 税込756円</p> <p>8週に1回</p> <p>北海道産。小粒ですが風味が良く、皮も実も柔らかいのが特長です。篠崎商店</p>	<p>100048 北海道産大豆 300g 500円 税込540円</p> <p>8週に1回</p> <p>北海道産。煮豆、スープ等利用の多い大豆です。篠崎商店</p>	<p>100056 群馬県産高原紫花豆 200g 2,000円 税込2,160円</p> <p>8週に1回</p> <p>群馬県の標高800m以上の高地帯で育った貴重な豆です。栗のようなホクホク感と味の良さが特長です。篠崎商店</p>
---	--	--	---	--	---

<p>141 パン・ド・カンパーニュ 1個 550円 税込594円</p> <p>カンパーニュは丸形のフランスパンです。豊かな発酵の香りと軽い塩味をお楽しみいただけます。小麦は神奈川産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。レ・ルルド 賞2日</p>	<p>142 食パン全粒粉100% 1斤 通常税込427円を390円 税込421円</p> <p>小麦は神奈川産農林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</p>	<p>143 レーズン食パン 1斤 455円 税込491円</p> <p>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</p>	<p>144 食パン6枚切 1キン 285円 税込308円</p> <p>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</p>	<p>145 天然酵母食パン 5枚 通常税込394円を360円 税込389円</p> <p>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</p>	<p>146 ライ麦食パン 6枚 350円 税込378円</p> <p>北海道産小麦粉使用。焙煎したライ麦を使用しているソフトで食べやすい食パンです。かもめパン 賞3日</p>
<p>147 テーブルロール 5個 280円 税込302円</p> <p>北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用しておりません。かもめパン 賞3日</p>	<p>148 クロワッサン 3個 420円 税込454円</p> <p>北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つづつ成型し、焼き上げました。かもめパン 賞3日</p>	<p>149 グラハムナッツブレッド 5本 380円 税込410円</p> <p>北海道産小麦粉使用。ミネラルやビタミンを多く含むローストグラハムとクルミを加えて焼き上げました。かもめパン 賞3日</p>	<p>150 レーズンツイスト 5本 330円 税込356円</p> <p>北海道産小麦粉使用。カリフォルニア産レーズンを約30%入れて焼きました。残留農薬分析済み。かもめパン 賞3日</p>	<p>151 チーズバターロール 5個 通常税込373円を340円 税込367円</p> <p>北海道産小麦粉使用。バターを練り込んだロールパンに、ナチュラルチーズをトッピング。かもめパン 賞3日</p>	<p>152 クルミデニッシュ 2個 335円 税込362円</p> <p>北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地オーガニック認証のクルミを練り込み焼き上げました。かもめパン 賞3日</p>
<p>153 メロンパン 3個 370円 税込400円</p> <p>北海道産小麦粉使用。パン生地にビスケット生地をのせて焼きあげました。軽くトースすると美味。かもめパン 賞3日</p>	<p>154 小倉デニッシュ 2個 335円 税込362円</p> <p>北海道産小麦粉使用。北海道産えりも小豆のあんをデニッシュ生地で包みました。かもめパン 賞3日</p>	<p>155 おさつダイス 3個 通常税込373円を340円 税込367円</p> <p>北海道産小麦粉使用。皮ごとキュービック型にカットしたさつまいもを、パン生地で包みました。かもめパン 賞3日</p>	<p>156 あんぱん 3個 375円 税込405円</p> <p>北海道産小麦粉使用。北海道産えりも小豆で作ったつぶあんを入れました。かもめパン 賞3日</p>	<p>157 ホットドッグパン 5本 通常税込346円を315円 税込340円</p> <p>北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性ぴったりです。かもめパン 賞3日</p>	<p>おすそめ商品</p> <p>158 鎌倉荒挽きロングウイナー 27g×5本 通常税込365円を333円 税込360円</p> <p>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ホットドッグや、鉄板焼き、BBQに活躍します。鎌倉ハムクラウン商会 賞10日</p>

夏味満喫

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**

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、翌週差額を返金致します。サイズの指定はできません。

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

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ブです。かなちよく

161 **F凍**

無茶々園の温州冷凍みかん
400g(4~5玉) **498円**
税込**538円**

愛媛県・無茶々園よりおいしい時季の温州みかんを冷凍しました。無茶々園

162 ●イメージ写真

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

165 **F凍**

冷凍ただちや豆
200g **630円**
税込**680円**

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

167 **F凍**

OG いちご入りミックスベリー
150g 通常税込497円を **440円**
税込**475円**

有機ワイルドブルーベリー(カナダ)とダイスカット有機いちご(チリ)、有機ラズベリー(チリ)をミックスしました。ヨーグルトのトッピングやお菓子作り、そのままデザートとしてもどうぞ。風水プロジェクト

168 **F凍**

OG ダイスカットストロベリー
150g 通常税込432円を **384円**
税込**415円**

有機いちご(チリ)をダイスカットしました。切る手間が省けるため、袋からお好きな分量を出して、そのままヨーグルトのトッピングやデザート作りに使ってください。風水プロジェクト

163 **ス**

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

164 **ス**

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

166 **F凍**

カットゴールデンパイナップル
200g **355円**
税込**383円**

フィリピン産のパイナップルを一口サイズにカットしました。東京コールドチェーン

169 **R**

嘉山さんのトマト1kg箱
1kg(大小変形込) **840円**
税込**907円**

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用 露地栽培の為キズ変形を多少含みます。嘉山農園

170 **R**

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

露地栽培トマト
キズ有、大小込みです
箱はリユースします

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

神奈川の生産者

171 **ス**

嘉山さんのかぼちゃ(みやこ)
1kg前後 **980円**
税込**1,058円**

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用 嘉山農園

172 **ス**

嘉山さんの玉ねぎ
1kg前後 通常税込497円を **450円**
税込**486円**

神奈川県 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用 大原好文

173 **ス**

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

174 **ス**

大原さんのじゃがいも(キタアカリ)
約800g **328円**
税込**354円**

神奈川県 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用 品種はキタアカリ芽止め処理を施しておりません。大原好文

175 **ス**

大原さんの近江生姜(洗い)
約100g **208円**
税込**225円**

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

176 **ス**

平塚いかすのきゅうり
約400g **360円**
税込**389円**

神奈川県 いかす 農業・化学肥料不使用 いかす

177 **ス**

千葉さんのモロヘイヤ
約60g **240円**
税込**259円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

178 **ス**

千葉さんの島村いんげん
150g **270円**
税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

179 **ス**

千葉さんのじゃがいも(レッドムーン)
約500g **270円**
税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 芽止め処理を施しておりません。NO-RA

180 **ス**

千葉さんのじゃがいも(三重丸)
約500g 通常税込292円を **260円**
税込**281円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

181 **ス**

千葉さんのにんにく
約50g **270円**
税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用 NO-RA

182 **ス**

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 農業や化学肥料に頼らずに栽培した旬の野菜をお届けします。品種はおまかせとなります。NO-RA

183 **ス**

茨城県産ミニトマト
約150g **303円**
税込**327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

184 **ス**

中村さんのオクラ
8本 **180円**
税込**194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

185 **ス**

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

186 **ス**

ししとう
約100g **240円**
税込**259円**

福岡県 グリーンあさくら 本園房子さん 農業不使用 せいか

187 **ス**

オカヒジキ(若芽)
約80g **248円**
税込**268円**

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

188 **ス**

ほうれん草
約150g **348円**
税込**376円**

北海道 白井農園 農業・化学肥料不使用 風水プロジェクト

189 **ス**

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

190 **ス**

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

191 **ス**

長崎県産長ねぎ
約200g **268円**
税込**289円**

長崎県 大地の杜 栗原一清さん 減農薬 せいか

192 **ス**

大根
1本 **298円**
税込**322円**

群馬県 北軽井沢有機ファミリイ 減農薬 風水プロジェクト

193 **ス**

中村さんのじゃがいも(とうや)
約800g **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 芽止め処理を施しておりません。白井エコクラブ

194 **ス**

メークイン
約800g **430円**
税込**464円**

長崎県 産直南島原 林田康一さん 農業不使用 芽止め処理を施しておりません。せいか

195 **ス**

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 農業不使用 せいか

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

有機野菜

Grid of organic vegetable products including items like 有機四葉きゅうり, 有機きゅうり, 有機ミニトマト, 有機オクラ, 有機ピーマン, 有機カラーピーマン, 有機ししとう, 有機ズッキーニ, 有機にがうり, 有機ベビーリーフ, 有機リーフレタス, 有機サニーレタス, 有機レタス, 有機キャベツ, 有機水菜, 有機小松菜, 有機空芯菜, 有機ニラ, 有機青葱, 有機ごぼう, 有機洗い人参, 有機緑豆もやし, 有機大豆もやし.

産直きのこ

Grid of direct mushroom products including items like 原木生しいたけ, 菌床生しいたけ, えのき, ぶなしめじ, ひらたけ, 不揃いエリンギ, マッシュルーム, 大粒なめこ.

きのこセット

Grid of mushroom sets including items like きのこセット5種, きのこセット4種(はなびら茸), きのこセット4種(黒あわび茸).

農産菓子

Grid of agricultural products including items like 干し芋(紅はるか), 干し柿(市田柿), 干し柿(市田柿)300g.

産直果実

Grid of direct fruit products including items like 大原さんのキウイフルーツ, すもも大石早生.

無茶々園のジュシーフルーツ (Mutenajuen's Juicy Fruit) advertisement featuring images of various fruits.

無茶々園の寒天みかんゼリー (Mutenajuen's Agar Orange Jelly) advertisement featuring images of the product.

民衆交易バナナ (Public Exchange Banana) advertisement featuring images of bananas.

冷凍野菜 (Frozen Vegetables) advertisement featuring images of various frozen vegetable packages.

※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)



丹沢農場 (神奈川県産)

236 丹沢高原豚 ヒレ一口カツ用 200g **880円** 税込**950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。1枚約40gの一口サイズ。とんかつ、鉄板焼きにもおすすすめ。

丹沢農場 賞5日

237 丹沢高原豚モモスライス 200g 通常税込599円を **530円** 税込**572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。赤身率90%の柔らかいモモ肉を約3mmにスライス。脂肪分を避けている方に最適。

丹沢農場 賞5日

238 丹沢高原豚 肩ローススライス 200g **615円** 税込**664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。赤身と脂肪のバランスがよい部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。

丹沢農場 賞5日

239 丹沢高原豚 バラしゃぶしゃぶ用 200g **645円** 税込**697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、コクのある部位を約2mmにスライス。

丹沢農場 賞5日

240 丹沢高原豚小間切 徳用 500g 通常税込1,274円を **1,130円** 税込**1,220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、ウデ他の小間切、家計応援規格です。

丹沢農場 賞5日

241 丹沢高原豚挽肉 徳用 500g **1,150円** 税込**1,242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。赤身率約8割のウデ肉、モモ肉他を使用。たっぷり使えるお買得規格。

丹沢農場 賞5日

242 丹沢高原豚ぎょうざ用 200g **420円** 税込**454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。餃子用に上質な豚脂を加えることで、仕上がりをジュシーにします。赤身6:上豚脂4。

丹沢農場 賞5日

243 丹沢高原豚レバー 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。丹沢高原豚のばけ肉などにどうぞ。

丹沢農場 賞5日

244 黒豚ロースカツ用 100g×2枚 通常税込821円を **740円** 税込**799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ジャー100%の純粋黒豚。厚さ約14mmで豪華。

秋川牧園

245 黒豚肩ローススライス 200g **760円** 税込**821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ジャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位。

秋川牧園 賞90日

246 黒豚挽肉 200g **685円** 税込**740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ジャー100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまります。

秋川牧園

ハーブ豚未来 (群馬県産)

247 ハーブ豚未来 バラスライス 200g **650円** 税込**702円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。脂肪の旨みかわる部位をスライスしました。

江原義豚/群馬ミート

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

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

江原義豚/群馬ミート

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

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

江原義豚/群馬ミート

250 ハーブ豚未来 バラ角切り 200g **650円** 税込**702円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。赤身と脂肪が層になった部位を角切りにしました。

江原義豚/群馬ミート

251 ハーブ豚未来 小間切れ(バラ凍結) 300g **860円** 税込**929円**

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利に使いやすいバラ凍結。

江原義豚/群馬ミート

252 ハーブ豚未来 挽肉(バラ凍結) 300g **840円** 税込**907円**

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

江原義豚/群馬ミート

やまと豚米らぶ (岩手県産)

253 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。肥育期間中抗菌性物質・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

254 やまと豚米らぶ ローススライス 180g **640円** 税込**691円**

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗菌性物質・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

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

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

フリーデン

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

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗菌性物質・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

257 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。肥育期間中抗菌性物質・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

258 やまと豚米らぶ 挽肉 300g 通常税込697円を **600円** 税込**648円**

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

フリーデン

里山牛 (鹿児島県産)

259 里山牛モモステーキ 120g **1,285円** 税込**1,388円**

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。旨味と適度なサシ、しっかりと食べ応えがあり、芳醇な風味がお楽しみいただけます。

さかうえ

260 里山牛ランプステーキ 100g **1,080円** 税込**1,166円**

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。旨味がしっかりとあるのに食味はあっさり。サシが入りにくいのも特長で脂っぽくないステーキです。

さかうえ

261 里山牛切り落とし 150g 通常税込1,134円を **1,030円** 税込**1,112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も特長で旨みかわります。

さかうえ

262 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

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

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

福永産業

264 鹿児島黒牛切り落とし 200g **1,335円** 税込**1,442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肉。万能アイテム。

福永産業

枕崎牛 (鹿児島県産)

265 枕崎牛ロースステーキ 1枚180g **1,635円** 税込**1,766円**

JAS認定工場加工の高品質肉。リップロス・サーロインを使用。ジュシーな肉質です。

福永産業

266 神居牛サイコロステーキ 50g増量 170g+50g 通常税込1,550円を **1,380円** 税込**1,490円**

JAS認定工場加工の高品質肉。50g増量のおすすめ品です。

福永産業

267 神居牛カルビー焼肉用 180g **1,255円** 税込**1,355円**

JAS認定工場加工の高品質肉。旨味成分たっぷりの部位、バラとロースです。

福永産業

268 枕崎牛神居牛 モモバラすき焼用特大 500g **3,005円** 税込**3,245円**

JAS認定工場加工の高品質肉。モモバラをすき焼き用にスライスしたたっぷり500g規格です。

福永産業

269 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肉。カレー等にとっぷり使える徳用パック。

福永産業

神居牛 (北海道産)

270 神居牛神居牛牛丼・肉じゃが用 200g 通常税込1,139円を **990円** 税込**1,069円**

JAS認定工場加工の高品質肉。バラ肉を中心に小間切にしました。

福永産業

271 枕崎牛神居牛 霜降り切り落とし 200g 通常税込1,442円を **1,280円** 税込**1,382円**

JAS認定工場加工の高品質肉。各部位の霜降りの入った部分のみを使用。

福永産業

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

JAS認定工場加工の高品質肉。適度に霜降りの入ったモモを超薄く切りました。

福永産業

273 枕崎牛神居牛 挽肉・ミンチ 200g 通常税込707円を **600円** 税込**648円**

JAS認定工場加工の高品質肉。様々な料理に。パリエーションが増えます。

福永産業

274 枕崎牛神居牛 手作りハンバーグ(5個) 100g×5個 **1,735円** 税込**1,874円**

枕崎牛と神居牛を使用した手作りハンバーグ。解凍後フライパンなどで焼き上げてください。

福永産業

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

275 **特価** 若鶏モモ肉お徳用500g 500g 通常税込1,188円を **1,070円** 税込**1,156円**

280 若鶏手羽先お徳用500g 500g 通常税込950円を **880円** 税込**950円**

276 若鶏ムネ 300g **610円** 税込**659円**

281 **特価** 若鶏手羽中 400g 通常税込864円を **780円** 税込**842円**

277 **特価** 若鶏ささみ(バラ凍結) 300g 通常税込734円を **655円** 税込**707円**

282 若鶏小間切 200g **450円** 税込**486円**

278 若鶏モモ一口カットバラ凍1kg 1kg **1,950円** 税込**2,106円**

283 若鶏ミンチ(バラ凍結) 500g **1,080円** 税込**1,166円**

279 **大特価** 若鶏ムネ肉切身お徳用800g 800g 通常税込1,685円を **1,400円** 税込**1,512円**

284 **特価** とりがらスープ(食塩不使用) 250g(50g×5本) 通常税込464円を **415円** 税込**448円**

秋川牧園のレトルト

623 骨付きチキンカレー 220g **520円** 税込**562円**

624 秋川の参鶏湯風スープ 160g **455円** 税込**491円**

285 神山鶏もも肉 270g **648円** 税込**700円**

286 神山鶏むね肉 210g **428円** 税込**462円**

287 **特価** 神山鶏手羽先 280g 通常税込527円を **475円** 税込**513円**

288 神山鶏ヘルシーミンチ(むね) 300g **608円** 税込**657円**

セフティチキン

289 **特価** セフティチキンもも肉 250g 通常税込659円を **585円** 税込**632円**

290 セフティチキンむね肉 250g **540円** 税込**583円**

291 セフティチキンささみ 180g **530円** 税込**572円**

292 セフティチキン手羽元 200g **385円** 税込**416円**

293 **特価** セフティチキンむね挽肉バラ凍結 450g 通常税込1,112円を **1,000円** 税込**1,080円**

296 ひとくち鶏つくね 265g **620円** 税込**670円**

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

297 鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2 **409円** 税込**442円**

298 鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60g×3 **685円** 税込**740円**

299 **特価** 鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2 通常税込847円を **780円** 税込**842円**

294 セフティチキン砂肝 180g **325円** 税込**351円**

295 セフティチキン生姜つみれ 220g **520円** 税込**562円**

306 **特価** 丹沢皮なしベビーウインナー 120g 通常税込389円を **345円** 税込**373円**

300 鎌倉ポークソーセージ 130g×1本 **400円** 税込**432円**

301 鎌倉鉄分たっぷりウインナー 300g **689円** 税込**744円**

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

307 丹沢荒挽ウインナー 120g **370円** 税込**400円**

308 丹沢ミニフランクソーセージ 160g(4本) **500円** 税込**540円**

303 鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2 **405円** 税込**437円**

304 鎌倉ポークウインナー徳用3P 94g×3 **605円** 税込**653円**

305 **特価** 鎌倉あらびきウインナー 2個組 85g×2 通常税込463円を **425円** 税込**459円**

309 丹沢ロースハムスライス 100g **515円** 税込**556円**

310 丹沢バラベーコンスライス 100g **520円** 税込**562円**

丹沢ハム工房 (神奈川県産)

魚介

311 冷凍 盛りつけ例

天然南まぐろ中トロ
100g
1,770円
税込1,912円

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

マストミ 賞15日

312 冷凍 盛りつけ例

天然南まぐろ切り落としスライス(中トロ)
70g
1,138円
税込1,229円

繊細な味わいから「まぐろの女王」と称される南まぐろ(インド洋産)の中トロの切り落としをスライスしました。

マストミ 賞15日

313 冷凍 盛りつけ例

めばちまぐろ切り落としスライス
100g
630円
税込680円

日本船籍で漁獲したメバチマぐろをスライス加工。流水解凍で刺身や丼ぶりとして使えます。

マストミ 賞15日

314 冷凍 盛りつけ例

つぶつぶ鮭たたき身徳用
50g×4
1,230円
税込1,328円

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

マストミ

315 冷凍 盛りつけ例

まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)
80g×2
524円
通常税込599円を税込566円

太平洋産ピンチョウまぐろスライスを、ごまの風味を活かしたタレに漬け込みました。醤油、発酵調味料、砂糖、白ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩使用。

マストミ 賞30日

316 冷凍 盛りつけ例

徳用つぶつぶまぐろ丼セット
50g×4、タレ20g×4
通常税込1,469円を**1,280円**
税込1,382円

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

マストミ 賞15日

317 冷凍 盛りつけ例

カツオ漬け丼用
80g×2
650円
税込702円

太平洋産の良質なカツオを食べ応えのある厚さにスライスし、国産醤油と米発酵調味料の特製タレに漬けました。2食分。

マストミ 賞15日

318 冷凍 盛りつけ例

ひらめとほたんえびの漬け丼
120g(60g×2)
通常税込1,220円を**1,090円**
税込1,177円

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

札幌中一

319 冷凍 盛りつけ例

ぶり丼
80g
480円
税込518円

長崎県水揚げの新鮮な天然ぶりをスライスして特製のタレに漬け込みました。いりごまとすりごま2種類を使用しているため、胡麻の風味が効いています。

トクスイ

320 冷凍 盛りつけ例

北海道産お刺身するめいか(いかそーめん)
50g(2枚)
通常税込540円を**480円**
税込518円

新鮮な北海道産するめいかをソーメン状にカットしました。一食ずつの個包装タイプ。

トクスイ

321 冷凍 盛りつけ例

刺食用ホタテ貝柱
約100g
1,300円
税込1,404円

甘味・弾力が特長のオホーツク海で育ったホタテ貝の貝柱です。

札幌中一

322 冷凍 盛りつけ例

国産しめさば昆布ペ2枚
2枚100g
580円
税込626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漬け込み、北海道産真昆布をのせてみました。

千倉水産加工販売

323 冷凍 盛りつけ例

きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g
345円
税込373円

鹿児島産きびなごを頭と内臓を除去し、醸造酢、生姜、砂糖、食塩などでまろやかな甘酢漬にしました。

トクスイ

324 冷凍 調理例

紅鮭スモークサーモン切落としW
70g×2
通常税込1,382円を**1,200円**
税込1,296円

人気のロシア産紅鮭使用のスモークサーモン切落としです。しっとりとした舌触りがサラダにぴったりです。

トクスイ

325 冷凍 盛りつけ例

駿河湾産釜揚げ桜えび
40g
480円
税込518円

駿河湾で漁獲された桜えびを、隣接した工場ですとゆであげました。塩分控えめで素材の味を活かしました。

千倉水産加工販売

326 冷凍 盛りつけ例

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

327 冷凍 調理例

愛知県産うなぎ長蒲焼
120g
2,400円
税込2,592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、秘伝のたれのタレで三度付けして焼き上げました。

トクスイ

328 冷凍 調理例

鹿児島産うなぎ蒲焼50g3枚
3枚入(150g)タレ付
3,100円
税込3,348円

鹿児島県の養鰻池で飼育された健康な鰻です。ふっくらした身の食感を味わってください。

カインズ

329 冷凍 調理例

銀だら味噌漬
120g(2切)
460円
税込497円

銀だら(アメリカ産)を、仙台味噌をベースに発酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰯節で作った調味味噌に24時間漬け込みました。

トクスイ

330 冷凍 調理例

天然ぶりの塩こうじ漬
2切160g
465円
税込502円

10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。

丸千水産

331 冷凍 調理例

目鯛昆布だし醤油漬
160g(2切)
445円
税込481円

目鯛(インド洋または太平洋産)を、国産昆布を加えたまろやかな醤油タレに漬け込みました。

トクスイ

332 冷凍 調理例

氷温造り国産さわらみりん漬
160g(2切)
480円
税込518円

国産のさわらみを中骨・腹骨を取り切身にして甘口タイプののみりん醤油に漬けて、氷温熟成しました。バラ凍結品。

ダイマツ

333 冷凍 盛りつけ例

秋鮭塩麹漬
150g(3切)
450円
税込486円

国産の秋鮭(白鮭)を旨味と甘味を引き出す塩麹にじっくり漬け込みました。米麹、食塩使用。

トクスイ

334 冷凍 盛りつけ例

網干し造り子持ちからふとししゃも
140g(9~15尾)
355円
税込383円

からふとししゃも(アイスランド産)を、身の旨みと卵の食感を大切に、ほど良い塩加減で二度干ししました。

トクスイ

335 冷凍 盛りつけ例

冷凍さんま(徳用)
6尾480g
398円
税込430円

北海道から三陸沖で漁獲された新鮮なさんまを鮮度そのままに急速凍結。塩焼き、フライ等色々使えるポリウパックです。

千倉水産加工販売

336 冷凍 盛りつけ例

徳用パクッとさんま
8枚240g
680円
税込734円

北海道から三陸沖で漁獲されたさんまを、まるごと食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。

千倉水産加工販売

337 冷凍 盛りつけ例

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、ほろよい塩味につまました。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

338 冷凍 盛りつけ例

北海道産塩さば(骨取り)
3枚240g
450円
税込486円

北海道で水揚げされたさばを三枚におろし、骨を除去後じっくり塩水に漬けました。焼き、ソテー、煮付けにどうぞ。

千倉水産加工販売

340 冷凍 盛りつけ例

北海道産パクッと真ほっけ一夜干し腹骨取
220g
535円
税込578円

北海道産真ほっけを三枚おろしにして腹骨を外し、塩水(7%)に漬込み干しました。小骨が残ることがあります。

トクスイ

341 冷凍 盛りつけ例

まるごとさば一夜干し
3切150g
590円
税込637円

北欧のさば(ノルウェー、アイスランド他)を一夜干しにし、一人分の切身にしました。

千倉水産加工販売

342 冷凍 盛りつけ例

骨取り国産寒さば一夜干し
2枚200g
498円
税込538円

脂ののった国産寒さばを三枚におろして骨を取り、遠赤外線一夜干しに仕上げました。

千倉水産加工販売

343 冷凍 盛りつけ例

しまほっけ開き干し
2枚280g
417円
税込450円

ほど良い脂のり、焼きやすいサイズのしまほっけ(アメリカ・ロシア産)を開いて塩水漬けにし、ふっくらと仕上げました。

千倉水産加工販売

344 冷凍 盛りつけ例

さんま開き
170g
498円
税込538円

北海道産の脂のりの良い大型サイズのさんまを開き、食塩のみで干しました。

萬屋商店

345 冷凍 盛りつけ例

金目鯛開き
150g×1枚
490円
税込529円

青森県産金目鯛を一尾づつ手開きし、富士山の柿田川水系伏流水に沖縄県産の塩を使用した塩水に漬込み冷風乾燥しました。

カインズ

347 冷凍 盛りつけ例

鹿児島産真いわし(下処理済)
200g
315円
税込340円

鹿児島県阿久根漁港に水揚げされた真いわしを、鮮度よく頭と内臓を除去して急速冷凍しました。

トクスイ

348 冷凍 盛りつけ例

真いわし丸干し(中羽)
4尾
520円
税込562円

真いわしを丸干し加工しました。手頃なサイズのお賞品です。

鳴門魚類

349 冷凍 盛りつけ例

パクッと食べられるさんま(うす塩)
130g
410円
税込443円

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

丸千水産

350 冷凍 盛りつけ例

生鮭切身
320g(4切) 通常税込1,253円を**1,120円**
税込1,210円

北海道産白鮭です。脂質が少ないのでムニエルやフライに向いています。

札幌中一

351 冷凍 盛りつけ例

雄武秋鮭無塩切身
210g(4切)
960円
税込1,037円

天然雄武産の沖獲れ秋鮭を無塩のままフライパンサイズの4切入りカットでパック。使いやすいバラ凍結品。

鳴門魚類

352 冷凍 盛りつけ例

紅鮭切身3切
165g(3切)
765円
税込826円

ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。お弁当やおにぎりの他、ムニエルにも活躍。

トクスイ

おさかなでしっかりご飯

354     氷温熟成ふっくらあじ開き(大) 400g(4枚) 通常税込567円を 505円 税込545円 国内産真あじ(主に山陰産)の中骨を取り除いて開きにし、氷温熟成して干しました。 ダイマツ	355     カマス開き 75g×2枚 通常税込462円を 418円 税込451円 静岡県西伊豆海域で水揚げされたカマスを一尾ずつ開きで加工しました。 カインズ	356    ほっけのみりん干し 150g(3〜5枚) 通常税込454円を 390円 税込421円 国産真ほっけを三枚おろしにし、みりんタレで味付けし干し上げました。みりん、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、魚醤使用。 丸干水産	357     シルバーしょうゆ漬 220g(4切) 通常税込551円を 480円 税込518円 ニュージーランド産のシルバー(沖ぶり)を独自の調味液に漬け込み氷温熟成しました。 ダイマツ	358     脂のったあじ一夜干し 240g(4枚) 通常税込594円を 540円 税込583円 アイルランド産またはノルウェー産の脂のりの良いあじを三枚おろしにし、国産食塩使用の塩水で漬けて干しました。 千倉水産加工販売
359     しまほっけ切身(甘口) 180g(3切) 通常税込481円を 430円 税込464円 大型で脂のったしまほっけ(アメリカ産)を食べやすい切り身に、塩水漬けした甘口仕上げです。 トクスイ	360     小さいわし丸干し 280g 通常税込322円を 288円 税込311円 国産の小型で脂のりの良い真いわしを頭や内臓も含め丸ごと食べられる薄味の丸干しにしました。 千倉水産加工販売	361     子持ちカラフトししゃも(小) 150g 通常税込443円を 398円 税込430円 アイスランド・ノルウェーで漁獲された脂のりの良い子持ちカラフトししゃも丸干しです。 千倉水産加工販売	362     穴道湖冷凍しじみ 約200g 通常税込538円を 488円 税込527円 穴道湖産。使用時にサッと洗い、凍ったまま水から入れ沸騰させて調理してください。 鳴門魚類	363     国産シーフードミックス 140g 通常税込562円を 480円 税込518円 三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ、国産イカとタコのミックスです。 丸干水産
364     ベビー帆立加熱用 200g 通常税込1,188円を 1,050円 税込1,134円 北海道噴火湾産の小ぶりサイズの帆立をポイルして加熱用に処理しました。 札幌中一	365     あじと3種の野菜のマリネ 130g 通常税込448円を 408円 税込441円 国産あじを3種類の野菜(玉ねぎ、人参、ピーマン)と一緒に、米酢、リンゴ酢、オリーブオイル、白醤油などで酸味を抑え、まろやかに仕上げました。 千倉水産加工販売	366     マグロの塩麹竜田 150g 630円 税込680円 太平洋産ビンチョウマグロを、厳選国産調味料(塩麹、醤油、酒、砂糖、食塩)にじっくり漬込み、国産小麦粉をまぶして揚げました。 マストミ	367     薩摩赤えび唐揚げ 150g 405円 税込437円 殻が柔らかく、甘みが強い阿久根漁港沖合の水深300mに棲息するエビです。国産馬鈴薯でん粉とさつまいもでん粉で衣を付け、味付けは食塩のみです。 トクスイ	368     氷温造りあじの南蛮漬 220g 通常税込421円を 370円 税込400円 ベトナム産のメアジを米油でカラッと揚げ、国産野菜(たまねぎ、にんじん)とともに酸味を抑えた調味液に漬け込みました。解凍してそのままお召し上がりいただけます。 ダイマツ

369    塩鮭切身 120g(2切) 598円 税込646円 北海道産の厳選された脂のりのよい秋鮭の切身。 札幌中一	370    銀だら切身 160g(2切) 548円 税込592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	371    ナメタカレイ切身 240g(3切) 435円 税込470円 稚内近海で漁獲されたナメタカレイの切身です。煮付け、塩焼、バター焼等。 札幌中一	372    真アジのフィーレ 200g(5〜8枚) 495円 税込535円 旬の真アジを料理しやすくフィレ加工しました。 鳴門魚類	373    国内産冷凍あさり 180g 420円 税込454円 国産あさりをハーフポイル(熟処理)しました。冷凍のまま使ってください。 萬屋商店	374    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ってすぐに調理してください。 鳴門魚類	375    ポイルしじみ(網走湖産) 150g 570円 税込616円 網走湖で育ったしじみを浜の直にある加工場で砂出しし、ポイルしました。酒蒸し、味噌汁には煮立てた後に入れてください。 札幌中一	376    国産冷凍あさりムキ身 80g 505円 税込545円 厳選した熊本県、愛知県産。手作業でムキ身にしました。 萬屋商店
---	--	---	---	---	---	---	---

377    イカの切身(加熱用) 4〜7枚130g 420円 税込454円 食感の良いアカイカ(ペルー・チリ産)を料理しやすい切身にしました。ソテー、漬け焼き、天ぷらなどで。 丸干水産	378     エコシュリンプ(下処理済)M 160g(11〜14尾) 1,320円 税込1,426円 粗放養種のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。 オルター・トレード・ジャパン	379     エコシュリンプ(むき身) 200g 1,583円 税込1,710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。イワシの旨味が凝縮されています。 千倉水産加工販売	380    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。イワシの旨味が凝縮されています。 千倉水産加工販売	381    無茶々園の明浜ちりめん 40g 380円 税込410円 愛媛県明浜産のちりめんを海水で茹でて天日乾燥しました。 無茶々園 賞30日	382    無着色たらこ(切子込) 60g 525円 税込567円 すけそう鱈(アメリカ・ロシア産)の卵を魚器、みりん、昆布、鰹節使用の調味液に漬け込みました。 萬屋商店	383    無着色明太子(切子) 60g 525円 税込567円 アメリカ産の助宗鱈卵(切子)を、魚器、鰹節、昆布の風味が利いた特製調味液に漬け込みました。 萬屋商店	384    神奈川県産湯通し塩蔵生わかめ 200g 740円 税込799円 地元三浦産のわかめです。塩蔵タイプですので十分に塩めきをしてから使用してください。 神奈川県漁業協同組合連合会
--	--	---	---	--	--	--	--

練り製品 385    白かまぼこ 150g 通常税込583円を 530円 税込572円 生ぐちと特製たらすのすり身を石臼で練り上げた無リンすり身、砂糖、卵白、発酵調味料、かつおだし使用の上品な味わいです。蒸しかまぼこ製法です。 南伊豆水産 賞12日	386    夏おでんだねセット 4種14品 765円 税込826円 主に北海道産すけすらたら無リンすり身を使った練り製品4種をセット。小判揚げ3枚、ごぼう巻3個、ちくわカット4本、いわしだんご4個入。 南伊豆水産 賞14日	387    イカ天 100g(4枚) 通常税込405円を 365円 税込394円 無リンすり身(国産及び海外産)の旨みを十分に引き出し、国産のイカをたっぷり加えました。菜種油、馬鈴薯澱粉、魚器、砂糖、食塩、鰹だし、昆布だし、味噌使用。 別所蒲鉾店	388    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、鰹だし、魚器、昆布だし使用。 別所蒲鉾店	389    いわしから揚げ 5個(140g) 通常税込400円を 350円 税込378円 小田原漁港水揚げ及び国産の無リンすり身に玉ねぎ、ねぎ、生姜を加え昆布で味を調えました。 山上蒲鉾店 賞15日	396    だしパック 8gx15 980円 税込1,058円 4種の厳選した素材をブレンドしただしパック。新蒸練したかつお節、さば節、北海道産昆布、干し椎茸を使用しました。 みえぎよれん	
390    桜えび入揚げかま 3枚 615円 税込664円 高級魚ちくわのすり身を駿河湾産桜えびを加えた無リンすり身、弾力のある食感とえびの香ばしさがあります。 南伊豆水産 賞13日	391    うずら卵天 4個 450円 税込486円 うずらとたらすり身の相性は抜群です。おでんの一品やおかずにどうぞ。 南伊豆水産 賞9日	392    ごぼうスティック 100g 375円 税込405円 国産ごぼうをスティック状にし、魚のすり身(日本又はニュージーランド産)と衣を合わせ菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、食塩使用。 別所蒲鉾店	393    さつま揚げ 34gx4枚 390円 税込421円 無リンすり身(たら、グチ、ウマツラハチ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味噌で味付けし、米油で揚げました。 山上蒲鉾店 賞7日	394    なると巻 1本(180g) 670円 税込724円 近海産生グチ(石付)を50%も配合した本格造り。色付けは少量の紅こうじで淡く上品なうす巻に仕上げました。 山上蒲鉾店 賞15日	395    ソフトはんぺん 4枚 580円 税込626円 国産すり身(助宗たら、ヨシキリガメ)、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	397    国産魚介銀のだしパック 8gx10袋 280円 税込302円 原料は国内産いわしの煮干し、かつおぶしのみの無添加だしパック。調味料、食塩不使用。 カクサ

夏味満喫 スタミナメニュー

398 凍ス ●調理例

野菜を加えてハーブチキン
175g **500円**
税込**540円**

秋川牧園の若鶏もも肉を、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、乾燥パセリ、オレガノ、タイム粉末で作ったタレに漬込みました。菜種油使用。野菜と一緒に焼くだけです。
秋川牧園

399 凍ス ●調理例

特価

鶏むね肉のハーブチキンカツ
200g 通常税込518円を **455円**
税込**491円**

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

400 凍ス ●調理例

特価

秋川のももからあげ
150g 通常税込556円を **500円**
税込**540円**

秋川牧園の鶏もも肉を秋川牧園とりからスープに漬け、ごま油とガーリックの風味を効かせた味わい深い塩味のからあげに仕上げました。
秋川牧園

401 凍ス ●調理例

大特価

野菜で仕上げる国産豚のスタミナ焼き
120g 通常税込518円を **435円**
税込**470円**

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

402 凍ス ●調理例

特価

フライパンで簡単チキンカツ(にんにく醤油風味)
200g 通常税込594円を **530円**
税込**572円**

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

403 凍ス ●調理例

特価

フライドチキン
300g 通常税込1,134円を **1,020円**
税込**1,102円**

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

404 凍ス ●調理例

特価

おっきな肉焼売
304g(8個) 通常税込616円を **550円**
税込**594円**

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

405 凍ス ●調理例

特価

大きな豆腐肉団子
340g(8個) 通常税込613円を **550円**
税込**594円**

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

406 凍ス ●調理例

特価

韓国風太巻牛肉ナムルキンパ
300g(8切) 通常税込950円を **850円**
税込**918円**

食塩とたっぷりの白ごまをまぶしたご飯(国産米)と焼き海苔をベースに芯の具材にビビンバ・ナムル3種(もやし、小松菜、大根)、味付け牛肉を巻きました。たれがご飯にしみ込み、おいしいハーモニーを生み出します。
カラミノフーズ

407 凍ス ●調理例

特価

ブルコギ丼の具(国産産)
200g(100g×2) **625円**
税込**675円**

韓国風の焼肉ブルコギを国産産で再現。牛肉と国産りんごを加えた甘辛焼肉だれで味付けし、丼の具にしました。
カラミノフーズ

408 凍ス ●調理例

特価

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

甘い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスターソース、パセリを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食感をそえるタイ屋台の丼を再現。目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。
カラミノフーズ

409 凍ス ●調理例

特価

手羽中の甘辛揚げ(黒こしょう風味)
115g **500円**
税込**540円**

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

410 凍ス ●調理例

特価

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

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

411 凍ス ●調理例

特価

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

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

412 凍ス ●調理例

特価

口福広場・野菜たっぷり餃子
12個(192g) 通常税込435円を **368円**
税込**397円**

お肉は不使用、国産原料にこだわった新鮮野菜の旨味たっぷりの具材を、国産小麦粉の皮で包みました。オイスターソースが味の基調になっています。
ムソー

413 凍ス ●調理例

特価

口福広場・海老ワンタン
150g **558円**
税込**603円**

具材はエビ(インドネシア産)・イカ(ペルー産)を使いシンプルな味付けにして国産小麦の皮で包みました。お好みのスープに加えるだけです。
ムソー

414 凍ス ●調理例

特価

とり餃子
360g(19~21個) 通常税込756円を **680円**
税込**734円**

秋川牧園の鶏肉と国産のキャベツ・玉ねぎ・ニラを使用。鶏脂のまろやかな旨みを効かせることで、ジューシーで後味の軽やかな餃子に仕上げました。
秋川牧園

415 凍ス ●調理例

特価

マムのパリッと本格春巻
200g(5本) 通常税込670円を **590円**
税込**637円**

国産さ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と、多目の油で焼いてください。
大進食品

冷凍加工品 お惣菜

416 凍ス ●調理例

特価

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。野菜と肉の旨味を十分に味わえる一品です。にんにく使用。
ニココ

417 凍ス ●調理例

特価

ヨコハマの餃子
360g(20個) **680円**
税込**734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

418 凍ス ●調理例

特価

ヨコミゾのぎく切りキャベツ餃子
360g(20個) **530円**
税込**572円**

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

419 凍ス ●調理例

特価

ヨコミゾの香港シューマイ
216g(12個) **520円**
税込**562円**

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

420 凍ス ●調理例

特価

点心エビシューマイ
27g×7個 **490円**
税込**529円**

国産鶏肉と玉ねぎ、ベトナム産の天然エビをたっぷり使ってエビの食感を大切に仕上げ、国産小麦粉の皮で包みました。
ニココ

421 凍ス ●調理例

特価

お徳用春巻
420g(14本) **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。
ニコキーフーズ

422 凍ス ●調理例

特価

飛騨トマトを使った大きなえびチリセット徳用
170g+ソース50g **640円**
税込**691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、糖度の高い岐阜県飛騨のトマトを使って少し甘めのチリソースに仕上げました。
丸千水産

423 凍ス ●調理例

特価

野菜で仕上げる黒酢豚
170g **445円**
税込**481円**

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

424 凍ス ●調理例

特価

まぐろ麻婆豆腐の素
170g **410円**
税込**443円**

ネギトロ加工で出るスジ身を活かし、吟味した調味料で味付けしました。豆腐と炒めるだけですぐ完成します。
マストミ

425 凍ス ●調理例

特価

香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン
230g×2 **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パラチャーハン2食分です。
ニコキーフーズ

426 凍ス ●調理例

特価

中華丼の具(醤油味)
180g×2 **560円**
税込**605円**

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

427 凍ス ●調理例

特価

丹沢高原豚ロース塩こうじ漬
200g(2枚) **710円**
税込**767円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢農場の豚ロース肉を中津ミート独自の塩こうじに漬けました。肉は柔らかく、脂の甘さが増えています。
丹沢農場 賞6日

428 凍ス ●調理例

特価

丹沢高原豚ヒレ豚漬
200g(5~7枚) **900円**
税込**972円**

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場豚肉使用。食感のあるヒレ肉を、隠し味にピーナツバターを使った国産主原料の味噌だれに漬けました。
丹沢農場 賞6日

429 凍ス ●調理例

特価

鶏むね肉のごまたれ漬
180g 通常税込524円を **460円**
税込**497円**

セブティチキンむね肉をそぎ切りにし、本味酢、醤油、練りごま、米酢などをベースにした特製ごまだれに漬け込みました。
シガポーター

430 凍ス ●調理例

特価

鶏むね肉の焼肉たれ漬
200g **485円**
税込**524円**

セブティチキンのむね肉をそぎ切りにし、醤油、発酵調味料、砂糖、焼き肉のタレで作ったオリジナル調味料に漬け込みました。
シガポーター

431 凍ス ●調理例

特価

神山鶏むね肉やわらか揚げ
200g 通常税込572円を **498円**
税込**538円**

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

432 凍ス ●調理例

特価

北海道産豚肉のごまじゃぶ風紙包み
110g×2 **620円**
税込**670円**

北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかずです。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ブロッコリーに、ねりごま入り調味味噌ダレをかけました。
東京コールドチェーン

433 凍ス ●調理例

特価

まぐろ団子甘酢ソース
280g(4個×2) **540円**
税込**583円**

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

443 凍 ス ●調理例



黒豚と鶏の生ハンバーグ
200g(2個) **700円**
税込756円

秋川牧園の黒豚と若鶏を使った生ハンバーグです。やわらかでジューシーな黒豚に鶏肉が加わり、味も食感も美味しく仕上がっています。

秋川牧園

444 凍 ス ●調理例



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

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

丹沢農場

445 凍 ス ●調理例



ふんわり豆腐ハンバーグ
90g×3個 **528円**
税込570円

国産大豆と天然にがりで作った豆腐に、国産鶏肉、玉ねぎ、生姜を加え、豆腐の口当たりを活かした、ふんわり食感のヘルシーハンバーグです。

ニッコー

446 凍 ス ●調理例



若鶏焼きつくね
180g **460円**
税込497円

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

秋川牧園

447 凍 ス ●調理例



黒豚メンチカツ
120g(4個) **470円**
税込508円

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

秋川牧園

448 凍 ス ●調理例



じゃがいもコロッケ
300g(60g×5個) **740円**
通常税込864円を税込799円

北海道産有機皮付きじゃがいも45%使用。鹿児島県産黒豚が入ったコロッケです。

ムソー

お弁当にどうぞ

434 凍 ス ●盛りつけ例



お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **498円**
税込538円

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

ニッコー

435 凍 ス ●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、子ども達の大好きなカレー味にしたミニコロッケです。

ニッコー

436 凍 ス ●調理例



鶏とおからのチキンナゲット
200g **430円**
税込464円

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

秋川牧園

437 凍 ス ●調理例



丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個) **435円**
通常税込497円を税込470円

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

丹沢農場

438 凍 ス ●調理例



野菜入り豆腐ハンバーグミニ
180g(6個) **408円**
税込441円

9種類の具材を混ぜ合わせた豆腐のハンバーグです。お弁当にも入れやすいミニサイズで、柔らかい食感になるように工夫しました。

ニッコー

439 凍 ス ●調理例



彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
210g(3個) 通常税込592円を **528円**
税込570円

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

ニッコー

440 凍 ス ●調理例



パクッと食べられるえびフライ
270g **1,080円**
税込1,166円

インドネシア産のパナメイえびを産地で衣付けた、えび本来の味をたのしめるえびフライです。凍ったまま揚げるだけの簡単調理でパーティーやお弁当などに活用いただけます。

丸千水産

441 凍 ス ●調理例



ひとくちソースとんかつ
120g(6個) **480円**
税込518円

一口サイズの国産豚肉に衣をつけて揚げ、甘辛味のソースを絡めました。冷凍のままお弁当に入れます。

ニッコー

442 凍 ス ●調理例



鶏ごぼうシューマイ
27g×8個 通常税込473円を **420円**
税込454円

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

ニッコー

449 凍 ス ●調理例



ママのカニクリームコロッケ
40g×6個 **540円**
税込583円

朝搾りの生乳を使って煮込んだベシャメルソースに国産スワイガニを加えて作った、柔らかく香ばしいつくねに甘いタレを絡めました。お弁当やおかずの一品にどうぞ。

大進食品

450 凍 ス ●調理例



エビクリームコロッケ
130g(5個) **590円**
税込637円

エゴシリンブと特製クリームソースで本格的なクリームコロッケを作りました。手軽な油揚げのみ。

札幌中一

451 凍 ス ●調理例



こだわりのからあげ
150g **520円**
税込562円

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

秋川牧園

452 凍 ス ●調理例



チキンナゲット 徳用
400g **950円**
税込1,026円

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

秋川牧園

453 凍 ス ●調理例



徳用 徳用 徳用 徳用
400g **1,140円**
税込1,231円

徳用 徳用 徳用 徳用

秋川牧園

454 凍 ス ●調理例



チキンソースカツ
150g **510円**
税込551円

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

秋川牧園

455 凍 ス ●調理例



ハッシュドブラウンポテト
40g×10枚 **580円**
税込626円

北海道美瑛産のじゃが芋(北海こがね)をシュレットして食感を残し、玉ねぎと米粉、食塩を加えてフライ加工しました。

ニッコー

456 凍 ス ●調理例



ピリ辛チキンシバー
150g(8本) **450円**
通常税込508円を税込486円

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

秋川牧園

457 凍 ス ●盛りつけ例



塩麹で作ったサラダチキン
140g(固型量100g) **460円**
税込497円

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

シガボートリー

458 凍 ス ●調理例



オーガニックペンネの海老グラタン
340g(2個) **730円**
税込788円

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

大進食品

459 凍 ス ●調理例



ねぎ入りたこ焼き
300g(15個) **438円**
税込473円

国産小麦粉をベースにした特製の粉に、みじん切りの長ねぎとキャベツ、たこを入れて焼きました。とろりとした食感です。

ニッコー

460 凍 ス ●調理例



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

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

カラミノフーズ

461 凍 ス ●調理例



ミニアメリカンドック
150g(6本) **510円**
税込551円

鎌倉ハムクラウン商会のつかいっきりウイナーを、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

462 凍 ス ●調理例



オムライス
360g(2袋) **630円**
税込680円

国産米と鶏肉、ケチャップで作った家庭的なおムライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

463 凍 ス ●調理例



ライスバーガー・てりやきチキン
575g(5個) **1,050円**
税込1,134円

醤油をつけてこんがり焼きあげた国産米ライスペレットに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。

ニッキーフーズ

464 凍 ス ●調理例



国産ちらし寿司の素
200g(2合用) **690円**
税込745円

国産の筍・蓮根・人参・椎茸を、さっぱりした酸味のあるご飯を利かせた特製調味料(昆布、砂糖、米発酵調味料、かつお出汁、食塩、醤油)で煮ました。

遠忠食品

465 凍 ス ●調理例



鶏五目中華ちまき
320g(4個) **770円**
税込832円

下味を付けた国産鶏と野菜(人参、ごぼう、椎茸、竹の子)を蒸した国産もち米に合わせ、オイスターソースや豚と鶏がらスープで味付けし、竹皮に包んで蒸しました。

カラミノフーズ

466 凍 ス ●調理例



親子丼の素
180g **360円**
税込389円

シガボートリーの鶏もも、むね肉を醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩で味付け。卵と玉ねぎで簡単に親子丼が作れます。

シガボートリー

467 凍 ス ●調理例



こだわり卵を使った親子丼の具
180g **470円**
税込508円

秋川牧園の鶏ムネ肉と鶏卵を用い、化学調味料を使わず、安心して食べる素材で作ったこだわりの親子丼の素です。

秋川牧園

468 凍 ス ●調理例



ハワイ風太巻
280g(4切×2P) 辛めの味 **798円**
税込862円

具材のエビとアボカドを辛めの味付けにしました。見た目が華やかで食べやすく、パーティーやおもてなしにも喜ばれます。外側に白ごまをふんだんに振りかけ、香りと食感にもこだわりました。

カラミノフーズ

469 凍 ス ●調理例



有機パスタ
360g(2食) **580円**
税込626円

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

ニッコー

470 凍 ス ●調理例



たらこクリームパスタ
200g×2 **727円**
税込785円

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

マストミ

471 凍 ス ●調理例



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

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

ニッコー

472 凍 ス ●調理例



四海楼ちゃんぽん
654g(2食) **900円**
税込972円

コシのある国内製造の太麺に、国産キャベツ、もやし、イカ、豚肉、えび、はんぺん、きくらげ、ねぎをのせて急速凍結。ボーケキスがベースの野菜の旨みを加えたコクのあるスープ付。

ニッキーフーズ

473 凍 ス ●調理例



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

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

かねこ製麺

474 凍 ス ●調理例



長崎五島風あごだしうどん
514g(2食) **508円**
税込549円

国産小麦粉使用で丸く切り出した細麺に、刻み揚げ、わかめ、ねぎ、かまぼこ、とろろ昆布をのせて冷凍しました。あご(とびお)だし使用のつゆをセットしました。

ニッキーフーズ

475 凍 ス ●調理例



わかめどっさりうどん
(刻み揚げ付) **460円**
通常税込518円を税込497円

国産小麦粉で作ったコシのあるうどんに、わかめ、紅白かまぼこ、きざみ揚げ、ねぎをのせて冷凍しました。煮干し、鰹、鯖からとった出汁入りつゆです。

ニッキーフーズ

<p>100161 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>彩りごま酢炒め 2人前440g 1,164円 税込1,257円</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 炒める 調理時間 約10分</p> <p>446kcal 食塩 6.0g</p> <p>セット内容 野菜セット(赤パプリカ、ピーマン、玉ねぎ、人参、生きくらげ、水煮たけのこ、れんこん) 豚小間切れ肉 添付調味料</p> <p>セット以外の準備 ごま油、水溶片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ3)</p>	<p>100170 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め 3人前(540g) 1,084円 税込1,171円</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 炒める 調理時間 約5分</p> <p>356kcal 食塩 4.4g</p> <p>セット内容 野菜セット(キャベツ、ピーマン、人参) 坦々の素</p> <p>セット以外の準備 ごま油大さじ1</p>	<p>100188 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>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</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 炒める 調理時間 約6分</p> <p>343kcal 食塩 2.4g</p> <p>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</p> <p>セット以外の準備 油大さじ1</p>
<p>100196 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>ブイヨン水餃子スープ 2人前(330g) 943円 税込1,018円</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 煮る 調理時間 約8分</p> <p>321kcal 食塩 6.3g</p> <p>セット内容 野菜セット(玉ねぎ、人参、ピーマン、ぶなしめじ) 餃子12個 添付調味料(歐風だし) 豚ひき肉</p> <p>セット以外の準備 水700cc</p>	<p>100200 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>チンゲンサイのスタミナ炒め 2人前(440g) 1,100円 税込1,188円</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 炒める 調理時間 約5分</p> <p>340kcal 食塩 3.0g</p> <p>セット内容 野菜セット(チンゲン菜、赤パプリカ、しいたけ) 調味肉</p> <p>セット以外の準備 油大さじ1</p>	<p>100218 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>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</p> <p>メーカー：グリーンリーフ 製造日含む5日</p>	<p>調理方法 炒める 調理時間 約20分</p> <p>175kcal 食塩 7.3g</p> <p>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</p> <p>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 ポウルに卵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</p>

<p>476 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>こだわり生ラーメン(しょうゆ味) 120g×3食(スープ付) 435円 税込470円</p> <p>国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、しょうゆ味のスープを付けました。</p> <p>共生食品 賞7日</p>	<p>477 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>こだわり生ラーメン(みそ味) 120g×3食(スープ付) 450円 税込486円</p> <p>国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、コクのあるみそ味のスープを付けました。</p> <p>共生食品 賞7日</p>	<p>478 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>日本の中華麺 淡麗鶏ガラ醤油 120g×2、スープ45g×2 430円 税込464円</p> <p>国産小麦粉と蒙古王かんすい、天塩・電解水を使用したモチモチぷりぷり麺を乱切り平打ち縮れ麺にした鶏ガラ醤油ラーメンです。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>479 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>日本の中華麺しお 120g×2食(スープ付) 410円 税込443円</p> <p>国産小麦粉、蒙古王かんすい、天塩、電解水を利用した麺と無添加オリジナルスープで作った香りと味わいのあるタンメン風ラーメンです。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>480 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>国産芝えびとあみえびの炊き込みご飯の素 150g(具材110g+たれ40g) 550円 税込594円</p> <p>国産の芝えびむき身とあみえび(乾燥)を、たまり醤油ベースの炊き込みご飯のたれとセットしました。2合用。</p> <p>丸千水産</p>	<p>481 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>鶏肉と油揚げの炊き込みご飯の素(2合用) 170g(固形量120g) 450円 税込486円</p> <p>セフティチキンのもも肉とむね肉の小間切れと、国産大豆で作った油揚げと調味液(醤油、砂糖、味噌、たまご醤油、米糀、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸)を合わせました。</p> <p>シガボートリー</p>
---	--	---	---	--	--

<p>482 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>国産さばの味噌煮 240g(120g(固形量80g)×2) 495円 税込535円</p> <p>銚子港で水揚げされたさばを、独自のみそだれでじっくり煮付けました。</p> <p>トクスイ</p>	<p>483 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>国産さばのみぞれ煮 240g(120g(固形量80g)×2) 495円 税込535円</p> <p>日本近海産のさばを国産の大根おろしを加えた醤油味のタレで、あっさり味に煮付けました。</p> <p>トクスイ</p>	<p>484 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>骨までやわらかいわし梅紫蘇煮 75g×2 410円 税込443円</p> <p>国産のいわしを砂糖、醤油、味噌、梅干エキス、酵母エキス、食塩で骨まで食べられるように加工して風味よく炊きました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>485 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>ぶり煮付け 200g(2切) 440円 税込475円</p> <p>宮城県石巻漁港で水揚げされた新鮮なぶりを醤油、砂糖、水あめ、生姜、昆布他でやさしい味わいに煮付けました。</p> <p>カインズ</p>	<p>486 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>房州あじさんが焼き 160g(8個) 415円 税込448円</p> <p>房州の漁師料理。千葉県産のアジとコノシロをたたき、味噌、玉ねぎ等で和えたさんがを国産の大葉で包みました。</p> <p>千倉水産加工販売</p>	<p>487 蔵 ス</p> <p>●盛りつけ例</p>  <p>味付がんもどき 8個 215円 税込232円</p> <p>国産大豆で作った豆腐に国産の人参、ごぼう、玉葱などの野菜を加えた一口サイズのがんもを、厳選した調味料でふっくら煮付けました。</p> <p>丸和食品 賞30日</p>
--	--	---	--	---	--

<p>488 F 蔵 ス</p> <p>●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>489 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>豆腐唐揚げ 10個 250円 税込270円</p> <p>丸和食品の自慢の豆腐を、国産にんにくと生姜を隠し味にした醤油ベースのたれに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふわります。</p> <p>丸和食品 賞6日</p>	<p>490 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>肉じゃが 170g 520円 税込562円</p> <p>国産じゃが芋、玉ねぎ、人参を炒めて白滝を加え、薄口醤油、砂糖、みりん、食塩、国産素材の天然だしで煮ました。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>	<p>491 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>切り干し大根の煮物 100g 460円 税込497円</p> <p>無農薬栽培の切り干し大根を基本的な調味料と天然ダシのみで味付けしました。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>	<p>492 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>煮豆「青豆」 120g 384円 税込415円</p> <p>国内産青豆を「直火とろ火炊き」で煮上げ、素材の味を活かしました。</p> <p>友田味販 賞90日</p>	<p>493 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>甘さ控えめきんととき豆 120g 330円 税込356円</p> <p>北海道産金時豆を、きび砂糖を使って甘さ控えめにふっくらと炊き上げました。</p> <p>ハーヴィ 賞90日</p>	<p>494 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>ピーナッツみそ 80g 360円 税込389円</p> <p>千葉県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>495 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>くるみ甘露煮 60g 385円 税込416円</p> <p>JAS認定で燻蒸処理されていないくるみを使用。砂糖、醤油、麦芽水飴、発酵調味料、赤糖の塩他で作ったタレで煮込みました。</p> <p>速忠食品 賞90日</p>
--	--	--	---	--	---	--	--

<p>496 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>マイルドしば漬 90g 460円 税込497円</p> <p>国産のきゅうり、生姜、しそを化学合成添加物や着色料、保存料を使用せず漬け込みました。純米酢、醤油、甜菜糖使用。</p> <p>創健社</p>	<p>497 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>ゆず大根 150g 435円 税込470円</p> <p>新鮮な国産大根を、香り良い国産ゆずと昆布だし、味噌などであっさり漬けにしました。</p> <p>創健社 賞10日</p>	<p>498 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>奄美 きび酢らっきょう 90g 600円 税込648円</p> <p>粒が大きい目で、シャキシャキとした食感が特長の宮崎県産のらっきょうを、奄美のさとうきび酢と粗糖で漬け込み、シンプルで美味しく仕上げました。</p> <p>創健社</p>	<p>499 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>紅かぶら漬 150g 435円 税込470円</p> <p>国産紅かぶらの食感と色合いを活かし、昆布だし、みりんなどで風味良く漬けました。</p> <p>創健社 賞10日</p>	<p>500 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>白菜漬 250g 420円 税込454円</p> <p>国産白菜の素材の味を活かし、食塩と国産米使用のみで漬けました。</p> <p>創健社 賞10日</p>	<p>501 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>趙さんの味 熟成白菜キムチ 200g 520円 税込562円</p> <p>季節や種類により増減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮭魚肝で仕上げた旨みのある特製タレに漬け込みました。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>502 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>趙さんの味 はさみ込みキムチ 350g 645円 税込697円</p> <p>国産の白菜にじっくり煮込んだ「だし」と、甘みの多い金塔(モンゴル産)唐辛子使用の厳選だれで漬け込みました。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>	<p>503 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>趙さんの味松前漬け 150g 498円 税込538円</p> <p>趙さんオリジナルの魚介の旨みととりこの甘み、ゆずの香り、少しのんにくを加えた調味料が風味良い、松前漬け風キムチです。</p> <p>趙さんの味 賞14日</p>
--	---	--	---	---	---	---	---

<p>504 F 蔵 ス</p> <p>●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、釜中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>505 蔵 ス</p> <p>●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>506 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>季穂地粉餃子の皮 大判20枚 225円 税込243円</p> <p>埼玉県産地粉使用。小麦の内側だけを自家製粉し、天塩を加えて作りました。</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>507 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>季穂地粉ワンタンの皮 20枚 225円 税込243円</p> <p>国産強力粉と農林61号、食塩、モンゴルかんすいで作った本格仕上げ。打ち粉に澱粉使用。8×8cm</p> <p>かねこ製麺 賞13日</p>	<p>508 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>有機生芋板こんにやく 250g 275円 税込297円</p> <p>広島県産有機こんにやく100%使用。こんにやく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。</p> <p>ムソー</p>	<p>509 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>有機生芋糸こんにやく 150g 220円 税込238円</p> <p>広島県産有機こんにやく100%使用。こんにやく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。</p> <p>ムソー</p>	<p>510 F 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>うずらの玉子(水煮) 6個×2 363円 税込392円</p> <p>山梨県で育ったうずら卵の水煮です。</p> <p>南伊豆水産 賞180日</p>	<p>511 蔵 ス</p> <p>●調理例</p>  <p>かにかま 6本 245円 税込265円</p> <p>全て国産原材料、無色無臭すり身使用。天然植物色素でかみ色を表現しました。</p> <p>東京コールドチェーン 賞30日</p>
--	---	---	---	---	---	---	---

夏味 さっぱりメニュー

512 ●盛りつけ例

ところてん 三杯酢
130gたれ20g
275円
税込297円

国産天草と水だけで作ったところてんです。三杯酢は有機米酢、醤油、発酵調味料で作りました。

ムソー

513 ●盛りつけ例

ところてん 黒糖みつ
130gたれ25g
275円
税込297円

国産天草と水だけで作ったところてんです。たれは沖縄県産黒糖100%の黒みつです。

ムソー

514 ●イメージ写真

玄米入り麦とろろ
200g(50g×4袋) 通常税込484円を **428円**
税込462円

風味・粘りの強い大和芋をすりおろし、玄米と押麦を加え、だし汁で味を調えました。内袋のまま流水で約15分間解凍してそのまま、とろろ飯やとろろそばにもどうぞ。

東京コールドチェーン

515 ●イメージ写真

おくらと 茎わかめの 山芋和え(なめこ入り)
160g(40g×4袋) **498円**
税込538円

国産のおくら、茎わかめ、長芋、なめこを和えました。解凍するだけでそのまま召し上がりいただけます。サラダの代わりや小鉢の一品として。

東京コールドチェーン

516 ●盛りつけ例

季穂 涼麺生ひやむぎ
130g×2 通常税込292円を **260円**
税込281円

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。

かねこ製麺 賞13日

517 ●調理例

季穂冷し中華醤油味
120g×2食 **420円**
税込454円

国産小麦粉と天然かん水で作ったコシのある滑らかな麺と、近藤醸造元の醤油、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

518 ●盛りつけ例

国産味付けザーサイ
100g 通常税込462円を **420円**
税込454円

貴重な国内栽培のザーサイをスライスし、ごま油を利かせた中華惣菜に仕上げました。

遠忠食品 賞90日

519 ●盛りつけ例

わさび漬
70g 通常税込389円を **350円**
税込378円

静岡県産の新鮮なわさびと、こだわりの酒粕で造りました。辛さだけでなく酒粕の自然な甘みも加わりクリーミーでまろやかな食感が特長です。

南伊豆水産 賞14日

520 ●盛りつけ例

国産鶏胸肉使用サラダチキン ブラックペッパー&ガーリック
100g **460円**
税込497円

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

創健社

521 ●盛りつけ例

しょうゆ味冷しらーめん
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

100226 ●盛りつけ例

王隠堂農園の小梅干
200g **900円**
税込972円

8週に1回

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

王隠堂農園 賞90日

100234 ●盛りつけ例

王隠堂農園の刻み紅生姜
80g **225円**
税込243円

王隠堂農園の梅酢と海水塩で、減農薬栽培した生姜を漬け込みました。

王隠堂農園 賞90日

100242 ●盛りつけ例

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

522 ●盛りつけ例

江戸前得意!梅のり佃煮
80gピン **490円**
税込529円

江戸前、千葉県木更津市産の生のりを、醤油、砂糖、醗酵調味料で佃煮で炊き、王隠堂農園の梅酢と梅と酢を加えました。

遠忠食品

523 ●盛りつけ例

特選なめ茸うす塩味
180gピン 通常税込389円を **343円**
税込370円

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

創健社

524 ●盛りつけ例

三陸産さば缶水煮(生さば原料使用)
180g缶(個計量130g) **550円**
税込594円

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

風水プロジェクト

納豆

525 ●盛りつけ例

鎌倉山手作り小粒納豆
80g **225円**
税込243円

鎌倉山納豆独自の製法で作られた国産大豆100%使用の納豆です。タレ無。

野呂食品 賞10日

526 ●盛りつけ例

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

527 ●盛りつけ例

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

528 ●盛りつけ例

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

529 ●盛りつけ例

ひきわり納豆
30g×2連 **113円**
税込122円

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

カジノヤ 賞10日

530 ●盛りつけ例

国産麦納豆(タレ無)
30g×3連 **153円**
税込165円

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

カジノヤ 賞10日

豆腐

531 ●盛りつけ例

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 賞8日

532 ●盛りつけ例

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

533 ●盛りつけ例

共生食品のきぬ豆腐
300g **165円**
税込178円

国産大豆100%使用。凝固剤は二ガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 賞7日

534 ●盛りつけ例

共生食品のもめん豆腐
300g **170円**
税込184円

国産大豆100%使用。凝固剤は二ガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品 賞6日

535 ●盛りつけ例

ミニ絹豆腐
150g×2丁 **190円**
税込205円

国産大豆100%、海水にがり使用。消泡剤不使用。使い切り2連パック。

丸和食品 賞8日

536 ●盛りつけ例

絹とうふ(充填)
150g×2丁 **175円**
税込189円

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

丸和食品 賞20日

538 ●盛りつけ例

青大豆寄せ豆腐
200g 通常税込281円を **250円**
税込270円

契約栽培の国産青大豆100%、海水にがり使用。消泡剤不使用。青大豆の爽やかな味わいが活きてます。

丸和食品 賞6日

539 ●盛りつけ例

油揚げ
3枚 **193円**
税込208円

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

丸和食品 賞7日

540 ●盛りつけ例

共生食品の油あげ
3枚 **215円**
税込232円

国産大豆100%使用。二ガリを使用した厚めの生地を菜種油で揚げました。消泡剤不使用。

共生食品 賞7日

541 ●盛りつけ例

共生の冷凍刻み油揚げ
150g **335円**
税込362円

国産大豆使用。消泡剤不使用。菜種油で揚げた油揚げを使いやすく刻みました。

共生食品

542 ●盛りつけ例

厚揚げ
180g(2個) **210円**
税込227円

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

丸和食品 賞5日

543 ●盛りつけ例

京がんも
約20g×7個 通常税込313円を **275円**
税込297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(長ねぎ・人参・牛蒡・玉ねぎ・生姜)・山芋粉・切昆布を入れた大ぶりがんもです。

丸和食品 賞7日

食品調味料

545 ●盛りつけ例

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

8月より600g紙パックに変更します。

大変希少な国産菜種だけを使用。一番搾りのみを独特な製法で仕上げました。

平田産業

546 ●盛りつけ例

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

オーストラリア産の非遺伝子組み換え菜種油100%の圧搾一番搾り油です。

平田産業

547 ●盛りつけ例

一番搾り 純正ごま油(濃口)
165g **600円**
税込648円

ごま(ナイジェリア・タンザニア産)を熟風方式で焙煎した香り高いごま油と、生搾りならではのまろやかなごま油をブレンド。芳醇な香りでえぐみがありません。

平田産業

548 ●盛りつけ例

特選醤油 1,000mlピン
1,000mlピン(ピン回収) **515円**
税込556円

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

宮瀝油店

549 ●盛りつけ例

たまさ醤油 1,000mlピン
1,000mlピン(ピン回収) **375円**
税込405円

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

宮瀝油店

550 ●盛りつけ例

うす塩醤油 360mlピン
360mlピン(ピン回収) **255円**
税込275円

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

宮瀝油店

<p>552 </p> <p>味の母1000 1,000ml 690円 税込745円</p> <p>国産米、米こうじ使用。みりんの旨味とお酒の風味、二つの特性を持つ発酵調味料です。</p> <p>中田商店</p>	<p>553 </p> <p>純米酢 500mlビン 305円 税込329円</p> <p>国産米だけで作った刺激臭の少ないマイルド仕立ての上質なお酢です。</p> <p>私市醸造</p>	<p>554 </p> <p>寿司酢 300mlビン 630円 税込680円</p> <p>純粋蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいだ、口あたりの良い寿司酢です。</p> <p>藤井養蜂場</p>	<p>555 </p> <p>食菜酢 360mlビン 620円 税込670円</p> <p>はちみつとの相性が良い純米酢をベースに、天然塩とニガリだけを加えて作り直しました。はちみつ配合率は約4割、ピクルス、野菜や魚のマリネや南蛮漬けに、お肉の照焼きにもおすすめです。</p> <p>藤井養蜂場</p>	<p>556 </p> <p>たまご焼きのだしの素 180mlビン 265円 税込286円</p> <p>出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化学調味料不使用の専用調味料。</p> <p>中田商店</p>	<p>557 </p> <p>塩麹 140gビン 500円 税込540円</p> <p>米麹を使用した、万能調味料です。野菜・肉・魚等お好みの食材を漬け込むと我が家流麹漬げができます。</p> <p>中田商店</p>	<p>558 </p> <p>無茶々園のれもんストレート果汁 150mlビン 600円 税込648円</p> <p>愛媛県産のレモン果汁をそのまま詰めました。揚げ物やサラダ、お菓子作りなど手軽に使えて便利です。</p> <p>無茶々園</p>	
<p>559 </p> <p>秋田みそ 1kg 1,440円 税込1,555円</p> <p>秋田県大湯村産の農薬不使用栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」です。が「じし」に近いきめ細やかです。塩分12%前後。</p> <p>大湯村加工センター 180日</p>	<p>560 </p> <p>玄米みそ(つぶ) 1kg 1,185円 税込1,280円</p> <p>おきたま興農産の農薬不使用栽培のおきたま玄米、国産農薬不使用大豆、天日塩を使った本格派味噌。塩分12%前後。</p> <p>はるこまや 180日</p>	<p>561 </p> <p>鹿児島産の麦みそ500g 500g 720円 税込778円</p> <p>四国産はだか麦、九州産大豆、自然塩を原料に非加熱天然醸造しました。麦麹をたっぷり使用したまろやかな甘口減塩味噌です。</p> <p>創健社 180日</p>	<p>562 </p> <p>国産生おろし生姜 40g 395円 税込427円</p> <p>熊本県産減農薬栽培の生姜を100%使用。便利なチューブタイプのおろし生姜です。</p> <p>創健社</p>	<p>563 </p> <p>べに花マヨネーズ 300g 590円 税込637円</p> <p>オレイン酸が60%（脂肪酸組成中）も含まれる、圧搾製法「べに花」一番（高オレイン酸）油を使用。あっさり風味がフレッシュで野菜の味を引き立てます。薬種油、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料使用。</p> <p>創健社</p>	<p>564 </p> <p>自然派Style トマトケチャップ 300g 410円 税込443円</p> <p>完熟有機トマト、国産有機野菜(玉ねぎ、にんにく)使用。自然な酸味と甘みが活きてます。糖類(砂糖、麦芽水飴)、醸造酢、食塩、香辛料使用。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>565 </p> <p>ジロロモーニ有機トマトケチャップ 300g 490円 税込529円</p> <p>南イタリア産有機栽培トマトをベースにして作り直しました。食塩はイタリアの天日塩、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料を使用。</p> <p>創健社</p>	
<p>566 </p> <p>中濃ソース 360mlビン 285円 税込308円</p> <p>着色のためのカラメルや化学調味料は使用せず、野菜や果物ピューレをベースに作り直しました。</p> <p>山屋食品</p>	<p>567 </p> <p>アルゼンチン百花蜜 ボトル 300g 1,020円 税込1,102円</p> <p>アルゼンチン産百花蜜を使いやすい倒立ボトルタイプの容器に詰めました。</p> <p>山田養蜂場</p>	<p>568 </p> <p>宮城県産薄力粉「シラネ」 1kg 400円 税込432円</p> <p>良質な宮城県産小麦「シラネ」を使用。手打ちうどん、お菓子、天ぷらなどにお使いください。</p> <p>阿部製粉</p>	<p>569 </p> <p>強力小麦粉「ゆきちから」 1kg 405円 税込437円</p> <p>国内産ゆきちから小麦使用の強力小麦粉です。比較的たんぱく質(グルテン)が多いのでパン作りに適しています。</p> <p>阿部製粉</p>	<p>570 </p> <p>直火焙煎 カレールウ・甘口 170g 455円 税込491円</p> <p>味・色・香りを大切にしまろやかなルツです。完熟りんごと南国フルーツ(バナナ)に、香り高いスパイスと野菜を加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分</p> <p>ムソー</p>	<p>571 </p> <p>直火焙煎 カレールウ・中辛 170g 455円 税込491円</p> <p>さわやかな辛さと深いコクがあります。香り高いスパイスと野菜、フルーツ、更に隠し味にチャツネを加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分</p> <p>ムソー</p>	<p>572 </p> <p>直火焙煎 カレールウ・辛口 170g 455円 税込491円</p> <p>深いコクとスパイスで心地よい辛さのルツです。野菜とフルーツにスパイスマサラの香りと辛味を利かせ、隠し味にチャツネとココナッツを加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6~8皿分</p> <p>ムソー</p>	
<p>573 </p> <p>カレーの壺スリカレー 34g 520円 税込562円</p> <p>スパイスだけのセットです。家庭で本格的なカレーを作ることができます。わかりやすいレシピ付き。</p> <p>プレスオールドターナティブ</p>	<p>574 </p> <p>有機麻婆の素 100g 285円 税込308円</p> <p>有機醤油・有機米味噌をベースとし、有機にんにくと有機生姜で香り良く、有機米麹調味料や昆布で旨みを加えた麻婆の素2~3人分です。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>575 </p> <p>九鬼すり鉢仕立てのごま和えの素 60g 185円 税込200円</p> <p>グアテマラ産のごまを国内ですりこまにし、ごま本来の旨味や香りを活かしました。砂糖、粉末醤油、デキストリン、ごま油使用。</p> <p>中田商店</p>	<p>576 </p> <p>純和風だし 48g(6gx8袋) 625円 税込675円</p> <p>花かつお・荒節、いりこ、北海道産の昆布を風味豊かにブレンドした微粉タイプ。</p> <p>創健社</p>	<p>577 </p> <p>ホットケーキミックス 200gx4 455円 税込491円</p> <p>国産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックス粉。個包装タイプ。</p> <p>奥本製粉</p>	<p>578 </p> <p>よつ葉北海道 スキムミルク 150g 295円 税込319円</p> <p>北海道産のスキムミルクです。スキムミルクは低脂肪でカルシウムとタンパク質がたっぷりの食品です。脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状の製品です。</p> <p>よつ葉乳業/ホクレン 365日</p>	<p>579 </p> <p>小麦全粒粉 500g 290円 税込313円</p> <p>国内産小麦を使用した100%石臼挽きの全粒粉です。お菓子やパン作り、天ぷら粉に混ぜると食感が変わり風味がよくなります。</p> <p>阿部製粉</p>	
<p>580 </p> <p>海からの塩 1kg 325円 税込351円</p> <p>長崎県西海市崎戸の海水をイオン交換膜で海水を濃縮後、平釜で炊き上げました。にがりを残したまろやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。</p> <p>日生協</p>	<p>581 </p> <p>粗精糖 1kg 445円 税込481円</p> <p>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。</p> <p>アルファフードスタッフ</p>	<p>582 </p> <p>徳用きずのり 10枚 460円 税込497円</p> <p>製造工程中にきず等ができた乾のりで、価格は安くても味や風味は良質のお徳用です。青みを帯びる程度に焼いてください。</p> <p>長谷川商店</p>	<p>583 </p> <p>はねだし焼きのり 10枚 535円 税込578円</p> <p>加工途中で小さなキズや穴が生じたもので、味には変わりなくお買得。</p> <p>長谷川商店</p>	<p>584 </p> <p>神奈川県産焼きのり 全型10枚 920円 税込994円</p> <p>東京湾で育成された上質な海苔を乾燥させ、自社工場焙煎して出荷します。寿司、おにぎり、巻物等にご利用ください。</p> <p>神奈川県漁業協同組合連合会</p>	<p>585 </p> <p>三重県産味付のり 8切 100枚 648円 税込700円</p> <p>三重県産のりを、三重県産大豆と小麦使用の生しょうゆ、かつお節とムロ節のだし、鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、砂糖で作ったタレで味付けしました。</p> <p>みえぎょれん</p>	<p>586 </p> <p>そのまま食べられるのりカップ 24枚 660円 税込713円</p> <p>神奈川県産です。お弁当用に食べられるカップとして開発しました。お気に入りのおかずをのせてください。</p> <p>神奈川県漁業協同組合連合会</p>	<p>587 </p> <p>無茶々園の青のり粉 3g 298円 税込322円</p> <p>愛媛県宇和海の海水をくみ上げ育てました。柔らかな香りが豊か、鮮やかな緑色で高級品として扱われる品質です。</p> <p>無茶々園</p>
<p>588 </p> <p>神奈川県産 カットわかめ 30g 705円 税込761円</p> <p>地元三浦産の採れたてわかめを磯の風味をそのままに加工しました。</p> <p>神奈川県漁業協同組合連合会</p>	<p>589 </p> <p>だし用昆布 100g 570円 税込616円</p> <p>北海道産の真昆布です。上品な澄んだだしがとれます。</p> <p>松永商店</p>	<p>590 </p> <p>とろろ昆布 45g 420円 税込454円</p> <p>北海道産真昆布、がごめ昆布、醸造酢を使用。</p> <p>松永商店</p>	<p>591 </p> <p>無添加無頭煮ぼし 60g 通常税込518円を 462円 税込499円</p> <p>九州産の脂の少ない無添加の煮干を頭、内臓を除去しました。苦み、臭みの少ないだしがとれます。</p> <p>カクサ</p>	<p>592 </p> <p>ノリタマゴふりかけ 3gx12 250円 税込270円</p> <p>ふりかけで一番人気のノリタマゴ。個袋に入った使い切りタイプです。</p> <p>みえぎょれん</p>	<p>593 </p> <p>潮の華 いわしふりかけ 20g 通常税込313円を 282円 税込305円</p> <p>かつおとは一味違った、コクのあるだしのよけいた味で、いろいろな料理にご利用いただけます。</p> <p>カクサ</p>	<p>594 </p> <p>北限の干しあみえび 14g 198円 税込214円</p> <p>原料は岩手県産ツノナシオキアミと食塩。カルシウムたっぷりです。玉子焼、かき揚げ、焼きそば、パスタ、酢の物にも。</p> <p>中田商店</p>	<p>595 </p> <p>冷風乾燥桜えび 11g 280円 税込302円</p> <p>桜えび(台湾産)を、鮮やかさと風味が残るよう仕上げました。かき揚げ、焼きそば、お好み焼、炊き込みご飯にも。</p> <p>カクサ</p>
<p>596 </p> <p>大分県産 有機たけのこ細切り 80g 445円 税込481円</p> <p>圃場管理から収穫、皮むき、カット、ポリ、袋詰めまで一貫の有機栽培品。</p> <p>創健社</p>	<p>597 </p> <p>九州産 しいたけスライス 20g 通常税込475円を 425円 税込459円</p> <p>九州産の原木椎茸を、調理しやすくスライスし、乾燥しました。</p> <p>中田商店</p>	<p>598 </p> <p>ライトツナ フレーク缶ハーフ 70gx3缶 555円 税込599円</p> <p>ライトツナフレーク油漬に比べ、オイル50%カット。なたね油を使用。</p> <p>日生協</p>	<p>599 </p> <p>有機 スイートコーン缶 125g缶 240円 税込259円</p> <p>有機JAS認証のタイ産オーガニックとうもろこしと食塩を使用。</p> <p>風水プロジェクト</p>	<p>600 </p> <p>有機ホールトマト缶 400g(固形量240g)缶 255円 税込275円</p> <p>イタリア南部プリア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。</p> <p>創健社</p>	<p>601 </p> <p>生協スパゲッティ 1.6mm 1kg 575円 税込621円</p> <p>アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。</p> <p>日生協</p>	<p>602 </p> <p>サラダスパゲッティ 300g 165円 税込178円</p> <p>アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向きに細目に加工しました。</p> <p>奥本製粉</p>	<p>603 </p> <p>ツイストパスタ 300g 通常税込410円を 368円 税込397円</p> <p>北海道産小麦100%で作りました。</p> <p>桜井食品</p>

お得です!

604 無農薬六条麦茶(むぎちゃん) 500g 通常税込643円を 560円 税込605円

605 小川の麦茶つぶご冷水・煮出し用 10gx10 通常税込308円を 270円 税込292円

606 王隠堂農園のしその葉ふりかけ 40g 通常税込216円を 190円 税込205円

607 ぶっかけご飯の友 かつおのり 20g 通常税込346円を 310円 税込335円

608 糸きざみのり 7g 通常税込356円を 320円 税込346円

609 国産の十割そば 200g 通常税込567円を 510円 税込551円

610 有機らーめん醤油味 111g1食 通常税込292円を 250円 税込270円

611 有機らーめん味噌味 118g1食 通常税込292円を 250円 税込270円

612 隠れ岩松 和風カレーにゆうめん 180g 通常税込443円を 398円 税込430円

613 マム 野菜ごろごろのポークカレー 200gx3 870円 税込940円

614 マムび〜ふdeハヤシ 200g(1人前)x2 740円 税込799円

615 旨だし小松菜のおみそ汁 9gx10 1,450円 税込1,566円

616 特価 ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん 138g1食 通常税込324円を 285円 税込308円

617 隠れ岩松飛魚だしにゆうめん 176g 410円 税込443円

618 純正ラーメン 98gx5食 780円 税込842円

625 無添加いちごゼリー 10個 350円 税込378円

626 やわらか寒天いちごゼリー 110g 285円 税込308円

627 王隠堂農園の完熟梅ゼリー 100g 355円 税込383円

628 里饅頭 50gx4 665円 税込718円

629 菓房はら山栗饅頭 40gx4 935円 税込1,010円

630 菓房はら山草もち 40gx5個 835円 税込902円

632 菓房はら山 小倉どら焼き 60gx3 725円 税込783円

633 昔ながらのロールケーキ 1個 895円 税込967円

634 スイートポテト 3個 1,008円 税込1,089円

635 大判焼き(白あん) 340g(4個) 512円 税込553円

636 お茶香るミニたい焼き(あずき) 272g(8個) 510円 税込551円

638 モロヘイヤおこし 150g 500円 税込540円

639 包み黒糖飴 95g 275円 税込297円

640 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 276円 税込298円

641 特価 ミニカップゼリー有機ぶどう 22gx12個 通常税込448円を 398円 税込430円

642 特価 みかんのドリンク 90mlx5本 通常税込540円を 495円 税込535円

643 フルーツシャーベット お徳用 70mlx8本 785円 税込848円

100250 特価 どうもろこしでつくったパフスナックソース味 55g 通常税込259円を 230円 税込248円

100269 メイシー ぱりぱりえびせんべい 10gx4 290円 税込313円

100277 メイシー たまごのポー口4P 16gx4 300円 税込324円

100285 やさしいラムネ 13gx5連 268円 税込289円

100293 英字ビスケット 70g 199円 税込215円

100307 よくばりナッツ 80g 680円 税込734円

100315 ミックスナッツ 60g 550円 税込594円

645

玄米このはうす塩味
80g
440円
税込475円

有機栽培の玄米を使用し、自然塩でやさしく仕上げたおせんべいです。

創健社

646

大粒柿の種
65g
520円
税込562円

国産もち米で作った大粒で食べごたえのあるかきの種を、国産丸大豆の醤油、喜界島産さとうきび由来の粗糖、島根県産の神出雲唐辛子でシンプルに味付けしました。

創健社

647

きらず揚げ(黒砂糖)
140g
320円
税込346円

食物繊維豊富な卵の花を使った歯ごたえのある、味わい深い和風お菓子。

おとふ工房いしかわ

648

ポテトチップス うす塩味
60g
220円
税込238円

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

風水プロジェクト

649

ポテトチップス のり塩味
55g
220円
税込238円

スライスした国内産馬鈴薯を植物油(米油・パーム油)で揚げ、食塩で味を付けて焼海苔をまぶしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。

風水プロジェクト

650

コーンスナック ほんのりかいるチーズ味
50g
198円
税込214円

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

創健社

651

ねじりん棒カレー味
85g
265円
税込286円

国産小麦粉で作った生地をユニークな形にし、植物油(パーム油、米油)で揚げたさっぱりカレー味。甘藷でん粉、パーム油、米油、カレー粉、たん菜、酵母エキス、食塩、玉ねぎパウダー/ベーキングパウダー使用。

ハーヴィ

652

えびせんべい ノンフライ
40g
248円
税込268円

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

ハーヴィ

653

ごま入り味付いりこ
30g(2.5g×12袋)
530円
税込572円

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

ハーヴィ

654

OGビスケット・オーツ麦
5枚×3袋
505円
税込545円

有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機パーム油、有機小麦澱粉、食塩、膨張剤、パニナ香料使用。サクサク食感と香ばしさ、優しい甘さのビスケットです。

ムソー

655

全粒粉クラッカー
100g
360円
税込389円

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

ハーヴィ

656

純国産ビスケット
120g
260円
税込281円

北海道産原料を主原料にした無添加の動物ビスケットです。小麦粉、てん菜糖、こめ油、脱脂粉乳、食塩、酵母使用、マーガリン、ショートニング、膨張剤不使用。

ムソー

飲料

657

大倉さんのりんごジュース1本
1ℓ
865円
税込934円

大倉さんの減農薬栽培のりんご(落果・キズ玉)を100%使用。

アルプス農場

658

九州産大豆成分無調整豆乳1リットル
1ℓ
345円
税込373円

九州産大豆使用。大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。大豆特有の臭みがなく、さっぱりとした味わいで大豆の旨味がそのまま味わえます。

ふくれん

659

豆乳飲料きなこ
200ml×12
通常税込1,404円を
1,230円
税込1,328円

九州産大豆使用の豆乳に北海道産大豆のきな粉をブレンドして飲みやすく仕上げました。糖類(砂糖、加工黒糖)、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)使用。

ふくれん

660

冬育ち九州人参 100%ジュース
200ml×12
通常税込1,674円を
1,480円
税込1,598円

九州の農園で育てられた甘みの強い冬人参だけをブレンドしています。食塩・砂糖・香料・着色料・保存料・酸味料不使用。

ふくれん

661

OGレモンスカッシュ 6缶
250ml×6缶
1,020円
税込1,102円

有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽やかな有機JAS認証のレモンスカッシュです。

風水プロジェクト

662

丹沢サイダー 30缶
250ml×30缶
3,405円
税込3,677円

地元丹沢山系が湧き出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)でずっさりとした甘さに仕上げました。

創健社

663

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

664

安曇野 ミネラルウォーター
1ℓ
200円
税込216円

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

創健社

665

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

666

小川の麦茶つぶまるティーバッグ
13g×20
235円
税込254円

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

小川産業

667

有機宇治煎茶 金
80g
1,500円
税込1,620円

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。

丸善製茶

668

吉川のくき茶ふるりの香(無農薬煎茶)
100g
505円
税込545円

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

吉川農園

669

吉川のほうじ茶(無農薬)
200g
580円
税込626円

静岡県吉川さんより。農薬、化学肥料不使用で栽培した茶葉。「深山の里」を大切にしてお手軽なお茶です。

吉川農園

670

吉川の粉茶
200g
435円
税込470円

静岡県吉川さんより。農薬、化学肥料不使用で栽培した茶葉。「深山の里」と「ふるりの香」の粉茶です。

吉川農園

100331

フジワラの青汁
90ml×7袋
1,305円
税込1,409円

有機栽培のケールに熊笹エキス、しその葉エキスを加え、栄養価の高い青汁に仕上げました。

フジワラ化学

100340

林農園のウーロン茶
70g
895円
税込967円

林文経さんが無農薬で栽培し一昼夜かけ丁寧に仕上げた逸品。淡い花の香り、軽い飲み心地のほのかな甘みが特長です。

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。

100358

よなよなエールビール
350ml×3缶
920円
税込1,012円

フルーティーな香りとモルトの深いコクが特長の本格的ペールエールスタイルのビール。

ヤッホーブルーイング

日用品

671

泡の手洗いせっけんボトル
350ml
700円
税込770円

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

ハイネリー

672

洗濯用液体マルセル石鹸
1,000ml
740円
税込814円

成分は純石けんのみ。天然の泡立ちが赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心。

ハイネリー

673

はな詰替用(洗濯用液体純石けん無香料)
1,000ml
780円
税込858円

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

ハイネリー

674

安心生活 洗濯用液体石けんボトル
1,000ml
740円
税込814円

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

ポーソー油脂

675

米ぬか台所用液体石けんボトル
500ml
390円
税込429円

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

ポーソー油脂

100366

エチゴビールピルスナー
350ml×3缶
1,050円
税込1,155円

ピルスナーのオリジナルホップとされるエチゴ・サーズ産サーズ種ホップを使用した、麦芽100%プレミアム・新潟地ビールです。

片山

676

食器洗い機専用洗剤
500g
640円
税込704円

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

風水プロジェクト

677

せっけんハミガキ
140g
450円
税込495円

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

風水プロジェクト

678

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

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

マスコー製紙/山田洋治商店

679

再生トイレットペーパーダブル
37.5m×8個
500円
税込550円

牛乳パック類配合の上質再生紙100%使用。無漂白、ふっくらソフトな肌触りです。

マスコー製紙/山田洋治商店

680

再生トレベ シングル6個入
130m×6個
580円
税込638円

リサイクルバルブ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。

マスコー製紙/山田洋治商店

681

半透明ポリ袋45L(薄)
65×80cm50枚 厚0.02mm
495円
税込545円

焼却しても有毒ガス発生心配のない低密度ポリエチレン使用の半透明ポリ袋(0.02mm厚)。

アルマーク

100374

軽井沢香りのクラフト(柚子)
350ml×3缶
975円
税込1,072円

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

片山

化粧品

104337

ナチュラルアープ フェイスソープ
90g
1,050円
税込1,155円

きめの細かい泡がお肌の汚れをさっぱりと洗い流してくれる洗顔フォームです。

MCサービス

104329

ナチュラルアープ クレンジングクリーム
110g
1,050円
税込1,155円

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

MCサービス

104345

ナチュラルアープ ミルクローション
120ml
1,050円
税込1,155円

お肌に自然になじみ、うるおいを与えしなやかに肌を保つ乳液です。

MCサービス

104353

ナチュラルアープ スキンローション
150ml
1,050円
税込1,155円

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

MCサービス

104361

ナチュラルアープ モイスチュアクリーム
35g
1,050円
税込1,155円

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

MCサービス