

# なちゅらる+4

増頁  
特別号

生活協同組合 ナチュラルコ-プヨコハマ 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	6/22	23	24	25	26
定例企画配達日	6/29	30	7/1	2	3
特別企画配達日	7/6	7	8	9	10

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

## 太陽油脂

# シャボン玉月間

くらしを考える委員会おすすめ商品を紹介



くらしを考える委員会



### おすすめ商品

下記4商品は、特別企画チラシの価格より特別価格でご提供いたします。

ひのきの香りの泡で  
さっぱり汚れを落とせます。  
泡切れが良く、  
ぬるつきが残りません。



特価

209021

パックスナチュロン  
ハンドソープ

泡ポンプ式260ml  
小売価格560円を

480円税込 528円

お風呂はもちろん、キッチン周  
りの油污れにもよい。  
油污れに強いオレンジオイルの  
香りが掃除の合間のリフレッ  
シュになっています。



特価

209043

パックスナチュロン  
お風呂洗いせっけん

泡スプレー式500ml  
小売価格779円を

656円税込 722円

泡だたず、しっかり磨ける。  
口に入れるものなので安心な材  
料で作られているのも良いと  
ころです。



特価

209091

パックスナチュロン  
石けんはみがき

120g  
小売価格428円を

360円税込 396円

ベビーでなく、私が使ってい  
ます。持ち運べるので便利です。  
旅行に持って行っています。  
マカダミアナッツ油の効果で  
しっとり、つるつる。



特価

209029

パックス  
ベビーハンドソープ

ボトル80ml  
小売価格627円を

528円税込 581円

### 特別企画品

- くらしと生協カタログ ●だんらん ●便利雑貨LIFE ●てんとう虫 ●プレミアムコスメ ●本のいずみ ●YOUゆう21
- 防虫7月 ●ドライフルーツ特集 ●有機栽培オリーブ特集 ●太陽油脂チラシ

特別企画の注文欄に  
6ヶケタ番号でご記入ください 翌週配達○キャロット931616/○スクロール

**卵**

**101** 蔵

**秋川牧園のたまご**  
10個 **485円**  
税込**524円**

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

秋川牧園 賞 14日

**103** 蔵

**新商品**

**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 遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

ハイチェック

**今週より宮川農場の卵から明野農場の卵に取扱いが変更になります。**

**\*まいど便の方も自動的に明野農場に変更となります。**

**詳しくは20ページをご覧ください**

**104** 蔵

**新商品**

**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 遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

賞 14日

**牛乳**

**108** 蔵

**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。

八千代牛乳 賞 7日

**109** 蔵

**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 賞 6日

**102** 蔵

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

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

川名晴作 賞 14日

**105** 蔵

**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 賞 15日

**106** 蔵

**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

**107** 蔵

**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 賞 15日

**110** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 6日

**111** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 16日

**7月1週限定**

**131** 蔵

**よつ葉十勝3種チーズ濃厚コク旨ブレンド**  
130g+20g **470円**  
税込**508円**

20g増量

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴーダ30%、モッツアレラ20%をブレンド。チーズの原材料は生乳、食塩のみ、ゼラチン不使用。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 90日

**乳製品**

**114** 蔵

**よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **323円**  
税込**349円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 21日

**112** 蔵

**鈴鹿山麓低脂肪牛乳**  
1ℓ **325円**  
税込**351円**

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

四日市酪農 賞 6日

**113** 蔵

**JPA2ミルク**  
1ℓ **438円**  
税込**473円**

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

四日市酪農 賞 10日

**115** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 21日

**116** 蔵

**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。生きて帰ってくプロバイオティックビフィズ菌Bb-12入。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 17日

**117** 蔵

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

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

四日市酪農 賞 17日

**118** 蔵

**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 賞 21日

**たっぷりミルクのやさしい味**

**132** 蔵

**よつ葉カフェオレ**  
1ℓ **345円**  
税込**373円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 14日

**133** 蔵

**クリーム仕立てよつ葉ルイボス茶オレ**  
200ml **188円**  
税込**203円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 120日

**119** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 21日

**120** 蔵

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

北海道産の脱脂濃縮乳に、海外産ベリー使用のベリーミックスソースや砂糖を加えた、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 賞 21日

**121** 蔵

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

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 12日

**122** 蔵

**よつ葉チェダーチーズ**  
200g 通常税込675円を **580円**  
税込**626円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 90日

**パンにおすすめ**

**134** 蔵

**無茶々園の甘夏と伊予柑のマーマレード**  
220gビン **635円**  
税込**686円**

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

無茶々園

**135** 蔵

**ピーナッツバター有機クランチ**  
100gビン **676円**  
税込**730円**

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

ムソー

**123** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 90日

**124** 蔵

**よつ葉北海道十勝とろけるミルクスライス**  
105g 通常税込389円を **340円**  
税込**367円**

風味豊かなチェダー、糸引きの良いモッツアレラ、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 賞 240日

**125** 蔵

**よつ葉カマンベールチーズ**  
90g **480円**  
税込**518円**

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 180日

**126** 蔵

**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です。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 270日

**レ・ルルド**

**136** 蔵

**食パン全粒粉100%**  
1斤 **395円**  
税込**427円**

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

レ・ルルド 賞 2日

**137** 蔵

**パン・ド・ミ食パン**  
1斤 **365円**  
税込**394円**

シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖・油脂等の副材料を含みません。軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド 賞 2日

**127** 蔵

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

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

よつ葉乳業/ホクレン 賞 180日

**128** 蔵

**よつ葉バター(加塩)**  
150g **410円**  
税込**443円**

加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。

よつ葉乳業/ホクレン 賞 180日

**129** 蔵

**発酵豆乳入りマーガリン**  
160g **395円**  
税込**427円**

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

創健社 賞 240日

**130** 蔵

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

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

おとうふ工房いしかわ 賞 30日

**138** 蔵

**レーズン食パン**  
1斤 **455円**  
税込**491円**

有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチした食感からおやつまで楽しめる食パン1山です。小麦は神奈川産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド 賞 2日

**139** 蔵

**いちじく&ナッツカンパーニュ**  
1個 通常税込734円を **670円**  
税込**724円**

生地に砂糖・油脂を加えず小麦粉の糖質とドライフルーツ・ナッツの甘さをよく噛むことで味わえるパンです。

レ・ルルド 賞 3日

# 生産者との絆 産直米

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



渡邊さん

683	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
684	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	4,480円	税込4,838円
685	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	4,380円	税込4,730円
686	三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
687	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,850円	税込1,998円
688	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円	税込1,620円

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

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。

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



山田さん

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

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

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

山形県おきたま興農舎より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



黒澤さん

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

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

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

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

北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除2~3回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。



福留さん

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

高知県南国市。福留社さん他。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



庄内雪若丸(白米)

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

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

## 冷凍パン

140 **冷凍** **調理例**

**ナシ**  
70g×2  
288円  
税込311円

インド独特のパンをカレーと一緒にどうぞ。オーブントースターで温めるだけ。

ニッコー

141 **冷凍** **調理例**

**もちもちあんこナン**  
200g(2個)  
428円  
税込462円

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

東京コールドチェーン

142 **冷凍** **調理例**

**ちぎってロール**  
ロール12個分  
通常税込535円を **485円**  
税込524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の味わい。

東京コールドチェーン

143 **冷凍**

**白神はちみつパン**  
1個  
410円  
税込443円

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

風水プロジェクト **賞3日**

144 **冷凍**

**白神ホワイトフランス**  
5個  
500円  
税込540円

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

風水プロジェクト **賞3日**

145 **冷凍**

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

北海道産小麦粉、白神こだま酵母、クルミ、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、しっとりとしたコクのある味わいです。

風水プロジェクト **賞4日**

## かもめパン

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

**やわらかホワイトロール**  
5個  
通常税込389円を **355円**  
税込383円

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

かもめパン **賞3日**

147 **北海道小麦粉100%** **調理例**

**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**

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

**食パン6枚切**  
1キン  
通常税込308円を **280円**  
税込302円

北海道産小麦粉使用。標準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**

149 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**食パン8枚切**  
1キン  
285円  
税込308円

北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。

かもめパン **賞3日**

150 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**胚芽食パン**  
1キン  
340円  
税込367円

北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼きました。焼くとほどよい食感と香ばしさが引き立ちます。

かもめパン **賞3日**

151 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**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。質の良い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パン用に焼きました。

かもめパン **賞3日**

152 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**テーブルロール**  
5個  
280円  
税込302円

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

かもめパン **賞3日**

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

**天然酵母レーズンロール**  
6個  
通常税込432円を **395円**  
税込427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**

154 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**チーズボール**  
3個  
345円  
税込373円

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

かもめパン **賞3日**

155 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**レーズンデニッシュ**  
2個  
335円  
税込362円

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

かもめパン **賞3日**

156 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**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包んだほんのり甘いパンです。

かもめパン **賞3日**

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

**アップルデニッシュ**  
2個  
通常税込362円を **330円**  
税込356円

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

かもめパン **賞3日**

158 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**かぼちゃづくしパン**  
2個  
305円  
税込329円

北海道産小麦粉使用。国産かぼちゃペーストを包み込みました。

かもめパン **賞3日**

159 **北海道小麦粉100%** **トランス脂肪酸1%未満**

**ハンバーガー用バンズ**  
4個  
280円  
税込302円

北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をばさんで手作りハンバーガーを。

かもめパン **賞3日**

**おすそめ商品**

160 **冷凍**

**丹沢ハンバーガー用パティ**  
200g(50g×4個)  
500円  
税込540円

国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。

丹沢農場

# 神奈川の生産者



**161** ●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 <b>1,512円</b> )
2L	1,260円(税込 <b>1,361円</b> )
L	1,120円(税込 <b>1,210円</b> )
M	980円(税込 <b>1,058円</b> )
S	840円(税込 <b>907円</b> )
SS	700円(税込 <b>756円</b> )

SS~2Lサイズでお届けの場合、要過産額を返金致します。  
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 露地栽培の為キヌス変形を多少含みます。  
ヨコスカ三浦グループ

**162** **特価**

**嘉山さんのかぼちゃ(みやこ)**  
1kg前後 通常税込1,058円を **960円**  
税込**1,037円**

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用  
嘉山農園

**163** ●イメージ写真

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

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

**164** ●イメージ写真

**露地栽培トマト**  
キヌス有、大小込みです  
**箱はリユースします**

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

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

**165**

**嘉山さんの玉ねぎ**  
1kg前後 **460円**  
税込**497円**

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用  
嘉山農園

**166**

**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

**167**

**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

**168**

**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

**169**

**千葉さんのミニ大根**  
1本 **270円**  
税込**292円**

NO-RA

**170**

**千葉さんの紅くるり大根**  
1本 **270円**  
税込**292円**

NO-RA

## 品種イロイロ 神奈川県産じゃがいも

**171** ●調理例

**特価**

**千葉さんのじゃがいも(レッドムーン)**  
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 芽止め処理を施していません。  
NO-RA

**174** **特価**

**千葉さんのにんにく**  
約50g 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

**175**

**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

**漬けて、冷やして即席漬け完成**

**178** ●調理例

**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

**172**

**千葉さんのじゃがいも(三重丸)**  
約500g **270円**  
税込**292円**

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用  
NO-RA

**173**

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

神奈川県 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用 品種はキタアカリ 芽止め処理を施していません。  
大原好文

**176**

**大原さんの根生姜(洗い)**  
約100g **198円**  
税込**214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

**177**

**大原さんのむきみ落花生**  
約130g **1,050円**  
税込**1,134円**

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

**179** **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

**180**

**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

## 有機野菜

**181**

**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 オークニック新篠津 吉水農園 コープ有機

**182**

**有機オクラ**  
約100g **228円**  
税込**246円**

有機JAS認証野菜 和歌山県 ビオラント紀の川 コープ有機

**183** ●調理例

**初特価**

**有機にがうり**  
1本 通常税込298円を **268円**  
税込**289円**

有機JAS認証野菜 瀬山農園 埼玉県 コープ有機

**184** **初**

**有機ししとう**  
約80g **218円**  
税込**235円**

有機JAS認証野菜 高知県 四万十生産グループ フードネット

**185**

**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

**186**

**有機ピーマン**  
約150g **298円**  
税込**322円**

有機JAS認証野菜 鹿児島県 鹿兒島農 大地と自然の恵み 吉沢農園 コープ有機

**187**

**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 塩尻有機栽培研究会 風水プロジェクト コープ有機

**188**

**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

**189**

**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

**190**

**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

**191**

**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

**194**

**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

**195**

**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

**196**

**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

**197**

**有機洗い人参**  
約400g **268円**  
税込**289円**

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和 コープ有機

**198**

**有機ごぼう**  
約200g **338円**  
税込**365円**

有機JAS認証野菜 鹿児島県 かがしま有機生産組合 コープ有機

**199** **蔵**

**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

**200** **蔵**

**有機大豆もやし**  
200g **129円**  
税込**139円**

有機JAS認証野菜 新潟県 バイオコスモ

<b>202</b>  <b>ほうれん草</b> 約150g <b>348円</b> 税込 <b>376円</b> 北海道 白井農園 農業・化学肥料不使用 風水プロジェクト	<b>203</b>  <b>長崎県産長ねぎ</b> 約200g <b>268円</b> 税込 <b>289円</b> 長崎県 大地の杜 栗原一清さん 減農薬 せいしか	<b>204</b>  <b>茨城県産ミニトマト</b> 約150g <b>303円</b> 税込 <b>327円</b> 茨城県 微生物農法の会 長島昌裕さん 減農薬・化学肥料不使用 微生物農法の会	<b>205</b>  <b>中村さんのオクラ</b> 8本 <b>180円</b> 税込 <b>194円</b> 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	<b>206</b>  <b>きゅうり</b> 500g前後 <b>298円</b> 税込 <b>322円</b> 茨城県 長島昌裕さん 減農薬・化学肥料不使用 微生物農法の会	<b>207</b>  <b>いんげん</b> 約100g <b>198円</b> 税込 <b>214円</b> 茨城県 微生物農法の会 宮内義幸さん 減農薬・化学肥料不使用 微生物農法の会	<b>208</b>  <b>ししとう</b> 約100g <b>240円</b> 税込 <b>259円</b> 福岡県 グリーンあさくら 本園房子さん 農業不使用 せいしか
---	---	---	--	---	--	--

<b>209</b>  <b>オカヒジキ(若芽)</b> 約80g <b>248円</b> 税込 <b>268円</b> 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	<b>210</b>  <b>ブロッコリーの新芽</b> 約30g 通常税込154円を <b>130円</b> 税込 <b>140円</b> 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	<b>211</b>  <b>大葉</b> 10枚 <b>158円</b> 税込 <b>171円</b> 茨城県 あゆみの会 減農薬 風水プロジェクト	<b>212</b>  <b>大根</b> 1本 <b>298円</b> 税込 <b>322円</b> 群馬県産 北軽井沢有機ファミリア 減農薬 風水プロジェクト	<b>213</b>  <b>生にんにく</b> 約100g <b>240円</b> 税込 <b>259円</b> 福岡県 グリーンあさくら 大内田英子さん 農業不使用 せいしか	<b>214</b>  <b>メークイン</b> 約800g <b>430円</b> 税込 <b>464円</b> 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いません。 せいしか	<b>215</b>  <b>中村さんのじゃがいも(とうや)</b> 約800g <b>298円</b> 税込 <b>322円</b> 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いません。 白井エコクラブ
--	--	--	---	--	---	--

<b>216</b>  <b>中村さんのとうもろこし1本</b> 1本 <b>298円</b> 税込 <b>322円</b> 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	<b>217</b>  <b>中村さんのとうもろこし2本</b> 2本 <b>558円</b> 税込 <b>603円</b> 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	<b>218</b>  <b>中村さんの枝豆</b> 約250g <b>468円</b> 税込 <b>505円</b> 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
---	---	--

<b>102881</b> 凍ス  <b>カットマンゴー</b> 200g 通常税込410円を <b>360円</b> 税込 <b>389円</b> 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	<b>102890</b> 凍ス  <b>国産OGカットほうれん草</b> 150g <b>288円</b> 税込 <b>311円</b> 国産有機ほうれん草をカット・冷凍しました。 風水プロジェクト
---	--



<b>102857</b> ス  <b>干し芋(紅はるか)</b> 約200g <b>800円</b> 税込 <b>864円</b> 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	<b>102865</b> 蔵ス  <b>干し柿(市田柿)150g</b> 150g 通常税込886円を <b>730円</b> 税込 <b>788円</b> 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	<b>102873</b> 蔵ス  <b>干し柿(市田柿)300g</b> 300g 通常税込1,517円を <b>1,280円</b> 税込 <b>1,382円</b> 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
---	--	--

<b>102903</b> 凍ス  <b>冷凍千葉県産大和芋とろろ</b> 50gx3 <b>505円</b> 税込 <b>545円</b> 千葉県産大和芋のすりおろしを急速冷凍。すりたての風味と粘りのある使いきりパック。 千葉県産サービス	<b>102911</b> 凍ス  <b>冷凍小松菜</b> 300g <b>398円</b> 税込 <b>430円</b> 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。 せいしか
---	--

<b>219</b> 蔵ス  <b>きのこ3種セット</b> 3種 通常税込464円を <b>420円</b> 税込 <b>454円</b> えのき100g(長野県)、ぶなしめじ100g(長野県)、エリンギ100g(鳥取県) バイオコスモ	<b>220</b> 蔵ス  <b>きのこ汁セット</b> 4種 <b>428円</b> 税込 <b>462円</b> 原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・えのき(埼玉県又は長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産)・ぶなしめじ(長野県産) 農業不使用 バイオコスモ	<b>221</b> 蔵ス  <b>きのこセット4種(ヤマブシ茸)</b> 4種 <b>458円</b> 税込 <b>495円</b> えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、ヤマブシ茸50g(山形県) バイオコスモ
--	---	---

<b>230</b> 蔵ス  <b>信州のブルーベリー</b> 約100gパック <b>580円</b> 税込 <b>626円</b> 長野県 ライラック農園 農業・化学肥料不使用 風水プロジェクト	<b>231</b> 蔵ス  <b>マルセイユメロン</b> (翌々週配達) 1個850g以上 <b>1,200円</b> 税込 <b>1,296円</b> 長野県 大地の杜 栗原一清さん 減農薬 せいしか
--	---

<b>222</b> 蔵ス  <b>原木生しいたけ</b> 約100g <b>341円</b> 税込 <b>368円</b> 岐阜県 静岡県 愛知県 農業・化学肥料不使用 菌茸椎茸協同組合	<b>223</b> 蔵ス  <b>菌床生しいたけ(AB品)</b> 約100g <b>243円</b> 税込 <b>262円</b> 長野県 アップル工房 農業不使用 菌床栽培 バイオコスモ	<b>224</b> 蔵ス  <b>えのき</b> 約200g <b>128円</b> 税込 <b>138円</b> 長野県 えのきぼーや 農業不使用 バイオコスモ	<b>225</b> 蔵ス  <b>ぶなしめじ</b> 約100g <b>128円</b> 税込 <b>138円</b> 長野県 農業不使用 バイオコスモ
---	--	---	---

<b>232</b> ス  <b>すもも大石早生</b> 400g前後 <b>800円</b> 税込 <b>864円</b> 山梨県 西尾文雄さん 減農薬・化学肥料不使用 フードネット	<b>233</b> ス  <b>大原さんのキウイフルーツ</b> 約400g <b>540円</b> 税込 <b>583円</b> 神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用 大原好文
---	---

<b>226</b> 蔵ス  <b>エリンギ</b> 約100g <b>208円</b> 税込 <b>225円</b> 鳥取県産 北村きのこ園 農業不使用 バイオコスモ	<b>227</b> 蔵ス  <b>まいたけ</b> 約100g <b>188円</b> 税込 <b>203円</b> 新潟県 農業不使用 バイオコスモ	<b>228</b> 蔵ス  <b>まいたけ希なり</b> 約100g 通常税込214円を <b>188円</b> 税込 <b>203円</b> 新潟県 無農薬 バイオコスモ クリーム色のまいたけです。 バイオコスモ	<b>229</b> 蔵ス  <b>ブラウンマッシュルーム</b> 約100g <b>350円</b> 税込 <b>378円</b> 静岡県 長谷川農産 農業不使用 ホワイト種よりも香りや風味が強い。 長谷川農産
---	---	---	--

<b>234</b> ス  <b>民衆交易バナナ</b> 500g前後 <b>488円</b> 税込 <b>527円</b> 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	<b>235</b> ス  <b>有機バナナ</b> 450g前後 <b>403円</b> 税込 <b>435円</b> バレル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	<b>236</b> ス  <b>無茶々園のジュシーフルーツ</b> 約1kg <b>648円</b> 税込 <b>700円</b> 愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用 無茶々園
---	--	---

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

**ハーブ豚未来**

<p>237</p>  <p>ハーブ豚未来 ローズしゃぶしゃぶ用 200g <b>720円</b> 税込778円</p> <p>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</p>	<p>238</p>  <p>ハーブ豚未来 肩ローズスライス 200g <b>650円</b> 税込702円</p> <p>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</p>	<p>239</p>  <p>ハーブ豚未来 モモスライス 200g <b>620円</b> 税込670円</p> <p>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</p>	<p>240</p>  <p>ハーブ豚未来 小間切れ(バラ凍結) 300g <b>860円</b> 税込929円</p> <p>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</p>	<p>241</p>  <p><b>特価</b></p> <p>ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結) 300g 通常税込907円を <b>820円</b> 税込886円</p> <p>●調理例</p> <p>抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。 江原養豚/群馬ミート</p>
--	---	---	---	--

**やまと豚米らぶ**

<p>242</p>  <p>やまと豚米らぶ ローズスライス 180g <b>640円</b> 税込691円</p> <p>岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身を厚い脂が包み、筋がなく柔らかで、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。 フリーデン</p>	<p>243</p>  <p>やまと豚米らぶ 肩ローズスライス 200g <b>670円</b> 税込724円</p> <p>岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身に脂肪が網目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。 フリーデン</p>	<p>244</p>  <p><b>大特価</b></p> <p>やまと豚米らぶ モモ赤身スライス 180g 通常税込540円を <b>435円</b> 税込470円</p> <p>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</p>	<p>245</p>  <p>やまと豚米らぶ バラスライス 200g <b>670円</b> 税込724円</p> <p>岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成しています。2~3mmスライス。 フリーデン</p>	<p>246</p>  <p><b>特価</b></p> <p>やまと豚米らぶ小間切肉 200g 通常税込524円を <b>455円</b> 税込491円</p> <p>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</p>	<p>247</p>  <p>やまと豚米らぶ挽肉 300g <b>645円</b> 税込697円</p> <p>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</p>
--	--	---	---	---	--

**丹沢農場**

<p>248</p>  <p>丹沢高原豚 ローズ切身(2枚) 200g <b>700円</b> 税込756円</p> <p>飼料は別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。脂肪が美味しく、やわらかいローズ肉を約1cm厚さにカット。豚カツやソテーに。 丹沢農場 賞5日</p>	<p>249</p>  <p>丹沢高原豚 モモしゃぶしゃぶ用 200g <b>570円</b> 税込616円</p> <p>飼料は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の厚さにスライス。 丹沢農場 賞5日</p>	<p>250</p>  <p><b>特価</b></p> <p>丹沢高原豚 ローズスライス 200g 通常税込734円を <b>640円</b> 税込691円</p> <p>飼料は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ズ肉を約3mmの厚さにスライス。炒め物、肉巻きに。 丹沢農場 賞5日</p>	<p>251</p>  <p>丹沢高原豚 バラスライス 200g <b>630円</b> 税込680円</p> <p>飼料は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</p>	<p>252</p>  <p>丹沢高原豚小間切 200g <b>480円</b> 税込518円</p> <p>飼料は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、ウデ他小間切です。炒め物、鍋物、煮物などに。 丹沢農場 賞5日</p>	<p>253</p>  <p>丹沢高原豚挽肉 300g <b>650円</b> 税込702円</p> <p>飼料は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</p>	<p>254</p>  <p>丹沢高原豚合挽肉 300g <b>1,030円</b> 税込1,112円</p> <p>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</p>
--	--	---	--	--	--	--

**黒豚 (福岡県・宮崎県産)**

<p>255</p>  <p><b>特価</b></p> <p>黒豚ローズしゃぶしゃぶ 200g 通常税込799円を <b>720円</b> 税込778円</p> <p>●調理例</p> <p>国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。柔らかく旨味ある部位をしゃぶしゃぶ用にスライス。 秋川牧園</p>	<p>256</p>  <p>黒豚小間切 200g <b>700円</b> 税込756円</p> <p>●調理例</p> <p>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</p>
--	--

**里山牛 (鹿児島県産)**

<p>257</p>  <p>里山牛イチボステーキ 120g <b>1,180円</b> 税込1,274円</p> <p>自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。サシも入りませんが、しっかりとした噛み応えもあり、赤身の濃い味わいが楽しめます。 さかうえ</p>	<p>258</p>  <p>里山牛切り落とし 150g <b>1,050円</b> 税込1,134円</p> <p>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</p>	<p>259</p>  <p><b>特価</b></p> <p>里山牛粗挽きミンチ 200g 通常税込913円を <b>830円</b> 税込896円</p> <p>●調理例</p> <p>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</p>
--	--	--

**里山牛プレミアムハンバーグ**

120g  
通常税込918円を **785円**  
税込848円

●調理例

**新商品**  
お試し大特価

原材料 もも肉ミンチ、玉ねぎ、パン粉(国産小麦を含む)、牛乳、卵、塩、胡椒、ナツメグ

さかうえ

里山牛ならではの【赤身の旨み】をより深く味わえる「もも肉ミンチ」を100%使用。口の中いっぱい広がる牛肉本来の奥深い味わいです。下味がついているので、焼いただけでおいしくお召し上がりいただけます。通常の生ハンバーグよりも少し大きい120g。1つでも十分に満足なプレミアム商品です!

**福永産業 (鹿児島県・北海道産)**

<p>261</p>  <p><b>特価</b></p> <p>鹿児島黒牛 特選切り落とし 150g 通常税込1,247円を <b>1,080円</b> 税込1,166円</p> <p>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。霜降りの部位の切り落としです。 福永産業</p>	<p>262</p>  <p>鹿児島黒牛 サイコロステーキ 170g <b>1,405円</b> 税込1,517円</p> <p>鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。モモ・ウデ・バラをサイコロ状にカット。 福永産業</p>	<p>263</p>  <p><b>特価</b></p> <p>枕崎牛カットステーキ 120g×2枚 通常税込1,712円を <b>1,580円</b> 税込1,706円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。モモ肉・肩肉をミニステーキ風にカットしました。 福永産業</p>	<p>264</p>  <p><b>特価</b></p> <p>神居牛サイコロステーキ 50g増量 170g+50g 通常税込1,550円を <b>1,425円</b> 税込1,539円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすり品です。 福永産業</p>	<p>265</p>  <p>枕崎牛神居牛 上カルビミニステーキ 300g <b>2,100円</b> 税込2,268円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。食べ応えのあるミニステーキのお試し用。バラ凍結 福永産業</p>	<p>266</p>  <p><b>特価</b></p> <p>神居牛上カルビー焼肉用 200g 通常税込1,787円を <b>1,600円</b> 税込1,728円</p> <p>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</p>
<p>267</p>  <p><b>特価</b></p> <p>枕崎牛神居牛 徳用焼肉 350g 通常税込2,381円を <b>2,130円</b> 税込2,300円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉・肩肉・モモ肉を焼肉用にカット。 福永産業</p>	<p>268</p>  <p><b>特価</b></p> <p>枕崎牛神居牛 角切りカレーシチュー徳用 300g 通常税込1,679円を <b>1,500円</b> 税込1,620円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。 福永産業</p>	<p>269</p>  <p>枕崎牛神居牛 牛丼・肉じゃが用 200g <b>1,055円</b> 税込1,139円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。 福永産業</p>	<p>270</p>  <p><b>特価</b></p> <p>枕崎牛神居牛 切落とし徳用 300g 通常税込1,712円を <b>1,500円</b> 税込1,620円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛の徳用300gです。 福永産業</p>	<p>271</p>  <p>枕崎牛神居牛 挽肉・ミンチ 200g <b>655円</b> 税込707円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。様々な料理に。パリエーションが増えます。 福永産業</p>	<p>272</p>  <p>枕崎牛神居牛 スジ(煮物用) 250g <b>685円</b> 税込740円</p> <p>JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご利用ください。 福永産業</p>

**秋川牧園若鶏**  
(山口・福岡・島根・熊本県産)

**273** 若鶏モモ 300g **680円** 税込734円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。  
 秋川牧園

**277** 若鶏手羽元お徳用500g 500g **855円** 税込923円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで味がよく出る手羽元のお徳用パック。バラ凍結。  
 秋川牧園

**274** 若鶏ムネ肉お徳用500g 500g **1,020円** 税込1,102円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。  
 秋川牧園

**278** 若鶏モモスライス 250g **600円** 税込648円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。厚さ7mm位のモモ肉です。  
 秋川牧園

**279** 若鶏ミンチ 200g 通常税込518円を **460円** 税込497円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。  
 秋川牧園

**275** 若鶏モモ肉切身お徳用800g 800g **1,600円** 税込1,728円  
 通常税込1,814円を  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモ肉を一口サイズにカットした、人気のお徳用パック。バラ凍結。  
 秋川牧園

**280** 若鶏きも 150g **320円** 税込346円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。  
 秋川牧園

**281** 若鶏砂ぎも 200g 通常税込376円を **333円** 税込360円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の砂肝。コリコリとした食感が特長。  
 秋川牧園

**276** 若鶏ムネ肉切身(バラ凍結) 500g 通常税込1,091円を **980円** 税込1,058円  
 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。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

**282** 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

**セフティチキン**

**283** 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。  
 シガポートリー 賞3日

**284** セフティチキンむね肉 250g 通常税込583円を **520円** 税込562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。  
 シガポートリー 賞3日

**285** 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。  
 シガポートリー 賞3日

**286** セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 300g **800円** 税込864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。唐揚げに人気のもも肉を使いやすくカットしました。  
 シガポートリー

**287** 皮なしむね唐揚げ用バラ凍結450g 450g **1,000円** 税込1,080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。  
 シガポートリー

**288** セフティチキン手羽先 200g 通常税込421円を **370円** 税込400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。セフティチキン手羽先は、風味のよいダシも引き出せる部位です。  
 シガポートリー 賞3日

**神山鶏**  
(徳島県産)

**289** 神山鶏もも肉 270g 通常税込700円を **635円** 税込686円  
 抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済み。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨いのもも肉。  
 イシイフーズ

**290** 神山鶏むね肉 210g **428円** 税込462円  
 抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済み。飼料用米を使用し育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。  
 イシイフーズ

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

**292** 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、生麦、馬鈴薯澱粉、醤油、酒、なたね油、味噌、食塩、米油使用。  
 イシイフーズ

**八甲鴨**  
(青森県産)

**293** 八甲鴨もも肉ブロック 2枚 **1,380円** 税込1,490円  
 青森県産フランス原産ハルバリー種の鴨肉です。コクのある味わいと弾力性に富み、脂肪が少ない風味の豊かさが自慢です。  
 千葉産直サービス

**294** 八甲鴨のレバーパテ 60g **498円** 税込538円  
 八甲鴨レバーをベースに、有機玉ねぎやハーブ、カナルオイル(鴨脂)、八代牛乳、オリーブオイル等で作りしました。  
 千葉産直サービス

**丹沢ハム工房**

**295** 丹沢ボンレスハムスライス 100g **470円** 税込508円  
 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。脂の少ないもも肉の旨みがわかります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。  
 丹沢農場 賞10日

**296** 丹沢ポロニアソーセージスライス 120g **435円** 税込470円  
 国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。お肉の旨味と香辛料レッドペッパーミックスが香ばしいです。  
 丹沢農場 賞10日

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

**298** 丹沢ポークウインナー 120g 通常税込394円を **350円** 税込378円  
 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉のおいしさが際立っています。自然海塩、粗糖、香辛料使用。  
 丹沢農場 賞10日

**299** 丹沢皮なし和風ミニウインナー 120g **353円** 税込381円  
 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。醤油風味の皮なしミニサイズです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。  
 丹沢農場 賞10日

**鎌倉ハムクラウン商会**  
(神奈川県産)

**300** 鎌倉ボンレスハムブロック 400g **1,285円** 税込1,388円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ボンレスハムブロックです。  
 鎌倉ハムクラウン商会 賞20日

**301** 鎌倉ボンレスハムスライス2個組 60g×2 通常税込524円を **480円** 税込518円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないもも肉使用、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

**302** 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

**303** 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。脂身と赤身のアンバランスで、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

**304** 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

手間かけてもっとおいしく  
 ●蒸し焼きでパリッ  
 ウインナーをフライパンに入れ、水少々を加えてフタをして時々フライパンを揺らしながら弱火の中火で2~3分蒸し焼きにします。フタを取り、水気がなくなり表面に軽く焼き色が付くまでさらに加熱します。

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

**306** 鎌倉ポークウインナー2個組 94g×2 通常税込437円を **398円** 税込430円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さか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** 鎌倉あらびきウインナー2個組 85g×2 **429円** 税込463円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。パリッとした食感が特長です。  
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

**308** 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

**309** 鎌倉串ざしフランク 40g×5本 **430円** 税込464円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。鉄板焼きやBBQを盛り上げる串ざ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

**310** 鎌倉チョコリソー 150g **481円** 税込519円  
 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。マイルドな辛さなので炒め物の具材にも通っています。ロングライフ。  
 鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

# 魚介

**311** ●盛りつけ例

**まぐろ漬け并用(メバチ)**  
70g×2 **690円**  
税込745円

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

マストミ 賞30日

**312** ●盛りつけ例

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

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

マストミ 賞15日

**313** ●盛りつけ例

**まぐろ丼(イカ入)**  
50g×2、タレ20g×2 **538円**  
税込581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

**314** ●盛りつけ例

**まぐろ丼の具セット3人前**  
3種 **1,350円**  
税込1,458円

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

マストミ 賞15日

**315** ●盛りつけ例

**つぶつぶ鯖たたき身**  
50g×2 **630円**  
税込680円

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

マストミ 賞15日

**316** ●盛りつけ例

**メバチマグロ短冊**  
100g **660円**  
税込713円

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

マストミ 賞15日

**317** ●盛りつけ例

**天然南マグロ切り落とし**  
スライス(赤身) 70g **570円**  
税込616円

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

マストミ 賞15日

**318** ●盛りつけ例

**ふぞろいの天然南マグロ中トロ**  
130g(2冊) **1,300円**  
税込1,404円

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

マストミ 賞15日

**319** ●盛りつけ例

**国産しめさば(まろやか風味)2枚**  
2枚100g 通常税込572円を **520円**  
税込562円

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

千倉水産加工販売

**320** ●盛りつけ例

**しめさんま(まろやか風味)**  
2枚80g **313円**  
税込338円

北海道～三陸産のさんまを内臓、中骨、腹骨を取り除いて開き、独自のまろやか調味酢に漬け込みました。

千倉水産加工販売

**321** ●盛りつけ例

**あじのタタキ**  
80g 通常税込448円を **398円**  
税込430円

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後素早く生のままタタキにしました。

トクスイ

**322** ●調理例

**愛知県産うなぎ蒲焼70g3枚**  
70g×3タレ付 通常税込4,104円を **3,600円**  
税込3,888円

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

トクスイ

**323** ●イメージ写真

**鹿児島県産刻み鰻**  
50g×2タレ付 **1,605円**  
税込1,733円

鹿児島大崎町産。しっかり管理がされた池で飼育された健康鰻を、蒸してからタレをかけて焼き上げ、刻みました。

カインズ

**324** ●盛りつけ例

**あじ丼**  
80g **480円**  
税込518円

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

トクスイ

**325** ●盛りつけ例

**ホタテ貝柱(生食用)**  
100g(5~7個入) **980円**  
税込1,058円

甘みとしっとりとした食感のオホーツク海雄武町のホタテ貝柱です。

鳴門魚類

**326** ●盛りつけ例

**刺身用生桜えび**  
40g **510円**  
税込551円

駿河湾で水揚げされる高鮮度の桜えびを厳選し、急速凍結しました。そのままお召し上がりいただけます。

千倉水産加工販売

**327** ●盛りつけ例

**たらこ(切り)**  
55g 通常税込383円を **338円**  
税込365円

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

トクスイ

**328** ●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、食べきりサイズのバック入。

トクスイ

**329** ●盛りつけ例

**北海道さけスモークサーモン**  
35g×2 **560円**  
税込605円

北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山桜のチップで燻製にしました。

トクスイ

**330** ●盛りつけ例

**紅鮭スモークサーモン**  
切落し 70g **646円**  
税込698円

ロシア産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

トクスイ

**331** ●調理例

**前浜で獲れた金目鯛(下処理済み)**  
1尾320g 通常税込598円を **530円**  
税込572円

三河の前浜で水揚げ。鮮度が良く大きな金目鯛をえら、腹取りにして凍結しました。

丸千水産

**332** ●イメージ写真

**北海道近海無着色塩たらこ**  
60g 通常税込529円を **460円**  
税込497円

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

札幌中一

**333** ●イメージ写真

**北海道近海無着色明太子**  
60g **560円**  
税込605円

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

トクスイ

**334** ●調理例

**銀だら塩麹漬**  
120g(2切) **480円**  
税込518円

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

トクスイ

**335** ●調理例

**赤魚西京漬**  
210g(3切) **475円**  
税込513円

脂のりの良い大型の赤魚(アメリカ産)を切身にし、鰹節とごまを合わせた汁を配合した特製味噌に48時間以上じっくり漬け込みました。発酵調味料、砂糖、食塩使用。

トクスイ

**336** ●調理例

**雄武産秋鮭西京漬**  
160g(3切) **810円**  
税込875円

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

鳴門魚類

**337** ●調理例

**秋鮭粕漬**  
150g(3切) **798円**  
税込862円

厚みのある北海道産鮭を加工し、札幌中一オリジナルの粕に漬け込みました。鮭の風味が活かされた味わい豊かな一品です。

札幌中一

**338** ●調理例

**赤魚粕漬**  
2枚180g **680円**  
税込734円

身が厚い赤魚(ノルウェー・アイスランド・アメリカ産)を、酒粕調味液にじっくり漬け込みました。

千倉水産加工販売

**339** ●調理例

**国産寒さばみりん旨み干し**  
2枚220g **535円**  
税込578円

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

千倉水産加工販売

**340** ●調理例

**ししゃもみりん干**  
90g **385円**  
税込416円

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

千倉水産加工販売

**341** ●調理例

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

アイスランドで漁獲されたからふとししゃもを日本国内で干し上げました。食塩使用。

トクスイ

**342** ●調理例

**厚岸のさんま(無頭)**  
2尾(130g) **435円**  
税込470円

サンマの頭、内臓を処理し、鮮度の良いまま冷凍しました。焼き魚・煮付けにもお手軽です。

札幌中一

**343** ●調理例

**特選真あじ開き**  
300g(3枚) **590円**  
税込637円

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

萬屋商店

**344** ●調理例

**脂ののったさば一夜干徳用**  
360g(6切) **1,130円**  
税込1,220円

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

千倉水産加工販売

**345** ●調理例

**脂ののったさば文化干し**  
2切140g **530円**  
税込572円

脂ののったノルウェー産さばを使用。食塩のみで味付け乾燥しました。

萬屋商店

**346** ●調理例

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

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

千倉水産加工販売

**347** ●調理例

**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返し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

**348** ●調理例

**ふっくら塩旨干丸さんま**  
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、遠赤外線乾燥で中までふっくらと丸ごと仕上げました。

千倉水産加工販売

**349** ●調理例

**まぐろ腹身切身(焼物用)**  
170g(2切) **420円**  
税込454円

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

マストミ 賞30日

**350** **新商品**

**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っくらと干しあげました。

千倉水産加工販売

**調理例**

原材料 あじ、食塩

**351** **特価**

**脂ののったしまほっけ一夜干し(切身)**  
4切260g 通常税込592円を **538円**  
税込**581円**

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

千倉水産加工販売

**352** **特価**

**脂ののったさば切身(無塩)徳用**  
360g(6切) 通常税込1,166円を **1,070円**  
税込**1,156円**

北歐のさば(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

**Menu** **つみれ汁**  
旨みあふれるほっこり汁物

**材料**(2人分)  
353 とれとれいわしたたき身 150g  
198 有機ごぼう 100g  
197 有機洗ひ人参 50g  
196 有機青葱 適量  
水 350cc  
味噌 大さじ2  
A 175 大原さんの近江生姜(洗ひ) 適量  
片栗粉 小さじ1

**調理例**

**作り方**  
①ごぼうはささがき、人参は3cm長さの短冊切りにします。  
②とれとれいわしたたき身を解凍しAを混ぜて一口大に丸めます。  
③鍋に水を入れて煮立て、①、②を加えます。  
④つみれが浮いて、野菜が柔らかくなったら味噌を溶き入れます。  
⑤器に盛り青葱の小口切りを添えます。

**354** **特価**

**天然銀毛鮭切身(雄宝)**  
約210g(3切) 通常税込1,037円を **940円**  
税込**1,015円**

北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛秋鮭を手揚げ後、切身にしました。

鳴門魚類

**355** **特価**

**真いわし三枚おろし(天ぷら・フライ用)**  
6~11枚150g 通常税込562円を **510円**  
税込**551円**

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

千倉水産加工販売

**356** **特価**

**骨取りカレー切身**  
200g(6~8切) 通常税込459円を **395円**  
税込**427円**

煮付けやムニエルにあうアブラガレイ(アメリカ・デンマーク・カナダ産他)の皮付き、骨なしの切身です。

丸千水産

**357** **甘塩さばフィーレ**  
約200g(2枚) **468円**  
税込**505円**

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

鳴門魚類

**358** **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、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で煮付けにも重宝します。

千倉水産加工販売

**359** **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

**360** **紅鮭切身6切**  
330g(6切) **1,470円**  
税込**1,588円**

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

トクスイ

**361** **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、照焼きにおすすです。

トクスイ

**362** **天然さわら切身(無塩)**  
140g(2切) **525円**  
税込**567円**

国産(主に唐津、徳島産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。

鳴門魚類

**363** **国内産冷凍あさり**  
180g **420円**  
税込**454円**

国産あさりをハーフボイル(熟処理)しました。冷凍のまま使ってください。

萬屋商店

**364** **宍道湖冷凍しじみ**  
約200g **498円**  
税込**538円**

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

鳴門魚類

**365** **宍道湖冷凍大粒しじみ**  
約180g **585円**  
税込**632円**

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

鳴門魚類

**366** **国産するめいかつぼ抜き(加熱用)**  
120g(2~3杯) **438円**  
税込**473円**

するめいかの胴と足を取り除いて調理しやすくしたのちバラ凍結にしました。

丸千水産

**367** **するめいかリング・下足セット**  
140g **580円**  
税込**626円**

新鮮な国産するめいかのリングと下足セット。

トクスイ

**368** **エコシュリンプ(M)**  
200g **1,480円**  
税込**1,598円**

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。

オルター・トレード・ジャパン

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

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。

オルター・トレード・ジャパン

**370** **徳用国産シーフードミックス**  
230g **790円**  
税込**853円**

国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。

丸千水産

**371** **練り製品**  
**小田原白かまぼこ(ミニ)**  
150g **1,000円**  
税込**1,080円**

蒲鉾の高級原料とされる高級魚「グチ」を贅沢に使った一品です。

山上蒲鉾店 賞 10日

**372** **特価**  
**イカ巻**  
33g×4本 通常税込486円を **428円**  
税込**462円**

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

山上蒲鉾店 賞 7日

**373** **特価**  
**ふんわり玉ねぎ天**  
120g(3枚) 通常税込405円を **365円**  
税込**394円**

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

別所蒲鉾店

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

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりの、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、鰹節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。

松野下蒲鉾 賞 30日

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

魚肉すり身(助宗鰯、いとよりの、つむぶり他)に、オキアミとアサギ粉を加え、鰹節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。

松野下蒲鉾 賞 30日

**376** **焼きちくわ**  
5本(110g) **275円**  
税込**297円**

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

松野下蒲鉾 賞 15日

**377** **出雲のちくわ磯辺揚げ**  
120g **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、鰹だし、魚、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

**378** **えびつみれ**  
100g(5個) **375円**  
税込**405円**

魚肉(日本又はニュージーランド産)の旨味を引き出し、えび(ミャンマー産)を練り込みました。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚肉(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

**379** **揚げボール**  
12g×8 **345円**  
税込**373円**

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラ、ハギ)を使用。一口大に丸め、米油で揚げました。

山上蒲鉾店 賞 7日

**380** **ぶりっぷりの生海老つみれ**  
100g(10個) **355円**  
税込**383円**

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

東京コールドチェーン

**381** **ソフトほんぺん**  
4枚 **580円**  
税込**626円**

国産すり身(助宗鰯、ヨシキリザメ)、卵白、山芋、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

**冷凍加工品 お惣菜**

**382** ●調理例

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

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

**383** ●調理例

**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。  
ニッキーフーズ

**384** ●調理例

**天然エビのチリソース**  
150g  
598円  
税込646円

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

**385** ●調理例

**今晚の餃子**  
20g×25個  
950円  
税込1,026円

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

**386** ●調理例

**神山鶏のばくばく餃子(国産しそ入)**  
360g(20個)  
660円  
税込713円

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

**387** ●調理例

**徳用北京餃子**  
18g×15個  
498円  
税込538円

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

**388** ●調理例

**とじ焼売**  
216g(12個)  
475円  
税込513円

秋川牧園の鶏肉と豚脂、国産野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜)を具材に甘じゆんを加え、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

**389** ●調理例

**水餃子**  
30g×8個  
495円  
税込535円

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

**390** ●調理例

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

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

**391** ●調理例

**ヨコミジのえびしゅうまい**  
270g(15個)  
620円  
税込670円

インドネシア産バナベ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

**392** ●調理例

**しそ入りさっぱりしゅうまい**  
200g(8個)  
380円  
税込410円

国産鶏肉に国産たまねぎ、国産のしそを混ぜた具で作ったさっぱりとした味のしゅうまいです。皮は国産小麦粉100%。1個約25gと大きめのので食べごたえ十分です。  
ニッコー

**393** ●調理例

**手作りつくね串**  
30g×5本  
460円  
税込497円

セフトイチキンのむね肉、もも肉、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋で作った、卵不使用のつくねを軽く味付け。醤油、発酵調味料、砂糖、澱粉、パン粉、砂糖、生姜、食塩使用。焼く・煮る・鍋の具に。  
シガポートリー

**394** ●調理例

**秋川鶏だんご**  
175g  
420円  
税込454円

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

**395** ●調理例

**鶏の生姜焼き**  
200g  
通常税込491円を **435円**  
税込470円

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

**396** ●調理例

**丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬**  
200g(5~7枚)  
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 賞6日

**397** ●調理例

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

丹沢高原豚小間切を、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉に国産生姜とにんにくペーストを加えたタレに漬け込みました。  
丹沢農場 賞5日

**398** ●調理例

**マムのおいしい肉海老シューマイ**  
210g(6個)  
通常税込661円を **588円**  
税込635円

上質な国産豚肉と天然エビを贅沢に使用し本格的な味わいに作りしました。それぞれの素材の旨みがギュッと詰まっています。  
大進食品

**399** ●調理例

**玄米衣のチキンカツ**  
200g  
480円  
税込518円

原料は鶏むね肉、玄米、調合スパイス、加工うるち白米粉。一口サイズに切ったむね肉を香辛料で味付けし、玄米の衣をつけました。  
シガポートリー

**400** ●調理例

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

秋川牧園のささみを細長く切り、あおさ粉末を加えた国産パン粉をまぶした塩風味仕上げです。食塩、ホワイトペッパー、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯でん粉、なたね油使用。  
秋川牧園

**401** ●調理例

**スパイシーささみカツ**  
160g  
520円  
税込562円

秋川牧園の若鶏ささみを、スパイシーなカレー味の味付けにしました。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

**402** ●調理例

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

天然えび(インドネシア、ミャンマー産)を殻を取って筋切りし、衣を付けました。えびは添加物を使った保水処理や調味はせずえび本来の食味が味わえます。  
丸千水産

**403** ●調理例

**えびフライ犬(L)**  
180g(6尾)  
1,120円  
税込1,210円

粗放養で生産されたブラックタイガーに国産小麦パン粉の衣を付けました。エビのプリプリ感が楽しめるボリュームある一品です。  
トクスイ

**404** ●調理例

**国産えびの唐揚げ**  
140g  
430円  
税込464円

日本近海で水揚げされた芝えびの頭を取り、下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。  
丸千水産

**405** ●調理例

**鶏手羽中半割りハーブ焼き**  
300g  
通常税込734円を **655円**  
税込707円

セフトイ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

**406** ●調理例

**鶏メンチカツ**  
40g×4個  
455円  
税込491円

セフトイチキンのミンチ、無農薬栽培の玉ねぎをシンプルな味付けのメンチにし、国産小麦粉パン粉をまぶしました。  
シガポートリー

**407** ●調理例

**マムの学校帰りのコロケ**  
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

**408** ●調理例

**レンジでカボチャクリームコロケ**  
130g(5個)  
570円  
税込616円

北海道産のカボチャと、平目パイオンと北海道産小麦粉・乳製品、カツオエキスなどで製造した特製クリームソースで作りました。  
札幌中一

**409** ●調理例

**ひとくちマグロカツ**  
150g  
580円  
税込626円

太平洋産のピンチョウマグロを魚留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

**410** ●調理例

**神山鶏の塩麹竜田**  
150g  
498円  
税込538円

神山鶏の旨味を活かした和風仕立ての竜田揚げです。塩麹、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、胡椒、食塩使用。大人のお弁当おかずにもオススメです。  
マストミ

**411** ●調理例

**鳥天**  
170g  
540円  
税込583円

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

**412** ●調理例

**徳用神山鶏の甘酢あんかけ**  
520g(130g×4)  
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

**413** ●調理例

**チーズチキンハンバーグ**  
80g×3  
通常税込583円を **520円**  
税込562円

シガポートリーの鶏むね肉ともも肉のミンチに、玉ねぎ・パン粉・国産生乳使用のナチュラルチーズ、隠し味で加えた米味噌がコクもだしたチキンハンバーグです。  
シガポートリー

**414** ●調理例

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

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

**415** ●調理例

**秋川ハンバーグ**  
115g  
400円  
税込432円

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

**416** ●調理例

**鶏むね肉生姜焼き用**  
295g(固形量200g)  
490円  
税込529円

セフトイ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

**417** ●調理例

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

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

**418** 凍ス ●調理例

**特価**

オムライス  
360g(2袋)  
通常税込680円を **610円**  
税込**659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込みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

お弁当にも便利です！

**419** 凍ス ●調理例

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

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

大進食品

**420** 凍ス ●調理例

ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ  
90g×2 **450円**  
税込**486円**

国産鶏肉、玉ねぎ、豆腐を主原料に、鶏卵、豚脂などを加えて作った柔らかく食感のハンバーグに、パルメザンソースを絡ませました。

ニッコー

**425** 凍ス ●調理例

**特価**

さっぱりカンタン、お鍋一つで出来上がり

夏にぴったり！  
つるつと食べやすい冷たい麺の2人前です。  
国産小麦粉に、ゆずペーストを練り込んだ喉越しのよいうどんです。  
鯉の風味を効かせたストレートつゆと大根おろし、揚げ玉、焼きのりもセットしました。

讃岐ぶっかけゆずうどん(おろし付)  
524g(2食) 通常税込513円を **450円**  
税込**486円**

ニッキーフーズ

**421** 凍ス ●調理例

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

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

ニッコー

**422** 凍ス ●調理例

自然派style神山鶏と自然豚の照り焼ミートボール  
105g固形量75g(5個) **358円**  
税込**387円**

明確な飼料で飼育した神山鶏と自然豚で作りました。お子さまにも人気の照り焼きソース味で、お弁当のおかずにもぴったりです。

マストミ

**423** 凍ス ●調理例

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

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

千倉水産加工販売

**424** 凍ス ●調理例

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

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

ハーヴィ

**430** 凍ス ●調理例

ママのたこ焼き  
330g(22×15個) **560円**  
税込**605円**

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

大進食品

**426** 凍ス ●調理例

ママOGペンネのサーモングラタン  
340g(2個) **820円**  
税込**886円**

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

大進食品

**427** 凍ス ●調理例

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

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

ニッコー

**428** 凍ス ●調理例

**特価**

ミニアメリカンドック  
150g(6本) 通常税込551円を **498円**  
税込**538円**

鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウインターを、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

**429** 凍ス ●調理例

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

国産小麦粉、キャベツ、豚肉を具材に、無添加かつおだし汁を使い「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

**431** 凍ス ●調理例

ライスバーガーポーク生姜焼  
575g(5個) **1,180円**  
税込**1,274円**

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

ニッキーフーズ

**432** 凍ス ●調理例

**特価**

いわしの蒲焼(タレ付)  
180g(6~12枚)+タレ50g 通常税込616円を **560円**  
税込**605円**

国内で漁獲された真いわしを三枚おろしにして、国産小麦粉をまがしました。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

**433** 凍ス ●調理例

炊き込みご飯の素新潟茶豆  
160g **415円**  
税込**448円**

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

ハーヴィ

**434** 凍ス ●調理例

国産とりごぼうごはんの素  
170g **740円**  
税込**799円**

国産鶏肉とごぼう、原木干し椎茸を具材に、椎茸の戻し汁、砂糖、水飴、かつお出汁などで素材の持ち味を活かしたごはんの具、米2合用です。

速志食品

**435** 凍ス ●調理例

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

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

カインズ

お弁当にどうぞ

**436** 凍ス ●調理例

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

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

ニッコー

**437** 凍ス ●調理例

ぶちプリえびかつ  
120g(6個) **390円**  
税込**421円**

ベトナム産のピンク種エビの旨味たっぷりのエビカツです。お弁当にも使いやすい小さめのサイズです。

ニッコー

**438** 凍ス ●調理例

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

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

シガポトリ

**445** 凍ス ●調理例

国産サバのほぐし身(炊き込みご飯用)2合用  
140g+たれ40g **505円**  
税込**545円**

食塩をふって焼いた国産サバをほぐし身に、たまご醤油、さば節やかつお節、煮干し、昆布、乾しいたけ等旨みを利かせたたれを付けました。2合のお米と炊くだけで、ふくらみほぐしサバに仕上がります。

丸千水産

**446** 凍ス ●調理例

坦々麺  
280g(めん130g) **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、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白湯をベースに甜麺醬や豆板醬で深みを出しました。

ニッコー

**447** 凍ス ●調理例

野菜たっぷりチャンポン  
280g(めん130g) **470円**  
税込**508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。5種類の国産野菜とさつま揚げ、えびを具材に、オリジナル豚骨白湯スープ仕立てです。

ニッコー

**439** 凍ス ●調理例

無着色焼たらこ(カット)  
70g **615円**  
税込**664円**

助産婦(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、選赤外線での焼きたらこです。

萬屋商店

**440** 凍ス ●調理例

ミニポテト  
500g **405円**  
税込**437円**

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

東京ゴールドチェーン

**441** 凍ス ●調理例

ミートボール  
100g **245円**  
税込**265円**

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

秋川牧園

**448** 凍ス ●調理例

だしを味わう本格鴨せいろ  
2人前 **1,680円**  
税込**1,814円**

北海道産そば粉使用の香り良い十割そば、ゆずが香る爽やかなつゆ、青森県産八甲鴨のローズを交ったスライスのセットです。

千葉産直サービス

**449** 凍ス ●調理例

関西風きつねうどん  
520g(2食) **380円**  
税込**410円**

国産小麦粉と食塩だけで作ったコシのあるうどんに、味付き油揚げとねぎをのせて冷凍しました。鯉、さば等の出汁を効かせた関西風つゆ付です。

ニッキーフーズ

**442** 凍ス ●調理例

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

白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。

ニッコー

**443** 凍ス ●調理例

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

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

ニッコー

**444** 凍ス ●調理例

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

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

ニッコー

**450** 凍ス ●調理例

日本の中華麺 醤油  
120g×2食(スープ付) **385円**  
税込**416円**

国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作った、なめらか食感の麺に醤油スープ付。

かねこ製麺

**451** 凍ス ●調理例

サイクル変更  
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すいで作ったコシのある滑らかな麺と、近畿産産元の醤油、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

**102920** 蔵 ス ●調理例



**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

調理方法: 炒める 調理時間: 約6分  
343kcal 食塩 2.4g

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

セット以外の準備: 油大さじ1

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**102938** 蔵 ス ●調理例



**青椒肉絲**  
2人前(320g) **1,186円**  
税込1,281円

調理方法: 炒める 調理時間: 約4分  
312kcal 食塩 3.1g

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

セット以外の準備: 油大さじ1

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**102946** 蔵 ス ●調理例



**彩とりどり野菜のガーリック炒め**  
2~3人前(370g) **868円**  
税込937円

調理方法: 炒める 調理時間: 約15分  
275kcal 食塩 2.9g

セット内容: 下処理済野菜 野菜セット 添付調味料

セット以外の準備: 卵2個、マヨネーズ小さじ1、ごま油大さじ2

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**102954** 蔵 ●調理例



**白湯水餃子スープ(国産さくらげ入り)**  
2~3人前(440g) **983円**  
税込1,062円

調理方法: 煮る 調理時間: 約5分  
369kcal 食塩 11.1g

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

セット以外の準備: 水900ml、ごま油大さじ1、こしょう少々

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**102962** 蔵 ス ●調理例



**大根の豚そぼろあんかけ**  
2人前(460g) **864円**  
税込933円

調理方法: 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: グリンリーフ 製造日含む4日

**102970** 蔵 ス ●調理例



**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

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

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

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

メーカー: グリンリーフ 製造日含む5日

**452** F 凍 ス ●調理例



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

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

東京コールドチェーン

**453** F 蔵 ●調理例



**ひじきの五目煮**  
100g **390円**  
税込421円

国産ひじきと大豆、こんにゃく、人参を使用。鹽だしが利いた味です。

遠忠食品 賞30日

**454** F 蔵 ●盛りつけ例



**味付うの花料理**  
150g **295円**  
税込319円

国産丸大豆のおからと油揚げ、蒟蒻、国産野菜(人参、長ねぎ、青大豆、ごぼう)、乾燥椎茸を出汁と厳選調味料で炊きました。

丸和食品 賞30日

**455** F 蔵 ●盛りつけ例



**だし巻玉子**  
270g **480円**  
税込518円

こだわりの鶏のたまごを使用、かつお昆布出汁で味つけし、丁寧に焼きました。

せいふてい 賞11日

**456** F 蔵 ●調理例



**季穂全粒粉餃子の皮**  
大判20枚 **245円**  
税込265円

通常税込275円を

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

**457** F 蔵 ●調理例



**国産秋鮭使用焼鮭あらほぐし**  
52g×2ピン **665円**  
税込718円

通常税込734円を

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

中田商店

**458** F 蔵 ●調理例



**天然ぶり照り焼き**  
2切 **480円**  
税込518円

長崎県で水揚げされたぶりを旨い醤油ベースの調味たれに漬け込み、遠赤外線オーブンでまんわりした食感に焼きました。

カインズ

**459** F 蔵 ●調理例



**青大豆のひたし豆**  
120g 通常税込362円を **325円**  
税込351円

国産青大豆、切り干し大根、人参、昆布が具材。醤油、味噌、食塩、砂糖、だし汁(鰹節、宗田鰹節、鯖節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。

ハーヴィ 賞90日

**460** F 蔵 ●調理例



**香りがぶの浅漬**  
100g 通常税込367円を **315円**  
税込340円

かぶを塩漬にし、本味噌、鹽、利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

**461** F 蔵 ●調理例



**長芋梅酢漬**  
100g **355円**  
税込383円

原材料は全て国産。有機栽培青森県産長芋を、有機栽培の梅と紫蘇で作った梅酢と本みりんで漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

**462** F 蔵 ●盛りつけ例



**みそ漬けだいごん(甘口)**  
180g 通常税込405円を **365円**  
税込394円

酢と食塩で下漬後、砂糖で中漬けた国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。

シンコー食品 賞30日

**463** F 蔵 ●イメージ写真



**趙さんの味熟成辛口白菜キムチ**  
200g **500円**  
税込540円

通常税込562円を

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

趙さんの味 賞14日

**464** F 蔵 ●調理例



**趙さんの味熟成カクテキ**  
200g **520円**  
税込562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

**465** F 蔵 ●調理例



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

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

趙さんの味 賞14日

**466** F 蔵 ●調理例



**利尻昆布大根漬**  
130g **305円**  
税込329円

利尻昆布と海苔の精の塩で旨みを引き出した有機の大根を、本味噌、出汁、りんご酢、洗双糖で漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

**467** F 蔵 ●調理例



**ピリ辛きゅうり醤油漬**  
150g **300円**  
税込324円

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

シンコー食品 賞60日

**468** F 蔵 ●調理例



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

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

萬屋商店

**469** F 蔵 ●調理例



**しらすくまり**  
100g **625円**  
税込675円

国内水揚げの新鮮しらすを直火釜で佃煮に仕上げ、有機JASのカリフォルニア産くるみと和えました。

遠忠食品 賞90日

**470** F 蔵 ●調理例



**原木しいたけ佃煮**  
120g **515円**  
税込556円

鳥取県産の原木しいたけを醤油、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、砂糖で味付けしました。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。

菌茸椎茸協同組合

**471** F 蔵 ●調理例



**味付けゆで玉子**  
MS玉3個 **320円**  
税込346円

こだわりの飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまま種類のトップピングやお弁当どうぞ。

せいふてい 賞13日

**472** F 蔵 ●調理例



**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、鹽だし、甜菜糖で漬けました。

シンコー食品 賞90日

**473** F 蔵 ●調理例



**車屋地粉春巻の皮**  
10枚 **325円**  
税込351円

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

かねこ製麺 賞13日

**474** F 蔵 ●調理例



**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

**475** F 蔵 ●調理例



**かにかま**  
6本 **245円**  
税込265円

全て国産原材料、無りんずり身使用。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

**476** F 蔵 ●調理例



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

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

いわて屋

**477** F 蔵 ●調理例



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

三河湾産のアサコと群馬県産のこんにゃくに、タピオカ澱粉で食感とのどよく作りました。タレ無。

いわて屋

**478** F 蔵 ●調理例



**しらたき**  
200g **125円**  
税込135円

群馬県産の厳選した特等こんにゃくに100%と、水酸化カルシウム(ホタテ貝殻使用)で作りました。

いわて屋

**479** F 蔵 ●調理例



**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、卵つなぎ焼そばです。

共生食品 賞6日

**480** F 蔵 ●調理例



**冷凍釜あげうどん**  
200g×3 **280円**  
税込302円

北海道産小麦粉と長崎県産海塩水、水だけで作り、釜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

**481** F 蔵 ●調理例



**冷凍さぬぎうどん**  
200g×3 **425円**  
税込459円

「さぬぎ夢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、風味良しです。

七星食品

**482**

**●調理例**

**特価**

**味付けかんぴょう**  
100g  
通常税込562円を **510円**  
税込**551円**

国産の無漂白かんぴょうを柔らかく煮上げました。

遠忠食品

**483**

**●盛りつけ例**

**最終回 特価**

**おさしみこんにやく**  
120g(タレなし)  
通常税込140円を **120円**  
税込**130円**

群馬県月夜野町で契約栽培したこんにやくを生芋100%使用。歯ごたえとのどしを大切にしました。タレ無。

いわて屋

**487**

**特価**

**かに風味かまぼこ**  
10本(112g)  
通常税込327円を **280円**  
税込**302円**

米国産無りんスケソウ鰯すり身、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

**488**

**豆乳**  
300cc  
通常税込257円を **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

**489**

**特価**

**豆乳4本組**  
300ccx4  
通常税込994円を **820円**  
税込**886円**

国産丸大豆で作った純正豆乳。甘みが特長のたっぷり使える4本組。1本当たりの価格もお安くなっています。

丸和食品

**484**

**最終回 特価**

**生芋板こんにやく**  
280g 通常税込221円を **195円**  
税込**211円**

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

いわて屋

**485**

**最終回 特価**

**生芋小玉こんにやく**  
280g 通常税込265円を **235円**  
税込**254円**

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

いわて屋

**486**

**最終回 特価**

**生芋糸こんにやく**  
280g 通常税込265円を **235円**  
税込**254円**

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

いわて屋

**490**

**味付いなりあげW**  
10枚x2  
通常税込825円を **825円**  
税込**891円**

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

丸和食品

**491**

**●調理例**

**ひじき白和えの素(半丁用)**  
25g  
通常税込254円を **235円**  
税込**254円**

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

みえぎょれん

**492**

**●盛りつけ例**

**高山山金ごま豆腐**  
100g  
通常税込155円を **155円**  
税込**167円**

洗いごま(海外産を国内で洗いごまに)、甘藷粉、いりごま、国産本葛使用。芳しい金ごまのkokoro深いおいしさと口づけのよいなめらかな食感です。

ムソー

**豆腐**

**493**

**たまご豆腐**  
240g(120gx2丁)  
通常税込380円を **380円**  
税込**410円**

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

せいふいてい

**494**

**共生食品のきぬ豆腐**  
300g  
通常税込165円を **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

**495**

**共生食品のもめん豆腐**  
300g  
通常税込170円を **170円**  
税込**184円**

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品

**496**

**特価**

**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

**497**

**特価**

**木綿豆腐**  
1丁300g  
通常税込211円を **190円**  
税込**205円**

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

丸和食品

**498**

**特価**

**ただちや豆入り寄せ豆腐**  
200g  
通常税込329円を **290円**  
税込**313円**

国産丸大豆と山形県鶴岡産のただちや豆をブレンドした豆乳を、消泡剤不使用の海水にかりで固めました。

丸和食品

**500**

**特価**

**油揚げ**  
3枚  
通常税込208円を **185円**  
税込**200円**

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

丸和食品

**501**

**共生食品の油あげ**  
3枚  
通常税込215円を **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

**502**

**共生食品の厚あげ**  
220g  
通常税込200円を **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。揚げ油は庄搾一番搾りの菜種油を使用。

共生食品

**503**

**きつねがんも**  
4個  
通常税込265円を **265円**  
税込**286円**

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

丸和食品

**504**

**がんもどき**  
約80gx2個  
通常税込305円を **305円**  
税込**329円**

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

丸和食品

**505**

**えび入京がんも**  
約20gx5個  
通常税込253円を **253円**  
税込**273円**

国産大豆100%、海水にがり使用。消泡剤不使用の豆腐生地に、天然人参、国産人参、ごぼう等を加えたミニがんも。

丸和食品

**納豆**

**507**

**鎌倉山大粒納豆**  
40gx2  
通常税込170円を **170円**  
税込**184円**

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

野呂食品

**508**

**家族納豆国産小粒**  
40gx3連(タレ無)  
通常税込140円を **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

**509**

**かながわ育ち納豆**  
30gx3(タレ・カラシ無)  
通常税込170円を **170円**  
税込**184円**

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

カジノヤ

**510**

**国産小粒納豆雪こつぶ**  
30gx3連(タレ・カラシ付)  
通常税込190円を **190円**  
税込**205円**

北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキコつぶ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品

**511**

**国産黒豆カップ納豆**  
45gx3(タレ・カラシ付)  
通常税込298円を **298円**  
税込**322円**

大豆の旨み、甘みがしっかりとった北海道産黒大豆「いわい黒」を使用。本醸造醤油たれ、かしら付。

菅谷食品

**512**

**国産ひきわりカップ納豆**  
40gx3(タレ・カラシ付)  
通常税込250円を **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つに挽き割りせいで蒸しました。本醸造醤油たれ、かしら付。

菅谷食品

**食品調味料**

**514**

**一番しぼり菜種油**  
910g  
通常税込805円を **805円**  
税込**869円**

オーストラリア産の庄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。

ポーソー油脂

**515**

**近藤醸造国産丸大豆醤油**  
1ℓビン  
通常税込665円を **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

**516**

**近藤醸造めんつゆ(希釈用)**  
360mlビン  
通常税込480円を **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

**517**

**チョコー実生ゆずかけぽん**  
210ml  
通常税込450円を **450円**  
税込**486円**

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

創健社

**518**

**純米料理酒 蔵の素**  
720mlビン  
通常税込1,500円を **1,500円**  
税込**1,650円**

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

片山

**524**

**特価**

**有機トマトケチャップ(セミハード)**  
300g  
通常税込421円を **375円**  
税込**405円**

有機トマト(米国産、スペイン産)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機玉ねぎ、有機香辛料使用。フルーティーで甘口タイプです。

高橋ソース

**519**

**りんご酢**  
300mlビン  
通常税込720円を **720円**  
税込**778円**

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

藤井養蜂場

**520**

**特価**

**とんかつソース**  
300mlビン  
通常税込502円を **448円**  
税込**484円**

完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味を凝縮させた濃厚なとんかつソースです。

高橋ソース

**521**

**特価**

**ウスターソース**  
300mlビン  
通常税込502円を **448円**  
税込**484円**

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

高橋ソース

**522**

**えごまオイル**  
150mlビン  
通常税込535円を **535円**  
税込**578円**

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

創健社

**523**

**やまゆりトマトケチャップ**  
300g  
通常税込398円を **398円**  
税込**430円**

国産トマトとオーガニックトマトをブレンドし、喜界島粗糖、有機醸造酢、天日塩、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用。素材のエキスが溶け込んだマイルドソース、やまゆり生油PB品。

高橋ソース

### 栽培管理が明確 王隠堂の梅加工品

**526** ●調理例



**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

**528** ●盛りつけ例



**江戸前生のり(佃煮)**  
35gピン **290円**  
通常税込322円を **290円**  
税込313円

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

### 凍り豆腐に沁み込む旨み

**530** ●調理例



**531** ●調理例

**凍り豆腐**  
4枚(66g) **445円**  
通常税込497円を **445円**  
税込481円

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

**527** ●調理例



**王隠堂農園の赤梅酢**  
200mlピン **275円**  
税込297円

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


**529** ●イメージ写真



**かつお細けずり**  
30g **355円**  
通常税込394円を **355円**  
税込383円

江戸時代からの伝統技法である薪のみで焙乾を行った鰹節が原料です。香り豊かでまろやかな旨みが特長です。  
みえぎよれん

**534** ●調理例



**国産魚介海のだしパック**  
7g×12袋 通常税込302円を **270円**  
税込292円

**喉ごし良い スープやサラダに**

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

**532** ●イメージ写真



**広島県産熟成味付け海苔**  
全型5枚(8切40枚) **560円**  
通常税込626円を **560円**  
税込605円

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

**533** ●調理例



**乾燥大根葉**  
40g **340円**  
通常税込367円を **340円**  
税込367円

国産大根の葉、約400gを乾燥。熱湯で2~3分戻して調理してください。味噌汁は乾燥のままお使いください。  
中田商店

**537** ●イメージ写真



**小川のaminoきなこ**  
120g **328円**  
通常税込367円を **328円**  
税込354円

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

**535** ●調理例



**有機蒸しミックスピース**  
85g **280円**  
通常税込313円を **280円**  
税込302円

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

**536** ●調理例



**宮崎県産切干大根**  
45g **417円**  
通常税込464円を **417円**  
税込450円

宮崎県産の大根を天日で干しました。風味が良く、適度な歯ごたえと甘みのあるおいしい保存食。  
リアス

**534** ●調理例



**国産はるさめ**  
100g **340円**  
通常税込378円を **340円**  
税込367円

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

**538**



**信州タケダ特選味噌「銘醸」**  
500g **790円**  
税込853円

国内産契約栽培の大豆と米を使用。味噌の香りを豊かにする麹歩合を12割にし、甘さとコク、豊かな香りを、三拍子そろった味噌です。  
中田商店

**539**



**はつゆき屋玄米みそ**  
1kg **1,190円**  
税込1,285円

九州産玄米、九州産大豆、赤穂の天然塩を使用。こだわりの原料をじっくり熟成させた、風味豊かな玄米味噌(赤)です。  
創健社 賞180日

**540**



**自然派無添加だし入りみそ**  
375g **545円**  
税込589円

北海道産大豆、国産米、赤穂の天然塩で天然醸造した味噌にかつおと昆布を加えた出し入り味噌です。  
ヤマク食品 賞180日

**541**



**九鬼濃厚ねりごま白**  
120g **420円**  
税込454円

海外産の白ごまを使用。濃厚なコクとごま本来の甘みを活かした、使いやすく揉みほくしやすいスタンドパックタイプです。  
中田商店

**542**



**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

**543**



**てんさい糖**  
650g **485円**  
税込524円

北海道産てん菜を100%使用。オリゴ糖を含む、自然でやさしい甘さ。まろやかな風味とコクのある身体にうれしい砂糖です。  
中田商店

**544**



**海からの塩**  
1kg **325円**  
税込351円

長崎県西海市門司の海水をイオン交換膜で海水を濃縮後、平釜で炊き上げた。にがりを残したまろやかな塩味が素材をおいしく引き立てます。  
日生協

**545**



**生協だしパック**  
(10g×10袋)×2 **365円**  
税込394円

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

**546**



**煮干がおいしいだしパック**  
48g(8g×6袋) **210円**  
税込227円

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

**547**



**潮の華あおざといわしふりかけ**  
20g **290円**  
税込313円

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

**548**



**自然派style 焼きのり**  
全型10枚 **530円**  
税込572円

三重県伊勢湾で養殖された黒海苔が原料の風味豊かな焼きのりです。  
みえぎよれん

**549**



**有明一番摘み手巻きおにぎり用**  
2つ切り40枚 全形20枚分 **1,320円**  
税込1,426円

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

**550**



**カットめかぶ**  
20g **350円**  
税込378円

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

**551**



**米ひじき**  
20g **445円**  
税込481円

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

**552**



**国内産天然芽ひじき**  
20g **405円**  
税込437円

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

**553**



**無茶々園のひじき**  
30g **520円**  
税込562円

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

**554**



**スーパー発芽大豆**  
100g **250円**  
税込270円

北海道産特別栽培大豆100%使用。そのままサラダやお料理にピッタリです。  
石田総業

**555**



**九州産ふぞろい乾椎茸**  
50g **690円**  
税込745円

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

**556**



**国産パン粉**  
200g **290円**  
税込313円

国内産小麦粉を使い、イーストフード、アスコルビン酸不使用のシンプルなパン粉です。  
桜井食品


**557**



**北海道産かたくり粉**  
200g **356円**  
税込384円

北海道の馬鈴薯澱粉を100%使用。  
創健社

**558**



**洋風だし一番**  
80g(8g×10袋) **445円**  
税込481円

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

**559**



**自然派チキンコンソメ大袋**  
70g **375円**  
税込405円

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

**560**



**奄美カレー=甘口**  
180g **500円**  
税込540円

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

**561**



**奄美カレー=中辛**  
180g **500円**  
税込540円

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

**562**

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

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

創健社

**563**

**豆乳仕立てのかぼちゃスープ**  
180g 通常税込200円を **175円**  
税込189円

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

ムソー

**564**

**秋川のバターチキンカレー**  
180g **480円**  
税込518円

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

秋川牧園

**565**

**秋川の瀬戸内レモンのチキンカレー**  
180g **460円**  
税込497円

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

秋川牧園

**566**

**マム徳用野菜ごろごろのビーフカレー**  
200g×5 通常税込1,534円を **1,380円**  
税込1,490円

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

大進食品

**567**

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン **賞300日**

**568**

**お好み焼き粉**  
400g **480円**  
税込518円

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

桜井食品

**569**

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

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

風水プロジェクト

**570**

**国内産ロングパスタ**  
300g **370円**  
税込400円

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

**571**

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

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

中田商店

**572**

**細打ち更科そば**  
180g×2 **720円**  
税込778円

国内産のそばの実の中心部と粗挽きそば粉を混ぜ、小麦粉を練り込み、細打ちに仕上げました。小麦粉、小麦蛋白、食塩使用。

中田商店

**573**

**島原手延べひやむぎ1Kg箱**  
50g×20束 **1,300円**  
税込1,404円

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

みそ半

**574**

**さくらの焼そば**  
114g1食 **200円**  
税込216円

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

桜井食品

**575**

**さくらのとんこつらーめん**  
5食 通常税込1,112円を **960円**  
税込1,037円

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

桜井食品

**576**

**さくらのごまらーめん**  
5食 通常税込1,058円を **920円**  
税込994円

国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。あっさりとした醤油ベースにこまの風味がたっぷりなスープ付。

桜井食品

**577**

**長崎皿うどん**  
134g(2人前) **325円**  
税込351円

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

創健社

**お菓子**

**578**

**有機抹茶の寒天ゼリー**  
100g **320円**  
税込346円

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

風水プロジェクト

**579**

**廣八堂本くず餅**  
83g **255円**  
税込275円

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

ムソー

**580**

**芽吹き屋おはぎ**  
200g(4個) **820円**  
税込886円

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

東京コールドチェーン

**581**

**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、お召上がりください。

東京コールドチェーン

**582**

**芽吹き屋抹茶とろり**  
144g(8個) **560円**  
税込605円

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

東京コールドチェーン

**583**

**ミニたい焼き(チョコクリーム)**  
272g(8個) **580円**  
税込626円

自家製のチョコクリームを国産小麦粉使用の生地と餡に使いました。半解凍ではアイス感覚で召し上がれます。

ニココー

**584**

**豆乳カステラ**  
5切 **480円**  
税込518円

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

ニココー

**585**

**瀬戸内レモンかすてら**  
5個 **480円**  
税込518円

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

風水プロジェクト

**586**

**味旨小丸せんべい黒胡麻**  
18枚 **430円**  
税込464円

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

創健社

**587**

**ポテトチップスしお味**  
60g **250円**  
税込270円

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

ハーヴィ

**588**

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

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

創健社

**589**

**有機グリーンピースチップス**  
45g **290円**  
税込313円

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

ムソー

**590**

**純国産北海道バタークッキー**  
2枚×4包 通常税込351円を **314円**  
税込339円

北海道の素材(小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、食塩)を使用。膨張剤・乳化剤・香料などの添加物不使用、マーガリンとショートニングは不使用。

ムソー

**591**

**きらBiかすてら**  
130g **330円**  
税込356円

国産大豆使用の豆乳とおからパウダー、乳酸菌生産物質を加えた国産小麦由来の小麦粉と主要原料の生地をふっくら焼き上げました。

ハーヴィ

**七夕のお菓子**

**594**

**おこめせんカレー風味**  
20g **360円**  
税込389円

国産うるち米を主原料に使用したおせんべいを、やさしいカレー風味に仕上げました。

ハーヴィ

**595**

**メイシーきらきら星のおせんべい4P**  
8g×4 **243円**  
税込262円

小さなきらきら星の形をした、サクッとかる〜い食感のサラダせんべい。うす塩味で国内産のお米、塩を使用。

創健社

**592**

**カップケーキ**  
8個 **448円**  
税込484円

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

ハーヴィ

**593**

**プルーン(種抜き)**  
120g 通常税込632円を **568円**  
税込613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デライー農場他からお届け。稀に種破片残があります。

万直商店 **賞180日**

**596**

**メイシー森のかくれんぼ**  
12g×4 **258円**  
税込279円

葉っぱの形をした、おから・雑穀入りのカリッとしたスナックです。国産小麦の小麦粉・国産大豆のおから粉にライ麦・発芽玄米などの雑穀を入れ香ばしく揚げました。あおさの風味がおいしいお味です。

創健社

**597**

**国産野菜のかりんとう**  
20g×4連 **310円**  
税込335円

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

ハーヴィ

**598**

**みかんグミ**  
20g×4連 **415円**  
税込448円

国産うんしゅうみかんの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもしょーじーなみかん味のグミキャンディー。着色料・香料不使用です。

ハーヴィ

**599**

**くせになるこだわりのグミ**  
15粒 通常税込383円を **340円**  
税込367円

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

創健社

### 夏味 アイス珈琲

600 F



サイクル変更  
**特価**

**ペルー・リキッドコーヒー 無糖**  
1,000ml 通常税込842円を **740円**  
税込**799円**

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

601 F



サイクル変更  
**特価**

**アジアのリキッドコーヒー 無糖ラオス・東ティモール**  
1,000ml 通常税込778円を **680円**  
税込**734円**

ラオスと東ティモールのコーヒー生産者の豆を使用。より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、良質な焙煎豆が特徴。  
オルター・トレード・ジャパン

### 七夕涼味

603 F



●イメージ写真  
**新商品**  
お試し価格

**かき氷シロップみぞれ**  
180mlビン 通常税込572円を **495円**  
税込**535円**

原材料 砂糖(サトウ大根)、はちみつ、レモン果汁  
原料は北海道産のビートグラニュー糖と国産純粋蜂蜜、スペイン産レモン果汁です。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。  
風水プロジェクト

604 F



**特価**

**かき氷シロップぶどう**  
180mlビン 通常税込680円を **618円**  
税込**667円**

原料は有機果汁と鹿児島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

605 F



**特価**

**ぶどうのドリンク**  
90ml×5本 通常税込497円を **455円**  
税込**491円**

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

602 F



●イメージ写真  
**新商品**  
お試し価格

**フェアトレード・インスタントコーヒー・カフェインレス詰替え用**  
60g 通常税込1,318円を **1,130円**  
税込**1,220円**

原材料 コーヒー生豆(ボンジュラス・ペルー・メキシコ)、二酸化炭素  
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

606 F



●イメージ写真  
**特価**

**ぶどうサイダー+レモン6缶**  
250ml×6缶 通常税込1,102円を **980円**  
税込**1,058円**

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

607 F



●イメージ写真  
**特価**

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

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

608 F



●イメージ写真  
**特価**

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

和製グレープフルーツと呼ばれる爽やかな香りが特長の河内晩柑果汁がベースです。粗糖、天然寒天、こんにゃく粉を加えたすっきりやさしい味わい。  
無茶々園

612 F



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

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

613 F



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

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

614 F



**有機緑茶6本**  
500ml×6本 **720円**  
税込**778円**

長崎県北松浦郡佐々町で北村製茶が丹精込めて有機栽培した茶葉100%と越前山系源流の水を使用。マイルドなうま味と深みのある香りに仕上げました。酸化防止剤(ビタミンC)(とちものこし由来)使用。  
創健社

615 F



**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、口あたりのまるやかな炭酸水。  
日生協

616 F



**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

617 F



**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。粒を砕かず石釜でふくら二重煎りました。コク、味、香りともにおすすめ品。  
小川産業

618 F



**小川の麦茶マイボトルつぶこLight**  
3g×10P **265円**  
税込**286円**

国産六条大麦を石釜で二重煎煎した麦茶つぶまるを粗挽きにして砕き、粉を取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みが特徴です。三角ティーパック1個約350ml分。  
小川産業

619 F



**有機大麦使用小川の六条麦茶TB**  
208g(13g16P) **572円**  
税込**618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をティーパックに詰めました。  
小川産業

620 F



**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

621 F



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

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。  
吉川農園

622 F



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

静岡県の吉川さんより、農業・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。  
吉川農園

623 F



**吉川の生一本荒茶造り**  
100g **435円**  
税込**470円**

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

624 F



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

しっかりとした苦味とほのかな甘み、やわらかな酸味が広がります。  
オルター・トレード・ジャパン

625 F



**フジワラの青汁 粉末タイプ30包**  
90g(3g×30包) **2,855円**  
税込**3,083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こきを改善した、お買得な30包箱入。  
フジワラ化学

102989 凍



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

生乳は栃木県千本牧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

102997 F



**穀むきくるみ**  
60g **520円**  
税込**562円**

米国産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州の農場からお届け。非加熱、非殺菌。  
万直商店

日用品



**ニューライスター粉石けん**  
3kg **1,500円**  
税込**1,650円**

数少ない国産油脂資源である米ぬか脂肪酸を有効利用した純植物性粉石けん。水に溶けやすく、ふっくら柔らかに仕上がります。  
中村商店

627 F



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

液体マルセルの無香料タイプ。  
ハイネリー

628 F



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

全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。  
ハイネリー

629 F



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

お米に含まれる米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料油脂の石けんです。  
ポーソー油脂

酒



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

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

103012 F



**琉球レモンソー**  
350ml×3缶 **780円**  
税込**858円**

やんばる産ソーワサーと泡盛、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

630 F



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

保湿成分のあるスクワランを100%使用。無香料タイプオイル。お肌の保湿や髪のおいにご利用ください。  
ポーソー油脂

631 F



**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

632 F



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

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

633 F



**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

634 F



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

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

# 夏味・丸和食品

丸和食品は国産大豆100%・消泡剤不使用・海水にがりを使用した豆腐・油揚げ製造にこだわります。  
一口目からふわっと大豆の味わいが広がります。

**498** (F) (蔵) (ス) ●イメージ写真

山形県鶴岡市の特産として知られるだだちゃ豆。その独特の甘みと濃厚な香り、風味は枝豆の王様と称されます。だだちゃ豆をつぶして搾って練り込み、やさしくすくいました。夏限定。旬ならではの逸品です。そのまま冷やしても塩やオリーブオイルを添えても良いです。

**499** (F) (蔵) (ス) ●イメージ写真

**特価**

枝豆入り厚揚げ  
2枚(約180g) 通常税込265円を **235円** 税込**254円**

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

丸和食品 賞5日

枝豆をコロコロっと入れました。サツと食ってごっごぞ

**496** (F) (蔵) (ス) ●イメージ写真

**特価**

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

**497** (F) (蔵) (ス) ●イメージ写真

**特価**

木綿豆腐  
1丁300g 通常税込211円を **190円** 税込**205円**

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

丸和食品 賞8日

**特価** ●イメージ写真

だだちゃ豆入寄せ豆腐  
200g 通常税込329円を **290円** 税込**313円**

国産丸大豆と山形県鶴岡産のだだちゃ豆をブレンドした豆乳を、消泡剤不使用の海水にがりで作りました。

丸和食品 賞6日

**489** (F) (蔵) (ス) ●イメージ写真

**特価**

豆乳4本組  
300ccx4 通常税込994円を **820円** 税込**886円**

国産丸大豆で作った純正豆乳。甘みが特長のたっぷり使える4本組。1本当たりの価格もお安く なっています。

丸和食品 賞30日

大豆の栄養成分そのままに飲んで、料理で、お菓子作りにも

## 佳栄丸栗山さんからの産直品

**103020** (F) (蔵) (ス) ●調理例

獲れたて鮮魚BOXです。横須賀市の東京湾側は浅海域が広がる全国屈指の漁場です。神奈川県と東京都、千葉県に囲まれた都市の中の海ですが、多種多様な「おいしい魚」が獲れます。魚屋やスーパーで東京湾産の産地表示で買える魚はごくわずかです。そこでナチュラルコープの組合員さんに「かながわの海の恵み」を届けるために、栗山さん、お父さん、叔父さんが夕方から深夜まで伝統の巻き網漁をし、獲れたばかりの魚を陸揚げした後、活け締めにして当日発送します。

生産者 栗山さん

※魚種はお任せになります。  
※不漁の場合はお届けできない場合があります、返金は後日となります。

直送佳栄丸のお任せ鮮魚BOX  
1キロ 約1kg **2,985円** 税込**3,224円**

猿島近くの海で捕獲した新鮮な魚を、ご自宅に直送。魚種はおまかせです。不漁の場合は、中止とさせて頂き、翌週返金致します。

佳栄丸

**103039** (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

佳栄丸の酢じめこのしろ(こはだ)  
120g **328円** 税込**354円**

市場流通しないこのしろは東京湾横須賀地先漁獲です。下処理後佳栄丸伝統の調味酢で酢じめにしました。醸造酢、砂糖、塩、生姜、唐辛子使用。解凍後そのまま食べられます。

佳栄丸

貴重な神奈川県産を応援! 走水ののり

**103047** (F) (ス) ●イメージ写真

横須賀走水産焼のり  
全型8枚 **960円** 税込**1,037円**

東京湾の中でも特に栄養豊富な漁場で育っているため、味わい深さがあります。神奈川県産認定品。

通忠食品

**103055** (F) (凍) (ス) ●調理例

佳栄丸のすずきみそ漬  
100g前後 **405円** 税込**437円**

白身魚でしっかりと身質が特長の東京湾で漁獲した60センチ以上のすずきを、味噌に味噌を加えた自家製みそ床に漬込みました。解凍後、加熱調理してください。

佳栄丸

**103063** (F) (ス)

佳栄丸の湯通し猿島わかめ  
40g **455円** 税込**491円**

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

佳栄丸

**103071** (F) (蔵) (ス)

徳用佳栄丸の湯通し塩蔵猿島わかめ  
140g **329円** 税込**355円**

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

佳栄丸 賞90日

**103080** (F) (凍) (ス) ●調理例

佳栄丸の猿島冷凍あかもく  
90g **328円** 税込**354円**

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

佳栄丸

**103098** (F) (凍) (ス)

佳栄丸の猿島わかめめかぶ  
90g **340円** 税込**367円**

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

佳栄丸

**103101** (F) (ス)

佳栄丸の猿島さざみこんぶ  
20g **328円** 税込**354円**

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

佳栄丸

**103110** (F) (ス)

佳栄丸の乾燥こんぶ  
95g **450円** 税込**486円**

横須賀猿島近くで養殖したこんぶを採取後天日乾燥しました。煮上がりが早く手軽に使えるほど出汁がでます。

佳栄丸

**103128** (F) (ス)

佳栄丸の乾燥根こんぶ  
50g **445円** 税込**481円**

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

佳栄丸

**635** (ス)

大原さんの畑は有機質肥料がたっぷり。なので微生物豊富でとても柔らかい土質です。その土壌でスクスク育った湘南レッドは肉厚で、とても甘く瑞々しいのが特長。組合員さんからは「他の赤玉ねぎは生食すると辛味が強くて苦手でした。大原さんの育てた湘南レッドは辛くなく甘いです」との声をもらっています。毎年楽しみにしているファンが沢山います。スライスした赤玉ねぎを生で食べてみてください。ピクルスにしたり、暑くなる季節にピッタリです。

生産者 大原さん

**湘南レッドの特長**  
湘南レッドは、神奈川県生まれの水分たっぷりのシャキシャキとした食感が楽しめる赤玉ねぎです。輪切りにすると年輪状にきれいな赤紫色で美しいです。スライスして生で食べるのに適しています!

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

「湘南レッド」で夏おかず

大原さん自慢のさっぱり

赤玉ねぎ **湘南レッド**

ひと味変わったアレンジとしてきびなごさっぱり漬と合わせると上品な小鉢の出来上がり!

**636** (F) (凍) (ス) ●盛りつけ例

**特価**

きびなごさっぱり漬(甘酢)  
80g 通常税込373円を **330円** 税込**356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

●調理例

# 夏本番！ 暑くてもしっかりごはん フライパン調理でお手軽に

**637** 凍ス ●調理例



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

トクスイ

具材は国産豚肉とキャベツ、玉ねぎ、にんにく。醤油、ごま油、生姜で味付けし、国産小麦粉で作った皮で包みました。

**638** 凍ス ●調理例



**ささみのハーブカツ**  
200g 通常税込599円を **540円**  
税込**583円**

秋川牧園

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

**639** 凍ス ●調理例



**鴨ネギまるっと餃子徳用**  
420g(15個) 通常税込1,296円を **1,150円**  
税込**1,242円**

千葉産直サービス

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

**640** 凍ス ●調理例



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

秋川牧園

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。

**641** 凍ス ●調理例



**丹沢農場のハンバーグ4P**  
200g(100g×2)×4 通常税込2,052円を **1,750円**  
税込**1,890円**

丹沢農場

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

**642** 凍ス ●調理例



**飛騨トマトを使った大きなえびチリセット**  
140g+ソース50g 通常税込605円を **520円**  
税込**562円**

丸千水産

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。

**産直肉使用**  
味付けにこだわった  
スタミナメニュー

**643** 凍ス ●調理例



**やまと豚米らぶスタミナ漬け焼肉**  
300g 通常税込799円を **680円**  
税込**734円**

フリーデン

やまと豚米らぶを、醤油、砂糖、味噌、発酵調味料、おろしにんにく、植物油、ごま、香辛料、にら、人参等で作った特製ダレで味付けしました。

**644** 凍ス ●調理例



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

フリーデン

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。

**645** 凍ス ●調理例



**丹沢高原豚ロース薄切り豚漬**  
200g(3~5枚) 通常税込772円を **680円**  
税込**734円**

丹沢農場 賞6日

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

**646** 凍ス ●調理例



**野菜を加えてタンドリーチキン**  
175g 通常税込540円を **475円**  
税込**513円**

秋川牧園

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

**647** 凍ス ●調理例



**野菜で仕上げる回鍋肉**  
110g 通常税込459円を **396円**  
税込**428円**

マストミ

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

**マーボー豆腐 マーボーなす マーボー麺**  
炒めるだけで完成



●調理例

**649** 凍ス ●調理例



**マーボー豆腐の素(甘口)**  
200g 通常税込616円を **550円**  
税込**594円**

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

シガボートリー

**650** 凍ス ●調理例



**マーボー豆腐の素**  
200g 通常税込616円を **550円**  
税込**594円**

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

シガボートリー

**648** 凍ス ●調理例



**野菜で仕上げるまぐろの黒酢豚風**  
175g 通常税込484円を **418円**  
税込**451円**

マストミ

下味にじっくり漬けた柔らかいマクログ揚げに、コラーボの深い黒酢を絡めて仕上げました。コラーボの深い黒酢を絡めて仕上げました。人参や玉ねぎなど好みの野菜と合わせてお召し上がりください。

**Menu** **豚丼**

お肉大好き！  
精肉担当 佐野くん  
おすすめレシピ

材料(3~4人分)

**651** ハーブ豚未来バラ焼肉用(200g) タレ

- 515 近藤醸造国産丸大豆醤油 大さじ4
- みりん 大さじ4
- 542 粗精糖 大さじ1.5
- 174 千葉さんのにんにく(すりおろし) 小さじ1
- ごま油 小さじ0.5~1(お好みで)
- ラー油 小さじ1(お好みで)

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

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。

江原養豚/群馬ミート



●調理例

**作り方**

- ① 小鍋に醤油、みりん、粗精糖を入れます。
- ② 軽く沸騰させて1~2分煮ます。
- ③ 火を止めて、にんにく、ごま油、ラー油を入れます。
- ④ 炒めた豚肉に絡めます。
- ⑤ 丼に盛ったご飯に豚肉をのせて出来上がり。

スタミナメニュー作りには欠かせない  
**豆板醬 & 甜麵醬**  
国産原材料を基本に遠忠食品が作りました

**652** 凍ス ●調理例



**豆板醬**  
85gピン (8週に1回) **405円**  
税込**437円**

遠忠食品

辛みの効いた中華の発酵調味料。9ヶ月以上熟成させた国産米・国産大豆使用の甘口みそをベースに、辛みには天日塩で約2ヶ月間塩漬けた熟成した国産唐辛子と、三河みりん、料理酒、蔵の素などを合わせました。

**653** 凍ス ●調理例



**甜麵醬**  
85gピン (8週に1回) **405円**  
税込**437円**

遠忠食品

愛知県産の大豆を木桶仕込みで一年半熟成させている豆味噌を使用。芳醇な旨みとコクが特長です。この豆味噌に、粗糖、料理酒、蔵の素、国産有機白米を使った甘酒、玉締めしぼりの胡麻油などを加え、ねっとり練り上げました。

# 食べて Cool Down & 体整える

### 身体の中を温め、さわやかな味わい

## 生姜

**654** (F) (S) ●イメージ写真

**特価**



**ゆず生姜シロップ**  
200ml  
通常税込864円を **740円**  
税込 **799円**

無茶々園

無茶々園の生産者が栽培したゆずを丸ごと搾ったストレート果汁に、てんさい糖と生姜パウダーを加えた希釈用シロップです。4倍希釈を目安に、お好みで調整してください。お湯で割って生姜湯に、炭酸で割ればジンジャーエールに。

**655** (F) (S) ●盛りつけ例

**国産しょうがだけ**  
50g  
通常税込368円を **368円**  
税込 **397円**

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

創健社 賞 180日

**656** (F) (S) ●盛りつけ例

**特価**

**ごはんおかわり! 味付きざみしょうが**  
110gピン  
通常税込562円を **508円**  
税込 **549円**

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

みぞ半

**657** (F) (凍) ●盛りつけ例

**特価**

**宮古島生もずく**  
130g  
通常税込378円を **335円**  
税込 **362円**

沖縄県宮古島の採れたて良質新鮮もずくを、塩蔵せずに凍結しましたので歯応えがよいです。

リアス

**658** (F) (凍) (S) ●盛りつけ例

**特価**

**国産あかもくめかぶミックス**  
40gx3  
通常税込454円を **410円**  
税込 **443円**

食感の良い国産あかもくと三陸産めかぶを合わせました。タレ無。

リアス

**ミネラル豊富 冷凍庫へ常備**

海藻には腸内環境を整え、血糖値の急上昇を抑える働きがあります。これらの成分は、暑さで乱れがちな消化機能をサポートし、体を内側から整えてくれます。さっぱりと食べられ、暑さに負けない体を支える栄養が詰まっています。夏に積極的に摂りたい食材です。

**659** (F) (凍) (S) ●盛りつけ例

**特価**

**三陸産めかぶスライス**  
40gx3  
通常税込454円を **410円**  
税込 **443円**

三陸産のめかぶを湯通し後、刻みました。コリコリ食感とねばりが特長です。タレ無。

リアス

**660** (S) ●調理例

**特価**

**ゆず塩味冷しらめん**  
142g1食 通常税込265円を **220円**  
税込 **238円**

桜井食品

麺は国内産小麦粉を使用。熱風乾燥にてツルツルとした食感とコシを出しました。爽やかなゆずと塩味のスープによく合います。

**国産天草の寒天**

**661** (F) (S) ●盛りつけ例

**最終特価**

**豆かんてん(黒みつ)**  
155g  
通常税込265円を **235円**  
税込 **254円**

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

いわて屋 賞 90日

**コリコリ食感**

**662** (F) (S) ●盛りつけ例

**最終特価**

**きな粉黒みつ寒天**  
160g  
通常税込270円を **235円**  
税込 **254円**

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

いわて屋 賞 90日

**663** (S) ●調理例

**特価**

**カフェ飯トマトチャウダー**  
150g 通常税込397円を **355円**  
税込 **383円**

創健社

マグカップ150gサイズの具沢山スープ。国産野菜(じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、にんにく)、ひよこ豆、いんげん豆入。完熟トマトに生クリーム、蔵王産チーズ、パルメザンを加えてクリーミーに仕上げました。

**味わうチャウダー 具だくさんスープでお腹元気に**

**夏野菜バジルニューバージョン**

**一瓶で大活躍**

**ジェノベーゼ 魚のムニエル トースト に**



●調理例 ジェノベーゼ

**666** (F) (S) ●盛りつけ例

**特価**

**フレッシュバジルソース**  
95gピン 通常税込994円を **888円**  
税込 **959円**

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

風水プロジェクト

**664** (S) ●調理例

**特価**

**カフェ飯かぼちゃチャウダー**  
150g 通常税込397円を **355円**  
税込 **383円**

創健社

マグカップ150gサイズの具沢山スープ。国産野菜(かぼちゃ、じゃが芋、玉ねぎ)、ひよこ豆、いんげん豆(アメリカ、カナダ産)入。野菜本来の甘みを活かしました。

**665** (S) ●調理例

**特価**

**カフェ飯コーンチャウダー**  
150g 通常税込397円を **355円**  
税込 **383円**

創健社

マグカップ150gサイズの具沢山スープ。国産野菜(コーン、じゃが芋、玉ねぎ、人参)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ産)入。野菜本来の甘みを活かしました。

**667** (F) (S) ●盛りつけ例

**特価**

**センターグリルの横濱ナポリタンスバゲッチ**  
450g 通常税込367円を **323円**  
税込 **349円**

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

中田商店

## 電子レンジ活躍メニュー

**668** (凍) (S) ●調理例

**特価**

**香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン**  
230gx2  
通常税込626円を **550円**  
税込 **594円**

ニッキーフーズ

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、炒り卵を具材に、国産豚肉ラードを使って直火で香ばしく炒めた本格的なパラパラチャーハン2食分です。焦がし醤油の香りが際立ちます。お好みで追い卵やごま油を最後に数滴かけるのも良いです。

**669** (凍) (S) ●調理例

**特価**

**やきとりセット**  
180g(2種各3本)  
通常税込832円を **750円**  
税込 **810円**

秋川牧園

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

**670** (凍) (S) ●調理例

**特価**

**大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**  
340g(8個)  
通常税込613円を **548円**  
税込 **592円**

ニッキー

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。

**671** (凍) (S) ●調理例

**特価**

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

秋川牧園

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

**672** (凍) (S) ●調理例

**特価**

**こだわりのからあげW**  
150gx2  
通常税込1,020円を **1,020円**  
税込 **1,102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、内側はシューシーに肉の旨味を閉じ込めています。

# 今夜は七夕メニュー そうめんて天の川



**673** 蔵 **特価**

九州産小麦と独自ブレンド粉を使った、もちもち食感と強いコシが特長の生タイプです。ゆで時間は1〜2分。冷水で締めることさらにコシが増します。

季穂 涼麺生そうめん  
130g×2  
通常税込292円を **260円**  
税込**281円**

かねこ製麺 賞 13日

**674** 蔵 **特価**

長崎県南島原市の老舗「みそ半」がつくる高品質な手延べそうめん。九州産小麦100%・長崎県産平釜塩を使い、コシと旨味が強いことさらにコシと弾力が増します。

隠れ岩松 島原手延べそうめん  
250g  
通常税込397円を **355円**  
税込**383円**

みそ半

**675** 蔵 **特価** ●調理例

九州産小麦と長崎県産の平釜塩使用。定番の白と、国産野菜を使ったトマト麺、人参麺、ほうれん草麺、かぼちゃ麺各1束入です。パスタやサラダにもご利用ください。

手延べ熟成緑黄菜めん  
5種(50g×6束)  
通常税込562円を **495円**  
税込**535円**

みそ半

## 七夕の和菓子 常温解凍して冷んやりで頂きませんか

**676** 凍 **特価** ●盛りつけ例

東北の郷土菓子「ずんだもち」枝豆をつぶして砂糖で甘みをつけた餡を団子やお餅にからめて食べます。

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

国産の枝豆をすりつぶした「ずんだ」もちをくるみました。常温で約2時間解凍してからお召し上がりください。  
東京コールドチェーン

**677** 凍 **特価** ●盛りつけ例

国産うるち米を使用し、質の良い粉ができる「胴搗き製粉」で仕上げた生地で作りました。人参団子にごまあん、白団子にくるみ味噌あん、蓬団子につぶあんを入れました。

芽吹き屋三色団子  
135g(3本)  
**600円**  
税込**648円**

東京コールドチェーン

**678** 凍 **特価** ●盛りつけ例

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

芽吹き屋よもぎ大福  
220g(4個)  
**760円**  
税込**821円**

東京コールドチェーン

## 七夕ちらし寿司

**Menu** ●調理例

**ちらし寿司**

材料(米2合分)  
ご飯……………2合分  
679 五目寿司の素……………200g  
101 秋川牧園のたまご……………2個(錦糸卵にする)  
680 鹿児島産こはだ黒酢メ……………100g  
681 国産天然むきえび……………100g  
682 訳あり帆立貝柱……………200g  
合わせ酢(酢大さじ4、粗精糖大さじ2、塩小さじ1)  
甘酢(酢大さじ1、粗精糖小さじ1、塩少々)

**679** 蔵 **特価**

五目寿司の素  
200g 通常税込646円を **580円**  
税込**626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

**作り方**  
①炊き立てのご飯に合わせ酢、五目寿司の素を混ぜます。  
②こはだ黒酢メは食べやすい大きさに切ります。むきえびは、酒少々、塩ひとつまみを入れた熱湯で茹で、甘酢に5〜10分程度漬けます。  
③器に①を盛り、錦糸卵をのせ、他の具材を彩り良く盛り付けます。

**680** 蔵 **特価** ●盛りつけ例

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

鹿児島産こはだ黒酢メ  
100g 通常税込462円を **388円**  
税込**419円**

丸干水産

**681** 蔵 **特価**

国産の産長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。

国産天然むきえび  
100g **445円**  
税込**481円**

丸干水産

**682** 蔵 **特価**

甘みの強い北海道産のホタテ貝から身を取り除く際に欠けてしまった刺身用です。

訳あり帆立貝柱  
200g 通常税込1,944円を **1,700円**  
税込**1,836円**

札幌中一

## 長年ご利用頂きありがとうございました！

7月1週からハイチェックの卵は  
宮川農場の卵(10ヶ、6ヶ)から  
明野農場の卵に変更になります。

※まいど便の方も7月1週より自動で  
宮川農場→明野農場に卵が変更になります。  
中止・変更の方はお手数ですが生協までご連絡ください。

**103** 蔵 **新商品**

明野農場の卵10ヶパック  
10個 **368円**  
税込**397円**

**104** 蔵 **新商品**

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 遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用  
ハイチェック 賞 14日

長年にわたり宮川農場の卵をご利用いただいている皆さまへ大切なお知らせです。  
近年、飼料価格の高騰や人手不足の深刻化に加え、夏場の鶏舎の暑熱対策など、養鶏を取り巻く環境が大変厳しくなっています。  
こうした状況の中で、宮川農場ではこれまでと同じ価格・品質で安定した供給を続けることが難しくなりました。  
そのため今後は宮川農場の卵から、農場もHACCPを取得している、(HACCPハサップとは衛生管理の国際的な手法です)環境・品質管理ともに安定した明野農場の卵へと切り替えさせていただきますこととなりました。  
変わらず安心してご利用いただける卵となります。

なお、切替に伴い以下の点が変わります。ご確認ください。  
●「さくら卵(ピンク)」から「赤玉」へ変更となります  
●飼料価格高騰の影響により、とうもろこしのみ遺伝子組み換え不使用飼料となります。  
●飼料中の天然色素(パプリカ)の割合が増えるため、黄身の色味がこれまでより濃くなります  
卵は毎日生まれ続けます。組合員の皆さんの日々のご利用が養鶏に関わる皆さんの支えにつながります。  
今後とも愛顧の程お願い致します。



明野農場の卵イメージ



暑熱対策用の大型換気扇



明野農場 鶏舎