

なちゅらる

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/ 15日 16日 17日 18日 19日

定例企画配達日 6/ 22日 23日 24日 25日 26日

特別企画配達日 6/ 29日 30日 7/1日 2日 3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

嘉山農園の

夏の味覚

露地トマト

果肉がしっかりとて、甘みと酸味の
バランスが絶妙な嘉山さんのトマト

今では一年中見かけるト
マトですが、嘉山さんのト
マトは限られた期間だけ。その理
由は、露地栽培にこだわっ
て育てられているからです。三
浦半島では、計画を立てやす
く見た目もそろいやすいハウ
ス栽培へ移行する農家が増え
ているようで、そんな中で嘉
山さんは、手間も時間もかか
る露地栽培を続けてしてくれ
ています。



「露地栽培は大変だよ。年々、農作業もきつくなってきたしね」

「でも、組合員さんが毎年楽しみにしてくれているんだよ」

「子どもの頃に食べた“あの味”を、届けたいんだよね」



生産者の顔が見える関係を大切にす
るナチュラルコ-プでは、どんな思
いで、どのように育てているのか、安
心して食べられる作物を、信頼関係の上
でお届けしています。

今年もシーズンが始まっています。
露地ならではの力強い味わいを、お楽
しみください。

毎週平均800kg注文が入る
ナチュラルコ-プ人気No.1青果

嘉山さんの野菜で
夏の味覚を楽しもう!!

夏の畑から届く
みずみずしいスイカ



167
嘉山さんのトマト1kg箱
1kg(大小変形込)
840円 税込907円

168
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

169
嘉山さんの玉ねぎ
1kg前後
460円 税込497円

165
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

※サイズ別価格表は中面4P
をご覧ください

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ケタ番号をご記入ください

●くらしと生協カタログ ●だらん ●日本の旨い ●ジロロモーニ ●お酒 ●なちゅらる馬油 ●ア-ダブレン化粧品 ●ママクッキング
●ナチュラルな暮らし ●すまいる・らいふ ●なちゅらるステーション ●便利雑貨 LIFE ●三河木綿 ●パラマウントの夏の靴
週配達 ○キャロット931615 ○スクロール ○CATCH-UP HEALTH

卵

101  

秋川牧園のたまご
10個 **485円**
税込**524円**

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

秋川牧園 

102   

三芳村川名さんのたまご
10個 **405円**
税込**437円**

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

川名晴作 

103  

宮川農場の卵10ヶパック
10個 **355円**
税込**383円**

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

ハイチック 

牛乳

108   

八千代牛乳
1ℓ **385円**
税込**416円**

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

千葉北部酪農 

109   

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

110   

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

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

104  

宮川農場の卵 6ヶパック
6個 **227円**
税込**245円**

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

ハイチック 

105  

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

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

伊豆鶏業 

106  

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

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

伊豆鶏業 

107  

たまご「鶏愛卵土」 6ヶパック
6個 **244円**
税込**264円**

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

伊豆鶏業 

111   

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秒殺菌のバスタイヤ牛乳です。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ヒフィス菌Bb-12入。

よつ葉乳業 / ホクレン 

116  

よつ葉たんぱくリッチ0 プレーン加糖
100g **180円**
税込**194円**

北海道産乳原料で作ったヨーグルトを濃縮。高たんぱくで脂肪はゼロです。たんぱく質含有量は10gで健康的な身体づくりをサポートします。砂糖を加えて、ほんのり甘く仕上げました。

よつ葉乳業 / ホクレン 

117  

よつ葉デザートヨーグルト
100g 通常税込157円を **135円**
税込**146円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

118  

よつ葉デザートヨーグルトドリンク
250g **190円**
税込**205円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

119  

よつ葉北海道のむヨーグルトやさしい甘さ
250g 通常税込221円を **195円**
税込**211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 

120  

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 

121  

鈴鹿山麓ストロベリーのむヨーグルト
500ml **429円**
税込**463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 

122  

クリーム仕立て よつ葉カフェオレ
200ml 通常税込203円を **180円**
税込**194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です。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 

123  

クリーム仕立て よつ葉ほうじ茶オレ
200ml **188円**
税込**203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 

124  

よつ葉北海道十勝 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、コク深いゴーダの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 

125   

よつ葉十勝切れる大人の カマズンミルク&ブルー
90g **620円**
税込**670円**

北海道十勝産生乳使用。まろやかなミルクの美味しさに青カビ特有のコクと香り、旨みが増した複雑な味わいです。1切っぺ包装しました。

よつ葉乳業 / ホクレン 

126  

よつ葉北海道十勝 スモークチーズ
45g **260円**
税込**281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 

127  

よつ葉クリームチーズ
200g 通常税込551円を **500円**
税込**540円**

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

よつ葉乳業 / ホクレン 

白神酵母パン

136  

白神ふぞろいプチパン
10個 通常税込551円を **500円**
税込**540円**

北海道産小麦粉と白神こだま酵母、鹿児島産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美味しさと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 

137  

白神ソフトフランス
1個 **455円**
税込**491円**

国産小麦との相性が良い、白神こだま酵母の特長がもっともよく出ているパンです。

風水プロジェクト 

138  

白神手包みあんぱん
2個 **420円**
税込**454円**

北海道産の小麦とあんこに、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地を包んで焼き、有機黒糖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 

128  

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 

129  

よつ葉十勝3種のチーズ 贅沢モッツアレラブレンド
120g **470円**
税込**508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%、コク深いゴーダ10%をブレンドしました。

よつ葉乳業 / ホクレン 

130  

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

131  

有機光ピザソース
225gピン **490円**
税込**529円**

有機トマト、国産野菜、スパイスの香り高い有機JAS認証品のリッチなソースです。煮込みソースとしてもお使いください。

風水プロジェクト

冷凍菓子パン

139  

とろり3種チーズの手包みカルツォーネ
190g(2個) **520円**
税込**562円**

1つ1つ丁寧に手包みしたイタリアの包み焼きピザ「カルツォーネ」。3種のチーズ(ゴーダ、モッツアレラ、チェダー)を使用。

カラミノーフーズ

132  

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 

133  

よつ葉バター(加塩)
150g 通常税込443円を **400円**
税込**432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 

134  

よつ葉バター(食塩不使用)
150g **425円**
税込**459円**

十勝産の良質な生乳で作ったバター。お菓子、ケーキ作りに最適な食塩不使用タイプ。

よつ葉乳業 / ホクレン 

135  

よつ葉パンに美味しいよつ葉バター
100g **348円**
税込**376円**

生乳は北海道産を100%使用。ホイップして、口溶け良く仕上げました。パンの味を引き立てます。

よつ葉乳業 / ホクレン 

140  

ハワイ揚げパンマラサダ
175g(5個) 通常税込508円を **445円**
税込**481円**

ふんわり、もちもち食感の揚げパンにシナモンシュガーをたっぷりかけました。小麦粉、砂糖、ショートニング、大豆油、パン酵母、シナモンパウダー、食塩、乾燥全卵(ベーキングパウダー)、乳化剤使用。

カラミノーフーズ

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

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。



685	三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	4,990円	税込5,389円
686	三芳村無農薬コシヒカリ(玄米)	5kg	4,500円	税込4,860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。



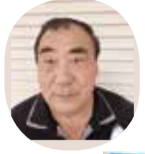
692	置賜つや姫(白米)	4.5kg	5,190円	税込5,605円
693	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	5,170円	税込5,584円
694	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	5,000円	税込5,400円
695	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	5,250円	税込5,670円
696	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	5,250円	税込5,670円
697	置賜ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,780円	税込5,162円

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。



小林さん

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	おぼろつき(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。



福留さん

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

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



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

レ・ルルド

141	パン・ド・カンパーニュ	1個	550円	税込594円
142	食パン全粒粉100%	1斤	390円	税込421円
143	レーズン食パン	1斤	455円	税込491円

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。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩不使用。

小麦は神奈川県産農林61号と北海道産の全粒粉100%の食パン1斤です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩不使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。

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

一番人気

144	いちごジャム	420gビン	660円	税込713円
-----	--------	--------	------	--------

減農薬栽培した完熟九州産いちご(とよのかさちのか・さかほのか)を使用。丁寧に洗い、急速冷凍後、出荷に応じてジャムにします。果肉を残したプレザーブタイプ。

大分大山町農協

手づくりホットドッグ

145	ホットドッグパン	5本	320円	税込346円
146	鎌倉荒挽きロシングウイナー	27g×5本	338円	税込365円

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性がぴったりです。

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性がぴったりです。

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

かもめパン

147	食パン6枚切	1キ	285円	税込308円
148	天然酵母食パン	5枚	365円	税込394円
149	ライ麦食パン	6枚	345円	税込373円
150	テーブルロール	5個	275円	税込297円
151	クロワッサン	3個	415円	税込448円
152	くるみ入りグラハム	1本	435円	税込470円
153	レーズンツイスト	5本	325円	税込351円
154	かぼちゃデニッシュ	2個	330円	税込356円
155	チーズバターロール	5個	345円	税込373円
156	あんぱん	3個	375円	税込405円
157	メロンパン	3個	370円	税込400円
158	チョコクロワッサン	2個	360円	税込389円
159	ハム&チーズデニッシュ	1個	200円	税込216円

北海道産小麦粉使用。標準G枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。

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。

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。

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。

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。

北海道産小麦粉と全粒粉を使用。オーガニックくるみをちりばめ風味豊かに焼き上げました。

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。

北海道産小麦粉使用。大湯村のかぼちゃを使ったパンキンパイ風のおやつパン。紅茶にピッタリ。

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。

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。

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。軽くトーストすると美味。

北海道産小麦粉使用。風味豊かなデニッシュ生地に、鎌倉ハムとナチュラルチーズ、マヨネーズをトッピングし焼きました。

夏味涼味

160	かき氷シロップもも	180mlビン	647円	税込699円
161	かき氷シロップいちご	180mlビン	647円	税込699円
162	ミニカップゼリーりんご	22g×12個	398円	税込430円
163	りんごのドリンク	90ml×5本	430円	税込464円
164	フルーツシャーベットお徳用	70ml×8本	750円	税込810円

原材料 砂糖、桃、レモン果汁

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

風水プロジェクト

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

風水プロジェクト

3種の果実入シャーベットです。りんご2本国内の契約農家が農業に頼らず栽培したりんご。ぶどう4本有機ぶどう(アメリカ産)。レモン2本有機レモン(イタリア産)。北海道産甜菜糖で作ったグラニュー糖、純粋はちみつを使用。

ハーヴィ

神奈川の生産者



165 ●イメージ写真

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)

●イメージ写真
●価格表

●SS～2Lサイズでお届けの場合、要運賃を返金致します。サイズの指定はできません。

●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

166

●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

167

●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。

168

●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

168

●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

169

●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

170

●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

171

●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

172

●千葉さんの紅くるり大根
1本 **270円**
税込292円

●神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用

173

●千葉さんのミニ大根
1本 **270円**
税込292円

●神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用

174

●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いません。

●NO-RA

175

●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

176

●千葉さんの人参
約400g **270円**
税込292円

●神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用

177

●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

178

●長尾さんのパラんにく
約60g **270円**
税込292円

●神奈川県 わはは農園 長尾紗代子さん
●減農薬・化学肥料不使用

●わはは農園

179

●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

180

●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

181

●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

182

●大原さんのから付落花生
約200g **1,100円**
税込1,188円

●神奈川県 大原農園 大原好文さん
●農業・化学肥料不使用で栽培された落花生をさや煎りました。

●大原好文

有機野菜

183

●有機ピーマン
約150g **298円**
税込322円

●有機JAS認証野菜 鹿児島県 おいどんファーマーズ
●コープ有機

184

●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

185

●有機ズッキーニ
1本 **248円**
税込268円

●有機JAS認証野菜 千葉県
●コープ有機

186

●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

187

●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

188

●有機キャベツ
1個 **358円**
税込387円

●有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和
●コープ有機

189

●有機水菜
約150g **280円**
税込302円

●有機JAS認証野菜 島根県 やさか共同農場
●コープ有機

190

●有機ほうれん草
約150g **288円**
税込311円

●有機JAS認証野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会
●コープ有機

191

●有機小松菜
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

192

●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

193

●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

194

●有機ごぼう
約200g **338円**
税込365円

●有機JAS認証野菜 鹿児島県 かごしま有機生産組合
●コープ有機

195

●有機緑豆もやし
200g 通常税込97円を **83円**
税込90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

196

●有機大豆もやし
200g **129円**
税込139円

●有機JAS認証野菜 長野県 サラダコスモ
●風水プロジェクト

夏味 ぬか漬け

197

●国産米ぬかに天然の粗塩、辛子、卵殻、ビタミンB群豊富なビール酵母を配合して煎りました。水を加えて漬けるだけ。

●イメージ写真

●ビール酵母入り ぜいたくぬか
450g 通常税込200円を **180円**
税込194円

●中田商店

198

●有機きゅうり
2本 **228円**
税込246円

●有機JAS認証野菜 茨城県 おさんぽファーム
●コープ有機

199

●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

夏味 サラダとドレッシング

200

●有機ベビーリーフ
約50g 通常税込241円を **210円**
税込227円

●有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー
●風水プロジェクト

201

●有機レタス
1玉 通常税込387円を **348円**
税込376円

●有機JAS認証野菜 長野県 東御農場
●コープ有機

202

●有機ミニトマト
約150g **338円**
税込365円

●有機JAS認証野菜 熊本県 吉水農園
●コープ有機

203

●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 色おまかせ品です。
●コープ有機

204

●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

205

「世界一」のタイトルを受賞する生産者と伊オリブオイル鑑定士/ブレンダー、萩堂紀里氏がつくる一番搾りの究極エキストラバージンオリーブオイルです。

●エキストラバージンオリーブオイル
250gビン **1,710円**
税込1,847円

●平田産業

206

●有機マヨネーズの姉妹品。なたね油、りんご酢、砂糖、ナチュラルチーズ、食塩、卵黄、香料、酵母エキス、にんにくで作ったクリームで濃厚なコクと芳醇なチーズの味わいです。

●有機卵シーザーサラダドレッシング
180mlビン 通常税込486円を **437円**
税込472円

●創健社

207

●醤油の香りとごまの風味が、食欲をそそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプですのでお子様でも食べられます。春雨サラダなどの中華サラダにぴったりです。

●中華ドレッシング
200ml **300円**
税込324円

●中田商店

208

●すりつぶした胡麻をそのまま使用。有用成分が摂取できます。旨味と酸味のバランスの良いさらさら、生野菜が苦手なお子様にもお奨めです。

●金箔胡麻ドレッシング
230ml **890円**
税込961円

●創健社

209  

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

210  

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

211  

いんげん
約100g **198円**
税込**214円**

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

産直きのこ

221  

原木生しいたけ
約100g **341円**
税込**368円**

岐阜県 静岡県 愛知県産 農業・化学肥料不使用
菌類椎茸協同組合

222  

菌床生しいたけ(AB品)
約100g **243円**
税込**262円**

長野県 アップル工房 農業不使用 菌床栽培
バイオコスモ

223  

えのき
約200g **128円**
税込**138円**

長野県 えのきぼーや 農業不使用
バイオコスモ

212  

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

213  

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

214  

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

224  

ぶなしめじほぐし
約150g **218円**
税込**235円**

長野県産 三幸 農業不使用
石づきを切り落しました。
バイオコスモ

225  

ひらたけしめじ
約100g **218円**
税込**235円**

茨城県 農業不使用
バイオコスモ

226  

不揃いエリンギ
約150g 通常税込214円を **188円**
税込**203円**

鳥取県産 北村さのこ園 農業・化学肥料不使用
バイオコスモ

215  

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

216  

中村さんの大根
1本 **268円**
税込**289円**

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

217  

玉ねぎ
1kg前後 **460円**
税込**497円**

茨城県 微生物農法の会 長島昌裕さん
農業・化学肥料不使用
微生物農法の会

227  

生きくらげ
約50g **198円**
税込**214円**

鹿児島県又は栃木県 南国さのこ苑
那須バイオファーム 農業・化学肥料不使用
バイオコスモ

228  

マッシュルーム
約100g **350円**
税込**378円**

静岡県 長谷川農産 農業不使用
長谷川農産

229  

きのこセット
5種 **660円**
税込**713円**

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

218  

メイクイン
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す。
せいか

219  

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

220  

深谷もやし
200g **232円**
税込**251円**

埼玉県 飯塚商店 農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

230  

きのこセット4種(はなびら茸)
4種 通常税込516円を **468円**
税込**505円**

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

231  

きのこセット4種(黒あわび茸)
4種 **458円**
税込**495円**

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、黒あわび茸40g(長野県)
バイオコスモ

232  

きのこセット4種(ヤマブシ茸)
4種 **458円**
税込**495円**

えのき100g(長野県)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、ヤマブシ茸50g(山形県)
バイオコスモ

千葉県 中村さんより

233  

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

234  

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

235  

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

冷凍野菜とパイン

102369  

冷凍ほうれん草
300g **398円**
税込**430円**

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。
せいか

102377  

冷凍かぼちゃ
500g **620円**
税込**670円**

北海道産かぼちゃを食べやすいサイズにカットし、スチームプランチング後急速冷凍しました。
札幌中一

102385  

国産OG乱切りカレー用野菜ミックス
200g **340円**
税込**367円**

国産有機野菜(じゃがいも、玉ねぎ、人参)を乱切りにしました。カレーや煮物などにすぐに使えて便利です。
風水プロジェクト

236  

税所さんのらっきょう1kg
約1kg **1,100円**
税込**1,188円**

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん 農業不使用、大小込みです。
せいか

らっきょう漬

237  

税所さんのらっきょう3kgお徳用
約3kg **3,000円**
税込**3,240円**

宮崎県 丸忠園芸組合 税所篤さん 農業不使用、大小込みです。
せいか

238  

らっきょう酢
1ℓ **1,160円**
税込**1,253円**

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

102393  

北海道産ミックスベジタブル
200g **388円**
税込**419円**

北海道産のスイートコーン、にんじん、グリーンピースで作ったミックスベジタブルです。
フルーツバスケット

102407  

冷凍うらごしコーン
150g **255円**
税込**275円**

北海道で契約栽培したとうもろこしを収穫後すぐに裏ごし加工しました。
フルーツバスケット

102415  

カットゴールデンパイン
200g 通常税込383円を **328円**
税込**354円**

フィリピン産のパインを一口サイズにカットしました。
東京コールドチェーン

農産菓子

102300  

干し芋(紅ほるか)
約200g **800円**
税込**864円**

長野県産 さんさんファーム
農業・化学肥料不使用
フードネット

102318  

干し柿(市田柿)150g
150g 通常税込886円を **730円**
税込**788円**

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

102326  

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

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

産直果実

239  

大原さんのキウイフルーツ
約400g **540円**
税込**583円**

神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

240  

民衆交易バナナ
500g前後 **488円**
税込**527円**

フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に達していない傷はご了承ください。
オルター・トレード・ジャパン

241  

有機バナナ
450g前後 **403円**
税込**435円**

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

無茶々園のゼリー

102334  

無茶々園の寒天みかんゼリー温州みかん
95g **270円**
税込**292円**

熟した温州みかん果汁をベースに、粗糖、天然糸寒天、こんにやく粉を加えて作りしました。みかんのやさしい風味が甘さ控えめのゼリーにマッチ。
無茶々園

102342  

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

熟した甘夏果汁をベースに、粗糖、天然糸寒天、こんにやく粉を加えて作りしました。甘夏のすっきりとした酸味と粗糖の甘さが大人に人気。
無茶々園

102350  

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

無茶々園の甘夏を丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然糸寒天、こんにやく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。
無茶々園

242  

マルセイユメロン(翌々週配達)
1個850g以上 通常税込1,296円を **1,100円**
税込**1,188円**

長野県 大地の杜 栗原一清さん 減農薬
せいか

243  



メツクの甘夏みかん
1.5kg前後 **740円**
税込**799円**

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

244  

無茶々園のジュシーフルーツ
約1kg **648円**
税込**700円**

愛媛県 無茶々園 減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

※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

夏味 さっぱり冷しゃぶ

245 凍 ス ●調理例



鹿兒島黒牛モモしゃぶしゃぶ用
200g **1,585円**
税込1,712円

鹿兒島島の恵まれた自然環境で誕生。JAS認定工場加工の高品質牛。上質なモモ肉を薄くスライスしました。
福永産業

246 凍 ス



ハーブ豚未来 モモしゃぶしゃぶ用
200g **620円**
税込670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うすくスライスにしました。
江原養豚/群馬ミート

247 凍 ス ●調理例



丹沢高原豚ロースしゃぶしゃぶ用
200g **673円**
税込727円

non-GMO、PHF飼料で飼育。柔らかく、旨味のある部位を2mmの厚さでスライス。
丹沢農場

248 凍 ス



やまと豚米らぶ モモしゃぶしゃぶ用
200g **540円**
税込583円

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。脂肪が少なく、きめ細かく柔らかい筋肉質の赤身。しゃぶしゃぶ用に1.5mmにスライス。
フリーデン

249 凍 ス ●調理例



黒豚モモスライス
200g 通常税込734円を **660円**
税込713円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位を生焼き用にカット。
秋川牧園

250 凍 ス ●調理例



黒豚肩ロース生姜焼き用
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ももろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位を生焼き用にカット。
秋川牧園

251 凍 ス ●調理例



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ももろこし・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。黒豚の味わいがつまってます。
秋川牧園

252 蔵 ス



丹沢高原豚モモスライス
200g **523円**
税込565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

255 凍 ス



丹沢高原豚カシラ(ほほ肉)
200g **603円**
税込651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頭から約300g位しかとれない貴重なカシラ(ホホ肉)。焼き物、炒め物にどうぞ。
丹沢農場

253 蔵 ス



丹沢高原豚肩ローススライス
200g 通常税込608円を **545円**
税込589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良い部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。
丹沢農場

254 蔵 ス



丹沢高原豚ロース切身徳用
500g(5枚) **1,605円**
税込1,733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。脂肪が美味しく、やわらかいロース肉を約1cm厚さにカットした、お得な5枚入。
丹沢農場

256 蔵 ス



丹沢高原豚小間切徳用
500g **1,085円**
税込1,172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

257 蔵 ス



丹沢高原豚挽肉徳用
500g 通常税込1,139円を **1,000円**
税込1,080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。たっぷり使えるお得規格。
丹沢農場

258 蔵 ス ●調理例



丹沢高原豚ロース豚漬
200g(2枚) **685円**
税込740円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用の丹沢農場の豚肉使用。国産味噌使用の特製ダレでロース肉に漬け込みました。タレ付のままソテーしてください。
丹沢農場

259 蔵 ス ●調理例



丹沢高原豚小間味噌漬
200g **515円**
税込556円

身のしまった丹沢農場の豚小間切に、国産のすっきりとした甘味の味噌ダレをからめました。野菜と一緒に炒めてどうぞ。
丹沢農場

260 蔵 ス ●調理例



丹沢豚レバー焼肉用(味付け)
200g **415円**
税込448円

豚レバーを厳選した原材料で作ったタレに漬けました。そのまま鉄板やフライパンで焼いてお召上がりください。
丹沢農場

261 凍 ス



ハーブ豚未来ローススライス
200g **720円**
税込778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。
江原養豚/群馬ミート

262 凍 ス



ハーブ豚未来バラスライス
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。脂肪の旨みが味わえる部位をスライスしました。
江原養豚/群馬ミート

263 凍 ス



ハーブ豚未来ヒレロカツ用
200g **900円**
税込972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

264 凍 ス



ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結)
300g **840円**
税込907円

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利で使いやすいの挽肉のバラ凍結。
江原養豚/群馬ミート

265 凍 ス ●調理例



ハーブ豚未来小間切れ(バラ凍結)
300g 通常税込929円を **835円**
税込902円

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。便利で使いやすい(バラ凍結)。
江原養豚/群馬ミート

266 凍 ス



やまと豚米らぶモモ赤身スライス
180g **500円**
税込540円

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

267 凍 ス



やまと豚米らぶバラスライス
200g **670円**
税込724円

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

268 凍 ス ●調理例



やまと豚米らぶローススライス
180g 通常税込691円を **600円**
税込648円

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

269 凍 ス



やまと豚米らぶ小間切肉
200g **485円**
税込524円

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。切る手間なし、1枚が大きめで幅広い料理に活躍します。
フリーデン

270 凍 ス



やまと豚米らぶ挽肉
300g **645円**
税込697円

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

271 凍 ス



鹿兒島黒牛徳用焼肉
200g 通常税込1,733円を **1,480円**
税込1,598円

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

272 凍 ス



曾於さくら牛カルビー焼肉用
200g 通常税込1,998円を **1,780円**
税込1,922円

鹿兒島県曾於市で丹精込めて育てられた和牛です。旨味たっぷりの部位をカットしました。
福永産業

273 凍 ス



曾於さくら牛徳用焼肉
200g **1,700円**
税込1,836円

鹿兒島県曾於市で丹精込めて育てられた和牛です。バラ、モモ、肩と色々な部位の入ったお得な焼肉用です。
福永産業

274 凍 ス



神居牛サイコロステーキ
50g増量 170g+50g 通常税込1,550円を **1,425円**
税込1,539円

JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすり品です。
福永産業

275 凍 ス



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牛。リップロス・サーロインを使用。ジューシーな肉質です。
福永産業

276 凍 ス



神居牛カルビー焼肉徳用
300g **2,005円**
税込2,165円

JAS認定工場加工の高品質牛。ほど良い脂のり。
福永産業

277 凍 ス



枕崎牛神居牛角切りカレーシチュー徳用
300g **1,555円**
税込1,679円

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。
福永産業

278 凍 ス



枕崎牛神居牛モモバラすき焼徳用
300g 通常税込1,982円を **1,750円**
税込1,890円

JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。
福永産業

279 凍 ス



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

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。
福永産業

280 凍 ス



枕崎牛神居牛切り落とし
250g 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牛。手軽に利用できる万能アイテム。
福永産業

281 凍 ス



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牛。様々な料理に。パリエーションが増えます。
福永産業

282 凍 ス



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

里山牛 (鹿児島県産)

283	里山牛サーロインステーキ 150g 2,155円 税込2,327円
284	里山牛ロース焼肉用 150g 1,750円 税込1,890円
285	里山牛切り落とし 150g 通常税込1,134円を 1,020円 税込1,102円
286	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。赤身でありながら適度なサシが入り、風味もある食べ応えのあるステーキです。
さかうえ

夏味 チンジャオロース

287	枕崎牛神居牛 180g 1,075円 税込1,161円
288	チンジャオロース用 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 通常税込308円を 273円 税込295円

●調理例
有機醤油をベースに、有機砂糖や瀬戸内海産カキのオイスターエキスなどで旨みを出しました。肉と野菜を炒め合わせるだけ。

JAS認定工場加工の高品質牛。コクのある赤身部位をスティックカットしました。
福永産業 風水プロジェクト

秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

289	若鶏手羽元お徳用800g 800g 通常税込1,426円を 1,280円 税込1,382円
290	若鶏モモ肉お徳用500g 500g 1,100円 税込1,188円
291	若鶏ムネ肉切身お徳用800g 800g 1,560円 税込1,685円
292	若鶏ムネ 300g 通常税込659円を 600円 税込648円
293	若鶏ささみ(バラ凍結) 300g 680円 税込734円
294	若鶏小間切 200g 通常税込486円を 435円 税込470円
295	若鶏ムネミンチ 300g 570円 税込616円
296	若鶏砂ざもスライス 150g 305円 税込329円
297	とりがらスープ 50g×5 435円 税込470円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで味がよく出る手羽元のお徳用大型パック。バラ凍結。
秋川牧園

セフティチキン (愛知県産)

298	セフティチキンもも肉 250g 通常税込659円を 585円 税込632円
299	セフティチキンむね肉 250g 540円 税込583円
300	セフティチキンささみ 180g 通常税込572円を 510円 税込551円
301	セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 500g 1,300円 税込1,404円
302	セフティチキン手羽中半割バラ凍結 450g 1,050円 税込1,134円
303	セフティチキンむね挽肉バラ凍結900g 900g 1,980円 税込2,138円
304	セフティチキン生つみれ 220g 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。トウモロコシ・大豆油粕は分別流通管理済。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

神山鶏 (徳島県産)

305	神山鶏もも肉 270g 648円 税込700円
306	神山鶏むね肉 210g 428円 税込462円
307	神山鶏手羽先 280g 488円 税込527円
308	神山鶏ヘルシーミンチ(むね) 300g 通常税込657円を 595円 税込643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。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。
イシイフーズ

ハム・ウィンナー (神奈川県産)

309	丹沢ロースハムスライス 100g 483円 税込522円
310	丹沢バラベーコンスライス 100g 通常税込511円を 450円 税込486円
311	丹沢皮なしノンパイスウィンナー 120g 343円 税込370円
312	丹沢生ウィンナー(トマトバジル) 120g 443円 税込478円
313	丹沢徳用ハム切り落とし 100g 353円 税込381円
314	鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60g×3 通常税込740円を 670円 税込724円
315	鎌倉ロースハムスライス2個組 40g×2 通常税込442円を 400円 税込432円
316	鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2 784円 税込847円
317	鎌倉つかいっきりウィンナー徳用3P 49g×3 通常税込347円を 315円 税込340円
318	鎌倉あらびきウィンナー2個組 85g×2 429円 税込463円
319	鎌倉ポークウィンナー徳用3P 94g×3 通常税込653円を 598円 税込646円
320	鎌倉ポークウィンナー2個組 94g×2 405円 税込437円
321	鎌倉鉄分たっぷりウィンナー 150g 357円 税込386円
322	鎌倉ポークソーセージ 130g×1本 400円 税込432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

お買得!

323 凍ス ●盛りつけ例

特価

ぶり丼
80g 通常税込518円を **460円**
税込**497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ので、胡麻の風味が効いています。

トクスイ

324 凍ス ●盛りつけ例

特価

カツオ漬け丼用
80g×2 通常税込702円を **610円**
税込**659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込みました。2食分。

マストミ 賞15日

325 凍ス ●盛りつけ例

特価

めばちまぐろ切り落としスライス
100g 通常税込680円を **590円**
税込**637円**

日本船籍で漁獲したメバチマグロをスライス加工。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

326 凍ス ●調理例

特価

つぶつぶ鮪たたき身徳用
50g×4 通常税込1,328円を **1,160円**
税込**1,253円**

太平洋産メバチマグロの鮮度を活かし、マグロの食感をほど良く残しながらつ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

おすすめ商品

327 凍ス

まぐろつみれ
150g(9~11個) **395円**
税込**427円**

刺身用メバチマグロ(台湾産)のスジ肉を上手に活用し、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を加え、醤油と食塩で味付け。山芋を加えてふんわり仕上げました。つなぎ(液卵、馬鈴薯澱粉)使用。

マストミ

328 凍ス ●盛りつけ例

特価

北海道さけスモークサーモンW
35g×2x2 通常税込1,199円を **1,060円**
税込**1,145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

329 凍ス ●盛りつけ例

特価

国産しめさば昆布ダ2枚
2枚100g 通常税込626円を **568円**
税込**613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、米粉、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

330 凍ス ●盛りつけ例

特価

しめさんま(まるやか風味)
2枚80g 通常税込338円を **298円**
税込**322円**

北海道~三陸産のさんまを内臓、中骨、腰骨、尾を取り除いて開き、独自のまるやか調味液に漬けこみました。

千倉水産加工販売

331 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 **328円**
税込**354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、食塩などでまるやかな甘酢漬にしました。

トクスイ

332 凍ス ●盛りつけ例

特価

千葉県産真あじ三枚おろし
170g(7~16枚) 通常税込545円を **490円**
税込**529円**

千葉県産の真あじを料理しやすく三枚おろしにしました。天ぷら、フライ、南蛮漬などに。

千倉水産加工販売

333 凍ス ●盛りつけ例

特価

国産塩さば切身
3切210g 通常税込592円を **535円**
税込**578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

334 凍ス ●盛りつけ例

特価

生鮭切身
320g(4切) 通常税込1,253円を **1,140円**
税込**1,231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

335 凍ス ●調理例

特価

イカの切身(加熱用)
4~7枚130g 通常税込454円を **390円**
税込**421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。

丸千水産

336 凍ス ●盛りつけ例

特価

国内産冷凍あさり
180g 通常税込454円を **398円**
税込**430円**

国産あさをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。

塩屋

337 凍ス ●盛りつけ例

特価

大粒シーフードミックス
300g(3種) 通常税込1,534円を **1,390円**
税込**1,501円**

青森県産イカ、北海道産ホタテ、マレーシア産エビの3種ミックスです。

札幌中一

三崎港 丸福水産

338 凍ス ●調理例

特価

めかじぎ西京漬
140g(2枚) **798円**
税込**862円**

遠洋で漁獲した新鮮な船凍めかじぎを、西京味噌に漬け込みました。旨みがかしっとり染み込んだ贅沢な一品です。

丸福水産

339 凍ス ●調理例

特価

めかじぎ塩麹漬
140g(2枚) 通常税込862円を **780円**
税込**842円**

遠洋で漁獲した新鮮な船凍めかじぎを、塩麹で漬込みました。

丸福水産

340 凍ス ●調理例

特価

まぐろやの 畜身醤油麹漬(加熱用)
200g **730円**
税込**788円**

新鮮なめばちまぐろの血合いの独特な臭みを和らげるために醤油麹に漬け込みました。三浦市の魅力発信と地域活性化を目指して開発された、地元ならではの味わい深い商品です。

丸福水産

341 凍ス ●盛りつけ例

特価

まぐろ海かけ丼
100g **680円**
税込**734円**

めばちまぐろをサイコロ状にカットしてねばりのあるめかじぎと和え、特製まぐろ丼のたれに漬け込みました。

丸福水産 賞20日

342 凍ス ●盛りつけ例

特価

ねぎとろ
100g 通常税込551円を **498円**
税込**538円**

熟練の技で凍ったまま早く加工しためばちまぐろだけを、食感のあるねぎとろにしました。

丸福水産 賞20日

343 凍ス ●盛りつけ例

特価

めばちまぐろセット
190g 通常税込1,998円を **1,790円**
税込**1,933円**

めばちまぐろ中とろ×1、赤身×1のセット。神奈川県三崎市場で買付けした冷凍めばちまぐろを地元で加工しました。

丸福水産 賞20日

魚介

344 凍ス ●盛りつけ例

特価

本まぐろ赤身
100g **1,450円**
税込**1,566円**

大西洋産天然本まぐろの赤身。スジの少ない赤身を鮮度抜群のまま急速凍結しました。

マストミ 賞15日

345 凍ス ●盛りつけ例

特価

天然南マグロ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」と称される南マグロ(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

346 凍ス ●盛りつけ例

特価

刺身用ホタテ貝柱
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柱です。

札幌中一

347 凍ス ●盛りつけ例

特価

北海道産お刺身するめいか(いかそーめん)
50g(2枚) **500円**
税込**540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

348 凍ス ●盛りつけ例

特価

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

349 凍ス ●盛りつけ例

特価

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。

千倉水産加工販売

350 凍ス ●盛りつけ例

特価

徳用 つぶつぶまぐろ丼セット
50g×4、タレ20g×4 **1,360円**
税込**1,469円**

太平洋産メバチマグロ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)で作ったタレ付4食分。

マストミ 賞15日

351 凍ス ●調理例

特価

愛知県産うなぎ蒲焼100g2枚
100g×2タレ付 通常税込3,348円を **3,500円**
税込**3,780円**

愛知県で稚魚から育てられたうなぎです。丁寧に開き、速凍バーナーで白焼き後、関東風に蒸し上げ特製タレで三度焼きしました。

トクスイ

352 凍ス ●調理例

特価

鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚
3枚入(150g)タレ付 通常税込3,348円を **3,050円**
税込**3,294円**

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

カインズ

353 凍ス ●調理例

特価

秋鮭西京漬
150g(3切) 通常税込798円を **798円**
税込**862円**

北海道産の脂ののった秋鮭切身に甘みのある西京味噌の風味が食欲をそそる一品。

札幌中一

354 凍ス ●調理例

特価

天然ぶりの塩こうじ漬
2切160g 通常税込502円を **430円**
税込**464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

355 凍ス ●調理例

特価

秋鮭塩麹漬
150g(3切) 通常税込450円を **450円**
税込**486円**

国産の秋鮭(白鮭)の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

356 凍ス ●調理例

特価

銀だら味噌漬
120g(2切) **450円**
税込**486円**

銀だら(アメリカ産)を、山台味噌をベースに発酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鷹閉り節で作った調味液に24時間漬込みました。

トクスイ

357 凍ス ●調理例

特価

氷温造り赤魚みりん干し
140g×2枚 通常税込635円を **570円**
税込**616円**

赤魚(アメリカ産)を、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、食塩で作った甘口のみりん醤油に漬け込み干しました。

ダイマツ

358 凍ス ●調理例

特価

赤魚のみりん粕漬
240g(3切) **575円**
税込**621円**

アメリカ産の赤魚を、みりん粕使用の調味液でじっくりと漬込みました。

丸千水産

359 凍ス ●調理例

特価

ほっけのみりん干し
150g(3~5枚) **420円**
税込**454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。

丸千水産

360 凍ス ●調理例

特価

氷見産まいわしみりん干し
80g **390円**
税込**421円**

氷見産の小さな真いわしを開き、砂糖、食塩、こま、本みりんを二晩じっくり漬込み干しました。

トクスイ

361 凍ス ●調理例

特価

シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **510円**
税込**551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

362

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ボリュームパックです。

千倉水産加工販売

363

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

364

脂ののったあじ一夜干し
240g(4枚) **550円**
税込594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

365

氷温熟成ふっくらあじ開き(大)
400g(4枚) **525円**
税込567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

366

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%)に漬けて干しました。小骨が残ることがあります。

トクスイ

367

特価
ふっくら塩旨干し北海道産真ほっけ(切身)
3切180g 通常税込486円を **438円**
税込473円

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

千倉水産加工販売

368

しまほっけ開き干し
2枚280g **417円**
税込450円

ほど良い脂のりで、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

369

脂ののったさば一夜干し
180g(3切) **580円**
税込626円

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

千倉水産加工販売

370

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

371

特価
国産氷温甘塩さば切身
180g(4切) 通常税込518円を **458円**
税込495円

国産さばを塩水に漬けて込み、氷温製法で甘塩タイプに仕上げました。

ダイマツ

372

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

373

●調理例
国産するめいか一夜干し(カット済)
130g **445円**
税込481円

国産の鮮度の良いするめいかを開き、中骨取り加工をし、洗浄後に塩水加工、冷風乾燥して食べやすいサイズにカットしました。

トクスイ

374

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

375

特価
雄武秋鮭無塩切身
210g(4切) 通常税込1,037円を **940円**
税込1,015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。使いやすしいラ凍結品。

鳴門魚類

376

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

377

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、ほど良い塩加減でおにぎりの他、ムニエルにも活躍。

トクスイ

378

子持ちカラフトししゃも(小)
150g **410円**
税込443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を丸干しです。

千倉水産加工販売

379

真イワシ丸干し(中羽)
4尾 **520円**
税込562円

真イワシを丸干し加工しました。手頃なサイズのお買得品です。

鳴門魚類

380

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さんまを、塩焼き、焼き魚など様々な料理に使えます。

塩屋

381

無塩さばフィーレ
200g(2枚) **440円**
税込475円

長崎県産真さばです。フライ、煮付け、焼き魚など様々な料理に使えます。

鳴門魚類

382

銀だら切身
160g(2切) **545円**
税込589円

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

トクスイ

383

目鯛切身
210g(3切) **485円**
税込524円

北太平洋産、脂のりの良い目鯛の切身。焼き物、揚げ物、フライ、ムニエルなどにどうぞ。

トクスイ

384

冷凍しじみ(国内産)
180g **450円**
税込486円

国内産(主に青森)を手選別し冷凍しました。砂抜き済みなのでそのまま加熱調理できます。

塩屋

385

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

388

国産素材のサラダ用ボイルむきえび
80g **425円**
税込459円

国産エビ本来の食感や旨みを活かして、塩だけで茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。

丸干水産

389

噴火湾ボイルホタテ
100g(5~6個) **498円**
税込538円

北海道噴火湾産ホタテをボイルし粒ずつ(ラ凍結)にしました。解凍し過ぎないことホタテの旨味が濃くなります。加熱調理で。

鳴門魚類

390

国産シーフードミックス
140g **520円**
税込562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

391

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

392

無着色たらこ(切り込)
60g **525円**
税込567円

すけそう鱈(アメリカ・ロシア産)の卵を魚露、みりん、昆布、鰹節使用の調味液に漬けてみました。

塩屋

393

無着色明太子(切り)
60g **525円**
税込567円

アメリカ産の助宗鰯卵(切り)を、魚露、鰹節、昆布の風味が利いた特製調味液に漬けてみました。

塩屋

練り製品

396

白かまぼこ
150g **525円**
税込567円

生ぐちと特製たら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

397

小竹輪
5本 **430円**
税込464円

無リンすり身で作りました。卵を不使用なので、アレルギーをお持ちの方も安心して食べられます。

南伊豆水産 賞10日

398

特価
出雲のちくわ磯辺揚げ
120g 通常税込405円を **365円**
税込394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、味噌、食塩、あおさ粉、鹽だし、魚露、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

399

イカ天
100g(4枚) **375円**
税込405円

無リンすり身(国産及び海外産)の旨みを十分に引き出し、国産のイカをたっぷり加えまして、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚露、砂糖、食塩、鹽だし、昆布だし、味噌使用。

別所蒲鉾店

400

魚ぎょっと骨入りバーグ
約20g **375円**
税込405円

山陰産の地魚を骨ごとミンチにし、カット蒲鉾と味噌、玉ねぎ、無リンすり身を混ぜ合わせてハンバーグ風に作りしました。魚肉(国産他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、魚露、鹽だし、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

401

無茶々園のお子さまじゃこ天
15g×6枚 **450円**
税込486円

八幡浜産水揚げのホタルじゃこにグチを加え、砂糖、食塩で作った当地名物のじゃこ天を、関東風にアレンジ。

無茶々園

402

さつま揚げ
34g×4枚 **390円**
税込421円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツリハギ)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

403

特価
いわしはんぺん
37g×5枚 通常税込400円を **340円**
税込367円

いわしを小骨ごとすり上げた食感のある黒はんぺん。おでん、炒め物、フライにおすすめ。

山上蒲鉾店 賞15日

404

ゴボー巻
33g×4本 **400円**
税込432円

無リンすり身の中心に国産ごぼうを入れて、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりん、ぶどう糖使用。

山上蒲鉾店 賞7日

405

小判揚げ
5枚 **398円**
税込430円

無リン全糖すり身を使用。素材の味を大切にすため保存料は不使用。すり身の握り上げは昔ながらの石臼を使用し、食感はおもちで魚本来の風味を楽しめます。

南伊豆水産 賞14日

406

静岡なると巻
120g **455円**
税込491円

国産スケソウダラすり身のしっとり感を大切に、天日塩、粗製糖、醸造の発酵調味料、焼津産水揚げの鰯で作った鰹エキスで味を調えました。なるとの渦は紅麴色素使用。

南伊豆水産 賞14日

407

ソフトはんぺん
4枚 **580円**
税込626円

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

大進食品

夏味 手軽で便利

408 **新商品** **お試し価格**

原材料 オクラ、やまいも、茎わかめ、なめこ、調味液(しょうゆ、酵母エキス) ●盛りつけ例

おくらと茎わかめの山芋和え(なめこ入り)
160g(40g×4袋) 通常税込538円を **480円** 税込 **518円**

国産のオクラ、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お召し上がりいただけます。サラダの代わりに和え物として。

東京コールドチェーン

409 ●調理例

夏おでんだねセット
4種14品 **765円** 税込 **826円**

主に北海道産すけそう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個入り。

南豆水産 **賞 14日**

410 ●盛りつけ例

あじと3種の野菜のマリネ
130g **415円** 税込 **448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

411 ●調理例

フライパンでできる あじ南蛮漬(タレ付)
6~11枚150g・タレ50g **555円** 税込 **599円**

房州産あじ三枚おろしに国産小麦粉をまぶしました。冷凍のまま揚げ焼きし、お好みの野菜を加え、添付のタレで絡めてください。

千倉水産加工販売

412 ●調理例

特価 **ひとくち鶏団子甘酢あん**
180g 通常税込589円を **520円** 税込 **562円**

シガボートリーの鶏むね、鶏皮、鶏ももで作った一口サイズの鶏団子を、醤油ベースの甘酢あんできめました。

シガボートリー

413 ●調理例

特価 **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 **458円** 税込 **495円**

国産小麦粉を使用し、ゆずペーストを練り込んだ喉越しのよいうどんです。麺の風味を効かせたストレートゆずと大根おろし、揚げ玉、焼きのり付。

ニッキーフーズ

414 ●調理例

特価 **しそ入りさっぱり餃子**
180g(10個) 通常税込495円を **438円** 税込 **473円**

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

ニッコー

415 ●調理例

特価 **とり南蛮**
200g 通常税込592円を **470円** 税込 **508円**

神山鶏のムネ肉を揚げ、南蛮風調味料に漬け込みました。脂っぽくなくジューシーで食べやすい一口サイズです。

マストミ

416 ●調理例

特価 **やまと豚らぶスタミナ漬焼肉**
300g 通常税込799円を **680円** 税込 **734円**

やまと豚らぶを、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、等で作った特製タレで味付けしました。

フリーデン

417 ●調理例

特価 **野菜を加えて 鶏もつにんにく醤油炒め**
160g 通常税込416円を **370円** 税込 **400円**

秋川牧園の若鶏の鶏肝・砂肝・鶏皮を、自家製にんにく醤油タレに漬け込んだ甘辛仕上げ。発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油使用。好みの野菜を加えて炒めてください。

秋川牧園

418 ●調理例

特価 **マムつぶつぶ枝豆deコロッケ**
200g 通常税込518円を **460円** 税込 **497円**

国産の枝豆がたっぷり入った食感も見目楽しめるコロッケです。ばれいしょ、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油、ワイン、香辛料、衣(パン粉)、米粉、でん粉(小麦粉)使用。

大進食品

419 ●盛りつけ例

特価 **塩麹で作ったサラダチキン**
140g(固型量100g) 通常税込497円を **435円** 税込 **470円**

セサテ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トミール、サンドイッチなどにどうぞ。

シガボートリー

420 ●調理例

マムのインド風チキンカレー
180g×2 **798円** 税込 **862円**

小麦粉は使用せず、国産鶏むね肉、ソテーした国産玉ねぎとキャシューナッツで甘味とコクを出し、特製スパイスと香辛料で仕上げた本格的なレトルトチキンカレーです。

大進食品

421 ●調理例

秋川の鶏キーマカレー
180g **480円** 税込 **518円**

秋川牧園の鶏挽肉、国産炒め玉ねぎ、トマトペーストに秋川牧園のヨーグルトを加えました。シンプルに原材料を吟味した、鶏肉の旨味とヨーグルトのコクが活かされています。べにばな油、小麦粉、カレー粉、砂糖、食塩、おろし生姜使用。

秋川牧園

422 ●調理例

骨付きチキンカレー
220g **520円** 税込 **562円**

秋川牧園の若鶏手羽元をまるごと2本入れました。袋のまま湯煎にかけると、耐熱容器に移して電子レンジで温めていただくと、お召し上がりいただけます。

秋川牧園

冷凍加工品 **お惣菜**

423 ●調理例

徳用北京餃子
18g×15個 **498円** 税込 **538円**

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

ニッコー

424 ●調理例

おっきな肉焼売
304g(8個) **570円** 税込 **616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

425 ●調理例

ファミリーシューマイ
20g×30個 **890円** 税込 **961円**

国産原料にこだわり、豚肉と鶏肉の食感を大切に、国産小麦粉の皮で仕上げています。

カインズ

426 ●調理例

ヨヨミゾのえびしゅうまい
270g(15個) **620円** 税込 **670円**

インドネシア産/ナバエイ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

427 ●調理例

鶏ごぼうシューマイ
27g×8個 **438円** 税込 **473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

428 ●調理例

もち米蒸ししゅうまい
180g(12個) **528円** 税込 **570円**

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にしたシューマイ肉団子に国産もち米をまぶしました。

ニッコー

429 ●調理例

マムフライパンで簡単春巻き
40g×5本 **620円** 税込 **670円**

スライスした豚肉と国産長ねぎ、たけのこを具材にし、国産小麦粉で作った春巻の皮で焼きやすく平たく作りました。

大進食品

430 ●調理例

野菜で仕上げる青椒肉絲
120g **480円** 税込 **518円**

国産豚肉を、醤油、オイスターソース、酒、砂糖、生姜、ニンニク等で味付けしました。野菜と絡めるだけで手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。

マストミ

431 ●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 通常税込691円を **598円** 税込 **646円**

大ぶりのむきえび(インド・インドネシア産)を馬鈴薯澱粉で衣付けし、糖度の高い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

432 ●調理例

フライパンでできる! いかの甘酢あん
150g+たれ40g **430円** 税込 **464円**

やわらかい赤イカ(ペルー、チリ産)を一口サイズにカットし、馬鈴薯澱粉をまぶしました。醤油、砂糖、醸造酢、水あめ/増粘剤(加工でん粉)で作ったたれ付きです。

丸千水産

433 ●調理例

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、口醤油、たまご醤油、砂糖、味噌、国産生姜で作った和風だれに漬け込みました。

ニッコー

434 ●調理例

天津丼の具
300g(150g×2) **580円** 税込 **626円**

国産の卵、紅スワイガニ、椎茸、筍、青ねぎを混ぜ合わせ、ふんわりと焼き上げました。醤油ベースでごま油が香るあんと一緒に、中華おかず、ごはんにのせてお召し上がりください。

東京コールドチェーン

435 ●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。ポークエ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

436 ●調理例

食べる 参鶏湯(サムゲタン)風スープ
500g(250g×2) **715円** 税込 **772円**

韓国の伝統食サムゲタンをアレンジ。ほくほくした国産鶏もも肉にもち米を加え、チキンエキス、長ねぎ、生姜、にんにく、食塩、黒胡椒で食べるスープに仕上げました。

カラミノフーズ

437 ●調理例

コリアンチヂミ(タレ付)
246g(230g・2枚、タレ8g×2) **600円** 税込 **648円**

生地は国産小麦粉とじゃが芋澱粉を使用し、人参、玉ねぎ、じゃが芋、イカ、ニラ、にぼし粉を加え、外はパリッと、中はもっちりな韓国風お好み焼です。特製タレ付。

カラミノフーズ

438 ●調理例

トッポギ炒め
200g **445円** 税込 **481円**

オリジナルコチュジャンを使ったコクのある乳卵を使用。湯煎調理で簡単にお召し上がり頂けます。

カラミノフーズ

439 ●調理例

特価 **鶏肝の照り焼きたれ漬け**
170g 通常税込394円を **345円** 税込 **373円**

セサティチキンの新鮮肝をそぎ切りし、濃い口醤油、たまご醤油、砂糖、味噌、国産生姜で作った和風だれに漬け込みました。

シガボートリー

440 ●調理例

鶏レバー甘辛焼き
120g **475円** 税込 **513円**

秋川牧園の若鶏レバーに下味(醤油、砂糖、清酒)をつけてふんわりと焼き上げました。醤油ベースでごま油が香るあんと一緒に、中華おかず、にんにく等を加えたタレを絡めました。

秋川牧園

441 ●調理例

鶏むね肉のごまたれ漬け
180g **485円** 税込 **524円**

セサティチキンむね肉をそぎ切りにし、本味酢、醤油、練りごま、米粉などをベースに作った特製ごまたれに漬け込みました。

シガボートリー

442 ●調理例

北海道産豚肉のごましゃぶ風紙包み
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、ねぎ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

443 ●調理例

特価 **丹沢農場のハンバーグ**
200g(100g×2) 通常税込518円を **450円** 税込 **486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生タイプです。

丹沢農場

444 ●調理例

丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個) **460円** 税込 **497円**

国産豚肉と飼料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

445 ●調理例

秋川牧園の鶏コロッケ
300g **480円** 税込 **518円**

秋川牧園の鶏挽肉と国産じゃがいもを使用した鶏の旨みが引き立つサクッと衣のコロッケです。凍ったままの商品を170~180℃に熱した油で4~5分揚げてください。

秋川牧園

446 ●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に付けて菜種油で揚げました。

秋川牧園

456 冷凍 調理例

徳用 鶏唐揚げ
400g **1,140円**
税込1,231円

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、国産主原料で製造したコチュジャンや魚醤、ごま油入りの特製だれにじっくり漬込み、揚げました。食べごたえのあるサイズでジューシーです。

マストミ

457 冷凍 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い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

458 冷凍 調理例

秋川のチキンカツ
150g **500円**
税込540円

秋川牧園のムネ肉を塩麹、清酒、ブラックペパーで下味を付けて旨みを引き出し、国産小麦粉使用のパン粉で揚げました。肉はしっかりと衣はサクサクです。

秋川牧園

447 冷凍 調理例

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。きんぴらぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたし入。

ニッコー

448 冷凍 調理例

ジャーマンポテトお弁当用
68g(4個) **320円**
税込346円

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

ニッコー

449 冷凍 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

459 冷凍 調理例

鶏むね肉のハーブチキンカツ
200g **480円**
税込518円

鶏一番の皮なしむね肉を細切りして、オリーブオイ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。

シガポートリー

460 冷凍 調理例

ピリ辛チキンバー
150g(8本) **470円**
税込508円

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

秋川牧園

461 冷凍 調理例

ねぎ入りたご焼き
300g(15個) **418円**
税込451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、たごを入れて焼きました。とろろとした食感です。

ニッコー

450 冷凍 調理例

彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
210g(3個) **548円**
税込592円

国産大豆、天然にがりで作った豆腐の旨みと甘みを生かして、国産の野菜とひじきを加えて作りました。

ニッコー

451 冷凍 調理例

梅しそ竜田揚げ
168g(6個) **438円**
税込473円

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

ニッコー

452 冷凍 調理例

秋川のももからあげ
150g **515円**
税込556円

秋川牧園の鶏もも肉を秋川牧園とりからスープで煮、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

462 冷凍 調理例

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

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

ニッコーフーズ

463 冷凍 調理例

手羽めしの素
260g **565円**
税込610円

秋川牧園の手羽元を醤油、発酵調味料、チキンソース、砂糖、昆布だし、生姜ペーストで味付けした、肉の旨みが十分に味わえる炊き込みご飯の素です。米2合と一緒に炊飯器で炊いてください。

秋川牧園

464 冷凍 調理例

親子丼の素
180g **360円**
税込389円

シガポートリーの鶏もも・むね肉を醤油、砂糖、みりん、清酒、米蒸し、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。

シガポートリー 賞60日

453 冷凍 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ていただけます。

ニッコー

454 冷凍 調理例

鶏ごぼうハンバーグ
208g(8個) **488円**
税込527円

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

ニッコー

455 冷凍 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

465 冷凍 調理例

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

甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスターソース、パルメザンを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食感をそそ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

466 冷凍 調理例

秋川のチキンライス
450g **620円**
税込670円

国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みを含ませて炊いたご飯に、具材は秋川牧園鶏肉、玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、人参です。お子さんも喜びトマトケチャップで味付けしました。

秋川牧園

467 冷凍 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、よっ葉バター、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

468 冷凍 調理例

放牧豚と未来とちか牛のミートソースパスタ
220g×2 **780円**
税込842円

茹でた有機パスタ(イタリア産デュラム小麦のセモリナ)に、じっくり炒めた玉ねぎや放牧豚と未来とちか牛の合挽、有機トマトピューレを贅沢に使ったミートソースを合わせました。

マストミ

469 冷凍 調理例

ミニアメリカンドック
150g(6本) **510円**
税込551円

鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウインナーを、国産小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩で作った生地で揚げました。

ニッコー

470 冷凍 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

お買得!

471 冷凍 調理例

カニクリームコロッケ
130g(5個) **640円**
税込691円

網走産ズワイガニに、ひらめ、イクラを加えたホワイトソースを合わせたクリームがまろやかに上品な味わいの本格手作りコロッケです。

札幌中一

472 冷凍 調理例

レバー入りミートボール
400g **750円**
税込810円

秋川牧園の若鶏ムネ肉とレバーを使用。玉ねぎ、生姜を加え、醤油、砂糖、オイスターソース、清酒で味付けし、菜種油で揚げました。

秋川牧園

473 冷凍 調理例

こだわりのからあげ
150g **500円**
税込540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

474 冷凍 調理例

秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)
100g×2 **740円**
税込799円

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用し、コクのあるホワイトソースで和えました。

秋川牧園

475 冷凍 調理例

オムライス
360g(2袋) **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オムライスを、牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

476 冷凍 調理例

マム一口餃子お徳用50個
500g(50個) **890円**
税込961円

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

大進食品

477 冷凍 調理例

小籠包
25g×8個 **458円**
税込495円

ラードと植物油を練り込んだ皮で、国産豚肉、生姜、長ねぎを醤油、砂糖、オイスターソース等の調味料で味付けした具材を包みました。

カインズ

478 冷凍 調理例

お徳用春巻
420g(14本) **508円**
税込549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。

ニッコーフーズ

479 冷凍 調理例

野菜で仕上げる肉団子の黒酢あん
220g(固形量120g8個) **498円**
税込538円

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

マストミ

480 冷凍 調理例

ビビンバの具
100g×2 **545円**
税込589円

国産野菜と牛肉を用い、国産大豆使用の味噌をベースにしたコチュジャンで仕上げました。ご飯にのせて召し上がってください。

カラミノフーズ

481 冷凍 調理例

豆腐唐揚げ
10個 **240円**
税込259円

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て、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふわわりです。

丸和食品 賞6日

482 冷凍 調理例

国産さんまのサクッとフライ
5~7個140g **388円**
税込419円

北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを塩水漬した後、国産小麦粉100%のパン粉と(パン粉)を付けました。サクサクとした食感が特長です。

千倉水産加工販売

483 冷凍 調理例

パクッと食べられるえびフライ
270g **1,030円**
税込1,112円

インドネシア産のバナメイえびを産地で衣付け。えび本来の味が楽しめます。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

484 冷凍 調理例

もったいないマグロのカツ
150g **430円**
税込464円

和歌山県産のキハダマグロの血合い肉を使用。塩水漬後、こだわりの国産調味料と生姜、ニンニクに漬けて、独特の臭みをなくしました。

マストミ

485 冷凍 調理例

若鶏焼きつくね
180g **450円**
税込486円

産直若鶏と砂糖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辛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

486 冷凍 調理例

ふわわり豆腐ハンバーグ
90g×3個 **510円**
税込551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、ふわわり食感のヘルシーハンバーグです。

ニッコー

102423 冷蔵

●調理例



ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **885円**
税込**956円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法 **炒める** 調理時間 **約5分**

211kcal 食塩 **1.9g**

セット内容
豆腐団子入り甘酢ソース
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ)

セット以外の準備
油大さじ1

102431 冷蔵

●調理例



5種の緑黄色野菜の炒め物
2人前(355g) **995円**
税込**1,075円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法 **炒める** 調理時間 **約3分**

176kcal 食塩 **1.26g**

セット内容
野菜セット(小松菜、ほうれん草、玉ねぎ、ピーマン、人参、赤パプリカ)

調味肉
セット以外の準備
油大さじ1

102440 冷蔵

●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**

272kcal 食塩 **1.9g**

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

セット以外の準備
ごま油大さじ1

102458 冷蔵

●調理例



国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) **895円**
税込**967円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法 **炒める** 調理時間 **約6分**

362kcal 食塩 **2.5g**

セット内容
野菜セット(キャベツ、人参、ピーマン)
豚肉入り回鍋肉ソース

セット以外の準備
油大さじ1

102466 冷蔵

●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

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

102474 冷蔵

●調理例



ブイヨン水餃子スープ
2人前(330g) **875円**
税込**945円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法 **煮る** 調理時間 **約8分**

321kcal 食塩 **6.3g**

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(欧風だし)
豚ひき肉

セット以外の準備
水700cc

487 凍結

●調理例



国産小麦の焼うどん(醤油味)
220g×2食 **740円**
税込**799円**

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

大進食品

488 凍結

●調理例



わかめどっさりうどん(刻み揚げ付)
556g(2食) **480円**
税込**518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付です。

ニッキーフーズ

489 凍結

●調理例



わたり蟹ほぐし身(炊き込みご飯用)2合用
130g+たれ40g **1,060円**
税込**1,145円**

身入りの良いわたり蟹(フィリピン産)がもつ特有の甘みを活かし、さば節、かつお節、煮干、昆布、干しいたけで出汁とりした炊き込みご飯用のたれとセットしました。

丸千水産

490 冷蔵

●調理例



炊き込み御飯の素 五目鶏めし2合用
180g **480円**
税込**518円**

国産鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、筍、椎茸を具材に、煮出したりごと昆布出汁に加えて炊き込みました。醤油、砂糖、味噌、食塩、豆腐用凝固剤使用。

ハーヴィ **賞90日**

491 冷蔵

●調理例



鶏肉と油揚げの炊き込みご飯の素(2合用)
170g(固形量120g) **470円**
税込**508円**

セフティチキンのもも肉とむね肉の小冊切れと、国産大豆で作った油揚げと調味液(醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸)を合わせました。

シガボートリー

492 冷蔵

●調理例



自然派Style もぐもぐ焼おにぎり
80g×5個 **598円**
税込**646円**

自然派Style「一番搾り純正なたね油」や、だし醤油には自然派Style特選丸大豆醤油「豊稗の恵」を使用し、シンプルな焼きおにぎりに仕上げました。ビोटープ米使用。

ニッキーフーズ

493 凍結

●調理例



五目寿司の素
200g **598円**
税込**646円**

国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、食塩で味付けしました。2合用です。

ニッコー

494 凍結

●調理例



氷温熟成 骨取り国産さば味噌煮
160g(80g×2袋) **480円**
税込**518円**

骨取りの国産さばを甘口タイプのみそ煮に仕上げました。湯せん調理で簡単にお召し上がり頂けます。

ダイマツ

原材料 サバ、みそ、砂糖、みりん、水あめ、しょうが、食塩

495 凍結

●調理例



氷温造り国産さばの雪見おろし(ゆず風味)
220g **468円**
税込**505円**

国産さばを小口にカット・粉付け・国産米油で揚げ、国産玉ねぎ・ニンジンと一緒に漬込み、一昼夜氷温熟成しました。国産大根おろしと柚子果汁を配合した調味液で、まろやかな酸味の南蛮漬です。

ダイマツ

496 凍結

●調理例



骨までやわらかいわし梅紫蘇煮
75g×2 **420円**
税込**454円**

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圧で風味よく炊きました。

千倉水産加工販売

497 凍結

●盛りつけ例



パクっと食べられる 真いわしの生姜煮
200g **430円**
税込**464円**

小ぶりの国産真いわしを醤油ベースのたれと生姜を加えて煮付けました。

丸千水産

498 冷蔵

●調理例



あしがら車屋醤油らーめん
120g×2食 **385円**
税込**416円**

国産小麦粉に植物性飼料・着色料不使用飼育の卵を使ったたまごつなぎ麺です。丸大豆醤油のこくを旨みを活かしたスープ付。

かねこ製麺 **賞13日**

499 冷蔵

●調理例



あしがら車屋味噌らーめん
120g×2食 **420円**
税込**454円**

国産小麦粉に植物性飼料・着色料不使用飼育の卵を使ったたまごつなぎ麺です。国産大豆で仕込んだ風味良い味噌でスープ付。

かねこ製麺 **賞13日**

504 冷蔵

●調理例



味付いなりあげ10枚
10枚 **440円**
税込**475円**

国産大豆で作った肉厚で柔らかい油揚げを国産丸大豆醤油、かつおだし等の調味料で味付けしました。

丸和食品 **賞90日**

505 冷蔵

●調理例



味付えび入京がんも
10個 **335円**
税込**362円**

国産大豆と天然だいで作った豆腐に8種類の具を入れ味付けしました。

丸和食品 **賞30日**

506 冷蔵

●調理例



ひじきと大豆の煮物
120g **430円**
税込**464円**

国産のひじきと大豆をシンプルな調味料と天然だいでゆっくりに煮込みました。

ハーヴィ **賞90日**

507 冷蔵

●調理例



煮豆「とら豆」
150g **393円**
税込**424円**

国内産とら豆を使用。直火での火炊きで煮あげ、素材の味をいかした手作り。

友田味販 **賞90日**

508 冷蔵

●調理例



ゴマ昆布佃煮(細切)
100g **375円**
税込**405円**

北海道産昆布を細切りし、国産丸大豆醤油、みりん、砂糖、水あめで炊きました。中国産ごまを配合。

速忠食品 **賞90日**

500 凍結

●調理例



国産さばのみぞれ煮
40g(120g(固形量80g))×2 **480円**
税込**518円**

通常税込535円を **480円**

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。

トクスイ

501 冷蔵

●調理例



しその美昆布佃煮(細切)
100g 通常税込394円を **360円**
税込**389円**

上質な北海道産の昆布を細切りし、国産のしその美を加えて直火釜で炊きました。

速忠食品 **賞90日**

509 冷蔵

●調理例



きゅうり漬
180g **435円**
税込**470円**

新鮮な国産きゅうりを用い、砂糖、みりん、醸造酢、食塩、醤油であっさり漬けました。

創健社 **賞10日**

510 冷蔵

●調理例



鳥取砂丘のらっきょう甘酢漬
110g **575円**
税込**621円**

鳥取砂丘の砂地で栽培したらっきょうを低温で貯蔵、醸造酢、三温糖、旨味を引き立てる酵母液等の調味液で漬けました。

創健社

511 冷蔵

●調理例



ゆず白菜漬
250g **420円**
税込**454円**

国産の白菜を食塩、みりん、香りの良い国産ゆずで爽やかに漬けました。

創健社 **賞10日**

512 冷蔵

●調理例



キャベツ漬
200g **435円**
税込**470円**

国産キャベツを砂糖、みりん、醸造酢、食塩、醤油、昆布、唐辛子を使ってあっさり漬けました。

創健社 **賞10日**

513 冷蔵

●調理例



刻みみぶな
150g **435円**
税込**470円**

京野菜のみぶなを、食塩、醤油、みりん、浅漬風にあっさり漬け込みました。

創健社 **賞10日**

502 冷蔵

●調理例



炊き込みご飯の素 ピリ辛豚ごぼう味
180g 通常税込513円を **460円**
税込**497円**

国産豚肉、ごぼう、人参と豆板醤、チキンエキスを合わせたお手軽炊き込みご飯の素です。お米2合と水2合分を加え、本品を汁ごと入れて炊くだけ。

ハーヴィ **賞90日**

503 冷蔵

●調理例



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

季節や種類により塩加減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮮魚醬で仕上げた旨みのある特製タレに漬け込みました。

趙さんの味 **賞14日**

514 冷蔵

●調理例



趙さんの味 はさみ込みキムチ
350g **665円**
税込**718円**

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。

趙さんの味 **賞14日**

515 冷蔵

●調理例



趙さんの味 松前白菜漬け
150g **450円**
税込**486円**

りんごの甘み、ゆずの香り、にんにくを少し利かせ、シャキシャキの白菜が心地よい風味豊かな松前白菜漬けです。

趙さんの味 **賞7日**

516 冷蔵

●調理例



国産有機生姜使用 梅酢生姜
50g **370円**
税込**400円**

栽培期間中農薬不使用の国産生姜を、有機赤しそ、有機梅酢、有機米酢、食塩で風味豊かに漬けました。

ムソー

517 冷蔵

●調理例



国産味付メンマ
90g **475円**
税込**513円**

愛媛県産の孟宗竹の節ごとえを活かし、醤油、砂糖、魚介エキス、ごま油、食塩、香辛料(こしょう、唐辛子)で煮付けました。

速忠食品 **賞90日**

518 冷蔵

●調理例



味付けザーサイ
100g **305円**
税込**329円**

本場中国産のザーサイを見模範、ザーサイ本来の旨味と風味を損なわないように味付けしました。

速忠食品 **賞90日**

夏味 梅加工品

519 (F) (S) ●調理例

王隠堂農園の赤梅酢
200mlビン

通常税込297円を **268円**
税込**289円**

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

王隠堂農園

520 (F) (S) ●梅干し調理例

王隠堂農園のもみしそ
300g

通常税込497円を **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 (F) (S) ●イメージ写真

梅しそひじきふりかけ
35g

通常税込497円を **435円**
税込**470円**

国産ひじきを鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱で撰った出汁と調味料でふっくら炊き上げ、乾燥梅肉、赤しそ、有機白ごまをまぶしました。

ムソー

523 (F) (S) ●盛りつけ例

ミニ木綿豆腐
150g×2丁

通常税込211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。使い切り2連パック。

丸和食品 賞8日

524 (F) (S) ●盛りつけ例

青大豆寄せ豆腐
200g

通常税込211円を **260円**
税込**281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

525 (F) (S) ●盛りつけ例

玉子とうふ
100g×3個

通常税込545円を **505円**
税込**545円**

秋川牧園のたまごを使用し、厳選国産調味料(醤油、味醂、清酒、塩)と削り節、昆布のだし汁と合わせ、蒸しました。京風たれ付き。

カインズ 賞20日

526 (F) (S) ●調理例

青豆入具だくさんがんも
約80g×2個

通常税込351円を **325円**
税込**351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、青大豆をたっぷり入れました。揚げ油はnon-GMO菜種油使用。

丸和食品 賞7日

527 (F) (S) ●盛りつけ例

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。歯ごたえとどろこしを大切にしました。タレ無。

いわて屋

528 (F) (S) ●調理例

茶碗蒸し(黒)かしわ
150g

通常税込405円を **375円**
税込**405円**

秋川牧園のたまご鶏肉、海老、銀杏、椎茸、蒲鉾を北海道産昆布、薄口醤油等で京都の料亭の味を再現しました。

カインズ 賞20日

529 (F) (S) ●調理例

冷凍釜あげうどん
200g×3

通常税込302円を **280円**
税込**302円**

北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。

共生食品

530 (F) (S) ●調理例

むし焼そば(ソースなし)
150g×3

通常税込268円を **248円**
税込**268円**

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。

共生食品 賞6日

531 (F) (S) ●調理例

季穂地粉餃子の皮
大判20枚

通常税込243円を **220円**
税込**238円**

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。

かねこ製麺 賞13日

538 (F) (S) ●調理例

絹豆腐
1丁300g

通常税込205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

539 (F) (S) ●調理例

木綿豆腐
1丁300g

通常税込211円を **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

540 (F) (S) ●調理例

共生食品のきぬ豆腐
300g

通常税込178円を **165円**
税込**178円**

国産大豆100%使用。凝固剤は二カガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 賞7日

541 (F) (S) ●調理例

共生食品のもめん豆腐
300g

通常税込184円を **170円**
税込**184円**

国産大豆100%使用。凝固剤は二カガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 賞6日

532 (F) (S) ●調理例

季穂地粉ワンタンの皮
20枚

通常税込243円を **225円**
税込**243円**

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

かねこ製麺 賞13日

533 (F) (S) ●調理例

生芋板こんにやく
280g

通常税込255円を **205円**
税込**221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を生芋100%使用。弾力があります。

いわて屋

534 (F) (S) ●調理例

生芋糸こんにやく
280g

通常税込265円を **235円**
税込**254円**

群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにやくを生芋100%使用。

いわて屋

535 (F) (S) ●調理例

小結びしらたき
150g

通常税込254円を **235円**
税込**254円**

群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにやくを生芋100%使用。

いわて屋

542 (F) (S) ●調理例

絹とうふ(充填)
150g×2丁

通常税込189円を **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

543 (F) (S) ●調理例

高野山ごま豆腐 黒胡麻
120g

通常税込167円を **155円**
税込**167円**

洗いごま(海外産を国内で洗いごま製造)、甘藷粉、いりごま、国産本磨使用。香ばしい黒ごまの風味が豊かです。

ムソー

544 (F) (S) ●調理例

油揚
3枚

通常税込208円を **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

536 (F) (S) ●調理例

お徳用お魚ソーセージ
40g×5本

通常税込680円を **630円**
税込**680円**

日本近海の新鮮な小魚とタラを使い素材の風味を大切にしたい、人気の魚肉ソーセージです。

創健社 賞90日

537 (F) (S) ●調理例

かにかま
6本

通常税込265円を **245円**
税込**265円**

全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素で二色を表現しました。

東京コールドチェーン 賞30日

102482 (F) (S) ●調理例

うずらの玉子(水煮)
6個×2

通常税込392円を **363円**
税込**392円**

山梨県で育ったうずら卵の水煮です。

南伊豆水産 賞180日

102490 (F) (S) ●調理例

ちくわぶ
160g(1本)

通常税込139円を **129円**
税込**139円**

国産小麦粉100%使用のもっちり食感。

いわて屋 賞30日

545 (F) (S) ●調理例

共生食品の油あげ
3枚

通常税込232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 賞7日

546 (F) (S) ●調理例

一口京がんも
10個

通常税込238円を **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に、国産野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ、生姜)を入れ、non-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品 賞7日

547 (F) (S) ●調理例

一口厚揚
8個

通常税込273円を **240円**
税込**259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一口サイズにし、菜種油で揚げました。

丸和食品 賞5日

納豆

548 (F) (S) ●調理例

鎌倉山大粒納豆
40g×2

通常税込184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。煮豆の様なふっくら感があります。タレ無です。

野呂食品 賞10日

549 (F) (S) ●調理例

鎌倉山手作り小粒納豆
80g

通常税込219円を **203円**
税込**219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

550 (F) (S) ●調理例

かながわ育ち納豆
30g×3(タレ・カラシ無)

通常税込184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 賞9日

551 (F) (S) ●調理例

家族納豆国産小粒
40g×3連(タレ無)

通常税込151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 賞10日

552 (F) (S) ●調理例

国産小粒カップ納豆
45g×3(タレ・カラシ付)

通常税込262円を **243円**
税込**262円**

やわらかく食べやすい北海道産小粒大豆「スズマル」を使用。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品 賞11日

553 (F) (S) ●調理例

国産大粒カップ納豆
45g×3(タレ・カラシ付)

通常税込262円を **243円**
税込**262円**

栄養分を豊富に含んだ旨みのある、北海道産大豆「ユキホマシ」を使用。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品 賞11日

554 (F) (S) ●調理例

ひきわり納豆
30g×2連

通常税込122円を **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

食品調味料

555 (F) (S) ●調理例

自然派Style 純正なたね油
1,250g

通常税込1,220円を **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100%の圧搾一番搾り油です。

平田産業

557 (F) (S) ●調理例

純正ごま油 淡口
450gビン

通常税込1,210円を **1,120円**
税込**1,210円**

良質のゴマを100%使用。圧搾法で低い温度で処理しました。色、香りは薄く、ドレッシングにも適しています。

平田産業

558 (F) (S) ●調理例

特選醤油 1,000mlビン (ビン回収)

通常税込556円を **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)と2年モロミをブレンドした長期熟成品。(塩分16.2%)

宮醬油店

559 (F) (S) ●調理例

たまさ醤油 1,000mlビン (ビン回収)

通常税込405円を **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%

宮醬油店

560 (F) (S) ●調理例

うす塩醤油 360mlビン (ビン回収)

通常税込275円を **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

宮醬油店

561 (F) (S) ●調理例

純米酢 500mlビン

通常税込335円を **310円**
税込**335円**

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。

私市醸造

お買得!

562 **特価**

お米で作ったからあげ粉
90g 通常税込230円を **205円** 税込**221円**

小麦粉を一切不使用の国産米粉で作りました。和風だし入りで旨味がアップします。食塩、鯉節エキス(パウダー)、麦芽糖、砂糖、ミルボワパウダー、酵母エキス、昆布パウダー、香辛料使用。
中田商店

563 **特価**

にぼし粉
110g 通常税込534円を **480円** 税込**518円**

煮干しの栄養価を無駄なく丸ごと微粉末にしました。料理の隠し味や栄養補給におすすめです。
カクサ

564 **特価**

春夏秋冬だしの素
1ℓ 通常税込1,247円を **1,100円** 税込**1,188円**

天然醸造醤油をベースに、鰹節、昆布、椎茸出汁を活かしました。麺のつゆ、煮ひたし等の惣菜作り、煮込み料理を美味しく仕上げます。
創健社

568 **特価**

春駒みそ(つぶ)
1kg 通常税込875円を **875円** 税込**945円**

国産米、国産大豆、シママース(自然塩)を使った本格派味噌。
はるこまや **賞180日**

569 **特価**

自然派無添加白みそ
375g 通常税込425円を **425円** 税込**459円**

厳選した国内産原料のみで醸造した塩分5%前後の白みそです。
ヤマク食品 **賞180日**

565 **特価**

鳥羽産寿司用はねのり
全型10枚 通常税込626円を **565円** 税込**610円**

鳥羽沖の豊かな漁場で育まれた海苔です。加工段階で発生する規格外ですが、風味、味はバツグンです。
みえぎよれん

566 **特価**

塩吹ひじき
30g 通常税込351円を **315円** 税込**340円**

国内産芽ひじき使用。砂糖、醤油他で煮てから乾燥させ、塩付けしました。
リアス

567 **特価**

おろしにんにく
40g 通常税込486円を **435円** 税込**470円**

にんにくは国産だけを使用。その他原材料は赤穂の塩、水飴(国産さつまいも)、発酵調味液(甘薯・タピオカ澱粉)、食物繊維(脱脂大豆)です。
創健社

570 **特価**

信州生まれのケチャップ
国産つぶ野菜入り
190g 通常税込385円を **385円** 税込**416円**

甘み強く、旨みがあった信州産完熟トマト愛梨に、国産玉ねぎ、人参のみじん切りをプラスしました。砂糖類(砂糖、水あめ)、醸造酢、食塩、香辛料/増粘剤(加工でんぷん)使用。
創健社

571 **特価**

平飼い鶏の有精卵タルタルソース
155g 通常税込740円を **670円** 税込**724円**

国産西洋きゅうりと玉ねぎピクルスを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、有精卵、砂糖、食塩、マスタード、白コショウで作りました。
ムソー

572 **特価**

平飼い卵のマヨネーズ
200g 通常税込480円を **480円** 税込**518円**

群馬県榛名山麓で平飼い飼育した卵を使用。油は圧搾方法のなたね油とべに花油をブレンドした卵黄タイプ。あっさりまろやかな風味に仕上げました。
創健社

573 **特価**

国産鶏胸肉使用 サラダチキン(カレー)
100g 通常税込460円を **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、カレー粉(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーフ、その他)、食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。
創健社

574 **特価**

三河白たまり
300mlビン 通常税込755円を **755円** 税込**815円**

厳選した国産小麦100%に自然海塩を加え丹念に仕上げました。素材の色を大切にしたい煮物、お吸い物にどうぞ。
黒怒

575 **特価**

三河白だし
400mlビン 通常税込1,255円を **1,255円** 税込**1,355円**

1本釣り本カツオ、道南産真昆布、奄美さび砂糖などを使った白だしに国産白醤油を加えた本物の三河産。
黒怒

576 **特価**

オイスターソース
115gビン 通常税込508円を **508円** 税込**549円**

ベースは国産の新鮮カキエキス、丸大豆使用の醤油、粗糖、シママース、三河みりん他を原料に添加物不使用で作りました。
風水プロジェクト

577 **特価**

海からの塩
1kg 通常税込325円を **325円** 税込**351円**

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

578 **特価**

粗精糖
1kg 通常税込445円を **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

579 **特価**

アルゼンチン産百花蜜
450gビン 通常税込1,330円を **1,330円** 税込**1,436円**

ミツバチを移動しない定置養蜂で採集、主な蜜源植物はクローバー、アルファルファ、ヒマワリ等。巣箱の中でゆっくり熟成された高い糖度と保存性の良さが特長です。
山田養蜂場

580 **特価**

自然派Style カレールウ(甘口)
150g 通常税込330円を **330円** 税込**356円**

遺伝子組み換え原料不使用。国内産小麦粉、牛脂をベースに、色づけには国内産砂糖のカラメルを使用。醤油パウダー、酵母エキス、いわし魚醤で仕上げたベシックルウ。
せいふてい

581 **特価**

自然派Style カレールウ(中辛)
150g 通常税込330円を **330円** 税込**356円**

遺伝子組み換え原料不使用。国内産小麦粉、牛脂をベースに、色づけには国内産砂糖のカラメルを使用。醤油パウダー、酵母エキス、いわし魚醤で仕上げたベシックルウ。
せいふてい

582 **特価**

自然派Style チキンコンソメ
80g(4g×20) 通常税込440円を **440円** 税込**475円**

国産鶏を原料にした粉タイプのコンソメパウダー。1袋4gの小袋入。
せいふてい

583 **特価**

宮城県産薄力粉「シラネ」
1kg 通常税込400円を **400円** 税込**432円**

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。
阿部製粉

584 **特価**

強力小麦粉「ゆきちから」
1kg 通常税込405円を **405円** 税込**437円**

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。
阿部製粉

585 **特価**

無茶々園の青ゆずこしょう
50gビン 通常税込500円を **500円** 税込**540円**

無茶々園の生産者が農業・化学肥料不使用で栽培したゆず子と、唐辛子を原料にしたこだわりの逸品です。
無茶々園

586 **特価**

庄内きなこ(まめっこくん)
130g 通常税込265円を **265円** 税込**286円**

北海道産の農業不使用大豆を100%使用し、庄内協同ファームできなこに加工しました。
庄内協同ファーム

587 **特価**

庄内白丸餅
500g 通常税込920円を **920円** 税込**994円**

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち使用の杵つき餅。
庄内協同ファーム

588 **特価**

庄内玄米丸餅
500g 通常税込920円を **920円** 税込**994円**

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち玄米使用の杵つき餅。
庄内協同ファーム

589 **特価**

有機ダイストマト缶
400g(固形量240g)缶 通常税込275円を **243円** 税込**262円**

イタリア南部プーリア州の限定農場で栽培された有機トマト。本来の甘味と程よい酸味が特長です。クエン酸不使用。
創健社

590 **特価**

もろこし畑(ホール)
180g(固形量125g) 通常税込278円を **278円** 税込**300円**

北海道産トウモロコシを新鮮なうちにボイルして詰めました。もぎたての鮮度と歯ごたえが活きてます。
フルーツバスケット

591 **特価**

ライトツナフレークノンオイル
70g×3缶 通常税込505円を **505円** 税込**545円**

化学調味料を一切使用しないで、風味豊かな野菜スープをたっぷり使ったオイル不使用のツナ缶です。
日生協

592 **特価**

緑豆はるさめ
100g 通常税込393円を **393円** 税込**424円**

中国龍口産のはるさめです。緑豆澱粉を原料に中国古来の製法で作られ、熱に強く、弾力性があります。
ムソー

593 **特価**

凍り豆腐みそ汁用
60g 通常税込440円を **440円** 税込**475円**

国産大豆で作った豆腐を使用。湯戻しせずにそのまま使える食べやすい大きさです。
リアス

594 **特価**

あおさのり
12g 通常税込420円を **420円** 税込**454円**

三重県伊勢志摩産の原藻「ひとえ草」の色、香りの特に良いものを選別しました。お吸い物や碗蒸しの具で磯の香りをどうぞ。
みえぎよれん

595 **特価**

素干しばらのり
10g 通常税込562円を **508円** 税込**549円**

国産の磯の香り豊かな海苔です。刻まずに焼かず食物繊維を活かしました。柔らかさの中に歯ざわりがあります。
リアス

596 **特価**

自然派Style 鳥羽産カットわかめ
20g 通常税込440円を **440円** 税込**475円**

鳥羽産わかめを湯通し後乾燥させ、カットしました。水戻して約13倍に増えます。マリン・エコーラベル・ジャパン認証商品。
みえぎよれん

597 **特価**

万能昆布
40g 通常税込425円を **425円** 税込**459円**

北海道東沿岸で収穫した出汁が良く出る昆布を使いやすくカットしました。煮物や鍋物、おでんに最適。
松本海草

598 **特価**

鳥羽産 早摘みあかもく
13g 通常税込315円を **315円** 税込**340円**

伊勢志摩産。最も柔らかい春先に摘みとった伊勢志摩産。シャキシャキとした食感と粘りが特長です。
みえぎよれん

599 **特価**

国内産煮ぼし
80g 通常税込440円を **440円** 税込**475円**

国内産かたくちいわしのみ。和風のだし取りにお勧めな脂の少ない無添加煮干しです。
カクサ

600 **特価**

花かつお
30g 通常税込275円を **275円** 税込**297円**

削りたての味、香り。原料は一本釣り品です。特に脂分の少ない部分を使用しました。
カクサ

601 **特価**

かつおパック
30g 通常税込362円を **324円** 税込**350円**

一本釣りの鰹節使用。繊細な削りたてをフレッシュパック。
カクサ

602 **特価**

さば水煮
190g(固形量140g)缶 通常税込420円を **420円** 税込**454円**

西日本で水揚げさば使用。南イタリアの海水を伝統的な塩田で天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」で仕上げました。
創健社

603 **特価**

国産水煮大豆
150g 通常税込145円を **145円** 税込**157円**

新潟産の国産大豆をふくらりと煮上げました。
中田商店

604 **特価**

小豆
300g 通常税込435円を **435円** 税込**470円**

北海道の農家の皆さんが栽培した産品です。
JAきたそらち

605 **特価**

有機いりごま(金)
60g 通常税込253円を **253円** 税込**273円**

有機栽培の金ごまを丁寧に煎り上げました。トルコ産。
中田商店

606 **特価**

有機いりごま(黒)
70g 通常税込245円を **245円** 税込**265円**

有機栽培の黒ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。
中田商店

607 **特価**

有機いりごま(白)
70g 通常税込238円を **238円** 税込**257円**

有機栽培の白ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。
中田商店

608 **特価**

大牧農場の元気な打ち豆
120g 通常税込340円を **340円** 税込**367円**

北海道産大豆使用。さっと水洗いしカーレーシチュー、汁物、炊き込みご飯等に。※商品の特製上付け豆も入ります。
リアス

609 **特価**

乾燥ごぼう(笹切り)
25g 通常税込430円を **430円** 税込**464円**

青森県産のごぼうを笹切りにして乾燥することで旨みが凝縮。熱湯で戻すだけで簡単に調理ができます。
リアス

産地明確旨味倍増
バイオコスモの乾燥きのこ

610 ●イメージ写真

新商品

乾燥ミックスきのこ
40g 原材料 乾燥椎茸、乾燥なめこ、乾燥舞茸、乾燥きくらげ
1,100円
税込**1,188円**

北海道産の4種のきのこをブレンドした乾燥きのこミックスです。舞茸、きくらげ、しいたけ、なめこが入っており風味豊かで食感がよいのが特長です。スープやみそ汁、炊き込みご飯などにどうぞ。

バイオコスモ

611

有機乾し椎茸香信
42g **1,000円**
税込**1,080円**

愛媛県の山前、標高600メートルで育てた、原木栽培の肉厚な大野きのこの干し椎茸です。

バイオコスモ

夏味涼麺

616 ●イメージ写真

特価

上州地粉手振りうどん
380g(95g×4束) 通常税込389円を **348円**
税込**376円**

群馬県産小麦と食塩で作りました。麺に凹凸を入れる「もみ切り打ち」製法により早く茹で上がり、つゆに良くからみます。

中田商店

615

鯉たっぷりつゆ
900ml **850円**
税込**918円**

上質の鯉節をたっぷり使い、有機栽培原料で作った本醸造醤油と合わせました。天然物だけが持つ本物の美味しさを絶妙な配合で引き出しています。3倍希釈用。

節辰商店

612

有機ノンフライ醤油ラーメン
105g **310円**
税込**335円**

種は国産有機小麦のみを使用。有機JAS認証の即席ノンフライラーメン。かんすいや卵白など不使用。特製スープは有機の醤油、ごま油、食塩、砂糖、米発酵調味料や玉ねぎエキス、にんにくエキス等を使用。

創健社

613

有機ノンフライ味噌ラーメン
113g **310円**
税込**335円**

種は国産有機小麦のみを使用。有機JAS認証の即席ノンフライラーメン。かんすいや卵白など不使用。特製スープは有機玄米味噌を使用し、砂糖と、発酵調味料をバランス良く配合。

創健社

614

湯麺(タンメン)
112g **260円**
税込**281円**

国産小麦粉使用、卵不使用で低温熟成させた平打ちノンフライ麺に、野菜の旨みとにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせました。

創健社

617 ●イメージ写真

特価

五島手延べうどん
200g 通常税込486円を **430円**
税込**464円**

古く長崎県五島地方で親しまれてきました。地元の清涼な水や特産の椿油を用いた、伝承の手延べ製法です。

みそ半

618

細打ち八割そばW
180g×2 **905円**
税込**977円**

鮮度を保つために殻をつけたまま低温貯蔵庫で保管した国内産そばを賢沢に使用。石臼で挽き、芳醇な香りを大切にしました。

中田商店

619

島原手延べそうめん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酸熟成麺です。

みそ半

620

季穂よもぎそば
240g **350円**
税込**378円**

国産小麦粉とそば粉に天然よもぎを練り込んだ、よもぎの風味が楽しめる乾麺です。

かねこ製麺

621

車屋うどん(細めん)
240g **250円**
税込**270円**

国産小麦粉と天塩使用の昔ながらの製法で作った細うどん。

かねこ製麺

622

隠れ岩松 野菜だしにゅうめん
180g **410円**
税込**443円**

島原手延べそうめんに、化学調味料不使用のだしを組み合わせた「にゅうめん」です。動物由来の原料不使用。鍋ひとつで温かいスープが楽しめます。

みそ半

623

和風だし一番
80g(8g×10袋) **515円**
税込**556円**

香り高く深いうまみの風味原料(かつお、いわし、昆布)と丸大豆醤油を使用した透感のあるだしに仕上げています。

創健社

624

かつお&こんぶだしパック
10g×5 **655円**
税込**707円**

熊本県産の宗田鯨節と本枯れ鯨節、羅臼昆布を厳選使用。上品なコクのあるだしが楽しめます。

リアス

625

旨だし 海藻スープ3種セット
3種(10袋) **1,200円**
税込**1,296円**

沖縄県産もずく使用のスープ3個、国産あおさ使用スープ3個、有明産の使用スープ4個入。フリーズドライタイプのお手軽セットです。

中田商店

626

国産しょうがとおかかのふりかけ
60gピン **530円**
税込**572円**

国産生姜の風味を活かし、かつお節を加えることで飽きのこない味わいに仕上げたたっぷりふりかけです。

遠忠食品

627

三重県産わかめ混ぜ込みご飯の素
20g **435円**
税込**470円**

素材を活かした優しい味付けでご飯に混ぜやすくカットしました。おにぎりやお茶漬けなどでどうぞ。

みえぎよれん

628

ぶっかけご飯の友 いわしとのり
20g **320円**
税込**346円**

原料はいわしの煮干しと乾のりだけなので、お互いの深い味が楽しめます。ご飯に、お浸しやサラダ、冷やしうどんやそばにもふりかけて。

カクサ

629

国産原料ふりかけ かつお
28g (8週に1回) **260円**
税込**281円**

添加物を一切使わず、国産原料にこだわって作った、カルシウムが豊富なふりかけです。ホカホカご飯やおにぎり、お弁当にどうぞ。

中田商店

630

国産原料ふりかけ 小魚
28g (8週に1回) **260円**
税込**281円**

国産のかつお削り節、小えび、しらすをおいしいふりかけにしました。ご飯にはもちろん、麺類やお好み焼き等のトッピングにも。

中田商店

102504

ホットケーキミックス
200g×4 **455円**
税込**491円**

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。

奥本製粉

102512 ●イメージ写真

特価

ホウライアイスクリーム3個
110ml×3 通常税込1,296円を **1,150円**
税込**1,242円**

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

ホウライ

102520

アーモンドロースト
50g **490円**
税込**529円**

米国産・化学合成農薬、添加物、副原料不使用。ノンオイル、無塩でローストしおいしさを活かしました。

万直商店

102539

有機ペパーミントロール
21g **265円**
税込**286円**

有機とうもろこし由来のぶどう糖を使用し、有機ペパーミントエッセンシャルオイルを配合した清涼感のあるタブレット。リフレッシュさせたいときにおすすめです。

創健社

102547

グレープグミ
20g×4連 **440円**
税込**475円**

有機ぶどうの濃縮果汁を100% (生果汁換算) 使用したグミキャンディー。着色料・香料不使用です。

ハーヴィ

102555

有機グルテンフリークッキー オーツ麦・レーズン
1枚 **265円**
税込**286円**

動物性原料を使わずに焼き上げたヴィーガン&グルテンフリークッキー。有機オーツ麦にレーズンを加えました。

創健社

102563

有機グルテンフリークッキー オーツ麦・チョコチップ
1枚 **265円**
税込**286円**

動物性原料を使わずに焼き上げたヴィーガン&グルテンフリークッキー。有機オーツ麦にチョコチップとレーズンを加えました。

創健社

102571

はとむぎおこし
10枚(1枚×10) **400円**
税込**432円**

はとむぎ(中国産)と国産玄米をポップし、黒糖風味の糖蜜で固めました。個包装。水飴、麦芽糖、てん菜含蜜糖、植物油(パーム油)、イソマルトオリゴ糖、食塩使用。

ハーヴィ

102580

おしゃぶりこんぶ
22g **425円**
税込**459円**

北海道産昆布の味を損なわないよう、かつお味をベースにさっぱりとレモン風味を加えました。

ハーヴィ

102598

うめ塩あめ
76g(個包装込) **250円**
税込**270円**

国産の梅を塩漬けしたときに出る梅酢から作った梅塩を使用した、さっぱり塩味の飴です。砂糖(てん菜)、水飴使用。

ハーヴィ

631 ●イメージ写真

特価

有機緑豆チップス
50g 通常税込313円を **280円**
税込**302円**

有機緑豆(中国産)を油を使わずに焼き上げ、塩だけで味付けした、これ以上ないほどシンプルなオーガニックチップスです。

ムソー

632

野菜サクッチ・国産にんじんチップス
19g **340円**
税込**367円**

国産のスライスした人参を米油で揚げました。サクサクした食感が心地よく、ほんのりうす塩味が人参の甘みを引き立つ美味しいチップスです。

ムソー

633

野菜サクッチ・国産さつまいもチップス
19g **340円**
税込**367円**

国産さつまいもをスライスして米油で揚げました。パリパリ食感が心地よく、うす塩味がさつまいもの甘みを引き立つ美味しいチップスです。

ムソー

634

さくふわせんべい
21g(12枚) **310円**
税込**335円**

国内産うるち米と紫いもの粉末に三温糖と食塩を加え、油不使用で食感良く焼き上げました。

ハーヴィ

635

ミレービスケット ノンフライ
100g **238円**
税込**257円**

国産小麦粉、砂糖、ショートニング、ミックス粉に国産緑茶粉末を加えた生地、に蜜漬けした。サクサク食感です。

ハーヴィ

636

OG全粒粉クッキー
50g **360円**
税込**389円**

有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)を使った素朴な味わい。コーンスターチ、てん菜糖、食用植物油、食塩使用。

ムソー

637 ●イメージ写真

特価

塩おかき
70g 通常税込464円を **417円**
税込**450円**

九州産もち米、国産米油、食塩を使用し焼き上げた塩味おかきです。

創健社

638

きらず揚げ(天然塩)
140g **320円**
税込**346円**

食物繊維豊富な国産大豆の卵の花使用。歯ごたえがあり、かむほどに味わいのある揚げ菓子です。

おとうふ工房いしかわ

639

きらず揚げ(黒ごま)
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、かむかむほど味わいのある和風お菓子。

おとうふ工房いしかわ

640

醤油屋のせんべいわれせん
125g **420円**
税込**454円**

国内産うるち米で作った煎餅を直火で焼いて手割し、旨み豊かな金箔丸大豆醤油タレで味付けしました。

創健社

641 ●盛りつけ例

大判焼き(カスタード)
320g(4個) **520円**
税込**562円**

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

ニッコー

642 ●盛りつけ例

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

国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉に国産緑茶粉末を加えた生地に、国産小豆のあんこを包み込みました。

ニッコー

643 ●盛りつけ例

小豆浮島
30g×5個 **794円**
税込**858円**

平飼いの鶏卵、国産うるち米、小麦粉に、国産小豆を加えて生地にし、蜜漬け小豆をちらしてセイロで蒸しました。

せいふてい

お買得!

645 特価 ポテトチップス バターしょうゆ味 60g 通常税込227円を 199円 税込215円

646 特価 アーモンドじゃこ 7gx5連 通常税込349円を 315円 税込340円

647 特価 てんさい含蜜糖カステラ 5個 通常税込702円を 530円 税込572円

648 特価 小粒水ようかん 12個 通常税込370円を 335円 税込362円

649 特価 菓房はら山おほぎ 60gx4個 通常税込913円を 835円 税込902円

650 特価 菓房はら山土の鶏 40gx4個 通常税込694円を 630円 税込680円

657 特価 レモンサイダー 6缶 250mlx6缶 1,020円 税込1,102円

658 特価 有機野菜とバナナのスムージー 6缶 160gx6缶 1,355円 税込1,463円

659 特価 有機野菜 飲むならこれ6缶 190gx6缶 1,170円 税込1,264円

665 特価 安曇野 ミネラルウォーター 1ℓ 200円 税込216円

666 特価 小川の麦茶つづこ 冷水・煮出し用 10gx10 285円 税込308円

667 特価 無農薬六条麦茶(むぎちゃん) 500g 595円 税込643円

102601 特価 パロ・ブランコ コーヒー(豆) 150g 920円 税込994円

102610 特価 パロ・ブランコ コーヒー(粉) 150g 920円 税込994円

102628 特価 サンタ・フェリサ コーヒー(粉) 150g 920円 税込994円

104205 特価 薬用アクアエッセンティエ プラス美容液 28ml 3,248円 税込3,573円

104213 特価 薬用アクアエッセンティエ プラス化粧水 120ml 2,624円 税込2,886円

673 特価 ベビーソープ固形タイプ 100g 335円 税込369円

104221 特価 薬用アクアエッセンティエ プラス乳液 100ml 2,624円 税込2,886円

104230 特価 薬用アクアエッセンティエ プラス保湿クリーム 35g 2,707円 税込2,978円

677 特価 せっけんクレンザー 160g 505円 税込556円

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。

651 特価 菓房はら山三色どら焼 60gx3個 715円 税込772円

653 特価 お豆がおいしい寒天ゼリー-黒豆 110g 295円 税込319円

652 特価 昔ながらの ココアロールケーキ 1個 980円 税込1,058円

654 特価 有機ほうじ茶の寒天ゼリー 100g 320円 税込346円

655 特価 小川の麦茶 つづまるティーバッグ 13gx20 通常税込254円を 220円 税込238円

656 特価 腸活黒ごまラテ 150g 540円 税込583円

661 特価 北海道野菜 (ストレート)100% 160gx20缶 3,400円 税込3,672円

662 特価 人参ミックス30缶 195gx30缶 4,900円 税込5,292円

664 特価 ただの炭酸水6本 500mlx6 555円 税込599円

669 特価 有機ほうじ茶 80g 通常税込1,080円を 960円 税込1,037円

671 特価 あらもみ茶里出し 200g 890円 税込961円

672 特価 吉川の抹茶入玄米茶 200g 580円 税込626円

102644 特価 スパークリング 日本酒すますま 250mlビン 627円 税込690円

102652 特価 よなよなエール ビール 350mlx3缶 920円 税込1,012円

102679 特価 軽井沢香りの クラフト(柚子) 350mlx3缶 975円 税込1,072円

674 特価 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

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

676 特価 安心生活洗濯用液体石けん 詰替用 900ml 580円 税込638円

678 特価 クエン酸 300g 505円 税込556円

679 特価 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

681 特価 再生トイレト ペーパーダブル 37.5mx8個 500円 税込550円

●中東情勢の影響により、包材が変わる場合があります。