

食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

18号 2026年 7月5週

8月請求は17号から20号

なちゅらる



生活協同組合

ナチュラルコップヨコハマ

TEL 045(895)2525

FAX 045(895)2331

商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル

お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120 (558) 380

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

暑い夏にぴったり！

さっぱり

おいしい！

冷しゃぶサラダ

厳しい暑さが続き、食欲が落ちがちなこの季節だからこそ、しっかり食べて元気に過ごしたいものです。

今回のおすすめは、豚肉とたっぷり野菜を組み合わせた「冷しゃぶサラダ」。

やわらかくゆでた豚肉は、疲労回復を助けるビタミンB1が豊富。シャキシャキのレタスやきゅうり、トマトなどの夏野菜と合わせれば、見た目も涼しく栄養バランスもばっちりです。

ポン酢やごまドレッシングでさっぱりと。お好みで大葉やみょうがを添えれば、さらに爽やかな味わいに。

火を使う時間も短く、忙しい日の夕食や休日のランチにもおすすめ。

たっぷりの野菜とお肉を一皿でおいしく食べられる冷しゃぶサラダは、暑い日も箸が進む、夏の食卓の強い味方です。

244

丹沢高原豚
モモしゃぶしゃぶ用

特価



200g
通常税込616円を

550円 税込594円

251

黒豚バラ
しゃぶしゃぶ用



200g

670円 税込724円

172

嘉山さんのトマト
1kg箱



1kg(大小変形込)

840円 税込907円

175

嘉山さんの玉ねぎ



1kg前後

460円 税込497円

564

チョコー
実生ゆずかけぽん

特価

お肉のおいしさをグッと引き立たせる
香り高いゆずと
本醸造丸大豆
醤油使用

210ml
通常税込486円を

440円 税込475円

565

えごま一番
胡麻ドレッシング

特価

お肉もドレッシングも主役。
健康的な食物油脂
「えごま」と胡麻の
まろやかさとコク
で濃厚

150ml
通常税込621円を

555円 税込599円

256

ハーブ豚
未来ロース
しゃぶしゃぶ用

特価



200g
通常税込778円を

700円 税込756円

263

やまと豚
米らぶ肩ロース
しゃぶしゃぶ用

大特価



200g

通常税込724円を

620円 税込670円

195

有機リーフレタス



1玉

348円 税込376円

222

ブロッコリーの新芽



約30g

143円 税込154円

566

具だくさん
たまねぎドレッシング

特価

豚肉の脂と相性
抜群な玉ねぎを
ぎっしり使った
甘酸っぱさとコク
と甘み

200ml
通常税込279円を

238円 税込257円

567

中華
ドレッシング

特価

肉の旨味を引き
締め、野菜はさっ
ぱり醤油の香りと
ごまの風味で。
食欲増し増し

200ml
通常税込324円を

292円 税込315円

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ケタ番号でご記入ください

●くらしと生協カタログ／●だんらん／●ココウェル／●お酒／●アーダブレイン化粧品／●SASAWASHIリネン／●麻特集／●快適天然素材
●ママクッキング／●なちゅらるステーション／●お掃除／●便利雑貨LIFE

翌週配達 ○キャロット931620／○スクロール

◎中央ろうきん『知っ得情報』

卵

101

秋川牧園のたまご
10個
485円
税込524円

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

秋川牧園

102

三芳村川名さんのたまご
10個
405円
税込437円

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

川名晴作

103

明野農場の卵10ヶパック
10個
368円
税込397円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

牛乳

108

八千代牛乳
1ℓ
385円
税込416円

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃ 15秒殺菌のバスチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農

109

よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ
332円
税込359円

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

よつ葉乳業／ホクレン

110

よつ葉牛乳ノン赤毛
1ℓ
340円
税込367円

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

よつ葉乳業／ホクレン

104

明野農場の卵
6ヶパック
230円
税込248円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

105

たまご鶏愛卵士
15ヶ 1Kg前後
548円
税込592円

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

伊豆鶏業

106

たまご「鶏愛卵士」
10ヶパック
385円
税込416円

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

伊豆鶏業

107

たまご「鶏愛卵士」
6ヶパック
244円
税込264円

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

伊豆鶏業

111

よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ
330円
税込356円

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

よつ葉乳業／ホクレン

112

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ
325円
税込351円

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

四日市酪農

113

JPA2ミルク
1ℓ
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
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

●イメージ写真

115

よつ葉北海道十勝プレーンヨーグルト脂肪0
400g
315円
税込340円

北海道十勝産の生乳を100%使用しています。「前発酵製法」ならではの、とろ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

116

よつ葉のヨーグルト
90g×3個 通常税込297円を
265円
税込286円

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

よつ葉乳業／ホクレン

117

鈴鹿山麓のヨーグルト
70g×3個 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、北海道産甜菜糖で甘さ控えめに作りました。

四日市酪農

118

よつ葉デザートヨーグルト
100g
145円
税込157円

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

よつ葉乳業／ホクレン

119

よつ葉たんぱくりッチ0
ベリーミックス
100g 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。たんぱく質含量は9gです。海外産のいちご・ラズベリー・ブルーベリーの3種のベリーをミックスし、素材を活かしました。

よつ葉乳業／ホクレン

120

よつ葉北海道のも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のもヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。

よつ葉乳業／ホクレン

121

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で作りしました。香料・乳化剤・着色料は不使用です。

よつ葉乳業／ホクレン

122

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

123

発酵豆乳入りマーガリン
160g
395円
税込427円

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

創健社

124

よつ葉北海道十勝3種のチーズ濃厚コク旨ブレンド
130g
470円
税込508円

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

よつ葉乳業／ホクレン

125

よつ葉北海道十勝とろけるミルクスライス
105g
360円
税込389円

風味豊かなチェダー、糸引きの良いモッツアレラ、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

126

よつ葉チェダーチーズ
200g
625円
税込675円

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

よつ葉乳業／ホクレン

レ・ルルド

134

レーズン食パン
1斤
通常税込491円を
450円
税込486円

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

レ・ルルド

135

食パン全粒粉100%
1斤
395円
税込427円

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

レ・ルルド

136

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まないため軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド

家計応援！

127

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
通常税込346円を
285円
税込308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

128

よつ葉カマンベールチーズ
90g 通常税込518円を
440円
税込475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

129

よつ葉ひとくちチーズ仕立て
チェダーチーズブレンド
90g(9個) 通常税込443円を
398円
税込430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、やさしくまろやかな味わいです。

よつ葉乳業／ホクレン

130

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

131

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

132

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

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

よつ葉乳業／ホクレン

133

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

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

おとうふ工房いしかわ

白神酵母パン

137

白神はちみつパン
1個
通常税込443円を
400円
税込432円

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

風水プロジェクト

138

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。嚼むごとに小麦の甘みが広がります。

風水プロジェクト

139

白神レザンノア
1個
520円
税込562円

北海道産小麦粉、白神こだま酵母、グルミ、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



渡邊さん



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



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

三芳村無農薬コシヒカリ(白米)のカタログ販売は終了しました。

687	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,850円	税込1,998円
688	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円	税込1,620円



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



山田さん



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



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

生産者との絆 産直米

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



黒澤さん



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



宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。
ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

703	きたくりん(白米)	5kg	4,530円	税込4,892円
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	ゆめぴりか(白米)	5kg	4,980円	税込5,378円



北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除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。福留壮さん他。農薬・化学肥料不使用。
ネオニコチノイド系農薬不使用。風水プロジェクト



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。

農産菓子

102300	干し芋(紅はるか)	約200g	800円	税込864円
102318	干し柿(市田柿) 150g	150g	通常税込886円を 730円	税込788円
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

長野県産 さんさんファーム
農薬・化学肥料不使用
フードネット

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

賞60日

冷凍野菜

102334	カットマンゴー	200g	通常税込410円を 360円	税込389円
102342	冷凍小松菜	300g	398円	税込430円
102350	国産OG カットほうれん草	150g	288円	税込311円
102369	冷凍千葉県産大和芋とろろ	50g×3	505円	税込545円

濃厚でトロっとした味のマンゴー(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

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。
せいか

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

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。
千葉県直サービス

夏休みに手づくり

140	ハンバーガー用バンズ	4個	280円	税込302円
141	丹沢ハンバーガー用パティ	200g(50g×4個)	500円	税込540円

北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りバーガーを。
かもめパン

国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。
丹沢農場

冷凍パン

142	もちもちあんこナン	200g(2個)	通常税込462円を 420円	税込454円
143	ちぎってロール	ロール12個分	495円	税込535円

特別栽培の小麦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

北海道産小麦粉ゆめちから・きたほなみのブレンド粉を半焼きのロールパンにし、急速冷凍しました。解凍後、トースターで加熱すると焼き立てパンの味わいに。
東京コールドチェーン

柑橘がギュッ

144	無茶々園の甘夏と伊予柑のマーマレード	220gビン	通常税込686円を 590円	税込637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

かもめパン

145	天然酵母食パン	5枚	365円	税込394円
146	胚芽食パン	1キン	340円	税込367円
147	食パン6枚切	1キン	通常税込308円を 280円	税込302円
148	食パン8枚切	1キン	285円	税込308円
149	デニッシュ食パン	1本	通常税込502円を 460円	税込497円
150	テーブルロール	5個	280円	税込302円
151	やわらかホワイトロール	5個	360円	税込389円
152	天然酵母レーズンロール	6個	400円	税込432円
153	チーズボール	3個	通常税込373円を 340円	税込367円
154	ポルカ	3個	通常税込410円を 375円	税込405円
155	アップルデニッシュ	2個	335円	税込362円
156	レーズンデニッシュ	2個	335円	税込362円

ネオニコチノイド系農薬不使用

アレレルゲン表示

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

夏味満喫！

157

●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)

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

●調理例

158

夏

シャインマスカット切粒

切粒200g

498円
税込538円

熊本県産 不知火ファーマーズ 河野道典さん
減農薬

せいか

159

夏

シャインマスカット切粒

切粒200g

660円
税込713円

熊本県 不知火ファーマーズ 河野通典さん
減農薬

せいか

160

●イメージ写真

デラウエア

約300g

960円
税込1,037円

山梨県 勝沼平有機生産組合 減農薬・化学肥料不使用

コープ有機

161

桃

2～3個

940円
税込1,015円

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

フードネット

162

すももミックス

500g

980円
税込1,058円

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

163

民衆交易バナナ

500g前後

548円
税込592円

フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交
易品の農薬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

164

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

165

●調理例

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

166

中村さんのとうもろこし1本

1本

298円
税込322円

千葉県 白井エコクラブ・中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用

白井エコクラブ

167

中村さんのとうもろこし2本

2本

558円
税込603円

千葉県 白井エコクラブ・中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用

白井エコクラブ

168

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、天然糸寒天、
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

169

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、天然糸寒天、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

170

無茶々園の飲む柑橘
ゼリー(甘夏)

160g

400円
税込432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
んにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリ
ーです。

無茶々園

171

無茶々園の飲む柑橘
ゼリージュシーフルーツ

160g

通常税込432円を
370円
税込400円

無茶々園栽培のジュシーフルーツ(河内
晩柑)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、こんにゃく
粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。

無茶々園

神奈川の生産者

172

●イメージ写真

箱はリユースします

露地栽培トマト

キス有・大小込みです

嘉山さんのトマト1kg箱

1kg(大小変形込)

840円
税込907円

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

173

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

嘉山農園

174

嘉山さんの
かぼちゃ(みやこ)

1kg前後

980円
税込1,058円

神奈川県 嘉山農園 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用

嘉山農園

175

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

176

平塚いかすのなす

約400g

360円
税込389円

神奈川県 いかす 農薬・化学肥料不使用

いかす

177

●調理例

千葉さんの丸長オクラ

約100g

210円
税込227円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用 大きくてもやわらかい丸長オクラです。
NO-RA

178

千葉さんの旬の野菜セット

3品

698円
税込754円

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

NO-RA

179

千葉さんの
ミニトマト(アイコ)

約150g

270円
税込292円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA

180

千葉さんのきゅうり

3本前後

通常税込227円を
200円
税込216円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

NO-RA

181

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日ほどで漬かります。

中田商店

182

●調理例

千葉さんのミニカボチャ

1個

270円
税込292円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

183

千葉さんの
島村いんげん

150g

270円
税込292円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

184

千葉さんの空芯菜

約150g

240円
税込259円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

185

千葉さんの
つるむらさき

約120g

240円
税込259円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

186

千葉さんの
モロヘイヤ

約60g

通常税込259円を
230円
税込248円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

187

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 農薬・化学
肥料不使用 芽止め処理を施して
おりません。

NO-RA

188

●調理例

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 農薬・化学肥料不使用 品種はキタアカリ
芽止め処理を施しておりません。
大原好文

189

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 足柄上郡園 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用
大原好文

190

大原さんの
根生姜(洗い)

約100g

198円
税込214円

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

191

大原さんの
近江生姜(洗い)

約100g

208円
税込225円

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

192

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 農薬・化学肥料不使
用。殻をむいて食べやすくしまし
た。奥深い甘味が特長です。

大原好文

193

千葉さんのにんにく

約50g

270円
税込292円

神奈川県 NO-RA
農薬・化学肥料不使用
NO-RA

有機野菜

●調理例

194

特価

有機水菜
約150g
通常税込302円を **270円**
税込**292円**

有機JAS認証野菜 島根県 やさか共同農場
コープ有機

195

●調理例

有機リーフレタス
1玉
通常税込348円を **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

196

特価

有機洗い人参
約400g
通常税込365円を **328円**
税込**354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

有機ミニトマト
約150g
410円
税込**443円**

有機JAS認証野菜 北海道
オーガニック新篠津
コープ有機

198

有機ピーマン
約150g
248円
税込**268円**

有機JAS認証野菜 千葉県
農事組合法人丸和
コープ有機

199

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

200

有機にがうり
1本
276円
税込**298円**

有機JAS認証野菜 瀬山農園 埼玉県
コープ有機

201

有機ズッキーニ
(緑又は黄色)
1本
268円
税込**289円**

有機JAS認証野菜 長野県
吉沢農園
コープ有機

202

有機白なす
約300g
358円
税込**387円**

有機JAS認証野菜 瀬山農園 埼玉県
コープ有機

203

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

204

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

205

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

206

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

207

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

208

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

209

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

210

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

211

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

212

特価

有機なめこ
約80g
通常税込146円を **130円**
税込**140円**

有機JAS認証野菜 新潟県
バイオコスモ

213

きゅうり
約500g
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

214

千葉県産オクラ
10本
298円
税込**322円**

千葉県 白井エコクラブ
高橋修治さん 農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

215

福岡県産オクラ
約150g
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

216

サラダ水ナス
1個
250円
税込**270円**

千葉県 白井エコクラブ
高橋修治さん 農業・化学肥料不使用
白井エコクラブ

217

ししとう
約100g
240円
税込**259円**

福岡県 グリーンあさくら
本園房子さん 農業不使用
せいか

218

ほうれん草
約150g
348円
税込**376円**

北海道 白井農園
農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

219

つるむらさき
約200g
238円
税込**257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

モロヘイヤ
約100g
208円
税込**225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

221

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

222

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

223

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

キャベツ
1玉
278円
税込**300円**

群馬県産 北軽井沢有機ファミリー 減農薬
風水プロジェクト

225

大根
1本
298円
税込**322円**

群馬県産 北軽井沢有機ファミリー 減農薬
風水プロジェクト

226

中村さんの
じゃがいも(とうや)
約800g
298円
税込**322円**

千葉県 白井エコクラブ
中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用
芽止め処理を施しております。
白井エコクラブ

227

特価

メークイン
約800g
通常税込464円を **420円**
税込**454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

228

一片にんにく
約100g
238円
税込**257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

229

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

230

川島さんのレンコン
500g前後
558円
税込**603円**

熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬
せいか

231

蔵

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
菌床栽培
菌床栽培協同組合

232

蔵

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

233

蔵

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

234

蔵

エリンギ
約100g
208円
税込**225円**

鳥取県産 北村さのこ園 農業不使用
バイオコスモ

235

蔵

特価

ブナしめじ
約100g
通常税込138円を **120円**
税込**130円**

長野県 農業不使用
バイオコスモ

236

蔵

特価

長野県産
冷凍里山ぶなしめじ
180g
276円
税込**298円**

採れたて鮮度のまま急速冷凍しました。解凍せず調理に使えます。
東京コールドチェーン

237

蔵

しいたけ
約100g
188円
税込**203円**

新潟県 農業不使用
バイオコスモ

238

蔵

特価

しいたけ希なり
約100g
通常税込214円を **190円**
税込**205円**

新潟県 無農薬 バイオコスモより
クリーム色のしいたけです。
バイオコスモ

239

蔵

ブラウン
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
ホワイト種よりも香りや風味が強い。
長谷川農産

240

蔵

きのこ3種セット
3種
430円
税込**464円**

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

241

蔵

きのこ汁セット
4種
428円
税込**462円**

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

242

蔵

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)、しいたけ50g(新潟県)、ヤマブシ茸50g(山形県)
バイオコスモ



丹沢農場 (神奈川県産)

243

丹沢高原豚
ロース切身(2枚)
200g

700円
税込756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。豚カツやソテーに。

丹沢農場

賞5日

247

丹沢高原豚小間切
200g

480円
税込518円

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

丹沢農場

賞5日

244

丹沢高原豚
モモしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込616円を
550円
税込594円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身の多いコクのある部位を約2mmの厚さでスライス。

丹沢農場

賞5日

248

丹沢高原豚挽肉
300g

700円
税込756円

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

丹沢農場

賞5日

245

丹沢高原豚
ローススライス
200g

680円
税込734円

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

丹沢農場

賞5日

249

丹沢高原豚合挽肉
300g

通常税込1,112円を
1,000円
税込1,080円

みずほ農場で育てた黒毛和牛とホルスタインのF1牛挽肉と、丹沢農場の豚挽肉の合挽肉です。牛・豚の割合5:5

丹沢農場

246

丹沢高原豚
バラスライス
200g

630円
税込680円

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

丹沢農場

賞5日

黒豚 (福岡県・宮崎県産)

250

黒豚ローススライス
200g

730円
税込788円

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

秋川牧園

252

黒豚小間切
200g

700円
税込756円

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

秋川牧園

251

黒豚
バラしゃぶしゃぶ用
200g

670円
税込724円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育した黒豚です。旨味があったバラ肉を、1mm程度に薄切りにしました。

秋川牧園

253

黒豚挽肉
200g

通常税込740円を
670円
税込724円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまっています。

秋川牧園

ハーブ豚未来 (群馬県産)

254

ハーブ豚未来
モモスライス
200g

620円
税込670円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。脂肪分の少ないヘルシー部位です。

江原養豚／群馬ミート

257

ハーブ豚未来
バラ焼肉用
200g

650円
税込702円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。

江原養豚／群馬ミート

255

ハーブ豚未来
肩ローススライス
200g

通常税込702円を
630円
税込680円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。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

258

ハーブ豚未来
小間切れ(バラ凍結)
300g

860円
税込929円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。便利で使いやすいバラ凍結。

江原養豚／群馬ミート

256

ハーブ豚未来
ロースしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込778円を
700円
税込756円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。

江原養豚／群馬ミート

259

ハーブ豚未来
挽肉(バラ凍結)
300g

840円
税込907円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用。PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。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

やまと豚米らぶ (岩手県産)

260

やまと豚米らぶ
ローススライス
180g

640円
税込691円

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

フリーデン

263

やまと豚米らぶ
肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込724円を
620円
税込670円

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・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。1.5mmスライス。

フリーデン

261

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豚肉質の赤身。2〜3mmスライス。

フリーデン

264

やまと豚米らぶ小間切肉
200g

通常税込524円を
455円
税込491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

262

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

265

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

里山牛 (鹿児島県産)

266

里山牛
リブロースステーキ
150g

2,050円
税込2,214円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。良質な赤身肉でしっかりとした食べ応え。味付けをシンプルにするほど里山牛本来の旨みが味わえます。

さかうえ

272

枕崎牛
カットステーキ
120g×2枚

通常税込1,712円を
1,500円
税込1,620円

JAS認定工場加工の高品質牛。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

277

枕崎牛神居牛霜降切落とし徳用
250g

通常税込1,787円を
1,570円
税込1,696円

JAS認定工場加工の高品質牛。良質な旨味が味わえる霜降り部分の切り落とし徳用パック。

福永産業

267

里山牛
100%生ハンバーグ
100g

通常税込705円を
635円
税込686円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。はじめて里山牛を食べる人におすすめです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。

さかうえ

273

神居牛サイコロステーキ
50g増量
170g+50g

通常税込1,550円を
1,425円
税込1,539円

JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすめ品です。

福永産業

278

枕崎牛神居牛
角切りカレーシチュー徳用
300g

通常税込1,555円を
1,555円
税込1,679円

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等につまづり使える徳用パック。

福永産業

268

里山牛切り落とし
150g

1,050円
税込1,134円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。はじめて里山牛を食べる人におすすめです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。

さかうえ

274

神居牛上カルビー焼肉用
200g

1,655円
税込1,787円

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

福永産業

279

枕崎牛神居牛
牛丼・肉じゃが用
200g

1,055円
税込1,139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

269

里山牛粗挽きミンチ
200g

通常税込913円を
830円
税込896円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身ならではのヘルシーさが際立つ、ハンバーグや肉詰め料理に。

さかうえ

275

枕崎牛神居牛
徳用焼肉
350g

2,205円
税込2,381円

JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉・肩肉・モモ肉を焼肉用にカット。

福永産業

280

枕崎牛神居牛
スジ(煮物用)
250g

通常税込740円を
600円
税込648円

JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご利用ください。

福永産業

鹿児島黒牛

270

鹿児島黒牛徳用焼肉
200g

1,605円
税込1,733円

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

福永産業

276

枕崎牛神居牛チンジャオロース用
180g

通常税込1,161円を
1,000円
税込1,080円

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

281

枕崎牛神居牛
挽肉・ミンチ
200g

655円
税込707円

JAS認定工場加工の高品質牛。様々な料理に。パリエーションが増えます。

福永産業

枕崎牛 (鹿児島県産)・神居牛 (北海道産)

秋川牧園若鶏
(山口・福岡・島根・熊本県産)

282 凍 産地表示



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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。

秋川牧園

283 凍 産地表示



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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。

秋川牧園

284 凍 産地表示



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パック。バラ凍結。

秋川牧園

285 凍 産地表示



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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすいバラ凍結です。唐揚げ・煮物に最適です。

秋川牧園

286 凍 産地表示



若鶏モモ一口カット(バラ凍結) 500g

通常税込1,134円を 1,000円
税込1,080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。鶏もも肉切身より一回り小さいサイズの「一口カット」カレーやシチュー、ソーテー等に

秋川牧園

287 凍 産地表示



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。厚さ7mm位のモモ肉です。

秋川牧園

288 凍 産地表示



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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。

秋川牧園

289 凍 産地表示



若鶏とり皮 200g

通常税込362円を 320円
税込346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

290 凍 産地表示



若鶏さも 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とうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。

秋川牧園

291 凍 産地表示



若鶏砂ぎも 200g

348円
税込376円

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

秋川牧園

セフティチキン

292 産地表示



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

293 産地表示



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

294 産地表示



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

295 産地表示



セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 300g

通常税込864円を 770円
税込832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

296 産地表示



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

297 産地表示



セフティチキン手羽先 200g

390円
税込421円

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

シガポートリー 賞3日

神山鶏
(徳島県産)

298 産地表示



神山鶏もも肉 270g

648円
税込700円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、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。コクと旨いのもも肉。

イシイフーズ

299 産地表示



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。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

300 産地表示



神山鶏ささみ 250g

通常税込592円を 535円
税込578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。ヘルシーささみ。

イシイフーズ

301 凍 産地表示



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

302 凍 産地表示



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バリエーラー種の鴨肉です。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

303 凍 産地表示



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、カノーラオイル(鴨脂)、八千代牛乳、オリーブオイル等で作りしました。

千葉産直サービス

地産地消
おいしい
神奈川
丹沢ハム工房

304 産地表示



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

305 産地表示



丹沢ボ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

306 産地表示



丹沢ショルダーベーコンスライス 100g

443円
税込478円

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

丹沢農場 賞10日

307 産地表示



丹沢ポークウインナー 120g

365円
税込394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

308 産地表示



丹沢皮なし和風ミニウインナー 120g

通常税込400円を 355円
税込383円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。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)

309 産地表示



鎌倉ロースハムブロック 400g

1,656円
税込1,788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。食感、風味、おいしさを満喫できる厚切りでどうぞ。

鎌倉ハムクラウン商会 賞20日

310 産地表示



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

311 産地表示



鎌倉ボンレスハムスライス2個組 60g×2

通常税込524円を 480円
税込518円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

312 産地表示



鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2

784円
税込847円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

313 産地表示



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

314 産地表示



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

315 産地表示



鎌倉ポークウインナー 2個組 94g×2

405円
税込437円

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

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

316 産地表示



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

317 産地表示



鎌倉あらびきウインナー徳用3P 85g×3

通常税込685円を 625円
税込675円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。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

318 産地表示



鎌倉串ざしランク 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

319 産地表示



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適しています。ロングタイプ。

鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

さっぱりメニュー

320 冷蔵ス

●調理例



焼きちくわ
5本(110g)



275円
税込297円

●調理例

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

賞15日

321 冷蔵ス

●調理例



真空こだわり
さつま揚げ(小判棒天)
8個(186g)

455円
税込491円

●調理例

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

賞30日

322 冷蔵ス

●調理例



真空こだわり
さつま揚げ(磯の香天)
3枚(84g)

通常税込292円を 248円
税込268円

●調理例

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

賞30日

323 冷蔵ス

●盛りつけ例



北海道さけ
スモークサーモン
35g×2 通常税込605円を 540円
税込583円

●盛りつけ例

北海道産の秋鮭を天日塩で味付け、山椒のチップで燻製にしました。
トクスイ

賞15日

324 冷蔵ス

●盛りつけ例



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

●盛りつけ例

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

325 冷蔵ス

●盛りつけ例



あじのタタキ
80g

415円
税込448円

●盛りつけ例

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

賞15日

326 冷蔵ス

●盛りつけ例



鹿児島県産こはだ黒酢
100g

428円
税込462円

●盛りつけ例

鹿児島県産の鮮度の良い「このしろ」を国産米を醸造した黒酢、北海道産てんさい糖、食塩、北海道産昆布であっさり漬け込みました。
丸千水産

賞15日

327 冷蔵ス

●盛りつけ例



にしんの酢漬けカット
2枚100g 通常税込454円を 410円
税込443円

●盛りつけ例

海のエコラベル、MSC認証のにしんを使用し酢漬けにしました。小骨が気になりません。
千倉水産加工販売

賞15日

328 冷蔵ス

●盛りつけ例



国産しめさば(まろやか風味)2枚
2枚100g

530円
税込572円

●盛りつけ例

国産の脂のりの良いさばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作ったまろやかな調味酢に漬け込みました。
千倉水産加工販売

賞15日

流水解凍で時短、手軽

食が進む 海鮮ごはん

329 冷蔵ス

●盛りつけ例



キハダまぐろのたたき
40g×2 タレ20g×2

通常税込538円を 470円
税込508円

●盛りつけ例

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)で作ったタレ付2食分。
マストミ

賞15日

330 冷蔵ス

●盛りつけ例



まぐろ丼の具セット3人前
3種

1,350円
税込1,458円

●盛りつけ例

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

賞15日

331 冷蔵ス

●盛りつけ例



まぐろ丼(イカ入)
50g×2、タレ20g×2

570円
税込616円

●盛りつけ例

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖縄名産「ソテイカ」を合わせた。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

332 冷蔵ス

●盛りつけ例



まぐろ漬け丼用(メバチ)
70g×2

690円
税込745円

●盛りつけ例

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

333 冷蔵ス

●盛りつけ例



あじ丼
80g

通常税込518円を 460円
税込497円

●盛りつけ例

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

賞30日

魚介

334 冷蔵ス

●盛りつけ例



メバチマグロ短冊
100g

660円
税込713円

●盛りつけ例

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

335 冷蔵ス

●盛りつけ例



ふぞろいの
天然南マグロ中トロ
130g(2冊)

1,385円
税込1,496円

●盛りつけ例

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。形が不揃いのお買得品。
マストミ

賞15日

336 冷蔵ス

●盛りつけ例



つぶつぶ鮪たたき身
50g×2

630円
税込680円

●盛りつけ例

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

337 冷蔵ス

●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

●盛りつけ例

甘みとしっか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

賞15日

338 冷蔵ス

●盛りつけ例



訳あり帆立貝柱
200g

1,800円
税込1,944円

●盛りつけ例

甘みの強い北海道産のホタテ貝柱から身を厳選し、急速凍結しました。そのままお召し上がりいただけます。
札幌中一

賞15日

340 冷蔵ス

●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

●盛りつけ例

良質のしらすを獲れる宮崎県産。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

賞15日

341 冷蔵ス

●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

●盛りつけ例

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

賞15日

342 冷蔵ス

●盛りつけ例



たらこ(切り)
55g

355円
税込383円

●盛りつけ例

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

賞15日

343 冷蔵ス

●盛りつけ例



北海道近海
無着色塩たらこ
60g

490円
税込529円

●盛りつけ例

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

賞15日

344 冷蔵ス

●盛りつけ例



北海道近海
無着色明太子
60g

560円
税込605円

●盛りつけ例

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

賞15日

345 冷蔵ス

●盛りつけ例



紅鮭切身6切
330g(6切)

1,470円
税込1,588円

●盛りつけ例

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

賞15日

347 冷蔵ス

●盛りつけ例



国産真あじ開き
3〜4枚260g

458円
税込495円

●盛りつけ例

鮮度の良い国産の真あじを丁寧に下処理後、塩のみで味付けし遠赤外線乾燥でふくらりと干しあげました。
千倉水産加工販売

賞15日

348 冷蔵ス

●盛りつけ例



特選真あじ開き
300g(3枚)

590円
税込637円

●盛りつけ例

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

賞15日

349 冷蔵ス

●盛りつけ例



ふっくら塩旨干し
国産金目鯛
2枚160g 通常税込538円を 488円
税込527円

●盛りつけ例

大型サイズの国産金目鯛を半身にして遠赤外線であっくら干し上げました。
千倉水産加工販売

賞15日

350 冷蔵ス

●盛りつけ例



真ほっけ一夜干し(カット済み)
180g

630円
税込680円

●盛りつけ例

北海道全域で漁獲された真ほっけを三枚おろしにし、食べやすく腹骨を除去。塩水に漬込み干し上げました。
トクスイ

賞15日

351 冷蔵ス

●盛りつけ例



脂ののった
しまほっけ一夜干し(切身)
4切260g

548円
税込592円

●盛りつけ例

脂のりのよい大きめのしまほっけ(アメリカ、ロシア産)を半身にし、薄い塩味をつけてふくら干し上げました。
千倉水産加工販売

賞15日

352 冷蔵ス

●盛りつけ例



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 440円
税込475円

●盛りつけ例

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、ふくらと干し上げました。
千倉水産加工販売

賞15日

353 冷蔵ス

●調理例



ふっくら塩旨干
国産寒さば
2枚220g

通常税込556円を 508円
税込549円

●調理例

冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろした半身を塩水漬けにし、遠赤外線乾燥でふくらと仕上げました。
千倉水産加工販売

賞15日

354 冷蔵ス

●盛りつけ例



脂ののったさば文化干し
2切140g

530円
税込572円

●盛りつけ例

脂ののったノルウェー産さばを使用。食塩のみで味付け後乾燥しました。
萬屋商店

賞15日

355 冷蔵ス

●盛りつけ例



甘塩さばフィーレ
約200g(2枚)

468円
税込505円

●盛りつけ例

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

賞15日

356 冷蔵ス

●調理例



国産塩さば切身
3切210g

通常税込592円を 538円
税込581円

●調理例

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

賞15日

357






無着色焼たらこ(カット)

70g

615円

税込664円

助宗鰯(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布で漬け、遠赤外線の焙煎機で焼きました。

萬屋商店

358






魚屋さん混ぜちりめん

45g

393円

税込424円

国産の小さく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

359






愛知県産うなぎ蒲焼70g3枚

70g×3タレ付

3,800円

税込4,104円

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

トクスイ

360






いわしの蒲焼(タレ付)

180g(6〜12枚)+タレ50g

570円

税込616円

国内で漁獲された真いわしを三枚おろしにして、国産小麦粉をまぶしました。タレをからめておかずや丼にご利用ください。

千倉水産加工販売

361






国産サバのほぐし身(炊き込みご飯用)2合用

140g+たれ40g

通常税込545円を

470円

税込508円

食塩をふって焼いた国産サバをほぐし身にし、たまり醤油、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、ふっくら香ばしいサバご飯に。

丸千水産

362






天然ぶり照り焼き

2切

通常税込518円を

470円

税込508円

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

カインズ

363






国産金目鯛みりん干し(半身)

2枚160g

598円

税込646円

国産金目鯛の大型サイズを半身におろし、特製のみりん調味液に漬けた後、遠赤外線であつくらと干しました。

千倉水産加工販売

364






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ろしてみりん漬け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

365






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、鰹削り節でとっただし汁を配合した特製味噌に48時間以上じっくり漬け込みました。発酵調味料、砂糖、食塩使用。

トクスイ

366






雄武産秋鮭西京漬け

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けです。

鳴門魚類

367






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だらを漬け床にじっくり24時間漬け込みました。

トクスイ

368






赤魚粕漬け

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

369






秋鮭粕漬け

150g(3切)

通常税込862円を

770円

税込832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。鮭の風味が活きた味わい豊かな一品です。

札幌中一

370






ふっくら塩旨干し丸さんま

5尾〜6尾320g

398円

税込430円

北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを塩水につけた後、遠赤外線ですままでふっくらと蒸かして干しました。

千倉水産加工販売

371






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

372






前浜で獲れた金目鯛(下処理済み)

1尾320g

554円

税込598円

三河の前浜で水揚げ。鮮度の良くて大きな金目鯛をえら・腹取りして凍結しました。

丸千水産

373






しししゃもみりん干

90g

385円

税込416円

オスしししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんで味付け、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

374






子持ちからふとしししゃも(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しゃもを日本国内で干し上げました。食塩使用。

トクスイ

375






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

376






天然さわら切身(無塩)

140g(2切)

525円

税込567円

国産(主に唐津、徳島県産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。

鳴門魚類

377






骨取りカレイ切身

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

378






銀だら切身

160g(2切)

548円

税込592円

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

トクスイ

379






天然南マグロのカマ(焼物用)

400g

750円

税込810円

ミナミマグロの希少部位カマを、調理しやすく食べやすいサイズに切りました。

マストミ

380






真いわし三枚おろし(天ぶら・フライ用)

6〜11枚150g

520円

税込562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。天ぶら、フライ、電田揚げなどに便利です。

千倉水産加工販売

381






とれとれいわし たたき身

150g×2

448円

税込484円

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

トクスイ

382






国内産冷凍あさり

180g

420円

税込454円

国産あさをハーフポイル(熟処理)しました。冷凍のまま使ってください。

萬屋商店

383






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

384






宍道湖冷凍大粒しじみ

約180g

通常税込632円を

570円

税込616円

厳選した宍道湖産大粒しじみです。解凍せず調理前にサッと洗いに使った一品です。

鳴門魚類

385






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

386






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

387






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

388






国産天然むきえび

100g

445円

税込481円

国産の髯長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。

丸千水産

389






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

390






国産するめいかつぼ抜き(加熱用)

120g(2〜3杯)

通常税込473円を

405円

税込437円

するめいかの胴と足を取り除いて調理しやすいものちバラ凍結にしました。

丸千水産

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

394






揚げボール

12g×8

345円

税込373円

無りんすり身(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

395






イカ巻

33g×4本

450円

税込486円

無りんすり身(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

396






ふんわり玉ねぎ天

120g(3枚)

375円

税込405円

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

別所蒲鉾店

391






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、アイルランド他)を切身にし、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。

千倉水産加工販売

392






脂ののったさば切身(無塩)徳用

360g(6切)

1,080円

税込1,166円

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きさ他、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味噌、食塩、煮魚や電田揚げもおすすめです。

千倉水産加工販売

397






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、おさ粉、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

398






えびつまれ

100g(5個)

通常税込405円を

365円

税込394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、味噌、魚油(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

399






ぶりっぷりの生海老つまれ

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

400






ソフトほんぺん

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

夏本番 家計応援！

いろんな味を楽しんで 餃子パーティー

406 ●調理例

特価

徳用神山鶏の甘酢あんかけ

520g(130g×4) 通常税込1,372円を **1,210円** 税込**1,307円**

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

マストミ

401 ●調理例

特価

きくらげ入 おかあさんにお勧め

ママの女性のための餃子

360g(20個) 通常税込700円を **620円** 税込**670円**

女性に不足がちな、ビタミンD、鉄分、カルシウムを多く含む国産乾燥きくらげを使用した、くせのない食べやすい餃子です。

大進食品

402 ●調理例

特価

60個入 さらにお買得

トクスイ餃子W

1080g(30個×2) 通常税込1,523円を **1,370円** 税込**1,480円**

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

トクスイ

407 ●調理例

大特価

丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P

180g(30g×6個)×3 通常税込1,458円を **1,250円** 税込**1,350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

403 ●調理例

特価

スタミナ野菜 モロヘイヤ入

モロヘイヤ餃子

18g×15個 通常税込505円を **448円** 税込**484円**

国産豚肉とキャベツ、玉ねぎ、自社農場で栽培したモロヘイヤで作った具を、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。ニッコーを代表する餃子です。

ニッコー

404 ●調理例

特価

鶏しそ餃子

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

秋川牧園の鶏肉、国産の野菜、黒豚の脂身を使用した鶏しそ餃子です。お肉のコクと爽やかなしその風味が食欲をそそります。

秋川牧園

405 ●調理例

特価

皮もちもち ぽん酢であっさり

水餃子

30g×8個 通常税込535円を **480円** 税込**518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

408 ●調理例

特価

丹沢農場のハンバーグ4P

200g(100g×2)×4 **1,900円** 税込**2,052円**

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

丹沢農場

409 ●調理例

特価

こだわりのからあげW

150g×2 **1,020円** 税込**1,102円**

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

秋川牧園

410 ●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**

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

秋川牧園

411 ●調理例

特価

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**

セフティチキンの手羽中を半分にして、ミックスハーブとスパイスで味付けしました。

シガポートリー

412 ●調理例

特価

野菜を加えてガーリックチキン

175g 通常税込540円を **475円** 税込**513円**

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

秋川牧園

413 ●調理例

特価

チキンカツ(のり塩風味)

150g 通常税込508円を **455円** 税込**491円**

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

秋川牧園

定番フライ

414 ●調理例

特価

ママの学校帰りのコロッケ

300g(5個) 通常税込497円を **438円** 税込**473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

415 ●調理例

特価

レンジでカボチャクリームコロッケ

130g(5個) 通常税込616円を **540円** 税込**583円**

北海道産のカボチャと、平目フィ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

416 ●調理例

特価

鶏メンチカツ

40g×4個 通常税込491円を **440円** 税込**475円**

セフティチキンのミンチ、無農薬栽培の玉ねぎをシンプル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

417 ●調理例

特価

鶏一番の鶏コロッケ

60g×4個 通常税込518円を **460円** 税込**497円**

農業不使用で栽培したじゃが芋とセフティチキン、玉ねぎを使用。冷凍のまま、170℃〜180℃の油で4〜5分揚げてください。

シガポートリー

418 ●調理例

特価

神山鶏の塩麹竜田

150g 通常税込538円を **470円** 税込**508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

419 ●調理例

特価

梅しそ竜田揚げ

168g(6個) 通常税込473円を **420円** 税込**454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

420 ●調理例

特価

さんまチーズサンド

160g(6~8個) 通常税込543円を **490円** 税込**529円**

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

千倉水産加工販売

421 ●調理例

特価

秋川ハンバーグ

115g 通常税込432円を **380円** 税込**410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のソースを絡めました。ふんわりジューシーなハンバーグです。

秋川牧園

422 ●調理例

特価

しそ入りさっぱりしゅうまい

200g(8個) 通常税込410円を **370円** 税込**400円**

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

ニッコー

423 ●調理例

特価

お徳用春巻

420g(14本) 通常税込646円を **580円** 税込**626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

冷凍加工品 お惣菜

424 ●調理例

特価

徳用北京餃子

18g×15個 **498円** 税込**538円**

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

ニッコー

425 ●調理例

特価

今晚の餃子

20g×25個 **950円** 税込**1,026円**

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

カインズ

426 ●調理例

特価

鴨ネギまるっと餃子

168g(6個) **548円** 税込**592円**

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

千葉産直サービス

427 ●調理例

特価

点心エビシューマイ

27g×7個 **490円** 税込**529円**

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

ニッコー

428 ●調理例

特価

ママの 美味しい肉海老シューマイ

210g(6個) **612円** 税込**661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キュッと詰まっています。

大進食品

429 ●調理例

特価

ヨコミズのえびしゅうまい

270g(15個) **620円** 税込**670円**

インドネシア産バナバ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

430 ●調理例

特価

とり焼売

216g(12個) **475円** 税込**513円**

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

秋川牧園

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

140g+ソース50g **560円** 税込**605円**

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

丸千水産

432 ●調理例

特価

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、コトジャンなど調味料から手作りのチリソースと合わせました。

マストミ

433 ●調理例

特価

ひとくち鶏団子甘酢あん

180g **545円** 税込**589円**

シガポートリーの鶏むね、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絡めました。

シガポートリー

434 ●調理例

特価

マーボー豆腐の素

200g **570円** 税込**616円**

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

シガポートリー

435 ●調理例

特価

マーボー豆腐の素 (甘口)

200g **570円** 税込**616円**

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

シガポートリー

さっぱりメニュー

478 凍

宮古島生もずく
130g
350円
税込378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

481 蔵

香рикаぶの浅漬
100g
340円
税込367円

かぶを塩漬けにし、本味噌、鰹・利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬けました。

風水プロジェクト 賞5日

479 凍

三陸産めかぶスライス
40g×3
通常税込454円を 400円
税込432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

482 蔵

長芋梅酢漬け
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

480 凍

国産あかもくめかぶミックス
40g×3
420円
税込454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

483 蔵

利尻昆布大根漬け
130g 通常税込329円を 295円
税込319円

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

風水プロジェクト 賞5日

487 蔵

国産とりごぼろごはんの素
170g
740円
税込799円

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

連忠食品 賞90日

490 蔵

ひじきの五目煮
100g 通常税込421円を 380円
税込410円

国産ひじきと大豆、こんにゃく、人参を使用。鰹だしが利いた味付です。

連忠食品 賞30日

488 凍

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、国産丸大豆濃い口醤油、砂糖、本みりん、昆布だしで味付けしました。

カインズ

491 蔵

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

489 蔵

夏おでん
430g(固形量290g)
通常税込918円を 830円
税込896円

具材は大根、ロールキャベツ、ゆで卵、しらたき、ちくわ、油揚げ。いりごとチンスープで煮出しただし汁で煮た、夏限定のうす味おでんです。

ハーヴィ 賞90日

492 蔵

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付けし、丁寧に焼きました。

せいふてい 賞11日

さっぱり辛うま 趙さんの味

484 蔵



趙さんの味熟成カクテキ
200g

520円
税込**562円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

海鮮と鰾節の出汁、鮭魚を加えたキムチだけに、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**

485 蔵



趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ
200g

通常税込**562円**を **500円**
税込**540円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

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**

486 蔵



趙さんの味水キムチ
300g

通常税込**648円**を **580円**
税込**626円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

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**

493 蔵



味付けゆで玉子
MS玉3個

320円
税込**346円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

こだわり飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまますのトッピングやお弁当にどうぞ。

せいふてい **賞 13日**

494 蔵



青大豆のひたし豆
120g

335円
税込**362円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

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(鰾節、宗田鰾節、鰾節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。

ハーヴィ **賞 90日**

495 蔵



ピーナッツみそ
80g

360円
税込**389円**

④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

千葉産のピーナッツを菜籽油で揚げ、麦芽水飴、砂糖、こまを加えた調味味噌で煮ました。

達忠食品 **賞 90日**

496     くるみ小女子 60g 8週に1回 455円  税込491円 オーガニックつくるみと国産小女子を、醤油、麦芽水飴、発酵調味料等で別々に炊き、素材の味を活かしました。食塩、寒天使用。 遠忠食品 賞 90日	497     しらすくるみ 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	498     原木しいたけ佃煮 120g 515円  税込556円 鳥取県産の原木乾しいたけを醤油、発酵調味料、砂糖で味付けしました。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。 園興椎茸協同組合	499     秋田名産 いぶりがっこ 100g 570円  税込616円 国産大根を広葉樹の焚き木で燻し、甜菜含糖糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。 ムソー	500     みそ漬けだいこん (甘口) 180g 375円  税込405円 酢と食塩で下漬け後、砂糖で中漬けした国産大根を、信州産こうじ味噌で漬け込みました。 シンコー食品 賞 30日	501     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塩き後、醤油、砂糖、白だし、醸造酢、みりん風調味料等と、にんにく、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	502     福神漬 100g 通常税込194円を 170円  税込184円 7種の国内産野菜使用、大根、茄子、蓮根、しその菜、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	503     味付いなりあげ W 10枚×2 825円  税込891円 国産大豆使用、消泡剤不使用の肉厚でやわらかい湯揚げ、かつお出汁を利かせた厳選調味料でふくら煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。 丸和食品 賞 90日
---	--	--	--	---	---	---	---

504     かに風味かまぼこ 10本(112g) 303円     税込327円 米国産無りんスケツウ鰯すり身、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 賞 30日	505     季穂全粒粉餃子の皮 大判20枚 255円  税込275円 国産農林61号小麦を丸ごと自家製粉した全粒粉を使用。直径10cmの大判サイズです。 かねこ製麺 賞 13日	506     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	507    特価  車屋地粉シューマイの皮 30枚 通常税込184円を 165円     税込178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	508    有機生芋板こんにゃく 250g 310円  税込335円 広島県産有機こんにゃくに芋100%使用。こんにゃくに粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。 ムソー	509    有機生芋糸こんにゃく 150g 240円  税込259円 広島県産有機こんにゃくに芋100%使用。こんにゃくに粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。 ムソー	510    有機蒟蒻粉使用さしみこんにゃく 100g 200円  税込216円 有機こんにゃくに粉使用のなめらかな食感とあおさの風味がほど良いさしみこんにゃくです。 ムソー	511     豆乳 300cc 238円  税込257円 国産丸大豆の甘みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。 丸和食品 賞 30日
---	--	---	---	---	---	---	--

夏、さっぱりメニュー

516

●調理例

●特価

季穂 足柄茶そば 200g

通常税込443円を **400円** 税込**432円**

自家製粉による国産そば粉、小麦粉に国産緑茶粉末を加えた、そばの風味と茶の香りの両方を楽しめます。

かねこ製麺

517

●特価

隠れ岩松 島原手延べそうめん 250g

通常税込370円を **370円** 税込**400円**

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

みぞ半

512

●調理例

●特価

●定番！週末に活躍

季穂 冷し中華醤油味 120g×2食

通常税込454円を **410円** 税込**443円**

国産小麦粉と天然かん水で作ったコシのある滑らかな麺と、近藤醸造元の醤油、リンゴ酢、りんご果汁、肉エキス、魚介エキス等で作ったスープ付。

かねこ製麺

賞 13日

513

●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 **450円** 税込**486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。鹽の風味を効かせたストレートつゆと大根おろし、揚げ玉、焼きのり付。

ニッキーフーズ

518

●調理例

●特価

細打ち八割そばW 180g×2

通常税込983円を **880円** 税込**950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贅沢に使用。石臼で挽き、芳醇な香りを大切にしました。

中田商店

519

●特価

島原手延べひやむぎ1kg箱 50g×20束

通常税込1,404円を **1,260円** 税込**1,361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。

みぞ半

514

●調理例

●特価

●出汁が利いた あったかメニューもどうぞ

関西風きつねうどん 520g(2食)

通常税込380円を **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。醬、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

515

●調理例

●特価

だしを味わう本格鴨せいろ 2人前

通常税込1,814円を **1,640円** 税込**1,771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炙ったスライスのセットです。

千葉産直サービス

520

●特価

国産小麦 稲庭うどん 180g

通常税込530円を **530円** 税込**572円**

国産小麦粉、食塩、打ち粉に澱粉を使用。山あいの湧水と良質な小麦粉で昔ながらの製法を守り、大切に造りました。

中田商店

521

●特価

季穂 涼麺生そうめん 130g×2

通常税込270円を **270円** 税込**292円**

国産小麦の味を引き出す多加水熟成製法で作りました。

かねこ製麺

賞 13日

522

●特価

季穂 涼麺生ひやむぎ 130g×2

通常税込270円を **270円** 税込**292円**

自家製粉の国産小麦と塩水だけで練り上げた、香りと味わいのある生ひやむぎです。

かねこ製麺

賞 13日

523

●特価

冷凍釜あげうどん 200g×3

通常税込280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。小麦の風味とシシトコ食感が自慢です。

共生食品

524

●特価

冷凍さぬきうどん 200g×3

通常税込425円を **425円** 税込**459円**

「さぬき夢2000」と食塩のみで作りました。コシがあってモチモチした食感と、風味良しです。

七星食品

525

●特価

●麺にボリュームプラス

国産海老のかき揚げ 140g(2枚)

通常税込498円を **498円** 税込**538円**

国産野菜(玉ねぎ・人参・小松菜)に国産の芝ひを加え、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

526

●調理例

●特価

日本の中華麺 醤油 120g×2食(スープ付)

通常税込385円を **385円** 税込**416円**

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

かねこ製麺

賞 13日

527

●特価

むし焼そば(ソースなし) 150g×3

通常税込248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

528

●特価

ひじき白和えの素(半丁用) 25g

通常税込254円を **225円** 税込**243円**

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

みえぎよれん

529

●特価

豆腐

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

賞 7日

530

●特価

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。消泡剤は不使用。

共生食品

賞 6日

531

●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

532

●特価

木綿豆腐 1丁300g

通常税込195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

533

●特価

ごま入り寄せ豆腐 200g

通常税込241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。豆乳に練り白ごまを加えた、ごまとう豆腐の二つの風味が味わえます。

丸和食品

賞 6日

534

●特価

たまご豆腐 240g(120g×2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。

せいふてい

賞 12日

535

●調理例

●盛りつけ例

高野山ごま豆腐 白胡麻 120g

通常税込155円を **155円** 税込**167円**

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

ムソー

536

●特価

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。揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油を使用。

共生食品

賞 6日

537

●特価

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

賞 7日

538

●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

賞 7日

539

●特価

がんもどき 約80g×2個

通常税込329円を **290円** 税込**313円**

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

丸和食品

賞 7日

540

●特価

えび入京がんも 約20g×5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、天然干えび、国産人参、ごぼうなどを加えたミニがんも。

丸和食品

賞 7日

541

●特価

おこのみ風がんも 約20g×5個

通常税込313円を **275円** 税込**297円**

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

丸和食品

賞 7日

542

●特価

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、消泡剤不使用の豆腐生地、豆腐生地に北海道産枝豆を入れ、ごぼう・玉ねぎ・生姜を詰めました。

丸和食品

賞 7日

543

●特価

枝豆入り厚揚げ 2枚(約180g)

通常税込245円を **245円** 税込**265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

納豆

544

●特価

鎌倉山大粒納豆 40g×2

通常税込185円を **185円** 税込**200円**

大粒納豆に適した国産大豆を選び作り、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

545

●特価

家族納豆 国産小粒 40g×3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

賞 10日

546

●特価

かながわ育ち納豆 30g×3(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)を100%使用。豆の旨味を丸ごと味わえます。

カジノヤ

賞 9日

547

●特価

国産小粒納豆雪こつぶ 30g×3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「コキシス力」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品

賞 10日

548

●特価

国産黒豆カップ納豆 45g×3(タレ・カラシ付)

通常税込298円を **298円** 税込**322円**

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

菅谷食品

賞 11日

549

●特価

国産 ひきわりカップ納豆 40g×3(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、からし付。

菅谷食品

賞 10日

550

●特価

納豆にかける いわし粉あおさ入 25g

通常税込184円を **163円** 税込**176円**

原料は国産のいわし煮ばしとおおさのみ。普段の納豆に混ぜ込んでだし味をプラス。小さじ一杯をお味噌汁に加えて追っだしにも。

カクサ

551

秋川の瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

通常税込497円を

450円

税込486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、ペにはばな油、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

秋川のバターチキンカレー

180g

通常税込518円を

460円

税込497円

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

秋川牧園

メイシーもぐもぐキッズカレー

100g

通常税込389円を

360円

税込389円

2歳頃からの甘口カレー。7種類の国産野菜(じゃがいも・玉ねぎ・人参・とうもろこし・生姜・かぼちゃペースト・濃縮トマト)とりんご、国産鶏挽肉を使用。小麦粉の代わりに米粉を使用。米以外のアレルギー表記は製造工場使用です。

創健社

ママ徳用 野菜ごろごろのビーフカレー

200g×5

通常税込1,534円を

1,420円

税込1,534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

純カレー粉

30g

8週に1回

455円

税込491円

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

せいふてい

556

奄美カレー甘口

180g

通常税込540円を

500円

税込540円

奄美大島で島おこしとして特別栽培した生うこんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料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

奄美カレー中辛

180g

通常税込540円を

500円

税込540円

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

せいふてい

558

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、瀬戸内海産力キ使用のオイスターエキスを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

559

有機肉豆腐の素

100g(2〜3人前)

通常税込308円を

273円

税込295円

有機醤油をベースに有機玉ねぎ・砂糖・ぶどう果汁の甘みと有機米発酵調味料で旨みを加えた素です。肉と豆腐、野菜を炒めて合わせるだけの簡単調理の素。

風水プロジェクト

560

お好み焼き粉

400g

通常税込518円を

467円

税込504円

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

桜井食品

561

洋風だし一番

80g(8g×10袋)

通常税込481円を

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

562

自然派チキンコンソメ大袋

70g

通常税込405円を

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

563

コールスロードレッシング

200mlビン

通常税込410円を

365円

税込394円

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

中田商店

564

チョコー実生ゆずかけぽん

210ml

通常税込486円を

440円

税込475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

565

えごま一番胡麻ドレッシング

150mlビン

通常税込621円を

555円

税込599円

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

創健社

566

具だくさん たまねぎドレッシング

200ml

通常税込279円を

238円

税込257円

甘みが強くまろやかで、コクと旨みのある国産たまねぎがたっぷり入っています。

中田商店

567

中華ドレッシング

200ml

通常税込324円を

292円

税込315円

醤油の香りとごまの風味が、食欲をそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプです。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。

中田商店

568

一番しぼり菜種油

910g

通常税込869円を

805円

税込869円

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

ポーソー油脂

569

べに花一番 高オレイン酸

600g缶

8週に1回

1,425円

税込1,539円

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

創健社

570

純米料理酒蔵の素

720mlビン

通常税込1,650円を

1,500円

税込1,650円

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

片山

571

近藤醸造 国産丸大豆醤油

1ℓビン

通常税込718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

572

近藤醸造めんつゆ(希釈用)

360mlビン

通常税込518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

573

りんご酢

300mlビン

通常税込778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造させたフルーティーなお酢です。

藤井養蜂場

574

ラー油

45gビン

8週に1回

650円

税込702円

良質のコマ油と国産の無農薬栽培赤唐辛子(鷹の爪)を使用して風味豊かに仕上げてあります。

せいふてい

575

はつゆき屋玄米みそ

1kg

通常税込1,285円を

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

576

信州タケノコ特選味噌「銘醸」

500g

通常税込853円を

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配合を12割にし、甘さとコク、豊かな香り、三拍子そろった味噌です。

中田商店

577

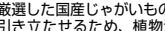
自然派 無添加だし入りみそ

37

598  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、保存剤、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	599  長崎皿うどん 134g(2人前) 325円 税込351円  国内産小麦粉をカンスイを使わず植物油で香ばしく揚げた麺と、化学調味料、着色剤、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	600  特価 さくらの焼そば 114g1食 通常税込216円を 188円 税込203円  国産小麦粉100%の麺です。フライパン一つで手軽に作れるインスタント焼そばに、ソースとふりかけを添付しました。 桜井食品	601  ベジタリアンのしょうゆらーめん 98g1食 195円 税込211円  肉や魚などの動物性原料を使用していません。麺には国内産の契約栽培小麦を使用し、スープは飽きのこないざっぱりとした醤油味です。 桜井食品	602  さくらいのごまらーめん 5食 980円 税込1,058円  国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。あっさりとした醤油ベースにごまの風味がびつたりなスープ付。 桜井食品	603  大特価 さくらいのとんこつらーめん 5食 通常税込1,112円を 950円 税込1,026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
604  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	605  センターグリルの横濱ナポリタンスパゲッチ 450g 340円 税込367円  カナダ産のデュラム小麦粉使用。ナポリタン発祥の地・横濱で昭和21年から続く洋食屋「センターグリル」パスタです。太さ2.2mm。 中田商店	606  特価 陸奥湾産はたて貝水煮缶 固形量45g/内容総量80g 通常税込659円を 595円 税込643円  陸奥湾産のベビーホタテをシンプルに赤穂の天塩のみで味付けしました。やわらかくしつかりした旨味があります。 風水プロジェクト	607  ごはんおかわり! 味付きさみしょうが 110gピン 520円 税込562円  国産黄金生姜のシャキシャキした食感を活かし、昆布だしや醤油などで風味豊かに仕上げたご飯のお供です。ドレッシングや豆腐や麺類の薬味、生姜焼きにも。 みそ半	608  特価 国産秋鮭使用 焼鮭あらぼぐし 52g×2ピン 通常税込734円を 665円 税込718円  原材料は白鮭、食塩のみ。国産秋鮭を塩漬けしじっくり焼き上げ、荒く手ほぐして仕上げました。着色料不使用。 中田商店	609  さば味付 190g(固形量140g) 430円 税込464円  西日本で水揚げされたさばを、本醸造醤油、味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさりとした味付けしました。 創健社

610  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	611  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素豊かな漁場で育っているのので、味わい深さがあります。神奈川ブランド認定品。 遠忠食品	612  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	613  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	614  無茶々園のひじき 30g 520円 税込562円  愛媛県宇和海産の天然ひじきの柔らかい芽を、昔ながらの新で茹でてし天日乾燥しました。 無茶々園	615  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	616  米ひじき 20g 445円 税込481円  ひじきの原藻、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
617  かつお細けずり 30g 365円 税込394円  江戸時代からの伝統技法である新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	618  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苦味・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	619  特価 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  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	620  広島県産 熟成味付け海苔 全型5枚(8切40枚) 580円 税込626円  瀬戸内海地域の内海産の海苔を使用。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	621  潮の華あおさと いわしふりかけ 20g 290円 税込313円  原材料はいわしとあおさのみ、調味料・食塩不使用。潮の華いわしふりかけを基本に、国産あおさを加え磯の風味と彩りをプラスしました。 カクサ	622  梅しそひじきふりかけ 35g 460円 税込497円  国産ひじきを鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱で摂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	623  江戸前生のり(佃煮) 35gピン 298円 税込322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。 遠忠食品

お菓子 624  蜂蜜かすてら 7個 493円 税込532円  北海道産小麦、鶏卵、砂糖、水あめ、はちみつを使用。シンプルな原材料でふっくら焼き上げました。個包装なので手軽にお召し上がりいただけます。 風水プロジェクト	625  ●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ました。 ニッコー	626  ●盛りつけ例 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、鹿児島県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	627  米粉ロールケーキ 160g(4切) 678円 税込732円  一本一本手巻きた米粉のスポンジ生地に生クリームを敷きつめたロールケーキです。冷蔵庫内で2〜3時間を目安に解凍してから、お召し上がりください。 東京コールドチェン	628  カップケーキ 8個 448円 税込484円  国産小麦粉、国産卵、三温糖、マーガリン、米飴、重曹を使用。しっとり焼きあげた一口サイズです。 ハーヴィ	629  ひよこ豆粉のひとぐちビスプレーン 40g 350円 税込378円  国産米粉、ひよこ豆粉、アーモンドパウダー、玄米胚芽を生地にした。香ばしくやさしい甘さの国めの焼菓子です。米飴、菜種油使用。 創健社
---	---	--	--	--	---

630  赤ちゃんせんべい 14枚 (8週に1回) 300円 税込324円  国産うるち米を主原料に、三温糖、塩、はと麦を加えて焼いた乳児用菓子です。 ハーヴィ	631  特価 ポテトチップス 野菜コンソメ味 60g 通常税込227円を 199円 税込215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	632  ポテトチップスしお味 60g 250円 税込270円  厳選した国産じゃがいものおいしさを引き立たせるため、植物油脂(米、パーム油)で揚げ、あっさり塩味に仕上げました。素材そのまもの美味しさです。 ハーヴィ	633  有機緑豆チップス 50g 290円 税込313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	634  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主原料の生地をふっくら焼き上げました。 ハーヴィ	635  玄米焼かりんと 40g 318円 税込343円  小麦粉を使用しないグルテンフリーの商品。玄米の風味と素材を活かしたやさしい味わい。 ムソー	636  レシピ 大判焼き(カスタード) 320g(4個) 520円 税込562円  ニッコーが作るパナが香るカスタードを、はちみつを加えた国産小麦粉のしっとりとした皮で包み焼きました。 ニッコー
--	--	---	--	--	--	--

637  特価 醤油屋のせんべいわれせん 125g 通常税込540円を 487円 税込526円  国内産うるち米で作った煎餅を直火で焼いて手割し、旨み豊かな金苗丸大豆醤油ダレで味付けしました。 創健社	638  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、鰹節エキスで作った醤油ダレを絡めました。 創健社	639  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	640  みかんグミ 20g×4連 415円 税込448円  国産温州みかんの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもジュシ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	102431  特価 ブルーン(種抜き) 120g 通常税込632円を 565円 税込610円  米国産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州のティラー農場他からお届け。稀に種破片残があります。 万直商店 賞 180日	102440  殻むきくるみ 60g 530円 税込572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	102458  ホウライアイスクリーム3個 110ml×3 1,200円 税込1,296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
---	--	---	--	---	---	---

641

●盛りつけ例

華桔梗くずまんじゅう
(こしあん)
200g(4個)

360円
税込389円

国産葛粉使用のつるりとした食感が特長です。やさしい甘さに仕上げた北海道小豆のこしあんを包みました。

東京コールドチェーン

642

●盛りつけ例

華桔梗くずまんじゅう
(抹茶あん)
200g(4個)

360円
税込389円

白いんげん豆、砂糖、還元水あめ、抹茶で作った餡を、国産葛粉使用のつるりとした食感が特長のなめらかな生地で包みました。

東京コールドチェーン

643

●盛りつけ例

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。でん粉、山芋加工品、寒天加工品、寒天使用。

東京コールドチェーン

644

●盛りつけ例

芽吹き屋三色団子
135g(3本)

600円
税込648円

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

東京コールドチェーン

645

●盛りつけ例

芽吹き屋くるみ大福
180(4個)

730円
税込788円

国産もち米に砂糖と黒ごまを加えたのびの良い生地で、国産さざげ豆と砂糖、味噌、くるみ(アメリカ産)で作った味噌餡を包みました。

東京コールドチェーン

646

●盛りつけ例

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

飲料

652

●盛りつけ例

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苦みが特長のすっきりとした味わい。

オルター・トレード・ジャパン

653

●盛りつけ例

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し、より良い暮らしを目指した取り組みをしているメーカーより。直火焙煎したコーヒーをネルドリップで丁寧に抽出した、良質な苦みが特長。

オルター・トレード・ジャパン

654

●盛りつけ例

有機緑茶6本
500ml×6本

950円
税込1,026円

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

創健社

夏休みのおいしい必需品

647

●盛りつけ例

有機果汁のぶどうゼリー
132g(22g×6個)

通常税込470円を
425円
税込459円

香料を使用せず、有機ぶどう果汁を100%(生果汁換算)入れた、とってもジュシーなゼリーです。

ハーヴィ

648

●盛りつけ例

りんごのドリンク
90ml×5本

通常税込464円を
425円
税込459円

国内産りんご濃縮果汁50%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

649

●盛りつけ例

かき氷シロップみぞれ
180mlビン

通常税込572円を
498円
税込538円

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

650

●盛りつけ例

かき氷シロップいちご
180mlビン

通常税込713円を
648円
税込700円

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

風水プロジェクト

651

●盛りつけ例

かき氷シロップマンゴー
180mlビン

通常税込745円を
680円
税込734円

原料はアルフォンソマンゴー(インド産)ビューシ、砂糖、有機レモン果汁です。濃厚なマンゴーの味わいが贅沢。着色料、保存料、酸味料、香料不使用。

風水プロジェクト

658

●盛りつけ例

九州産大豆成分無調整豆乳
200ml×12

1,300円
税込1,404円

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

ふくれん

659

●盛りつけ例

豆乳飲料いちじく
200ml×12

通常税込1,404円を
1,240円
税込1,339円

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

ふくれん

660

●盛りつけ例

ただの炭酸水6本
500ml×6

通常税込599円を
500円
税込540円

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

日生協

661

●盛りつけ例

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村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

662

●盛りつけ例

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にくさを改善した、お買得な30包箱入。

フジワラ化学

663

●盛りつけ例

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

1,220円
税込1,318円

イギリスのフェアトレードから原料供給。ボンジュラス・ペルー・メキシコ産の有機栽培生豆を使用。焙煎、カフェイン除去、フリーズドライ、全ての工程を海外有機認証取得工場で行なっています。

オルター・トレード・ジャパン

664

●盛りつけ例

アジアのコーヒー
東ティモール(豆)
200g

1,180円
税込1,274円

8週に1回

コーヒーを通して、持続可能で自立した暮らしを目指しています。しっと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

665

●盛りつけ例

アジアのコーヒー
東ティモール(粉)
200g

1,180円
税込1,274円

8週に1回

コーヒーを通して、持続可能で自立した暮らしを目指しています。しっと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

666

●盛りつけ例

有機宇治煎茶 銀
80g

常税込1,296円を
1,130円
税込1,220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

667

●盛りつけ例

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

668

●盛りつけ例

吉川のふる里の香
(無農薬)
100g

505円
税込545円

静岡県の吉川さんより。農業・化学肥料不使用で栽培した茶葉です。

吉川農園

669

●盛りつけ例

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

670

●盛りつけ例

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度煎りました。コク、味、香りともにおすすめ品。

小川産業

671

●盛りつけ例

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

小川産業

672

●盛りつけ例

有機大麦使用
小川の六条麦茶TB
208g(13g16P)

通常税込618円を
537円
税込580円

栃木県田島農園が栽培した有機大麦を使用。小川産業の盲ながらの石釜焙煎をした、香り良く透明感のある麦茶をティーバッグに詰めました。

小川産業

673

●盛りつけ例

生姜・番茶入り梅醤
250gビン

1,500円
税込1,620円

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

ムソー

日用品

674

●盛りつけ例

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

675

●盛りつけ例

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。

ハインリー

676

●盛りつけ例

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。

ハインリー

677

●盛りつけ例

米ぬか台所用液体石けん
詰替用
400ml

300円
税込330円

お米に含まれる米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料油脂の石けんです。

ポーソー油脂

酒

20歳未満の者に酒類を販売できません。

102466

●盛りつけ例

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の、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キレのある辛口ビールに仕上げました。

片山

102474

●盛りつけ例

琉球レモンサワー
350ml×3缶

780円
税込858円

やんばる産シークワーサーと泡盛、きび蜜、炭酸が原料。果汁はたっぷり8%使用のプレミアム仕立て。酸味料、香料、着色料、人工甘味料は不使用。アルコール度数5%

片山

678

●盛りつけ例

スクワナチュレオイル
60mlビン

常税込1,870円を
1,630円
税込1,793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

679

●盛りつけ例

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

680

●盛りつけ例

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

681

●盛りつけ例

リサイクル
ティッシュペーパー
360枚(180箱)5箱

550円
税込605円

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

マスコー製紙・山田洋治商店

682

●盛りつけ例

再生ドレペ
シングル6個入
130m×6個

580円
税込638円

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。

マスコー製紙・山田洋治商店

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。 ●中東情勢の影響により、包材が変わる場合があります。