

なちゅらる



生活協同組合

ナチュラルコップヨコハマ

商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル

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

TEL 045(895)2525

FAX 045(895)2331

注文書提出日 8/ 31日 9/ 1日 2日 3日 4日

定例企画配達日 9/ 7日 8日 9日 10日 11日

特別企画配達日 9/ 14日 15日 16日 17日 18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



株式会社
丹沢農場

お買い得規格品！

製造過程で出る切り落としは形が不揃いですが品質は正規品と変わりません



冷凍で賢く
ストック

使いたい
分だけ

時短 &
ムダなし



100g がちょうどいい。
便利な使い切りパック。



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。自然海塩・粗糖、香辛料使用。切り落とし規格外品のお得な4P規格です。

特価

313 丹沢ベーコン切り落とし徳用4P

100g × 4

通常税込1,728円を **1,500円** 税込**1,620円**

冷凍庫にあると安心。
忙しい日にすぐ使える。

特価

314 丹沢徳用ハム 切り落とし4P

100g × 4

通常税込1,652円を **1,450円** 税込**1,566円**

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。主に国産桜チップで燻製しました。

特価

436 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。

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 ●ドライフルーツ ●日本の旨い ●うれしいぬか床 ●食品特集 ●クワントバスタスタイル ●お酒
●エルベナ化粧品 ●衣類の防虫 ●湿気対策 ●本実晴天 ●すまいる・らいふ ●守りたい伝えたい職人の道具 ●うさぎ百貨 ●便利雑貨LIFE

翌週配達○キャロット931626/○スクロール

卵

101



秋川牧園のたまご
10個

510円
税込551円

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

秋川牧園

賞 14日

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

賞 14日

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

賞 14日

牛乳

108



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

八千代牛乳
1ℓ

385円
税込416円

千葉北部酪農

賞 7日

109



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。

生産者指定
よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ

332円
税込359円

よつ葉乳業／ホクレン

賞 6日

110



「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。

放牧生産者指定
よつ葉牛乳ノン赤毛
1ℓ

340円
税込367円

よつ葉乳業／ホクレン

賞 6日

104



明野農場の卵
6ヶパック
6個

230円
税込248円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

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

賞 15日

106



たまご「鶏愛卵土」
10ヶパック
10個

385円
税込416円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

107



たまご「鶏愛卵土」
6ヶパック
6個

244円
税込264円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

111



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。

生産者指定
よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ

330円
税込356円

よつ葉乳業／ホクレン

賞 16日

112



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%。

鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ

325円
税込351円

四日市酪農

賞 6日

113



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。

JPA2ミルク
1ℓ

438円
税込473円

四日市酪農

賞 10日

9/11はたんぱく質の日

乳製品のたんぱく質は必須アミノ酸とのバランスが優れ、カルシウムなどのミネラルも一緒に摂れます。調理の手間がなく、毎日の食事に「ちよい足し」しやすいです。

117



●イメージ写真

脂肪0
たんぱく質 9g

よつ葉たんぱくリッチ0
ベリーミックス
100g

通常税込194円を
175円
税込189円

北海道産乳原料で作ったヨーグルトを濃縮。海外産のいちご・ラズベリー・ブルーベリーの3種のベリーをミックスし、素材を活かしました。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

118



●イメージ写真

乳原料本来のたんぱく質を高めた脂肪0の、のむヨーグルト。たんぱく質13g。香料不使用。ゴクゴク飲めるさらっとした飲みごちで、毎日の身体づくりのサポートに役立つ機能とおいしさを兼ね備えています。軽い運動後や食事時、喉が渇いた時にもおすすめです。

よつ葉たんぱくリッチ0
のむヨーグルトプレーン加糖
250g

通常税込232円を
210円
税込227円

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

116



●イメージ写真

よつ葉北海道十勝
プレーンヨーグルト脂肪0
400g

通常税込340円を
295円
税込319円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

119



●イメージ写真

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ズス菌Bb-12入。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 17日

114



●イメージ写真

よつ葉プレーンヨーグルト
400g

323円
税込349円

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

9/11はたんぱく質の日

単品×2個買うより
Wは72円お得！

よつ葉プレーンヨーグルトW
400g×2

通常税込691円を
580円
税込626円

お得な2個規格です。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

115



●イメージ写真

よつ葉北海道
のむヨーグルトベリーミックス
250g

通常税込221円を
195円
税込211円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

123



よつ葉カマンベールチーズ
90g

480円
税込518円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 180日

124



よつ葉ゴーダチーズ
200g

640円
税込691円

十勝産ナチュラルチーズを100%使用したくせのないマイルドな風味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 90日

125



●調理例

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く刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 90日

120



●イメージ写真

鈴鹿山麓のヨーグルト
70g×3個

通常税込261円を
220円
税込238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

賞 17日

121



●イメージ写真

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ィでクリーミーな風味がします。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

122



●イメージ写真

よつ葉北海道
のむヨーグルトベリーミックス
250g

通常税込221円を
195円
税込211円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

128



よつ葉生クリーム
200ml

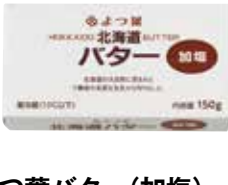
470円
税込508円

十勝産生乳100%。乳脂肪47%。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 12日

129



よつ葉バター(加塩)
150g

410円
税込443円

加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 180日

130



●イメージ写真

べに花ハイプラスマーガリン
180g

415円
税込448円

全粉乳と生クリーム、主原料食用植物油脂には高オレイン酸タイプのべに花油とバーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないです。

創健社

賞 270日

133



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

カフェインレス
よつ葉カフェオレ
1ℓ

345円
税込373円

よつ葉乳業／ホクレン

賞 14日

秋のはじまりを楽しむパンアイテム

135



北海道十勝
クリームチーズ&瀬戸内レモン
100g

270円
税込292円

北海道十勝産のナチュラルチーズ100%使用。瀬戸内レモン果汁を使用した爽やかな味わいです。香料不使用。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日

136



●イメージ写真

パンにいいよつ葉
バターとひまわりオイル
100g

通常税込378円を
340円
税込367円

北海道産生乳使用のよつ葉バターを60%配合。バターそのものの味を活かすことにごこだわりました。ひまわり油、バターミルク、ホエイたんぱく、食塩使用。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 180日

137



●イメージ写真

フルーツブレッドいちご
200gビン

565円
税込610円

国産いちごを砂糖を使用せず、リンゴ果汁と蜂蜜の甘さ控えめ(糖度51度)仕上げ。トレハロース、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸使用。

大分大山町農協

賞 120日

138



●イメージ写真

ピーナッツバター
有機クランシ
100gビン

676円
税込730円

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

ムソー

賞 120日

131



●イメージ写真

よつ葉北海道十勝
おつまみチーズゴーダ
30g

通常税込243円を
215円
税込232円

北海道十勝産生乳使用のゴーダチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日

132



●イメージ写真

よつ葉北海道十勝
おつまみチーズチェダー
30g

通常税込243円を
215円
税込232円

北海道十勝産生乳使用のチェダーチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日

134



●イメージ写真

クリーム仕立てよつ葉
カフェオレ砂糖不使用
200ml

通常税込203円を
180円
税込194円

エチオピア産コーヒーを使用した砂糖不使用のカフェオレです。ミルクの風味とコーヒーの華やかな香りで贅沢感が味わえます。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日



新米
新米
新米
新米

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



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



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



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



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

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。

696

今回限り、
お1人1点まで
9月4週
新米登場予定！



「食べてから注文したい」の声に
お応えしました。

お試し 黒澤さん！
無農薬ひとめぼれ白米450g
450g

300円
税込324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。

黒澤重雄

新米！黒澤さんのおもてなし 期間限定販売

697

黒澤さん無農薬おもてなし(白米)2kg

新米

2kg

1,970円
税込2,128円

698

黒澤さん無農薬おもてなし(白米)5kg

新米

5kg

4,900円
税込5,292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。

黒澤重雄



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。

703 きたくりん(白米) 5kg 4,530円 税込4,892円

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

704 おぼろづき(白米) 5kg 4,650円 税込5,022円

705 ななつぼし(白米) 5kg 4,530円 税込4,892円

706 ゆめびりか(白米) 5kg 4,980円 税込5,378円

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

707 庄内雪若丸(白米) 5kg 4,400円 税込4,752円

708 庄内ササニシキ(白米) 5kg 4,400円 税込4,752円

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

709 高知県コシヒカリ(白米)2kg 2,820円 税込3,046円

710 高知県コシヒカリ(玄米)2kg 2,700円 税込2,916円

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



福留さん

白神酵母パン

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、クルミ、食
塩使用。砂糖を使わずにオーガニックレーズン
だけの甘さ、しっとりコクのある味わいです。

風水プロジェクト 賞4日

140



白神ソフトレーズンパン

3個 通常税込508円を 460円
税込497円

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

風水プロジェクト 賞3日

141



白神テーブルロール
あおさチーズ

3個 500円
税込540円

国産あおさのりを練りこんだ香り高い食事パ
ンです。

風水プロジェクト 賞3日

レ・ルルド

142



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 賞2日

143



パン・ド・ミ食パン

1斤 通常税込394円を 360円
税込389円

シンプル材料で作った食パン1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 賞2日

144



レーズン食パン

1斤 455円
税込491円

有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチし
た食事からおやつまで楽しめる食パン1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 賞2日

冷凍パン

145



ちぎってロール

ロール12個分 495円
税込535円

北海道産小麦粉ゆめちから・きたほなみの
ブレンド粉を半焼きのロールパンにし、急速冷
凍しました。解凍後、トースターで加熱する
と焼ききたてのパンの味わいに。

東京コールドチェーン

146



フォカッチャ

150g(3個) 298円
税込322円

北海道産小麦使用。モチモチした食感と素朴な
風味が特長のイタリア伝統の平焼きパンです。

東京コールドチェーン

147



マンモンのモチモチ手のばしナン

210g(3枚) 410円
税込443円

北海道産小麦粉使用の生地を本場タンド
ール窯で焼くように、高温で素早く焼き上げま
した。イースト、砂糖、食塩、菜種油使用。

大進食品

かもめパン

148



天然酵母食パン

5枚 365円
税込394円

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せ
ずホシノ天然酵母を使って焼き上げ
ました。

かもめパン 賞3日

149



食パン6枚切

1キ 通常税込308円を 280円
税込302円

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日
朝食はパン」の方のための毎週扱い品。

かもめパン 賞3日

150



食パン8枚切

1キ 285円
税込308円

北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サ
ンドイッチ用としても使える厚さです。

かもめパン 賞3日

151



胚芽食パン

1キ 340円
税込367円

北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加
えて焼き上げました。焼くとほのぼの食感
と香ばしさが引き立ちます。

かもめパン 賞3日

152



デニッシュ食パン

1本 465円
税込502円

北海道産小麦粉使用。質豊かな生地の風
味を楽しめるよう、何層にも重なったデニ
ッシュ生地を食パン用型に焼き上げました。

かもめパン 賞3日

153



テーブルロール

5個 280円
税込302円

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

かもめパン 賞3日

154



クルミロール

5個 380円
税込410円

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

かもめパン 賞3日

155



ローストグラハムロール

5個 通常税込389円を 355円
税込383円

北海道産小麦粉使用。焙煎した粗挽
き全粒粉を練り込んで焼き上げました。

かもめパン 賞3日

156



天然酵母レーズンシロール

6個 通常税込432円を 395円
税込427円

北海道産小麦粉使用。天然酵母生
地に有機認証レーズンを練り込んだ、フ
チロールパン仕上げです。

かもめパン 賞3日

157



ポルカ

3個 380円
税込410円

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

かもめパン 賞3日

158



小倉デニッシュ

2個 335円
税込362円

北海道産小麦粉使用。北海道産
小麦のあんをデニッシュ生地
に包み込みました。

かもめパン 賞3日

159



かぼちゃづくしパン

2個 通常税込329円を 300円
税込324円

北海道産小麦粉使用。国産かぼ
ちゃペーストを包み込みました。

かもめパン 賞3日

160



ハンバーガー用バンズ

4個 通常税込302円を 275円
税込297円

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ハン
バーガー。

かもめパン 賞3日

161



丹沢ハンバーガー用
パティ

200g(50g×4個) 通常税込540円を 480円
税込518円

国産豚と牛肉でジューシーに作っ
たタイプのパティです。

丹沢農場

9/11はたんぱく質の日

162

●イメージ写真

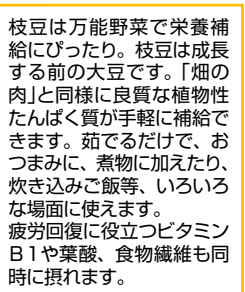


置賜の枝豆
200g
430円
税込464円

山形県 おきたま興農舎 高橋一夫さん他
減農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

163

●イメージ写真



枝豆は万能野菜で栄養補給にぴったり。枝豆は成長する前のだ豆です。「畑の肉」と同様に良質な植物性たんぱく質が手軽に補給できます。茹でるだけで、おつまみに、煮物に加えたり、炊き込みご飯等、いろいろな場面に使えます。疲労回復に役立つビタミンB1や葉酸、食物繊維も同時に摂れます。

庄内の有機枝豆(茶豆)
250g
540円
税込583円

有機JAS認証野菜 山形県 庄内協同ファーム 枝豆部会 独特の高い香りが特長。ゆでる時甘い香りが広がります。
庄内協同ファーム

164

●イメージ写真



無茶々園の温州みかんジュース
720mlビン 通常税込1,242円を
990円
税込1,069円

愛媛県無茶々園生産者栽培の熟れたみかんを搾りました。みかんの甘さ、おちついた味と風味は100%ならではです。
無茶々園

秋のはじまりを楽しむくだもの

165



ぶどう巨峰
約350g
980円
税込1,058円

山梨県 勝沼平有機果実組合 減農薬 化学肥料不使用
コープ有機

166



ぶどう甲斐路
約400g
1,060円
税込1,145円

山梨県 勝沼平有機果実組合 減農薬 化学肥料不使用
コープ有機

167



ぶどうピオーネ
約400g
1,060円
税込1,145円

山梨県 勝沼平有機果実組合 減農薬 化学肥料不使用
コープ有機

168



ぶどうベリーA
約400g
840円
税込907円

山梨県 勝沼平有機果実組合 減農薬・化学肥料不使用
コープ有機

169



ぶどうシャインマスカット
約400g
1,640円
税込1,771円

山梨県 勝沼平有機果実組合 減農薬・化学肥料不使用
コープ有機

170



置賜のぶどう(ネオマスカット)
500g前後
850円
税込918円

山形県 おきたま興農舎 大沼延男さん
減農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

171



関谷さんのりんご(サンつがる)
2玉
430円
税込464円

長野県 小布施クラブ 関谷守夫さん
減農薬・化学肥料不使用
小布施クラブ

172



置賜のりんご(あかね)
2玉
298円
税込322円

山形県 おきたま興農舎 本田孝博さん
減農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

173



置賜のりんご(サンサ)
2玉
328円
税込354円

山形県 おきたま興農舎 尾簗庄造さん
減農薬・化学肥料不使用 あかねの系統。小さめで果汁が多く甘みと酸味が良いです。
おきたま興農舎

174



館野さんの梨(豊水)
2玉
498円
税込538円

栃木県 館野文雄さん 減農薬
風水プロジェクト

175



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

176



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

神奈川の生産者

177



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 農業・化学肥料不使用
NO-RA

178



長尾さんのモロヘイヤ
約50g
268円
税込289円

神奈川県 わはは農園 長尾紗代子さん
農業・化学肥料不使用
わはは農園

182



大原さんの生落花生
約400g
890円
税込961円

神奈川県 足柄上部 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

183



大原さんの玉ねぎ
約800g
328円
税込354円

神奈川県 足柄上部 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

179



千葉さんの空芯菜
約150g
240円
税込259円

神奈川県 NO-RA 農業・化学肥料不使用
NO-RA

180



千葉さんのミニカボチャ
1個
270円
税込292円

千葉県 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

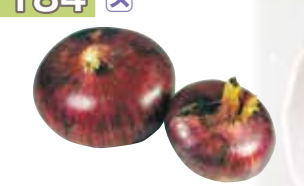
181



千葉さんのにんにく
約50g
270円
税込292円

千葉県 足柄上部 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

184



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

185



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

186



大原さんの近江生姜(洗い)
約100g
208円
税込225円

神奈川県 足柄上部 大原農園 大原好文さん
農業・化学肥料不使用
大原好文

187



きゅうりの辛子漬の素
90g
160円
税込173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

188



きゅうり3本
3本(270g以上)
238円
税込257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

189



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

190



茨城県産ピーマン
約150g
178円
税込192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

191



ピーマン(浜ニュークリーム)
約220g
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

192



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

193



ブロッコリーの新芽
約30g 通常税込154円を
138円
税込149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

194



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

195



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

196



みょうが
4〜5個(約50g)
328円
税込354円

青森県 中嶋寿樹さん
農業・化学肥料不使用
風水プロジェクト

197



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

198



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

199



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

200



キャベツ
1玉 通常税込322円を
288円
税込311円

群馬県 北軽井沢有機ファミリ 減農薬
風水プロジェクト

201



大根
1本 通常税込322円を
288円
税込311円

群馬県 北軽井沢有機ファミリ 減農薬
風水プロジェクト

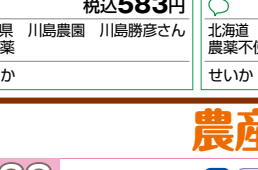
202



ごぼう
約300g
340円
税込367円

宮崎県 丸忠園芸 農業不使用
かなちよく

有機野菜						
203  有機トマト 約350g 通常税込583円を 530円 税込572円 有機JAS認証野菜 長野県 吉沢農園 コープ有機	204  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	205  有機きゅうり 2本 248円 税込268円 有機JAS認証野菜 長野県 高坂農園 コープ有機	206  有機ピーマン 約150g 通常税込268円を 238円 税込257円 有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和 コープ有機	207  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	208  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	209  有機なす 2本 通常税込257円を 228円 税込246円 有機JAS認証野菜 栃木県 桑川米子さん コープ有機
210  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	211  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	212  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	213  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	214  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	215  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	216  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
217  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	218  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	219  有機洗い人参 約400g 338円 税込365円 有機JAS認証野菜 鹿児島県 かこしま有機生産組合 コープ有機	220  有機ごぼう 約200g 338円 税込365円 有機JAS認証野菜 鹿児島県 かこしま有機生産組合 コープ有機	221  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	222  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	223  有機なめこ 約80g 135円 税込146円 有機JAS認証野菜 新潟県 バイオコスモ

224  川島さんのレンコン 500g前後 540円 税込583円 熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬 せいか	225  人参 400g 通常税込354円を 318円 税込343円 北海道 すずらん会 成田正男さん 農業不使用 せいか	226  じゃがいも(出島) 約800g 通常税込430円を 388円 税込419円 長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農業不使用 芽止め処理を施しております。 せいか	227  メークイン 約800g 430円 税込464円 高知県 四万十生産グループ 農業・化学肥料不使用 フードネット	228  新生姜 約100g 330円 税込356円 高知県 四万十生産グループ 農業・化学肥料不使用 フードネット	229  長ねぎ(土付) 約300g 348円 税込376円 山梨県 タテノファーム 農業・化学肥料不使用 風水プロジェクト	230  さつまいも 約800g 448円 税込484円 茨城県 微生物農法の会 大和田昌幸さん 農業・化学肥料不使用 品種はベニハルカ 微生物農法の会	231  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
--	--	---	--	---	---	---	---

農産菓子	
232  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	233  干し柿(市田柿)300g 300g 通常税込1,517円を 1,280円 税込1,382円 北海道 すずらん会 成田正男さん 農業不使用 賞60日

冷凍野菜とマンゴー			
234  冷凍小松菜 300g 398円 税込430円 宮崎県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速 冷凍しました。 せいか	235  国産OGカットブロッコリー 150g 420円 税込454円 国産有機ブロッコリーを一口サイズにカット し冷凍しました。 風水プロジェクト	236  冷凍たまねぎみじん切り 500g(バラ凍結) 390円 税込421円 北海道北見産の玉ねぎをみじん切りにしてバ ラ凍結しました。 ニッキーフーズ	237  カットマンゴー 200g 通常税込410円を 340円 税込367円 濃厚でトロっとした味わいのマンゴー(フィ リピン産)を一口サイズにしました。 東京コールドチェーン

産直きのこ					
238  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	239  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	240  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	241  原木生しいたけ 約100g 341円 税込368円 岐阜県 静岡県 愛知県 農業・化学肥料不使用 菌興椎茸協同組合	242  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	
243  えのき 約200g 168円 税込181円 長野県 えのきぼーや 農業不使用 バイオコスモ	244  エリンギ 約100g 208円 税込225円 鳥取県産 北村きのこ園 農業不使用 バイオコスモ	245  ブナしめじ 約100g 150円 税込162円 長野県 農業不使用 バイオコスモ	246  まいたけ 約70g 220円 税込238円 新潟県 農業不使用 バイオコスモ	247  まいたけ希なり 約70g 180円 税込194円 新潟県 無農薬 バイオコスモより クリーム色のまいたけです。 バイオコスモ	



ブラウンマッシュルーム
約100g 通常税込378円を **340**円
税込**367**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

●調理例

コロんとした姿が可愛らしく、クセのない味わいで人気です。うま味成分のグアニル酸が椎茸の3倍とも言われ、味わいが良いです。割った時にパキッと音がするのは新鮮な証拠。水で洗うと香りが逃げるため、汚れは濡れたペーパータオルで優しく拭きましょう。アヒージョ、煮込み料理等にどうぞ。

9/11はたんぱく質の日

豚肉は100gあたり約15～22gのたんぱく質を含み、疲労回復に役立つビタミンB1も豊富で、毎日のメニューに摂り入れやすい食材です。焼いても、煮ても、炒めても良いので、健康を支える一皿に加えましょう。

●調理例

250 (F) 蔵 ス (特価)

丹沢高原豚モモ一口カツ用
200g 通常税込616円を **540円** 税込**583円**

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身の多いコクのある部位を厚み約1cm～7mm、1枚約40～50gの一口サイズにカット。

丹沢農場 賞5日

251 凍 ス (大特価)

やまと豚米らぶモモ赤身スライス
180g 通常税込540円を **435円** 税込**470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

252 (F) 凍 蔵 (特価)

ハーブ豚未来モモスライス
200g 通常税込670円を **600円** 税込**648円**

抗生物質・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

253 (F) 蔵 ス (地産地食) おいしい神奈川

丹沢高原豚肩ロース焼肉用
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。適度な脂肪と風味ある部位を約5mmでスライス。鉄板焼、網焼きに。

丹沢農場 賞5日

256 (F) 蔵 蔵

丹沢高原豚小間切
200g **480円** 税込**518円**

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

丹沢農場 賞5日

254 (F) 蔵 蔵

丹沢高原豚ローススライス
200g **680円** 税込**734円**

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

丹沢農場 賞5日

257 (F) 蔵 蔵

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

255 (F) 蔵 蔵

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

258 凍 蔵

丹沢高原豚合挽肉
300g **1,030円** 税込**1,112円**

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

丹沢農場

259 (F) 凍 ス (黒豚 (福岡・宮崎県産))

黒豚肩ロースソテー用
200g **750円** 税込**810円**

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスがよい部位をソテー用にカット。

秋川牧園

260 (F) 凍 ス (特価)

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とうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身が多く柔らかい肉質。

秋川牧園

261 凍 ス (やまと豚米らぶ)

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

262 凍 ス

やまと豚米らぶバラしゃぶしゃぶ用
300g **1,020円** 税込**1,102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。しゃぶしゃぶ用に1.5mmにスライス。

フリーデン

263 凍 ス (大特価)

やまと豚米らぶ小間切肉
200g 通常税込524円を **435円** 税込**470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

264 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

265 (F) 凍 蔵 (ハーブ豚未来)

ハーブ豚未来ロース厚切り2枚
200g **720円** 税込**778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

266 (F) 凍 蔵

ハーブ豚未来肩ローススライス
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。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

267 (F) 凍 蔵

ハーブ豚未来ロースしゃぶしゃぶ用
200g **720円** 税込**778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

268 (F) 凍 蔵

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

269 (F) 凍 蔵

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

270 (F) 凍 蔵 (特価)

ハーブ豚未来挽肉(バラ凍結)
300g 通常税込907円を **820円** 税込**886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

271 (F) 凍 ス (里山牛 (鹿児島県産))

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

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

さかうえ

272 (F) 凍 ス

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

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身と適度なサシ、しっかりと食べ応えがあり、芳醇な風味がもたらしめたいだけです。

さかうえ

273 (F) 凍 ス

里山牛切り落とし
150g **1,050円** 税込**1,134円**

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

さかうえ

274 (F) 凍 ス

里山牛粗挽きミンチ
200g **845円** 税込**913円**

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

さかうえ

275 凍 ス (曾於さくら牛)

曾於さくら牛カルビー焼肉用
200g **1,850円** 税込**1,998円**

鹿児島県曾於市で丹精こ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

276 凍 ス (特価)

曾於さくら牛モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込1,836円を **1,550円** 税込**1,674円**

鹿児島県曾於市で丹精こめて育てられた和牛です。適度に霜降りの入ったモモをうす切りにしました。

福永産業

277 凍 ス (福永産業 (鹿児島県・北海道産)) (特価)

鹿児島黒牛ロースステーキ
1枚180g 通常税込2,252円を **1,980円** 税込**2,138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。リブコース・サーロインを使用。

福永産業

278 凍 ス (笑顔)

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

279 凍 ス (大特価)

枕崎牛神居牛赤身ブロック
300g 通常税込2,376円を **1,980円** 税込**2,138円**

JAS認定工場加工の高品質牛。味わいのある赤身ブロック。ローストビーフやタタキに。

福永産業

280 凍 ス

枕崎牛神居牛ヒレステーキ
1枚100g **1,500円** 税込**1,620円**

JAS認定工場加工の高品質牛。牛の中でも最も柔らかい高級部位です。ステーキに最適。

福永産業

281 凍 ス (笑顔)

神居牛サイコロステーキ
50g増量 170g+50g **1,650円** 税込**1,782円**

JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすりめ品です。

福永産業

282 凍 ス

神居牛上カルビー焼肉用
200g **1,950円** 税込**2,106円**

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

福永産業

283 凍 ス (大特価)

枕崎牛神居牛モモしゃぶしゃぶ用徳用
300g 通常税込2,322円を **1,900円** 税込**2,052円**

JAS認定工場加工の高品質牛。130g増量のお徳用300gです。

福永産業

284 凍 ス (笑顔)

枕崎牛神居牛角切りカレーシチュー徳用
300g **1,750円** 税込**1,890円**

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にとっぴり使える徳用パック。

福永産業

285 凍 ス

枕崎牛神居牛牛丼・肉じゃが用
200g **1,180円** 税込**1,274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

286 凍 ス (特価)

枕崎牛神居牛切り落とし
250g 通常税込1,620円を **1,400円** 税込**1,512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

287 凍 ス (特価)

枕崎牛神居牛挽肉・ミンチ
200g 通常税込842円を **700円** 税込**756円**

JAS認定工場加工の高品質牛。様々な料理に。バリエーションが増えます。

福永産業

288 凍 ス

枕崎牛神居牛手作りハンバーグ(5個)
100g×5個 **2,400円** 税込**2,592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

9/11はたんぱく質の日

鶏肉は脂質が少なく、必要なたんぱく質を効率よく補えます。
むね肉ならヘルシーに、もも肉なら満足感たっぷりに仕上がるので、その日の気分に合わせて活用しましょう。
焼く・ゆでる・蒸す・炒めるなど調理法も豊富です。



●調理例

289 秋川牧園 若鶏 ムネ肉 お徳用500g 500g 通常税込1,102円を **980円** 税込 **1,058円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。 秋川牧園

秋川牧園 若鶏

290 秋川牧園 若鶏 モモ 300g 通常税込745円を **690円** 税込 **745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

291 秋川牧園 若鶏 モモ肉切身 お徳用800g 800g 通常税込1,814円を **1,600円** 税込 **1,728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。モモ肉を一口サイズにカットした、人気のお徳用パック。バラ凍結。 秋川牧園

292 秋川牧園 若鶏 ムネ肉切身 (バラ凍結) 500g 通常税込1,091円を **1,010円** 税込 **1,091円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすいバラ凍結です。唐揚げ・煮物に最適です。 秋川牧園

293 秋川牧園 若鶏 手羽元開き お徳用500g 500g 通常税込972円を **900円** 税込 **972円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。手羽元開きのお徳用パック。バラ凍結。 秋川牧園

294 秋川牧園 若鶏 手羽中ハーブ 300g (バラ凍結) 通常税込767円を **680円** 税込 **734円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。食べやすく、火が通りやすくカット、バラ凍結。 秋川牧園

295 秋川牧園 若鶏 きも 150g 通常税込346円を **310円** 税込 **335円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。 秋川牧園

296 秋川牧園 若鶏 砂ぎも 200g 通常税込378円を **350円** 税込 **378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

297 秋川牧園 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

298 秋川牧園 若鶏 ミンチ 200g 通常税込518円を **480円** 税込 **518円** 国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。 秋川牧園

299 神山鶏 (徳島県産) 神山鶏 もも肉 270g 通常税込700円を **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。コクと旨みのもも肉。 イシフーズ

301 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。 イシフーズ

300 神山鶏 むね肉 210g 通常税込462円を **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。 イシフーズ

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

セフティチキン (愛知県産)

303 セフティチキン もも肉 250g 通常税込659円を **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

306 皮なしむね唐揚げ用 バラ凍結450g 450g 通常税込1,080円を **965円** 税込 **1,042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

304 セフティチキン むね肉 250g 通常税込583円を **540円** 税込 **583円** 抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。 シガポートリー

307 セフティチキン ささみ 180g 通常税込572円を **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

305 セフティチキン 皮なしむね肉 カツ用 100g×3枚 通常税込756円を **680円** 税込 **734円** 抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を平らに加工しました。カツやソテーでご利用ください。 シガポートリー

308 セフティチキン 手羽先 200g 通常税込421円を **390円** 税込 **421円** 抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。セラチン質が多く、風味のよいダシも引き出せる部位です。 シガポートリー

309 セフティチキン もも肉 小間切 200g 通常税込556円を **515円** 税込 **556円** 抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。もも肉を調理しやすいようにカットしました。 シガポートリー

地産地消 丹沢ハム工房

310 丹沢 皮なしポークウィンナー 120g 通常税込383円を **345円** 税込 **373円** 国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。皮なしで食べやすいです。 丹沢農場 賞 10日

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

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

313 丹沢 ベーコン切り落とし 徳用4P 100g×4P 通常税込1,728円を **1,500円** 税込 **1,620円** 国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。主に国産桜チップで燻製しました。 丹沢農場

314 丹沢 徳用ハム切り落とし 4P 100g×4 通常税込1,652円を **1,450円** 税込 **1,566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。自然海塩、粗糖、香辛料使用。切り落とし規格外品のお得な4P規格です。 丹沢農場

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

315 鎌倉 バラベーコンスライス2個組 85g×2 通常税込929円を **855円** 税込 **923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

316 鎌倉 ボンレスハムスライス2個組 60g×2 通常税込572円を **530円** 税込 **572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

317 鎌倉 ロースハムスライス2個組 40g×2 通常税込486円を **450円** 税込 **486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

318 鎌倉 マイルドウィンナー 特大 400g 通常税込950円を **880円** 税込 **950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ィンナーです。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

319 鎌倉 つがいっきりウィンナー 徳用3P 49g×3 通常税込378円を **350円** 税込 **378円** 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれの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

320 鎌倉 ポークウィンナー 2個組 94g×2 通常税込486円を **450円** 税込 **486円** 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨さが引き出されたマイルドな仕上がります。 鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

321 鎌倉 あらびきウィンナー 2個組 85g×2 通常税込513円を **475円** 税込 **513円** 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す。 鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

322 鎌倉 あらびきウィンナー 徳用3P 85g×3 通常税込756円を **690円** 税込 **745円** 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す。 鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

323 鎌倉 串ざしフランク 40g×5本 通常税込518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

324 鎌倉 チョリソー 150g 通常税込572円を **530円** 税込 **572円** 新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。マイルドな辛さなので炒め物の具材にも適しています。ロングタイプ。 鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

魚介

325

●盛りつけ例

まぐろ丼の具セット3人前
3種
1,580円
税込1,706円

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

マストミ

賞15日

326

●盛りつけ例

まぐろ漬け井用(メバチ)
70g×2
750円
税込810円

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

マストミ

賞30日

327

●盛りつけ例

韓国風まぐろ漬け井用
160g(80g×2)
通常税込745円を658円
税込711円

太平洋産ビンチョウマグロを、コチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛ダレに漬け込みました。

マストミ

賞30日

328

●盛りつけ例

キハダまぐろのたたき井セット
40g×2 タレ20g×2
通常税込570円を498円
税込538円

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

マストミ

賞15日

329

●盛りつけ例

カツオ漬け井用
80g×2
650円
税込702円

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

マストミ

賞15日

330

●盛りつけ例

秋鮭と帆立の漬け井
140g(70g×2)
1,100円
税込1,188円

北海道水揚げの甘みがあって身の締まった帆立と秋鮭を、井用に米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごまで漬けにしました。

札幌中一

331

●盛りつけ例

あじ井
80g
480円
税込518円

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

トクスイ

332

●盛りつけ例

メバチマグロ短冊
100g
740円
税込799円

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

マストミ

賞15日

333

●盛りつけ例

天然南まぐろ中トロ
100g
1,770円
税込1,912円

インド洋産天然南マグロを厳選使用。きめ細やかな脂とモチモチとした食感、甘みのある濃厚な味わいが特長で船上で凍結した鮮度をキープしたままお届けします。

マストミ

賞15日

334

●盛りつけ例

キハダまぐろのたたき身
徳用
160g(40g×4)
898円
税込970円

くせがなく、あっさりとした味わいの太平洋産キハダまぐろを使用。鮮やかなピンク色、なめらかな食感、マグロのほのかな甘みをお楽しみ頂けます。

マストミ

賞15日

335

●盛りつけ例

ホタテ貝柱(生食用)
100g(5〜7個入)
980円
税込1,058円

甘みとしっ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

336

●盛りつけ例

訳あり帆立貝柱
200g
1,800円
税込1,944円

甘みの強い北海道産のホタテ貝から身を取り除く際に欠けてしまった刺身用です。

札幌中一

337

●盛りつけ例

国産スライスしめさば
(まるやか風味)
1枚50g
428円
税込462円

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

千倉水産加工販売

338

●盛りつけ例

あじのタタキ
80g
415円
税込448円

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後早く生のままタタキにしました。

トクスイ

339

●盛りつけ例

いわしごま漬け
100g
448円
税込484円

千葉県産カタクチイワシを、醸造酢、砂糖、食塩の合わせ酢に漬け込み、ごま、唐辛子、生姜で合わせました。

千倉水産加工販売

340

●盛りつけ例

紅鮭スモークサーモン
切落し
70g
660円
税込713円

ロシア産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

トクスイ

341

●盛りつけ例

北海道さけ
スモークサーモン
35g×2
通常税込616円を540円
税込583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

342

●盛りつけ例

国産素材の
サラダ用ボイルむきえび
80g
425円
税込459円

国産芝エビ本来の食感や旨みを活かし、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。

丸千水産

343

●盛りつけ例

静岡県駿河湾しらす
(釜揚げ)
40g
298円
税込322円

静岡県駿河湾で水揚げされたしらすを、釜揚げしました。

カインズ

344

●盛りつけ例

静岡県駿河湾産桜海老
(釜揚げ)
40g
通常税込637円を578円
税込624円

静岡県駿河湾の沖合で水揚げされた桜海老を釜揚げし、急速凍結しました。

カインズ

345

●盛りつけ例

魚屋さん混ぜちりめん
45g
393円
税込424円

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

萬屋商店

346

●調理例

愛知県うなぎ蒲焼70g2枚
70g×2タレ付
2,600円
税込2,808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

347

●調理例

じっくり熟成紅鮭西京漬け
105g(3切)
通常税込761円を695円
税込751円

脂のりの良いロシア産紅鮭使用。白味噌、酒粕、昆布、発酵調味料、てんさい糖、食塩で調合した西京味噌で熟成させ焼きました。

札幌中一

348

●調理例

銀だら塩麹漬
120g(2切)
548円
税込592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て床にじっくり24時間漬け込みました。

トクスイ

349

●調理例

北海道産真ほっけ一夜干
(半身干し)
200g(2枚)
448円
税込484円

北海道で漁獲された真ほっけを半身にして塩漬後、遠赤外線でおふくらとした干物に仕上げました。

千倉水産加工販売

350

●調理例

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

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

千倉水産加工販売

351

●調理例

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。使いやすめバラ凍結品。

鳴門魚類

352

●調理例

紅鮭切身6切
330g(6切)
通常税込1,588円を1,360円
税込1,469円

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

トクスイ

9/11はたんぱく質の日

青魚の代表「さば」には、良質なたんぱく質はもちろん、DHA・EPAなどの健康成分もたっぷり。
焼いても、煮ても、揚げても良いです。

353

●調理例

国産塩さば切身
3切210g
通常税込592円を530円
税込572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

354

●調理例

脂ののったさば一夜干徳用
360g(6切)
1,330円
税込1,436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

355

●調理例

脂ののったさば切身(無塩)徳用
360g(6切)
1,330円
税込1,436円

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げもおおすすめです。

千倉水産加工販売

356

●調理例

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

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

トクスイ

357

●調理例

ししゃもみりん干
90g
498円
税込538円

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

千倉水産加工販売

358

●調理例

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のちバラ凍結にしました。

丸千水産

359

●調理例

いろいろ使える便利な
国産するめいか
200g
通常税込538円を488円
税込527円

国産するめいかを開きにして内臓・軟骨を取り除きました。無塩ですので色々な料理素材としてご利用いただけます。

千倉水産加工販売

表示マークのご案内 毎週取扱 2週に1度 4週に1度 スポット(随時取扱) 冷蔵物流 冷凍物流 リユース 遺伝子組み換え作物不使用 遺伝子組み換え作物90%不使用

秋のはじまりを楽しむ 新米とおさかな

360 (F) 凍 (S) (特価) ●調理例

ふっくら塩旨干し丸さんま
5尾〜6尾320g 通常税込430円を **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につけた後、遠赤外線中で中までふっくらと丸ごと干し上げました。
千倉水産加工販売

363 (F) 凍 (S) 原材料 紅鮭、食塩 ●調理例

紅鮭切身(中辛)2切
140g(2切) **630円**
税込**680円**

天然の旨みたっぷり、ロシア産紅鮭を塩水に漬け込み中辛口に仕上げました。ご飯のお供に、また身をほぐして鮭炒飯にもおすすめです。
トクスイ

365 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例 (特価)

北海道近海無着色塩たらこ
60g 通常税込529円を **480円**
税込**518円**

北海道近海で漁獲したスケソウダ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

361 (F) 凍 (S) ●調理例 (特価)

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

362 (F) 凍 (S) ●調理例

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

サンマの頭、内臓を処理し、鮮度の良いまま冷凍しました。焼き魚・煮付けにもお手軽です。
札幌中一

364 (F) 凍 (S) 原材料 あじ、食塩 ●調理例 (特価)

特選あじ開き
2枚160g **420円**
税込**454円**

韓国産のあじを食塩のみで干物に加工しました。
萬屋商店

366 (F) 凍 (S) ●盛りつけ例 (特価)

北海道近海無着色明太子
60g **560円**
税込**605円**

北海道近海産で漁獲したスケソウダ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

367 (F) 凍 (S)

ふっくら塩旨干
国産寒さば
2枚220g **515円**
税込**556円**

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

368 (F) 凍 (S)

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

369 (F) 凍 (S)

国産真あじ開き
3〜4枚260g **458円**
税込**495円**

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

370 (F) 凍 (S)

紅鮭切身(塩)
140g(2切) **750円**
税込**810円**

ロシア産の天然紅鮭を切身にしました。
札幌中一

371 (F) 凍 (S)

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

372 (F) 凍 (S)

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

373 (F) 凍 (S)

長崎県産天然ブリ切身
240g(3切) **645円**
税込**697円**

長崎県産の寒ブリを調理しやすく切身加工しました。
鳴門魚類

374 (F) 凍 (S)

千葉県産
真あじ三枚おろし
170g(7〜16枚) **505円**
税込**545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、南蛮漬けなどに。
千倉水産加工販売

375 (F) 凍 (S)

国内産冷凍あさり
180g **450円**
税込**486円**

国産あさを半分ボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。
萬屋商店

376 (F) 凍 (S) (特価)

瀬沼産の冷凍しじみ
160g **480円**
税込**518円**

瀬沼川産。手掘りで漁獲された大和しじみを手選別し抜き、新鮮なまま凍結しました。
萬屋商店

377 (F) 凍 (S)

宍道湖
冷凍大粒しじみ
約180g **585円**
税込**632円**

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

378 (F) 凍 (S)

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

加工魚も活躍！

384 (F) (S) (特価) ●調理例

三陸産いわし缶
トマト煮
180g缶(個計量125g) **475円**
税込**513円**

厳選した脂のりの良い三陸産いわしを丁寧に処理し、お子さまも食べやすいケチャップをメインに食塩を加え、味付けしました。
風水プロジェクト

379 (F) 凍 (S)

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品です。
オルター・トレード・ジャパン

380 (F) 凍 (S)

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品です。
オルター・トレード・ジャパン

381 (F) 凍 (S) (特価)

天然むきえび(大)
160g 通常税込616円を **540円**
税込**583円**

ミャンマー産の天然むきえびの中でも素材を厳選し、急速冷凍しました。料理に映える大型サイズです。
トクスイ

382 (F) 凍 (S)

エビイカミックス
150g **498円**
税込**538円**

シーフードの中でも人気のエビとイカのミックスです。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。
トクスイ

383 (F) 凍 (S)

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。
丸干水産

385 (F) 凍 (S) ●調理例

湯煎でふっくら！さば味噌煮
2切120g **520円**
税込**562円**

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を使用。甘味噌だれにじっくり漬け、個包装にしました。湯煎で10分間、温めてください。香ばしく仕上げたい場合はグリルで焼いても良いです。
千倉水産加工販売

386 (F) 凍 (S) (特価) ●調理例

ふっくら骨取りかれの蒲焼き
140gタレ50g 通常税込459円を **395円**
税込**427円**

ふっくらとした白身が特長のアブラガレイ(海外産)に馬鈴薯澱粉で粉付けし、醤油ベースの甘じょっぱい蒲焼たれを付けました。
丸干水産

練り製品

387 (F) 凍 (S) (特価)

のどぐろ入り天ぷら
100g(5枚) 通常税込405円を **370円**
税込**400円**

旨みが増えるのどぐろをすり身に練り込みました。魚肉(タラ)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、みりんを使用。
別所蒲鉾店

388 (F) 凍 (S)

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、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂使用。
別所蒲鉾店

389 (F) 凍 (S)

出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **375円**
税込**405円**

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

390 (F) 凍 (S)

真空こだわりさつま揚げ
(棒天)
5本(90g) **270円**
税込**292円**

魚肉すり身(助産婦、いとより、つむぎ他)を、粗製糖、清酒、みりん、鰹節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。
松野下蒲鉾 賞30日

391 (F) 凍 (S) (特価)

真空こだわりさつま揚げ
(ミックス)
7個(174g) 通常税込502円を **440円**
税込**475円**

自家製すり身に鰹節エキスと昆布エキス等で味を付け、一番搾り菜種油で揚げました。棒天3本、磯の香天・黒ごま手天・野菜天・ごぼう天各1枚入。
松野下蒲鉾 賞30日

392 (F) 凍 (S)

焼きちくわ
5本(110g) **275円**
税込**297円**

すり身はスケトウダラとイトヨリダイ。馬鈴薯澱粉、鰹魚、食塩、本みりんを加え、焼きました。
松野下蒲鉾 賞15日

393 (F) 凍 (S)

きんぴら揚
60g×2枚 **398円**
税込**430円**

無リンすり身に、国産人参、ごぼうを加え、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりんを使用。
山上蒲鉾店 賞7日

394 (F) 凍 (S) (特価)

揚げボール
12g×8 通常税込373円を **322円**
税込**348円**

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラ、ハギを使用)。一口大に丸め、米油で揚げました。
山上蒲鉾店 賞7日

395 (F) 凍 (S)

骨も皮も丸ごといわしつみれ
8個(80g) **230円**
税込**248円**

国産いわしの骨も皮も丸ごと使った、素材を活かしたシンプルなつみれです。
山上蒲鉾店 賞15日

396 (F) 凍 (S)

ソフトはんぺん
4枚 **580円**
税込**626円**

国産すり身(助産婦、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

397 (F) 凍 (S)

とれとれあじたたき身
150g **328円**
税込**354円**

国内産のあじをすり潰さないたたき身にしました。さつま揚げ、ハンバーグ、つみれ汁に最適です。
トクスイ

秋のはじまりを楽しむ 便利さとおいしさ重視の加工品

398 凍 ス

新商品
お試し価格

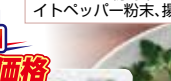
原材料 鶏肉、じゃがいも、オニオンソテー、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、もち粉、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー粉末、揚げ油（なたね油）

●調理例

卵 フライ

ポテトチキン
150g

卵 牛乳 大豆 小麦粉 米



通常税込430円を **370円** 迄
税込**400円**

秋川牧園の鶏肉、鶏卵と国産のじゃがいも、玉ねぎを使用。肉と野菜と一緒に摂れるので、忙しい日の朝食やお弁当にオススメです。

秋川牧園

399

(特価)

冷凍・冷蔵

凍 ス

●調理例



帆立クリームコロッケ

130g(5個)

通常税込702円を **640**円

税込**691**円

北海道オホーツク海産の帆立に、平日パイオンやよつ葉の乳製品等で作ったクリームソースを合わせ帆立の甘さを活かした、なめらかなコロッケです。

札幌中一

400

凍

ス

●調理例



レンジ 湯

有機 pasta
和風きのこペペロシチーノ

360g(2食)

卵
大豆
小麦
野菜
調味料

580円

税込626円

有機pastaを使用した和風のきのこスパゲッティです。にんじくの旨味ととうがらしの辛味が絶妙なペペロシチーノ。

ニッコー

401

凍

ス

●調理例

特價

冷蔵

たらこクリームパスタ

200gx2

卵

牛乳

生クリーム

パスタ

通常税込785円を

670円

税込724円

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

マストミ

402 F 凍 ス

新商品

●調理例



油



国産カレイのサクッとフライ(骨取り)

200g(6~8個)

498円

税込**538円**

国産クロガレイに国産小麦粉100%のバター液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

403

(特価)

えびフライ特大(2L)
250g(6尾) 通常税込1,458円を **1,290円**
税込 **1,393円**

2Lサイズのブラックタイガーに国産小麦粉使用のパン粉を付けました。ぷりぷり食感で大きさに満足します。

トクスイ

404

特価

凍

ス

● 調理例



レコ

湯

通常税込

516円を

460円

税込

497円

国産鶏肉
国産大豆
100%の豆腐
で作った
ふんわり
食感の
ハン
バーグに、
ニッコウ
オリジナル
魚の
スープで
仕上げた
和風
ダレと
大根おろし
を
合
せ
ま
し
た

ニッコウ

405

特価

レンジ

ライスバーガーポーク生姜焼

575g(5個)



通常税込1,274円を

1,140円

税込1,231円

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

ニッカラフーズ

406 F 凍 ス

新商品



北海道産秋鮭ハラスフライ
200g(7〜9個)



原材料 秋鮭、パン粉(小麦粉、イースト、食塩)、小麦粉、食塩

調理例



498円
税込**538**円

北海道産秋鮭のハラスを一口サイズにカットして国産小麦粉のパン粉を付けました。
千倉水産加工販売

407

フ

凍

ス

シーズン初

特価

冷凍

蒸

天津肉まん

55gx5個

通常税込551円を

490円

税込529円

国産豚肉、減農薬野菜を具材に無添加調味料で味付けした具を、国産小麦粉に生クリームを加えて発酵させた皮で包みました。

ニッコロ

408

凍

調理例

特価

徳用北京餃子
18gx15個

通常税込**538円**を **480円**

税込518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。野菜と肉の旨味を充分に味わえる一品です。にんにく使用。

ニッコー

409

特価

凍

ス

●

調理例



マム一口餃子

50個

¥399

(50個)

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

大進食品

通常税込994円を

税込880円

税込950円

冷凍加工品

410

f
凍
ス

調理例

↑
湯

放牧豚の酢豚

30g

食
(食)

米

米

中華料理の人気メニューを簡単に。放牧豚に衣をまぶして揚げ、人参、玉ねぎと一緒に甘酸っぱく仕上げました。

マストミ

411




●調理例



野菜で仕上げる回鍋肉

110g

香川県・徳島県産の豚肉に下味を付け、天然醸造赤味噌や砂糖、コチュジャンのブレンドダレに漬けました。キャベツと一緒に炒めるだけで回鍋肉です。

マストミ

425円

税込459円

412

凍

ス

●調理例

特価

フライパン

フライパン

フライパンでできる！

いかの甘酢あん

150g+たれ40g

通常税込464円を

398円

税込430円

（卵）

（豆）

（魚）

（野菜）

やわらかい赤イカ（ペルー、チリ産他）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。

丸水产産

414

今季
最終回

凍

ス

●調理例



万全

安心

モロヘイヤ餃子

18個15個

卵

牛乳

油

塩

味噌

醤油

酒

468円

税込505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。ニココーを代表する餃子です。

ニココー

415

F 凍 ス

●調理例



75%OFF

今晚の餃子

20g×25個

(食)
(産)
(産)
(産)

国産原料にこだわった具材は大きめにカット、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ました。

カインズ

950

円

税込1,026円

416

F 凍 S

●調理例

フライパン
で焼く

神山鶏のぱくぱく餃子

(国産しそ入)

360g (20個)

660円

税込713円

国産大豆使用の味噌、
国産のシソを入れました。にんにく不使用です。

大進食品

418

凍

ス

●調理例



レンジ

蒸

ファミリーシューマイ

20gx30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

420

凍
ス

●調理例



レンジ
蒸

点心中ビシューマイ

27gx7個

490
円

卵
鶏
金
菜
米
油
カニ

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

422

凍
ス

●調理例



レシピ
しそ入りざっぱりしゅうまい

200g(8個)

380円
 税込410円

卵
豚肉
小麦粉
醤油
米
水
油

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

ニッコー

●調理例

油

お徳用春巻

420g(14本)

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春巻の具材に、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

凍

●調理例

油

お徳用春巻

420g(14本)

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春巻の具材に、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

598円
税込646円

424

凍 

●調理例



フライド
トマト

**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

425

🍲 凍 🍲

● 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、きくらげ、長ねぎ、にら)、豚肉を具材にしました。鶏ガラスープをベースにしたあっさり醤油味仕上げの2食入。

ニッコー

426

凍

ス

●調理例

レンジ

フライパン

香ばしねぎと
焦がし醤油の炒めチャーハン

230gx2

580円

税込626円

卵

豆

小麦

米

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
本格的なバラバラチャーハン2食分です。

ニッキーフーズ

428

凍

ス

●調理例



四海楼ちゃんぽん

654g(2食)

明

査

農

水

産

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

429

凍 **ス**

●調理例

ライオン

やまと豚米らぶコクうま焼肉

300g

740円

(食) 米 りんご

税込**799円**

やまと豚米らぶを甘めの醤油で味付けしました。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

フリーデン

432

凍

×

●調理例

特価

レゾ

ト

フライドチキン(チューリップ)

300g

通常税込616円を

550円

税

込

594円

平

生

金

華

平

生

金

華

産直若鶏の手羽元を持ちやすくして食べやすいチューリップにし、ハーブやスパイスをブレンド、鶏の旨みを引き出しました。

秋川牧園

433

●調理例

120g

120g

卵

玉子

菜

やきとり5種盛り合わせ

275g

1,260円

税込1,361円

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

秋川牧園

434

特価

凍

ス

●調理例



国産牛の牛丼

150g×2







通常税込 1,053円を

940円

税込 1,015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、昆布だして味付けしました。

カインズ

437

F凍ス

●調理例

いかメンチ
250g(10個)

498円
税込**538円**

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

東京コールドチェーン

438

凍

ス

●調理例



レンジ

トースト

鶏メンチカツ

150g

卵

牛乳

小麦粉

野菜

420円

税込454円

柔らかなくじゅうシーな鶏メンチカツです。油調理みなでの、電子レンジまたはオーブントースターで温めてどうぞ。

秋川牧園

鶏一番の鶏コロッケ

60gx4個

農薬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。

シガボートリー

税込518円

445




●調理例



フライパン

焼いて簡単手巻きじゃがバター

40gx5個

620円

税込670円

北海道産男爵をマッシュにして北海道産バターを加え、バジル風味のアクセントをつけ、国産小麦粉で作った春巻きの皮で包みました。

大進食品

446

凍

ス

調理例



冷凍

/

240g

お好み焼き風いかつくね

200g

98

円

全

円

全

円

全

円

460円

税込497円

いかの食感を活かし、すり身・野菜・ソースなどを加え、お好み焼き風の味付けにした、お弁当やおやつに重宝する平らなつくねです。

トクスイ

447






●調理例




国産するめいか下足唐揚げ

120g






430円

税込464円

国産のするめいかの下足の下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。コリっとした食感と、衣のサクサクと、醤油の旨味が合わさっています。

丸干水産

●調理例

レンジ

オムライス

360g(2袋)

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んわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。

トクスイ

凍

630円

税込**680円**

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

トクスイ

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

秋川牧園

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

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

秋川牧園

●調理例

関西風きつねうどん

520g(2食)

380円

税込410円

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

ニッキーフーズ

9/11は
たんぱく質の日

健康の大切さを再認識。
鶏むね肉・豚赤身・マグロ
には良質なたんぱく質
が含まれます。
加工品を上手に使って
献立に役立てましょう。

458

特価

+
凍
ス

●調理例



レシピ
★

とり焼売

216g(12個)

通常税込513円を

465

円

産
★
★

税込

502

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

459



冷凍

調理例

鶏しそ餃子

360g(19〜21個)

740円

税込 799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その風味が食欲をそそります。

秋川牧園

460

凍ス

●盛りつけ例

特価



秋川牧園

サラダチキン(プレーン)

100g

卵

牛乳

小麦

大豆

通常税込470円を

420円

税込454円

右鶏のむね肉を肉本来の旨みを味わっていただけるよう、薄味に仕上げました。

秋川牧園

461 **○調理例**

（特価）

ポークチキンハンバーグ
80gx3枚 **通常税込788円を 700円
税込 756円**

鶏一番の鶏肉と丹沢農場の豚肉を使用し、隠し味にオリジナルの塩麹を使いました。冷蔵庫内解凍後、しばらく室温になじませてから、フライパンに油をひき、弱火で十分に焼いてください。

シガボートリー **賞 60日**

462 凍 ス ●調理例

特価

レンジ トースター

神山鶏の塩麹竜田

150g

通常税込538円を

470円

卵 小麦粉 醤油 酒 胡椒 食塩使用

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。大人のお弁当がさずにもオススメです。

マストミ

463




●調理例



特価

レシピ

レシピ

チキンカツ(のり塩風味)

150g

通常税込508円を

460円

税込497円






のり

米

エビ

カニ

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

秋刈牧園

464

お
ふ
凍
平

●調理例





レンジ

トースター

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

165





●調理例



特価

165





丹沢高原豚ヒレ豚漬

200g(5~7枚)

通常税込

972円を

865円

税込

934円

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

丹沢農場

賞6日

466

特価

フライング

丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬

200g(5~7枚)

●調理例



non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢高原豚のヒレ肉を中津ミート独自の塩こうじに漬けました。深みのある味わいです。

通常税込950円を **840円** 税込 **907円**

丹沢農場

賞 6日

467

凍ス

●調理例

特価



レンジ / 1-2人

徳用ひとくちマグロカツ

300g

通常税込1,231円を

1,080円

税込1,166円

太平洋産のピンチョウマグロを魚器を使った調味液にじっくり漬け込み、パン粉をまぶし揚げました。冷めてもやわらかい仕上がります。

マストミ

◎カンタン
◎無駄なし
◎時間短縮
時間を有効に使う、楽々手料理
食材セット

468 蔵 ス ●調理例



ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め
2人前(450g) **1,024円**
税込**1,106円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

469 蔵 ス ●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む4日

470 蔵 ス ●調理例



車麩のチャンプルー
2人前376g **965円**
税込**1,042円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

471 蔵 ス ●調理例



彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚
2人前(410g) **1,073円**
税込**1,159円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

472 蔵 ス ●調理例



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

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

473 F 蔵 ス ●調理例



野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g) **1,003円**
税込**1,083円**

メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

調理方法

調理時間

セット内容

セット以外の準備

お弁当にどうぞ

474 F 凍 ●調理例



チキンナゲット
200g **520円**
税込**562円**

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

秋川牧園

475 凍 ス ●調理例



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

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

ニッコー

476 凍 ス ●調理例



ふんわりたまごのチキンナゲットのり塩
195g 通常税込551円を **500円**
税込**540円**

秋川牧園の若鶏と卵を使ったふんわりジューシーなチキンナゲットです。油調済みですので、温めるだけでおいしくお召上がりいただけます。

秋川牧園

477 F 凍 ス ●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

478 F 凍 ス ●調理例



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

白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。

ニッコー

479 F 凍 ス ●盛りつけ例



お好みお弁当セット
120g(3種×2個) **498円**
税込**538円**

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

ニッコー

480 蔵 ス



夏おでん
430g(固形量290g) **850円**
税込**918円**

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

ハーヴィ 賞90日

481 F 凍 ス ●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間切れと、国産大豆で作った油揚げと調味液(醤油、砂糖、味醂、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

482 F 蔵 ス ●盛りつけ例



揚げごぼう(甘酢漬)
80g **355円**
税込**383円**

国産のごぼうを細切りにして菜種油でサッと揚げ、甘酢で絡めました。

速忠食品 賞90日

483 F 蔵 ス



自然派スタイル黒豆
110g **205円**
税込**221円**

北海道産黒大豆を粗糖、ビートグラニュー糖、醤油、発酵調味料、食塩で上品に甘さに炊きました。

ヤマク食品 賞180日

484 F 蔵 ス



自然派スタイルきんととき豆
130g **190円**
税込**205円**

北海道産大正金時豆を国産粗糖、ビートグラニュー糖、発酵調味料、醤油でまろやかに炊きました。

ヤマク食品 賞180日

485 F 蔵 ス



自然派スタイルこんぶ豆
140g **180円**
税込**194円**

国産大豆と北海道産昆布の旨みを活かし、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、かつお節エキスで煮ました。

ヤマク食品 賞180日

486 F 蔵 ス



ミックスビーンズの水煮
150g **300円**
税込**324円**

サラダやスープに手早く調理できる水煮ミックス。国内産大豆、白いんげん、青大豆、金時豆入。

ハーヴィ 賞45日

487 F 蔵 ス



かに風味かまぼこ
10本(112g) **303円**
税込**327円**

米国産無りんスクソウ糖すり身、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、魚露、かにエキス使用。着色料は紅こうじ色素使用。

松野下蒲鉾 賞30日

488 F ス



原厚しいたけ佃煮
120g **515円**
税込**556円**

鳥取県産の原厚しいたけを醤油、発酵調味料、砂糖で味付けしました。原厚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

489 F 蔵 ス



白菜漬
250g **420円**
税込**454円**

国産白菜の素材の味を活かし、食塩と国産米使用のみりんできれいに漬けました。

創健社 賞10日

490 F 蔵 ス



紅かぶら漬
150g **435円**
税込**470円**

国産紅かぶらの食感と色合いを活かし、昆布だし、みりんなどで風味良く漬けました。

創健社 賞10日

491 F



鳥取砂丘のらっきょうピリ辛
110g **575円**
税込**621円**

鳥取砂丘の砂地で栽培の繊維質が柔らかく歯触り良いらっきょうに島根県唐辛子を加え、ほど良い辛さの甘酢漬けにしました。

創健社

492 蔵 ス



だいこんのおかか漬
200g **315円**
税込**340円**

塩漬けした国産大根を、国産原料で作った甘口醤油と粗糖、純米酢、鰹節、昆布で漬け、旨みを出しました。

シンコー食品 賞60日

493 F 蔵 ス



木の花ガルテン 梅干し南高しそ漬
150g **685円**
税込**740円**

樹上で完熟した南高梅を天然塩で漬け込み土用干し、赤しそで仕上げました。

大分大山町農協 賞364日

494 蔵 ス



趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ
200g **520円**
税込**562円**

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

趙さんの味 賞14日

495 蔵 ス



趙さんの味熟成カクテキ
200g 通常税込562円を **500円**
税込**540円**

海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩づけを加えました。やわらかな辛さとコクのある旨みがあります。

趙さんの味 賞14日

496 F 蔵 ス



趙さんの味水キムチ
300g **600円**
税込**648円**

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

趙さんの味 賞14日

497 F 蔵 ス



福神漬
100g **180円**
税込**194円**

7種の国産野菜使用。大根、茄子、蓮根、しその葉、生姜、なたまめ、ごまを醤油、米酢、食塩、鰹だし、甜菜糖で漬けました。

シンコー食品 賞90日

498 F 蔵 ス



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

高知県産減農薬栽培生姜をスライスし、赤梅酢と海水で漬け込みました。

王隠堂農園 賞90日

499 蔵 ス



むし焼そば(ソースなし)
150g×3 **260円**
税込**281円**

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ焼き麺です。

共生食品 賞6日

500 F 凍 ス



国産そば粉の二八そば
360g(180×2食) **380円**
税込**410円**

国産のそば粉、小麦粉を使用。そば粉8割で風味があります。調理時間約1分。

共生食品

501 F 凍 ス



冷凍釜あげうどん
200g×3 **290円**
税込**313円**

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

共生食品

502 F 凍 ス



冷凍さぬきうどん
200g×3 **425円**
税込**459円**

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

七星食品

503 F 蔵 ス



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

504 F 蔵 ス



車屋地粉シューマイの皮
30枚 **170円**
税込**184円**

原料は小麦粉、食塩、デンプン(打ち粉)。農林61号地粉に北海道産小麦粉をブレンド、小麦の風味と食感があります。

かねこ製麺 賞13日

505 F 蔵 ス



車屋地粉春巻の皮
10枚 通常税込351円を **315円**
税込**340円**

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

かねこ製麺 賞13日

506 F ス



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。こんにゃくに芋粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。

ムソー

507 F ス



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。こんにゃくに芋粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。

ムソー

表示マークのご案内 毎週取扱い 2週に1度 4週に1度 スポット(随時取扱い) 冷蔵物流 冷凍物流 リユース 遺伝子組み換え作物不使用 遺伝子組み換え作物90%不使用

9/11はたんぱく質の日

大豆たんぱくは、大豆を原料とした植物性タンパク質で、必須アミノ酸をバランスよく含む“良質なたんぱく質”とされています。動物性タンパク質と比べて脂質が少なく、コレステロールゼロ。環境負荷が低い点でも注目できます。

●イメージ写真

510 🌱 蔵 🍱

特価

絹豆腐
1丁300g
通常税込205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。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

豆腐

513 🌱 蔵 🍱

有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2
270円
税込 **292円**

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

丸和食品 賞 6日

514 🌱 蔵 🍱

共生食品のきぬ豆腐
300g
170円
税込 **184円**

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。

共生食品 賞 7日

515 🌱 蔵 🍱

共生食品のもめん豆腐
300g
178円
税込 **192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

516 🌱 蔵 🍱

特価

共生食品の厚あげ
220g 通常税込227円を **200円**
税込 **216円**

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

共生食品 賞 6日

508 🌱 蔵 🍱

生おから
200g
180円
税込 **194円**

国産丸大豆100%の生おから。便利な使い切りタイプです。

丸和食品 賞 30日

511 🌱 蔵 🍱

特価

木綿豆腐
1丁300g
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。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

517 🌱 蔵 🍱

きぬ生揚げ
230g(2個)
235円
税込 **254円**

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

丸和食品 賞 5日

518 🌱 蔵 🍱

共生食品の油あげ
3枚
225円
税込 **243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

519 🌱 蔵 🍱

特価

油揚げ
3枚 通常税込208円を **180円**
税込 **194円**

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

丸和食品 賞 7日

520 🌱 蔵 🍱

特価

いんげんがんも
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を国産いんげんを入れ、菜種油で揚げました。彩りと食感が楽しめます。

丸和食品 賞 7日

509 🌱 蔵 🍱

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

512 🌱 蔵 🍱

特価

押し豆腐
220g 通常税込297円を **260円**
税込 **281円**

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

丸和食品 賞 21日

521 🌱 蔵 🍱

ひじき入京がんも
約20g×7個
305円
税込 **329円**

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

丸和食品 賞 7日

522 🌱 蔵 🍱

ねぎ入具だくさんがんも
約80g×2個
355円
税込 **383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(長ねぎ・人参・牛蒡・玉ねぎ・生薑)、山芋粉・切昆布を入れた大ぶりがんもです。

丸和食品 賞 7日

523 🌱 蔵 🍱

味付きつねがんも
4個 **383円**
税込 **414円**

●盛りつけ例

丸和食品 賞 30日

524 🌱 蔵 🍱

味付いなりあげW
10枚×2 **825円**
税込 **891円**

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

丸和食品 賞 90日

納豆

525 🌱 蔵 🍱

鎌倉山大粒納豆
40g×2 **185円**
税込 **200円**

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

野呂食品 賞 10日

526 🌱 蔵 🍱

国産小粒納豆雪こつぶ
30g×3連(タレ・カラシ付) **225円**
税込 **243円**

北海道十勝産の特別栽培大豆「コシンス力」を使用。食べやすい小粒の納豆です。

菅谷食品 賞 10日

527 🌱 蔵 🍱

国産ひきわりカップ納豆
40g×3(タレ・カラシ付) **285円**
税込 **308円**

北海道産「コキホマレ」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丁寧に熟成しました。本醸造醤油たれ、からし付。

菅谷食品 賞 10日

528 🌱 蔵 🍱

三つ折中粒納豆
80g **155円**
税込 **167円**

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

カジノヤ 賞 10日

529 🌱 蔵 🍱

かながわ育ち納豆
30g×3(タレ・カラシ無) **170円**
税込 **184円**

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

カジノヤ 賞 9日

530 🌱 蔵 🍱

家族納豆国産小粒
40g×3連(タレ無) **140円**
税込 **151円**

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

カジノヤ 賞 10日

532 🌱 蔵 🍱

日本の中華麺 淡麗鶏ガラ醤油
120g×2、スープ45g×2 **430円**
税込 **464円**

国産小麦粉と蒙古王かんすい・天塩・電解水を使用したモチモチぷりぷり麺を乱切り平打ち縮れ麺にした鶏ガラ醤油ラーメンです。

かねこ製麺 賞 13日

533 🌱 蔵 🍱

日本の中華麺 味噌
120g×2食(スープ付) **420円**
税込 **454円**

国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作ったコシのある麺に、国産味噌使用のスープ付。

かねこ製麺 賞 13日

534 🌱 蔵 🍱

特価

季穂冷し中華醤油味
120g×2食 通常税込454円を **410円**
税込 **443円**

国産小麦粉と天然かんすい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

食品調味料

540 🌱 🍱

一番しぼり菜種油
910g **1,020円**
税込 **1,102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

541 🌱 🍱

特価

相生 素材の酒
500mlビン **615円**
税込 **676円**

●調理例

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

相生ユニビオ

新米をおいしくシンプルに！

535 🌱 蔵 🍱

特価

切り昆布の煮物
100g 通常税込421円を **380円**
税込 **410円**

切り昆布、油揚げ、人参を家庭的な味で煮ました。味酢、醤油、天然だし、おき砂糖、米酢使用。

ハーヴィ 賞 90日

536 🌱 蔵 🍱

特価

めんたい高菜
150g 通常税込405円を **365円**
税込 **394円**

●イメージ写真

国産高菜と明太子を絡ませ、醤油仕立てのピリ辛味に炒めました。おにぎり、お茶漬け、チャーハンの具などにも。

シンコー食品 賞 120日

542 🌱 🍱

相生 古式本みりん
500mlビン **1,000円**
税込 **1,100円**

良質な国産もち米、米麹、醸造アルコール、乙類焼酎が原料。三河伝統の日式製法にてゆっくり熟成させた純米本みりん。もち米由来の上品でずっけりとした甘さ、芳醇な香りが特長。

相生ユニビオ

543 🌱 🍱

特価

日本海王熟みそ
500g 通常税込637円を **570円**
税込 **616円**

●調理例

米、大豆、食塩、酒精が原料。国産米、皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色12割の味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.7g

中田商店

537 🌱 蔵 🍱

特価

王隠堂農園のはちみつ梅干し
200g 通常税込961円を **880円**
税込 **950円**

王隠堂農園グループが栽培した青梅を白干し後、はちみつ、醸造酢、砂糖、食塩で甘さ控えめに仕上げました。

王隠堂農園 賞 30日

538 🌱 蔵 🍱

特価

醤油昆布佃煮(細切)
100g 通常税込362円を **330円**
税込 **356円**

北海道産日高昆布を細切りにし、国産丸大豆醤油をベースにした厳選調味料で炊きました。

遠忠食品 賞 90日

539 🌱 蔵 🍱

マイルドしぼ漬
90g **460円**
税込 **497円**

国産のきゅうり、生薑、しそを化学合成添加物や着色料、保存料を使用せず漬け込みました。純米酢、醤油、甜菜糖使用。

創健社

544 🌱 🍱

練りからし
40g **365円**
税込 **394円**

カナダ産のオーガニック辛子種を100%使用。便利なチューブタイプの練りからしです。

創健社

545 🌱 🍱

特価

国産生おろし生薑
40g 通常税込427円を **383円**
税込 **414円**

●イメージ写真

熊本県産減農薬栽培の生薑を100%使用。便利なチューブタイプのおろし生薑です。

創健社

546    近藤醸造 国産丸大豆醤油 1ℓビン 665円 税込718円 国産の大豆と小麦を使用し、自然の恵みの中で1年かけて発酵熟成しました。塩分17%濃口。 近藤醸造元	547    近藤醸造 めんつゆ(希釈用) 360mlビン 480円 税込518円 本醸造醤油をベースに、砂糖、発酵調味料、鰹節使用の濃縮(5倍)タイプです。煮物やお料理にも幅広くご利用ください。 近藤醸造元	548    金笛減塩しょうゆ 紙パック 300ml 450円 税込486円 原料は国産大豆、国産小麦、天日塩。代々伝わる杉の木桶で長期熟成させた天然醸造。旨味はそのまに塩分を50%カットしました。 創健社	549   金笛ぼん酢しょうゆ ゆず 150mlビン 465円 税込502円 金笛丸大豆本醸造醤油をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用。砂糖、醸造酢、醗酵調味液、鰹節エキス、酵母エキスで味を整えました。 創健社	550    カンタン八芳酢 360mlビン 520円 税込562円 素材にかけるだけ。漬けるだけで様々なお酢料理の味が決まります。醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布、鰹だし、レモン果汁使用。 ムソー	551   食酢(醸造酢) 500mlビン 220円 税込238円 3年以上熟成させた吟醸酒粕を使用。伝統的な木桶発酵法で仕込んだ酒粕酢と、通気法仕込みの米酢をバランスよくブレンド。 私市醸造	552    昆布旨辛ぼんず 200mlビン 735円 税込794円 伊予柑橘・柚子・橙果汁が生み出す酸味に、ゆずしょうゆの辛みを効かせ、天然だし(鰹、煮干、昆布、椎茸)と米麹の旨みをブレンドしました。 リアス
553    天恵米みそ 500g 590円 税込637円 米、大豆、食塩/酒精が原料。天恵米(富山県産コシヒカリ米)と皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色糸米麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.6g 中田商店	554    はつつき屋合わせみそ 1kg 1,070円 税込1,156円 四国のはだか麦、九州産大豆、国産米を100%使用、天塩で仕上げた塩分約9%の甘口タイプ純正みそ。常温で熟成を続ける生きたみそです。 創健社	555    国産きざみしょうが 80gビン 510円 税込551円 主に高知県で栽培される色鮮やかな「黄金しょうが」を使いやすいようにきざみました。 みぞ半	556    九鬼太白純正胡麻油 600g 1,300円 税込1,404円 厳選した原料(残留農薬検査済みのアフリカ、アジア、中南米産等)を精選し、煎らずに圧搾したごま油です。 中田商店	557    中濃ソース 300mlビン 465円 税込502円 完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味と程良い甘さの中濃ソースです。 高橋ソース	558    有機JAS トマトケチャップ 300gビン 525円 税込567円 海外有機原料100%で仕上げた有機JAS認定のトマトケチャップです。 高橋ソース	559    やまゆり トマトケチャップ 300g 398円 税込430円 国産トマトとオーガニックトマトをブレンドし、喜界島粗糖、有機醸造酢、天日塩、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用。素材のエキ스가溶け込んだスパイシーソース、やまゆり生協PB品。 高橋ソース
560    お弁当用 トマトケチャップ 10g×10 通常税込200円を180円 税込194円 有機JAS認定のトマトケチャップを、お弁当に便利なミニパックにしました。 高橋ソース	561    お弁当用中濃ソース 10g×10 通常税込200円を180円 税込194円 中濃ソースをお弁当用のミニパックにしました。 高橋ソース	562   有精卵シーザーサラダ ドレッシング 180mlビン 470円 税込508円 有精卵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、香辛料、酵母エキス、にんにくで作ったクリーミーで濃厚なコクと芳醇なチーズの味わいです。 創健社	563   ライトツナ フレーク缶(油漬) 70g×3缶 560円 税込605円 きはだまぐろを用い、大豆油と野菜エキスの調味液でまろやかな味わいです。 日生協	564    浜名湖産生のり佃煮 80gビン 365円 税込394円		

9/11はたんぱく質の日

海産乾物は、干して水分を飛ばすことで栄養がぎゅっと凝縮されます。特にたんぱく質は生の状態よりも密度が高く、少量でもしっかり摂れます。

●イメージ写真

575

特価

国内産平子煮ぼし
150g 通常税込464円を **407円**
税込**440円**

国内産のまいわしと食塩使用。脂肪分の少ない無添加煮干。
カクサ

576

特価

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

国産焼きのりと国内製造のかつお節を熟練した技術で削りブレンドしました。調味料、食塩は不使用です。様々な料理にふりかけたり、混ぜたりしてお使いください。
カクサ

581

おにぎり用焼のり
3切×30枚 **580円**
税込**626円**

三重県産の風味と味のある海苔をおにぎり用に使いやすくカットしました。
みえぎょれん

582

乾のり
10枚 **610円**
税込**659円**

8週に1回
千葉県産のりを使用。香りを大切にしたアルミはく包装。
長谷川商店

583

徳用塩吹昆布
75g **640円**
税込**691円**

北海道産昆布使用。醤油、砂糖、食塩で味付けし、自然な旨みを活かしたソフトな食感。化学調味料、アミノ酸等の添加物は使っていません。
リアス

9/11はたんぱく質の日

586

大豆を食べよう

●調理例

特価

太ひじきと打豆入り五菜
28g 通常税込481円を **433円**
税込**468円**

房州産太ひじき、北海道産大豆、乾燥野菜(宮崎県産切干大根、椎茸、青森県産こぼろ、人参)入。水で戻してサラダ、煮物などに。
リアス

584

ねばり昆布とえびのふりかけ
19g **540円**
税込**583円**

鹿児島県産の本枯れ鰹節、北海道産の粘りある昆布、国産塩、ごま、アオサをふんわりブレンド。そのまま、パスタやそば等のトッピングにも。
リアス

585

自然派Styleかつおふりかけ
2g×10 **330円**
税込**356円**

国産かつお節を薄く削り、国産丸大豆醤油や北海道産てんさい糖、はちみつで丁寧に味付け。生姜の風味をほんの少し利かせ、刻みおろしごまを加えました。化学調味料、増粘剤、着色料などは不使用。
せいふてい

587

特価

大牧農場の元気な打ち豆
120g 通常税込367円を **315円**
税込**340円**

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

588

特価

小川のきなこ
200g 通常税込254円を **220円**
税込**238円**

佐賀県産フクユタカ大豆100%使用し、石釜で二度煎りすることで豆本来の味を活かしました。
小川産業

577

特価

三重県産焼海女のり
20g 通常税込594円を **530円**
税込**572円**

三重県の漁場で育まれた生海苔を洗浄し、そのまま乾燥して焼き上げました。みそ汁や茶漬け、麺のトッピングにどうぞ。
みえぎょれん

579

特価

干しわかめ
50g 通常税込540円を **460円**<

[illegible]

631

●盛りつけ例

カッパケーキ

8個

通常税込484円を

440円

税込475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

632

●盛りつけ例

きらBiかすてら

130g

通常税込330円を

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くら焼き上げました。

ハーヴィ

633

●盛りつけ例

磯辺巻

40g

通常税込360円を

360円

税込389円

国内産もち米の生地で焼いたあられ、たまり醤油、てん菜糖、水飴、昆布と鰹のだし食塩で味を絡め焼き海苔を巻きました。

ハーヴィ

飲料

637

●盛りつけ例

有機ほうじ茶6本

330ml×6本

通常税込929円を

830円

税込896円

長崎県北松浦郡佐々町で北村製茶が丹精込めて有機栽培した茶葉100%と越前山系源流の水を使用。しっかりとしたうま味と渋みを引き出しました。酸化防止剤(ビタミンC) (とうもろこし由来)使用。

創健社

638

●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

730円

税込788円

生豆アラビカ種。ペルーのコーヒー生産者が丁寧に育て、フェアトレード(公正貿易)で取引。最適な焼き加減を見極め、時間をかけて焙煎した良質な苦みが特長のすっきりとした味わい。

オルター・トレード・ジャパン

639

●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

670円

税込724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

634

●盛りつけ例

安納芋ようかん

58g

通常税込193円を

193円

税込208円

砂糖を使わず、水飴、焼きたま芋ベスト、寒天で作りました。鹿児島県産安納芋の甘みがしっかり味わえます。

ハーヴィ

635

●盛りつけ例

純国産蜜いも

150g

通常税込659円を

597円

税込645円

一口サイズの贈門金時をほくっと蒸しあげ、種子島産粗糖で作った蜜に漬込んだ後、仕上げにオーブンで香ばしく炙りました。

ムソー

636

●盛りつけ例

国産枝豆のずんだもち

120g(4個)

通常税込680円を

680円

税込734円

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

東京コールドチェーン

640

●盛りつけ例

オーガニックジンジャーエール6缶

250g×6缶

通常税込1,020円を

1,020円

税込1,102円

国産有機栽培の生姜使用の有機JAS認定品です。生姜の辛みを利かせた爽やかな飲み心地と刺激的な味わいに、有機りんご果汁を加え甘さをプラスしました。

風水プロジェクト

641

●盛りつけ例

豆乳飲料博多あまおう

200ml×12

通常税込1,300円を

1,300円

税込1,404円

九州産大豆使用の豆乳と博多あまおう果汁をブレンドしました。着色料不使用なので自然な色あいです。糖類(砂糖、水あめ)、果汁、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、炭酸カルシウム使用。

ふくれん

642

●盛りつけ例

冬育ち九州産人参

100%ジュース

1ℓ

通常税込410円を

410円

税込443円

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

ふくれん

673

●盛りつけ例

黒糖かすてら

7切

通常税込493円を

493円

税込532円

北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、蜂蜜、加工黒糖を使用。沖縄県産さとうきびから作られる黒糖で上品に仕上げました。個包装入。

風水プロジェクト

674

●盛りつけ例

サクサクスナック

さつまいも味

45g

通常税込351円を

315円

税込340円

国産のさつまいもを使用。膨張剤不使用でサクサクと軽く、さつまいものやさしい味がおいしいスナックです。

ハーヴィ

675

●盛りつけ例

純国産北海道かりんとう

100g

通常税込358円を

358円

税込387円

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

ムソー

643

●盛りつけ例

まるごと大豆飲料

大豆スムージー

1ℓ

通常税込383円を

330円

税込356円

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

ふくれん

644

●盛りつけ例

王隠堂農園のプラムハニー

500mlビン

通常税込770円を

770円

税込832円

新鮮な国産青梅と洗双糖、蜂蜜を漬込んだ、さっぱりとして酢っぱすぎない希釈用梅ジュースです。5〜7倍に薄めでお飲みください。

王隠堂農園

645

●盛りつけ例

純玄米黒酢ドリンク

500mlビン

通常税込1,035円を

1,035円

税込1,118円

静置発酵法で仕込み、杉樽で熟成させた純玄米黒酢に、はちみつ・りんご果汁・オリゴ糖を加えた濃縮タイプのドリンクです。

私市醸造

646

●盛りつけ例

農業を使わずに育てた

アッサムブレンド紅茶TB

40g(20袋)

通常税込410円を

410円

税込443円

農業不使用で栽培した、フレッシュな香りの渋みをおさえたケニア紅茶に、コクのある有機インドアッサム紅茶をブレンドしました。

ムソー

647

●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

75gビン

通常税込1,836円を

1,600円

税込1,728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

648

●盛りつけ例

ただの炭酸水6本

500ml×6

通常税込555円を

555円

税込599円

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

日生協

649

●盛りつけ例

屋久島縄文水

1.5L

通常税込285円を

285円

税込308円

世界遺産の島、屋久島に太古からある縄文杉を育んだ日本名水百選に選ばれた地下水をボトルング。

風水プロジェクト

650

●盛りつけ例

フジワラの青汁

粉末タイプ10包

30g(3g×10包)

通常税込1,055円を

1,055円

税込1,139円

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

フジワラ化学

651

●盛りつけ例

フジワラの青汁

粉末タイプ30包

90g(3g×30包)

通常税込2,890円を

2,890円

税込3,121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

653

●盛りつけ例

有機宇治煎茶 銀

80g

通常税込1,200円を

1,200円

税込1,296円

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。

丸善製茶

654

●盛りつけ例

吉川の深山里

(無農薬)

100g

通常税込1,030円を

1,030円

税込1,112円

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。

吉川農園

655

●盛りつけ例

吉川のふる里の香

(無農薬)

100g

通常税込520円を

520円

税込562円

静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。

吉川農園

656

●盛りつけ例

みんなのお茶

240g(30袋)

通常税込795円を

795円

税込859円

国内産原料のみ使用。はと麦、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、浜茶、柿の葉、ビワの葉をブレンドした、無着色ノンカフェイン飲料です。

中田商店

657

●盛りつけ例

小川の麦茶つぶまる

500g

通常税込265円を

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です。

小川産業

658

●盛りつけ例

有機大麦使用

小川の六条麦茶

350g

通常税込780円を

780円

税込842円

栃木県田島農園が栽培した有機大麦を使用。小川産業の昔ながらの石釜焙煎をした、香り良く透明感のある麦茶です。

小川産業

酒

20歳未満の者に酒類を販売できません。

661

●盛りつけ例

有機栽培

プレミアムビール(瓶)

330mlビン

通常税込398円を

398円

税込438円

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

片山

662

●盛りつけ例

エチゴビールピアブロード

350ml×3缶

通常税込1,050円を

1,050円

税込1,155円

エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽快感が絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。

片山

663

●盛りつけ例

琉球レモンサワー

350ml×3缶

通常税込780円を

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、人工甘味料不使用。アルコール度数5%

片山

109924

●盛りつけ例

ヘナナチュラル

(オレンジブラウン)

100g

通常税込1,405円を

1,405円

税込1,546円

植物染料100%。オレンジ系(赤っぽく)に染まります。

グリーン・ノート

109932

●盛りつけ例

ヘナナチュラル

(ナチュラルブラウン)

100g

通常税込1,495円を

1,495円

税込1,645円

ヘナにハーブをプラス。天然素材のみで落ち着いた茶色に染まります。

グリーン・ノート

109916

●盛りつけ例

ヘナナチュラル

(ライトブラウン)

100g

通常税込1,495円を

1,495円

税込1,645円

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

グリーン・ノート

日用品

664

●盛りつけ例

ニューライスター粉石けん

3kg

通常税込1,500円を

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

665

●盛りつけ例

洗濯用液体マルセル

石鹸香料入り

1,200ml

通常税込1,300円を

1,300円

税込1,430円

粉石けんが苦手の方におすすめします。成分は純石けんのみ。微香料入りで使いやすい液体。

ハイネリー

666

●盛りつけ例

洗濯用液体マルセル

石鹸無香料詰替用

1,000ml

通常税込880円を

880円

税込968円

全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。

ハイネリー

667

●盛りつけ例

米ぬか台所用

液体石けん詰替用

400ml

通常税込300円を

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

668

●盛りつけ例

サンソホワイト

1.2kg

通常税込1,450円を

1,450円

税込1,595円

過炭酸ソーダ100%。洗濯石鹸と併用で、色柄物もくっきり。漂白・除菌・除臭に最適。

ハイネリー

669

●盛りつけ例

NEWポリラップ

30cm×50m

通常税込240円を

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

●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。