

食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

25号 2026年 9月3週

9月請求は22号から25号
(特別企画は10月請求)

なちゅらる

+4
増頁
特別号



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 9 / 7月 8火 9水 10木 11金

定例企画配達日 9 / 14月 15火 16水 17木 18金

特別企画配達日 9 / 21月 22火 23水 24木 25金

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

秋味の代り

こだわりのきのこをご賞味ください

きのこ

鮮度について

きのこは暑さ、寒さに弱い食品です。保存状態によって鮮度が大きく違ってきます。

市場流通のきのこの場合、市場での保管の際に常温保存となり、きのこが傷みやすく、配送中に鮮度が落ちてしまいがちです。

とれたてのきのこの美味しさを、そのまま組合員の皆さんに届けたい。

その思いから、バイオコスモでは産地から商品が届き次第、しっかりと冷蔵保管し 配送時も冷蔵配送で全て冷蔵の状態鮮度を保っています。



バイオコスモのきのこ特集！ 安心・安全について

バイオコスモでは安心して食べられる「きのこ」を求め、国産無農薬、産地情報の提示のあるきのこのみを取り扱いバイオコスモ独自の品質基準をクリアした「きのこ」のみを取り扱っています。

また日々、産地の方々と顔を向き合わせ、相談しあいながら栽培などの改良を続けることで顔の見える関係も大切にしているメーカーです。

特価



221

きのこ3種セット
3種

通常税込464円を

410 円 税込443 円

特価



222

きのこセット
5種

通常税込713円を

630 円 税込680 円

特価



223

きのこセット4種
(はなびら茸)

4種
通常税込516円を

461 円 税込498 円

特価



224

きのこセット4種
(黒あわび茸)

4種
通常税込495円を

438 円 税込473 円

特価



225

菌床生しいたけ
(AB品)

約100g
通常税込262円を

230 円 税込248 円

特価



226

ぶなしめじほぐし

約150g

通常税込259円を

228 円 税込246 円

大特価



227

えのき

約200g

通常税込181円を

148 円 税込160 円

特価



228

不揃いエリンギ

約150g

通常税込214円を

183 円 税込198 円

特価



229

ひらたけしめじ

約100g

通常税込235円を

202 円 税込218 円

特価



230

生きくらげ

約50g

通常税込214円を

183 円 税込198 円

特価



231

有機乾し椎茸 どんこ

約40g

通常税込1,253円を

1,100 円
税込1,188 円

特価



232

乾燥きのこミックス

(昆布入り)

約40g

通常税込1,188円を

1,050 円
税込1,134 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／●ホームクッキング素材特集／●第3世界ショップの飲料他／●お酒／●防災特集／●山澤清のハーブ物語
●洗濯用・洗濯槽／●エコデパ総合／●Aruto-E／●快適ライフ／●愛着良品／●便利雑貨 LIFE

翌週配達○キャロット 931627／○スクロール／○CATCH-UP HEALTH

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

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秒殺菌のバスマチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農

109



よつ葉バス牛乳
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



よつ葉バス牛乳 ノン赤毛
1ℓ

340円
税込367円

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

よつ葉乳業／ホクレン

104



明野農場の卵
6ヶパック
6個

230円
税込248円

山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

105



たまご鶏愛卵士
15ヶ 1Kg前後
15個

548円
税込592円

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

伊豆鶏業

106



たまご「鶏愛卵士」
10ヶパック
10個

385円
税込416円

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
6個

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

430円
税込464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

300円
税込324円

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業／ホクレン

115



よつ葉のヨーグルト
90g x 3個

275円
税込297円

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

よつ葉乳業／ホクレン

116



よつ葉デザートヨーグルト
100g

135円
税込146円

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

よつ葉乳業／ホクレン

117



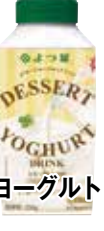
よつ葉たんぱくりッチ0 プレーン加糖
100g

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です。たんぱく質含量は10gで健康的な身体づくりをサポートします。砂糖を加えて、ほんのり甘く仕上げました。

よつ葉乳業／ホクレン

118



よつ葉デザートヨーグルトドリンク
250g

190円
税込205円

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

よつ葉乳業／ホクレン

119



よつ葉北海道のむヨーグルト
250g

205円
税込221円

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

よつ葉乳業／ホクレン

120



鈴鹿山麓のむヨーグルト
500ml

415円
税込448円

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

四日市酪農

121



鈴鹿山麓ストロベリーのむヨーグルト
500ml

429円
税込463円

鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農

122



よつ葉シュレッドチーズ
250g

730円
税込788円

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすいと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

123



よつ葉十勝3種のチーズ
120g

470円
税込508円

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

よつ葉乳業／ホクレン

124



よつ葉北海道十勝 スモークチーズ
45g

260円
税込281円

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

よつ葉乳業／ホクレン

125



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

126



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

127



よつ葉バター(食塩不使用)
150g

425円
税込459円

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

よつ葉乳業／ホクレン

128



よつ葉パンにいいよつ葉バター
100g

348円
税込376円

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

よつ葉乳業／ホクレン

129



よつ葉カフェオレ
200ml

180円
税込194円

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

よつ葉乳業／ホクレン

130



よつ葉ほうじ茶オレ
200ml

188円
税込203円

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

よつ葉乳業／ホクレン

冷凍パン

131



ハワイ揚げパンマラサダ
175g(5個)

470円
税込508円

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

カラミノフーズ

手作リピザ

132



冷凍内麦ピザ生地
480g(4個)

480円
税込518円

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

東京コールドチェーン

133



有機光ピザソース
225gビン

490円
税込529円

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

風水プロジェクト

白神酵母パン

134



白神ソフトフランス
1個

455円
税込491円

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

風水プロジェクト

135



白神ふぞろいプチパン
10個

510円
税込551円

北海道産小麦粉と白神こだま酵母、鹿児島県産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美味しさと香りを実感できるシンプルなおいしいです。

風水プロジェクト

136



白神手包みあんぱん
2個

415円
税込448円

北海道産の小豆をあんこにし、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地で包んで焼き、有機黒炒りこまをトッピングしました。国産小麦粉、さとうきび糖、食塩使用。

風水プロジェクト

レ・ルルド

137



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

138



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まません。

レ・ルルド

139



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

140



パン・ド・カンパーニュ
1個

545円
税込589円

カンパーニュは丸形のフランスパンです。豊かな発酵の香りと軽い塩味をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド

ネオニコチノイド系農薬不使用

アレルギー表示

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

秋の味覚 くだものが楽しい季節到来

154

●イメージ写真

初

関谷さんのりんご(シナノドルチェ)

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

155

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

156

ぶどうペリー 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

157

初

置賜のぶどう(スチューベン)

1kg前後

1,360円

税込1,469円

山形県 おきたま興農舎 小黒敏明さん 減農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

産直バナナ

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

159

●イメージ写真

初

洋梨オーロラ

2個

730円

税込788円

長野県 さんざんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

160

置賜の西洋梨(赤色系)

1kg前後

920円

税込994円

山形県 おきたま興農舎 中川敏男さん他 減農薬・化学肥料不使用 香りが強く、さわやかな味。
おきたま興農舎

161

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

158

初

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

162

有機バナナ

450g前後

通常税込435円を 390円

税込421円

ベ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

164

特価

千葉さんのミミカボチャ

1個

通常税込292円を 260円

税込281円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用
NO-RA

165

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

166

千葉さんの空芯菜

約150g

240円

税込259円

千葉県 館野文雄さん 減農薬
風水プロジェクト

167

千葉さんのにんにく

約50g

270円

税込292円

千葉県 館野文雄さん 減農薬
風水プロジェクト

きゅうりが主役

174

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

168

大原さんの玉ねぎ

約800g

328円

税込354円

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

169

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 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用
大原好文

170

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す。
大原好文

171

大原さんの新生姜

約300g

600円

税込648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
大原好文

172

大原さんの近江生姜(洗い)

約100g

208円

税込225円

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

173

大原さんのから付落花生

約200g

1,100円

税込1,188円

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

175

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 農薬・化学肥料不使用
微生物農法の会

176

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 農薬・化学肥料不使用
微生物農法の会

177

こどもピーマン

約220g

298円

税込322円

千葉県 白井エコクラブ 高橋修治さん 農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

178

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 農薬不使用
せいか

179

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 農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

180

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 農薬不使用
せいか

181

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

182

特価

みょうが

4〜5個(約50g)

通常税込354円を 318円

税込343円

青森県 中嶋寿樹さん 農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

183

深谷もやし

200g

232円

税込251円

埼玉県 飯塚商店 農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

有機野菜

184

特価

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 長野県産 吉沢農園
コープ有機

185

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

186

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

187

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

188

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

189

特価

有機ベビーリーフ

約50g

通常税込241円を 213円

税込230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

190

有機レタス

1玉

358円

税込387円

有機JAS認証野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

191

有機リーフレタス

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

192

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

193

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

194

有機小松菜

約150g

248円

税込268円

有機JAS認証野菜 茨城県 カモスフィールド
コープ有機

195

有機ニラ

約100g

213円

税込230円

有機JAS認証野菜 高知県 大地と自然の恵み
風水プロジェクト

196

有機青葱

約100g

258円

税込279円

有機JAS認証野菜 長野県 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

197

有機ごぼう

約200g

268円

税込289円

有機JAS認証野菜 千葉県 農事組合法人丸和
コープ有機

198

有機洗い人参

約400g

338円

税込365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

199

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

秋の味覚 素材を活かしたシンプル料理が一番

200

●調理例

特価

さつまいも

約800g

通常税込484円を **438**円

税込**473**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

201

●調理例

特価

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 栃木県産 桑川米子さん

コープ有機

204

熊本県 川島さんより

7月28日の「令和8年熊本地震」は、川島さんのお宅でも窓が割れる、物が落ちる等の被害がありました。幸いなことにご家族は皆さん無事でしたが、片付け等でレンコンの出荷を1週間お休みをさせていただきました。
植え付け、収穫、出荷まですべてを川島さんご一家で行っています。ナチュラルコープの大事な生産者さんです。今後も応援していきます。

生産者 川島さん

生産者 川島さんご一家

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

202

●調理例

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

203

●調理例

大原さんの生落花生(オオマサリ)

約400g

890円

税込**961**円

神奈川県 大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用

大原好文

205

●調理例

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 農業・化学肥料不使用

おきたま興農舎

206

●調理例

冷凍野菜も活躍

焼きいもスティック

200g

348円

税込**376**円

茨城産さつまいもの甘味を引き出した食べやすいスティック。自然解凍でも、電子レンジ解凍でもお召し上がりいただけます。

東京コールドチェーン

207

●調理例

特価

冷凍だだちゃ豆

200g

通常税込680円を **613**円

税込**662**円

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

庄内協同ファーム

208

●調理例

冷凍かぼちゃ

500g

620円

税込**670**円

北海道産かぼちゃを食べやすいサイズにカットし、スチームブラントング後急速冷凍しました。

札幌中一

209

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

210

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

せいか

211

モロヘイヤ

約100g

208円

税込**225**円

農業不使用

212

キャベツ

1玉

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

213

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

214

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

215

特価

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

216

メークイン

約800g

430円

税込**464**円

長崎県 産直南島原 林田康一さん 農業不使用

せいか

217

特価

じゃがいも(出島)

約800g

通常税込430円を **388**円

税込**419**円

芽止め処理を施していません。

218

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 宮崎県産 赤色・黄色・緑色 色おまかせ。

コープ有機

219

マッシュルーム

約100g

350円

税込**378**円

静岡県 長谷川農産 農業不使用

長谷川農産

220

原生しいたけ

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

園興椎茸協同組合

221

特価

きのこ3種セット

3種

通常税込464円を **410**円

税込**443**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

222

特価

きのこセット

5種

通常税込713円を **630**円

税込**680**円

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

バイオコスモ

225

特価

菌床生しいたけ(AB品)

約100g

通常税込262円を **230**円

税込**248**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

226

特価

ぶなしめじほぐし

約150g

通常税込259円を **228**円

税込**246**円

長野県産 三幸 農業不使用 石づきを切り落しました。

バイオコスモ

227

特価

えのき

約200g

通常税込181円を **148**円

税込**160**円

長野県 えのきぼーや 農業不使用

バイオコスモ

228

特価

不揃いエリンギ

約150g

通常税込214円を **183**円

税込**198**円

鳥取県産 北村きのこ園 農業・化学肥料不使用

バイオコスモ

223

特価

きのこセット4種(はなびら茸)

4種

通常税込516円を **461**円

税込**498**円

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

バイオコスモ

224

特価

きのこセット4種(黒あわび茸)

4種

通常税込495円を **438**円

税込**473**円

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

バイオコスモ

229

特価

ひらたけしめじ

約100g

通常税込235円を **202**円

税込**218**円

茨城県 農業不使用

バイオコスモ

230

特価

生きくらげ

約50g

通常税込214円を **183**円

税込**198**円

鹿児島県又は栃木県 南国きのこ苑 那須バイオファーム 農業・化学肥料不使用

バイオコスモ

231

特価

有機乾し椎茸どんこ

40g

通常税込1,253円を **1,100**円

税込**1,188**円

愛媛県産の山肌、標高600メートルで育てた、原木栽培の肉厚な大野さきの山の干し椎茸です。

バイオコスモ

232

特価

乾燥きのこミックス(昆布入り)

40g

通常税込1,188円を **1,050**円

税込**1,134**円

北海道産の3種のきのこ(舞茸、なめこ、しいたけ)に日高産のきざみ昆布をブレンドした乾燥きのこミックスです。山の幸と海の幸の風味豊かでコリコリした食感が楽しめます。炊き込みご飯や煮物の具材などに。

バイオコスモ

価格応援 ボリューム企画で秋の食卓

233 凍 ス ●調理例

やまと豚米らぶローズスライス
180g

通常税込691円を **580円**
税込**626円**

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

234 凍 ス ●調理例

やまと豚米らぶ挽肉
300g

通常税込697円を **600円**
税込**648円**

岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・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

235 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚ローズ切身徳用
500g(5枚)

1,700円
税込**1,836円**

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。脂肪が美味しく、やわらかいロース肉を約1cm厚さにカットした、お得な5枚入。
丹沢農場 賞5日

236 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚小間切徳用
500g

1,180円
税込**1,274円**

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。モモ・ウデ他の小間切、家計応援規格です。
丹沢農場 賞5日

237 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚挽肉徳用
500g

通常税込1,242円を **1,100円**
税込**1,188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。たっぷり使えるお買得規格。
丹沢農場 賞5日

238 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚モモスライス
200g

555円
税込**599円**

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身率90%の柔らかなモモ肉を約3mmにスライス。脂肪分を避けている方に最適。
丹沢農場 賞5日

239 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚肩ローススライス
200g

通常税込664円を **585円**
税込**632円**

non-GMO、PHF飼料で飼育。赤身と脂肪のバランスが良い部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。
丹沢農場 賞5日

240 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚ロースしゃぶしゃぶ用
200g

715円
税込**772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、旨味のある部位を2mmの厚さでスライス。
丹沢農場 賞5日

241 蔵 ス ●調理例

丹沢高原豚カシラ(ほほ肉)
200g

640円
税込**691円**

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。1頭から約300g位しかとれない貴重なカシラ(ホホ肉)。焼き物、炒め物にどうぞ。
丹沢農場 賞5日

242 凍 ス ●調理例

やまと豚米らぶモモ赤身スライス
180g

500円
税込**540円**

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

243 凍 ス ●調理例

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。二枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成てます。2~3mmスライス。
フリーデン

244 凍 ス ●調理例

やまと豚米らぶ小間切肉
200g

485円
税込**524円**

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

245 蔵 ス ●調理例

黒豚肩ローススライス
200g

760円
税込**821円**

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位。
秋川牧園 賞90日

246 蔵 ス ●調理例

黒豚バラスライス
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・宮崎県で飼育したパークシャー100%の純粋黒豚。上品な脂身がおいしい部位。
秋川牧園

247 蔵 ス ●調理例

黒豚モモしゃぶしゃぶ
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。赤身の旨味が味わえる部位を薄くスライス。
秋川牧園

248 蔵 ス ●調理例

ハーブ豚未来モモしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込670円を **600円**
税込**648円**

抗生物質・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

249 蔵 ス ●調理例

ハーブ豚未来小間切れ(バラ凍結)
300g

通常税込929円を **835円**
税込**902円**

抗生物質・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

250 蔵 ス ●調理例

ハーブ豚未来ヒレロカツ用
200g

900円
税込**972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

251 蔵 ス ●調理例

ハーブ豚未来ローススライス
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風味があり、柔らかい部位をスライスしました。
江原養豚／群馬ミート

252 蔵 ス ●調理例

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

253 蔵 ス ●調理例

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

254 蔵 ス ●調理例

里山牛サイコロステーキ
150g

1,850円
税込**1,998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。希少部位である「トモサンカク」「イチボ」をサイコロ状にカットしました。
さかうえ

255 蔵 ス ●調理例

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

256 蔵 ス ●調理例

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

257 蔵 ス ●調理例

里山牛100%生ハンバーグ
100g

653円
税込**705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。赤身主体の里山牛100%、玉ねぎ、牛乳、卵、パン粉、食塩で作った手作り生ハンバーグです。
さかうえ

258 蔵 ス ●調理例

鹿児島黒牛モモしゃぶしゃぶ用
200g

通常税込1,712円を **1,500円**
税込**1,620円**

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

259 蔵 ス ●調理例

鹿児島黒牛カルビー焼肉用
180g

1,625円
税込**1,755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。旨味たっぷりのバラ肉。
福永産業

260 蔵 ス ●調理例

神居牛カルビー焼肉用
180g

1,450円
税込**1,566円**

JAS認定工場加工の高品質牛。旨味成分たっぷりの部位、バラとロースです。
福永産業

261 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛上カルビミニステーキ
300g

通常税込2,700円を **2,150円**
税込**2,322円**

JAS認定工場加工の高品質牛。食べ応えのあるミニステーキのお試し用。バラ凍結
福永産業

262 蔵 ス ●調理例

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増量のおすすめ品です。
福永産業

263 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛徳用焼肉
350g

通常税込2,808円を **2,300円**
税込**2,484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

264 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛牛井・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

265 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛モモバラすき焼用
170g

1,220円
税込**1,318円**

JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすきやき用にスライスしました。
福永産業

266 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛霜降切落とし徳用
250g

通常税込1,998円を **1,700円**
税込**1,836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使用バック。
福永産業

267 蔵 ス ●調理例

枕崎牛神居牛挽肉・ミンチ
200g

780円
税込**842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

秋川牧園若鶏(山口・福岡・島根・熊本県産)

268 若鶏モモ肉お徳用500g 500g 1,100円 税込1,188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お徳用大型パックです。

秋川牧園

269 若鶏ムネ 300g 620円 税込670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。脂肪分が少なくあっさりヘルシー。

秋川牧園

270 若鶏ささみ(バラ凍結) 300g 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。筋取りはしていません。

秋川牧園

271 若鶏ムネ肉切身お徳用800g 800g 通常税込1,685円を 1,380円 税込1,490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

272 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、ソテー等に

秋川牧園

273 若鶏手羽元お徳用800g 800g 1,320円 税込1,426円

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

秋川牧園

274 若鶏ムネミンチ 300g 通常税込616円を 555円 税込599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ムネのミンチ。

秋川牧園

275 若鶏砂ぎもスライス 150g 通常税込335円を 300円 税込324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。飼育全期間無投薬若鶏の砂肝を調理しやすくスライスしました。

秋川牧園

276 とりがらスープ 50gx5 435円 税込470円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬鶏肉のガラを3時間じっくり煮込んだ濃縮スープ。1袋に対し、約200mlの水で薄めてご利用ください。

秋川牧園

277 若鶏小間切 200g 通常税込491円を 445円 税込481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。モモとムネを使用した小間切タイプ。

秋川牧園

神山鶏(徳島県産)

278 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)、大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。

イシイフーズ

279 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)、大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。

イシイフーズ

280 神山鶏手羽先 280g 488円 税込527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)、大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用育てた神山鶏。から揚げ、煮込みにおすすめ。

イシイフーズ

281 神山鶏ヘルシーミンチ(むね) 300g 通常税込657円を 595円 税込643円

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆は遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用育てた神山鶏。むね肉のミンチ肉。

イシイフーズ

セフティチキン(愛知県産)

282 セフティチキンもも肉 250g 通常税込659円を 600円 税込648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。シガボートリー

283 セフティチキンむね肉 250g 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。

シガボートリー

286 セフティチキンささみ 180g 通常税込572円を 510円 税込551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。

シガボートリー

284 セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結 500g 1,300円 税込1,404円

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。人気のもも肉を唐揚げサイズにカットしてバラ凍結。便利なチャック付袋入。

シガボートリー

285 セフティチキン手羽中半割バラ凍結 450g 1,050円 税込1,134円

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。手羽先を半割にしてバラ凍結しました。焼き物、煮物、揚げ物におすすめです。

シガボートリー

287 セフティチキンむね挽肉バラ凍結900g 900g 1,980円 税込2,138円

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。脂肪分の少ないむねの挽肉を使いやすいバラ凍結にしました。便利なチャック付袋入。

シガボートリー

288 セフティチキン生つみれ 220g 520円 税込562円

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてあります。お鍋やハンバーグに。紙トレーに入っていて調理しやすいのが特長です。

シガボートリー

地産地消 丹沢ハム工房

289 丹沢ロースハムスライス 100g 515円 税込556円

国産豚ロースを使用。発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず製造。白っぽいのは飼料にさつま芋、大麦を配合している為です。

丹沢農場 賞 10日

290 丹沢バラベーコンスライス 100g 520円 税込562円

国産豚バラ肉を使用。発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩・粗糖、香辛料使用。

丹沢農場 賞 10日

291 丹沢焼豚モモスライス 100g 530円 税込572円

国産豚モモ肉を自然海塩で漬け込み、粗糖、国産大豆醤油、純米酒で作ったまろやかな特製たれに一晩漬け込んだりんに焼き上げました。

丹沢農場 賞 10日

292 丹沢生ウインナー(トマトバジル) 120g 475円 税込513円

国産豚肉使用。トマトピューレ、自然海塩、粗糖、バジル、香辛料等を加えた手づくりならではのおいしさです。冷凍のままボイルで。

丹沢農場

293 丹沢皮なしノンスパイスウインナー 120g 通常税込389円を 350円 税込378円

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。香辛料を一切使用せず粗糖と自然海塩を少なめに使用、お子様にもお勧めです。

丹沢農場 賞 10日

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県産)

294 鎌倉ロースハムスライス2個組 40gx2 通常税込486円を 445円 税込481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

295 鎌倉ロースハムスライス徳用3P 40gx3 670円 税込724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。家計応援3パック規格。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

296 鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60gx3 760円 税込821円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作りました。脂身の少ないモモ肉を使用した豚肉本来の旨さが、活かされています。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

297 鎌倉バラベーコンスライス2個組 85gx2 860円 税込929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

298 鎌倉ポークソーセージ 130gx1本 400円 税込432円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨味を活かしたポロニアタイプソーセージです。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

299 鎌倉鉄分たっぷりウインナー 150g 390円 税込421円

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料と鉄分を多く含む酵母(国産)を配合しました。女性や成長期のお子様には嬉しいウインナーです。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

300 鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P 49gx3 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。一度で使いきれする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

301 鎌倉あらびきウインナー2個組 85gx2 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

302 鎌倉ポークウインナー2個組 94gx2 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

303 鎌倉ポークウインナー徳用3P 94gx3 通常税込713円を 650円 税込702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仕上げ。

鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

魚介

304

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

めばちまぐろ

切り落としスライス

100g

690円

税込745円

台湾船籍で漁獲したメバチマグロをスライス加工。流水解凍で刺身や丼ぶりとしても使えます。

マストミ

賞15日

305

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

天然南マグロ

切り落としスライス(赤身)

70g

通常税込659円を

578円

税込624円

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

マストミ

賞15日

おすすめ商品

306

●冷凍

●ス

旨味本来

生おろしわさび

40g

380円

税込410円

ツンとした辛味のきいた国産西洋わさびに、清々しい香りの国産本わさびをブレンドしました。

ムソー

307

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

天然南マグロの漬け

(昆布だし)

60gx2

通常税込788円を

690円

税込745円

遠洋延縄船で漁獲した天然のミナミマグロ赤身を、まるやかな風味の昆布だしで上品な味に仕上げました。

マストミ

賞15日

308

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

つぶつぶ鮪たたき身徳用

50gx4

1,350円

税込1,458円

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

マストミ

309

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

刺身用ホタテ貝柱

約100g

1,300円

税込1,404円

甘味・弾力が特長のオホーツク海で育ったホタテ貝の貝柱です。

札幌中一

310

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

北海道産お刺身するめいか

(いかそーめん)

50g(2枚)

通常税込540円を

480円

税込518円

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

トクスイ

311

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

国産あぶり焼きしめさば

(まろやか風味)

2枚80g

554円

税込598円

国産さばを醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味酢に一晩じっくり漬け込み、表面を軽くあぶりました。

千倉水産加工販売

312

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80gx2

660円

税込713円

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

マストミ

賞30日

313

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

まぐろ丼(イカ入)

50gx2、タレ20gx2

610円

税込659円

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖縄名産「ソディカ」を合わせました。醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキスで作った特製タレ付。

マストミ

賞15日

314

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

徳用 つぶつぶまぐろ丼セット

50gx4、タレ20gx4

1,480円

税込1,598円

太平洋産メバチマグロの鮮度をほど良く残しながらつぶつぶ状にしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付4食分。

マストミ

賞15日

315

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

ぶり丼

80g

480円

税込518円

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

トクスイ

316

●調理例

●冷凍

●ス

愛知県産うなぎ蒲焼100g2枚

100gx2タレ付

3,500円

税込3,780円

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

トクスイ

317

●調理例

●冷凍

●ス

鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚

3枚入(150g)タレ付

3,100円

税込3,348円

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

カインズ

318

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g

345円

税込373円

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

トクスイ

319

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

みやざきのおいしいしらす

25gx2

420円

税込454円

良質のしらすが獲れる宮崎県産。高鮮度のしらすを減塩で素早くボイルして乾燥、食べやすいサイズのバック入。

トクスイ

320

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

北海道さけスモークサーモンW

35gx2x2

1,120円

税込1,210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

321

●調理例

●冷凍

●ス

秋鮭西京漬け

150g(3切)

798円

税込862円

北海道産の脂ののった秋鮭切身に甘みのある西京味噌の風味が食欲をそそる一品。

札幌中一

322

●調理例

●冷凍

●ス

秋鮭塩麹漬

150g(3切)

450円

税込486円

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

トクスイ

323

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

雄武秋鮭無塩切身

210g(4切)

960円

税込1,037円

天然雄武産の沖獲れ秋鮭を無塩のままフライパンサイズの4切入りカットでバック。使いやすいくらい凍結品。

鳴門魚類

324

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

紅鮭切身3切

165g(3切)

765円

税込826円

ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。お弁当やおにぎりの他、ムニエルにも活躍。

トクスイ

325

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

氷温熟成ふっくらあじ開き(大)

400g(4枚)

525円

税込567円

国内産真あじ(主に山陰産)の中骨を取り除いて開きにし、氷温熟成して干しました。

ダイヤモンド

326

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

脂ののったあじ一夜干し

240g(4枚)

550円

税込594円

アイルランド産またはノルウェー産の脂のりの良いあじを三枚おろしにし、国産食塩使用の塩水で漬けて干しました。

千倉水産加工販売

327

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

脂ののったさば一夜干し

180g(3切)

680円

税込734円

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

千倉水産加工販売

328

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

骨取り国産寒さば一夜干し

2枚200g

498円

税込538円

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

千倉水産加工販売

329

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

北海道産塩さば(骨取り)

3枚240g

498円

税込538円

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

千倉水産加工販売

330

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

国産氷温甘塩さば切身

160g(2切)

440円

税込475円

国産さばを塩水に漬け込み、氷温製法で甘塩タイプに仕上げました。

ダイヤモンド

331

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

子持ちカラフトししゃも(小)

150g

410円

税込443円

アイスランド・ノルウェーで漁獲された脂のりの良い子持ちカラフトししゃもの丸干しです。

千倉水産加工販売

332

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

網干し造り子持ちからふとししゃも

140g(9〜15尾)

355円

税込383円

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

トクスイ

333

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

国産塩さば切身

3切210g

548円

税込592円

冬時期の身入りの良い国産さばを、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で熏付けにも重宝します。

千倉水産加工販売

334

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

目鯛切身

210g(3切)

485円

税込524円

北太平洋産、脂ののったクセのない白身魚です。焼き物、漬け魚、フライ、ムニエルなどでどうぞ。

トクスイ

335

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

真アジのフィーレ

200g(5〜8枚)

495円

税込535円

旬の真アジを料理しやすくフィーレ加工しました。

鳴門魚類

336

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

エコシュリンプ(L)

200g

1,550円

税込1,674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

337

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

エコシュリンプ(下処理済)M

160g(11〜14尾)

1,320円

税込1,426円

青森県産イカ、北海道産ホタテ、マレーシア産エビの3種ミックスです。

札幌中一

338

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

大粒シーフードミックス

300g(3種)

通常税込1,534円を

1,400円

税込1,512円

青森県産イカ、北海道産ホタテ、マレーシア産エビの3種ミックスです。

札幌中一

339

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

国内産冷凍あさり

180g

450円

税込486円

国産あさをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。

萬屋商店

340

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

ボイルしじみ(網走湖産)

150g

570円

税込616円

網走湖で育ったしじみを浜の前にある加工場で砂出しし、ボイルしました。酒蒸し、味噌汁には煮立てて後に入れてください。

札幌中一

341

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

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

342

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

無着色たらこ(切り込)

60g

525円

税込567円

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

萬屋商店

343

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

無着色明太子(切り)

60g

525円

税込567円

アメリカ産の助産鰯卵(切り)を、魚鱈、鰹節、昆布の風味が利いた特製調味液に漬け込みました。

萬屋商店

344

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

上乾ちりめん

30g

300円

税込324円

鮮度の良い国産のちりめんを乾度高い上乾干しに仕上げました。イワシの旨味が凝縮されています。

千倉水産加工販売

345

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

無茶々園の明浜ちりめん

40g

380円

税込410円

愛媛県明浜産のちりめんを海水で茹でて天日乾燥しました。

無茶々園

賞30日

346

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

素干桜小あみ

50g

285円

税込308円

三陸沿岸漁獲のツノナシオキアミを塩水ボイル後、遠赤外線乾燥機でふっくらと干しあげました。

千倉水産加工販売

347

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

原藻わかめ

70g

365円

税込394円

三陸産の肉厚弾力品。冷水に3〜4分浸してください。増量のための塩は添加していません。

松本海草

賞30日

348

●盛りつけ例

●冷凍

●ス

三陸産くきわかめ

70g

125円

税込135円

三陸産の香りと歯ごたえが良いわかめの中心の茎です。塩抜きをしてサラダや煮付けに。

松本海草

賞90日

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

秋の味覚 素材を活かしたシンプル料理が一番

349

F凍ス

●調理例

生鮭切身

320g(4切)

北海道産白鮭です。脂質が少ないのでムニエルやフライに向いています。

札幌中一

通常税込1,253円を

1,150円

税込1,242円

炊き立て新米と

さんま

日本の秋

351

F凍ス

●調理例

冷凍さんま(徳用)

6尾480g

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

千倉水産加工販売

通常税込430円を

388円

税込419円

352

F凍ス

●盛りつけ例

しめさんま

(まろやか風味)

2枚80g

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

千倉水産加工販売

通常税込338円を

298円

税込322円

353

F凍ス

●調理例

さんま開き

170g

北海道産の脂のりの良い大型サイズのさんまを開き、食塩のみで昔ながらの干物にしました。

萬屋商店

通常税込538円を

470円

税込508円

価格応援で秋の食卓

354

F凍ス

●調理例

メバチまぐろのカマ

ぶつ切(焼物用)

300g

市場にあまり流通しない、鮮度の良いメバチマグロのカマです。塩焼き、照焼きに最適。

マストミ

通常税込545円を

460円

税込497円

355

F凍ス

●調理例

銀だら切身

160g(2切)

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

通常税込721円を

640円

税込691円

356

F凍ス

●調理例

甘塩さばフィーレ

約200g(2枚)

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

通常税込505円を

438円

税込473円

357

F凍ス

●調理例

脂のったしまほっけ一夜干し(切身)徳用

8切520g

脂のりのよい大きめの網ほっけ(アメリカ、ロシア産)を半身にし、薄い塩味をつけてふっくらと干しあげ切身にしました。

千倉水産加工販売

通常税込1,145円を

1,040円

税込1,123円

358

F凍ス

●調理例

シルバーしょうゆ漬

220g(4切)

ニュージーランド産のシルバー(沖ぶり)を独自の調味液に漬け込み氷温熟成しました。

ダイマツ

通常税込624円を

558円

税込603円

359

F凍ス

●調理例

氷見産まいわしみりん干し

80g

氷見産の小さめな真いわしを開き、砂糖、食塩、ごま、本みりんに二晩じっくり漬け込み干しました。

トクスイ

通常税込421円を

378円

税込408円

今夜の一品 おさかな加工品

363

凍ス

●調理例

氷温熟成

骨取り国産さば味噌煮

160g(80g×2袋)

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

ダイマツ

通常税込518円を

480円

税込518円

364

F凍ス

●調理例

国産さんまのサクッとフライ

5～7個140g

北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを塩水漬けた後、国産小麦粉100%のパンタール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

通常税込398円を

398円

税込430円

365

F凍ス

●調理例

フライパンでできる

あじ南蛮漬(タレ付)

6～11枚150g・タレ50g

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

千倉水産加工販売

通常税込599円を

540円

税込583円

366

凍ス

●盛りつけ例

パクッと食べられる

真いわしの生姜煮

200g

小ぶりの国産真いわしを醤油ベースのたれと生姜を加えて煮付けました。

丸干水産

通常税込430円を

430円

税込464円

367

凍ス

●盛りつけ例

骨までやわらかいわし梅紫蘇煮

75g×2

国産のいわしを砂糖、醤油、味噌、梅干エキス、酵母エキス、食塩で骨まで食べられるように加圧で風味よく炊きました。

千倉水産加工販売

通常税込454円を

420円

税込454円

368

凍ス

●調理例

国産さばのみぞれ煮

240g(120g(固形量80g))×2

日本近海産のさばを国産の大豆おろしを加えた醤油味のタレで、あっさり味に煮付けました。

トクスイ

通常税込535円を

495円

税込535円

369

凍ス

●調理例

国産さばの味噌煮

240g(120g(固形量80g))×2

銚子港で水揚げされたさばを、独自のみそだれでじっくり煮付けました。

トクスイ

通常税込535円を

495円

税込535円

丸干水産

360

F凍ス

●調理例

天然ぶりの塩こうじ漬け

2切160g

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

丸干水産

通常税込502円を

465円

税込502円

361

F凍ス

●調理例

いろいろ使える

骨取り赤魚三枚おろし

270g(3枚)

赤魚(アラスカメタケ)を骨取り加工しました。下処理なしで煮物・揚げ物にお使い頂けます。酸化防止剤(V.C)使用。

丸干水産

通常税込583円を

540円

税込583円

362

F凍ス

●調理例

前浜で獲れた金目鯛

(下処理済み)

1尾320g

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。

丸干水産

通常税込598円を

554円

税込598円

練り製品

370

蔵

●調理例

白かまぼこ

150g

生ぐちと特製たらのすり身を石臼で練り上げた無リンすり身、砂糖、卵白、発酵調味料、かつおだし使用の上品な味わいです。蒸しかまぼこ製法です。

南伊豆水産

通常税込583円を

540円

税込583円

371

F蔵ス

●調理例

夏おでんだねセット

4種14品

主に北海道産すけそうたら無リンすり身を使った練り製品4種をセット。小判揚げ3枚、ごぼう巻3個、ちくわカット4本、いわしだんご4個入。

南伊豆水産

通常税込826円を

710円

税込767円

372

F凍ス

●調理例

魚ぎょうと骨入りバーグ

120g

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

別所蒲鉾店

通常税込405円を

375円

税込405円

373

F凍ス

●調理例

出雲のちくわ

バジルと黒コショウ

120g

日本又はニュージーランド産のすり身で作った竹輪に、香り高いバジルとピリッとした黒胡椒の衣を付け、菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、砂糖、味噌、食塩、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。

別所蒲鉾店

通常税込405円を

370円

税込400円

374

F凍ス

●調理例

イカ天

100g(4枚)

無リンすり身(国産及び海外産)の旨みを十分に引き出し、国産のイカをたっぷり加えまして、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりん、ぶどう糖使用。

別所蒲鉾店

通常税込405円を

375円

税込405円

375

F蔵ス

●調理例

無茶々園のお子さまじゃこ天

15g×6枚

八幡浜港水揚げのホタルジャコにグチを加え、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。

無茶々園

通常税込486円を

450円

税込486円

376

F蔵ス

●調理例

静岡なると巻

120g

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

南伊豆水産

通常税込491円を

455円

税込491円

377

F蔵ス

●調理例

小竹輪

5本

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

南伊豆水産

通常税込464円を

430円

税込464円

378

F蔵ス

●調理例

小判揚

5枚

無リン全糖すり身を使用。素材の味を大切にするため保存料は不使用。すり身用なので、アレルギーをお持ちの方安心して食べられます。

南伊豆水産

通常税込430円を

398円

税込430円

379

F蔵ス

●調理例

さつま揚

34g×4枚

無リンすり身(タラ、グチ、ウマツラハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味噌で味付けし、米油で揚げました。

山上蒲鉾店

通常税込421円を

390円

税込421円

380

F蔵ス

●調理例

いわしはんぺん

37g×5枚

イワシを小骨ごとすり上げた食感のあるいわしはんぺん。おでん、炒め物、フライにオススメ。

山上蒲鉾店

通常税込400円を

370円

税込400円

381

F蔵ス

●調理例

ゴボー巻

33g×4本

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

山上蒲鉾店

通常税込432円を

400円

税込432円

382

F蔵ス

●調理例

ソフトはんぺん

4枚

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

大進食品

通常税込626円を

580円

税込626円

価格応援で秋の食卓

383

●調理例

親子丼の素

180g

通常税込389円を

340円

税込367円

セフティチキンの鶏もも・むね肉を醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩で味付け。卵と玉ねぎで簡単に親子丼が作れます。

シガポートリー

384

●調理例

天津丼の具

300g(150gx2)

通常税込626円を

550円

税込594円

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

東京コールドチェーン

385

●調理例

香ばしねぎと
焦がし醤油の炒めチャーハン

230gx2

通常税込626円を

560円

税込605円

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

ニッキーフーズ

386

●調理例

ミニアメリカンドック

150g(6本)

通常税込551円を

498円

税込538円

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

ニッコー

387

●調理例

秋川牧園の鶏コロック

300g

通常税込518円を

460円

税込497円

秋川牧園の鶏挽肉と国産じゃがいもを使用した鶏の旨みを引き立つザクッとした衣のコロックです。

秋川牧園

388

●調理例

フライパンで簡単チキンカツ
(にんにく醤油風味)

200g

通常税込594円を

540円

税込583円

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

秋川牧園

389

●調理例

こだわりのからあげ

150g

通常税込562円を

460円

税込497円

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

秋川牧園

390

●調理例

ピリ辛チキンバー

150g(8本)

通常税込508円を

455円

税込491円

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

秋川牧園

391

●調理例

鶏細切り天ぷら用塩麹漬け

220g

通常税込486円を

430円

税込464円

セフティチキンむね肉を国産米麹と食塩で作った塩麹、食塩、胡椒で漬け込みました。千切り状にカットしてありますので、簡単に揚げられます。

シガポートリー

392

●調理例

若鶏焼きつくね

180g

通常税込497円を

450円

税込486円

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

秋川牧園

393

●調理例

野菜を加えてガーリックチキン

175g

通常税込540円を

480円

税込518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プンまたはフライパンで焼くだけです。

秋川牧園

394

●調理例

ぶりぶり海老の
えびチリソース大海老タイプ

250g

通常税込686円を

618円

税込667円

粗放養殖の大ぶりのエビ(ベトナム、ミャンマー他産)を衣を付けて油で揚げ、国産玉ねぎや生薑、ねぎ、にんにくを加えたケチャップベースのチリソースに絡めました。

ニッキーフーズ

395

●調理例

野菜で仕上げる
まぐろの黒酢豚風

175g

通常税込484円を

418円

税込451円

下味にじっくり漬け込んだ柔らかなマグロ唐揚げに、コクの深い黒酢を絡めて仕上げました。人参や玉ねぎなどお好みの野菜と合わせてお召し上がりください。

マストミ

396

●調理例

マーボー豆腐の素(甘口)

200g

通常税込616円を

520円

税込562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、生薑、菜種油使用。

シガポートリー

397

●調理例

マーボー豆腐の素

200g

通常税込616円を

520円

税込562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、生薑、唐辛子、菜種油使用。

シガポートリー

398

●調理例

大きな豆腐肉団子(黒酢あん)

340g(8個)

通常税込613円を

548円

税込592円

国産大豆使用の豆腐と国産鶏肉、玉ねぎ、長ねぎを具材にした豆腐肉団子を揚げ、砂糖、醤油、発酵調味料、ケチャップ、黒酢で仕上げたタレで絡めました。

ニッコー

399

●調理例

ヨコミゾのカニしゅうまい

270g(15個)

通常税込761円を

680円

税込734円

紅ズワイガニ、豚肉、玉ねぎ、帆立エキスで海鮮の旨みを加えた具を、国産小麦粉使用の生地で包みました。馬鈴薯でん粉、豚脂、砂糖、卵白、食塩使用。

トクスイ

400

●調理例

鶏ごぼうシューマイ

27gx8個

通常税込473円を

420円

税込454円

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

ニッコー

401

●調理例

小籠包

25gx8個

通常税込513円を

460円

税込497円

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

カインズ

402

●調理例

天津あんまん

55gx5個

通常税込540円を

488円

税込527円

北海道産大豆のこしあんに風味豊かな黒ゴマを入れた中華餡を、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。

ニッコー

403

●調理例

徳用北京餃子

18gx15個

498円

税込538円

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

ニッコー

404

●調理例

ヨコハマの餃子

360g(20個)

680円

税込734円

主原料、調味料ともに国産原料使用。キャベツ、豚肉、玉ねぎ、にんにく、にらを具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

大進食品

405

●調理例

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、生薑を具材に、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

406

●調理例

おっきな肉焼売

304g(8個)

570円

税込616円

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

トクスイ

407

●調理例

お徳用春巻

420g(14本)

598円

税込646円

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春雨を具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

ニッキーフーズ

408

●調理例

ママ
フライパンで簡単春巻き

40gx5本

620円

税込670円

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

大進食品

409

●調理例

中華丼の具(塩味)

180gx2

620円

税込670円

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

ニッコー

410

●調理例

丹沢高原豚ロース豚漬

200g(2枚)

720円

税込778円

non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場の豚肉使用。国産味噌使用の特製タレでロース肉に漬け込みました。タレ付のままソーセーとしてください。

丹沢農場

411

●調理例

丹沢高原豚小間味噌漬

200g

550円

税込594円

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

丹沢農場

412

●調理例

国産豚のレバニラ炒めの素

200g

470円

税込508円

香川県・徳島県産の豚レバーを唐揚げにし、オイスターソースをベースに天然醸造濃口醤油でコクを追求した特製だれを合わせました。お好みの野菜と一緒に炒めてください。

マストミ

413

●調理例

鶏むね肉の焼肉たれ漬

200g

485円

税込524円

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

シガポートリー

414

●調理例

鶏レバー甘辛焼き

120g

475円

税込513円

秋川牧園の若鶏レバーに下味(醤油、砂糖、清酒)をつけてじっくりと蒸し、発酵調味料、生薑、にんにく等を加えたタレを絡めました。

秋川牧園

415

●調理例

徳用神山鶏唐揚げ

400g

1,140円

税込1,231円

神山鶏むね肉を、国産主原料で製造したコチュジャンや唐揚げ、ごま油入りの特製だれにじっくり漬込み、揚げました。食べごたえのあるサイズでジューシーです。

マストミ

416

●調理例

秋川のももからあげ

150g

520円

税込562円

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

秋川牧園

417

●調理例

鶏むね肉のハーブチキンカツ

200g

480円

税込518円

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

シガポートリー

418

●調理例

チキンナゲット徳用

400g

950円

税込1,026円

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

秋川牧園

419

●調理例

黒豚メンチカツ

120g(4個)

470円

税込508円

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

秋川牧園

420

●調理例

じゃがいもコロック

300g(60gx5個)

800円

税込864円

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

ムソー

調理法のご案内

レンジ調理

トースター調理

湯煎

煎

蒸す

フライ調理

フライパン調理

421

凍ス

●調理例

秋川牛乳グラタン
(鶏肉とポテト)
100g×2
765円
税込826円
秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用し、コクのあるホワイトソースで和えました。
秋川牧園

422

凍ス

●調理例

有機パスタ
ミートソーススパゲッティ
400g(2食)
610円
税込659円
有機パスタを使用したミートソーススパゲッティです。国産の豚肉、鶏肉、たまねぎ、にんじん、にんにくを使ったミートソースで、約1.7mmの Pasta麺を使い、食感良く仕上げました。
ニッコー

423

凍ス

●調理例

オムライス
360g(2袋)
630円
税込680円
国産米と鶏肉、ケチャップで作った家庭的なオムライスを、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

424

凍ス

●調理例

秋川のチキンライス
450g
620円
税込670円
国産米に秋川牧園の鶏ガラスープを加え、旨みを引き出させて炊いたご飯に、具材は秋川牧園鶏肉、玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、人参です。お子さんも喜ぶトマトケチャップで味付けしました。
秋川牧園

425

凍ス

●調理例

ピビンバの具
100g×2
565円
税込610円
国産野菜と牛肉を用い、国産大豆使用の味噌をベースにしたコチュジャンで仕上げました。ご飯にのせてお召し上がりください。
カラミノフーズ

426

凍ス

●調理例

国産春雨のチャプチェ
360g(180g×2)
通常税込821円を 730円
税込788円
春雨とコチュジャンを使い、コクのある甘辛味に仕上げました。炒めた肉や野菜を加えれば、ボリュームもアップします。
カラミノフーズ

427

凍ス

●調理例

コリアンチチミ(タレ付)
246g(230g・2枚、タレ8g×2)
通常税込648円を 578円
税込624円
生地は国産小麦粉とじゃが芋澱粉を使用し、人参、玉ねぎ、じゃが芋、イカ、ニラ、にぼし粉を加え、外はパリッと、中はもっちりな韓国風お好み焼です。特製タレ付。
カラミノフーズ

428

凍ス

●調理例

アジア薫る「タイ」ガバオ丼の具
200g(100g×2)
520円
税込562円
甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスターソース、パジルを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現、目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。
カラミノフーズ

429

凍ス

●調理例

トッポギ炒め
200g
通常税込518円を 440円
税込475円
オリジナルコチュジャンを使ったコクのある本格的なトッポギです。湯煎調理で簡単にお召し上がり頂けます。
カラミノフーズ

430

凍ス

●調理例

ユッケジャンクッパ
360g(180g×2)
550円
税込594円
辛さの中に具材の旨みが活かされた韓国風お茶漬け「ユッケジャンクッパ」の素です。湯煎で約8分温め、軽く1杯分のご飯にかけてください。
カラミノフーズ

431

凍ス

●調理例

カニクリームコロッケ
130g(5個)
655円
税込707円
網走産ズワイガニに、ひらめブイオンを加えたホワイトソースを合わせたクリームがまろやかで上品な味わいの本格手づくりコロッケです。
札幌中一

432

凍ス

●調理例

もったいないマグロのカツ
150g
450円
税込486円
和歌山県産のキハダマグロの血合い肉を使用。塩水漬後、こだわりの国産調味料と生薬、ニンニクに漬け、独特の臭みをなくしました。
マストミ

433

凍ス

●調理例

丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個)
通常税込497円を 435円
税込470円
国産豚肉と飼料にこだわったみずほ牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルでおいしいハンバーグに仕上げました。
丹沢農場

434

凍ス

●調理例

丹沢農場のハンバーグ
200g(100g×2)
480円
税込518円
国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳、卵を使用、良質な肉の旨みを大切にした生タイプです。
丹沢農場

435

凍ス

●調理例

ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ
90g×2
450円
税込486円
国産鶏肉、玉ねぎ、豆腐を主原料に、鶏卵、豚脂などを加えて作った柔らかい食感のハンバーグに、バルサミコ酢を利かせたソースを絡ませました。
ニッコー

436

凍ス

●調理例

手作りつくね串
30g×5本
460円
税込497円
セフティチキンのむね肉、もも肉、鶏軟骨、玉ねぎ、山手で作った、卵不使用のつくねを軽く味付け。醤油、発酵調味料、砂糖、濃粉、パン粉、砂糖、生薬、食塩使用。焼く・煮る・鍋の具に。
シガボートリー

437

凍ス

●調理例

レバー入りミートボール
400g
800円
税込864円
秋川牧園の若鶏ムネ肉とレバーを使用。玉ねぎ、生薬を加え、醤油、砂糖、食塩、生薬ペースト、清酒で味付けし、菜種油で揚げました。
秋川牧園

438

凍ス

●調理例

しょうゆ味たこ焼き
400g(20個)
665円
税込718円
国産小麦粉を使用し、たこに醤油をしみ込ませ、生薬とねぎが味を引き立たせています。
カインズ

439

凍ス

●調理例

手羽めしの素
260g
565円
税込610円
秋川牧園の手羽元を醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生薬ペーストで味付けした、肉の旨みが存分に味わえる炊き込みご飯の素です。米2合と一緒に炊飯器で炊いてください。
秋川牧園

440

凍ス

●調理例

五目寿司の素
200g
598円
税込646円
国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、砂糖、食塩で味付けしました。2合用です。
ニッコー

441

凍ス

●調理例

自然派Style もぐもぐ焼おにぎり
80g×5個
598円
税込646円
自然派Styleの「一番搾り純正なたね油」や、特選丸大豆醤油「豊稷の恵」を使用し、シンプルな焼きおにぎりに仕上げました。ピートー米使用。
ニッキーフーズ

442

凍ス

●調理例

国産小麦の焼うどん(醤油味)
220g×2食
740円
税込799円
国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参)、豚肉を具材にし、和風だしをきかせ、調味料にもこだわり、家庭の味を再現した焼うどんに仕上げました。
大進食品

443

凍ス

●調理例

ぶちプリえびかつ
120g(6個)
390円
税込421円
ベトナム産のピンク種エビの旨味たっぷりのエビカツです。お弁当にも使いやすい小さめのサイズです。
ニッコー

444

凍ス

●調理例

ひとくちソースとんかつ
120g(6個)
480円
税込518円
一口サイズの国産豚肉に衣をつけて揚げ、甘辛味のソースを絡めました。冷凍のままお弁当に入れてくれます。
ニッコー

445

凍ス

●調理例

鶏肉の磯辺揚げ
160g(8個)
通常税込322円を 288円
税込311円
国産鶏肉を使用した小さいサイズの磯辺揚げです。あっさりした鶏肉をベースにし、衣にはアオサを使い、香り豊かに仕上げました。
ニッコー

446

凍ス

●調理例

ごぼうとひじきの豆腐団子
144g(8個)
420円
税込454円
鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生薬)、豆腐、ひじきで作ったヘルシーな豆腐団子を食べやすく調理しました。青のり、ごまも入っています。
ニッコー

447

凍ス

●調理例

彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
210g(3個)
548円
税込592円
国産大豆、天然にがりで作った豆腐のおいしさとなめらかさを活かし、国産の野菜とひじきを加えて作りました。
ニッコー

448

凍ス

●調理例

自然派style 神山鶏と自然豚の照り焼ミートボール
105g固形量75g(5個)
通常税込387円を 340円
税込367円
明確な飼料で飼育した神山鶏と自然豚で作りました。お子さまにも人気の照り焼きソース味で、お弁当のおかずにとぴったりです。
マストミ

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100790

蔵ス

●調理例

栗かぼちゃたっぷり とろっとスープ
2~3人前(565g)
1,031円
税込1,113円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100803

蔵ス

●調理例

白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2~3人前(440g)
983円
税込1,062円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100811

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
2人前(375g)
877円
税込947円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100765

蔵ス

●調理例

チンゲンサイのスタミナ炒め
2人前(440g)
1,100円
税込1,188円
メーカー：グリーンリーフ
製造日含む5日

100773

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

100781

蔵ス

●調理例

3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円
税込1,171円
メーカー：グリーンリーフ

価格応援で秋の食卓

449





●調理例



特価



季穂地粉ワンタンの皮

20枚

通常税込243円を **215円**

税込 **232円**





国産強力粉と農林61号、食塩、モンゴルかんすいで作った本格仕上げ。打ち粉に澱粉使用。8×8cm

かねこ製麺

賞 13日

450

●盛りつけ例

特価

味付けびん入

京がんも

10個

通常税込362円を

320

円

税込346円

国産大豆と天然にがりで作った豆腐に8種類の具を入れ味付けしました。

丸和食品

賞

30日

451





特価

しその実

昆布佃煮(細切)

100g

産





通常税込394円を

360

円

税込389円

上質な北海道日高産の昆布を細切りにし、国産のしその実を加えて直火釜で炊きました。

遠忠食品

賞 90日

452




●調理例



特価

豆腐唐揚

10個

通常税込270円を

240円

税込259円

丸和食品の自慢の豆腐を、国産にんにくと生姜を隠し味にした醤油ベースのたれに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げました。外はカリッと、中はふんわりです。

丸和食品

賞6日

野菜たっぷりチャンポン

280g(めん130g)

470円
税込508円

本場九州のチャンポン(麺を、国産小麦粉、小麦たんぱく、内モンゴル産かんすいで作りました。5種類の国産野菜とさつま揚げ、えびを具材に、オリジナル豚骨白湯スープ仕立てです。)

ニッコー

わかめどっさりうどん
(刻み揚げ付)

556g(2食)

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

ニッキーフーズ

●調理例

凍ス

税込518円

480円

長崎五島風あごだしうどん

514g(2食)

508円

税込549円

国産小麦粉使用で丸く切り出した細麺に、刻み揚げ、わかめ、ねぎ、かまぼこ、とろろ昆布をのせ、あご(とびうお)だし使用のつゆをセ

ットしました。

ニッキーフーズ

458

蔵

調理例

あしがら車屋味噌らーめん

120gx2食

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

かねこ製麺

420円

税込454円

賞13日

459

今季最終回
特価

●調理例



季穂冷し中華醤油味
120g×2食

通常価格**454円**を **410円**
税込**443円**

国産小麦粉と天然かき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**

松前白菜漬け

150g

450円
税込486円

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

趙さんの味

賞7月

肉じゃが
170g

国産じゃが芋、玉ねぎ、人参を炒めて
白湯を加え、薄口醤油、砂糖、みりん、
食塩、国産素材の天然だしで煮ました。

ハーヴィ

賞 90日

税込562円

466

蔵ス



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**

煮豆「とら豆」

150g

国内産とら豆を使用。直火とろ火炊きで煮あげ、素材の味をいかした手作り。

友田味版

賞 90E

468

蔵ス

青大豆のひたし豆
120g

335円
税込362円

国産青大豆、切り干し大根、人参、昆布が具材。醤油、味醂、食塩、砂糖、だし(汁節、宗田節、鰯節、干し椎茸、昆布)で味を馴染ませました。

ハーヴィ

賞90E

たくあん漬

150g

国産契約栽培の太根を天日干し後、米ぬか、粗糖、食塩、唐辛子で漬けて温熱成せました。

風水プロジェクト

500円

税込540円

賞 365日

**鳥取砂丘の
らっきょう 甘酢漬**
110g

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

創健社

470




575円
税込621円





利尻昆布大根漬け

130g

305円

税込329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、本味酢、りんご酢、洗双糖で漬けました。

風水プロジェクト

賞5日

国産味付メンソマ

90g

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

遠忠食品

賞 90日

味噌かけザーサイ

100g

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

速忠食品

賞 90円

475



味付いなりあげ10枚
10枚

440円
税込**475円**

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

丸和食品 **賞 90E**

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

カインズ

賞 20日

うずらの玉子(水煮)

6個×2

山梨県で育ったうすら卵の水煮です。

南伊豆水産

賞 180円

478

蔵



かにかま

6本

卵

大豆

小麦

牛乳

248

円

税込 **268円**

全て国産原材料、無りんすり身使用、天然植物色素でカニ色を表現しました。

東京コールドチェーン **賞30日**

479

F

蔵

ス

●盛りつけ例



豆腐

玉子豆腐

100g×3個

505円

税込545円

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

カインズ

賞20日

481







木綿豆腐

1丁300g



195円

税込211円

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

丸和食品



8日

482




特価



共生食品のきぬ豆腐
300g 通常税込 **184円**を **160円** 税込 **173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

483

F
蔵
豆



共生食品のもめん豆腐

300g

178

円

(大)

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

484







ミニ木綿豆腐

150gx2丁



195円

税込211円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。使い切り2連パック。

丸和食品

賞8日

485






絹とうふ(充填)

150gx2丁

175

円

税込189

円



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

丸和食品


20

486







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

487







油揚

3枚



193円

税込208円

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

丸和食品

賞7日

一口京がんも
10個

国産大豆100%、海水中にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産野菜(人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜)を入れ、non-GMO菜種油で揚げました。

丸和食品

賞7日

490

納豆

かながわ育ち納豆

30g×3(タレ・カラシ無)

170円

税込184円

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

カジノヤ

賞 9日

491

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

492

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。煮豆の様なふくら感があります。タレ
無です。

野呂食品

賞 10日

497

冷凍釜あげうどん

200g×3

通常税込313円を

280円

税込302円

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

共生食品

498

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、卵つなぎ蒸
し麺です。

共生食品

賞 6日

493

鎌倉山手作り小粒納豆

80g

225円

税込243円

鎌倉山納豆独自の製法で作られた国産大豆
100%使用の納豆です。タレ無。

野呂食品

賞 10日

494

国産小粒カップ納豆

45g×3(タレ・カラシ付)

270円

税込292円

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

菅谷食品

賞 11日

495

国産大粒カップ納豆

45g×3(タレ・カラシ付)

278円

税込300円

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

菅谷食品

賞 11日

496

ひきわり納豆

30g×2連

113円

税込122円

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

カジノヤ

賞 10日

499

季穂地粉餃子の皮

大判20枚

225円

税込243円

埼玉県産地粉使用。小麦の内側だけを自家製
粉し、天塩を加えて作りしました。

かねこ製麺

賞 13日

500

お徳用お魚ソーセージ

40g×5本

630円

税込680円

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

創健社

賞 90日

503

自然派Style
純正なたね油

1,250g

1,200円

税込1,296円

オーストラリア産の非遺伝
子組み換え菜種100%の
圧搾一番搾り油です。

平田産業

504

純正ごま油淡回

450gビン

1,120円

税込1,210円

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

平田産業

505

エキストラバージン
オリーブオイル

250gビン

1,730円

税込1,868円

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

平田産業

506

昔仕込本味噌

720mlビン
(8週に1回)

1,900円

税込2,090円

国産もち米、米麹、本格焼酎を原料に3年以
上じっくり熟成させました。酸味の少ない旨
味と甘味が料理を引き立たせるみりんです。

片山

507

特選醤油

1,000mlビン
ビン回収

530円

税込572円

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナ
ダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メ
キシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モロ
ミをブレンドした長期熟成品。(塩分16.2%)

宮醤油店

508

たまざ醤油

1,000mlビン
ビン回収

386円

税込417円

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナ
ダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メ
キシコ・日本産)、アルコール(日本産)と2年モロ
ミをブレンドした長期熟成品。(塩分16.2%)

宮醤油店

509

うす塩醤油

360mlビン
ビン回収

260円

税込281円

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

宮醤油店

510

チョコー
実生ゆずかけぼん

210ml

450円

税込486円

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

創健社

511

鯉たっぷりつゆ

900ml

830円

税込896円

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

節辰商店

512

純米酢

500mlビン

310円

税込335円

国産米だけで作った刺激臭の少ないマイルド
仕立ての上質な酢です。

私市醸造

513

無茶々園の青ゆずこしょう

50gビン

500円

税込540円

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

無茶々園

514

春駒みそ(つぶ)

1kg

875円

税込945円

国産米、国産大豆、シママース(自然塩)を使
った本格派味噌。

はるこまや

賞 180日

515

自然派無添加白みそ

375g

425円

税込459円

厳選した国内産原料のみで醸造した塩分5%
前後の白みそです。

ヤマク食品

賞 180日

516

平飼い卵のマヨネーズ

200g

480円

税込518円

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

創健社

517

信州生まれのケチャップ
国産つぶ野菜入り

190g

385円

税込416円

甘みが強く、旨みがまった信州産完熟トマ
ト産果に、国産玉ねぎ、人参のみじん切りをプ
ラスしました。砂糖類(砂糖、水あめ)、醸造酢、
食塩、香辛料/増粘剤(加工でんぷん)使用。

創健社

518

中華ドレッシング

200ml

308円

税込333円

醤油の香りとごまの

秋を素材で味わおう

533

🌿🌿

🔥

📷

鳥羽産寿司用はねのり

全型10枚

通常税込626円を

546円

税込590円

みえぎょれん

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

534

🌿🌿

🔥

📷

無漂白かんぴょう

20g

通常税込454円を

410円

税込443円

リアス

栃木県産無漂白かんぴょうは、柔らかく旨みがあるのが特長です。

535

🌿

📷

乾燥大根葉

40g

340円

税込367円

中田商店

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

536

🌿🌿

🔥

📷

乾燥ごぼう(笹切り)

25g

通常税込464円を

417円

税込450円

リアス

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

541

🌿🌿

🔥

📷

国菊 有機米100%あまざけ

500mlビン

通常税込680円を

618円

税込667円

平田産業

国産有機米でつくった全麹仕込みの粒なし、ノンアルコールです。米麹の旨味と甘味が引き出されています。

537

🌿🌿

🔥

📷

お好み焼き粉

400g

通常税込626円を

550円

税込594円

桜井食品

岐阜県産農林G1号の小麦粉、鰹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。

538

🌿🌿

🔥

📷

北限の干しあみえび

14g

198円

税込214円

中田商店

原料は岩手県産ツノナシオキアミと食塩。カルシウムたっぷりで香り抜群です。玉子焼、かき揚げ、焼そば、パスタ、酢の物にも。

539

🔥

📷

ビール酵母入り ぜいたくぬか

450g

通常税込227円を

175円

税込189円

中田商店

賞味期限2026年12月17日までの為

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

540

🌿🌿

🔥

📷

かつお&こんぶだしパック

10g×5

通常税込707円を

640円

税込691円

リアス

熊本県産の宗田鰹節と本枯れ鰹節、羅臼昆布を厳選使用。上品なコクのあるだしがとれます。

542

🌿🌿

🔥

📷

三重県産わかめ混ぜ込みご飯の素

20g

通常税込470円を

420円

税込454円

みえぎょれん

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

543

🌿🌿

🔥

📷

かつおパック

30g

通常税込362円を

324円

税込350円

カクサ

一本釣りの鰹節使用。繊細な削りたてをフレッシュパック。

544

🌿🌿

🔥

📷

にっこ

120g

通常税込324円を

290円

税込313円

庄内協同ファーム

鍋でも、電子レンジでも調理ができるから、忙しい朝でも簡単に食べられます。添加物はいっさい加えず、玄米100%を使用。グルテンフリーで食物繊維たっぷり。腸内環境を整えてくれ、低GI食品だから血糖値が上がりにくく、腹持ちもいいんです！ムラなく良い食感に茹であげられるようにドーナツ型にしたかわいい「にっこ」は、ソースなど味が絡みやすいので、シリアルに混ぜたり、スープやサラダの具材に。簡単にヘルシーな一人ごはんや、どんな食卓にも寄り添ってくれます。

545

🌿🌿

海からの塩

1kg

358円

税込387円

日生協

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

546

🌿🌿

粗精糖

1kg

445円

税込481円

アルファフードスタッフ

鹿児島県産サトウキビ100%の一番搾りから作った、天然成分のお砂糖です。

547

🌿🌿

国産水煮大豆

150g

145円

税込157円

中田商店

新潟産の国産大豆をふっくらと煮上げました。

548

🌿🌿

庄内きなこ (まめっこくん)

130g

265円

税込286円

庄内協同ファーム

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

549

🌿🌿

有機いりごま(金)

60g

255円

税込275円

中田商店

有機栽培の金ごまを丁寧に煎り上げました。トルコ産。

550

🌿🌿

有機いりごま(黒)

70g

255円

税込275円

中田商店

有機栽培の黒ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。

551

🌿🌿

有機いりごま(白)

70g

238円

税込257円

中田商店

有機栽培の白ごまを直火焙煎で香ばしく煎り上げました。パラグアイ産。

552

🌿🌿

にぼし粉

110g

494円

税込534円

カクサ

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

553

🌿🌿

🔥

国内産煮ぼし

80g

通常税込475円を

420円

税込454円

カクサ

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

554

🌿🌿

花かつお

30g

275円

税込297円

カクサ

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

555

🌿🌿

🔥

📷

糸きざみのり

7g

330円

税込356円

みえぎょれん

三重県産限定の海苔を、ボリューム感と高級感が出るように細かく刻みました。

556

🌿🌿

自然派style 鳥羽産カットわかめ

20g

440円

税込475円

みえぎょれん

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

557

🌿🌿

万能昆布

40g

425円

税込459円

松本海草

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

558

🌿🌿

🔥

📷

鳥羽産 早摘みあかもく

13g

315円

税込340円

みえぎょれん

伊勢志摩産。最も柔らかい青先に摘みとった伊勢志摩産。シャキシャキとした食感と粘りが特長です。

559

🔥

📷

塩吹ひじき

30g

通常税込351円を

314円

税込339円

リアス

国内産芽ひじき使用。砂糖、醤油他で煮てから乾燥させ、塩付けしました。

560

🌿🌿

和風だし一番

80g(8g×10袋)

515円

税込556円

創健社

香り高く深いうまみの風味原料(かつお、いわし、昆布)と丸大豆醤油を使用して透明感のあるだしに仕上げます。

561

🌿🌿

車屋うどん(細めん)

240g

250円

税込270円

かねこ製麺

国産小麦粉と天塩使用の昔ながらの製法で作った細うどん。

562

🌿🌿

🔥

📷

特選そば十割

200g

544円

税込588円

創健社

国産そば粉使用。そばの甘みと歯切れの良い食感、十割そばならではのそば湯もお楽しみいただけます。

563

🌿🌿

🔥

📷

隠れ岩松島原手延べひやむぎ

250g

370円

税込400円

みそ半

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。

564

🔥

📷

島原手延べそうめん1Kg箱

50g×20束

通常税込1,404円を

1,260円

税込1,361円

みそ半

島原手延べそうめんに、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩「にっぽん海塩」を使用したこだわりのスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんができます。

565

🌿🌿

🔥

📷

隠れ岩松塩にゅうめん

176g

410円

税込443円

みそ半

島原手延べそうめんに、長崎県五島灘の海水を炊き上げてつくった塩「にっぽん海塩」を使用したこだわりのスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんができます。

566

🌿🌿

国内産ロングパスタ

300g

420円

税込454円

桜井食品

北海道産小麦100%で作りました。

567

🔥

📷

どんぶり麺山菜そば

78g(めん65g)

通常税込270円を

245円

税込265円

ムソー

麺は国産小麦粉・そば粉使用です。醤油と鰹やサバの混合粉末で仕上げたスープと、わらび・ぜんまい・細竹・きくらげ・長ねぎの山菜ミックス具材入り。

568

🔥

📷

どんぶり麺きつねうどん

77.3g(めん65g)

通常税込270円を

245円

税込265円

ムソー

麺は国産小麦粉使用です。醤油と鰹やサバの混合粉末で仕上げたスープと、刻み油揚げ・わかめ・ねぎを具材にしました。

569

🔥

📷

ベジタリアンのしょうゆらーめん

98g1食

通常税込227円を

198円

税込214円

桜井食品

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さっぱりとした醤油味です。

570

🔥

📷

ベジタリアンのみそらーめん

98g1食

通常税込227円を

198円

税込214円

桜井食品

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、スープは赤みそ仕立ての風味ある味わいです。

571

🔥

📷

さくらのごまらーめん

5食

通常税込1,134円を

980円

税込1,058円

桜井食品

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。

572

🔥

📷

さくらのとんこつらーめん

5食

通常税込1,188円を

1,030円

税込1,112円

桜井食品

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。

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

573

●調理例



メイシー
もぐもぐキッズカレー
100g

360円
税込389円

2歳頃からのご口カレー。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

574

●調理例



ママの
インド風チキンカレー
180g×2

840円
税込907円

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

大進食品

575

●調理例



秋川牧園の
骨付きチキンカレー
220g

530円
税込572円

秋川牧園の若鶏手羽元をまるごと2本入れました。袋のまま湯煎にかけるか、耐熱容器に移して電子レンジで温めてください。

秋川牧園

576

●調理例



秋川の鶏キーマカレー
180g

485円
税込524円

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

秋川牧園

577

●盛りつけ例



牛乳かすてら
7個

493円
税込532円

北海道産小麦粉、牛乳、鶏卵、砂糖、水あめを使用。よつ葉のコクのある牛乳でしっかりと仕上がりました。個包装入。

風水プロジェクト

578

●盛りつけ例



昔ながらの
ココアロールケーキ
1個

980円
税込1,058円

国産小麦粉、卵、鹿児島県産さとうきびで作った粗糖、蜂蜜、オーガニックココアで作った、ふんわりな大人甘い生地で国産生クリームを巻きました。

せいふてい

579

●盛りつけ例



ベイクド
レアチーズカップ入り
2個

1,005円
税込1,085円

国内産原料を主体に、乳製品をたっぷり使って低温でじっくり焼き上げた人気のベイクドチーズケーキを1人分カップに焼きました。

せいふてい

580

●盛りつけ例



ミニカップゼリー
22g×45個

1,320円
税込1,426円

国内産りんご果汁入のゼリー 23個、海外産有機ぶどう果汁入のゼリー 22個。ビートグラニュー糖、寒天、こんにゃく粉で作りました。

フルーツバスケット

581

●盛りつけ例



グレープグミ
20g×4連

435円
税込470円

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

ハーヴィ

582

●盛りつけ例



全粒粉クラッカー
100g

355円
税込383円

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

ハーヴィ

583

●盛りつけ例



手造り農場黒胡麻玄米せん
100g

390円
税込421円

東北産ササニシキ玄米生地に黒ごまをたっぷり混ぜて焼き上げました。味付けは本醸造醤油で風味豊かです。

創健社

584

●盛りつけ例



味旨小丸せんべい醤油
18枚

430円
税込464円

国産うるち米を原料にした生地を直火で焼き上げ、醤油、キビ、砂糖、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、発酵調味液、饅頭エキスで作った醤油ダレを絡めました。

創健社

585

●盛りつけ例



ミニたい焼き(あんこ)
320g(8個)

458円
税込495円

国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉に、北海道産小豆を砂糖、水飴、食塩で炊いたつぶ餡を包みました。

ニッコー

586

●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

587

●盛りつけ例



大判焼き(白あん)
340g(4個)

512円
税込553円

生地は国産小麦粉、卵、砂糖、蜂蜜、ぶどう糖、食塩を使用。しっとりした皮に、国産大粒小豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。

ニッコー

588

●盛りつけ例



バターどら焼き
60g×3

835円
税込902円

国内産青銅(あおえんどう)豆の餡をバターでサンドし、国産小麦粉使用の生地ではさみしました。甜菜糖、平飼いの鶏卵、麦芽水飴、蜂蜜、三河味餅、重曹使用。

せいふてい

589

●盛りつけ例



豆かんてん(黒糖みつ)
155g

280円
税込302円

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

太洋

590

●盛りつけ例



きな粉黒みつ寒天
160g

280円
税込302円

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

太洋

591

●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

592

●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、還元水あり、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

593

●盛りつけ例



芽吹き屋ごまとろり
144g(8個)

570円
税込616円

国産うるち米の上新粉使用の団子に、国産の小豆と黒ごまで作ったとろんとしたごま餡を包みました。

東京コールドチェーン

594

●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

595

●盛りつけ例



菓房はら山土の鶏
40g×4個

643円
税込694円

JAS認証の有機小豆と平飼有精卵を使用した焼き菓子です。食べる分だけ常温解凍してお召し上がりください。

せいふてい

596

●盛りつけ例



菓房はら山小倉どら焼き
60g×3

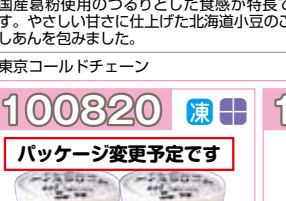
725円
税込783円

国産小麦粉、平飼卵、三河みりんなどで作ったふんわり弾力のある生地、国内産小豆で作った餡がやさしい甘さのどら焼きです。

せいふてい

100820

パッケージ変更予定です



ハウライアイスcream
3個

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。

ハウライ

100838

アーモンドロースト



アーモンドロースト
50g

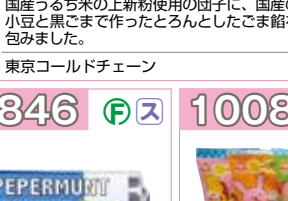
590円
税込637円

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

万直商店

100846

有機ペパーミントロール



有機ペパーミントロール
21g

265円
税込286円

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

創健社

100854

フルーツラムネ



フルーツラムネ
15g×5連

236円
税込255円

いちごとオレンジの濃縮果汁を入れた、無香料

飲料

597

特価

濃くておいしい九州野菜15缶
160gx15缶
通常税込2,354円を **2,100**円
税込**2,268**円

九州産の12種類の野菜と和歌山県産の梅を使用し、野菜ビュレを加えて濃縮に仕上げました。一日に必要とされる人参主体の野菜、約350g分入。
ふくれん

598

北海道野菜
(ストレート)100%
160gx20缶

3,400

円

税込3,672円

北海道産トマトをメインに北海道の代表野菜(人参、南瓜、アスパラガス、とうもろこし、ケール)を絶妙なバランスでブレンドしました。濃縮還元果汁・レモン果汁使用。
創健社

600

特価

毎日がとまと曜日
150g

通常税込257円を

235

円

税込**254**円

露地栽培で育てたりコピン量多めの品種「なつのしゅん」を約2.5個分丸ごと搾った秋田県産トマト100%ストレートジュースです。
創健社

603

特価

小川の麦茶
マイボトルつぶこピター
7gx10p

通常税込302円を

258

円

税込**279**円

麦茶は夏だけではなく、初秋こそ、香りが湧きます。小川産の麦茶で秋のはじまりを感じませんか。ノンカフェインでミネラル豊富、雑味が少なくすっきりとした味わいが特長です。
小川産業

599

特価

生姜・番茶入り梅醤
250gビン

通常税込1,620円を

1,458

円

税込**1,575**円

梅肉と醤油を熟成させた梅醬に有機番茶と有機生薑粉末を加えました。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

601

人参ミックス30缶
195gx30缶

4,900

円

税込5,292円

国産人参と野菜汁(キャベツ・セロリ)、果物果汁(りんご・みかん・レモン)をミックスしました。蜂蜜を加え飲みやすい甘さに仕上げているので、人参が苦手な方にもお勧めです。
ふくれん

602

有機野菜とバナナの
スムージー6缶
160gx6缶

1,390

円

税込1,501円

有機野菜と有機(バナナ)を使用。野菜が苦手な方やお子様も飲みやすいバナナの自然な甘みがあります。砂糖・食塩不使用の有機JAS認定スムージー。
風水プロジェクト

604

小川の麦茶
つぶこ冷水・煮出し用
10gx10

285

円

税込308円

小川の麦茶つぶまるを砕き、余分な粉を丹念に取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みが特長です。
小川産業

605

小川の麦茶
つぶまるティーバッグ
13gx20

235

円

税込254円

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

606

有機野菜
飲むならこれ6缶
190gx6缶

1,240

円

税込1,339円

20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350g(厚生労働省推奨)を使用した有機JAS認証のジュースです。
風水プロジェクト

607

レモンサイダー 6缶
250ml×6缶

1,020

円

税込1,102円

農薬不使用栽培のレモン果汁、国産特別栽培の小麦から作ったぶどう糖使用のやさしい味わいのこだわりサイダー。
風水プロジェクト

608

和歌山県産みかん
ストレートジュース
160ml×4

750

円

税込810円

和歌山県産の温州みかん100%。ストレート果汁のさわやかな香りと甘酸っぱい味わいです。
創健社

609

豆乳飲料キウイ
200ml×12

1,300

円

税込1,404円

九州産大豆使用の豆乳に福岡県産のキウイフルーツ果汁をブレンドしました。豆乳感が少なく、キウイの爽やかさと甘さが丁度いい味わいです。糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、香料使用。
ふくれん

610

九州産大豆成分無調整
豆乳1リットル
1ℓ

345

円

税込373円

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

611

ただの炭酸水6本
500ml×6

通常税込599円を

509

円

税込**550**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

612

安曇野
ミネラルウォーター
1ℓ

200

円

税込216円

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

613

農薬を使わずに育てた
ルイボスティー TB
30g(20袋)

360

円

税込389円

農薬不使用で育てたルイボス茶葉(南アフリカ共和国産)の最高グレード、classicグレード100%使用。雑味が少なくすっきりと飲みやすく、短時間の抽出で深い色と風味が出ます。
ムソー

614

無農薬六条麦茶
(むぎちゃん)
500g

595

円

税込643円

庄内協同ファームの生産者栽培の無農薬六条大麦使用。ゆっくり煎りあげることによって豊かな味わいがある、甘く香り高い麦茶になります。
庄内協同ファーム

615

愛川町緑茶めどる茶
80g

980

円

税込1,058円

神奈川県NO-RAより。農薬不使用、肥料の散布を抑え、地下水や川下流域の生態系を守る観点から環境に配慮された、生き物も自然・環境、人みんながつつながる事を考えた「めどるお茶」です。
NO-RA

616

有機宇治煎茶 金
80g

通常税込1,620円を

1,420

円

税込**1,534**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

617

有機ほうじ茶
80g

1,000

円

税込1,080円

国内の茶園で摘まれた有機茶100%を使用し、ほうじ茶加工しました。
丸善製茶

618

静岡県産煎茶
100g

670

円

税込724円

さわやかな香りと適度な渋みを持った昔ながらの味わいの煎茶です。静岡県産。
有かい園

619

あらもみ茶里出し
200g

1,430

円

税込1,544円

フルーティーな香りと適度な渋みを持った昔ながらの素朴な味わいのお茶です。静岡県産。
有かい園

620

吉川の抹茶入玄米茶
200g

580

円

税込626円

静岡県の吉川さんより。化学肥料不使用で無農薬栽培した茶葉と、玄米、緑茶が溶けあうコクと香りが特長です。
吉川農園

101036

パロ・ブランコ
コーヒー(粉)
150g

920

円

税込994円

グアテマラのパロ・ブランコ農園指定。有機栽培の完熟した実だけを天日乾燥。すっきりとした飲み口と、まろやかな甘みが特長です。民衆交文支援品。
プレスオールターナティブ

101044

サンタ・フェリサ
コーヒー(豆)
150g

920

円

税込994円

グアテマラの中部、アカテナンゴ火山の麓で高地栽培されています。最高ランクのSHB等級、酸味、コク、香りが大変豊かです。
プレスオールターナティブ

101052

サンタ・フェリサ
コーヒー(粉)
150g

920

円

税込994円

グアテマラの中部、アカテナンゴ火山の麓で高地栽培されています。最高ランクのSHB等級、酸味、コク、香りが大変豊かです。
プレスオールターナティブ

酒

20歳未満の者に
酒類を販売できません。

101060

スパークリング
日本酒すますま
250mlビン

627

円

税込690円

「すみすみまで」という造語のすますまは、口の中のすみすみまで炭酸がはじけます。飛騨の酒造好適米ひだほまれ100%・岐阜清流酵母(G酵母)使用、甘口タイプ。
片山

101079

よなよなエールビール
350ml×3缶

920

円

税込1,012円

フルーティーな香りとモルトの深いコクが特長の本格的パールエールスタイルのビール。
ヤッホー・ブルーイング

101087

エチゴビールスタウト(黒)
350ml×3缶

1,050

円

税込1,155円

ロースト麦芽の香ばしい風味とコク、エール酵母が生み出す芳醇な香りと味わいが特長の黒色エールビール。アルコール度7%
片山

101095

軽井沢香りのクラフト(柚子)
350ml×3缶

975

円

税込1,072円

国産柚子を使用し、ジュシーで柑橘の香りが豊かな甘くないフルーツビールです。香料は使用していません。
片山

日用品

621

ベビーソープ固形タイプ
100g

335

円

税込369円

低刺激で保湿性に優れたアボカドオイルと上質な天然油脂を原料にし、金炊き製法で作りました。しっとりした洗い上がりで、赤ちゃん、敏感肌の大人の方にもおすすめです。
風水プロジェクト

622

スノール純石けん
180g

155

円

税込171円

純石けん分99%、脂肪酸ナトリウムの洗濯石けん。エリ・ソデやくつ下などの頑固な汚れ、下着やベビー衣類、布おむつなどのデリケートな衣類の手洗いにオススメです。
風水プロジェクト

623

はな
(洗濯用液体純石けん無香料)
1,200ml

1,280

円

税込1,408円

パーム油とココナッツ油を原料にした純植物油性液体石けん(純石けん分32% 脂肪酸ナトリウム、脂肪酸カリウム)です。
ハイネリー

624

洗濯用液体マルセル石鹸
香料詰替用
1,000ml

880

円

税込968円

成分は純石けんのみ。天然の泡立ちには赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心。
ハイネリー

化粧品

104205

薬用アクアエッセンティエ
プラス美容液
28ml

3,248

円

税込3,573円

伸びが良くなめらかな導入美容液。後に使う化粧水をなじみやすくし、ピンとハリのある明るい肌へと導きます。
MCサービス

104213

薬用アクアエッセンティエ
プラス化粧水
120ml

2,624

円

税込2,886円

とろりとまろやかなテクスチャーの化粧水が、透明感のあるつややかな肌へと導きます。
MCサービス

625

安心生活洗濯用
液体石けん詰替用
900ml

580

円

税込638円

手肌と環境にやさしい液体石けん。国産資源のコメ油を使用、フレッシュオレンジの香りです。
ポーソー油脂

626

せっけんクレンザー
160g

505

円

税込556円

長崎県五島列島で採れた微粒子研磨材に、無添加石けんを配合した粉タイプのクレンザーです。
風水プロジェクト

627

リサイクル
ティッシュペーパー
180組(360枚)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

628

再生トレペ
シングル6個入
130mx6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の長巻です。
マスコー製紙/山田洋治商店

629

再生トイレット
ペーパーダブル
37.5m×8個

500

円

税込550円

牛乳パック類配合の上質再生紙100%使用。無漂白。ふっくらソフトな肌触りです。
マスコー製紙/山田洋治商店

104221

薬用アクアエッセンティエ
プラス乳液
100ml

2,624

円

税込2,886円

なめらかでコクのある乳液が、弾力とハリに満ちたふっくら美肌へと導きます。
MCサービス

104230

薬用アクアエッセンティエ
プラス保湿クリーム
35g

2,707

円

税込2,978円

リッチで濃密なクリームがお肌をしっとり包み込み、弾力とハリのある肌へと導きます。
MCサービス

味覚の秋、食欲の秋、おいしい秋をナチュラルコープで見つけよう

●イメージ



●イメージ



滴る果汁 豊水

豊水は、強い甘みと程よい酸味が特長の日本を代表する人気の赤梨品種です。糖度 12.5～13 度と高く、爽やかな酸味とのバランスが良い濃厚な味で、果汁が非常に多くジューシーです。果肉はやや柔らかめでシャリシャリとした歯ざわりがあります。豊水は国内での生産量が多い品種で知名度も高く、「幸水」と「新水」とともに梨の「三水」とも呼ばれます。乾燥を防ぐため新聞紙などで包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室での保存をおすすめします。

653

新商品

長野県産梨(豊水)
大玉1個450g前後

520円
税込562円

長野県 フードネット さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

654

新商品

長野県産梨(豊水)箱入り
3kg(6～9個)箱入

3,000円
税込3,240円

長野県 フードネット さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用
フードネット

ノースカラーズは、有機農業の普及と、未来に続く食文化の発展を考えています。+ Organic シリーズは化学肥料や農薬などを極力使用しない有機栽培で、自然の恵みを大切に育てられた原料でお菓子を作りたい、という想いから生まれました。

備える 日常で 使いたい分だけ 買いつけ

ローリングストック法
普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食材を家に備蓄しておく方法をいいます。

- もちっとふんわりヴィーガン対応のデリーパン
- 防災保存パン専門のファインフーズが製造

賞味期限は製造日より賞味期限180日を実現

655

新商品

オーガニック小麦粉のもっちりパンプレーン

1個 通常税込324円を **290円**
税込313円

オーガニック小麦粉(アメリカ産)で作ったもちもち食感が魅力。鹿児島県産さとうきび使用の砂糖でほんのりとした甘味です。

ムソー

●盛りつけ例



原材料 有機小麦粉、含蜜糖、小麦たん白、パン酵母、ごま油、小麦食物繊維、食塩

656

新商品

オーガニック小麦粉のもっちりパンレーズン

1個 通常税込335円を **300円**
税込324円

オーガニック小麦粉(アメリカ産)で作ったもちもちパンにオーガニックレーズン(アメリカ産)を加えた、ほんのりとした甘味がおいしいです。

ムソー

●盛りつけ例



原材料 有機小麦粉、含蜜糖、有機レーズン、小麦たん白、パン酵母、ごま油、小麦食物繊維、食塩

657

新商品

オーガニック小麦粉のもっちりパンあんぱん

1個 通常税込346円を **310円**
税込335円

賞味期限製造日より60日。オーガニック小麦粉(北米産)のもっちり食感のパンに、北海道産小豆で作った餡を入れました。やさしい食感と甘さです。

ムソー

原材料 つぶあん(てん菜糖、小豆)、有機小麦粉、含蜜糖、小麦たん白、小麦食物繊維、ごま油、パン酵母、食塩

658

新商品

オーガニック小麦のどらやき

1個 通常税込227円を **202円**
税込218円

賞味期限製造日より60日。オーガニック小麦粉(北米産)使用のもっちり生地で、北海道産小豆で作ったつぶ餡を包みました。やさしい甘さのあんこと生地が馴染んでいます。

ムソー

原材料 つぶ餡(砂糖、小豆、水あめ、寒天)、有機小麦粉、砂糖、液全卵、水あめ、膨張剤

659

特価

オーガニックペンネの海老グラタン
340g(2個)

通常税込788円を **698円**
税込754円

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

大進食品

660

特価

牧場のピッツァ北海道産トマトと放牧豚のマルゲリータ
158g(1枚)

通常税込1,053円を **890円**
税込961円

北海道産トマトのピューレをふんだんに使い、北海道放牧豚のミンチを加えたコク深いトマトソースを使用。チーズ・ピザ生地の味を引き立てるよう調味料・香辛料はシンプルにしました。

ムソー

661

特価

マムつぶつぶ枝豆deコロッケ
200g

通常税込518円を **460円**
税込497円

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

大進食品

662

特価

鴨らしくない鴨クリームコロッケ
180g(3個)

通常税込680円を **600円**
税込648円

希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホワイトソースを使ったクリームコロッケです。175～185℃の油で4～6分揚げてください。

千葉産直サービス

663

特価

房総もち豚コロッケ
180g(3個)

通常税込599円を **530円**
税込572円

房総もち豚と国産有機じゃがいもを使った素材のおいしさが味わえるシンプルなコロッケです。冷凍のまま、175～185℃の油で4～6分揚げてください。

千葉産直サービス

664

特価

炊き込みご飯の素きのこ五目
170g

通常税込535円を **480円**
税込518円

国産しめじ、えのき、舞茸、エリンギ、鶏肉、油揚げを具材に、醤油、みりん、鰹エキス、酵母エキス、三温糖で味付けしました。米2合と一緒に炊飯器で炊いてください。

ハーヴィ

90日

101842

特価

きはだマグロ漬け丼
80g

430円
税込464円

土佐沖で獲れた天然の旬のきはだマグロをスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍し、ご飯の上にのせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

101850

特価

天然ぶり漬け丼
80g

430円
税込464円

土佐沖で獲れた天然の旬のぶりをスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍し、ご飯の上にのせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

101869

特価

かつお漬け丼
80g

通常税込464円を **410円**
税込443円

土佐沖一本釣りの旬の鰹をスライスし、独自の調味液に漬け込みました。食べきりサイズの個包装です。袋のまま冷蔵庫で解凍し、ご飯の上にのせ、お好みの薬味を添えてどうぞ。

土佐佐賀産直出荷組合

101877

特価

土佐沖一本釣り 薫焼きかつおたたき2P
200g(100g×2P)

通常税込1,118円を **1,030円**
税込1,112円

土佐沖で獲れた新鮮なかつおを、薫焼きで焼き上げました。

土佐佐賀産直出荷組合

101885

特価

土佐の薫焼ぶりたたき
120g

758円
税込819円

土佐沖で漁獲した程よい脂のりの天然ぶりを丁寧に下処理、薫焼きすることで、旨味を引立てます。食べる直前に流水解凍して、中心が少し凍った状態で切り、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。

土佐佐賀産直出荷組合

101893

特価

土佐あじフライ
150g(2～3枚)

通常税込599円を **530円**
税込572円

土佐沖で獲れたあじを原料に丁寧に下処理後粉付けをしました。冷凍のまま油で揚げてください。

土佐佐賀産直出荷組合

665

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、ごまと大豆の二つの風味が味わえます。

丸和食品

6日

666

特価

きのこがんも
2枚

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に、国産野菜(椎茸・しめじ・人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜)で具沢山にしました。

丸和食品

7日

667

蔵ス

●盛りつけ例

●特価

よつ葉十勝切れてる
大人のカマンベール&ブルー

90g 通常税込670円を **600**円
税込**648**円

北海道十勝産生乳使用。まろやかなミルクの美味しさに青カビ特有のコクと香り、旨み加わった複雑な味わいです。1切づつ個包装にしました。

よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

668

蔵ス

●イメージ写真

●特価

北海道産小麦100%
ライ麦食パン

6枚 通常税込378円を **345**円
税込**373**円

北海道産小麦粉使用。焙煎したライ麦を使用しているソフトで食べやすい食パンです。

かもめパン 賞3日

670

蔵ス

●特価

よつ葉北海道十勝
ミルクスライス

105g 通常税込389円を **340**円
税込**367**円

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

よつ葉乳業／ホクレン 賞240日

669

蔵ス

●イメージ写真

●特価

北海道産小麦100%
くるみ入りグラハム

1本 通常税込470円を **430**円
税込**464**円

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

かもめパン 賞3日

671

蔵ス

●特価

よつ葉クリームチーズ

200g 通常税込551円を **490**円
税込**529**円

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらかでほろけるようなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

おいしい純国産シリーズ

アミノ酸、保存料、着色料、香料を一切使いません。原料のすべてが国産の賢沢で安心なシリーズです。

101907

蔵ス

●盛りつけ例

●新商品
お試し価格

うすくて、パリパリと食感が良い
おやつに最適。子どもに食べさせたい
昆布の旨味がしっかりある

無添加
北海道パリパリ昆布

25g 通常税込605円を **547**円
税込**591**円

北海道道東産の神前昆布を、米黒酢、北海道産のさんまから作った魚醤や昆布だし、鰹節だし、椎茸だしを使って味付け。薄くてパリパリとした軽い食感に仕上げました。

ムソー

101923

蔵ス

●盛りつけ例

純国産芋けんぴ

125g 通常税込292円を **270**円
税込**292**円

九州産さつま芋を国産米油で揚げ、北海道産甜菜糖を絡めました。米油の上品な香りが感じられ、硬すぎず柔らかすぎず丁度良い食感です。

ムソー

純国産
北海道パリパリ昆布

25g 通常税込605円を **547**円
税込**591**円

北海道道東産の神前昆布を、米黒酢、北海道産のさんまから作った魚醤や昆布だし、鰹節だし、椎茸だしを使って味付け。薄くてパリパリとした軽い食感に仕上げました。

ムソー

101931

蔵ス

●盛りつけ例

純国産
北海道バタークッキー

2枚×4包 通常税込351円を **325**円
税込**351**円

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

ムソー

101915

蔵ス

●盛りつけ例

●新商品
お試し価格

しっとりしていて、塩分控えめが良い
出汁がおいしい
高齢の方にも良く、家族みんなで
食べられる
おやつやおつまみに良い

無添加
煮干し

50g 通常税込594円を **534**円
税込**577**円

国産カタクチイワシの煮干しを、国産りんご酢と黒酢でやわらかさと程よい酸味を実現し、北海道産てん菜糖でさわやかな甘さに仕上げました。

ムソー

101940

蔵ス

●盛りつけ例

純国産
北海道おかきとうもろこし

46g 通常税込373円を **345**円
税込**373**円

北海道の素材(もち米、とうもろこし粉、オホツクの塩、米油)で作ったサクサクおかき。とうもろこしの甘みを活かしたやさしい味です。

ムソー

101958

蔵ス

●調理例

●特価

国産米と
モロコシで育つ豚Cセット

2種430g 通常税込1,350円を **1,150**円
税込**1,242**円

ローススライス180g、モモしゃぶしゃぶ250gをセットにしました。

フリーデン

101966

蔵ス

●調理例

●特価

国産米と
モロコシで育つ豚Dセット

2種400g 通常税込1,220円を **1,080**円
税込**1,166**円

小間切200g、バラしゃぶしゃぶ200gをセットにしました。

フリーデン

101974

蔵ス

●調理例

●特価

国産米と
モロコシで育つ豚Eセット

2種450g 通常税込1,264円を **1,100**円
税込**1,188**円

肩ローススライス200g、挽肉250gをセットにしました。

フリーデン

101982

蔵ス

●調理例

●特価

枕崎牛神居牛
角切りカレーシチュー徳用

300g 通常税込1,890円を **1,650**円
税込**1,782**円

JAS認定工場加工の高品質牛。カレー等にたっぷり使える徳用パック。

福永産業

101990

蔵ス

●調理例

●特価

直火焼煎
ハヤシ&シチュールー

120g 通常税込497円を **438**円
税込**473**円

赤ワインで仕上げた、老舗洋食屋のような深いコクの本格ルーです。トマトと赤ワインでまろやかにココクのある味に仕上げました。4〜5皿分

ムソー

102024

蔵ス

●調理例

●特価

春夏秋冬だしの素

1ℓ 通常税込1,247円を **1,100**円
税込**1,188**円

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

創健社

102032

蔵ス

●調理例

●特価

凍り豆腐煮物用

60g 通常税込481円を **433**円
税込**468**円

国産大豆100%使用。食べやすい大きさにカット済なので、湯戻しせずそのままお使いいただけます。

リアス

102040

蔵ス

●盛りつけ例

●特価

菓房はら山おはぎ

60g×4個 通常税込913円を **835**円
税込**902**円

有機砂糖、国内産小豆で作った餡で、国内産有機もち米のもっちりご飯を包みました。一個づつ包装されているので開封後の保管が容易です。

せいふてい

102059

蔵ス

●盛りつけ例

●特価

庄内もち米(でわのもち)

2kg 通常税込2,516円を **2,330**円
税込**2,516**円

山形県庄内協同ファームより。化学肥料不使用・減農薬栽培。山形県庄内地方だけで栽培されている貴重な品種でわのちは食味よく、甘味が強くコシがあります。つぶつぶ感のない滑らかなお餅が揚げます。

庄内協同ファーム

102067

蔵ス

●盛りつけ例

●特価

庄内のうるち粉

200g 通常税込486円を **450**円
税込**486**円

山形県庄内協同ファームの減農薬栽培米粉です。団子やお菓子材料にご利用ください。

庄内協同ファーム

102075

蔵ス

●調理例

●特価

だし自慢老舗のだし

8g×32 通常税込1,058円を **950**円
税込**1,026**円

天然素材のみで作った調味料。食塩不使用のだしパック。(かつおのふし、いわしの煮干し、宗田かつおのふし、さばのふしを使用)味が良く、お味噌汁におすすめです。

カクサ

102083

蔵ス

●調理例

●特価

国産白玉だんご粉

150g 通常税込648円を **600**円
税込**648**円

国産有機うるち米55%と国産有機もち米45%を使用。だんご粉としてもっとも良い配合で製粉しました。

風水プロジェクト

102091

蔵ス

●調理例

●特価

特別栽培小豆 つぶあん

245g缶 通常税込680円を **610**円
税込**659**円

北海道産特別栽培小豆のみをグラニュー糖で仕上げました。程良い柔らかさの粒を残した最高級つぶあんです。

風水プロジェクト

102105

蔵ス

●調理例

●特価

特別栽培小豆 こしあん

245g缶 通常税込680円を **610**円
税込**659**円

北海道産で特別栽培された小豆とグラニュー糖のみで、甘さひかえめに仕上げました。食塩は使用していません。

風水プロジェクト

魚の素材屋だからこそ
「鮮度」と「おいしさ」に自信あり

愛知三河 丸千水産

丸千水産は、三河湾に面する蒲郡市を拠点にした水産加工会社です。
海外への販路拡大に向けても積極的に取り組み、
様々な産地のこだわり素材を用いた商品作りをしています。
「笑顔があふれる商品をお届けしたい」がコンセプトです。



●調理例

672 凍ス

大特価

油

えびが自慢のエビフライ
特々大サイズ

260g(8尾) 通常税込1,490円を **1,280円**
税込 **1,382円**

卵 乳 大豆 小麦 米

インドネシア産のブラックタイガーえびの特々大サイズを使用。プリプリの食感、衣はサクサクに仕上がっています。森を豊かにする資源保護「コープの森づくり」に賛同する商品です。

丸千水産



●イメージ写真

環境負荷が少ない粗放養殖。
水揚げ後、鮮度の良いうちに
加工・下処理をするため、
えび本来の旨味があります。
産地1回・バラ凍結です。

インドネシアではえびの養殖が盛んで、養殖池をつくるための森林伐採、使えなくなった池の放置が問題になっています。

その為、現地の水産業者や輸入商社を中心に、20年程前から荒れ地や池のまわりにマングローブの植樹をスタートさせ、丸千水産も参加しています。

この活動に賛同いただいた取引先とともに「コープの森づくり」として、商品購入代金の一部が植樹の費用となっています。

ナチュラルコープも活動に賛同し、活動資金をお渡します。ご理解ご協力をよろしくお願いします。



マングローブの芽



●イメージ マングローブの様子

673 凍ス

新商品
お試し価格

フライパン

やわらかいかの味噌漬け

150g(4枚) 通常税込464円を **398円**
税込 **430円**

大豆 小麦 米

厚めのいかの切身を米みそベースの調味液で漬け込みました。みそのまろやかな甘味が、いかの旨味を引き立てます。

丸千水産



●調理例

原材料 アメリカオアカイカ、米みそ(大豆を含む)、砂糖、みりん、発酵調味料、水あめ、しょうが

674 凍ス

新商品
お試し価格

姫たらのみりん干し

200g 通常税込475円を **410円**
税込 **443円**

大豆 小麦 米

小型の国産スケソウダラの鰭を取り頭と内臓をとり、みりん味の調味液で漬けて軽く干しました。

丸千水産



●調理例

原材料 助宗ダラ、醤油、砂糖、発酵調味料、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、みりん、食塩、魚醤、昆布エキス、酵母エキス

675 凍ス

新商品
お試し価格

フライパン

フライパンでできる！
いかの磯辺フライ

160g(4枚) 通常税込529円を **460円**
税込 **497円**

大豆 小麦 米

やわらかい身質のイカの切身に、香ばしいアオサ風味のパン粉を付けました。フライパンで揚げ焼きしてください。

丸千水産



●調理例

原材料 イカ、衣(パン粉、コーンスターチ、小麦粉、大麦粉、馬鈴薯澱粉、アオサ、小麦加工品)/加工澱粉

676 凍ス

特価

さんまの塩こうじ漬け

270g(2切×3) 通常税込454円を **390円**
税込 **421円**

大豆 小麦 米

さんま(国産または台湾産)を塩麹に漬け、焼きやすいサイズに切りました。使いたい分だけ使える2切×3袋入。

丸千水産



●調理例

677 凍ス

新商品
お試し価格

フライパン

骨取りカラスカレイ切身(うす塩味)

140g 通常税込626円を **548円**
税込 **592円**

大豆 小麦 米

カラスカレイを骨取り・皮取り加工を行い、うす塩味に仕上げてバラ凍結しました。

丸千水産



●調理例

原材料 カラスカレイ、食塩

678 凍ス

特価

国産シーフードミックス

140g 通常税込562円を **480円**
税込 **518円**

大豆 小麦 米

三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ、国産イカとタコのミックスです。

丸千水産



●調理例

679 凍ス

大特価

飛騨トマトを使った大きなえびチリセット徳用
170g+ソース50g

通常税込691円を **580円**
税込 **626円**

大豆 小麦 米

大ぶりのおきえび(インド・インドネシア産)を馬鈴薯澱粉で衣付けし、糖度の高い岐阜県飛騨のトマトを使って少し甘めのチリソースに仕上げました。

丸千水産



●調理例

調理法のご案内

レンジ調理

トースター調理

湯 煎

蒸 す

フライ調理

フライパン調理

アレルギー表示

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