

なちゅらる+4

増頁
特別号



生活協同組合

ナチュラルコ・プヨコリア

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

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

注文書提出日	8/ 24 ^月	25 ^火	26 ^水	27 ^木	28 ^金
定例企画配達日	8/ 31 ^月	9/ 1 ^火	2 ^水	3 ^木	4 ^金
特別企画配達日	9/ 7 ^月	8 ^火	9 ^水	10 ^木	11 ^金

黒澤さんの 新米おもてなし 登場

3
週間
限定
販売

農薬・化学肥料
一切不使用

“お米で日本をもてなしたい”

“おいしいお米を食べるとみんな笑顔になる”

“新米ならではの粘りと香りもあり、
美味しいお米を楽しんでほしい”

生きた土づくり
黒澤さんの住まう宮城県涌谷町は、日中がどんなに暑くても夜間には温度が下がる昼夜の温度差と清らかな水が美味しいお米を育む地域です。
葉は碎いて田んぼに戻し、もみ殻と米ぬかは堆肥づくりに使う自然農法を3世代にわたって実践しています。

苗つくりと栽培
黒澤さんの米は種も自家採取し、苗床も自身の田んぼの土を使います。
密植はせず、稲と稲の間隔を広くすることでしっかりと根が張り、田んぼ全体の風が抜けやすく、蒸れや病気にも強く育つので、台風などの強風にも倒れません。

収穫後の管理
「どこにも頼らず、全行程を責任もって栽培し、組合員さんに米を届ける」。それが黒澤さんの姿勢です。
収穫された米は籾のまま貯蔵し、出荷直前に粳すりをすることで新米のような鮮度で皆さんにお届けしています。

生きた土づくり

苗つくりと栽培

おもてなし



695
お試し 新米!
黒澤さんのおもてなし白米
450g
300円 税込**324**円

696
黒澤さん無農薬おもてなし(白米) 2kg
1,970円 税込**2,128**円

697
黒澤さん無農薬おもてなし(白米) 5kg
4,900円 税込**5,292**円

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ヶ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／●Vエイド／●第3世界ショップカレーの壺他／●お酒／●太陽油脂チラシ／●パジャン
●プレミアムコスメ／●てんとう虫／●本のいずみ／●YOUゆう21／●ナチュラルケア／●便利雑貨LIFE
翌週配達○キャロット931625／○スクロール／○味めぐり

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・中央・明野農場。遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

牛乳

108



八千代牛乳
1ℓ

385円
税込416円

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

千葉北部酪農

賞 7日

109



よつ葉バス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ

332円
税込359円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 6日

110



よつ葉牛乳ノンホモ
1ℓ

340円
税込367円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 6日

104



明野農場の卵
6ヶパック
6個

230円
税込248円

山梨県・中央・明野農場。遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

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

賞 15日

106



たまご「鶏愛卵士」
10ヶパック
10個

385円
税込416円

山梨県・中央・明野農場。遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

107



たまご「鶏愛卵士」
6ヶパック
6個

244円
税込264円

山梨県・中央・明野農場。遺伝子組み換え不使用。PHFのトウモロコシ使用

ハイチック

賞 14日

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

賞 16日

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

賞 6日

113



JPA2ミルク
1ℓ

438円
税込473円

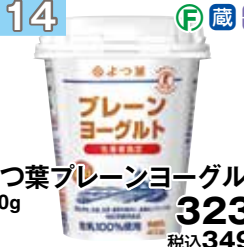
自給飼料と遺伝子組み換え生産流通管理済の飼料を与えたA2遺伝子を持つ乳牛を選抜し搾乳した、日本では新しいタイプの牛乳です。

四日市酪農

賞 10日

乳製品

114



よつ葉プレーンヨーグルト
400g

323円
税込349円

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

115



よつ葉のヨーグルト
90g×3個

275円
税込297円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 17日

116



よつ葉デザートヨーグルト
100g

通常税込157円を
135円
税込146円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

117



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ィーでクリーミーな風味が出ます。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

118



よつ葉北海道
のむヨーグルトもも
250g

通常税込221円を
195円
税込211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

賞 21日

119



よつ葉たんぱくリッチ0
のむヨーグルトいちご
250g

215円
税込232円

いちごの爽やかな酸味と甘みを感じられる、おいしく高たんぱくな脂肪0の飲むヨーグルトです。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 21日

120



鈴鹿山麓のむヨーグルト
500ml

422円
税込456円

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

四日市酪農

賞 17日

121



鈴鹿山麓ストロベリーの
むヨーグルト
500ml

通常税込463円を
420円
税込454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

賞 17日

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すぐ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

123



よつ葉北海道十勝
ミルクスライス
105g

360円
税込389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

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

賞 179日

125



よつ葉クリームチーズ
200g

510円
税込551円

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらかでほど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

126



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

127



よつ葉バンに美味しい
発酵バター
100g

380円
税込410円

発酵バターをホイップし、口溶け良く仕上げました。発酵バター特有のヨーグルトのような爽やかな味わいです。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 180日

128



クリーム仕立て
よつ葉カフェオレ
200ml

188円
税込203円

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

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日

129



クリーム仕立て
よつ葉ほうじ茶オレ
200ml

通常税込203円を
180円
税込194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

賞 120日

ジャム

133



フルーツブレッド
ブルーベリー
200gビン

565円
税込610円

国産ブルーベリーを砂糖を使用せず、国産リンゴ果汁と蜂蜜で甘さ控えめに仕上げました。フルーツソースとしてもおすすめです。

大分大山町農協

134



王隠堂農園の完熟梅ジャム
150gビン

通常税込478円を
438円
税込473円

王隠堂農園生産者グループで栽培した完熟梅と砂糖だけで作りしました。完熟の香りがあります。

王隠堂農園

お買得！

130



よつ葉北海道十勝
大人のカマンベール&ブルー
90g

通常税込605円を
540円
税込583円

北海道十勝産生乳使用。まろやかな美味しさに特有のコクと香り、旨みが加わった複雑な味わいで、ミルクの風味が青かびのクセをおだやかにしています。

よつ葉乳業／ホクレン

賞 120日

131



よつ葉十勝3種のチーズ
贅沢モッツアレラブレンド
120g

通常税込508円を
455円
税込491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

賞 90日

132



よつ葉バター(加塩)
150g

通常税込443円を
398円
税込430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

冷凍パン

135



ハワイ揚げパンマラサダココアシュガー
175g(5個)

通常税込540円を
468円
税込505円

ふんわり、もちもち食感の揚げパンにココアシュガーをかけました。

カラミノフーズ

136



ナン
70g×2

288円
税込311円

インド独特のパンをカレーと一緒にどうぞ。オーブントースターで温めるだけ。

ニココー

137



冷凍内麦ピザ生地
480g(4個)

通常税込518円を
452円
税込488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

白神酵母パン

138



白神ソフトフランス
1個

通常税込491円を
450円
税込486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

賞 3日

139



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や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

賞 4日

140



白神手包みあんぱん
2個

420円
税込454円

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

風水プロジェクト

賞 3日

生産者との絆 産直米

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

新米！黒澤さんのおもてなし 3週間限定販売

695 お1人1点限り 試食して注文！
新米

お試し 新米！
黒澤さんのおもてなし白米
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

696 **新米**
黒澤さん無農薬おもてなし(白米)2kg **1,970円**
税込**2,128円**

697 **新米**
黒澤さん無農薬おもてなし(白米)5kg **4,900円**
税込**5,292円**



黒澤さん

698		黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円	税込 5,389円
699		黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円	税込 4,990円
700		黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円	税込 5,389円
701		黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円	税込 4,990円
702		黒澤さん金のいぶき(玄米)	1kg	1,880円	税込 2,030円

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

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。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。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** 2kg **2,820円** 税込**3,046円**

710 **高知県コシヒカリ(玄米)2kg** 2kg **2,700円** 税込**2,916円**

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



福岡さん



146 **メロンパン** 3個 **370円**
税込**400円**

北海道産小麦粉使用。パン生地にビスケット生地をのせて焼きあげました。軽くトーストすると美味。

かもめパン

147 **食パン6枚切** 1キ **285円**
税込**308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

148 **ライ麦食パン** 6枚 **350円**
税込**378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

かもめパン

141 **クロワッサン** 3個 **420円**
税込**454円**

北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つづつ成型し、焼き上げました。

かもめパン

143 **レーズンツイスト** 5本 **330円**
税込**356円**

北海道産小麦粉使用。カリフォルニア産レーズンを約30%入れて焼きました。残留農薬分析済み。

かもめパン

144 **チーズバターロール** 5個 **345円**
税込**373円**

北海道産小麦粉使用。バターを練り込んだロールパンに、ナチュラルチーズをトッピング。

かもめパン

地産地食 美味しい神奈川

142 **テーブルロール** 5個 **280円**
税込**302円**

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

かもめパン

145 **クルミデニッシュ** 2個 **335円**
税込**362円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にオーガニック認証のクルミを練り込み焼き上げました。

かもめパン

レ・ルルド

149 **パン・ド・カンパーニュ** 1個 **550円**
税込**594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

150 **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斤です。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

151 **食パン全粒粉100%** 1斤 **390円**
税込**421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斤です。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

152 **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パンからおやつまで楽しめる食パン1斤です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ・ルルド

お買得！

153 **天然酵母食パン** 5枚 **360円**
税込**389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

154 **あんぱん** 3個 **370円**
税込**400円**

北海道産小麦粉使用。北海道産えりも小豆で作ったつぶあんを入れました。

かもめパン

155 **おさつダイス** 3個 **340円**
税込**367円**

北海道産小麦粉使用。皮ごとキュービック型にカットしたさつま芋を、パン生地で包みました。

かもめパン

156 **ホットドッグパン** 5本 **315円**
税込**340円**

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性ぴったりです。

かもめパン

157 **鎌倉 荒挽きロングウイナー** 27g×5本 **365円**
税込**394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ホットドッグや、鉄板焼き、BBQに活躍します。

鎌倉ハムクラウン商会

158 **グラハムナッツブレッド** 5本 **375円**
税込**405円**

北海道産小麦粉使用。ミネラルやビタミンを多く含むローストグラハムとクルミを加えて焼き上げました。

かもめパン

産直 果実

159

●イメージ写真

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

160

●イメージ写真

新商品

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

161

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

162

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

163

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

164

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

165

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

166

置賜のぶどうデラウェア

1kg

1,800円

税込1,944円

山形県 おきたま興農舎 小黒敏明さん他 減農薬・化学肥料不使用 ジベレリン処理により種なしです。
おきたま興農舎

167

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

168

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

まだまだ旬、枝豆！

169

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 農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

170

庄内の有機枝豆食べ比べセット

500g

1,120円

税込1,210円

有機JAS認証野菜 山形県 枝豆部会
庄内協同ファーム

171

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

まだまだ涼麺、薬味が活躍！

●イメージ写真

172

新生姜

約100g

330円

税込356円

高知県 四万十生産グループ 農薬・化学肥料不使用
フードネット

173

みょうが

4〜5個(約50g)

328円

税込354円

青森県 中嶋寿樹 農薬・化学肥料不使用
風水プロジェクト

174

じゃがいも(出島)

約800g

通常税込430円を

390円

税込421円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用 芽止め処理を施しておりません。
せいか

175

メークイン

約800g

430円

税込464円

長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用 芽止め処理を施しておりません。
せいか

176

熊本県 川島さんより

川島さんのレンコン

500g前後

通常税込583円を

530円

税込572円

熊本県 川島農園 川島勝彦さん 減農薬
せいか

177

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

178

有機きゅうり

2本

248円

税込268円

有機JAS認証野菜 長野県産 高坂農園
コープ有機

179

きゅうり3本

3本(270g以上)

238円

税込257円

茨城県 微生物法の会 長島昌裕さん 農薬・化学肥料不使用
微生物法の会

有機野菜

180

●イメージ写真

有機トマト

約350g

540円

税込583円

有機JAS認証野菜 長野県産 吉沢農園
コープ有機

181

有機ミニトマト

約150g

410円

税込443円

有機JAS認証野菜 北海道産 オーガニック新篠津
コープ有機

182

有機ズッキーニ(緑又は黄色)

1本

通常税込289円を

258円

税込279円

有機JAS認証野菜 長野県産 吉沢農園
コープ有機

183

有機なす

2本

238円

税込257円

有機JAS認証野菜 栃木県産 桑川米子さん
コープ有機

184

有機白なす

約300g

358円

税込387円

有機JAS認証野菜 瀬山農園 埼玉県産
コープ有機

185

有機ピーマン

約150g

248円

税込268円

有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合法人丸和
コープ有機

186

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

187

有機にがうり

1本

276円

税込298円

有機JAS認証野菜 瀬山農園 埼玉県産
コープ有機

188

有機ベビーリーフ

約50g

223円

税込241円

有機JAS認証野菜 茨城県 HATAKEカンパニー
風水プロジェクト

189

有機リーフレタス

1玉

348円

税込376円

有機JAS認証野菜 長野県産 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

190

有機サニーレタス

1玉

313円

税込338円

有機JAS認証野菜 千葉県産 農事組合法人丸和
コープ有機

191

有機レタス

1玉

358円

税込387円

有機JAS認証野菜 長野県産 東御農場
コープ有機

192

有機水菜

約150g

280円

税込302円

有機JAS認証野菜 島根県産 やさか共同農場
コープ有機

193

有機小松菜

約150g

248円

税込268円

有機JAS認証野菜 茨城県産 カモスフィールド
コープ有機

194

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

195

有機青葱

約100g

258円

税込279円

有機JAS認証野菜 長野県産 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

196

有機ごぼう

約200g

通常税込365円を

328円

税込354円

有機JAS認証野菜 鹿児島県産 かごしま有機生産組合
コープ有機

197

有機洗い人参

約400g

通常税込365円を

328円

税込354円

有機JAS認証野菜 長野県産 塩尻有機栽培研究会
コープ有機

198

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

199

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

神奈川の生産者



200



初

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 農薬・化学肥料不使用

201



長尾さんのバジル

約50g

350円

税込378円

神奈川県 わはは農園 長尾紗代子さん 農薬・化学肥料不使用 お届け後冷蔵庫保管は変色を起こす事もあります。グラスに水を入れ、茎から水を吸わせてください。

生産者 長尾さん

わはは農園

わはは農園

202



千葉さんの空芯菜

約150g

240円

税込259円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

203



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

204



千葉さんのミニカボチャ

1個

270円

税込292円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

205



千葉さんのにんにく

約50g

270円

税込292円

神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用

206



大原さんのじゃがいも (キタアカリ)

約800g

328円

税込354円

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

207



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

208



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

209



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

210



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 農薬・化学肥料不使用

●調理例



211



ほうれん草

約150g

348円

税込376円

北海道 白井農園 農薬・化学肥料不使用

212



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 農薬不使用

213



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 農薬不使用

214



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

215



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 農薬・化学肥料不使用

216



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 農薬・化学肥料不使用

217



大葉

10枚

158円

税込171円

茨城県 あゆみの会 減農薬

218



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

219



千葉県産オクラ

10本

298円

税込322円

千葉県 白井エコクラブ 高橋修治さん 農薬・化学肥料不使用

220



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

221



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

222



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

223



長ねぎ(土付)

約300g

通常税込376円を 338円

税込365円

山梨県 タテノファーム 農薬・化学肥料不使用

224



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

225



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 農薬・化学肥料不使用 品種はベニハルカ

226



人参

400g

328円

税込354円

北海道 すずらん会 成田正男さん 農薬不使用

227



きのこセット

5種

通常税込713円を 650円

税込702円

ぶなしめじ(長野県産)・まいたけ(新潟県産)・えのき(長野県産)・足付きなめこ(長野県産)又は大分県産・菌床しいたけ(群馬県産)及び長野県産。農薬不使用

228



きのこ3種セット

3種

430円

税込464円

えのき100g(長野県産)・ぶなしめじ100g(長野県産)・エリンギ100g(鳥取県産)

229



きのこセット4種 (はなびら茸)

4種

478円

税込516円

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

230



きのこセット4種 (黒あわび茸)

4種

458円

税込495円

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

231



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(長野県産)・しめじ50g(長野県産)・まいたけ50g(新潟県産)・ヤマブシ茸50g(山形県産)

232



原木生しいたけ

約100g

341円

税込368円

岐阜県 静岡県 愛知県産 農薬・化学肥料不使用

233



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 農薬不使用 菌床栽培

234



えのき

約200g

168円

税込181円

長野県 えのきぼーや 農薬不使用

235



ぶなしめじほぐし

約150g

240円

税込259円

長野県産 三幸 農薬不使用 石づきを切り落しました。

236



ひらたけしめじ

約100g

218円

税込235円

茨城県 農薬不使用

237



不揃いエリンギ

約150g

198円

税込214円

鳥取県産 北村さきの園 農薬・化学肥料不使用

238



大粒なめこ

約120g

190円

税込205円

新潟県 農薬不使用

239



マッシュルーム

約100g

350円

税込378円

静岡県 長谷川農産 農薬不使用

100005



冷凍さつまいも スティック

250g

385円

税込416円

国産のさつまいもをスティック状にカットして蒸しました。

100013



冷凍ほうれん草

300g

398円

税込430円

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

100021



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。

100030



北海道産 ミックスベジタブル

200g

通常税込419円を 375円

税込405円

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

100048



冷凍ホールコーン

300g

通常税込559円を 503円

税込543円

遺伝子組み換えフリーの種子を北海道で契約栽培し、収穫後すぐに加工しました。

100056



カットゴールデンパイナップル

200g

355円

税込383円

フィリピン産のパイナップルを一口サイズにカットしました。

101710



無茶々園の温州冷凍みかん

400g(4~5玉)

通常税込538円を 458円

税込495円

愛媛県・無茶々園よりおいしい時季の温州みかんを冷凍しました。

枕崎牛
(鹿児島県産)
・
神居牛
(北海道産)

240

凍

特価

枕崎牛ロースステーキ
1枚180g
通常税込1,766円を **1,580**円
税込**1,706**円

JAS認定工場加工の高品質牛。リップロース・サーロインを使用。ジューシーな肉質です。

福永産業

244

凍

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。カレー等にたっぷり使える徳用パック。

福永産業

241

凍

特価

神居牛サイコロステーキ
50g増量
170g+50g
通常税込1,782円を **1,480**円
税込**1,598**円

JAS認定工場加工の高品質牛。旨味成分たっぷり部位、バラとロースです。

福永産業

245

凍

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

242

凍

特価

神居牛カルビー焼肉用
180g
通常税込1,566円を **1,280**円
税込**1,382**円

JAS認定工場加工の高品質牛。旨味成分たっぷり部位、バラとロースです。

福永産業

246

凍

特価

枕崎牛神居牛
霜降り切り落とし
200g
通常税込1,598円を **1,380**円
税込**1,490**円

JAS認定工場加工の高品質牛。各部位の霜降りの入った部分のみを使用。

福永産業

243

凍

枕崎牛神居牛徳用焼肉
特大W
400g×2
5,700円
税込**6,156**円

JAS認定工場加工した高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。

福永産業

247

凍

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。バリエーションが増えます。

福永産業

新米!

おいしいおかず 肉炒め

248

凍

特価

●調理例

福永産業の産直牛は脂の甘さと赤身のコクがバランス良く、和牛らしい濃厚な味わいです。お手持ちの野菜とサッと炒めるだけでご飯のお供に。

枕崎牛神居牛切落とし特大4袋
250g×4
通常税込6,264円を **5,400**円
税込**5,832**円

炒め物、煮物、丼物、焼肉にも使える万能な切落としです。250g個包装を4袋にしたお買得品です。

福永産業

鹿児島黒牛

249

凍

特価

鹿児島黒牛
サイコロステーキ
170g
通常税込1,517円を **1,300**円
税込**1,404**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。モモ・ウデ・バラをサイコロ状にカット。

福永産業

250

凍

特価

鹿児島黒牛
特選切り落とし
150g
通常税込1,247円を **1,100**円
税込**1,188**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。霜降りの部位の切り落としです。

福永産業

251

凍

里山牛
サーロインステーキ
150g
2,155円
税込**2,327**円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身でありながら適度なサシが入り、風味もある食べ応えのあるステーキです。

さかうえ

252

凍

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オススメです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。

さかうえ

253

凍

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

254

凍

里山牛
プレミアムハンバーグ
120g
850円
税込**918**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。里山牛ならではの「赤身の旨み」をより深く味わえる「もも肉ミンチ」100%使用。

さかうえ

地産地食
おいしい
神奈川

丹沢農場
(神奈川県産)

255

蔵

丹沢高原豚
ヒレ一口カツ用
200g
880円
税込**950**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。脂分を避けている方に最適。

丹沢農場

賞5日

256

蔵

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。脂分を避けている方に最適。

丹沢農場

賞5日

257

蔵

丹沢高原豚
肩ローススライス
200g
615円
税込**664**円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身と脂肪のバランスがよい部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。

丹沢農場

賞5日

258

蔵

丹沢高原豚バラ焼肉用
200g
645円
税込**697**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。赤身と脂肪が層になる、コクのある部位を約5mmにスライス。

丹沢農場

賞5日

259

蔵

●調理例

丹沢高原豚挽肉 徳用
500g
1,150円
税込**1,242**円

飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身率約8割のウデ肉、モモ肉肉を使用。たっぷり使えるお買得規格。

丹沢農場

賞5日

260

蔵

特価

丹沢高原豚ぎょうざ用
200g
通常税込454円を **398**円
税込**430**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。餃子用に上質な豚脂を加えることで、仕上がりはジューシーにします。赤身6:上豚脂4。

丹沢農場

賞5日

261

蔵

丹沢高原豚レバー
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。丹沢高原豚の安全性なレバーのブロック。炒め物や揚げ物などにどうぞ。

丹沢農場

賞5日

262

蔵

特価

●調理例

黒豚ロースしゃぶしゃぶ
200g
通常税込799円を **720**円
税込**778**円

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

秋川牧園

263

蔵

●調理例

黒豚肩ロース生姜焼き用
200g
760円
税込**821**円

国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・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生薑焼き用にカット。

秋川牧園

賞90日

ハープ豚未来

264

蔵

ハープ豚未来
モモしゃぶしゃぶ用
200g
620円
税込**670**円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換え飼料)使用。PHF、11種のハープを使用した飼料で飼育した豚肉。ヘルシーな部位を極うすくスライスにしました。

江原養豚／群馬ミート

265

蔵

特価

ハープ豚未来ローススライス
200g
通常税込778円を **700**円
税込**756**円

抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換え飼料)使用。PHF、11種のハープ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

266

蔵

特価

ハープ豚未来バラスライス
200g
通常税込702円を **635**円
税込**686**円

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

267

蔵

ハープ豚未来バラ角切り
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(非遺伝子組換え飼料)使用。PHF、11種のハープを使用した飼料で飼育した豚肉。赤身の脂肪が層になった部位を角切りにしました。

江原養豚／群馬ミート

268

蔵

ハープ豚未来小間切れ
(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(非遺伝子組換え飼料)使用。PHF、11種のハープ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

269

蔵

ハープ豚未来挽肉
(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(非遺伝子組換え飼料)使用。PHF、11種のハープを使用した飼料で飼育した豚肉。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。

江原養豚／群馬ミート

やまと豚米らぶ

270

蔵

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

271

蔵

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。脂肪を厚い脂が包み、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

272

蔵

●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。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成しています。2〜3mmスライス。

フリーデン

273

蔵

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

274

蔵

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

神山鶏
(徳島県産)

丹沢ハム工房

鎌倉ハムクラウン商会
(神奈川県産)

アレルギー表示

セフティチキン
(愛知県産) 米使用 

くるみ使用

新米! 美味しさを引き立てあう逸品

308 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
**ひらめと
ぼたんえびの漬け丼**
120g(60g×2)
通常税込1,220円を **1,100円**
税込**1,188円**

北海道産のひらめとぼたんえびを、米発酵調味料、醤油、料理酒で作ったタレで漬け、贅沢な丼の具にしました。2人分。
札幌中一

舌で味わう鰯
鰯の美味しさを活かす
最適なつぶつぶ仕立て
丼セットは専用タレ付

309 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
まぐろ丼(イカ入)
50g×2、タレ20g×2
通常税込659円を **578円**
税込**624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「ソデイカ」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

310 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
つぶつぶ鰯たたき身徳用
50g×4 **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

311 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
**徳用
つぶつぶまぐろ丼セット**
50g×4、タレ20g×4
通常税込1,598円を **1,400円**
税込**1,512円**

太平洋産メバチマグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状にしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付4食分。
マストミ 賞 15日

おすすめ商品

312 冷蔵

**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

鰻で秋ごはん

**新米に香ばしい
うなぎの蒲焼**
こだわりの調味料で仕上げた
絶品タレがご飯に絡みます

●調理例

313 冷蔵 賞 15日

（特価）
愛知県うなぎ蒲焼70g2枚
70g×2タレ付
通常税込2,808円を **2,400円**
税込**2,592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

314 冷蔵 賞 15日

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

愛知県で稚魚から育てられたうなぎです。丁寧に焼き、遠赤バーナーで白焼き後、関東風に仕上げた特製タレで三度焼きしました。
トクスイ

魚介

315 冷蔵 ●盛りつけ例

**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

316 冷蔵 ●盛りつけ例

**天然南マグロ切り落とし
スライス(中トロ)**
70g **1,138円**
税込**1,229円**

繊細な味わいから「まぐろの女王」と称される南マグロ(インド洋産)の中トロの切り落としをスライスしました。
マストミ 賞 15日

317 冷蔵 ●盛りつけ例

国産しめさば昆布2枚
2枚100g **580円**
税込**626円**

国産さばを丁寧に下処理して三枚におろし、醸造酢、砂糖、米酢、リンゴ酢、食塩、白醤油で作った調味酢に漬け込み、北海道産昆布をのせてみました。
千倉水産加工販売

318 冷蔵 ●盛りつけ例

ほたるいか沖漬け
100g **600円**
税込**648円**

兵庫県のほたるいかの旬は富山県よりも一か月ほど早いです。早朝浜坂港に揚がった獲れたてを、極めて鮮度の良い内に天然醸造本格醤油、再仕込醤油、三河味噌、料理酒蔵の素、純米酒使用の沖漬けのたれに漬け込みました。
ケイミー・オフィス

319 冷蔵 ●盛りつけ例

ほたるいか麹漬け
100g **700円**
税込**756円**

極めて鮮度の高い内に天然醸造本格醤油、再仕込醤油、米麹、三河味噌、料理酒蔵の素、北海道産真昆布使用のたれに4日間漬け、冷蔵熟成させました。
ケイミー・オフィス

320 冷蔵 ●盛りつけ例

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

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

321 冷蔵 ●盛りつけ例

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

322 冷蔵 ●盛りつけ例

みやざきのおいしいしらす
25g×2 **420円**
税込**454円**

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

323 冷蔵 ●盛りつけ例

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

324 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
あじと3種の野菜のマリネ
130g 通常税込448円を **405円**
税込**437円**

国産あじを3種類の野菜(玉ねぎ、人参、ピーマン)と一緒に、米酢、リンゴ酢、オリーブオイル、白醤油などで酸味を抑え、まろやかに仕上げました。
千倉水産加工販売

325 冷蔵 ●盛りつけ例

（特価）
**紅鮭スモークサーモン
切落しW**
70g×2 **1,300円**
税込**1,404円**

人気のロシア産紅鮭使用のスモークサーモン切落しです。しっとりとした舌触りがサラダにぴったりです。
トクスイ

326 冷蔵 ●盛りつけ例

まぐろ漬け丼用(びん長)
80g(固形量60g)×2 **680円**
税込**734円**

鮮度の良いピンチョウマグロを米発酵調味料のタレに漬けました。適度な厚さにスライスしてありますので、マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。
マストミ 賞 30日

327 冷蔵 ●盛りつけ例

まぐろ漬け丼(胡麻タレ)
80g×2 **660円**
税込**713円**

太平洋産ピンチョウマグロをスライスし、ごまの風味を活かしたタレに漬け込みました。いりごまと醤油、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

328 冷蔵 ●盛りつけ例

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け込みました。いりごまとすりごま2種類を使用しているので、胡麻の風味が効いています。
トクスイ

329 冷蔵 ●調理例

銀だら味噌漬
120g(2切) **520円**
税込**562円**

銀だら(アメリカ産)を、仙台味噌をベースに発酵調味料、砂糖、清酒、酒粕、鰯削り節で作った調味味噌に24時間漬け込みました。
トクスイ

330 冷蔵 ●調理例

（特価）
目鯛昆布だし醤油漬け
160g(2切) 通常税込481円を **430円**
税込**464円**

目鯛(インド洋または太平洋産)を、国産昆布を加えたまろやかな醤油タレに漬け込みました。
トクスイ

新米! おいしいおかず

331 冷蔵 ●調理例

（特価）
国産さばのみぞれ煮
240g(120g(固形量80g))×2 **495円**
税込**535円**

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

333 冷蔵 ●調理例

（特価）
ほっけのみりん干し
150g(3~5枚) 通常税込454円を **390円**
税込**421円**

国産真ほっけを三枚おろしにし、みりんタレで味付けし干し上げました。みりん、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、魚醤使用。
丸千水産

334 冷蔵 ●調理例

天然ぶりの塩こうじ漬け
2切160g **465円**
税込**502円**

10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。
丸千水産

335 冷蔵 ●調理例

シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **578円**
税込**624円**

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

332 冷蔵 ●調理例

（特価）
国産さばの味噌煮
240g(120g(固形量80g))×2 通常税込535円を **480円**
税込**518円**

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

336 冷蔵 ●調理例

（特価）
**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。ふっくらした身の食感を味わってください。
カインズ

337 冷蔵 ●イメージ写真

（特価）
静岡県産蒲焼きさきざみうなぎ
80g(うなぎ80gタレ15ml) **1,400円**
税込**1,512円**

静岡県産限定うなぎ。しっかり白焼きにし、蒸し時間を長くとりふっくら焼き上げた関東風です。丸大豆醤油、純米本みりん、砂糖で作った専用たれと、国産山椒粉付きです。
トクスイ

338 冷蔵 ●調理例

（特価）
寒さばフィーレ味醂天日干し
約200g(2枚) 通常税込567円を **510円**
税込**551円**

厳選した寒さばを使用し、三河味噌をたっぷり使い、国産の白胡麻をふり、ほんのり甘口でソフトに仕上げられています。
鳴門魚類

339

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

340

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

341

冷凍さんま(徳用)
6尾480g

398円
税込430円

北海道から三陸沖で漁獲された新鮮なさんまを鮮度そのままに急速凍結。塩焼き、フライ等色々使えるポリウムパックです。
千倉水産加工販売

342

鹿児島県産真いわし
(下処理済)
200g

315円
税込340円

鹿児島県阿久根漁港に水揚げされた真いわしを、鮮度よく頭と内臓を除去して急速冷凍しました。
トクスイ

343

真あじ開き
70g×2枚

380円
税込410円

長崎県で水揚げされた真あじを手開き加工し、富士山の柿田川水系の伏流水で洗浄し仕上げました。
カインズ

344

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、氷温熟成して干しました。
ダイマツ

345

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切入りカットでパック。使いやすいバラ凍結品。
鳴門魚類

346

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

347

ふっくら塩旨干し国産金目鯛
2枚160g

498円
税込538円

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

348

まるごとさば一夜干し
3切150g

590円
税込637円

北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を一夜干しにし、一人分の切身にしました。
千倉水産加工販売

349

脂ののったさば文化干し
2切140g

530円
税込572円

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

350

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。
ダイマツ

351

国産塩さば切身
3切210g

548円
税込592円

冬時期の身入りの良い国産さばを、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で煮付けにも重宝します。
千倉水産加工販売

352

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

353

生鮭切身
320g(4切)

1,160円
税込1,253円

北海道産白鮭です。脂質が少ないのでムニエルやフライに向いています。
札幌中一

354

銀だら切身
160g(2切)

668円
税込721円

身の締りが良く、脂のりの良いアラスカ産の銀だら。煮付け、塩焼き、バター焼等。
トクスイ

355

ナメタカレイ切身
240g(3切)

通常税込470円を428円
税込462円

稚内近海で漁獲されたナメタカレイの切身です。煮付け、塩焼き、バター焼等。
札幌中一

356

まぐろ腹身切身(焼物用)
170g(2切)

420円
税込454円

太平洋産ビンチョウマグロの貴重な腹身(ハラミ)です。船上で凍結した生食用原料ですので、鮮度は抜群です。脂がわり、やわらかくあっさりとした味わいです。
マストミ 賞30日

357

いろいろ使える骨取り
赤魚三枚おろし
270g(3枚)

540円
税込583円

赤魚(アラスカメケケ)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。
丸千水産

358

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レ加工しました。
鳴門魚類

359

イカの切身(加熱用)
4~7枚130g

420円
税込454円

食感の良いアカイカ(ペルー・チリ産)を料理しやすい切身にしました。ソテー、揚げ焼き、天ぷらなどで。
丸千水産

360

ベビー帆立加熱用
200g

1,100円
税込1,188円

北海道噴火湾産の小ぶりサイズの帆立をボイルして加熱用に処理しました。
札幌中一

361

国内産冷凍あさり
180g

450円
税込486円

国産あさりをハーフボイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。
萬屋商店

362

穴道湖冷凍しじみ
約200g

498円
税込538円

穴道湖産。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

363

エコシュリンプ
(下処理済)M
160g(11~14尾)

1,320円
税込1,426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

364

エコシュリンプ
(むき身)
200g

1,583円
税込1,710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

365

国産
シーフードミックス
140g

520円
税込562円

三河湾で漁獲されたヒゲ長エビ、国産イカとタコのミックスです。
丸千水産

366

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

367

無着色
明太子(切り)
60g

525円
税込567円

アメリカ産の助宗鰯卵(切り)を、魚醤、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

368

無着色焼たらこ(カット)
70g

通常税込664円を598円
税込646円

助宗鰯(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布で漬けて、遠赤外線焙煎機で焼きました。
萬屋商店

369

神奈川県産
湯通し塩蔵生わかめ
200g

740円
税込799円

地元三浦産のわかめです。塩蔵タイプですので十分に塩めきをしてから使用してください。
神奈川県漁業協同組合連合会

練り製品		371		372		373		374		375	
370											
白かまぼこ 150g	540円 税込583円	桜えび入揚げかま 3枚	615円 税込664円	うずら卵天 4個	450円 税込486円	ごぼうつまみ揚 100g	通常税込464円を 税込430円	イカ天 100g(4枚)	375円 税込405円	ごぼうスティック 100g	375円 税込405円
生く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。	賞 12日	高級魚くちのすり身に駿河湾産桜えびを加えた無リン仕上げ、弾力のある食感とえびの香ばしさがあります。	賞 13日	うすらとたらすり身の相性は抜群です。おでんの一品やおかずにごどうぞ。	賞 9日	国産ごぼうの食感と国産すり身がマッチ。唐辛子のピリッとした風味が味わえるスナック感覚に仕上がりました。	賞 9日	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た。菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂使用。	別所蒲鉾店	国産ごぼうをスティック状にし、魚のすり身(日本又はニュージーランド産)と衣を合わせた菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、醤油、砂糖、食塩使用。	別所蒲鉾店
南伊豆水産		南伊豆水産		南伊豆水産		南伊豆水産		別所蒲鉾店		別所蒲鉾店	
376		377		378		379		380		381	
(特価) しいたけ丸 100g(5個)	通常税込351円を 320円 税込346円	さつま揚 34gx4枚	390円 税込421円	ぶりっぶりの生海老つみれ 100g(10個)	360円 税込389円	なると巻 1本(180g)	670円 税込724円	ソフトほんぺん 4枚	580円 税込626円	いわしらから揚げ 5個(140g)	通常税込400円を 348円 税込376円
旨み成分が詰まった椎茸の軸をすり身と合わせ、丸天にしました。魚肉(日本他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂使用。	別所蒲鉾店	無リンすり身(たら、グチ、ウマツナハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味醂で味付けし、米油で揚げました。	賞 7日	えび(ベトナム産)と国産スケトウタラのすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。	東京コールドチェーン	近海産生グチ(石持)を50%も配合した本格造り。色付けは少量の紅こうじで淡く上品なうす色にしました。	山上蒲鉾店	国産すり身(助宗たら・ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰹節、サバ脂、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・増粘多糖類不使用。	大進食品	小田原漁港水揚げ及び国産の無リンすり身に玉ねぎ、ねぎ、生姜を加え昆布で味を調えました。	山上蒲鉾店
別所蒲鉾店		山上蒲鉾店		東京コールドチェーン		山上蒲鉾店		大進食品		山上蒲鉾店	

◎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

100064

蔵ス

●調理例

彩りごま酢炒め

2人前440g

1,164円

税込1,257円

調理方法

炒める

調理時間

約10分

446kcal 食塩 6.0g

セット内容

野菜セット(赤パプリカ、ピーマン、玉ねぎ、人参、生きくらげ、水煮たけのこ、れんこん)、豚小間切れ肉 添付調味料

セット以外の準備

ごま油、水溶片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ3)

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む5日

100072

蔵ス

●調理例

もちもち餃子とたっぷり野菜の醤油だし炒め

2〜3人前(460g)

946円

税込1,022円

調理方法

蒸し焼

調理時間

約10分

323kcal 食塩 3.7g

セット内容

野菜セット(白菜、チンゲン菜、玉ねぎ、人参、きくらげ) 餃子 添付調味料

セット以外の準備

ごま油大さじ1、水150ml、片栗粉(小さじ1、水小さじ3) 下準備 水溶き片栗粉を溶いておく

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む6日

100080

蔵ス

●調理例

ブイヨン水餃子スープ

2人前(330g)

943円

税込1,018円

調理方法

煮る

調理時間

約8分

321kcal 食塩 6.3g

セット内容

野菜セット(玉ねぎ、人参、ピーマン、ぶなしめじ) 餃子12個 添付調味料(欧風だし) 豚ひき肉

セット以外の準備

水700cc

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む5日

100099

蔵ス

●調理例

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2人前(410g)

1,073円

税込1,159円

調理方法

炒める

調理時間

約6分

343kcal 食塩 2.4g

セット内容

野菜セット(玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参) 豚肉入り酢豚たれ

セット以外の準備

油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む5日

100102

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

調理方法

炒める

調理時間

約15分

286kcal 食塩 3.5g

セット内容

野菜セット(キャベツ、青パパイア、人参、にら) 味付き車麩 添付調味料

セット以外の準備

油大さじ1、大さじ1、卵2個

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む5日

100110

蔵ス

●調理例

スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)

2人前(375g)

877円

税込947円

調理方法

炒める

調理時間

約20分

175kcal 食塩 7.3g

セット内容

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

セット以外の準備

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

メーカー：グリーンリーフ

製造日含む5日

456

蔵ス

●調理例

日本の中華麺しお

120g×2食(スープ付)

通常税込454円を

410円

税込443円

国産小麦粉、蒙古王かんすい、天塩、電解水を利用した麺と無添加オリジナルスープで作った香りと味わいのあるタンメン風塩ラーメンです。

かねこ製麺

賞 13日

457

蔵ス

●調理例

こだわりの生ラーメン(しょうゆ味)

120g×3食(スープ付)

435円

税込470円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、しょうゆ味のスープを付けました。

共生食品

賞 7日

458

蔵ス

●調理例

日本の中華麺ちゃんぽん麺

120g×2、スープ40×2

430円

税込464円

国産小麦粉とモンゴルかんすい、天塩で紡いだ中太丸麺に、豚肉、鶏肉エキスをベースに魚介の旨みを加えたクリーミーなスープ2食分。

かねこ製麺

賞 13日

459

蔵ス

●調理例

こだわりの生ラーメン(みそ味)

120g×3食(スープ付)

450円

税込486円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、コクのあるみそ味のスープを付けました。

共生食品

賞 7日

460

蔵ス

●盛りつけ例

玄米入り麦とろろ

200g(50g×4袋)

448円

税込484円

風味・粘りの強い大和芋をすりおろし、玄米と押麦を加え、だし汁で味を調えました。内容のまま流水で約15分間解凍してそのまま、とろろ飯やとろろそばにもどうぞ。

東京コールドチェーン

461

蔵ス

●調理例

煮豆「青豆」

120g

384円

税込415円

国内産青豆を「直火とろ火炊き」で煮上げ、素材の味を活かしました。

友田味販

賞 90日

462

蔵ス

●調理例

甘さ控えめきんととき豆

120g

330円

税込356円

北海道産金時豆を、きび砂糖を使って甘さ控えめにふくらと炊き上げました。

ハーヴィ

賞 90日

463

蔵ス

●調理例

くるみ甘露煮

60g (8週に1回)

385円

税込416円

JAS認定で燻蒸処理されていないくるみを、砂糖、醤油、麦芽水飴、発酵調味料、赤穂の塩他で作ったタレで煮込みました。

連忠食品

賞 90日

464

蔵ス

●調理例

切り干し大根の煮物

100g

470円

税込508円

無農薬栽培の切り干し大根を基本的な調味料と天然ダシのみで味付けしました。

ハーヴィ

賞 90日

465

蔵ス

●調理例

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くらと煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。

丸和食品

賞 90日

466

蔵ス

●調理例

奄美きび酢らっきょう

90g

600円

税込648円

粒が大きく目で、シャキシャキとした食感が特長の宮崎県産のらっきょうを、奄美のさとうきび酢と粗糖で漬け込み、シンプルで美味しく仕上げました。

創健社

467

蔵ス

●調理例

きゅうりの浅漬

100g

315円

税込340円

千葉県産きゅうりを本味噌、鰹節、利尻昆布出汁、りんご酢、洗双糖、醤油、食塩で漬けました。

風水プロジェクト

賞 5日

468

蔵ス

●調理例

趙さんの味熟成白菜キムチ

200g

通常税込562円を

500円

税込540円

季節や種類により増減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮭魚露で仕上げた旨みのある特製タレに漬け込みました。

趙さんの味

賞 14日

469

蔵ス

●調理例

趙さんの味はさみ込みキムチ

350g

665円

税込718円

国産の白菜にじっくり煮込んだ「だし」と、甘みの多い金塔(モンゴル産)唐辛子使用の厳選タレで漬け込みました。

趙さんの味

賞 14日

470

蔵ス

●調理例

趙さんの味松前漬け

150g

498円

税込538円

趙さんオリジナルの魚介の旨みとりんごの甘み、ゆずの香り、少しのんにくを加えた調味料が風味良い、松前漬け風キムチです。

趙さんの味

賞 14日

471

蔵ス

●盛りつけ例

わさび漬け

70g

360円

税込389円

静岡県産の新鮮なわさびと、こだわりの酒粕で漬けました。辛さだけでなく酒粕の自然な甘みも加わりクリーミーでまろやかな食感が特長です。

南伊豆水産

賞 14日

新米! おいしいおかず

472

蔵ス

●盛りつけ例

高野山金ごま豆腐

100g

通常税込167円を

150円

税込162円

高野山に昔から伝わる製法と最新技術の粋を凝らした胡麻の濃厚な味と香りが広がります。ワサビ醤油や甘辛だれでどうぞ。

ムソー

473

蔵ス

●盛りつけ例

高野山ごま豆腐 白胡麻

120g

通常税込167円を

150円

税込162円

ごま(海外産)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお漬物の良い組み合わせが食感です。

ムソー

474

蔵ス

●盛りつけ例

高野山ごま豆腐 黒胡麻

120g

通常税込167円を

150円

税込162円

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

ムソー

475

蔵ス

●調理例

国産味付けザーサイ

100g

428円

税込462円

貴重な国内栽培のザーサイをスライスし、ごま油を利かせた中華葱薬に仕上げました。

連忠食品

賞 90日

476

蔵ス

●調理例

王隠堂農園の刻み紅生姜

80g

225円

税込243円

王隠堂農園の梅酢と海水塩で、減農薬栽培した生姜を漬け込みました。

王隠堂農園

賞 90日

477

蔵ス

●調理例

うずらの玉子(水煮)

6個×2

363円

税込392円

山梨県で育ったうずらの水煮です。

南伊豆水産

賞 180日

478

蔵ス

●調理例

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

賞 6日

479

蔵ス

●調理例

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

480

蔵ス

●調理例

かにかま

6本

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

481

蔵ス

●調理例

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、天塩を加えて作りました。

かねこ製麺

賞 13日

482

蔵ス

●調理例

季穂地粉ワンタンの皮

20枚

225円

税込243円

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

かねこ製麺

賞 13日

483

蔵ス

●調理例

有機生芋板こんにやく

250g

310円

税込335円

広島県産有機こんにやく芋100%使用。こんにやく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。

ムソー

484

蔵ス

●調理例

有機生芋糸こんにやく

150g

240円

税込259円

広島県産有機こんにやく芋100%使用。こんにやく粉を使用せず、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

485

納豆

鎌倉山大粒納豆

40g×2

●盛りつけ例

185円

税込200円

大豆100%使用。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

486

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

487

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

488

国産麦納豆(タレ無)

30g×3連

153円

税込165円

北海道産スズマル大豆と国産押麦使用。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。

カジノヤ

賞10日

489

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

豆腐

491

絹豆腐

1丁300g

190円

税込205円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。大豆の香りを活かしたなめらかな口あたりです。

丸和食品

賞8日

492

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

賞8日

493

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

494

共生食品のもめん豆腐

300g

通常税込192円を170円

税込184円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品

賞6日

490

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

495

ミニ絹豆腐

150g×2丁

190円

税込205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

496

だだちゃ豆入寄せ豆腐

200g

305円

税込329円

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

丸和食品

賞6日

497

枝豆入り厚揚げ

2枚(約180g)

245円

税込265円

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

丸和食品

賞5日

498

油揚げ

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

499

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

500

共生の冷凍刻み油揚げ

150g

360円

税込389円

国産大豆使用、消泡剤不使用、菜種油で揚げた油揚げを使いやすく刻みました。

共生食品

食品調味料

501

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

502

圧搾一番しぼり国産なたね油紙パック

600g

通常税込967円を880円

税込950円

希少な国産菜種100%。圧力を加え菜種を押しつぶすように搾り出し、最初に出てきた油「圧搾一番搾り」です。

平田産業

503

一番搾り純正ごま油(濃口)

165g

600円

税込648円

ごま(ナイジェリア・タンザニア産)を熟風方式で焙煎した香り高いごま油と、生搾りならではのまろやかなごま油をブレンド。芳醇な香りでえくみがありません。

平田産業

504

特選醤油

1,000mlビン

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

505

たまさ醤油

1,000mlビン

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)使用。1年熟成。濃口、塩分16.2%

宮醤油店

506

うす塩醤油

360mlビン

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)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

507

味の母1000

1,000ml

690円

税込745円

国産米、米こうじ使用。みりんの旨味とお酒の風味、二つの特性を持つ発酵調味料です。

中田商店

508

寿司酢

300mlビン

630円

税込680円

純粋蜂蜜使用により、米酢独特の匂いが和らいだ、口あたりの良い寿司酢です。

藤井養蜂場

509

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

510

食菜酢

360mlビン

620円

税込670円

はちみつとの相性が良い純米酢をベースに、天然塩とニガリだけを加えて作りました。はちみつの配合率は約4割、ピクルス、野菜や魚のマリネや南蛮漬けに、お肉の照焼きにもおすすめです。

藤井養蜂場

511

秋田みそ

1kg

1,440円

税込1,555円

秋田県大湯村産の農業不使用栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」です「がこし」に近いめ細やかです。塩分12%前後。

大湯村加工センター

賞180日

512

玄米みそ(つぶ)

1kg

1,185円

税込1,280円

おきたま興農舎の農業不使用栽培の玄米、国産農業不使用大豆、天日塩を使った本格派味噌。塩分12%前後。

はるこまや

賞180日

513

海からの塩

1kg

358円

税込387円

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

日生協

514

粗精糖

1kg

445円

税込481円

鹿児島県産サトウキビ100%の一番搾りから作った、天然成分のお砂糖です。

アルファフードスタッフ

515

自然派Styleトマトケチャップ

300g

410円

税込443円

完熟有機トマト、国産有機野菜(玉ねぎ、にんにく)使用。自然な酸味と甘みが活きてます。糖類(砂糖、麦芽水飴)、醸造酢、食塩、香辛料使用。

風水プロジェクト

516

ジロロモーニ有機トマトケチャップ

300g

490円

税込529円

南イタリア産有機栽培トマトをペーストにして作りました。食塩はイタリアの天日塩、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料を使用。

創健社

517

中濃ソース

360mlビン

285円

税込308円

着色のためのカラメルや化学調味料は使用せず、野菜や果物ピューレをベースに作りました。

山屋食品

518

具だくさんたまねぎドレッシング

200ml

通常税込279円を245円

税込265円

甘みが強くまろやかで、コクと旨みのある国産たまねぎがたっぷり入っています。

中田商店

519

無茶々園のれもんストレート果汁

150mlビン

600円

税込648円

愛媛県産のレモン果汁をそのまま詰めました。揚げ物やサラダ、お菓子作りなど手軽に使って便利です。

無茶々園

520

アルゼンチン百花蜜ボトル

300g

通常税込1,102円を990円

税込1,069円

アルゼンチン産百花蜜を使いやすい倒立ボトルタイプの容器に詰めました。

山田養蜂場

521

ホットケーキミックス

200g×4

455円

税込491円

国産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックス粉。個包装タイプ。

奥本製粉

522

強力小麦粉「ゆきちから」

1kg

405円

税込437円

国内産ゆきちから小麦使用の強力小麦粉です。比較的にたんぱく質(グルテン)が多いのでパン作りに適しています。

阿部製粉

523

宮城県産薄力粉「シラネ」

1kg

通常税込432円を385円

税込416円

シラネは宮城県や栃木県など、冬の寒さが厳しい地域向けに開発された品種です。

- 安全性が高い：収穫後の農薬散布の心配がない
- 生産者や産地が明確
- 食料自給率の向上につながる

国産小麦です。

阿部製粉

524

特価

すり鉢仕立てのごま和えの素

60g

通常税込200円を

174円

税込188円

中田商店

Menu

豚バラ肉と玉ねぎのごま和え

豚バラ肉100gは一口サイズ、玉ねぎ1/2個は5mm幅程度の輪切りにします。玉ねぎ同士の間豚バラ肉を挟み込み、ラップをかけて電子レンジで600W 6分間加熱します。九鬼すり鉢仕立てのごま和えの素をふりかけ、お好みで小ネギを添えます。

調理例

525

特選なめ茸うす塩味

180gビン

360円

税込389円

創健社

526

特価

レゾ

によっこ

120g

通常税込324円を

270円

税込292円

庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、うるち玄米を使用した手軽に調理できる玄米食。電子レンジ又は茹で、スープやパスタソースと和えてどうぞ。

庄内協同ファーム

527

特価

たまご焼きのだしの素

180mlビン

通常税込286円を

254円

税込274円

出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化学調味料不使用の専用調味料。

中田商店

528

有機麻婆の素

100g

285円

税込308円

有機醤油・有機米味噌をベースとし、有機にんにくと有機生姜で香り良く、有機米醗酵調味料や昆布で旨みを加えた麻婆の素2〜3人分です。

風水プロジェクト

529

ゆず香る青さの麹味噌汁

8.5g×6袋

885円

税込956円

三重県産の青さのりと徳島県産の有機ゆずを使用したフリーズドライタイプの味噌汁です。

みえぎょれん

530

サイクル変更

純和風だし

48g(6g×8袋)

625円

税込675円

花かつお・荒節、いりこ、北海道産の昆布を風味豊かにブレンドした微粉末タイプ。

創健社

531

国産魚介銀のだしパック

8g×10袋

280円

税込302円

原料は国内産いわしの煮干し、かつおのぶしのみは無添加だしパック。調味料、食塩不使用。

カクサ

532

徳用ぎずのり

10枚

460円

税込497円

製造工程中にきず等ができた乾のりで、価格は安くても味や風味は良質のお徳用です。青みを帯びる程度に焼いてください。

長谷川商店

533

特価

はねだし焼きのり

10枚

通常税込583円を

528円

税込570円

加工途中で小さなキズや穴が生じたもので、味には変わりなくお買得。

長谷川商店

534

神奈川県産焼きのり

全型10枚

920円

税込994円

東京湾で育成された上質な海苔を乾海苔にし、自社工場で焼きたてを出荷します。寿司、おにぎり、巻物等にご利用ください。

神奈川県漁業協同組合連合会

535

無茶々園の青のり粉

3g

298円

税込322円

愛媛県宇和海の海水をくみ上げ育てました。柔らかで香り豊か、鮮やかな緑色で高級品として扱われる品質です。

無茶々園

536

神奈川県産カットわかめ

30g

705円

税込761円

地元三浦産の採れたてわかめを磯の風味をそのままに加工しました。

神奈川県漁業協同組合連合会

537

だし用昆布

100g

570円

税込616円

北海道産の真昆布です。上品な澄んだだしがとれます。

松永商店

538

とろろ昆布

45g

420円

税込454円

北海道産真昆布、かごめ昆布、醸造酢を使用。

松永商店

539

そのまま食べれるのりカップ

24枚

660円

税込713円

神奈川県産です。お弁当用に食べられるカップとして開発しました。お気に入りのおかずをのせてください。

神奈川県漁業協同組合連合会

540

潮の華いわしふりかけ

20g

290円

税込313円

かつおとは一味違った、コクのあるダシのよく効いた味で、いろいろなお料理にご利用いただけます。

カクサ

541

ノリタマゴふりかけ

3g×12

250円

税込270円

ふりかけで一番人気のノリタマゴ。個袋に入った使い切りタイプです。

みえぎょれん

542

王隠堂農園のしその葉ふりかけ

40g

200円

税込216円

農業不使用で栽培した赤しそ、梅酢、塩を使用。粉末タイプです。、しそご飯、和え物、浅漬けにもお勧めです。

王隠堂農園

543

小川のもち麦きなこ平袋

120g

303円

税込327円

佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を石臼でじっくり焙煎しました。

小川産業

544

庄内の黒豆きな粉

130g

480円

税込518円

農業・化学肥料不使用で栽培した北海道産黒豆を低火力焙煎してきな粉にしました。風味豊かです。

庄内協同ファーム

545

大分県産有機たけのこ細切り

80g

445円

税込481円

園場管理から収穫、皮むき、カット、ボイル、袋詰めまで一貫の有機栽培品。

創健社

546

ライトツナフレーク缶

70g×3缶

555円

税込599円

ライトツナフレーク油漬に比べ、オイル50%カット。なたね油を使用。

日生協

547

有機スイートコーン缶

125g缶

240円

税込259円

有機JAS認証のタイ産オーガニックとうもろこしと食塩を使用。

風水プロジェクト

548

バーミセリ神戸1.4mm

300g×2

355円

税込383円

カナダ産デュラム小麦セモリナ100%使用。太さ1.4mm、ゆで時間約4分、コシの強い麺です。

中田商店

549

サラダスパゲッティ

300g

165円

税込178円

アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向きの極細に加工しました。

奥本製粉

550

ツイストパスタ

300g

420円

税込454円

北海道産小麦100%で作りました。

桜井食品

111120

翌々週配達

NCY

有機オートミール(ロールドオーツ)

1kg

1,100円

税込1,188円

冷涼な北欧フィンランドで有機栽培したオート麦を、蒸してローラーで伸ばした平たい形です。加熱済なので短時間調理でメニューが仕上がります。

ケイミー・オフィス

100129

小麦全粒粉

500g

290円

税込313円

国内産小麦を使用した100%石臼挽きの全粒粉です。お菓子やパン作り、天ぷら粉に混ぜると食感が変わり風味がよくなります。

阿部製粉

100137

翌々週配達

NCY

カレーの壺スリカレー

34g

520円

税込562円

スパイスだけのセットです。家庭で本格的なカレーを作ることができます。わかりやすいレシピ付き。

プレスオールターナティブ

100145

王隠堂農園の小梅干

200g

900円

税込972円

王隠堂農園グループの生産者が栽培した奈良県、和歌山県、三重県産の小梅をシママース塩で漬け天日干し後、赤しそを加えました。

王隠堂農園

100153

翌々週配達

NCY

花いんげん煮豆

210g缶

1,105円

税込1,193円

標高1000m以上の高冷地でのみ生産される(群馬県吾妻産)花いんげん豆は、粒が大きく栗のような味わいがあります。砂糖と食塩だけでふっくら煮付けました。

篠崎商店

100161

翌々週配達

NCY

北海道産大豆

300g

500円

税込540円

北海道産。煮豆、スープ等利用の多い大豆です。

篠崎商店

100170

翌々週配達

NCY

北海道産小豆

300g

700円

税込756円

北海道産。小粒ですが風味が良く、皮も実も柔らかいのが特長です。

篠崎商店

100188

翌々週配達

NCY

群馬県産高原紫花豆

200g

2,000円

税込2,160円

群馬県の標高800m以上の高地帯で育った貴重な豆です。栗のようなホクホク感と味の良さが特長です。

篠崎商店

100196

特価

干し柿(市田柿)

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

100196

特価

干し柿(市田柿)

300g

通常税込1,517円を

1,280円

税込1,382円

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用

フードネット

100200

特価

干し柿(市田柿)

300g

通常税込1,517円を

1,280円

税込1,382円

長野県 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用

フードネット

100218

特価

レーズン

120g

通常税込432円を

389円

税込420円

米国産。化学合成農薬、副原料不使用。非加熱、非殺菌のカリフォルニア州天日干しトンソン種レーズン。

万直商店

100226

ミックスナッツ

60g

550円

税込594円

米国及びスリランカ産・化学合成農薬、副原料不使用。ノンオイル、無添加です。くるみは非加熱、非殺菌の原料を使用。

万直商店

100234

翌々週配達

NCY

よくばりナッツ

80g

680円

税込734円

ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし、食塩不使用。

プレスオールターナティブ

100242

ごま入り味付いりこ

30g(2.5g×12袋)

530円

税込572円

新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりとした味付けをしました。食べやすいミニパック入りです。

ハーヴィ

100250

王隠堂農園の完熟梅ゼリー

100g

355円

税込383円

熟して甘さが増した梅の果肉をベースに、寒天でゼリーにしました。梅の爽やかな酸味はそのままに、熟した分の甘さも活かされました。

王隠堂農園

100269

メイシーちゃんのちっちゃな揚げせんべい

12g×4

290円

税込313円

国内産うるち米を使用し、米油、パートム油で香ばしく揚げた、ほんのり甘い醤油味です。本醸造丸大豆醤油、北海道産甜菜糖、馬鈴薯澱粉使用。

創健社

100277

特価

メイシー有機タマゴボーロ

40g

通常税込464円を

422円

税込456円

北海道産馬鈴薯の有機馬鈴薯澱粉や国産有機卵、有機かぼちゃペースト等、有機原料のみで作ったやさしい甘さの有機たまごボーロです。使いやすいチャック付き袋入り。

創健社

100285

凍

ホウライアイスクリーム3個

110ml×3

1,200円

税込1,296円

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

ホウライ

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

551

+
ス

特
価



●
調理例



鍋

湯

秋川牧園の参鶏湯風スープ

160g

通常税込497円を

450円

税込486円

秋川牧園の鶏肉、じっくり煮込んだ自慢の鶏がらスープがメインです。ねぎ、にんにく、松の実を合わせて素材の味を大切にしました。食塩、砂糖、おろし生姜、酵母エキスパウダー、香辛料使用。

秋川牧園

552 **ス**

●調理例

特価

秋川牧園の骨付きチキンカレー

220g 通常税込**572円**を **515円** 税込**556円**

卵 牛乳 小麦粉 油

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

秋川牧園

553

🍷 🍷

●調理例



🍷 🍷

マム野菜ごろごろのポークカレー

200gx3

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

870円

税込**940円**

まろやかな味わいが特長。スパイスの種類を厳選し素材本来の旨味を引き立たせ、ごろっとした国産の人参、じゃがいもはそのままだに、国産豚も肉を合わせ、食べ応えのある一品に仕上げました。

大進食品

手軽にたんぱく質を摂取 サラダやパンと一緒に

開封前にモミモミモミ
美味しさ&ジューシー感
アップ
鶏肉の旨味を追求

554

3

555

3

556



サイクル変更

※一部商品を除く



直火焙煎カレールウ・甘口

170g

450円

税込486円



リサイクル



動物性不使用



遺伝子組み換え不使用

味・色・香りを大切にしたまろやかなルウです。完熟りんごと南国フルーツチャッソネに、香り高いスパイスと野菜を加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6〜8皿分

ムソー

557

サイクル変更

直火焙煎カレールウ・中辛

170g

450円

税込486円

さわやかな辛さと深いコクがあります。香り高いスパイスと野菜、フルーツ、更に隠し味にチャツネを加え、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。6～8皿分

ムソー

558

サイクル変更





直火焙煎カレールウ・辛口

170g





450円

税込**486円**

深いコクとスパイシーで心地よい辛さのルウです。
野菜とフルーツにスパイスマサラの香りと辛味を
利かせ、隠し味にチャツネとココナッツを加え、直
火釜で時間をかけて焙煎しました。6〜8皿分

ムソー

559
ス



特価

税別

Theうまたまごスープ

10袋

通常税込 **1,296円**を

卵
牛乳
油
小麦粉
かん

1,150

円

税込 **1,242円**

税別

たまご本来の旨みを十分に引き出した、あふれる「うまみ」のたまごスープです。

中田商店

560





純正ラーメン

98gx5食

900円

税込**972円**



肉や魚などの動物性原料を使用しています。あっさりとしたスープは、国内産小麦を使用した麺との相性が良く、素朴な味をお楽しみいただけます。

桜井食品

562





どんぶり麵カレーうどん

86.8g(めん65g)

250円

税込**270**円



国産小麦粉・馬鈴薯でんぷん使用の麺と、和風
カレー仕上げのスープがおいしくマッチして
います。

ムソー

563
ス



特価

納豆そば

どんぶり麺

81.5g (めん65g)

通常税込240円を

240

円

国産小麦粉

税込259円

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、国産大豆のフリーズドライ納豆・ねぎを具材にしました。

ムソー

564

F ス



五島手延うどん

200g

450円

税込486円

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

みそ半

565






上州地粉手振りうどん

380g





390

円

税込421円

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

中田商店

香りと喉ごしで
味わう
細打ちそば

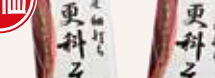


●イメージ写真

566

F
ス

特価



細打ち更科そば

180gx2

通常税込778円を

700円

税込**756円**

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

中田商店

567

F
入



国産原料を100%使った
こだわりの七味

15g

350円

税込378円

原料は全て国産。鷹唐辛子、陳皮、黒胡椒、あおさ、ゆず、山椒、生姜です。

中田商店

568





隠れ岩松
島原手延べひやむぎ
250g

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

みそ半

370円
税込**400**円

569 凍ス ●調理例

お菓子

冷凍白玉
250g

450円
税込**486円**

原料のもち米は水びきしてありますので、滑らかな食感をお楽しみいただけます。
東京コールドチーン

570

F
S



ポテトチップスうす塩味

60g



卵 乳 小麦 米 野菜

220円

税込238円

国内産じゃがいもを植物油(米油・バーム油)で揚げ、オリーブオイルの焼塩のみで味付けしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。

風水プロジェクト

571

F
S



ポテトチップスのり塩味

55g

卵
乳
小麦粉
食塩
調味料

220円
 税込 238円

スライスした国内産馬鈴薯を植物油(米油・パーム油)で揚げ、食塩で味を付けて焼海苔をまぶしました。調味料(アミノ酸)、保存料、不使用。

風水プロジェクト

572
ス



とうもろこしでつくったパフ
スナックソース味

55g






240円

税込259円

北海道産とうもろこしからつくられたグリッ
ツをかる〜くパフに仕上げ、有機野菜・果実
を加えたウスターソースを使用しました。

ハーヴィ

えびせんべい

40g

248円

税込268円

国内産馬鈴薯澱粉にえびとしかを練り込み、オキアミをのせて焼いたノンフライ仕上げ。ほのかな醤油の香りを加え食塩で味付けしました。

ハーヴィ

574

ス

英字ビスケット

70g

199円
税込**215円**

卵 牛乳 小麦 食塩 水

国産小麦粉と牛乳で練った生地をじっくり発酵させ、英字形に焼き上げたサクサク食感のビスケットです。

ハーヴィ

575

特価

**無添加
ビスケット**

純国産ビスケット

120g 通常税込**281円**を **253円**

税込 **273円**

北海道産原料を主原料に作った無添加の動物性ビスケットです。小麦粉、てん菜糖、こめ油、脱脂粉乳、食塩、酵母使用、マーガリン、ショートニング、膨張剤不使用。

ムソー

576

F

S

●盛りつけ例

特価



きなこねじり菓子

8本

通常税込427円を

380円

税込410円

豆

芋

米

焙煎した国産大豆きな粉に、水飴(国内産さつま芋澱粉使用)と粗糖を練り込み、ソフトに固めました。素朴で優しい味わいです。

創健社

578

F S

●盛りつけ例



モロヘイヤおこし

150g

査
米
産

500

円

税込540円

庄内協同ファームの農薬不使用玄米をボン菓子にし、甜菜糖使用のグラニュー糖と水飴、庄内産のモロヘイヤ粉、きな粉でコーティング。割りやすく一口大にカットしています。

庄内協同ファーム

579



●盛りつけ例

凍ス

豆乳カステラ

5切

卵

豆乳

小麦粉

480円

税込518円

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

ニコー

580

凍
ス

●盛りつけ例



レシピ

ミニたい焼き(カスタード)

350g(10個)

卵
乳
食
油
小麦
粉
糖

528円

税込570円

ニッコーが作るやさしい甘さのパニニが香るカスタードクリームを餡にした国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉でほんのり甘いたい焼きにしました。

ニッコー

581

凍
ス

●盛りつけ例



レゾ

大判焼き(白あん)

340g(4個)

卵

小麦粉

砂糖

蜂蜜

ぶどう糖

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、国産大豆に豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。

ニッコー

583

凍 **ス**

●盛りつけ例



芽吹き屋黒豆塩大福
220g(4個)

730円
税込**788**円

国産のもち米使用のなめらかな生地に、粒のまもの国産黒豆を合わせ、甘さを控えた国産の粒あんを包みましん。

東京コールドチェーン

584

F
凍
ス

●
盛りつけ例



菓房は山三色どら焼

60g×3個

卵

豆





715

円

税込772円

国産小豆、青えんどう豆、白いんげん豆の餡を、国産小麦粉と平飼い卵で作ったふんわり生地でサンドしました。

せいふてい

585

F 凍 入

●盛りつけ例



案山子餅

40g×5個

 原材料は全て国産。国産餅米の生地で北海道産小豆と砂糖で作った餡を包み、表面と裏面を焼きすぎ。馬鈴薯澱粉使用。

せいふてい

865円

税込934円

●盛りつけ例

菓房はら山草もち
40g×5個

835円
税込**902円**

国産無農薬栽培のもち米生地、よもぎをたっぷり入れてつき、国産小豆餡を包みました。よもぎの風味とやさしい餡が絶妙です。

せいふてい

お買得！

588 ●イメージ写真

大特価

ミニカップゼリー お徳用2種
22g×45個 通常税込1,512円を **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

589 ●盛りつけ例

特価

ねじりん棒カレー味
85g 通常税込286円を **260円**
税込 **281円**

国産小麦粉で作った生地をユニークな形にし、植物油脂(パーム油、米油)で揚げたさっぱりカレー味。甘藷でん粉、パーム油、米油、カレー粉、てん菜、酵母エキス、食塩、玉ねぎパウダー/ベーキングパウダー使用。
ハーヴィ

590 ●盛りつけ例

特価

コーシスナック
ほんのりかるいチーズ味
50g 通常税込238円を **198円**
税込 **214円**

欧州産ナチュラルチーズを使用し、オニオンやホワイトペッパーなどを隠し味に、サクサクした軽い食感に仕上げました。
創健社

591 ●盛りつけ例

特価

蜂蜜かすてら
7個 通常税込532円を **480円**
税込 **518円**

北海道産小麦、鶏卵、砂糖、水あめ、はちみつを使用。シンプルな原材料でふっくら焼き上げました。個包装なので手軽にお召し上がりいただけます。
風水プロジェクト

592 ●盛りつけ例

特価

包み黒糖飴
95g 通常税込297円を **270円**
税込 **292円**

粗糖、黒糖、水飴を使用。カリッと噛める飴の中には沖縄産の黒糖がたっぷり。
ハーヴィ

593 ●盛りつけ例

特価

しんかわやの
笹だんご
250g(50g×5個) 通常税込950円を **860円**
税込 **929円**

常温で約1時間、自然解凍するだけでお召し上がりいただけます。笹の香りとよもぎの素朴な味わいをお楽しみください。
東京コールドチェーン

594 ●盛りつけ例

特価

菓房はら山
大福
40g×5 通常税込858円を **785円**
税込 **848円**

北海道産の大豆と砂糖で作った甘さ控えめのつぶ餡を、餅米を滑らかに伸ばした生地で包んだ小さめの大福です。馬鈴薯澱粉使用。
せいふてい

595 きなこの香ばしさと
和のコク

特価

豆乳飲料 きなこ
200ml×12 通常税込1,404円を **1,240円**
税込 **1,339円**

九州産大豆使用の豆乳に北海道産大豆のきな粉をブレンドして飲みやすく仕上げました。糖類(砂糖、加工黒糖)、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)使用。
ふくれん

596 キウイ果汁を活かした
すっきりとした甘さ

大特価

豆乳飲料キウイ
200ml×12 通常税込1,404円を **1,200円**
税込 **1,296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良い味わいです。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

飲料

597

大倉さんの
りんごジュース1本
1ℓピン **865円**
税込 **934円**

大倉さんの減農薬栽培のリンゴ(落果・キズ玉)を100%使用。
アルプス農場

598 ●盛りつけ例

特価

和歌山県産みかん
ストレートジュース
160ml×4 通常税込810円を **730円**
税込 **788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

599 ●盛りつけ例

OG
レモンスカッシュ 6缶
250ml×6缶 **1,020円**
税込 **1,102円**

有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味がキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。
風水プロジェクト

600 ●盛りつけ例

丹沢サイダー 30缶
250ml×30缶 **3,405円**
税込 **3,677円**

地元丹沢山系がつくり出したおいしい水を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)ですっきりとした甘さに仕上げました。
創健社

601 ●盛りつけ例

冬育ち九州人参
100%ジュース
200ml×12 **1,550円**
税込 **1,674円**

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

602 ●盛りつけ例

ただの炭酸水6本
500ml×6 **555円**
税込 **599円**

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

603 ●盛りつけ例

特価

安曇野ミネラル
ウォーター
1ℓ 通常税込216円を **185円**
税込 **200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

604 ●盛りつけ例

小川の麦茶つぶこ
冷水・煮出し用
10g×10 **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 ●盛りつけ例

有機宇治煎茶 金
80g **1,500円**
税込 **1,620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

606 ●盛りつけ例

吉川のくき茶
ふる里の香(無農薬煎茶)
100g **528円**
税込 **570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茶葉です。清々しいすっきりとした味わいです。
吉川農園

607 ●盛りつけ例

吉川の粉茶
200g **450円**
税込 **486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茶葉、「深山の里」と「ふる里の香」の粉茶です。
吉川農園

608 ●盛りつけ例

特価

吉川のほうじ茶
(無農薬)
200g 通常税込648円を **588円**
税込 **635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茶葉です。芳醇な香りを大切にしてお手軽なお茶です。
吉川農園

609 ●盛りつけ例

有機アールグレイ
紅茶TB
40g(20袋) **620円**
税込 **670円**

有機インドダージリン紅茶に、爽やかなインドベルガモットの香りをつけたオーガニックフレーバーティー。しっかりした味わいの茶葉をベースに、心地よいフルーティーな香りが広がります。
ムソー

100293 ●盛りつけ例

有機栽培ココア使用
ミルクココア
16g×5 **600円**
税込 **648円**

有機栽培されたカカオ豆100%を原料にした風味豊かなココアパウダーと、さとうきび粗糖で仕上げたココアのあるミルクココアです。
創健社

100307 ●盛りつけ例

林農園のウーロン茶
70g **920円**
税込 **994円**

林文経さんが無農薬で栽培し一昼夜かけ丁寧に摘みあげた逸品。淡い花の香り、軽い渋みと飲んだ後のほのかな甘みが特長です。
プレスオールターナティブ

100315 ●盛りつけ例

フジワラの青汁
90ml×7袋 **1,305円**
税込 **1,409円**

有機栽培のケールに熊笹エキスをしその葉エキスを加え、栄養価の高い青汁に仕上げました。
フジワラ化学

酒 20歳未満の者に
酒類を販売できません。

100323 ●盛りつけ例

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

100331 ●盛りつけ例

エチゴビールピルスナー
350ml×3缶 **1,050円**
税込 **1,155円**

ピルスナーのオリジナルホップとされるチェコ・ザーツェンホップを使用した、麦芽100%プレミアム・新潟地ビールです。
片山

100340 ●盛りつけ例

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

610 ●盛りつけ例

泡の手洗いせっけん
ボトル
350ml **700円**
税込 **770円**

オレイン酸の石鹸成分で肌に優しく、お子様にも安心。天然ラベンダーのやさしい香り、香りが手に残りません。
ハインリー

611 ●盛りつけ例

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

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

612 ●盛りつけ例

はな詰替用
(洗濯用液体純石けん無香料)
1,000ml **780円**
税込 **858円**

赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心です。天然の泡立ちでふっくら風合い良く洗ひ上がります。
ハインリー

613 ●盛りつけ例

安心生活
洗濯用液体石けんボトル
1,000ml **740円**
税込 **814円**

8週に1回

手肌と環境にもやさしい液体石けん。ヤシ、パーム油が主原料で唯一国産資源のコメ油も配合されています。
ポーソー油脂

614 ●盛りつけ例

米ぬか台所用液体石けん
ボトル
500ml **390円**
税込 **429円**

さわやかな柑橘系の香りです。手肌への作用もおだやか。排水後は、環境での生分解性にすぐれています。
ポーソー油脂

615 ●盛りつけ例

食器洗い機専用洗剤
500g **640円**
税込 **704円**

粉末タイプ。合成界面活性剤、酵素を使わない安心成分のアルカリ洗剤で泡が立ちません。
風水プロジェクト

616 ●盛りつけ例

せっけんハミガキ
140g **450円**
税込 **495円**

発泡剤に無添加石けんを使用。刺激が少なくお口にやさしいハミガキです。泡立ち少なめでブラッシングもきっちり。磨いた後の味覚変化がありません。
風水プロジェクト

617 ●盛りつけ例

リサイクル
ティッシュペーパー
360枚(180枚)5箱 **550円**
税込 **605円**

環境に配慮した紙バック55%、古紙45%(無漂白)のリサイクル紙から生まれたティッシュペーパーです。
マスコー製紙/山田洋治商店

618 ●盛りつけ例

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

619 ●盛りつけ例

再生トレペシングル
6個入
130m×6個 **580円**
税込 **638円**

リサイクルバルブ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。
マスコー製紙/山田洋治商店

620 ●盛りつけ例

半透明ポリ袋45L(薄)
65×80cm50枚 厚0.02mm **495円**
税込 **545円**

焼却しても有毒ガス発生心配のない低密度ポリエチレン使用の半透明ポリ袋(0.02mm厚)。
アルマーク

化粧品

104337 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ
フェイスソープ
90g **1,050円**
税込 **1,155円**

きめの細かい泡がお肌の汚れをさっぱりと洗い流してくれる洗顔フォームです。
MCサービス

104329 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ
クレンジングクリーム
110g **1,050円**
税込 **1,155円**

メイクやお肌の汚れをきれいに落とし、清潔なお肌にします。マッサージ用としてもお使い頂けます。
MCサービス

104345 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ
ミルクローション
120ml **1,050円**
税込 **1,155円**

お肌に自然になじみ、うるおいを与えしなやかにお肌を保つ乳液です。
MCサービス

104353 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ
スキンローション
150ml **1,050円**
税込 **1,155円**

さらっとした感触でお肌にみずみずしいうるおいを与え、やさしくひきしめる化粧水です。
MCサービス

104361 ●盛りつけ例

ナチュラルアープ
モイスチュアクリーム
35g **1,050円**
税込 **1,155円**

お肌を保護し、しっとりとしたうるおいを与え、しなやかなお肌を保つマイルドな保湿クリームです。
MCサービス

●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。

産直肉ボリューム企画

621




●調理例



特価

丹沢高原豚小間切

徳用

500g

通常税込1,274円を

1,130

円

税込1,220

円

non-GMO、PHF飼料で飼育。モモ・ウデ他の小間切、家計応援規格です。

丹沢農場

賞5日

622

●調理例

特価

黒豚挽肉1kg

1kg 通常税込3,240円を
税込3,132円



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

秋川牧園

623

凍ス

大特価

やまと豚米らぶ肩ローススライス

200g

通常税込724円を

600円

税込648円

岩手県で育った白豚豚。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身に脂肪が網目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。

フリーデン



624





特価

セフティチキンもも唐揚げ用バラ凍結

500g

通常税込1,404円を

1,200円

税込1,296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

625

凍
ス

特價

若鶏手羽先
お徳用500g
500g

通常税込950円を
860円
税込929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。脂肪やゼラチン質が多く、コクのある部位。お徳用パックでバラ凍結。

秋川牧園

626

凍

特價

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

粉末スープ付 お好み具材であったか麺

627

●調理例

特価

有機らーめん醤油味

111g1食

通常税込302円を

260円

税込281円

国産有機栽培小麦粉を原料にして、ノンフライで乾燥。添付のスープは国産有機原料を使用した醤油を中心に味を調えています。

桜井食品

628

●調理解

特価

有機らーめん味噌味

118g1食

通常税込302円を **260円**

税込281円

麦は国内産有機小麦粉を原料にしてノンフライで乾燥。添付のスパイスは国産有機原料を使用した味噌を中心に味を調えたコクと豊かな風味が香ります。

桜井食品

629











隠れ岩松和風カレーにゆうめん
180g

通常税込443円を

400円

税込**432**円

九州産小麦使用の島原手延べそうめんに、和風カレースープを合わせました。麺を茹で、スープを入れてかき混ぜるだけで出来上がりです。

みそ半

630 

特価

●調理例



隠れ岩松飛魚だしにゅうめん

176g



通常税込443円を

400円

税込**432円**

島原手延べそうめんに、飛魚を使った香りの立つ和風出汁を組み合わせた、にゅうめんです。

みそ半

まだまだ活躍 生麺

631


蔵ス

特価



季穂 涼麺生そうめん

130g×2

通常税込292円を

260円

税込281円

国産小麦の味を引き出す多加水熟成製法で作りました。

かねこ製麺

賞13日

632



特価

季穂 涼麺生ひやむぎ

130gx2

通常税込292円を **260**円

税込**281**円

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

かねこ製麺

賞13日

633

(F) 蔵

●調理例

(特価)

季穂冷し中華醤油味

120g×2食

通常税込**454円**を **410円** p

税込443円

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

かねこ製麺 **賞13日**

食欲の秋 パスタをストック



●調理例

634

特価

生協スパゲッティ 1.6mm

1kg 通常税込624円を **550円** 税込**594円**

アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。

日生協

忙しい主婦の味方 加工品

636

凍ス

大特価

**やまと豚米らぶ
スタミナ漬け焼肉**

300g

(食) 野菜 米

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

フリーデン



●調理例

通常税込799円を **680円**より
税込 **734円**より

637

凍 ス

今季最終回
特価

 湯

麻婆茄子丼の具

300g(2袋)









●調理例

通常税込646円を **578**円

税込 **624**円

たっぷりの国産なすと豚肉、鶏肉をテンメンジャンやトウバンジャンを使った調味料で料理に仕上げました。

ニッコー

638

凍入

●調理例

特価

マイルド

鴨ネギまるっと餃子徳用

420g(15個)

通常税込1,296円を

1,100円

税込1,188円

卵

鶏

菜

油

米

豆

油

粉

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

千葉産直サービス

639

凍ス

●調理例

特価

フライパンで焼く

お徳用チキンカツ和風醤油

500g

通常税込1,328円を

1,200円

税込1,296円

卵

乳

小麦

小麦

秋川牧園

秋川牧園の若鶏ムネ肉を、にんにくと生姜、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。500gの徳用規格です。

640




●調理例



特価

プライズ

ジュシーハンバーグ

※名称変更です

200g(2個)

通常税込767円を

700円

税込756円

卵

乳

食

野菜

秋川牧園の黒豚と若鶏を使った生ハンバーグです。やわらかでジューシーな黒豚に鶏肉が加わり、味も食感も美味しく仕上がっています。

秋川牧園

641

●調理例

特價

レンジ

7分

黒豚メンチカツ

120g(4個)

通常税込508円を

450円

税込486円

卵

豚

小麦粉

野菜

秋川牧園の黒豚ミンチにたっぷりの国産玉ねぎ、卵、牛乳を加えて菜種油を一スで味付けし、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

642

●調理例

特価

レンジ

トースター

チキンナゲット徳用

400g

卵

塩

油

秋川牧園

通常税込1,026円を

900円

税込972円

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

秋川牧園

643

凍ス

●調理例

特価

油

40gx6個

通常税込583円を

520円

卵

牛乳

小麦粉

お米

塩

バター

税込562円

朝搾りの生乳を使って煮込んだベシャメルソースに国産スワイガニを加えた、贅沢でクリーミーな仕上がり、オリジナルのパン粉を使って、破裂しにくいサイズと形に調えました。

大進食品

644

●調理例

特價

ママのパリッと本格春巻

200g(5本)

通常税込670円を

590円

税込637円

国産さくらげをはじめ国産野菜を具にしたこだわりの春巻です。凍ったまま油で揚げると、多目の油で焼いてください。

大進食品

645

凍ス

●調理例

特價

わかめどっさりうどん(刻み揚げ付)

556g(2食)

通常税込518円を

460円

税込497円

食

米

米

米

食

米

米

米

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

ニッキーフーズ

646





●調理例

特價



五目寿司の素

200g

通常税込

646円を

580円

税込

626円

卵

魚

野菜

米

海苔

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

647

特価

F



ベに花
マヨネーズ
60%



べに花マヨネーズ

300g

卵 牛乳 小麦 菜種油 塩 香辛料

通常税込 **637円**を **560円**

税込 **605円**

オレイン酸が60%（脂肪酸組成中）も含まれる、圧搾製法「べに花一番（高オレイン酸）油」を使用。あっさり風味がフレッシュで野菜の味を引き立てます。菜種油、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料使用。

創健社

649

特価





九州産しいたけスライス

20g 通常税込**475円**を **426円** まで
 税込**460円**

九州産の原木椎茸を、調理しやすくスライスし、乾燥しました。

中田商店

650

（特価）





よつ葉北海道スキムミルク

150g

通常税込**319**円を

290円

 北海道産のスキムミルクです。スキムミルクは低脂肪でカルシウムとタンパク質がたっぷりの食品です。脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状の製品です。

税込**313**円

よつ葉乳業 / ホクレン

賞 365日

648 **F** **S**

特価



さばカレー煮
190g(固形量140g)缶

**通常税込464円を 417円
税込450円**

西日本で水揚げされたさばをカレー風味調味料(砂糖、カレー粉、酵母エキス、食塩、粉末野菜、香辛料、粉末醤油)を使用し、スパイシーかつまろやかに骨ごと食べられるよう仕上げました。

創健社



651



特価

九州産大豆成分無調整
豆乳1リットル

1ℓ

通常税込373円を

320円

(省)

税込346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

652

F

(特価)

小川の麦茶 つぶまるティーバッグ
 13g×20 通常税込254円を **220円** 税込**238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

野菜をシンプルにスナック菓子にしました

653 **F** **S** ●盛りつけ例

特価

野菜サクッチ・国産ごぼうチップス

19g

通常税込367円を **323**円
税込 **349**円

国産ごぼうをスライスして米油で揚げ、食塩で味付け。サクサク食感が心地よく、ほんのり

ムソー

654

特価

野菜サクッち・国産さつまいもチップス

19g 通常税込367円を

税込349円

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

ムソー

655




特価



野菜サクッチ・国産にんじんチップス

19g

通常税込367円を

323円

税込349円

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

ムソー

●イメージ写真

新米特集!

まっしろごはんは幸せな気分に
してくれます。
昔ながらの佃煮やふりかけ、
干物でシンプルに味わいましょう。



遠忠食品は日本の第一次産業を応援し、食料自給率アップに貢献したいと、全国の漁業、農業の生産者に会い直接取引し、加工・販売しています。

656




特価

浜名湖産

生のにり佃煮

80gピン

通常税込394円を

360円





税込389円

浜名湖産の生のにり使用。国産丸大豆醤油、麦芽水飴、砂糖、発酵調味料で炊き上げました。

濃忠食品

657





国産
梅のり佃煮
 80gビン



通常税込**529円**を
 480円
 税込**518円**

千葉県東金津市産の生のりを、本醸造醤油、砂糖、酸味調味料で直火釜で炊き、王隠菜農園のねり梅と鰹節を加えました。

遺忠食品

658
(F)
(S)

特價

江戸前
荻わかめ佃煮
60gビン

通常税込389円を
税込383円

横濱實佳米丸栗山さんの荻わかめを、本醸造
醤油、水飴、砂糖、発酵調味料、醃だして直
火釜でじっくり炊き上げました。

濃忠食品

662 F S

新商品

お試し価格

**ごま油香るふりかけのり
こめどろぼう**

30g

伊勢志摩産のバラ海苔、国産スジアオノリ、有機いりごまをごま油と海苔の精のやきしおで丁寧に味付けしました。ごはん、チャーハン、サラダのトッピングにもどうぞ。

ムソー



通常税込594円を **538円**

税込 **581円**

原材料 乾のり、菜種油、ごま油、いりごま、食塩、スジアオノリ

663  

新商品

お試し価格

梅香るふりかけのり

こめどろぼう

25g

通常税込594円を **538円**

税込 **581円**

伊勢志摩産の黒バラ海苔、ササニノリを国産圧搾なたね油と和歌山県産有機梅プレークで味付けしました。ごはんがすむやみつきになる味わいです。

ムソー

原材料 乾のり、菜種油、有機梅加工品(有機梅、食塩)、食塩



たくあん漬

150g 通常税込540円を **885円**
 税込**524円**

国産契約栽培の大根を天日干し後、米ぬか、粗糖、食塩、唐辛子で漬け低温熟成させました。

風水プロジェクト

賞 **365日**

665





特価



●盛りつけ例

味付がんとどき

8個

通常税込243円を

210円





税込227円

国産大豆で作った豆腐に国産の人参、ごぼう、玉葱などの野菜を加えた一口サイズのがんとを、厳選した調味料でふくら煮熟けました。

丸和食品

賞 30日

666

F
蔵
ス

特価



絹とうふ(充填)

150gx2丁

通常税税込 **189円**を

(税)

165

円

税込 **178円**

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

丸和食品
賞 20日

667

F
蔵
全



特価

賞
5日

厚揚げ

180g(2個)

通常税込227円を

200円

税込216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。

全
和
食

賞
5日

669

特価





塩麹

140gビン

通常税込540円を

478円

税込516円



米麹を使用した、万能調味料です。野菜・肉・魚等お好みの素材を漬け込むと我が家流麹漬けができます。

中田商店

賞 20日

出汁は日本の文化
おいしい味噌汁を



●調理例

670

蔵

特価

鹿兒島の麦みそ500g

500g 通常税込778円を 698円

食料 税込754円

四国産はだか麦、九州産大豆、自然塩を原料に非加熱天然醸造しました。麦麴をたっぷり使用したまろやかな甘口減塩味噌です。

創健社 賞 180日

671






特価

だしパック

8g×15

通常税込**1,058**円を

960

税込**1,037**円

4種の厳選した素材をブレンドしただしパック。新薫煙したかつお節、さば節、北海道産昆布、干し椎茸を使用しました。

みえざよれん

672






無添加無頭煮ぼし

60g 通常税込**518円**を **462円** 税込**499円**

九州産の脂の少ない無添加の煮干を頭、内臓を除去しました。苦み、臭みの少ないだしがとれます。

カクサ

673
冷凍



特価

調理例

カマス開き

75g×2枚

通常税込462円を **410円** 税込 **443円**

静岡県の西伊豆海域で水揚げされたカマスを一尾づつ手開きで加工しました。

カインズ

676









調理例

しまほっけ開き干し(お徳用パック)

5~7枚550g

通常税込754円を

680

円





税込734円

アメリカ・ロシア産のしまほっけを開きにして、ふくらと干し上げました。程よい脂のりでジューシーな味わいです。サイズが小さめの規格外品を集めたお徳用パックです。

千倉水産加工販売

674

冷凍
調理例

特価



脂ののったあじ一夜干し

240g(4枚)

通常税込594円を

538

円

税込**581**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

677




●調理例



特價

骨取り国産寒さば一夜干し
2枚200g

通常税込538円を

488

円

税込527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
で一夜干しに仕上げました。

千倉水産加工販売

675






特価

●調理例

氷温熟成塩ざけ切身

110g(2切)

通常税込486円を **438円**

税込**473円**

アメリカ・ロシア・国産のシロサケを氷温湿度帯を利用して魚本来のおいしさを保ちながら加工しました。

ダイヤモンド

678




●調理例



特価



パクッと食べられるさんま(うす塩)

130g

通常税込443円を

380円

税込410円

小さい国産さんまです。頭・尾を外し、開いて中骨・腹骨を取り塩水処理をしてバラ凍結しました。

丸千水産

日本食実感 ひ・も・の

赤地鶏

「セフティチキン」でおなじみのシガポートリーさんから、新たな鶏肉の登場です。

赤地鶏はほどよい歯ごたえとうま味を持った地鶏です。

和歌山県の小坂農園で、みかん畑に囲まれた鶏舎で丹精込めて育てられました。一農場の為、出荷量は限られており、無投薬・遺伝子組み換え混入防止管理済み飼料で育てた非常に希少価値の高い地鶏です。

※地鶏とはJAS規格で定められた1㎡あたり10羽以下・飼育日数75日以上・28日齢以降は平飼い飼育・種鶏は在来種50%以上受け継いでいる。という条件を満たした鶏を言います。



生産者 小坂さんご夫妻

生産者小坂さんからのコメント

私たちの鶏舎のある和歌山県有田はみかんの産地です。自然豊かな田舎町のみかん畑に囲まれた、言い換えればそれしか無い山々の谷間に赤地鶏の鶏舎があります。とても平和で静かな場所です。イノシシやサルも出ますし、小さな野生動物は枚挙に暇もなし。空にはたくさんの野鳥が大きな声で鳴きながら飛び交っています。みかん山は冬になると、緑色からオレンジに変わります。その頃は普段は静かな谷も少し賑やかに。みかんを収穫する人たちの話し声やラジオの音、運ぶためのモノレールのエンジン音が響きます。そんな場所で鶏たちは育っています。



100455

凍

新商品
お試し価格



赤地鶏もも肉

200g 通常税込648円を **570円**
税込**616円**

ほどよい歯ごたえとうま味を持った赤地鶏のもも肉です。
シガポートリー

100463

凍

新商品
お試し価格



赤地鶏ももひき肉

120gx2 通常税込842円を **750円**
税込**810円**

赤地鶏のもも肉のひき肉120g小袋2袋のセットです。
シガポートリー

100471

凍

新商品
お試し価格



赤地鶏むね肉

200g 通常税込540円を **470円**
税込**508円**

ほどよい歯ごたえとうま味を持った赤地鶏のむね肉です。
シガポートリー

100480

凍

新商品
お試し価格



赤地鶏むねひき肉

150gx2 通常税込842円を **750円**
税込**810円**

赤地鶏のむね肉のひき肉150g小袋の2つセットです。
シガポートリー

いわて屋さんの取り扱い停止に伴い、休止していた寒天商品を、製造元の(株)太洋さんと直接取引し、再開します。

伊豆半島や千葉県産の最上の晒天草(さらしてんぐさ)を圧力釜で直接煮出して作った手間ひまかけた極上の寒天です。

晒天草は、海からとれたての天草に清水をかけて天日に干し天草が黄色くなるまで干して出来た天草です。

脱色と純度を高めるための作業工程を経て、その天草から太洋の寒天は誕生します。

100498

蔵

●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上がりください。

太洋

賞 90日

100501

蔵

●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

賞 90日

MIRAIの手作りキムチ

100510

蔵



MIRAI
つくりたて白菜キムチ

200g **680円**
税込**734円**

化学調味料・着色料不使用。韓国産を中国で栽培したマイルドな甘辛唐辛子を使用。新鮮な原産のシャキシャキ感と新鮮な漬込み調味液で仕上げました。

みらい

賞 10日

100528

蔵



MIRAIサラダキムチ

200g **650円**
税込**702円**

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

みらい

賞 14日

100552

蔵



●調理例



MIRAI
即席キムチの素

100g **655円**
税込**707円**

ご家庭で簡単に野菜をキムチ味にすることができます。胡瓜や大根、茄子などに軽く塩をし、しんなりしたら水分をふきとり、適量をからめてください。

みらい

賞 30日

100536

蔵



MIRAIにらキムチ

80g **600円**
税込**648円**

有機栽培のにらを使用。生姜という出汁を利かせた濃厚なタレに漬込みました。

みらい

賞 10日

100544

蔵



MIRAI割り干し大根キムチ

60g **570円**
税込**616円**

濃厚で新鮮なタレと食べやすくカットされた割り干し大根のキムチです。

みらい

賞 20日

翌々週配達Ncy
米粉じゃない
生のお米から作る
お米パン
小麦粉、卵、牛乳不使用
食感ほももち、
食パンやプレーンパンは
和惣菜との相性も抜群です。
自然解凍後オーブントースターで
4〜5分焼いてください

100560

凍



お米パンの食パン、プレーン、ごま芋、粒あんを各1点ずつのセットにしました。
石田総業

1,000円
税込**1,080円**

100579

凍



お米パン 食パン

3枚 **780円**
税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地で作った、もちもちとした食感が特長の小ぶりの食パンです。
石田総業

100587

凍



お米パン プレーン

3個 **780円**
税込**842円**

お米をすりつぶした生地で作ったもちもち食感が特長のパンです。
石田総業

100595

凍



お米パン ヴィーガンチーズ

2個 **630円**
税込**680円**

お米をすりつぶして作った生地で、有機豆乳と黒米酢で作ったチーズ風フィリング(ヴィーガンチーズ)を包みました。
石田総業

100609

凍



お米パン ごま芋

3個 **780円**
税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地で自社製ごま芋もいもピューレを包みました。
石田総業

100617

凍



お米パン 粒あん

3個 **780円**
税込**842円**

お米をすりつぶして作った生地で粒あんを包みました。
石田総業

100625

凍



お米パン ピザ

2個 **730円**
税込**788円**

お米をすりつぶして作った生地に豆乳で作ったチーズ風フィリング(ヴィーガンチーズ)、トマトピューレを乗せ、ピザ風に仕上げました。
石田総業

佳栄丸栗山さんからの産直品

100633

蔵



直送佳栄丸の
お任せ鮮魚BOX1キロ

約1kg **2,985円**
税込**3,224円**

猿島近くの海で捕獲した新鮮な魚を、ご自宅に直送。魚種はお任せです。

佳栄丸

神奈川の海の幸を、
伝統の巻き網漁で漁獲。
陸揚げしてすぐに
活締めにして当日発送。
冷蔵でお届けします。

※魚種はお任せとなります。
※不漁でお届けできない場合は欠品となり、後日返金とさせていただきます。

100641

蔵



佳栄丸の
酢じめこのしろ(こはだ)

120g **328円**
税込**354円**

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

佳栄丸

100650

蔵



佳栄丸の
すずき塩こうじ漬

120g **365円**
税込**394円**

東京湾横須賀地先漁獲のすずきを活け締めにし、塩漬後塩抜き、塩こうじに漬けました。

佳栄丸

100668

蔵



佳栄丸の真鯛(切り身)

120g前後 **385円**
税込**416円**

東京湾で漁獲した真鯛の切り身です。解凍後、加熱調理してください。

佳栄丸

100676

蔵



佳栄丸の
湯通し猿島わかめ

40g **455円**
税込**491円**

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

佳栄丸

100684

蔵



佳栄丸の
猿島わかめめかぶ

90g **340円**
税込**367円**

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

佳栄丸

100692

蔵



佳栄丸の
猿島さざみこんぶ

20g **328円**
税込**354円**

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

佳栄丸

100706

蔵



佳栄丸の
猿島冷凍あかもく

90g **328円**
税込**354円**

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

佳栄丸

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