食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

30号 2026年10月3週
11月請求は30号から34号

なちゅらる+4

増頁特別号

注文書提出日 10/	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)
定例企画配達日 10/	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)
特別企画配達日 10/	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)

生活協同組合 ナチュラルコープヨコハマ
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

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

ナチュラルコープの産直牛で
おいしい
すき焼き



鍋物がおいしくなり始めてくるこの時期、牛を育てるところから関わることで生産者の想いを受け取り、丁寧に仕上げた福永産業のこだわりの牛肉を使ったすき焼きがオススメです。

交雑種

枕崎牛

黒毛和牛とホルスタインを掛け合わせた枕崎牛（交雑種）は、鹿児島県の最南端、枕崎市の豊かな自然環境の中で飼育されています。
仔牛の段階から牧草をしっかりと食べさせ、胃を丈夫にすることで黒毛和牛に限りなく近い、やわらかい肉質と深い味わいとなります。
また安心・安全を要望する声にお応えし、抗生物質、ホルモン剤などは一切投薬しておりません。

交雑種

神居牛

枕崎牛と同じく、黒毛和牛とホルスタインを掛け合わせた交雑種です。
北海道十勝清水町の清水佐藤育成牧場で飼育されており、十勝川と日高山脈の豊富な水に恵まれた、おいしい水を牛に飲ませることができます。
研究を重ねて、米ぬか、とうもろこし等の穀物由来の原料を多く使用している黒毛和牛用の飼料「名人」を与え、健康的に飼育されています。

黒毛和牛

鹿児島黒牛

和牛４品種（無角和種、日本短角種、褐色和種、黒毛和種）の中でも最も肉質が良いとされる黒毛和種です。国内での飼育頭数も他の品種と比べて格段に多く、特に鹿児島県では県内全域で黒毛和種が多く飼育されています。
きめ細やかなやわらかい肉質とバランスの良い霜降りが鹿児島黒牛の特長です。

黒毛和牛

曽於さくら牛

霧島山系を仰ぐ素晴らしい自然環境で生まれた子牛を契約農場の方々が丹精込めて育てあげています。
血統の良い素牛に特別配合飼料「さくら」と霧島連山の天然水を与え、常に清潔に保たれ、牛にストレスを与えないように配慮された最高の環境で肥育された曽於市ブランド認証品にも選ばれた最高品質の牛肉です。

特価
237
枕崎牛神居牛 モモバラすき焼用特大
500g
通常税込3,758円を
3,200円 税込3,456円



特価
238
鹿児島黒牛 モモバラすき焼用
200g
通常税込1,712円を
1,500円 税込1,620円



特価
239
曽於さくら牛 モモバラすき焼き用
400g
通常税込3,672円を
3,200円 税込3,456円



本醸造丸大豆こいくち醤油と本みりんを使用。清酒、昆布エキスで味を調えたわりしたです

特価
521
すき焼きわりした
300ml
通常税込500円を
450円 税込486円



食感が魅力のすき焼きには欠かせない秋ねぎ

198
宮内さんの長ねぎ
約500g
328円 税込354円



出汁が染みた煮汁を吸収し、特別な味に変わります

224
原木生しいたけ
約100g
341円 税込368円



大豆の旨みが詰まっているので、煮込むほどに変わる絶品豆腐

522
焼豆腐
1丁250g
通常税込243円を
200円 税込216円

大特価



水戻ししてから使いましょう。すき焼きの旨みをたっぷり吸収

特価
523
滋賀県産小麦粉使用 すきやき麸
35g
通常税込308円を
275円 税込297円



煮汁を含んでも、他の食材とは違う独特食感

特価
524
有機生芋 糸こんにゃく
150g
通常税込259円を
230円 税込248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／●だんらん／●第3世界ショップの板チョコ／●日本の旨い／●お酒／●SDGs／●化粧品／●ソラデー／●山澤清のハーブ物語
●口腔ケア特集／● Aruto-E ／●便利雑貨LIFE／●クワントバスタスタイル
翌週配達／○キャロット931632／○スクロール

卵

101 秋川牧園のたまご

10個 510円 税込551円
山口県産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。こだわりの安全・安心たまご。
秋川牧園 賞14日

102 三芳村川名さんのたまご

10個 405円 税込437円
千葉県南房総市産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。
川名晴作 賞14日

103 明野農場の卵10ヶパック

10個 368円 税込397円
山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用
ハイチック 賞14日

牛乳

108 八千代牛乳

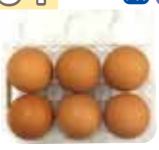
non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃ 15秒殺菌のパスチャライズ牛乳です。
1ℓ 385円 税込416円
千葉北部酪農 賞7日

109 生産者指定よつ葉パス牛乳(HTST殺菌)

72℃ 15秒殺菌のパス牛乳です。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。
1ℓ 332円 税込359円
よつ葉乳業／ホクレン 消6日

110 放牧生産者指定よつ葉牛乳ノンホモ

「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。
1ℓ 340円 税込367円
よつ葉乳業／ホクレン 消6日

104 明野農場の卵6ヶパック

6個 230円 税込248円
山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用
ハイチック 賞14日

105 たまご鶏愛卵土15ヶ 1Kg前後

15個 548円 税込592円

106 たまご「鶏愛卵土」10ヶパック

10個 385円 税込416円

107 たまご「鶏愛卵土」6ヶパック

6個 244円 税込264円

静岡県・伊豆鶏業　鶏愛卵土(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。
伊豆鶏業 賞15日

111 生産者指定よつ葉牛乳(UHT殺菌)

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。
1ℓ 330円 税込356円
よつ葉乳業／ホクレン 賞16日

112 鈴鹿山麓低脂肪牛乳

72℃ 15秒殺菌のパス牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。
1ℓ 325円 税込351円
四日市酪農 賞6日

113 JPA2ミルク

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。
1ℓ 438円 税込473円
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 よつ葉北海道十勝プレーンヨーグルト脂肪0

400g 315円 税込340円
北海道十勝産の生乳を100%使用しています。「前発酵製法」ならではの、とろっとした食感のマイルドでなめらかなヨーグルトです。
よつ葉乳業／ホクレン 賞21日

116 よつ葉のヨーグルト

90g×3個 通常税込297円を 265円 税込286円
北海道産乳製品・ビート糖を使用しています。香料、安定剤不使用で安心です。生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入。
よつ葉乳業／ホクレン 賞17日

117 鈴鹿山麓のヨーグルト

70g×3個 通常税込261円を 225円 税込243円
鈴鹿山麓の酪農家が育てた乳牛の生乳90%に乳酸菌を加え、北海道産甜菜糖で甘さ控えめに作りました。
四日市酪農 賞17日

秋の味覚　ホクレン特集

122 よつ葉シュレッドチーズ50g増量

250g+50g 通常税込788円を 700円 税込756円
北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすく刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞90日

123 よつ葉濃厚コク旨3種のチーズブレンド20g増量

130g+20g 通常税込508円を 455円 税込491円
北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー50%、ゴーダ30%、モッツァレラ20%をブレンドしたシュレッドタイプ。
よつ葉乳業／ホクレン 賞90日

118 よつ葉デザートヨーグルト

100g 145円 税込157円
生クリームからバターを作る時にできる、脂肪分がほとんど含まれない乳素材を配合することにより特有のミルキ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

119 よつ葉たんぱくリッチ0ベリーミックス

100g 通常税込194円を 170円 税込184円
北海道産乳原料で作ったヨーグルトを濃縮。高たんぱくで脂肪はゼロ。たんぱく質含量は9gです。海外産のいちご・ラズベリー・ブルーベリーの3種のベリーをミックスし、素材を活かしました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞21日

120 よつ葉北海道のむヨーグルトベリーミックス

250g 205円 税込221円
北海道産の脱脂濃縮乳に、海外産ベリー使用のベリーミックスソースや砂糖を加えた、ベリー感のある濃厚なのむヨーグルトに、「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞21日

121 よつ葉カマンベールチーズ

90g 通常税込518円を 460円 税込497円
表面に白いフェルト状のカビを生育させたナチュラルチーズ。軟質チーズの代表格。
よつ葉乳業／ホクレン 賞180日

124 パンにおいしいはちみつ&バター

100g 通常税込486円を 440円 税込475円
北海道の生乳を100%使用したミルクの香り豊かな加塩バターと、爽やかな柑橘系のほのかな香りを楽しめるオレンジはちみつをブレンドしました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

125 よつ葉チーズペースト

100g 通常税込346円を 300円 税込324円
北海道十勝産の乳原料を使用。チェダーチーズ、カマンベールチーズ、バターなどを使用してソフトに仕上げました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞180日

126 よつ葉北海道十勝とろけるミルクスライス

105g 360円 税込389円
風味豊かなチェダー、糸引きの良いモッツァレラ、コク深いゴーダの3種をブレンドしたとろけるタイプのスライスチーズです。
よつ葉乳業／ホクレン 賞240日

127 よつ葉ひとくちチーズ仕立てチェダーチーズブレンド

90g(9個) 410円 税込443円
北海道十勝産ナチュラルチーズを100%使用。ミルク風味が際立つ、やさしくまろやかな味わいです。
よつ葉乳業／ホクレン 賞270日

128 よつ葉チェダーチーズ

●イメージ写真
200g 通常税込675円を 575円 税込621円
十勝産。やや固めのナチュラルチーズで形は長方形ブロック。おつまみ、サンドイッチ等に。
よつ葉乳業／ホクレン 賞90日

129 よつ葉バター(加塩)

150g 410円 税込443円
加塩タイプ。原料の生乳は、十勝産を100%使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞180日

130 発酵豆乳入りマーガリン

160g 395円 税込427円
植物性乳酸菌で発酵させた豆乳使用の植物性100%。食用植物油脂は一番搾りべに花油とパーム核油。食用精製加工油脂、食塩、レシチン、酸化防止剤(トコトリエノール)使用。(トランス脂肪酸・約0.03g/10g)
創健社 賞240日

131 よつ葉生クリーム

●イメージ写真
200mℓ 通常税込508円を 455円 税込491円
十勝産生乳100%。乳脂肪47%。
よつ葉乳業／ホクレン 賞12日

133 カフェインレス よつ葉カフェオレ

北海道十勝産生乳60%と砂糖(北海道産)、カフェインレスコーヒーで作りました。香料・乳化剤・着色料は不使用です。
1ℓ 通常税込373円を 330円 税込356円
よつ葉乳業／ホクレン 賞14日

オーガニック小麦粉使用

135 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

136 オーガニック小麦粉のもっちりパンあんパン

1個 通常税込346円を 309円 税込334円
賞味期限製造日より160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

132 おとうふ屋さんの濃厚プリン

●盛りつけ例
100g×2個 通常税込378円を 320円 税込346円
愛知県産大豆の豆乳、知多の牛乳で作ったなめらかプリン、砂糖だけで作った深みのあるカラメルがよく合います。
おとうふ工房いしかわ 賞30日

134 無茶々園の甘夏と伊予柑のマーマレード

220gビン 635円 税込686円
果実と粗糖のみで作りました。果皮がたっぷり入った、甘すぎずほろ苦い大人の味です。
無茶々園

製造日より賞味期限180日　常温のオーガニックパン

137 オーガニック小麦粉のもっちりバンプレーン

1個 通常税込324円を 289円 税込312円
植物由来だけで作ったヴィーガン対象パン。賞味期限製造日より180日。オーガニック小麦粉(アメリカ産)で作ったもっちり食感が魅力。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

138 オーガニック小麦粉のもっちりバンレーズン

1個 通常税込335円を 299円 税込323円
植物由来だけで作ったヴィーガン対象パン。賞味期限製造日より180日。オーガニック小麦粉(アメリカ産)で作ったもっちりパンにオーガニックレーズン(アメリカ産)を加えた、ほんのりした甘味がおいしいです。
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)　蔵 冷蔵物流　凍 冷凍物流　R 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

8年度産米、作柄良好！ 大幅値下

渡邊さん



新米	680	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	3,650円 税込3,942円
新米	681	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,770円 税込4,072円
新米	682	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	3,650円 税込3,942円

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

新米	683	三芳村無農薬コシヒカリ(白米)	5kg	4,420円 税込4,774円

ネオニコ不使用
千葉県三芳村蛍まい研究会より。農薬・化学肥料不使用。
ネオニコチノイド系農薬不使用。

新米	684	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,550円 税込1,674円
	685	三芳村の発芽玄米「元気米」	725g	1,500円 税込1,620円

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

山形県おきたま興農舎は昨年度産米の在庫をかかえております。購入にご協力ください！
水分量や風味の良さは新米ならではの醍醐味ですが、低温貯蔵された古米は、一粒一粒が熟成され旨みが増しています。
とくに「山形県のブランド米つや姫」は、実績・技術を県知事から認められた生産者だけが栽培でき、「有機栽培米」「特別栽培米」に限定されています。
さらに山形県の出荷基準（一等または二等米、タンパク質含有量6.4%以下）をクリアしたものだけが「つや姫」と名付けられています。

新米前の7年度産 大特価

小林さん





	689	置賜つや姫(白米)	4.5kg	3,550円 税込3,834円
	690	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	3,630円 税込3,920円
	691	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	3,500円 税込3,780円
	692	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,680円 税込3,974円
	693	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	3,680円 税込3,974円
	694	置賜ひとめぼれ(玄米)	5kg	3,330円 税込3,596円

ネオニコ不使用
山形県おきたま興農舎より。除草剤1回、防除0回。
ネオニコチノイド系農薬不使用。

生産者との絆　産直米

産直米は価格が不安定なことと、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。



山田さん



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

ネオニコ不使用
秋田県大潟村の山田さんより。除草剤2回、防除0回。
ネオニコチノイド系農薬不使用。
重イオンビーム育種で開発された「あきたこまちR」ではありません。

直送あきたこまち(胚芽米)の生産はありません。

宮城県黒澤さんより つやひめ 通常でも取り扱い開始します

新米	695	お試し無農薬つやひめ(白米)	450g	300円 税込324円
新米	696	黒澤さん無農薬つやひめ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
新米	697	黒澤さん無農薬つやひめ(玄米)	5kg	4,620円 税込4,990円
新米	698	黒澤さん無農薬ササニシキ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
新米	699	黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米)	5kg	4,620円 税込4,990円
新米	700	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
新米	701	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(五分)	5kg	4,990円 税込5,389円
新米	702	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円 税込4,990円

ネオニコ不使用
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。

8年度産米、作柄良好です！ 大幅値下決定しました

新米	703	きたくりん(白米)	5kg	3,380円 税込3,650円

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

新米	704	おぼろづき(白米)	5kg	3,500円 税込3,780円
新米	705	ななつぼし(白米)	5kg	3,380円 税込3,650円
新米	706	ゆめぴりか(白米)	5kg	3,730円 税込4,028円

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

値下！



新米	707	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,340円 税込2,527円
新米	708	高知県コシヒカリ(玄米)2kg	2kg	2,220円 税込2,398円

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



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

ネオニコ不使用
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。

冷凍パン

139 凍 ス



●調理例

トースター
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。
ニッコー

140 凍 ス



●調理例

もちもちあんこナン
200g(2個)
428円 税込462円
特別栽培の小豆を使用した餡をモチモチした食感の生地で包みました。北海道産小麦使用。室温で1～2時間解凍してから、お召し上がりください。
東京コールドチェーン

141 凍 ス



●調理例

特価
ちぎってロール
ロール12個分
通常税込535円を 480円 税込518円
北海道産小麦粉ゆめちから・きたほなみのブレンド粉を半焼きのロールパンにし、急速冷凍しました。解凍後、トースターで加熱すると焼きたてパンの味わいに。
東京コールドチェーン

白神酵母パン

142 Ⓕ ス



白神はちみつパン
1個
410円 税込443円
国産小麦と相性の良い白神こだま酵母の特長を活かした、砂糖不使用で国産蜂蜜を練り込んだやさしい甘みが広がります。
風水プロジェクト 賞3日

143 Ⓕ ス



特価
白神ホワイトフランス
5個
通常税込540円を 450円 税込486円
国産小麦と相性の良い白神こだま酵母の特長を活かしました。噛むごとに小麦の甘みが広がります。
風水プロジェクト 賞3日

144 Ⓕ ス



白神レザンノア
1個
520円 税込562円
北海道産小麦粉、白神こだま酵母、クルミ、食塩使用。砂糖を使わずにオーガニックレーズンだけの甘さ、しっとりとコクのある味わいです。
風水プロジェクト 賞4日

かもめパン

地産地食 おいしい神奈川

145



食パン6枚切
1キン
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 賞3日

146



特価
食パン8枚切
1キン
通常税込308円を 280円 税込302円
北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。
かもめパン 賞3日

147



特価
胚芽食パン
1キン
通常税込367円を 335円 税込362円
北海道産小麦粉に国産小麦胚芽を加えて焼きました。焼くとほどよい食感と香ばしさが引き立ちます。
かもめパン 賞3日

148 Ⓕ



天然酵母食パン
5枚
365円 税込394円
北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホシノ天然酵母を使って焼き上げました。
かもめパン 賞3日

149 ス



デニッシュ食パン
1本
465円 税込502円
北海道産小麦粉使用。贅沢な生地の風味が楽しめるよう、何層にも重ねたデニッシュ生地を食事パン用に焼きました。
かもめパン 賞3日

150



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 賞3日

151 Ⓕ



特価
やわらかホワイトロール
5個
通常税込389円を 355円 税込383円
北海道産小麦粉使用。はちみつをたっぷり練り込んだソフト食感。ほんのりとした甘さがあります。
かもめパン 賞3日

152 ス



チーズボール
3個
345円 税込373円
北海道産小麦粉使用。サックリやわらかなパン生地にナチュラルチーズをトッピングしました。
かもめパン 賞3日

153 Ⓕ ス



特価
天然酵母レーズンロール
6個
通常税込432円を 395円 税込427円
北海道産小麦粉使用。天然酵母生地に有機認証レーズンを練り込んだ、プチロールパン仕上げです。
かもめパン 賞3日

154



ポルカ
3個
380円 税込410円
北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地にビスケット生地をかぶせたほんのり甘いパンです。
かもめパン 賞3日

155



特価
レーズンデニッシュ
2個
通常税込362円を 330円 税込356円
北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地に、ラム酒漬けのレーズンを8.5%練り込んで焼き上げました。
かもめパン 賞3日

156



アップルデニッシュ
2個
335円 税込362円
北海道産小麦粉使用。国産のりんごプレザーブにシナモンを加え、デニッシュ生地で焼き上げました。
かもめパン 賞3日

157 ス



特価
あらびきウインナークロワッサン
2個
通常税込470円を 430円 税込464円
北海道産小麦粉使用。国産豚肉使用の無添加鎌倉あらびきロングウインナーを、クロワッサン生地で巻き焼き上げました。
かもめパン 賞2日

158



ハンバーガー用バンズ
4個
280円 税込302円
北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りバーガーを。
かもめパン 賞3日

おすすめ商品 159 凍



フライパン
丹沢ハンバーガー用パティ
200g(50g×4個)
500円 税込540円
国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。
丹沢農場

ネオニコ不使用 ネオニコチノイド系農薬不使用

アレルゲン表示 卵使用 牛乳使用 大豆使用 小麦使用 米使用 そば使用 落花生使用 エビ使用 カニ使用 くるみ使用

秋の味覚 千葉さんの秋野菜

地産地食 おいしい神奈川

千葉さんは持続可能な農法で豊かな生態系を未来の子ども達に残せるよう、農薬、化学肥料を一切使わない農業を実践しています。
土づくりを主体とした畑で、たくましく育った作物を旬を意識した食べごろサイズでお届けします。
農業を目指す仲間を受け入れる活動も行い、現在では研修を終えた方たちが主に神奈川県で畑を持ち、有機農業の広がりにも貢献しています。



160

千葉さんの美味タス(ミニレタス)
1玉
240円 税込259円
神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

161

千葉さんのレタスミックス
約100g
270円 税込292円
神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

162

千葉さんの小松菜
約200g
270円 税込292円

163

千葉さんの水菜
約150g
270円 税込292円

164

千葉さんの紫水菜
約150g
270円 税込292円

神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

165

千葉さんの旬の野菜セット
3品
698円 税込754円
神奈川県　NO-RA　農薬や化学肥料に頼らずに栽培した旬の野菜をお届けします。品種はおまかせとなります。
NO-RA

大原さんより

地産地食 おいしい神奈川

166

大原さんの生落花生
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
大原好文

167

大原さんの赤玉ねぎ湘南レッド
約500g
252円 税込272円
神奈川県　大原農園　大原好文さん
減農薬・化学肥料不使用
大原好文

168

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

169

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

170

大原さんのむきみ落花生
約130g
1,050円 税込1,134円
神奈川県　足柄上郡　大原農園　大原好文さん
農薬・化学肥料不使用。殻をむいて食べやすくしました。奥深い甘味が特長です。
大原好文

171

大原さんのキウイフルーツ(紅姫)
約400g
568円 税込613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

秋の味覚 くだもの

172

関谷さんのりんご(紅玉)
2玉
480円 税込518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

173

長野県産梨(南水)
2個
840円 税込907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

174

九州産極早生みかん500g前後
500g前後
350円 税込378円
熊本県　不知火ファーマーズ　平野俊久さん　減農薬
せいか

175

九州産極早生みかん1kg前後
約1kg
670円 税込724円

176

無茶々園の早採りみかん800g
約800g
通常税込538円を 468円 税込505円
愛媛県　無茶々園　減農薬・化学肥料不使用極早生品種を中心に柑橘シーズン先陣の味覚です。
無茶々園

177

無茶々園 徳用早採りみかん1.5kg
約1.5kg
通常税込970円を 844円 税込912円
愛媛県　無茶々園　減農薬・化学肥料不使用
極早生品種を中心にした早採りみかん。
徳用の1.5kg
無茶々園

178

洋梨バラード
2個
通常税込788円を 680円 税込734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

179

有機甲州ぶどう
1kg前後
1,980円 税込2,138円
有機JAS認証　山形県　フードネット
稲泉農園
フードネット

180

置賜のぶどう(ベリー A)
500g前後
720円 税込778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　小粒でも糖度が高く、完熟してくると甘さも絶品です。
おきたま興農舎

181

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

182

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

183


カットマンゴー
200g
380円 税込410円
濃厚でトロっとした味わいのマンゴー（フィリピン産)を一口サイズにしました。
東京コールドチェーン

184

ミニトマト
約200g
390円 税込421円
熊本県　上田農園　上田誠さん
減農薬
せいか

185

きゅうり
3本
398円 税込430円
長崎県　大地の社　栗原一清さん
減農薬
せいか

186

南瓜カット
約350g
520円 税込562円
北海道　すずらん会　浅野博文さん
減農薬
せいか

187


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

188

大葉
10枚
188円 税込203円
茨城県　あゆみの会　減農薬
風水プロジェクト

189

キャベツ
1玉
298円 税込322円
群馬県　北軽井沢有機ファミリィ
減農薬
風水プロジェクト

190

鍋ちゃんねぎ
約300g
345円 税込373円
長崎県　大地の社　栗原一清さん
減農薬
せいか

191

ごぼう
約300g
340円 税込367円
宮崎県　丸忠園芸　農薬不使用
かなちょく

192

高柳さんのレンコン
約400g
488円 税込527円
茨城県　微生物農法の会　高柳民一さん
減農薬・化学肥料不使用
微生物農法の会

193

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

194

大根
1本
298円 税込322円
群馬県　北軽井沢有機ファミリィ
減農薬
風水プロジェクト

195

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
微生物農法の会

196

さつまいも(赤系)
約700g
498円 税込538円
鹿児島県　三矢物産　水迫毅さん
減農薬
せいか

197

さつまいも(安納芋)
約700g
通常税込592円を 528円 税込570円
鹿児島県　三矢物産　減農薬
せいか

表示マークのご案内　農薬・化学肥料不使用　農薬使用・化学肥料不使用　農薬不使用・化学肥料使用　農薬・化学肥料使用　マークなしは、農薬、化学肥料のいずれか、もしくは両方を、慣行栽培の半分以上使用　有機JAS認証品

198 ス

●調理例



宮内さんの長ねぎ
約500g
328円
税込354円

茨城県　微生物農法の会　宮内義幸さん　減農薬･化学肥料不使用
微生物農法の会

199 ス



男しゃく
約800g
398円
税込430円

北海道　すずらん会　中島晋さん　減農薬　芽止め処理を施しておりません。
せいか

200 ス



メークイン
約800g
398円
税込430円

有機野菜

205 ス



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

206 ス 特価



有機ベビーリーフ
約50g
通常税込241円を 210円
税込227円

有機JAS認証野菜　茨城県
HATAKEカンパニー
風水プロジェクト

207 ス



有機レタス
1玉
358円
税込387円

有機JAS認証野菜　長野県　東御農場
コープ有機

208 ス



有機いんげん
約70g
258円
税込279円

有機JAS認証　茨城県　おさんぽファーム
コープ有機

209 ス



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

210 ス



有機カラーピーマン
約150g
318円
税込343円

有機JAS認証野菜　アビオスファーム
宮崎県　赤色･黄色･緑色　色おまかせ。
コープ有機

211 ス 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　粂川米子さん
コープ有機

212 ス



有機小かぶ
1P(4~7玉)
298円
税込322円

有機JAS認証野菜　山梨県　タテノファーム
風水プロジェクト

201 ス



玉ねぎ
約800g
440円
税込475円

北海道　訓子府有機農法研究会　貞広信行さん
減農薬
せいか

202 ス 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
農薬不使用
せいか

213 ス



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

214 ス



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

215 ス



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

216 ス 特価



有機ごぼう
約200g
通常税込289円を 258円
税込279円

有機JAS認証野菜　千葉県
農事組合法人丸和
コープ有機

217 ス



有機洗い人参
約400g
338円
税込365円

有機JAS認証野菜　岩手県
みちのく有機共同農場
コープ有機

203 ス



玉ねぎ3Kg
3kg
1,620円
税込1,750円

北海道　訓子府有機農法研究会　貞広信行さん
減農薬
せいか

204 ス



メークイン3Kg
3kg
1,350円
税込1,458円

北海道　すずらん会　中島晋さん　減農薬
芽止め処理を施しておりません。
せいか

218 ス



有機たまねぎ
約600g
348円
税込376円

有機JAS認証野菜　北海道　大雪を囲む会
コープ有機

219 ス



有機じゃがいも
約500g
288円
税込311円

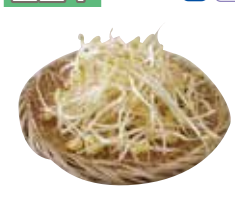
220 蔵 ス



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

221 蔵 ス



有機大豆もやし
200g
129円
税込139円

222 蔵

特価



有機なめこ
約80g
通常税込146円を 130円
税込140円

有機JAS認証野菜　新潟県
バイオコスモ

産直きのこ

223 蔵 特価

○調理例

まいたけ
約100g
通常税込238円を 210円
税込227円

新潟県　農薬不使用
バイオコスモ

224 蔵



原木生しいたけ
約100g
341円
税込368円

岐阜県　静岡県　愛知県産　農薬･化学肥料不使用
菌興椎茸協同組合

225 蔵



菌床生しいたけ(AB品)
約100g
243円
税込262円

長野県　アップル工房　農薬不使用　菌床栽培
バイオコスモ

冷凍野菜

234 Ⓕ 凍

●イメージ写真



冷凍千葉県産大和芋とろろ
50g×3
505円
税込545円

千葉県産大和芋のすりおろしを急速冷凍。すりたての風味と粘りのある使いきりパック。
千葉産直サービス

235 Ⓕ 凍 ス



国産OGカットほうれん草
150g
288円
税込311円

国産有機ほうれんそうをカット･冷凍しました。
風水プロジェクト

236 Ⓕ 凍



冷凍小松菜
300g
398円
税込430円

宮崎県産小松菜をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。
せいか

226 蔵



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
バイオコスモ

227 蔵



エリンギ
約100g
208円
税込225円

鳥取県　北村きのこ園　農薬不使用
バイオコスモ

228 蔵



ブナしめじ
約100g
150円
税込162円

長野県　農薬不使用
バイオコスモ

229 蔵 ス



まいたけ希なり
約70g
180円
税込194円

新潟県　農薬不使用　バイオコスモより
クリーム色のまいたけです。
バイオコスモ

農産菓子

101770 蔵 ス 特価



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

長野県　さんさんファーム　減農薬･化学肥料不使用
フードネット
賞味期限 60日

101788 蔵 ス 特価



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

230 蔵



ブラウンマッシュルーム
約100g
350円
税込378円

静岡県　長谷川農産　農薬不使用
ホワイト種よりも香りや風味が強い。
長谷川農産

231 蔵 ス



きのこセット
5種
660円
税込713円

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

232 蔵 ス



きのこセット4種(ヤマブシ茸)
4種
458円
税込495円

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

233 蔵 ス

きのこ3種セット
3種
430円
税込464円

えのき100g(長野県)、ぶなしめじ100g(長野県)、エリンギ100g(鳥取県)
バイオコスモ

※NCYの農産物は全て産直品であり、除草剤は原則として不使用。土壌消毒剤と環境ホルモン農薬は一切使用していません。また全て遺伝子組み換え作物ではありません。(きのこ類ともやしはマーク表示の対象外となります)

今週のおすすめ　翌々週配達

秋の味覚　すき焼き



237 凍 ス
特価
枕崎牛神居牛 モモバラすき焼用特大
500g
通常税込3,758円を **3,200円**
税込3,456円
JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラをすき焼き用にスライスしたたっぷり500g規格です。
福永産業

238 凍 ス
特価
鹿児島黒牛 モモバラすき焼用
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した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。
福永産業

239 凍 ス
特価
曽於さくら牛 モモバラすき焼き用
400g
通常税込3,672円を **3,200円**
税込3,456円
鹿児島県曽於市で丹精込めて育てられた和牛です。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。
福永産業

240 凍 ス
特価
枕崎牛神居牛 モモバラすき焼徳用
300g
通常税込2,322円を **2,100円**
税込2,268円
JAS認定工場で加工した高品質牛。モモバラ肉をすき焼き用にカットしました。
福永産業

241 Ⓕ 凍 ス
里山牛すき焼き用
200g
2,325円
税込2,511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の赤身が多いロースです。適度な火入れで里山牛の食感と風味をお楽しみください。
さかうえ

福永産業（鹿児島県・北海道産）

242 凍 ス
特価
●調理例
枕崎牛ロースサイコロステーキ
200g
通常税込2,160円を **1,900円**
税込2,052円
JAS認定工場加工の高品質牛。ロース肉のみを使用したサイコロステーキ。
福永産業

243 凍 ス
枕崎牛カットステーキ
120g×2枚
1,800円
税込1,944円
JAS認定工場加工の高品質牛。モモ肉・肩肉をミニステーキ風にカットしました。
福永産業

244 凍 ス
大特価
●調理例
神居牛カルビー焼肉徳用
300g
通常税込2,538円を **2,100円**
税込2,268円
JAS認定工場加工の高品質牛。ほど良い脂ののり。
福永産業

245 凍 ス
神居牛上カルビー焼肉用
200g
1,950円
税込2,106円
JAS認定工場加工の高品質牛。最も良質の霜降りの部分を使用。旨味が広がります。
福永産業

246 凍 ス
曽於さくら牛徳用焼肉
200g
1,700円
税込1,836円
鹿児島県曽於市で丹精こめて育てられた和牛です。バラ、モモ、肩と色々な部位の入ったお得な焼肉用です。
福永産業

247 凍 ス
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

248 凍 ス
枕崎牛神居牛 牛丼・肉じゃが用
200g
1,180円
税込1,274円
JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉を中心に小間切にしました。
福永産業

249 凍 ス
鹿児島黒牛切り落とし
200g
1,335円
税込1,442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。万能アイテム。
福永産業

250 凍 ス
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

251 凍 ス
枕崎牛神居牛 手作りハンバーグ(5個)
100g×5個
卵 乳 小麦
2,400円
税込2,592円
枕崎牛と神居牛を使用した手作りハンバーグ。解凍後フライパンなどで焼き上げてください。
福永産業

里山牛（鹿児島県産）

252 Ⓕ 凍 ス
里山牛切り落とし
150g
1,050円
税込1,134円
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。はじめて里山牛を食べる人におすすめです。切り落としでも赤身の旨みが味わえます。
さかうえ

253 Ⓕ 凍 ス
里山牛粗挽きミンチ
200g
845円
税込913円
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身ならではのヘルシーさが際立つ、ハンバーグや肉詰め料理に。
さかうえ

254 凍 ス
フライパン
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「赤身肉の旨み」をより深く味わえる「もも肉ミンチ」100%使用。
さかうえ

黒豚（福岡・宮崎県産）

255 Ⓕ 凍 ス
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・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位を生姜焼き用にカット。
秋川牧園　賞90日

256 Ⓕ 凍 ス
黒豚バラ焼肉
200g
675円
税込729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・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。旨味が存分に味わえる厚さ約7mmカット。
秋川牧園

257 Ⓕ 凍 ス
特価
黒豚挽肉
200g
通常税込740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・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。黒豚の味わいがつまってます。
秋川牧園

丹沢農場（地産地食 おいしい神奈川）

258 Ⓕ 蔵
丹沢高原豚 ロース切身(2枚)
200g
700円
税込756円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。脂肪が美味しく、やわらかいロース肉を約1cm厚さにカット。豚カツやソテーに。
丹沢農場　賞5日

259 Ⓕ 蔵
大特価
丹沢高原豚 ローススライス
200g
通常税込734円を **620円**
税込670円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。柔らかで旨味あるロース肉を約3mmの厚さにスライス。炒め物、肉巻きに。
丹沢農場　賞5日

260 Ⓕ 蔵
丹沢高原豚 バラスライス
200g
630円
税込680円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身と脂肪が三層になり、コクのあるバラ肉を約3mm厚さにスライス。赤身率は60%。
丹沢農場　賞5日

261 Ⓕ 蔵 ス
丹沢高原豚 モモしゃぶしゃぶ用
200g
570円
税込616円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身の多いコクのある部位を約2mmの厚さでスライス。
丹沢農場　賞5日

262 Ⓕ 蔵
丹沢高原豚小間切
200g
480円
税込518円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。モモ、ウデ他の小間切です。炒め物、鍋物、煮物などに。
丹沢農場　賞5日

263 Ⓕ 蔵
丹沢高原豚挽肉
300g
700円
税込756円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。ウデ、モモ肉他の部位を使用。赤身の割合は8割です。
丹沢農場　賞5日

264 Ⓕ 凍
大特価
丹沢高原豚合挽肉
250g
通常税込950円を **830円**
税込896円
飼育方法や資料にこだわった短角牛と丹沢高原豚を5:5の割合で使用した合挽肉です。
丹沢農場

ハーブ豚未来（群馬県産）

265 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 ロースしゃぶしゃぶ用
200g
720円
税込778円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。
江原養豚／群馬ミート

266 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 肩ローススライス
200g
650円
税込702円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。適度な脂肪とコクが人気の部位です。
江原養豚／群馬ミート

267 Ⓕ 凍
特価
ハーブ豚未来 モモスライス
200g 通常税込670円を **600円**
税込648円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。脂肪分の少ないヘルシー部位です。
江原養豚／群馬ミート

268 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来バラ焼肉用
200g
650円
税込702円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。
江原養豚／群馬ミート

269 Ⓕ 凍
特価
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

270 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 挽肉(バラ凍結)
300g
840円
税込907円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。
江原養豚／群馬ミート

やまと豚米らぶ（岩手県産）

271 凍 ス
やまと豚米らぶ ローススライス
180g
640円
税込691円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身を厚い脂が包み、筋がなく柔らかで、脂の旨みが味わえます。2.5mmスライス。
フリーデン

272 凍 ス
やまと豚米らぶ モモ赤身スライス
180g
500円
税込540円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。脂肪が少なく、きめ細かく柔らかい筋肉質の赤身。2~3mmスライス。
フリーデン

273 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種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。赤身に脂肪が網目状に混ざり、コクのある味わい。2~3mmスライス。
フリーデン

274 凍 ス
やまと豚米らぶ バラスライス
200g
670円
税込724円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が層を成してます。2~3mmスライス。
フリーデン

275 凍 ス
やまと豚米らぶ小間切肉
200g
485円
税込524円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。切る手間なし、1枚が大きめで幅広い料理に活躍します。
フリーデン

276 凍 ス
やまと豚米らぶ挽肉
300g
645円
税込697円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。3㎜に挽きました。
フリーデン

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 スポット(随時取扱い)　蔵 冷蔵物流　凍 冷凍物流　R 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

秋川牧園若鶏（山口・福岡・島根・熊本県産）

277 ㊐ 凍

●調理例
特価
若鶏モモ 300g
通常税込745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。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉です。
秋川牧園

278 ㊐ 凍

若鶏ムネ肉 お徳用500g 500g
1,020円
税込1,102円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分の少ないあっさり味のムネ、お徳用大型パック。
秋川牧園

279 ㊐ 凍 ス

若鶏モモ肉切身 お徳用800g 800g
1,680円
税込1,814円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモ肉を一口サイズにカットした、人気のお徳用パック。パラ凍結。
秋川牧園

280 ㊐ 凍 ス

特価
若鶏ムネ肉切身（バラ凍結） 500g
通常税込1,091円を 980円
税込1,058円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすいバラ凍結です。唐揚げ･煮物に最適です。
秋川牧園

281 ㊐ 凍 ス

若鶏手羽元 お徳用500g 500g
855円
税込923円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで味がよく出る手羽元のお徳用パック。パラ凍結。
秋川牧園

282 ㊐ 凍 ス

若鶏モモスライス 250g
600円
税込648円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。厚さ7mm位のモモ肉です。
秋川牧園

283 ㊐ 凍

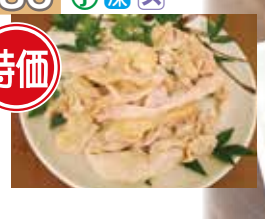
若鶏きも 150g
320円
税込346円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の肝。ビタミン、鉄分の補給に最適です。
秋川牧園

284 ㊐ 凍 ス

若鶏砂ぎも 200g
350円
税込378円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉の砂肝。コリコリとした食感が特長。
秋川牧園

285 ㊐ 凍

特価
若鶏ミンチ 200g
通常税込518円を 460円
税込497円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のミンチ。チキンボール、ハンバーグや肉団子などに。
秋川牧園

286 ㊐ 凍 ス


特価
●調理例
若鶏とり皮 200g
通常税込362円を 325円
税込351円
飼育全期間無投薬の安全な鶏の皮です。やきとりやスープのだし､煮物などにお使いください。
秋川牧園

セフティチキン（愛知県産）

287 Ⓕ 凍

特価
●調理例
セフティチキンむね肉 250g
通常税込583円を 520円
税込562円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。
シガポートリー

288 Ⓕ 凍

セフティチキンもも肉 250g
610円
税込659円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。
シガポートリー

289 Ⓕ 凍

セフティチキンささみ 180g
530円
税込572円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分が少なく、高タンパクな部位です。
シガポートリー

290 Ⓕ 凍 ス

セフティチキン もも唐揚用バラ凍結 300g
800円
税込864円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。唐揚げに人気のもも肉を使いやすくカットしました。
シガポートリー

291 Ⓕ 凍 ス

皮なしむね唐揚げ用 バラ凍結450g 450g
1,000円
税込1,080円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を唐揚げ用にカットしたお徳規格です。
シガポートリー

292 Ⓕ 凍 ス

特価
●調理例
セフティチキン手羽先 200g
通常税込421円を 370円
税込400円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。ゼラチン質が多く、風味のよいダシも引き出せる部位です。
シガポートリー

神山鶏（徳島県産）

293 Ⓕ 凍 ス

神山鶏もも肉 270g
648円
税込700円
抗生物質･抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。コクと旨みのもも肉。
イシイフーズ

294 Ⓕ 凍 ス

神山鶏むね肉 210g
428円
税込462円
抗生物質･抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。さっぱりとしたむね肉。
イシイフーズ

295 Ⓕ 凍 ス

特価
神山鶏ささみ 250g
通常税込592円を 535円
税込578円
抗生物質･抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米を使用し育てた神山鶏。ヘルシーささみ。
イシイフーズ

296 凍 ス

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

丹沢ハム工房（地産地食 おいしい神奈川）

297 Ⓕ 蔵

丹沢ボンレスハムスライス 100g
470円
税込508円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。脂の少ないもも肉の旨みがわかります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞 10日

298 Ⓕ 凍 ス

丹沢ボロニア ソーセージスライス 120g
435円
税込470円
国産豚の肩肉を使用し、発色剤･結着剤･増量剤など一切不使用。お肉の旨味と香辛料レッドペルペッパーミックスが香ばしいです。
丹沢農場

299 Ⓕ 蔵 ス

丹沢ショルダー ベーコンスライス 100g
470円
税込508円
国産豚の肩肉を使用し、発色剤･結着剤･増量剤など一切不使用。あっさりしたシンプルな美味しさです。
丹沢農場 賞 10日

300 Ⓕ 蔵 ス

丹沢皮なし 和風ミニウインナー 120g
370円
税込400円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。醤油風味の皮なしミニサイズです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞 10日

301 Ⓕ 蔵

特価
丹沢ポークウインナー 120g
通常税込394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。肉のおいしさが際立っています。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞 10日

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県産）

302 蔵

鎌倉ロース ハムスライス2個組 40g×2
450円
税込486円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ロースハムです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

303 蔵

特価
鎌倉ボンレス ハムスライス2個組 60g×2
通常税込572円を 520円
税込562円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないモモ肉使用、豚肉本来の旨さがあります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

304 蔵

特価
鎌倉バラ ベーコンスライス2個組 85g×2
通常税込929円を 855円
税込923円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルで、料理に旨味をプラスします。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

305 蔵

特価
鎌倉つかいっきり ウインナー徳用3P 49g×3
通常税込378円を 345円
税込373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

306 蔵 ス

鎌倉マイルドウインナー特大 400g
880円
税込950円
国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料でシンプルに仕上げた細挽きタイプの天然腸詰めウインナーです。焼き塩使用でマイルドな仕上がりです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

307 凍 ス

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嬉しいウインナーです。
鎌倉ハムクラウン商会

308 蔵

鎌倉ポーク ウインナー 2個組 94g×2
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です。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

309 蔵

鎌倉あらびき ウインナー 2個組 85g×2
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

310 蔵

鎌倉あらびき ウインナー徳用3P 85g×3
700円
税込756円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリっとした食感が特長です。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 15日

311 蔵 ス

鎌倉串さしフランク 40g×5本
480円
税込518円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。鉄板焼きやBBQを盛り上げる串さし皮なしポークフランクはお子様の人気アイテムです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞 10日

312 蔵 ス

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

アレルゲン表示 ㊐ 卵使用 牛乳使用 大豆使用 小麦使用 米使用 そば使用 落花生使用 エビ使用 カニ使用 くるみ使用

秋の味覚　味わい豊かに和食

313 凍 ス

●盛りつけ例



新商品

味付け海鮮めかぶ丼
70g×2
430円
税込464円

大豆 小麦 米

三陸産めかぶにするめいかとタコを加え、ダシの効いた醤油タレと合わせました。解凍後、温かいご飯や麺類と一緒にどうぞ。

千倉水産加工販売

原材料 メカブ、たこ、するめいか、還元水あめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、かつお節エキス、昆布だし、醤油、食塩、醸造酢、酵母エキス

314 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



新商品

炙りたこ刺身
45g(7～9切)
298円
税込322円

原材料 たこ、食塩

三陸産のたこを炙って食べきりサイズにしました。刺身で、サラダ、海鮮丼にもおすすめです。

千倉水産加工販売

315 ㊎ 凍 ス

●盛りつけ例



新商品

炙りたこ漬け丼
刺身45g7～9切、タレ20g
398円
税込430円

大豆 小麦 米

三陸産のたこを炙って、醤油ベースの出汁が効いた甘めのタレに漬け込みました。流水解凍するだけで、手軽にお楽しみいただけます。

千倉水産加工販売

原材料 たこ、醤油、還元水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、かつお節エキス、昆布だし、食塩、醸造酢、酵母エキス

316 Ⓕ 凍 ス

●調理例



新商品

前浜で獲れた金目鯛(下処理済)特大
1尾500g
1,000円
税込1,080円

大豆 小麦 米 エビ カニ

三河の前浜で水揚げ。鮮度の良い特大の金目鯛をエラ・腹取りにして凍結。※アレルギー表示は同一製造ラインで使用マークです。

丸千水産

317 ㊎ 凍 ス

●調理例



特価

レンジ 湯

天然ぶり照り焼き
2切
通常税込518円を 475円
税込513円

大豆 小麦 米 エビ

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

カインズ

318 Ⓕ 凍 ス

●調理例



特価

骨取りカレイ切身
200g(6～8切)
通常税込459円を 393円
税込424円

煮付けやムニエルにあうアブラガレイ(アメリカ・デンマーク・カナダ産他)の皮付き、骨なしの切身です。

丸千水産

319 Ⓕ 凍 ス

●調理例



特価

国産するめいかつぼ抜き(加熱用)
120g(2～3杯)
通常税込473円を 405円
税込437円

大豆 小麦 米 エビ カニ

するめいかの腑と足を取り除いて調理しやすくしたのちパラ凍結にしました。

丸千水産

320 Ⓕ 凍 ス

●調理例



特価

雄武秋鮭無塩切身
210g(4切)
通常税込1,037円を 950円
税込1,026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

321 Ⓕ 凍 ス

●調理例



特価

銀だら黒糖みりん漬
120g(2切)
通常税込592円を 528円
税込570円

大豆 小麦 米

銀だら(アメリカ産)を、国産黒糖使用の特製漬けダレ(醗酵調味料、醤油、すりごま、清酒、鰹削り節使用)に24時間漬け込みました。

トクスイ

322 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



特価

カツオ漬け丼用
80g×2
通常税込702円を 610円
税込659円

大豆 小麦 米

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

マストミ　賞 15日

323 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



特価

キハダまぐろのたたき身徳用
160g(40g×4)
通常税込970円を 858円
税込927円

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

マストミ　賞 15日

秋の味覚　土佐沖で漁獲　土佐佐賀産直出荷組合

324 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



きはだマグロ漬け丼
80g
430円
税込464円

大豆 小麦

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

325 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



天然ぶり漬け丼
80g
430円
税込464円

大豆 小麦

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

326 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



特価

土佐沖一本釣り藁焼きかつおたたき2P
200g(100g×2P)
通常税込1,188円を 1,060円
税込1,145円

土佐沖で獲れた新鮮なかつおを、藁焼きで焼き上げました。

土佐佐賀産直出荷組合

327 Ⓕ 凍 ス

●調理例



特価

油

土佐あじフライ
150g(2～3枚)
通常税込599円を 528円
税込570円

小麦

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

魚介

328 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



まぐろ漬け丼用(メバチ)
70g×2
750円
税込810円

大豆 小麦 米

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

マストミ　賞 30日

329 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



韓国風まぐろ漬け丼用
160g(80g×2)
690円
税込745円

卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

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

マストミ　賞 30日

330 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



まぐろ丼の具セット3人前
3種
1,580円
税込1,706円

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

マストミ　賞 15日

331 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 タレ20g×2
528円
税込570円

大豆 小麦 米

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

マストミ　賞 15日

332 凍 ス

●盛りつけ例



あじ丼
80g
480円
税込518円

大豆 小麦 米

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

トクスイ

333 Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例



特価

ふぞろいの天然南マグロ中トロ
130g(2冊)
通常税込1,566円を 1,380円
税込1,490円

上品な脂の甘みと赤身のうま味のある天然南マグロの中トロです。形が不揃いのお買得品。

マストミ　賞 15日

334 Ⓕ 凍 ス



メバチマグロ短冊
100g
740円
税込799円

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

マストミ　賞 15日

335 Ⓕ 凍 ス



ホタテ貝柱(生食用)
100g(5～7個入)
980円
税込1,058円

甘みとしっとりとした食感のオホーツク海雄武町のホタテ貝柱です。

鳴門魚類

336 Ⓕ 凍 ス



訳あり帆立貝柱
200g
1,800円
税込1,944円

甘みの強い北海道産のホタテ貝から身を取り除く際に欠けてしまった刺身用です。

札幌中一

337 ㊎ 凍 ス



国産しめさば(まろやか風味)2枚
2枚100g
530円
税込572円

大豆 小麦 米

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

千倉水産加工販売

338 Ⓕ 凍 ス



鹿児島県産こはだ黒酢〆
100g
428円
税込462円

大豆 小麦 米 エビ カニ

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

丸千水産

339 ㊎ 凍 ス



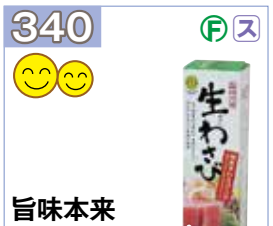
にしんの酢漬けカット済
2枚100g
420円
税込454円

大豆 小麦 米

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

千倉水産加工販売

340 Ⓕ 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

341 Ⓕ 凍 ス



あじのタタキ
80g
415円
税込448円

長崎五島近海産の真あじを、漁獲後素早く生のままタタキにしました。

トクスイ

342 Ⓕ 凍 ス



北海道さけスモークサーモン
35g×2
570円
税込616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

343 Ⓕ 凍 ス



特価

紅鮭スモークサーモン切落し
70g
通常税込713円を 628円
税込678円

ロシア産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

トクスイ

344 Ⓕ 凍 ス



みやざきのおいしいしらす
25g×2
420円
税込454円

エビ カニ

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、食べきりサイズのパック入。

トクスイ

345 Ⓕ 凍 ス



北海道近海無着色塩たらこ
60g
490円
税込529円

北海道近海で漁獲したスケソウタラの真子と呼ばれる熟度が一番良い卵を塩水に漬け込み、一粒一粒の細やかな粒感と素材の旨みを引き出しました。

札幌中一

346 凍 ス



北海道近海無着色明太子
60g
560円
税込605円

大豆 小麦 米

347 Ⓕ 凍 ス



子持ちからふとししゃも(アイスランド産)
170g
448円
税込484円

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

トクスイ

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 スポット(随時取扱い)　蔵 冷蔵物流　凍 冷凍物流　R 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

348
●調理例

愛知県産うなぎ蒲焼70g3枚
70g×3タレ付
3,800円 税込4,104円
水源は愛知県矢作川、天然に近い環境で育てました。白焼きして余分な脂を落とし、強めに焼いて残った脂分を旨味に変え、秘伝の甘めのタレで三度付けして焼き上げました。
トクスイ

349
●イメージ写真

鹿児島県産刻み鰻
50g×2タレ付
1,605円 税込1,733円
鹿児島県大崎町産。しっかり管理がされた池で飼育された健康鰻を、蒸してからタレをからめて焼き上げ、刻みました。
カインズ

350
●調理例

国産寒さばみりん旨み干し
2枚220g
535円 税込578円
国産のさばを三枚におろしてみりん漬け調味液にじっくり漬け込み、遠赤外線乾燥機で干し上げました。国産さばとみりんは相性が良く、味わい豊かです。
千倉水産加工販売

秋の味覚 ほっけ・さんま・鮭

354
●調理例

特価
北海道産真ほっけ開き(中骨とり)
220g(2枚)
通常税込538円を 490円 税込529円
北海道で水揚げされた真ほっけを開き、干しあげました。食べやすいように中骨を取ってあります。
千倉水産加工販売

355
●調理例

特価
徳用パクっとさんま
8枚240g
通常税込734円を 660円 税込713円
北海道から三陸沖で漁獲されたさんまを、まるごと食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。
千倉水産加工販売

356

特価
厚岸のさんま(無頭)
2尾(130g)
通常税込470円を 428円 税込462円
サンマの頭、内臓を処理し、鮮度の良いまま冷凍しました。焼き魚・煮付けにもお手軽です。
札幌中一

357

特価
ふっくら塩旨干し丸さんま
5尾～6尾320g
通常税込430円を 388円 税込419円
北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを塩水につけた後、遠赤外線で中までふっくらと丸ごと干し上げました。
千倉水産加工販売

358
●調理例

特価
雄武産秋鮭西京漬け
160g(3切)
通常税込875円を 798円 税込862円
雄武沖に回遊する新鮮な秋鮭を使用し、砂糖は一切使用せず自然素材の旨みと甘みだけを引き出した、上品な甘さ加減に仕上げた西京漬けです。
鳴門魚類

351
●調理例

ししゃもみりん干
90g
498円 税込538円
オスししゃも(ノルウェー産)を開き、砂糖、食塩、みりんで味付け、白ごまをふって乾燥しました。軽くあぶってください。
千倉水産加工販売

352
●調理例

赤魚西京漬
210g(3切)
475円 税込513円
脂のりの良い大型の赤魚(アメリカ産)を切身にし、鰹削り節でとっただし汁を配合した特製味噌に48時間以上じっくり漬け込みました。発酵調味料、砂糖、食塩使用。
トクスイ

353
●調理例

特価
秋鮭粕漬け
150g(3切)
通常税込862円を 788円 税込851円
厚みのある北海道産鮭を加工し、札幌中一オリジナルの粕に漬け込みました。鮭の風味が活きた味わい豊かな一品です。
札幌中一

359

特選あじ開き
2枚160g
420円 税込454円
韓国産のあじを食塩のみで干物に加工しました。
萬屋商店

360

国産真あじ開き
3～4枚260g
458円 税込495円
鮮度の良い国産の真あじを下処理後、塩のみで味付けし遠赤外線乾燥でふっくらと干しあげました。
千倉水産加工販売

361

ふっくら塩旨干し 北海道産真ほっけ(切身)
3切180g
450円 税込486円
大きめサイズの北海道産真ほっけを切身にし、薄い塩水に漬け込み、ふっくらと干し上げました。
千倉水産加工販売

362

ふっくら塩旨干 国産寒さば
2枚220g
515円 税込556円
冬時期の身入りの良い国産さばを三枚におろした半身を塩水漬けにし、遠赤外線乾燥でふっくらと仕上げました。
千倉水産加工販売

363

特価
国産塩さば切身
3切210g
通常税込592円を 540円 税込583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

364

脂ののったさば切身(無塩)徳用
360g(6切)
1,330円 税込1,436円
北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げもおすすめです。
千倉水産加工販売

365

脂ののったさば一夜干徳用
360g(6切)
1,330円 税込1,436円
北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を切身にし、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。
千倉水産加工販売

366

甘塩さばフィーレ
約200g(2枚)
468円 税込505円
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

367

紅鮭切身(中辛)2切
140g(2切)
630円 税込680円
天然の旨みたっぷり、ロシア産紅鮭を塩水に漬け込み中辛口に仕上げました。ご飯のお供に、また身をほぐして鮭炒飯にもおすすめです。
トクスイ

368

紅鮭切身6切
330g(6切)
1,470円 税込1,588円
ロシア産の鮮やかな紅鮭切身です。小規格よりもお買得ですので和食のメインにどうぞ。
トクスイ

369

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

370

長崎県産天然ブリ切身
240g(3切)
645円 税込697円
長崎県産の寒ブリを調理しやすく切身加工しました。
鳴門魚類

371

真いわし三枚おろし(天ぷら・フライ用)
6～11枚150g
520円 税込562円
千葉県沿岸で漁獲される真いわしを三枚におろし、中骨を取り除きました。天ぷら、フライ、竜田揚げなどに便利です。
千倉水産加工販売

372

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

373

宍道湖冷凍大粒しじみ
約180g
585円 税込632円
厳選した宍道湖産大粒しじみです。解凍せず調理前にサッと洗いすぐに調理してください。
鳴門魚類

374

涸沼産の冷凍しじみ
160g
480円 税込518円
涸沼川産。手掘りで漁獲された大和しじみを手選別し、砂抜き、新鮮なまま凍結しました。
萬屋商店

375

エコシュリンプ(M)
200g
1,480円 税込1,598円

376

エコシュリンプ(下処理済)L
140g(7～9尾)
1,220円 税込1,318円
粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産直品です。
オルター・トレード・ジャパン

377

特価
ブラックタイガーえび(3L)
120g(4尾)
通常税込945円を 840円 税込907円
インドネシア、スラウェシ島マカッサル周辺で、昔ながらの養殖方法で育てられた新鮮なエビをバラ凍結しました。産地一回凍結品。
トクスイ

378

国産天然むきえび
100g
445円 税込481円
国産の髭長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。
丸千水産

379

徳用国産シーフードミックス
230g
790円 税込853円
国産のシーフード(エビ・イカ・タコ)入りの徳用企画。
丸千水産

練り製品

380

小田原白かまぼこ(ミニ)
150g
1,000円 税込1,080円
蒲鉾の高級原料とされる高級魚「グチ」を贅沢に使った一品です。
山上蒲鉾店 賞 10日

381

イカ巻
33g×4本
450円 税込486円
無リンすり身(タラ、グチ、ウマヅラハギ他)の中心にイカ下足を入れ、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、ぶどう糖使用。
山上蒲鉾店 賞 7日

382

特価
揚ボール
12g×8 通常税込373円を 322円 税込348円
無リンすり身(タラ、グチ、ウマヅラ、ハギを使用)。一口大に丸め、米油で揚げました。
山上蒲鉾店 賞 7日

383

真空こだわりさつま揚げ(磯の香天)
3枚(84g)
270円 税込292円
魚肉すり身(助宗鱈、いとよりたい、つむぶり他)に、オキアミとアオサ粉を加え、鰹節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。
松野下蒲鉾 賞 30日

384

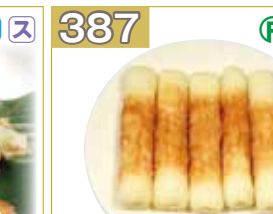
特価
真空こだわりさつま揚げ(小判棒天)
8個(186g)
通常税込491円を 430円 税込464円
魚肉すり身(助宗鱈、いとよりたい、つむぶり他)を、粗製糖、清酒、鰹節エキスや昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。小判3枚、棒天5本入。
松野下蒲鉾 賞 30日

385

ふんわり玉ねぎ天
120g(3枚)
375円 税込405円
魚肉の旨味を引き出し、甘味たっぷりの玉ねぎを練り込んで肉厚に仕上げました。魚肉(日本、ニュージーランド産)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚肉(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂使用。
別所蒲鉾店

386

特価
出雲のちくわ磯辺揚げ
120g
通常税込405円を 368円 税込397円
出雲風ちくわに、香り高い国産あおさ粉を練り込んだ衣を付けて揚げました。魚肉(国産他)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂糖、味醂、食塩、あおさ粉、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。
別所蒲鉾店

387

焼きちくわ
5本(110g)
275円 税込297円
すり身はスケトウダラとイトヨリダイ。馬鈴薯澱粉、鰯魚醤、食塩、本みりんを加え、焼きました。
松野下蒲鉾 賞 15日

388

まぐろつみれ
150g(9～11個)
395円 税込427円
刺身用メバチマグロ(台湾産)のスジ肉を上手に活用し、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を加え、醤油と食塩で味付け。山芋を加えてふんわり仕上げました。つなぎ(液卵、馬鈴薯澱粉)使用。
マストミ

389

えびつみれ
100g(5個)
375円 税込405円
魚肉(日本又はニュージーランド産)の旨味を引き出し、えび(ミャンマー産)を練り込みました。馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし使用。
別所蒲鉾店

390

ソフトはんぺん
4枚
580円 税込626円
国産すり身(助宗タラ・ヨシキリザメ)、卵白、山芋、鰹節、サバ節、馬鈴薯でん粉、砂糖、米油、鰹節エキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁使用。発泡剤・増粘多糖類は不使用。
大進食品

391

とれとれいわしたたき身
150g×2
448円 税込484円
日本近海で漁獲された高鮮度のいわしを素早くたたき身にしました。つみれ、ハンバーグなど加熱してご利用ください。
トクスイ

今週のおすすめ　翌々週配達　アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用

秋のおすすめ加工品

おすすめ商品

532 Ⓕ 凍


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

392 凍 ス 新商品


原材料 鶏ガラスープ、豚肉、薄口醤油、本みりん、玉ねぎ、小麦粉、長ねぎ、人参、馬鈴薯澱粉、生姜、黒砂糖、カレー粉、昆布だし、椎茸、かつおだし

●調理例

湯
カレーうどんの素
250g×2袋
780円 税込842円

鶏ガラスープをベースに、岐阜県白川郷の結旨豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ等を加えました。湯煎で温めたカレーうどんの素を容器に移し、茹で揚げたうどんを加えお召し上がりください。

カインズ

393 凍 ス 新商品


原材料 豚肉、醤油、本みりん、玉ねぎ、舞茸、しめじ、鰹だし、清酒、生姜、砂糖、昆布、椎茸、食塩

●調理例

湯
結旨豚肉うどんの具
300g×2食
840円 税込907円

岐阜県白川郷の結旨豚肉ときのこの旨みを加えた肉うどんの具です。沸騰したお湯で温め、茹で上げたうどんを加えお召し上がりください。お好みで薬味をどうぞ。

カインズ

394 凍 ス 特価


●調理例

レンジ 蒸
プチ肉まん
240g(8個)
通常税込562円を 498円 税込538円

国産豚肉、竹の子、玉ねぎ、長ねぎ、椎茸を具材にした本格的な肉まんのミニサイズ。生クリームを加えて二次発酵した生地もおいしいです。

ニッコー

395 Ⓕ 凍 ス 特価


●調理例

レンジ 蒸
天津あんまん
55g×5個
通常税込540円を 480円 税込518円

北海道産小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

396 Ⓕ 凍 ス 新商品


原材料 焼き竹輪(魚肉すり身(スケトウダラ)、馬鈴薯澱粉、食塩、本みりん、砂糖、魚醤、ブドウ糖)、小麦粉、米油、あおさのり

●調理例

レンジ
パクッと竹輪の磯辺揚げ
8切入(125g)
398円 税込430円

北海道産の無リンすり身を使い、焼き上げた竹輪を一口サイズにカットし、国産小麦粉とあおさで薄く衣付けし、米油で油調しました。

カインズ

397 凍 ス 大特価


●調理例

フライパン
丹沢農場のハンバーグ4P
200g(100g×2)×4
通常税込2,052円を 1,650円 税込1,782円

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

丹沢農場

398 Ⓕ 凍 ス 大特価


●調理例

フライパン
マーボー豆腐の素(甘口)
200g
通常税込637円を 550円 税込594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、甜麺醤、馬鈴薯澱粉、砂糖、にんにく、生姜、菜種油使用。

シガポートリー

399 Ⓕ 凍 ス 大特価


●調理例

フライパン
マーボー豆腐の素
200g
通常税込637円を 550円 税込594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、甜麺醤、馬鈴薯澱粉、砂糖、にんにく、生姜、唐辛子、菜種油使用。

シガポートリー

400 凍 ス 特価


●調理例

四海楼ちゃんぽん
654g(2食)
通常税込972円を 880円 税込950円

コシのある国内製造の太麺に、国産キャベツ、もやし、イカ、豚肉、えび、はんぺん、きくらげ、ねぎをのせて急速凍結。ポークエキスがベースの野菜の旨みを加えたコクのあるスープ付。

ニッキーフーズ

401 凍 ス 大特価


●調理例

やまと豚米らぶスタミナ漬け焼肉
300g
通常税込799円を 680円 税込734円

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

402 Ⓕ 凍 ス 特価


●調理例

湯
徳用神山鶏の甘酢あんかけ
520g(130g×4)
通常税込1,372円を 1,210円 税込1,307円

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

マストミ

403 Ⓕ 凍 ス 特価


●調理例

レンジ トースター
国産いかのかき揚げ
140g(2枚)
通常税込538円を 480円 税込518円

国内で水揚げされたいかげそをカットし、新鮮な野菜と小麦粉だけを配合した手揚げかき揚げです。

東京コールドチェーン

404 Ⓕ 凍 ス 特価


●調理例

レンジ トースター
国産海老のかき揚げ
140g(2枚)
通常税込538円を 480円 税込518円

国産野菜(玉ねぎ・人参・小松菜)に国産の芝えびを加え、食感の良い衣でじっくり揚げました。

東京コールドチェーン

405 Ⓕ 凍 ス 特価


●調理例

油
北海道産秋鮭ハラスフライ
200g(7~9個)
通常税込538円を 490円 税込529円

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

千倉水産加工販売

406 凍 ス 特価


●調理例

レンジ トースター
レンジでカボチャクリームコロッケ
130g(5個)
通常税込616円を 560円 税込605円

北海道産のカボチャと、平目ブイヨンと北海道産小麦粉・乳製品、カツオエキスなどで製造した特製クリームソースで作りました。

札幌中一

407 凍 ス 特価


●調理例

レンジ
マム OGペンネのサーモングラタン
340g(2個)
通常税込886円を 790円 税込853円

オーガニックペンネマカロニと北海道産鮭、玉ねぎ、ほうれん草をホワイトソースで和え、よつ葉のナチュラルチーズをトッピングしました。

大進食品

408 凍 ス 特価


●調理例

レンジ
北の包み焼(塩こしょう味)
85g×2
通常税込713円を 630円 税込680円

北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかずです。玉ねぎ、さけ、じゃが芋、とうもろこし、南瓜、アスパラガスにバターをのせ、植物性油脂、食塩、こしょうをふりました。

東京コールドチェーン

409 Ⓕ 蔵 ス 特価


●調理例

炊き込み御飯の素五目鶏めし2合用
180g
通常税込518円を 470円 税込508円

国産鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、筍、椎茸を煮出したいりこと昆布出汁に加えて煮込みました。鶏肉と野菜と出汁の旨みがお米に染みわたります。

ハーヴィ 賞90日

冷凍加工品 お惣菜

410 凍 特価


●調理例

フライパン
徳用北京餃子
18g×15個
498円 税込538円

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

ニッコー

411 凍 ス


●調理例

フライパン
トクスイ餃子W
1,080g(30個×2)
1,410円 税込1,523円

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

トクスイ

412 Ⓕ 凍 ス


●調理例

フライパン
鶏しそ餃子
360g(19~21個)
740円 税込799円

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

秋川牧園

413 Ⓕ 凍 ス


●調理例

レンジ 蒸
ヨコミゾのえびしゅうまい
270g(15個)
620円 税込670円

インドネシア産バナメイエビと無リンすり身で作った具を、国産小麦粉の皮で包みました。ふんわりとした食感が持長です。

トクスイ

414 Ⓕ 凍 ス


●調理例

フライパン
マムの女性のための餃子
360g(20個)
648円 税込700円

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

大進食品

415 Ⓕ 凍 ス


●調理例

レンジ 蒸
マムのおいしい肉海老シューマイ
210g(6個)
612円 税込661円

上質な国産豚肉と天然エビを贅沢に使用し本格的な味わいに作りました。それぞれの素材の旨みがギュッと詰まっています。

大進食品

416 凍 ス


●調理例

レンジ 蒸
点心エビシューマイ
27g×7個
490円 税込529円

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

ニッコー

417 凍 ス


●調理例

レンジ 蒸
しそ入りさっぱりしゅうまい
200g(8個)
380円 税込410円

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

ニッコー

418 Ⓕ 凍 ス


●調理例

レンジ 蒸
とり焼売
216g(12個)
475円 税込513円

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

秋川牧園

419 凍 特価


●調理例

油
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

420 Ⓕ 凍 ス


●調理例

湯
放牧豚の酢豚
300g
710円 税込767円

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

マストミ

421 Ⓕ 凍 ス


●調理例

湯
天然エビのチリソース
150g
598円 税込646円

天然エビ(インドネシア・ミャンマー産)を、ケチャップ、ガラスープ、チューニャン、コチュジャンなど調味料から手作りしたチリソースと合わせました。

マストミ

422 凍 ス


●調理例

フライパン
飛騨トマトを使った大きなえびチリセット
140g+ソース50g
560円 税込605円

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

丸千水産

423 凍 ス


●調理例

レンジ 湯
野菜で仕上げる肉団子の黒酢あん
220g(固形量120g8個)
540円 税込583円

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

マストミ

424 凍 ス


●調理例

レンジ 湯
大きな豆腐肉団子(黒酢あん)
340g(8個)
568円 税込613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

425 Ⓕ 凍 ス


●調理例

湯
中華丼の具(醤油味)
180g×2
560円 税込605円

国産野菜(白菜、竹の子、人参、きぬさや、椎茸、きくらげ、長ねぎ、にら)、豚肉を具材にしました。鶏ガラスープをベースにしたあっさり醤油味仕上げの2食入。

ニッコー

426 凍 ス


●調理例

レンジ フライパン
香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン
230g×2
580円 税込626円

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

ニッキーフーズ

427 Ⓕ 凍 ス


●調理例

野菜タップリあんかけラーメン
450g(めん160g)
480円 税込518円

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、もやし、キャベツ、玉ねぎ、人参、いんげんをのせた、麺とスープの一体型。スープは醤油ベースのあんかけ仕立てです。

ニッコー

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

428
Ⓕ 蔵 ス

●調理例
フライパン
丹沢高原豚ロース薄切り豚漬
200g(3～5枚)
715円
税込772円
卵 大豆 小麦 米 落花生
丹沢高原豚のローススライスを、国産味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、生姜、ピーナッツバター、唐辛子で作ったタレに漬け込みました。
丹沢農場 賞 6日

429
Ⓕ 蔵 ス

●調理例
フライパン
丹沢高原豚小間生姜焼き用(味付け)
200g
540円
税込583円
小麦 米
丹沢高原豚小間切を、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉に国産生姜とにんにくペーストを加えたタレに漬け込みました。
丹沢農場 賞 5日

430
Ⓕ 凍 ス

●調理例
フライパン
鶏むね肉生姜焼き用
295g(固形量200g)
510円
税込551円
大豆 小麦 米
セフティチキンのむね肉を細切りし、オリジナルのたれと塩麹で味付けしました。
シガポートリー

431
Ⓕ 凍 ス

●調理例
フライパン
鶏の生姜焼き
200g
455円
税込491円
卵 乳 大豆 小麦 米
若鶏ムネ肉スライスを、国産濃い口醤油、さとうきび砂糖、米発酵調味料、清酒、国産生姜ペーストで作った特製調味液に漬け込みました。
秋川牧園

432
Ⓕ 凍 ス

●調理例
フライパン
コリコリ砂肝ゆずこしょう炒め用
120g
310円
税込335円
大豆 小麦 米
低カロリーでたんぱく質豊富、鉄や亜鉛などビタミンB郡が多い若鶏砂肝をスライスして、ゆずこしょうと醤油をベースにしたタレに漬け込みました。
秋川牧園

433
Ⓕ ス

●調理例
湯 油
ひとくち鶏つくね
265g
640円
税込691円
卵 大豆 小麦 米
シガポートリーの鶏肉(鶏むね、鶏皮、鶏もも)を使った、シンプルな生つくねです。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。
シガポートリー

434
凍 ス

●調理例
レンジ トースター
フライドチキン(チューリップ)
300g
570円
税込616円
卵 乳 大豆 小麦
産直若鶏の手羽元を持ちやすくて食べやすいチューリップにし、ハーブやスパイスをブレンド、鶏の旨みを引き出しました。
秋川牧園

435
Ⓐ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
チキンカツ(のり塩風味)
150g
470円
税込508円
卵 乳 小麦 米 エビ カニ
秋川牧園のささみを細長く切り、あおさ粉末を加えた国産パン粉をまぶした塩風味仕上げです。食塩、ホワイトペッパー、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯でん粉、なたね油使用。
秋川牧園

436
凍 ス

●調理例
レンジ トースター
神山鶏の塩麹竜田
150g
498円
税込538円
卵 大豆 小麦 米
神山鶏の旨味を活かした和風仕立ての竜田揚です。塩麹、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、醤油、酒、にんにく、胡椒、食塩使用。大人のお弁当おかずにもオススメです。
マストミ

437
Ⓐ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
鳥天
170g
540円
税込583円
卵 小麦 米
産直若鶏のムネ肉を天ぷらに仕上げました。レンジで温め、ぽん酢や天つゆ、タルタルソースもおすすめです。
秋川牧園

438
Ⓕ 凍 ス

●調理例
油
鶏一番の鶏コロッケ
60g×4個
500円
税込540円
乳 大豆 小麦 米
農薬不使用で栽培したじゃが芋とセフティチキン、玉ねぎを使用。冷凍のまま、170℃～180℃の油で4～5分揚げてください。
シガポートリー

439
Ⓐ 凍 ス

●調理例
油
マムの学校帰りのコロッケ
300g(5個)
460円
税込497円
乳 大豆 小麦 米
北海道八雲産の馬鈴薯の旨みを活かし、国産の豚肉、玉ねぎを加え、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。家庭で作るようなシンプルさが魅力です。
大進食品

440
凍 ス

●調理例
油
天然えびを使った手作りえびフライ
224g(8尾)
1,090円
税込1,177円
卵 大豆 小麦 米 エビ
天然えび(インドネシア、ミャンマー産)を殻を取って筋切りし、衣を付けました。えびは添加物を使った保水処理や調味はせずにえび本来の食味が味わえます。
丸千水産

441
凍 ス

●調理例
フライパン
丹沢農場のハンバーグ(ミニ)3P
180g(30g×6個)×3
1,350円
税込1,458円
卵 乳 小麦
国産豚肉を40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルに仕上げました。
丹沢農場

442
Ⓕ 凍 ス

●調理例
湯
秋川ハンバーグ
115g
400円
税込432円
卵 乳 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏を使い、スチームで仕上げたハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふんわりジューシーなハンバーグです。
秋川牧園

443
Ⓐ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
ふんわり豆腐ハンバーグ
90g×3個
528円
税込570円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産大豆と天然にがりで作った豆腐に、国産鶏肉、玉ねぎ、生姜を加え、豆腐の口当たりを活かした、ふんわり食感のヘルシーハンバーグです。
ニッコー

444
凍 ス

●調理例
フライパン
焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5本
620円
税込670円
乳 小麦 米
国産玉ねぎ、ピーマン、信州産トマトケチャップに、たっぷりのナチュラルチーズを入れた具を、国産小麦粉で作った春巻の皮で包みました。
大進食品

445
Ⓕ 凍

●調理例
レンジ
ミニアメリカンドック
150g(6本)
510円
税込551円
大豆 小麦
鎌倉ハムクラウン商会のつかいっきりウインナーを、国産小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩で作った生地で揚げました。
ニッコー

446
Ⓕ 凍 ス

●調理例
レンジ 湯
大阪の味 手焼きお好み焼き(豚玉)
240g
555円
税込599円
卵 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を具材に、無添加カツオだし汁を使い「カツオ風味」の効いたふっくらとした関西風お好み焼きに仕上げました。
カインズ

447
凍 ス

●調理例
レンジ フライパン
お好み焼き風いかつくね
200g
460円
税込497円
卵 乳 大豆 小麦 エビ カニ
いかの食感を活かし、すり身・野菜・ソースなどを加え、お好み焼き風の味付けにした、お弁当やおやつに重宝する平らなつくねです。
トクスイ

448
凍 ス

●調理例
レンジ 湯
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
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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のパスタ麺を使い、食感良く仕上げました。
ニッコー

449
Ⓕ 凍 ス

●調理例
湯
放牧豚と未来とかち牛のミートソースパスタ
220g×2
780円
税込842円
卵 乳 小麦 米 エビ カニ
苑でた有機パスタ(イタリア産デュラム小麦のセモリナ)に、じっくり炒めた玉ねぎや放牧豚と未来とかち牛の合挽、有機トマトピューレを贅沢に使ったミートソースを合わせました。
マストミ

450
凍 ス

●調理例
特価
レンジ
オムライス
360g(2袋)
通常税込700円を 620円
税込670円
卵 乳 大豆 小麦 米
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

451
凍 ス

●調理例
特価
レンジ
ライスバーガーねぎ塩豚焼肉
575g(5個)
通常税込1,264円を 1,120円
税込1,210円
大豆 小麦 米
醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、甘辛いねぎ塩ダレで焼いた国産豚肉使用の焼肉をサンドしました。
ニッキーフーズ

秋のおすすめ　食欲を満たす鶏加工品

452
Ⓐ 凍 ス

●調理例
特価
レンジ 湯
やきとりセット
180g(2種各3本)
通常税込832円を 755円
税込815円
卵 大豆 小麦
秋川牧園の産直若鶏のもも・つくねに、醤油、みりん、砂糖、清酒などで作った甘辛いタレを絡めました。各3本入り。
秋川牧園

453
Ⓕ 凍 ス

●調理例
特価
トースター フライパン
鶏手羽中半割りハーブ焼き
300g
通常税込756円を 680円
税込734円
セフティチキンの手羽中を半分にして、ミックスハーブとスパイスで味付けしました。
シガポートリー

454
Ⓐ 凍

●調理例
レンジ トースター
こだわりのからあげW
150g×2
1,020円
税込1,102円
卵 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏ムネ肉のおいしさを活かした人気の唐揚げ、Wパックです。外側は香ばしく、内側はジューシーに肉の旨味を閉じ込めています。
秋川牧園

455
Ⓐ 凍

●調理例
特価
レンジ トースター
チキンナゲット
200g
通常税込562円を 500円
税込540円
卵 乳 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗いミンチと細かいミンチにし、鶏の旨味を引き出したこだわりナゲットです。
秋川牧園

456
Ⓐ 凍

●調理例
特価
レンジ トースター
スパイシーささみカツ
160g
通常税込562円を 500円
税込540円
卵 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏ささみを、スパイシーなカレー味のカツにしました。カレー味が食欲をそそり、パンやご飯がすすみます。
秋川牧園

457
Ⓕ 凍 ス

●調理例
特価
油
鶏メンチカツ
40g×4個
通常税込508円を 450円
税込486円
卵 乳 大豆 小麦 米
セフティチキンのミンチ、無農薬栽培の玉ねぎをシンプルな味付けのメンチにし、国産小麦粉パン粉をまぶしました。
シガポートリー

458
Ⓐ 凍 ス

●調理例
特価
レンジ
秋川牧園の鶏だんご
175g
通常税込454円を 398円
税込430円
卵 乳 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。スープや鍋、お好みのソースで絡めたりカレーやシチューの具にしたりと、幅広くご利用いただけます。
秋川牧園

おべんとうおかず

459
Ⓐ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
プチカレーコロッケ
120g(6個)
318円
税込343円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
北海道のじゃがいも「きたあかり」の素材の味を活かし、子ども達の大好きなカレー味にしたミニコロッケです。
ニッコー

460
凍 ス

●調理例
レンジ
お弁当用ソースメンチカツ
120g(6個)
378円
税込408円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
揚げたキャベツ入りメンチカツを、とんかつソースに漬けました。常温解凍OKですので、冷凍のままお弁当に入れられます。
ニッコー

461
Ⓕ 凍 ス

●調理例
レンジ
ジャーマンポテトお弁当用
68g(4個)
320円
税込346円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産じゃがいもをダイスカットしてから素揚げし、無塩せきウインナーと合わせて味付けしました。電子レンジ調理可能でお弁当の1品にピッタリです。
ニッコー

462
凍 ス

●調理例
特価
レンジ
梅しそ竜田揚げ
168g(6個)
通常税込473円を 420円
税込454円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産鶏のササミ肉をベースに国産玉ねぎを混ぜ、国産しそ入りの衣を絡めて揚げました。あっさりとしたササミの旨味と、梅肉の程よい酸味をお楽しみください。
ニッコー

463
Ⓐ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
鶏ごぼうハンバーグ
208g(8個)
488円
税込527円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
鶏肉と、食物繊維の豊富なごぼうをお弁当にも利用しやすいミニハンバーグに仕上げました。
ニッコー

464
Ⓕ 凍 ス

●調理例
レンジ
野菜入り豆腐ハンバーグミニ
180g(6個)
408円
税込441円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
9種類の具材を混ぜ合わせた豆腐のハンバーグです。お弁当にも入れやすいミニサイズで、柔らかい食感になるように工夫しました。
ニッコー

465
Ⓐ 凍 ス

●調理例
フライパン
チーズチキンハンバーグ
80g×3
540円
税込583円
乳 大豆 小麦 米
シガーポートリーの鶏むね肉ともも肉のミンチに、玉ねぎ・パン粉・国産生乳使用のナチュラルチーズ、隠し味で加えた米味噌がコクもだしたチキンハンバーグです。
シガポートリー

466
凍 ス

●調理例
トースター 油
ミニポテト
500g
460円
税込497円
卵 乳 小麦
北海道産じゃが芋をみじん切りにし、食塩、上新粉、ホワイトペッパーと和え、俵型にしてパーム油でサックリ揚げました。
東京コールドチェーン

467
Ⓕ 凍 ス

●調理例
フライパン
あらびき鶏そぼろ
280g(固形量200g)
500円
税込540円
大豆 小麦 米
セフティチキンのむね肉とささみの粗挽き肉に、醤油、砂糖、みりん、生姜で作った手作りそぼろ用のタレを付けました。
シガポートリー

アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用

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

101800 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
●調理例
調理方法 炒める 調理時間 約6分
272kcal 食塩1.9g
2人前(340g) 1,003円 税込1,083円
セット内容
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参)
鶏肉入り炒めソース
カシューナッツ
セット以外の準備
ごま油大さじ1
メーカー：グリンリーフ 消 製造日含む5日

101818 彩青椒肉絲
新商品 ●調理例
調理方法 炒める 調理時間 約5分
312kcal 食塩3.1g
2人前(320g) 1,160円 税込1,253円
セット内容
野菜セット(ピーマン、玉ねぎ)
調味肉 下処理済野菜
セット以外の準備
油 大さじ1
メーカー：グリンリーフ 消 製造日含む6日
原材料 【野菜セット】ピーマン、玉ねぎ 【調味肉】豚肉、醤油、鶏卵、酒、オイスターソース、菜種油、馬鈴薯でん粉、砂糖、生姜ペースト、にんにくペースト、食塩、こしょう 【下処理済野菜】赤パプリカ、水煮たけのこ

101826 彩とりどり野菜のガーリック炒め
●調理例
調理方法 炒める 調理時間 約15分
275kcal 食塩2.9g
2～3人前(370g) 868円 税込937円
セット内容
下処理済野菜(栗かぼちゃ、さつまいも、れんこん)
野菜セット(チンゲン菜、赤パプリカ)
添付調味料(ガーリックソース)
セット以外の準備
卵2個、マヨネーズ小さじ1、ごま油大さじ2
メーカー：グリンリーフ 消 製造日含む5日

101834 野菜たっぷり！塩こうじ炒め
●調理例
調理方法 炒める 調理時間 約10分
256kcal 食塩5.0g
2～3人前(609g) 1,112円 税込1,201円
セット内容
野菜セット(白菜、小松菜、玉ねぎ、人参)
具材セット 添付調味料
セット以外の準備
ごま油大さじ1、水60mℓ、塩少々、水溶き片栗粉(水・片栗粉各小さじ2)
メーカー：グリンリーフ 消 製造日含む5日

101842 根菜の彩りミルクスープ
●調理例
調理方法 炒める 煮る 調理時間 約15分
365kcal 食塩6.7g
2人前(540g) 1,031円 税込1,113円
セット内容
野菜セット(玉ねぎ、大根、人参、かぼちゃ、じゃがいも、ぶなしめじ)
蒸し鶏スライス 添付調味料
セット以外の準備
オリーブオイル大さじ1、牛乳200mℓ、水200mℓ、塩・こしょう各少々 お好みでバター5g程度
下準備：蒸し鶏スライスをお好みの大きさにカットする
メーカー：グリンリーフ 消 製造日含む5日

101850 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き)
●調理例
調理方法 炒める 調理時間 約20分
175kcal 食塩7.3g
2人前(375g) 877円 税込947円
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：グリンリーフ 消 製造日含む5日

秋の味覚 和食

468 いいだこと里芋の煮付
120g 655円 税込707円
東南アジア産の飯だこと国産里芋を、濃い口醤油と薄口醤油、昆布だし、砂糖や味醂を用いてやさしい味に炊き上げました。
シンコー食品 賞60日

469 里芋といかのやわらか煮
170g 660円 税込713円
青森県八戸港で水揚げされたするめいかと、1個ずつ手剥きした国産里芋を5種類の原料(鰹節、宗田鰹節、さば節、干し椎茸、昆布)を使って自社で煮出した出汁で柔らかく煮込みました。
ハーヴィ 賞90日

470 味付うの花料理
特価 ●盛りつけ例
150g 通常税込319円を 285円 税込308円
国産丸大豆のおからと油揚、蒟蒻、国産野菜(人参・長ねぎ・青大豆・ごぼう)、乾燥椎茸を出汁と厳選調味料で炊きました。
丸和食品 賞30日

471 茶碗蒸し
●盛りつけ例
150g×2個 640円 税込691円
天然素材のだし、安全な卵、無添加の具材の美味しさがたっぷり。お湯の中で温めてお召し上がりください。
せいふてい 賞12日

476 国産牛の牛丼
●調理例
150g×2 975円 税込1,053円
国産牛バラスライスとたまねぎを加え、国産丸大豆濃い口醤油、砂糖、本みりん、昆布だしで味付けしました。
カインズ

477 こだわり卵を使った親子丼の具
特価 ●調理例
180g 通常税込508円を 450円 税込486円
秋川牧園の鶏ムネ肉と鶏卵を用い、化学調味料を使わず、安心できる素材で作ったこだわりの親子丼の素です。
秋川牧園

472 秋田名産いぶりがっこ
特価 ●盛りつけ例
100g 通常税込616円を 560円 税込605円
国産大根を広葉樹の焚き木で燻し、甜菜含蜜糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。
ムソー

473 みそ漬けだいこん(甘口)
特価
180g 通常税込405円を 360円 税込389円
酢と食塩で下漬け後、砂糖で中漬けした国産大根を、信州産こうじ味噌などで漬け込みました。
シンコー食品 賞30日

474 ゆず大根
特価 ●盛りつけ例
150g 通常税込470円を 425円 税込459円
新鮮な国産大根を、香り良い国産ゆずと昆布だし、味醂などであっさり漬けにしました。
創健社 賞10日

475 魚屋さん混ぜちりめん
特価 ●盛りつけ例
45g 通常税込424円を 368円 税込397円
国産の小魚と7種類の海藻を混ぜ合わせた、ふりかけタイプのちりめん。ご飯やおにぎり、汁物、パスタなどにも合います。
萬屋商店

478 ごはんがすすむ！いわし蒲焼(タレ付)
●調理例
180g+タレ50g 498円 税込538円
三陸産いわしの頭・尾・内臓・中骨・腹骨を除去して開き、国産小麦粉をまぶしました。フライパンで簡単にいわしの蒲焼ができます。タレ付。
千倉水産加工販売

479 国産とりごぼうごはんの素
●調理例
170g 740円 税込799円
国産鶏肉とごぼう、原木干し椎茸を具材に、椎茸の戻し汁、砂糖、水飴、かつお出汁などで素材の持ち味を活かしたごはんの具、米2合用です。
遠忠食品 賞90日

480 関西風きつねうどん
●調理例
520g(2食) 398円 税込430円
国産小麦粉と食塩だけで作ったコシのあるうどんに、味付き油揚げとねぎをのせて冷凍しました。鰹、さば等の出汁を効かせた関西風つゆ付です。
ニッキーフーズ

481 日本の中華麺 醤油
●調理例
120g×2食(スープ付) 385円 税込416円
国産小麦粉と内モンゴル産天然かんすいで作った、なめらか食感の麺に醤油スープ付。
かねこ製麺 賞13日

482 日本の中華麺しお
●調理例
120g×2食(スープ付) 420円 税込454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

483 趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ
特価
200g 通常税込562円を 500円 税込540円
趙さんの手づくりキムチの3倍ほどの辛さですが、鮭の魚醤を加える事でコクと旨みが増しています。
趙さんの味 賞14日

484 趙さんの味熟成カクテキ
200g 520円 税込562円
海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩漬けを加えました。やわらかな辛さとコクのある旨みがあります。
趙さんの味 賞14日

485 趙さんの味水キムチ
300g 600円 税込648円
国産野菜(白菜、大根、パプリカ、小松菜)に生薬なつめ(中国産)を加え、米麹、にんにく、生姜、砂糖、岩塩、米酢で漬けた汁ごと食べるキムチです。発酵が進むととろみが出てきます。
趙さんの味 賞14日

486 ひじきの五目煮
100g 390円 税込421円
国産ひじきと大豆、こんにゃく、人参を使用。鰹だしが利いた味付です。
遠忠食品 賞30日

487 ひじきと大豆の煮物
120g 430円 税込464円
国産のひじきと大豆をシンプルな調味料と天然だしでゆっくり煮込みました。
ハーヴィ 賞90日

488 たらこ昆布煮
90g 555円 税込599円
アラスカ産の真だら子と北海道産昆布を、丸大豆醤油、てんさい糖、麦芽糖水あめ、味醂、純米酢で柔らかく炊きあげました。
シンコー食品 賞60日

489 だし巻玉子
●盛りつけ例
270g 480円 税込518円
こだわりの鶏のたまごを使用、かつお昆布出汁で味つけし、丁寧に焼きました。
せいふてい 賞11日

490 味付けゆで玉子
MS玉3個 320円 税込346円
こだわり飼育で生まれた卵を調味料で味付けしました。そのまま麺類のトッピングやお弁当にどうぞ。
せいふてい 賞13日

491 原木しいたけ佃煮
120g 515円 税込556円
鳥取県産の原木乾しいたけを醤油、発酵調味料、砂糖で味付けしました。原木ならではの歯ごたえと旨みが味わえます。
菌興椎茸協同組合

492 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を、かつお出汁を利かせた厳選調味料でふっくら煮上げました。刻んで混ぜご飯やうどん、そばの具にも。
丸和食品 賞90日

493 宮古島生もずく
●盛りつけ例
130g 350円 税込378円
沖縄県宮古島産の採れたて良質新鮮もずくを、塩蔵せずに凍結しましたので歯応えがいいです。
リアス

494 三陸産めかぶスライス
●盛りつけ例
40g×3 440円 税込475円
三陸産のめかぶを湯通し後、刻みました。コリコリ食感とねばりが特長です。タレ無。
リアス

495 国産あかもくめかぶミックス
●盛りつけ例
40g×3 440円 税込475円
食感の良い国産あかもくと三陸産めかぶを合わせました。タレ無。
リアス

496 白菜漬
250g 420円 税込454円
国産白菜の素材の味を活かし、食塩と国産米使用のみりんで漬けました。
創健社 賞10日

497 ピリ辛きゅうり醤油漬
150g 300円 税込324円
塩蔵した国産きゅうりを塩抜き後、醤油、砂糖、白だし、醸造酢、みりん風調味料等と、にんにく、唐辛子を使用したピリ辛調味液で漬けました。
シンコー食品 賞60日

498 マイルドしば漬
90g 460円 税込497円
国産のきゅうり、生姜、しそを化学合成添加物や着色料、保存料を使用せず漬け込みました。純米酢、醤油、甜菜糖使用。
創健社

499 福神漬
100g 180円 税込194円
7種の国内産野菜使用。大根、茄子、蓮根、しその葉、生姜、なたまめ、ごまを醤油、米酢、食塩、鰹だし、甜菜糖で漬けました。
シンコー食品 賞90日

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) 蔵 冷蔵物流 凍 冷凍物流 R 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

豆腐

500

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

501

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

502

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

503

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

504

油揚
3枚
通常税込208円を 180円
税込194円
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地を菜種油で揚げました。
丸和食品 賞7日

505

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

506

共生食品の厚あげ
220g
210円
税込227円
国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤不使用。揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油を使用。
共生食品 賞6日

507

五目厚揚
180g(2個)
270円
税込292円
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産野菜(人参、ごぼう、玉ねぎ)、切昆布、黒ゴマを入れました。
丸和食品 賞5日

508

がんもどき
約80g×2個
通常税込329円を 290円
税込313円
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、国産の人参、ごぼう、山芋などを加え、菜種油で揚げました。
丸和食品 賞7日

509

おさつがんも
2枚
295円
税込319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、さつまいも、人参、ごぼう、玉ねぎを加え、non-GMO菜種油で揚げました。
丸和食品 賞7日

510

えび入京がんも
約20g×5個
通常税込273円を 240円
税込259円
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、天然干えび、国産人参、ごぼう等を加えたミニがんも。
丸和食品 賞7日

511

おこのみ風がんも
約20g×5個
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、国産野菜と黒ごま、干しエビ、北海道産刻み昆布を入れました。
丸和食品 賞7日

512

豆乳
300cc
238円
税込257円
国産丸大豆の甘みを活かした純正豆乳。飲料、お料理にご利用ください。
丸和食品 賞30日

513

ひじき白和えの素(半丁用)
25g
通常税込254円を 218円
税込235円
伊勢志摩産ひじきを使用したひじき白和えの素です。調理は簡単、豆腐半丁と混ぜるだけ。
みえぎょれん

納豆

514

鎌倉山大粒納豆
40g×2
185円
税込200円
大粒納豆に適した国産大豆を選び作りました。煮豆の様なふっくら感があります。タレ無です。
野呂食品 賞10日

515

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

516

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

517

国産小粒納豆雪こつぶ
30g×3連(タレ・カラシ付)
225円
税込243円
北海道十勝産の特別栽培大豆「ユキシズカ」を使用。食べやすい小粒の納豆です。
菅谷食品 賞10日

518

国産黒豆カップ納豆
45g×3(タレ・カラシ付)
330円
税込356円
大豆の旨み、甘みがしっかりとした北海道産黒大豆「いわい黒」を使用。本醸造醤油たれ、からし付。
菅谷食品 賞11日

519

国産ひきわりカップ納豆
40g×3(タレ・カラシ付)
285円
税込308円
北海道産「ユキホマレ」大豆使用。大豆の皮を取り除き、1粒あたり6~8つに挽き割りせいろで蒸しました。本醸造醤油たれ、からし付。
菅谷食品 賞10日

520

納豆にかけるいわし粉
25g
170円
税込184円
苦味のない、国産・無添加のいわし粉を使用。納豆と混ぜることでだしの旨味が増します。みそ汁に入れて追い出汁やお好み焼きなどの削り粉としてもどうぞ。
カクサ

秋の味覚　すき焼

521

すき焼きわりした
300mℓビン
通常税込500円を 450円
税込486円
丸大豆こいくち醤油をベースに、本みりんと清酒でさっぱりとした甘さに仕上げたすき焼わりしたです。
創健社

522

焼豆腐
1丁250g
通常税込243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。煮崩れしにくく鍋や煮付けに最適です。
丸和食品 賞5日

523

滋賀県産小麦粉使用すきやき麸
35g
通常税込308円を 275円
税込297円
滋賀県産小麦粉を使用。煮崩れしにくく、長時間の料理にぴったりの麸です。すき焼、鍋物、煮物などにどうぞ。
せいふてい

524

有機生芋糸こんにゃく
150g
通常税込259円を 230円
税込248円
広島県産有機こんにゃく芋100%使用。こんにゃく粉を使用せず、生芋を丸ごとすりつぶしました。
ムソー


○調理例

野菜とフルーツの旨味にスパイスを効かせた、さらりとしたスパイシーな味わいが特長です。
フライに合わせたり、普段の料理にもお使いください。

カレー・シチュー
→仕上げに加える

ハンバーグのソース
→ケチャップと混ぜる

ミートソース、ドライカレー
→肉の臭みを消しつつ、旨味を引き出す

525

有機生芋板こんにゃく
250g
310円
税込335円
広島県産有機こんにゃく芋100%使用。こんにゃく粉を使用せず、生芋をまるごとすりつぶしました。
ムソー

526

かに風味かまぼこ
10本(112g)
303円
税込327円
米国産無りんスケソウ鱈すり身、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、魚醤、かにエキス使用。着色料は紅こうじ色素使用。
松野下蒲鉾 賞30日

527

車屋地粉春巻の皮
10枚
325円
税込351円
農林61号地粉と北海道産小麦粉、食塩を使用。弾力があり、国産小麦粉特有の味わいがあります。
かねこ製麺 賞13日

528

季穂 全粒粉餃子の皮
大判20枚
通常税込275円を 245円
税込265円
国産農林61号小麦を丸ごと自家製粉した全粒粉を使用。直径10cmの大判サイズです。
かねこ製麺 賞13日

529

車屋 地粉シューマイの皮
30枚
通常税込184円を 160円
税込173円
原料は小麦粉、食塩、デンプン(打ち粉)。農林61号地粉に北海道産小麦粉をブレンド、小麦の風味と食感があります。
かねこ製麺 賞13日

530

むし焼そば(ソースなし)
150g×3
通常税込281円を 250円
税込270円
国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。
共生食品 賞6日

531

ウスターソース
300mℓビン
通常税込502円を 450円
税込486円
完熟りんごと厳選素材にこだわり、良質なスパイシー感と優しい円熟味のあるウスターソースです。
高橋ソース

食品調味料

532

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

533

冷凍さぬきうどん
200g×3
425円
税込459円
「さぬき夢2000」と食塩のみで作りました。コシがあってモチモチした食感と、風味良しです。
七星食品

534

オーストラリア産の圧搾一番絞りの菜種油のみを使用。オレイン酸豊富で、高温加熱に強いです。
一番しぼり 菜種油
910g
1,020円
税込1,102円
ボーソー油脂

535

米と米麹だけで造りだす天然のアミノ酸の旨味調味料。料理専用としてより調味効果の高い製品造りに重きをおきました。20歳未満へのお酒販売は致しません。
純米料理酒 蔵の素
720mℓビン
1,500円
税込1,650円
片山

536

近藤醸造 国産丸大豆醤油
1ℓビン
665円
税込718円
国産の大豆と小麦を使用し、自然の恵みの中で1年かけて発酵熟成しました。塩分17%濃口。
近藤醸造元

537

近藤醸造 めんつゆ(希釈用)
360mℓビン
480円
税込518円
本醸造醤油をベースに、砂糖、発酵調味料、鰹節使用の濃縮(5倍)タイプです。煮物やお料理にも幅広くご利用ください。
近藤醸造元

538

はつゆき屋玄米みそ
1kg
1,190円
税込1,285円
九州産玄米、九州産大豆、赤穂の天然塩を使用。こだわりの原料をじっくり熟成させた、風味豊かな玄米味噌(赤)です。
創健社 賞180日

539

自然派 無添加だし入りみそ
375g
545円
税込589円
北海道産大豆、国産米、赤穂の天然塩で天然醸造した味噌にかつおと昆布を加えた出し入り味噌です。
ヤマク食品 賞180日

540

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

541

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

542

りんご酢
300mℓビン
720円
税込778円
木で完熟させたスターキングのみを原料にアップルワインから酢酸醗酵させたフルーティーなお酢です。
藤井養蜂場

543

有機トマトケチャップ(セミハード)
300g
390円
税込421円
有機トマト(米国産、スペイン産)、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機玉ねぎ、有機香辛料使用。フルーティーで甘口タイプです。
高橋ソース

544

やまゆり トマトケチャップ
300g
398円
税込430円
国産トマトとオーガニックトマトをブレンドし、喜界島粗糖、有機醸造酢、天日塩、香辛料、玉ねぎ、にんにくを使用。素材のエキスが溶け込んだスパイシーソース、やまゆり生協PB品。
高橋ソース

545

とんかつソース
300mℓビン
通常税込502円を 450円
税込486円
完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味を凝縮させた濃厚なとろみと香味豊かな濃厚ソースです。
高橋ソース

今週のおすすめ　翌々週配達　アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用

546

平飼い鶏の有精卵タルタルソース
155g
740円 税込799円
国産西洋きゅうりと玉ねぎピクルスを刻んで、有機りんご果汁で作った酢、菜種油、有精卵、砂糖、食塩、マスタード、白コショウで作りました。
ムソー

547 特価

中華ドレッシング
200mℓ 通常税込333円を 300円 税込324円
醤油の香りとごまの風味が、食欲をそそる絶妙のハーモニー。辛みを抑えたタイプですのでお子様でも食べられます。春雨サラダなどの中華サラダにぴったりです。
中田商店

548

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(甘口)
150mℓビン
550円 税込594円
国産丸大豆醤油、島根県の契約農家が栽培した野菜、広島県産のりんごなどで、さっぱりとした自然な甘さに仕上げました。唐辛子不使用。
風水プロジェクト

549

吉田ふるさと村 焼肉のたれ(中辛)
150mℓビン
550円 税込594円
国産丸大豆醤油と島根県の契約農家が栽培した野菜で、醤油ベースのさっぱりとした焼肉のたれに仕上げました。唐辛子のパンチが効いています。
風水プロジェクト

550

九鬼濃厚ねりごま白
120g
420円 税込454円
海外産の白ごまを使用。濃厚なコクとごま本来の甘みを活かした、使いやすく揉みほぐしやすいスタンドパックタイプです。
中田商店

551

おろしにんにく
40g
450円 税込486円
にんにくは国産だけを使用。その他原材料は赤穂の塩、水飴(国産さつまいも)、発酵酸味液(甘薯・タピオカ澱粉粕)、食物繊維(脱脂大豆)です。
創健社

552

奄美カレー甘口
180g
500円 税込540円
奄美大島で島おこしとして特別栽培した生うこんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料に国産蜂蜜を加えたマイルドな甘口タイプです。オリジナルスパイスガラムマサラ付き。
せいふてい

553

奄美カレー中辛
180g
500円 税込540円
奄美大島で島おこしとして特別栽培した生うこんをたっぷり使用。その他20種類の香辛料を使った本格仕上げです。オリジナルスパイスガラムマサラ付き。
せいふてい

554

植物素材 有機ハヤシライスルウ
100g
545円 税込589円
植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味の醤油・味噌の和素材がアクセントになりコクを引き出しました。4皿分
創健社

555 シーズン初

ホワイトソースルゥ
150g
370円 税込400円
国産小麦粉、よつ葉乳業の脱脂粉乳、牛脂、パーム油、食塩、砂糖、酵母エキス、オニオンパウダー、白胡椒が原料。色々なアイテムに使える手軽な粉末ルゥです。
せいふてい

556

自然派チキンコンソメ大袋
70g
375円 税込405円
化学調味料を使わず、国産鶏を原料にしたコンソメパウダー。チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、酵母エキスパウダー、玉ねぎパウダー、香辛料使用。
せいふてい

557 特価

洋風だし一番
80g(8g×10袋)
通常税込481円を 428円 税込462円
野菜(キャベツ・玉ねぎ・人参)のおいしさをたっぷり使ったスープにホタテのうまみを合わせました。ご家庭で本格的な洋風料理をお楽しみください。
創健社

558

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

559

香り立つゆず鍋つゆ
30mℓ×4袋
420円 税込454円
長崎壱岐産ゆずと鹿児島県産南国元気鶏を使用した柑橘風味の鍋つゆです。柚子のさっぱりとした酸味と鶏ガラスープの旨味とコクが味わえる鍋つゆです。
創健社

560 特価

野菜がおいしい とり塩鍋スープ
600g 通常税込346円を 310円 税込335円
風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖縄海水塩「青い海」を加え、玄米黒酢を隠し味に仕上げたストレートタイプのスープです。
創健社

561

三陸産徳用わかめご飯の素
40g
1,050円 税込1,134円
三陸産わかめに国産白ごまを加え、石川県産の海塩で味付けしました。わかめの香りが豊かです。
リアス

562 特価


●調理例
国内産天然芽ひじき
20g
通常税込437円を 390円 税込421円
国産ならではの風味と食感の良さがあります。よく戻り、サラダではシャキッと、煮付けではふっくら仕上がります。
リアス

563 特価

ねばり昆布と鰹節のふりかけ
19g 通常税込583円を 523円 税込565円
鹿児島県産の本枯れ鰹節、北海道産の粘りある昆布、国産塩、ごま、アオサをふんわりブレンド。そのままで、パスタやそば等のトッピングにも。
リアス

564

潮の華あおさといわしふりかけ
20g
290円 税込313円
原材料はいわしとあおさのみ、調味料・食塩不使用。潮の華いわしふりかけを基本に、国産あおさを加え磯の風味と彩りをプラスしました。
カクサ

565

●イメージ写真
江戸前生のり(佃煮)
35gビン
通常税込322円を 290円 税込313円
木更津沖産の黒生のりを国産丸大豆醤油、水あめ、米発酵調味料、かつお節だしで直火釜で炊きました。
遠忠食品

566

ごはんおかわり！味付きざみしょうが
110gビン
520円 税込562円
国産黄金生姜のシャキシャキした食感を活かし、昆布だしや醤油などで風味豊かに仕上げたご飯のお供です。ドレッシングや豆腐や麺類の薬味、生姜焼きにも。
みそ半

567

国産秋鮭使用 焼鮭あらほぐし
52g×2ビン
通常税込734円を 665円 税込718円
原材料は白鮭、食塩のみ。国産秋鮭を塩漬けししっくり焼き上げ、荒く手ほぐしで仕上げました。着色料不使用。
中田商店

568

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

569

国産はるさめ
100g 通常税込378円を 340円 税込367円
北海道産の馬鈴薯澱粉と九州産の甘藷澱粉だけを使用。歯ごたえがあり、味しみも良いです。
創健社

570

国内産ロングパスタ
300g
420円 税込454円
北海道産小麦100%で作りました。
桜井食品

571

センターグリルの横濱ナポリタンスパゲッチ
450g 通常税込367円を 329円 税込355円
カナダ産のデュラム小麦粉使用。ナポリタン発祥の地・横濱で昭和21年から続く洋食屋「センターグリル」パスタです。太さ2.2mm。
中田商店

572

よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス
450g
600円 税込648円
食塩とベーキングパウダー以外は全て北海道産(小麦粉・砂糖(てんさい糖)・バターミルクパウダー)。香料、保存料、安定剤は使用せず、ノンアルミのベーキングパウダーを使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞300日

573

国産さつまいもマッシュ
100g
430円 税込464円
国産甘薯の皮をむき、裏ごしてフレーク状にしました。水を加えて混ぜるだけでスイーツからお料理まで自由自在。離乳食にもおすすめです。
中田商店

574 特価

●調理例
秋川の瀬戸内レモンのチキンカレー
180g
通常税込502円を 450円 税込486円
秋川牧園の鶏もも肉とヨーグルト、炒め玉ねぎ、クリーム、トマトペースト、瀬戸内のストレートジュースを使用。鶏もも肉の濃厚なコクにレモンのほどよい酸味が食欲をそそります。クリーム、べにばな油、小麦粉、砂糖、全粉乳、カレー粉、食塩、おろし生姜使用。
秋川牧園

575

●調理例
マムび〜ふdeハヤシ
200g(1人前)×2
820円 税込886円
国産の牛バラ肉と玉ねぎ、自家製のデミグラスソースを使用。程よいトマトの酸味とコクのある味わいに仕上げました。
大進食品

秋の味覚 もち

●調理例

578 特価

庄内白切り餅
500g 通常税込994円を 890円 税込961円
庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち使用の杵つき餅。
庄内協同ファーム

579 特価

庄内玄米切り餅
500g 通常税込994円を 890円 税込961円
庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもち玄米使用の杵つき餅。
庄内協同ファーム

576 特価

●調理例
マム徳用野菜ごろごろのビーフカレー
200g×5
通常税込1,685円を 1,520円 税込1,642円
厳選した原料を使用し、時間をかけてじっくり煮込み、安心とおいしさを追求した野菜がたっぷり入った味わい深いビーフカレーです。
大進食品

577

●調理例
秋川牧園のミネストローネ
180g
460円 税込497円
時間をかけて煮出したとりがらスープの旨みとトマトの酸味と甘みが合わさった食べ応えがあり、ほど良いハーブの香りで飽きの来ない味わいのミネストローネです。
秋川牧園

580

特別栽培小豆つぶあん
245g缶
630円 税込680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

581

特別栽培小豆こしあん
245g缶
630円 税込680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

582

小川のaminoきなこ
120g 通常税込367円を 330円 税込356円
パウダーのようなきめ細かい国産大豆のきな粉です。9種類の必須アミノ酸が豊富に含まれています。
小川産業

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) 蔵 冷蔵物流 凍 冷凍物流 R リユース (F) 遺伝子組み換え作物不使用 (f) 遺伝子組み換え作物90%不使用

583
特価

旨だし豚汁
12.5g×10
通常税込1,598円を **1,435円**
税込1,550円
かつおだしを使用した豚汁です。国産豚肉のコクと旨みが味わえます。
中田商店

584
特価

旨だしなすのおみそ汁
9g×10
通常税込1,598円を **1,435円**
税込1,550円
かつおと昆布の合わせだしで仕立てた、自然な旨みとやさしい味わいのフリーズドライタイプ。なすの彩りと美味しさがご飯にぴったりです。
中田商店

585

長崎皿うどん
134g(2人前)
360円
税込389円
国内産小麦粉をカンスイを使わず植物油で香ばしく揚げた麺と、化学調味料、着色剤、酸味料不使用の自然素材で作った2人前スープ付きです。
創健社

586
特価
サイクル変更

純正ラーメン
98g×5食 通常税込972円を **850円**
税込918円
肉や魚などの動物性原料を使用していません。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

587
サイクル変更

さくらいのしおらーめん
5食
1,050円
税込1,134円
北海道産の契約栽培小麦粉使用の無かんすい麺、揚げ油は食物油を使用。後味のよい塩味スープが麺の風味に馴染みます。
桜井食品

588
サイクル変更

さくらいのみそらーめん
5食
1,050円
税込1,134円
国産小麦粉使用、小麦蛋白でコシを出した無かんすい麺です。2年仕込みの味噌を使った深みのあるスープ付。
桜井食品

589
特価

湯麺(タンメン)
112g 通常税込335円を **300円**
税込324円
国産小麦粉使用、卵不使用で低温熟成させた平打ちノンフライ麺に、野菜の旨みとにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープを合わせました。
創健社

590
特価

さくらいの焼そば
114g 通常税込238円を **198円**
税込214円
国産小麦粉100%の麺です。フライパン一つで手軽に作れるインスタント焼そばに、ソースとふりかけを添付しました。
桜井食品

591
特価

味噌煮込みうどん
94g 通常税込356円を **315円**
税込340円
国産小麦粉で作ったコシのあるノンフライ麺と、味噌の深い味わいと風味が楽しめます。砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油使用。
桜井食品

592
特価

隠れ岩松野菜だしにゅうめん
180g 通常税込443円を **399円**
税込431円
島原手延べそうめんに、化学調味料不使用のだしを組み合わせた"にゅうめん"です。動物由来の原料不使用。鍋ひとつで温かいそうめんができます。
みそ半

593
特価

隠れ岩松塩にゅうめん
176g 通常税込443円を **399円**
税込431円
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「にっぽんの海塩」を使用したこだわりスープ付き。鍋ひとつで温かいそうめんができます。
みそ半

594
サイクル変更

隠れ岩松島原手延べひやむぎ
250g
370円
税込400円
九州産小麦粉と長崎県産の平釜塩使用。古来より島原地方に伝承される手延べ技法仕上げの炭蔵熟成麺です。
みそ半

595

五島手延べうどん
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椿油を用いた、伝承の手延べ製法です。
みそ半

596

もっちりつるっこおいしいうどん
(100g×3束)×2袋
660円
税込713円
埼玉県産小麦粉(あやひかり)を主に使い、北海道産小麦をブレンドして製麺しました。餅のようなもちもち感と、なめらかな食感、強いコシが特長です。
中田商店

597

横須賀走水産焼のり
全型8枚
960円
税込1,037円
東京湾の中でも特に栄養素豊かな漁場で育っているので、味わい深さがあります。神奈川ブランド認定品。
遠忠食品

598

自然派style焼きのり
全型10枚
530円
税込572円
三重県伊勢湾で養殖された黒海苔が原料の風味豊かな焼きのりです。
みえぎょれん

599

有明一番摘み手巻きおにぎり用
2つ切り40枚 全形20枚分
1,320円
税込1,426円
有明海産秋芽一番摘み限定のシーズンを通して最も栄養価の高い時期に収穫したのりです。
成清海苔店

600
特価

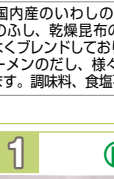
素干しばらのり
10g 通常税込562円を **508円**
税込549円
国産の磯の香り豊かな海苔です。刻まずに焼かずに食物繊維を活かしました。柔らかさの中に歯ざわりがあります。
リアス

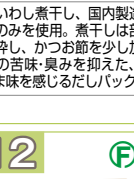
601

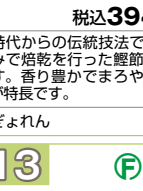
カットめかぶ
20g
350円
税込378円
三重県で3~4月に採れるわかめのめかぶを使いやすく細切りにして乾燥させました。
みえぎょれん

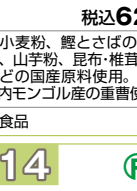
602

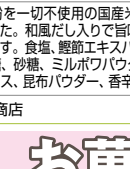
生協だしパック
(10g×10袋)×2
373円
税込403円
全て国内産原料使用。直火焙煎し素材の味を引き出したムロアジ節、鰹節、いりこ、椎茸、昆布を未晒し和紙のパックに詰めました。
節辰商店

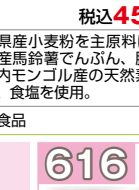
603

国産魚介海のだしパック
7g×12袋
280円
税込302円
原料は国内産のいわしの煮干し、かつおのふし、乾燥昆布のみ。バランスよくブレンドしており、味噌汁、ラーメンのだし、様々な和食に合います。調味料、食塩不使用。
カクサ

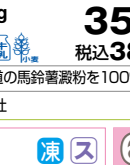
604

煮干がおいしいだしパック
48g(8g×6袋)
210円
税込227円
国内産いわし煮干し、国内製造のかつお節のみを使用。煮干しは部位ごとに粉砕し、かつお節を少し加えていわしの苦味・臭みを抑えた、いわしのうま味を感じるだしパックです。
カクサ

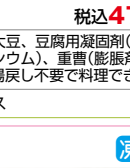
605

かつお細けずり
30g
365円
税込394円
江戸時代からの伝統技法である薪のみで焙乾を行った鰹節が原料です。香り豊かでまろやかな旨みが特長です。
みえぎょれん

606

お好み焼き粉
400g
580円
税込626円
国産小麦粉、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。
桜井食品

607

お米で作ったからあげ粉
90g
220円
税込238円
小麦粉を一切不使用の国産米粉で作りました。和風だし入りで旨味がアップします。食塩、鰹節エキスパウダー、麦芽糖、砂糖、ミルポワパウダー、酵母エキス、昆布パウダー、香辛料使用。
中田商店

608
特価

天ぷら粉
400g 通常税込486円を **420円**
税込454円
岐阜県産小麦粉を主原料に、北海道産馬鈴薯でんぷん、膨張剤には内モンゴル産の天然素材の重曹、食塩を使用。
桜井食品

609

北海道産かたくり粉
200g
356円
税込384円
北海道の馬鈴薯澱粉を100%使用。
創健社

610
特価

凍り豆腐
4枚(66g) 通常税込497円を **443円**
税込478円
国産大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、重曹(膨脹剤)を使用。湯戻し不要で料理できます。
リアス

611

九州産ふぞろい乾椎茸
50g
690円
税込745円
大きさ、形が不揃の九州産原木椎茸です。だし取りだけでなく料理にも活躍します。
中田商店

612

宮崎県産切干大根
45g
430円
税込464円
宮崎県産の大根を天日で干しました。風味が良く、適度な歯応えと甘みのあるおいしい保存食。
リアス

613

スーパー発芽大豆
100g
250円
税込270円
北海道産特別栽培大豆100%使用。そのままサラダやお料理にピッタリです。
石田総業

614

有機蒸しミックスビーンズ
85g
290円
税込313円
5種類の有機豆(ひよこ豆、大豆、青えんどう、赤いんげん、黒いんげん)を蒸しました。水洗いせずそのまま食べられます。食塩、有機米酢使用。
ムソー

お菓子

615

●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っちり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

616

●盛りつけ例
芽吹き屋おはぎ
200g(4個)
820円
税込886円
岩手県産の道明寺粉と北海道産小豆のつぶあんで作った、上品で甘さ控えめのおはぎです。
東京コールドチェーン

617
特価

●盛りつけ例
芽吹き屋よもぎ大福
220g(4個) 通常税込821円を **740円**
税込799円
北上流域産のもち米によもぎを加えた生地に、こだわり小豆で作った餡を包んだ早春の香りのする大福です。
東京コールドチェーン

618

●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、国産大手亡豆、砂糖、水飴、食塩で作った白あんを包みました。
ニッコー

619

●盛りつけ例
ミニたい焼き(カスタード)
350g(10個)
528円
税込570円
ニッコーが作るやさしい甘さのバニラ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

620
特価

●盛りつけ例
お茶香るミニたい焼き(あずき)
272g(8個) 通常税込551円を **490円**
税込529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

621

●盛りつけ例
豆乳カステラ
5切
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。
ニッコー

622

●イメージ写真
安納芋ようかん
58g
193円
税込208円
砂糖を使わず、水飴、焼さつま芋ペースト、寒天で作りました。鹿児島県産安納芋の甘みがしっかり味わえます。
ハーヴィ

623

有機栽培梅エキスキャンディー
75g
380円
税込410円
じっくり煮詰めた国内産有機栽培青梅エキス、砂糖、水飴、黒糖、食用なたね油使用。国産原料100%で作った甘さ控え目仕上げ。
創健社

101869

きらBiかすてら
130g
330円
税込356円
国産大豆使用の豆乳とおからパウダー、乳酸菌生産物質を加えた国産小麦由来の小麦粉主原料の生地をふっくら焼き上げました。
ハーヴィ

101877

玄米焼かりんと
40g
318円
税込343円
小麦粉を使用しないグルテンフリーの商品。玄米の風味と素材を活かしたやさしい味わい。
ムソー

101885

野菜スティック
110g
384円
税込415円
国産小麦粉使用の生地に、乾燥野菜(玉ネギ、ネギ、赤ビーマン、ホウレンソウ、ニンジン、キャベツ)、トマト粉末を加えて焼き上げたスティックビスケットです。
ハーヴィ

101893

玄米このはうす塩味
80g
440円
税込475円
有機栽培の玄米を使用して、自然塩でやさしく仕上げたおせんべいです。
創健社

101907
特価

プルーン(種抜き)
120g 通常税込645円を **580円**
税込626円
米国産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州のテイラー農場他からお届け。稀に種破片残があります。
万直商店 賞180日

101915

殻むきくるみ
60g
560円
税込605円
米国産・化学合成農薬、副原料不使用。カリフォルニア州の農場からお届け。非加熱、非殺菌。
万直商店

101923

ホウライアイスクリーム3個
110㎖×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

今週のおすすめ　翌々週配達NEW 翌々週配達

アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用



ノースカラーズのプラスフリー菓子

プラスフリー（+Free）は小麦粉を使いたくない、卵を避けたいなど、食の選択肢を大切にしたいという想いから生まれたシリーズです。

628 ス


米粉マドレーヌ
1個
295円 税込319円
卵 牛乳 米
原材料 バター（食塩不使用）、てん菜糖、鶏卵、米粉、アーモンドパウダー、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(北海道産))、はちみつ、レモン果汁、食塩/膨張剤(アルミフリー)

国産米粉使用した発酵バターで風味とコクが引き立つ焼き菓子です。やさしい甘さの北海道産てん菜糖、国産鶏卵、アーモンドパウダー、馬鈴薯でん粉、はちみつ使用。

ムソー

630 Ⓕ ス


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

無茶々園の温州みかんジュース
720mℓビン
通常税込1,242円を 980円 税込1,058円

無茶々園

624 Ⓕ ス
新商品

グルテンフリーハロウィンおばけビスケット
30g×2
680円 税込734円
米
1袋におばけ形1枚と、かぼちゃと波四角形のハロウィン限定品。小麦を使用せず、国産米粉に国産かぼちゃパウダーを加え、軽やかでやさしい味に仕上げました。

風水プロジェクト

原材料 米粉、馬鈴薯でん粉、てん菜糖、菜種油、かぼちゃパウダー、食塩

625 Ⓕ ス
新商品

国産小麦ハロウィンかぼちゃビスケット
35g×2
680円 税込734円
小麦
1袋にジャック・オー・ランタン形1枚と、星と波四角型のハロウィン限定品。国産小麦粉に国産かぼちゃパウダーを加え、てん菜糖でやさしい味に焼き上げました。

風水プロジェクト

原材料 小麦粉、てん菜糖、菜種油、かぼちゃパウダー、食塩

626 Ⓕ ス
特価


ノースカラーズ米粉クッキー
70g
通常税込281円を 252円 税込272円
卵 牛乳 大豆 小麦 米
小麦粉、卵、乳製品不使用のシンプルなクッキー。国産米粉がほんのり香る素朴でやさしい味わい。

ムソー

627 Ⓕ ス
新商品


米粉クッキー黒糖きなこ
65g
260円 税込281円
大豆 米
国産米粉の香ばしさ香る、小麦粉、卵、乳製品不使用のクッキー。沖縄県産の黒糖と北海道産大豆のきなこを加えて焼きました。

ムソー

原材料 米粉、ショートニング、加工黒糖、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、黒糖、コーンスターチ(とうもろこし)、きなこ、食塩

629 ス
新商品


米粉バウムクーヘン
1個
295円 税込319円
卵 牛乳 米
国産鶏卵、てん菜糖、米粉、無塩バター、生クリーム、アーモンドパウダーで、しっとりやさしい甘さに焼け上げました。

ムソー

原材料 鶏卵、てん菜糖、米粉、バター(食塩不使用)、こめ油、水あめ、コーンスターチ(とうもろこし、馬鈴薯でん粉)、生クリーム、アーモンドパウダー/膨張剤(アルミフリー)

631 Ⓕ
特価


冬育ち九州産人参100%ジュース
1ℓ
通常税込443円を 380円 税込410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

632 Ⓕ
特価


ポテトチップスしお味
60g
通常税込270円を 240円 税込259円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 ごま カニ
厳選した国産じゃがいものおいしさを引き立たせるため、植物油脂(米、パーム油)で揚げ、あっさり塩味に仕上げました。素材そのままの美味しさです。

ハーヴィ

633 Ⓕ ス
特価


ポテトチップス野菜コンソメ味
60g
通常税込227円を 200円 税込216円
大豆 小麦 米
国産じゃがいもを植物油でカラッと揚げ、野菜コンソメ味で口あたり良く仕上げました。

創健社

634 ス
特価


くせになるこだわりのグミ
15粒
通常税込383円を 340円 税込367円
卵 牛乳 小麦 ゼラチン ごま カニ
国産のりんご・ぶどう・みかん果汁を使用。無着色、カルシウム入、香料は果実より抽出されたものを使用しています。チャック付袋入。

創健社

635 ス
特価


おこめせんカレー風味
20g
通常税込400円を 360円 税込389円
牛乳 大豆 米 ごま
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

636 ス


ねじりん棒カレー味
85g
265円 税込286円
牛乳 大豆 小麦 米 ごま カニ
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

637 凍 ス
特価


米粉ロールケーキ
160g(4切)
通常税込732円を 660円 税込713円
卵 牛乳 米
一本一本手巻きした米粉のスポンジ生地に生クリームを敷きつめたロールケーキです。冷蔵庫内で2～3時間を目安に解凍してから、お召し上がりください。

東京コールドチェーン

638 ス


国産野菜のかりんとう
20g×4連
310円 税込335円
牛乳 大豆 小麦 米 ごま
国内産小麦粉生地を植物油でカリッと揚げた後、4種類の国産野菜を加えて糖蜜をかけた甘さ控え仕上げ。

ハーヴィ

639 ス


抹茶かすてら
7個
500円 税込540円
卵 牛乳 大豆 小麦
北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、水あめを使用。生地に香り高い宇治抹茶を加え焼き上げました。食べやすくカットした個包装入。

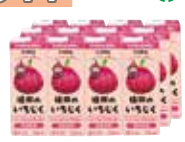
風水プロジェクト

飲料

640 Ⓕ


ぶどうサイダー+レモン6缶
250mℓ×6缶
1,020円 税込1,102円
有機白ぶどうと赤ぶどうをブレンド使用。有機レモン果汁をプラスした爽やかな甘さです。砂糖不使用の有機JAS認定品。

風水プロジェクト

641 Ⓕ


豆乳飲料いちじく
200mℓ×12
1,400円 税込1,512円
大豆
九州産大豆使用の豆乳といちじくとかきの濃縮果汁をブレンド。糖類(砂糖、水あめ)、食塩/香料、乳酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤使用。

ふくれん

642 Ⓕ ス


有機緑茶6本
500mℓ×6本
950円 税込1,026円
長崎県北松浦郡佐々町で北村製茶が有機栽培した茶葉100%と越前山系源流の水を使用。マイルドなうま味と深みのある香りに仕上げました。酸化防止剤(ビタミンC、とうもろこし由来)使用。

創健社

643 Ⓕ
特価


ただの炭酸水6本
500mℓ×6
通常税込599円を 500円 税込540円
地下200メートルの深井戸水と二酸化炭素だけの軟水で、口あたりのまろやかな炭酸水。

日生協

644 Ⓕ


屋久島縄文水
1.5L
285円 税込308円
世界遺産の島、屋久島に太古からある縄文杉を育んだ日本名水百選に選ばれた地下水をボトリング。

風水プロジェクト

645 Ⓕ


有機宇治煎茶 銀
80g
1,200円 税込1,296円
JAS
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

646 Ⓕ


吉川の深山里(無農薬)
100g
1,030円 税込1,112円
静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した味わい深い茶葉です。

吉川農園

647 Ⓕ


吉川のふる里の香(無農薬)
100g
520円 税込562円
静岡県の吉川さんより。農薬・化学肥料不使用で栽培した旨みがある茶葉です。

吉川農園

648 Ⓕ


吉川の生一本荒茶造り
100g
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を、二次加工しない荒茶造りにしました。

吉川農園

649 Ⓕ
サイクル変更


小川の麦茶マイボトルつぶこLight
3g×10P
265円 税込286円
大豆
国産六条大麦を石窯で二度焙煎した麦茶つぶまるを粗挽きにして砕き、粉を取り除きました。透明感のあるすっきりとした味わいと甘みが特長です。三角ティーバック1個約350mℓ分。

小川産業

101931 Ⓕ


有機大麦使用 小川の六条麦茶TB
208g(13g16P)
572円 税込618円
栃木県田島農園が栽培した有機大麦を使用。小川産業の昔ながらの石釜焙煎をした、香り良く透明感のある麦茶をティーバッグに詰めました。

小川産業

101940 Ⓕ


アジアのコーヒー東ティモール(粉)
200g
1,180円 税込1,274円
しっかりとした苦味とほのかな甘み、やわらかな酸味が広がります。

オルター・トレード・ジャパン

101958 Ⓕ
特価


フェアトレード・インスタントコーヒー・カフェインレス詰替用
60g
通常税込1,318円を 1,150円 税込1,242円
イギリスのフェアトレードから原料供給。ボンジュラス・ベルー・メキシコ産の有機栽培生豆を使用。焙煎、カフェイン除去、フリーズドライ、全ての工程を海外有機認証取得工場で行なっています。

オルター・トレード・ジャパン

101966 ス
サイクル変更


有機栽培ココア使用ミルクココア
16g×5
600円 税込648円
牛乳
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クのあるミルクココアです。

創健社

650 Ⓕ
大特価


九州産大豆成分無調整豆乳
200mℓ×12
通常税込1,512円を 1,300円 税込1,404円
大豆
九州産大豆を使用。大豆の旨味をそのままに、臭いや苦味を除去した飲みやすい、大豆固形分9%の成分無調整豆乳です。

ふくれん

酒
20歳未満の者に酒類を販売できません。

101974 Ⓕ


こしひかり越後ビール
350mℓ×3缶
1,050円 税込1,155円
米
新潟の素材にこだわり、越後の自然が育んだおいしいコシヒカリを使うことにより、スッキリと喉ごしの良いキレのある辛口ビールに仕上げました。

片山

101982


琉球レモンサワー
350mℓ×3缶
870円 税込957円
米
やんばる産シークワーサーと泡盛、きび蜜、炭酸が原料、果汁はたっぷり8%使用のプレミアム仕立て。酸味料、香料、着色料、人工甘味料は不使用。アルコール度数5%

片山

日用品

652


ニューライスター粉石けん
3kg
1,500円 税込1,650円
数少ない国産油脂資源である米ぬか脂肪酸を有効利用した純植物性粉石けん。水に溶けやすく、ふっくら柔らかに仕上がります。

中村商店

653


洗濯用液体マルセル石鹸無香料
1,200mℓ
1,300円 税込1,430円
液体マルセルの無香料タイプ。

ハイネリー

654


洗濯用液体マルセル石鹸無香料詰替用
1,000mℓ
880円 税込968円
全自動洗濯機にはもちろん、押し洗いやモミ洗いにも便利です。

ハイネリー

655


米ぬか台所用液体石けん詰替用
400mℓ
300円 税込330円
お米に含まれる米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料油脂の石けんです。

ボーソー油脂

651 Ⓕ ス


生姜・番茶入り梅醤
250gビン
1,500円 税込1,620円
大豆 小麦
梅肉と醤油を熟成させた梅醤に有機番茶と有機生姜粉末を加えました。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

656
特価


スクワナチュレオイル
60mℓビン
通常税込1,870円を 1,630円 税込1,793円
保湿成分のあるスクワランを100%使用、無香料タイプオイル。お肌の保湿や髪のうるおいにご利用ください。

ボーソー油脂

657


NEWポリラップ
30cm×50m
240円 税込264円

658


NEWポリラップミニ
22cm×50m
210円 税込231円

環境に配慮した、燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが発生しないポリエチレンが原料です。

大王商会

659

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

660

再生トレペシングル6個入
130m×6個
630円 税込638円
リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。

マスコー製紙／山田洋治商店

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

つくばの山田はちみつ特集　今年最終特価　蜂蜜も

茨城県つくば市にある「つくばの山田はちみつ（有限会社山田養蜂場)」は、1950 年創業、75 年以上の歴史を持つ地域に根ざした老舗の養蜂場です。
はちみつの栄養素、色、風味を壊さないよう、低加温で丁寧に湯煎し、人工的な手を加えない、自然のままの純粋・天然はちみつをお届けします。
開花前線に合わせてミツバチと共に南から北へ旅をする「移動養蜂」で、その土地ごとの季節の味わいを集めます。



661 Ⓕ ス



サイクル変更

国産蜂蜜(とち)
500gビン
3,000円
税込3,240円

山田養蜂場

品質と風味に気を配った、秋田県で採ったとち蜜です。淡い色あい、上品でやさしい香りがあり、マイルドな味わいです。

662 Ⓕ ス

特価



サイクル変更

ハンガリー産 アカシヤ蜜
210gビン
通常税込1,274円を **1,120円**
税込1,210円

山田養蜂場

世界的なアカシヤ蜂蜜の名産地ハンガリーで採集。高い透明度とクセの少ないやわらかな香りが日本人向きです。

663 Ⓕ ス

特価



アルゼンチン百花蜜ボトル
300g
通常税込1,102円を **970円**
税込1,048円

山田養蜂場

664 Ⓕ ス

大特価

サイクル変更



アルゼンチン百花蜜
500gビン
通常税込1,436円を **1,260円**
税込1,361円

山田養蜂場

665 Ⓕ ス

大特価

サイクル変更



アルゼンチン百花蜜
徳用1kg
1kgビン
通常税込2,754円を **2,430円**
税込2,624円

山田養蜂場

アルゼンチンでは定置養蜂というミツバチを移動しないで採蜜します(一部の地域を除く)。そのためミツバチは巣箱の中でゆっくりと時間をかけて糖度を高めるので、高品質の蜂蜜になります。主な蜜源植物はクローバー、アルファルファ、ヒマワリなどで、ふんわりと花の香りが漂う、やさしい味わいです。

「安心･安全な素材からおいしい食材をつくり、お客様にお届けすること」を1974年の創業より変わらない目標として掲げるユウキ食品の調味料の取り扱いを始めました。
コク深いオイスターソースや、やさしい味わいの顆粒だしをお届けします。

667 ス

●調理例



プレミアムオイスターソース
145g
550円
税込594円

数種のかきエキスの旨みとコクが重なり合う、奥深い味わいのオイスターソース。

シンコー食品

668 ス

●調理例

新商品 お試し価格



オイスターソース(国産かきエキス使用)
220g
原材料 かきエキス(国内製造)、砂糖、食塩、加工黒糖、デキストリン、酵母エキス、醸造酢/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)
通常税込481円を **440円**
税込475円

国産のかきのエキスを使用した繊細でコクのあるオイスターソースです。

シンコー食品

666 ス

●調理例

新商品



やさしい味わいの貝柱だし
145g
大豆 小麦
原材料 食塩、ほたてエキスパウダー、砂糖、煮干貝柱、酵母エキスパウダー、粉末醤油/加工デンプン
595円
税込643円

滋味豊かな干し貝柱の旨みが広がるやさしい味わいの顆粒だしです。

シンコー食品

669 ス

●調理例

新商品



やさしい味わいのえびだし
110g
大豆 小麦 エビ
原材料 食塩、エビパウダー、酵母エキスパウダー、ほしえび粉末、粉末醤油/加工デンプン、トレハロース、パプリカ色素
555円
税込599円

えび独特の芳醇な香りと旨みを楽しめるやさしい味わいの顆粒だしです。

シンコー食品

670 ス

●調理例

新商品



やさしい味わいの和風だし
105g
牛乳
原材料 食食塩、乳糖、かつおぶし粉末、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、昆布エキスパウダー、昆布粉末/加工デンプン
535円
税込578円

昆布とかつおの旨みを合わせ、やさしい味わいに仕上げた顆粒タイプの和風だしの素です。

シンコー食品

671 Ⓕ ス

●調理例

特価



甜麺醤
85gビン
通常税込437円を **390円**
税込421円
8週に1回
大豆 小麦 米

素材の持ち味を活かし、のだみそさんの八丁味噌をベースに日本人向けに仕上げ、素材の味を活かしました。炒め物や鍋の味付等にご利用いただけます。

遠忠食品

672 Ⓕ

特価



てんさい糖
650g
通常税込524円を **460円**
税込497円

北海道産てん菜を100%使用。オリゴ糖を含む、自然でやさしい甘さ。まろやかな風味とコクのある身体にうれしい砂糖です。

中田商店

673 Ⓕ

特価



信州タケダ特選味噌「銘醸」
500g
通常税込853円を **750円**
税込810円
大豆 米

国内産契約栽培の大豆と米を使用。味噌の香りを豊かにする麹歩合を12割にし、甘さとコク、豊かな香り、三拍子そろった味噌です。

中田商店

便利な調味料 味の母

醗酵調味料「味の母」はみりんの旨味とお酒の風味を合わせもった、人気の料理専用の調味料です。
これ1本あれば、煮物や照焼きなどの味付けが簡単！ 万能調味料の常備品としておすすめです。

いろんな料理で使えます！ “味の母八方味”

「味の母」と「醤油」を1：1で合わせるだけ。

最初に味の母を沸騰させてアルコールを飛ばしてから醤油を加えてひと煮立ちさせるのがポイント。



すぐ使えますが、1週間ほど「ねかせる」と味が良くなります。冷蔵庫で約3週間もちます。

使い方は、出し汁などで割るだけ！ 割合は右の表を目安にしてください。

用途別タレ・つゆの作り方	味の母八方味	だし汁	味の母
❶焼き鳥･蒲焼のタレ、魚の照り焼き	1	0	1
❷そば、うどんのつけ汁、天丼のつゆ	1	3	
❸天つゆ、親子丼の具の煮汁	1	4	
❹すき焼き、柳川なべの割り下	1	5	
❺おでん、そば、うどんのかけ汁	1	6	

674 Ⓕ ス

大特価



味の母1000 2本
1,000mℓ×2本
通常税込1,620円を **1,350円**
税込1,458円
米

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



●調理例

今週のおすすめ　翌々週配達　アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用

新登場「短角牛」と お料理をおいしくサポートする 「コスモ食品」特集



日本の和牛の中でもわずか0.5%しか飼育されていない 稀少な短角牛の取り扱いがスタートです。

【伝統的な飼育スタイル「夏山冬里方式」】

いわて短角牛の最大の特長は、岩手の厳しい大自然のサイクルに合わせた「夏山冬里(なつやまふゆさと)方式」と呼ばれる伝統的な放牧飼育です。

〈夏山(5月～11月)〉

春に生まれた子牛は母牛とともに広大な山の牧野へ放たれます。冷涼なやませ(偏東風)が吹く山で、新鮮な青草をたっぷりと食べ、自由に駆け回ることで、健康的で引き締まった体が作られます。また、この放牧期間中に雄牛も一緒に放牧され、自然交配が行われます。

〈冬里(11月～翌春)〉

寒さが本格化する前に山から里の牛舎へと下り、冬の間は暖かい牛舎で大切に育てられます。

【安全性と地域性にこだわった「自給飼料」】

牛たちの主食となるエサ(粗飼料)にも、徹底した安心･安全と地域循環へのこだわりが詰まっています。

〈国産飼料･非遺伝子組み換え〉

ホルモン剤などは一切使用せず、農家自身が育てる飼料用トウモロコシ(デントコーン)や牧草など、国産･自然由来の良質なエサをベースにしています。

〈地域ごとのユニークな飼料〉

地域に根ざした独自の工夫も見られます。例えば、二戸地域では郷土菓子「南部せんべい」の端材や地元産米をエサに混ぜ、久慈市山形町(山形村短角牛)では徹底した国産飼料100%での肥育にこだわっています。

【黒毛和牛を凌ぐ圧倒的なアミノ酸量】

健康的な赤身いわて短角牛の肉質は、脂肪分が少ない低脂肪･高タンパクなヘルシー赤身肉です。旨味の元となる「グルタミン酸」や「イノシン酸」などのアミノ酸が黒毛和牛よりも豊富に含まれています。脂の甘みではなく「肉本来の濃い味わい」が特長です。

102008 蔵 ス



新商品 お試し価格

短角牛 サーロインステーキ

200g　通常税込2,700円を **2,300円** 税込2,484円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種の最高級部位。牛脂付。

丹沢農場　賞5日

102016 凍 ス



新商品 お試し価格

短角牛 ヒレステーキ

100g×2枚　通常税込3,240円を **2,700円** 税込2,916円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種の脂身が少なくきめ細かでやわらかな部位をステーキ用にカットしました。牛脂付。

丹沢農場

102024 蔵 ス



新商品 お試し価格

短角牛 バラカルビ焼肉用

180g　通常税込1,566円を **1,300円** 税込1,404円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種の赤身と脂身が層になったこくのある部位。牛脂付。

丹沢農場　賞5日

102032 蔵 ス



新商品 お試し価格

短角牛 肩ロース焼肉用

150g　通常税込1,674円を **1,400円** 税込1,512円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種の肩ロースを焼肉用に厚めにスライスしました。牛脂付。

丹沢農場　賞5日

102040 蔵 ス



新商品 お試し価格

短角牛 小間切

150g　通常税込1,296円を **1,050円** 税込1,134円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種のいろいろな部位を使用。煮物、炒め物に便利です。

丹沢農場　賞5日

102059 凍 ス



新商品 お試し価格

短角牛 モモブロック

300g　通常税込2,592円を **2,150円** 税込2,322円

全国で約7000頭しか飼育されていない稀少品種の脂身が少なくヘルシーなモモ肉のブロックです。牛脂付。

丹沢農場

102423 ス

原材料 醤油、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごピューレ、肉エキス、レモン濃縮果汁、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)



新商品 お試し価格

●調理例

柿安ステーキソース

130g　通常税込432円を **370円** 税込400円

本醸造醤油、国産のおろし大根、ソテーオニオン、おろしにんにく、りんごピューレを使用。ステーキにかけて、ハンバーグソースとしてもおすすめです。

コスモ食品

さらに、ステーキをグレードアップ

102431 ス

原材料 醤油、砂糖、赤ワイン、ビーフブイヨン、米発酵調味料、ビーフエキス、でん粉、ソテーガーリック、酵母エキス、香辛料



新商品 お試し価格

●調理例

コスモ ローストビーフマイルド

130g　通常税込356円を **300円** 税込324円

国産牛肉、玉ねぎ、にんじん、セロリの旨みでじっくり煮込んだビーフブイヨンが味の決め手。国産にんにく使用のソテーガーリックと赤ワインでまろやかさとコクをプラスしました。

コスモ食品

この1本で味が決まる

102466 ス　**102474** ス



本格的な 焼肉屋さんの味

●調理例

新商品 お試し価格

柿安 焼肉のたれ中辛

350g　通常税込572円を **490円** 税込529円

国産の行者にんにくや梅肉、松の実、枸杞の実などを配合した、老舗「柿安本店」監修のたれです。醤油ベースの中辛仕上げ。もみだれやつけだれとしてもご利用ください。

コスモ食品

原材料 醤油、砂糖、りんごピューレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡麻、梅肉ピューレ、プルーンピューレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、枸杞の実

新商品 お試し価格

柿安 焼肉のたれ辛口

350g　通常税込572円を **490円** 税込529円

本醸造醤油をベースに国産りんごピューレや国産おろしにんにく、おろし生姜などをブレンド。胡麻油で風味豊かに、辛口に仕上げました。こちらももみだれ、つけだれにもおすすめします。

コスモ食品

原材料 醤油、砂糖、りんごピューレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

102440 (F) ス

●調理例

ノンオイル、国産玉ねぎ使用。 手づくり時間をサポートします



新商品 お試し価格

原材料 玉ねぎ

コスモ直火焼 炒め玉ねぎスライスカット

200g　通常税込432円を **365円** 税込394円

粗みじん切りにした生の玉ねぎ約300gを約200gになるまでじっくりあめ色に炒めました。

コスモ食品

102458 (F) ス

●調理例



新商品 お試し価格

原材料 玉ねぎ

コスモ直火焼 炒め玉ねぎ粗みじん切り

150g　通常税込432円を **365円** 税込394円

生の玉ねぎスライス約300gを約150gになるまでじっくり炒めました。玉ねぎのやさしい甘味とコクでいろいろなお料理をおいしくします。

コスモ食品

魂の水餃子・チャーハン

横浜市戸塚区舞岡の餃子の製造卸販売「黄河」が作る加工食品部門で **売上ベスト3** にどちらも入る人気「魂シリーズ」!

魂の水餃子

各素材の味わいが活き、ジューシーな水餃子。
ポン酢やお好みのたれでお召し上がりください。
小麦粉は北海道産の春よこいを100%使用、
豚肉は国産三元豚使用!

675 凍 ス

大特価



魂の水餃子

16粒　通常税込778円を **670円** 税込724円



●調理例

カインズ

---

676 凍 ス

特価



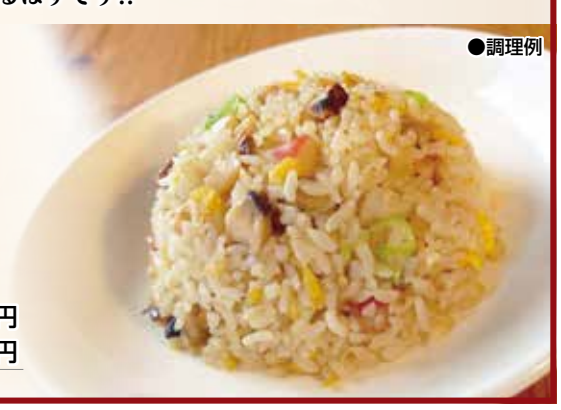
レンジ

魂のチャーハン

210g　通常税込702円を **625円** 税込675円

魂のチャーハン

本格派チャーハンの味をそのままに冷凍!
黄河の料理人(なんと80歳を超えるおじい様)が直接、直火で中華鍋をふるってつくっているチャーハン。
自家製チャーシューと椎茸･筍･ナルトなどの具材でつくる、昔懐かしいしっとり系チャーハンは価格はお高めですが、直火と素材の良さが一度食べたらわかってもらえるはずです!!



●調理例

カインズ

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 スポット(随時取扱い)　蔵 冷蔵物流　凍 冷凍物流　R リユース　(F) 遺伝子組み換え作物不使用　(f) 遺伝子組み換え作物90%不使用

つくる笑顔、食べる笑顔。
飛鳥食品特集

感謝を込めて 全品特価!!

東京都江戸川区にある飛鳥食品は、
肉まんや水餃子などの点心を製造するメーカーです。
日中国交正常化後、中国東北地方（旧満州）から帰国した
残留孤児の方たちが、日本で自立するための職場として発足しました。

本場中国の家庭料理と同じ作り方にこだわり
丁寧に丁寧に製造された飛鳥食品の商品は
おいしさはもちろん、
安心・安全にもこだわり長年利用を頂く
商品ばかりです！

食欲の秋にシーズン初登場！
感謝を込めて全品特価！
本場のおいしさをお確かめください！

飛鳥食品こだわり

・安全のこだわり
家族みんなが安心して食べられるものを選びたい。その気持ちに応えるため、化学調味料・着色料・保存料などの食品添加物は使用せず、素材本来の力を活かしてつくります。

・原料のこだわり
皮は国産小麦を使用。具材のお肉や野菜はもちろん風味付けのにんにくやしょうがなども出来る限り国産原料を使います。

・手作りのこだわり
江戸川の工場で全て製造。スタッフの方の手と目もしっかり行き届き、本場中国での作り方と味を守りつづけています。

・市販では買えない味わい
出荷先は生協や宅配事業など。スーパーや市販ではなかなか買えない味です。

●イメージ写真

111511 Ⓕ 凍 ス ●調理例



特価

レンジ 蒸

飛鳥のあんまん
240g(4個)
通常税込529円を **470円**
税込508円
小麦
ゴマの風味がしっかりと効いた甘味をおさえた餡を、国産小麦粉の生地で美味しく包みました。
飛鳥食品

111503 Ⓕ 凍 ス ●調理例



大特価

レンジ 蒸

飛鳥の黒豚肉まん
270g(3個)
通常税込616円を **530円**
税込572円
大豆 小麦
国産の黒豚肉を使用し、国産原料にこだわったジューシーな具材と、モチッとした皮が特長の本格的な肉まんです。
飛鳥食品

111520 凍 ス ●調理例



特価

レンジ 蒸

飛鳥のカレーまん
270g(3個)
通常税込605円を **530円**
税込572円
卵 牛乳 大豆 小麦
薬膳カレーと野菜･鶏肉を1時間煮込んだスープの旨さが決め手の具。心を込めて1つ1つ手作りしました。
飛鳥食品

111562 凍 ス ●調理例



特価

フライパン

飛鳥の黒豚焼き餃子
280g(16個)
通常税込637円を **580円**
税込626円
大豆 小麦 米
国産小麦を使ったモチモチの皮で黒豚、キャベツ、ニラ、玉ねぎをメインに、にんにくをしっかり効かせた王道の焼き餃子です。
飛鳥食品

111554 Ⓕ 凍 ス ●調理例



大特価

飛鳥の黒豚水餃子
250g(15個)
通常税込616円を **498円**
税込538円
大豆 小麦 米
国産の野菜、豚肉、エビを使った具材を、国産小麦粉使用の手作りの皮で包みました。モチッとした食感が楽しめます。
飛鳥食品

111473 Ⓕ 凍 ス ●調理例



特価

レンジ 蒸

飛鳥の帆立シューマイ
180g(12個)
通常税込551円を **505円**
税込545円
大豆 小麦 米
青森県産の帆立、国産豚肉、玉ねぎを、オイスターソースと貝柱出汁、厳選調味料で味付けし、国産小麦粉で作った生地で小ぶりに仕上げました。
飛鳥食品

今週のおすすめ 翌々週配達 アレルゲン表示 卵使用 牛乳使用 大豆使用 小麦使用 米使用 そば使用 落花生使用 エビ使用 カニ使用 くるみ使用

20ページ掲載商品のお届けは10/19(月)～10/23(金)となります。

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

北海道の大自然で育まれた
良質な生乳から作った
牛乳・乳製品をお届けします。
今回は秋にぴったりなチーズ特集です！


●イメージ

122 蔵 特価 50g増量



よつ葉シュレッドチーズ50g増量
250g+50g
通常税込788円を **700円**
税込756円

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすく刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業／ホクレン　賞90日

123 蔵 特価 20g増量



よつ葉濃厚コク旨 3種のチーズブレンド20g増量
130g+20g
通常税込508円を **455円**
税込491円

北海道十勝産の乳原料100%使用。チェダー 50%、ゴーダ30%、モッツァレラ20%をブレンドしたシュレッドタイプ。

よつ葉乳業／ホクレン　賞90日

677 蔵 ス 特価 20g増量



よつ葉贅沢モッツァレラ 3種のチーズブレンド20g増量
120g+20g
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ァレラ70%、風味豊かなチェダー 20%、コク深いゴーダ10%をブレンドしたシュレッドタイプ。

よつ葉乳業／ホクレン　賞90日

678 蔵 ス 特価



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

乳原料は北海道十勝産100%使用。なめらか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

679 蔵 ス 特価



よつ葉 クリームチーズ&瀬戸内レモン
100g
通常税込292円を **260円**
税込281円

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

よつ葉乳業／ホクレン　賞120日

124 蔵 ス 特価

トーストや
パンケーキにぴったり！



●イメージ

パンにおいしい はちみつ&バター
100g
通常税込486円を **440円**
税込475円

北海道の生乳を100%使用したミルクの香り豊かな加塩バターと、爽やかな柑橘系のほのかな香りを楽しめるオレンジはちみつをブレンドしました。

よつ葉乳業／ホクレン　賞120日


●調理例

125 蔵 特価



よつ葉チーズペースト
100g
通常税込346円を **300円**
税込324円

北海道十勝産の乳原料を使用。チェダーチーズ、カマンベールチーズ、バターなどを使用してソフトに仕上げました。

よつ葉乳業／ホクレン　賞180日

≪レシピ≫レンジで♪北海道マグカップチーズリゾット

6分で完成
加熱後にチーズペーストを加えることで、
カマンベールの深いコクと旨味をしっかり感じます

＜材料＞
125 よつ葉チーズペースト　大さじ1
201 玉ねぎ　少々
228 ブナしめじ　8本
304 鎌倉バラベーコンスライス　1枚
塩・こしょう　各少々
粗挽き黒こしょう・パセリ各適量
＜A＞
温かいご飯　60g
109 生産者指定よつ葉パス牛乳　80mℓ
チキンコンソメ　小さじ1/4
609 北海道産かたくり粉　小さじ1/2
129 よつ葉バター(加塩)　5g

＜作り方＞
①玉ねぎは薄切り、しめじは石づきを取り、ベーコンは1cm幅に切ります。
②マグカップに＜A＞を入れスプーンで混ぜ、①と塩・こしょうを加え、さっと混ぜます。
③②にふんわりとラップをして、電子レンジ600Wで1分半加熱します。
④電子レンジから取り出し、チーズペーストを加えて混ぜ、お好みで粗挽き黒こしょう、パセリをふります。
※気温やマグカップのサイズによって、レンジの加熱時間を調整してください。

おすすめ
よつ葉チーズペーストを電子レンジで温めると、とろ～りなめらかな食感になります。
野菜やパンなどをディップすれば、手軽なチーズフォンデュ気分に！

109 R Ⓕ 蔵



生産者指定よつ葉パス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ
332円
税込359円

72℃　15秒殺菌のパス牛乳です。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　消6日

110 R Ⓕ 蔵



放牧生産者指定 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　消6日

111 R Ⓕ 蔵



生産者指定よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ
330円
税込356円

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

よつ葉乳業／ホクレン　賞16日

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

アレルゲン表示　卵使用　牛乳使用　大豆使用　小麦使用　米使用　そば使用　落花生使用　エビ使用　カニ使用　くるみ使用