食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

なちゅらる

31号 2026年10月4週

11月請求は30号から34号

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

注文書提出日	10/ 19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)
定例企画配達日	10/ 26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
特別企画配達日	11/ 2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)

インターネットでのご注文
https://www.naturalcoop.jp/
注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
ご利用登録も上記アドレスから

おでん

良質な練りものを造るには、第一に原魚の鮮度、第二には水。特に水は魚肉を晒し上げるときに使う練りもの造りの重要な役割を担っています。
その水は深井戸の水で、水源は箱根山からの早川、西丹沢より流れる酒匂川の水が地下で合流され、ナトリウム、カルシウム、マグネシウムが含まれ、さらに海水が含まれます。
この水で晒した魚肉はタンパク質の結合度が高く、良質の製品ができあがります。
こだわりの原料は、タラ・グチ・ホッケ・アジの無リン冷凍すり身と、原漁港等で水揚げされる魚を用います。自社工場ですり身にし、魚原料の旨味を最大限に活かしています。昔からの自然な味わい、美味しさ歯ごたえが充分に引き出せるように工夫をこらした逸品です。



職人さんたちの経験が伝統を守り続けています

安値で販売されている市販品の練り製品には、主にリン酸塩・旨味調味料等、いろいろな添加物が使用されていますが、山上蒲鉾店には、ナチュラルコープ仕様で、「添加物不使用」の練り製品を特別に製造していただいています。



昔ながらのこだわり練りもの
自然な良いだしがでて
美味しく仕上がります！

創業明治十一年
山上蒲鉾店の練りもので



大特価
513
山上蒲鉾店のおでんセット
5種
通常税込1,058円を
890円 税込**961**円



194
大根
1本
298円 税込**322**円



514
さつま揚
34g×4枚
390円 税込**421**円



515
いわしから揚げ
5個（140g）
370円 税込**400**円



516
なると巻
1本（180g）
670円 税込**724**円



518
ソフトはんぺん
4枚
580円 税込**626**円



特価
519
丸和おでん種セット
5種9品
通常税込643円を
570円 税込**616**円



特価
521
厚揚
180g（2個）
通常税込227円を
200円 税込**216**円



524
有機生芋板こんにゃく
250g
310円 税込**335**円



525
小結びしらたき
150g
270円 税込**292**円



527
だし用昆布
100g
570円 税込**616**円

特価



528
国産魚介銀のだしパック
8g×10袋
通常税込302円を
272円 税込**294**円

特価



529
練りからし
40g
通常税込394円を
355円 税込**383**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世界ショップの粒チョコレート／●お酒／●のどケア系／●バジャン／●アーダブレーン化粧品／●育成防虫
●ママクッキング／●竹布秋／●陶器・木曽雑貨／●なちゅらるステーション／●すまいる・らいふ／●便利雑貨 LIFE
翌週配達　○キャロット９３１６３３／○スクロール／○味めぐり／○カラミノフーズ通信／◎中央ろうきん『知っ得情報』

卵

101

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

102

三芳村川名さんのたまご
10個 **405円** 税込437円
千葉県南房総市産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。
川名晴作 賞14日

103

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

牛乳

108

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃ 15秒殺菌のパスチャライズ牛乳です。
八千代牛乳
1ℓ **385円** 税込416円
千葉北部酪農 賞7日

109

72℃ 15秒殺菌のパス牛乳です。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。
生産者指定 よつ葉パス牛乳(HTST殺菌)
1ℓ **332円** 税込359円
よつ葉乳業／ホクレン 賞6日

110

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の忠類地区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。
放牧生産者指定 よつ葉牛乳ノンホモ
1ℓ **340円** 税込367円
よつ葉乳業／ホクレン 賞6日

104

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

105

たまご鶏愛卵土 15ヶ 1Kg前後
15個 **548円** 税込592円

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

120℃ 2秒殺菌の牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、十勝産の生乳使用。乳脂肪分3.5%以上。
生産者指定 よつ葉牛乳(UHT殺菌)
1ℓ **330円** 税込356円
よつ葉乳業／ホクレン 賞16日

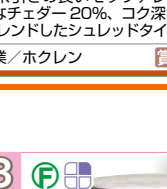
112

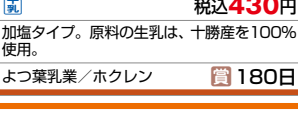
72℃ 15秒殺菌のパス牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。
鈴鹿山麓低脂肪牛乳
1ℓ **325円** 税込351円
四日市酪農 賞6日

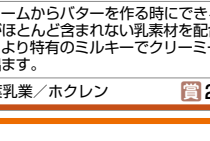
113

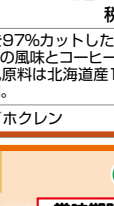
自給飼料と遺伝子組み換え生産流通管理済の飼料を与えたA2遺伝子を持つ乳牛を選抜し搾乳した、日本では新しいタイプの牛乳です。
JPA2ミルク
1ℓ **438円** 税込473円
四日市酪農 賞10日

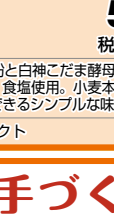
乳製品

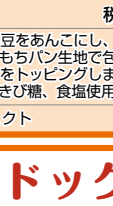
114

特価
よつ葉プレーンヨーグルト
400g 通常税込349円を **300円** 税込324円
十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。
よつ葉乳業／ホクレン 賞21日

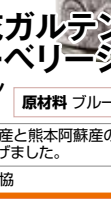
115

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ズス菌Bb-12入。
よつ葉乳業／ホクレン 賞17日

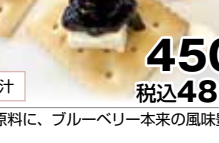
116

よつ葉デザートヨーグルト
100g **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

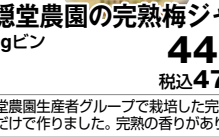
117

よつ葉北海道 のむヨーグルトやさしい甘さ
250g **205円** 税込221円
北海道産の生乳からつくった脱脂濃縮乳・生クリーム、国産甜菜糖を使用。「乳酸菌YRC3780株」を配合しました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞21日

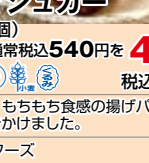
118

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

119

特価
鈴鹿山麓のむヨーグルト
500mℓ 通常税込456円を **415円** 税込448円
三重県四日市市を中心とした5戸の酪農家がnon-GMO飼料で飼育した乳牛の生乳から作ったドリンクタイプのヨーグルトです。
四日市酪農 賞17日

120

鈴鹿山麓ストロベリー のむヨーグルト
500mℓ **429円** 税込463円
鈴鹿山麓のむヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。
四日市酪農 賞17日

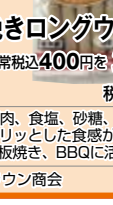
121

よつ葉スライスチーズ
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

122

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

123

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

124

よつ葉 パンにおいしい発酵バター
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

125

クリーム仕立て よつ葉ほうじ茶オレ
200mℓ **188円** 税込203円
ミルク感と直火焙煎されたほうじ茶の香ばしさを両立させた味わいです。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。葉は鹿児島県産、茎は静岡県産。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

秋の味覚　よつ葉乳製品

126

●イメージ写真
特価
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

127

大特価
よつ葉北海道十勝 スモークチーズ
45g 通常税込281円を **225円** 税込243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

128

よつ葉シュレッドチーズ 50g増量
250g+50g **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

129

特価
よつ葉贅沢モッツァレラ 3種のチーズブレンド20g増
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

130

特価
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

131

特価
よつ葉 デザートヨーグルトドリンク
250g 通常税込205円を **180円** 税込194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

132

特価
クリーム仕立て よつ葉カフェオレ
200mℓ 通常税込203円を **180円** 税込194円
カフェインを97%カットしたコーヒー豆を使用。ミルクの風味とコーヒーの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

白神酵母パン

136

特価
白神大納言かのことききなこのパン
1個 通常税込432円を **390円** 税込421円
北海道産大納言かのこを練りこんだパンをきな粉を練りこんだクッキー生地で包み焼き上げました。やさしい風味の和風菓子パンです。
風水プロジェクト 賞3日

137

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味わいです。
風水プロジェクト 賞4日

138

白神手包みあんぱん
2個 **420円** 税込454円
北海道産の小豆をあんこにし、白神酵母で発酵させたもちもちパン生地で包んで焼き、有機黒炒り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

ジャム

133

●イメージ写真
新商品
木の花ガルテン ブルーベリージャム
150gビン **450円** 税込486円
原材料 ブルーベリー、砂糖、レモン果汁
大分県大山町産と熊本阿蘇産の大粒ブルーベリーを原料に、ブルーベリー本来の風味豊かなジャムに仕上げました。
大分大山町農協

134

王隠堂農園の完熟梅ジャム
150gビン **443円** 税込478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ました。完熟の香りがあります。
王隠堂農園

135

特価
賞味期限2027年3月11日までの為
●調理例
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 **480円** 税込518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

手づくりホットドッグ

139

特価
北海道小麦粉100%
トランス脂肪酸1%未満
ホットドッグパン
5本 通常税込346円を **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 賞3日

140

特価
鎌倉荒挽きロングウインナー
27g×5本 通常税込400円を **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 賞10日

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

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。

渡邊さん



8年度産米、作柄良好！大幅値下

新米	675	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	3,650円	税込3,942円
新米	676	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,770円	税込4,072円
新米	677	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	3,650円	税込3,942円
新米	678	三芳村ひとめぼれ(玄米)	5kg	3,880円	税込4,190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	679	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	680	三芳村コシヒカリ(白米)2kg	2kg	1,550円	税込1,674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。

8年度産米、作柄良好です！大幅値下決定しました

新米	685	置賜つや姫(白米)	4.5kg	3,650円	税込3,942円
新米	686	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	3,700円	税込3,996円
新米	687	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	3,600円	税込3,888円
新米	688	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,770円	税込4,072円
新米	689	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	3,770円	税込4,072円
新米	690	置賜ひとめぼれ(玄米)	5kg	3,430円	税込3,704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。



山田さん



新米	681	直送あきたこまち(白米)	5kg	4,350円	税込4,698円
新米	682	直送あきたこまち(無洗白米)	5kg	4,430円	税込4,784円
新米	683	直送あきたこまち(玄米)	5kg	4,070円	税込4,396円
新米	684	直送ミルキープリンセス(白米)	5kg	4,350円	税込4,698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。

直送あきたこまち(胚芽米)の生産はありません。

令和8年度産再開新米のミルキープリンセスは翌々週配達の可能性があります。

黒澤さん





新米	691	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	692	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	693	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	694	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(七分)	5kg	4,990円	税込5,389円
新米	695	黒澤さん無農薬ひとめぼれ(玄米)	5kg	4,620円	税込4,990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
	698	黒澤さん金のいぶき(玄米)	1kg	1,880円	税込2,030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	699	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	700	おぼろづき(白米)	5kg	3,500円	税込3,780円
新米	701	ななつぼし(白米)	5kg	3,380円	税込3,650円
新米	702	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。

新米 **値下！**

703	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,340円	税込2,527円	
704	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

705	庄内雪若丸(白米)	5kg	4,400円	税込4,752円
706	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。

庄内の秋の味わい

707 Ⓕ ス



庄内白丸餅
500g　920円　税込994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

708 Ⓕ ス



庄内玄米丸餅
500g　920円　税込994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

709 Ⓕ ス



庄内の黒豆きな粉
130g　520円　税込562円

化学農薬･化学肥料を使用しないで栽培した国産黒豆を低火力焙煎した、風味豊かなきな粉です。

庄内協同ファーム

710 Ⓕ 凍 ス

特価



レンジ
にょっこ
120g　通常税込324円を 260円　税込281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て、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

レ･ルルド

地産地食 おいしい神奈川

141 Ⓕ ス



パン･ド･ミ食パン
1斤　365円　税込394円

シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖･油脂等の副材料を含まないため軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レ･ルルド　賞2日

142 Ⓕ ス



食パン全粒粉100%
1斤　395円　税込427円

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

レ･ルルド　賞2日

143 Ⓕ ス



レーズン食パン
1斤　455円　税込491円

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

レ･ルルド　賞2日

144 Ⓕ ス

特価



パン･ド･カンパーニュ
1個　通常税込594円を 545円　税込589円

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

レ･ルルド　賞2日

152 ス



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　賞3日

153



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　賞3日

かもめパン

地産地食 おいしい神奈川

145 Ⓕ

特価



●調理例

天然酵母食パン
5枚　通常税込394円を 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　賞3日

146

特価



食パン6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

147



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　賞3日

148



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

149



レンジ トースター
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　賞3日

150



グラハムナッツブレッド
5本　380円　税込410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　賞3日

151

特価



レーズンツイスト
5本　通常税込350円を 325円　税込351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　賞3日

154 ス

特価



ベーコン&チーズデニッシュ
1個　通常税込216円を 195円　税込211円

北海道産小麦粉使用。鎌倉ハムのベーコンと、ナチュラルチーズにスライスした玉ねぎを加え、マヨネーズ味で整えたデニッシュパンです。

かもめパン　賞3日

155



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　賞3日

156

特価



おさつダイス
3個　通常税込373円を 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　賞3日

157



あんぱん
3個　375円　税込405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　賞3日

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

神奈川の生産者

地産地食 おいしい神奈川

158 ス

●調理例

シーズン初

千葉さんの里芋
約500g
360円 税込389円

神奈川県　NO-RA　千葉康伸さん　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

159 ス

シーズン初

千葉さんの人参
約400g
270円 税込292円

神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

160 ス


千葉さんのさつまいも(紅はるか)
500g
390円 税込421円

161 ス


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

162 ス


千葉さんの小松菜
約200g
270円 税込292円

神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用
NO-RA

163 ス


千葉さんのレタスミックス
約100g
270円 税込292円

164 ス


千葉さんの美味タス(ミニレタス)
1玉
240円 税込259円

165 ス


千葉さんの水菜
約150g
270円 税込292円

166 ス


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

167 ス


大原さんの赤玉ねぎ湘南レッド
約500g
252円 税込272円

168 ス


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

169 ス


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

有機野菜

170 ス

●調理例

有機ごぼう
約200g
268円 税込289円

有機JAS認証野菜　千葉県　農事組合法人丸和
コープ有機

171 ス

●調理例

有機いんげん
約70g
258円 税込279円

有機JAS認証　茨城県　おさんぼファーム
コープ有機

172 ス

●調理例

有機ほうれん草
約200g
280円 税込302円

有機JAS認証野菜　千葉県　北総ベジタブル
コープ有機

173 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

174 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

175 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

176 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

177 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

178 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

179 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

180 ス

有機なす
2本
238円 税込257円

有機JAS認証野菜　栃木県
粂川米子さん
コープ有機

181 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

182 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

183 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

184 ス


有機じゃがいも
約500g
288円 税込311円

185 ス


有機たまねぎ
約600g
348円 税込376円

有機JAS認証野菜　北海道産　大雪を囲む会
コープ有機

186 ス


有機黄金虚空蔵(こくぞう)生姜
約80g
288円 税込311円

有機JAS認証野菜　高知県
四万十生産グループ
フードネット

187 蔵 ス


有機緑豆もやし
200g
110円 税込119円

188 蔵 ス


有機大豆もやし
200g
130円 税込140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

産直きのこ

208 蔵 ス

●調理例
特価

きのこセット4種(はなびら茸)
4種
通常税込516円を 468円 税込505円

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

209 蔵 ス


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)、しめじ50g(長野県)、まいたけ50g(新潟県)、黒あわび茸40g(長野県)
バイオコスモ

210 蔵 ス


きのこ汁セット
4種
428円 税込462円

原木椎茸(大分県、熊本県、北海道産)・えのき(埼玉県又は長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産)・ぶなしめじ(長野県産)　農薬不使用
バイオコスモ

211 蔵 ス

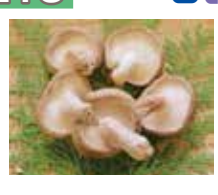

きのこ3種セット
3種
430円 税込464円

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

212 蔵


大粒なめこ
約120g
190円 税込205円

新潟県　農薬不使用
バイオコスモ

213 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
農薬・化学肥料不使用
菌興椎茸協同組合

214 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

215 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

216 蔵


ぶなしめじほぐし
約150g
240円 税込259円

長野県　三幸　農薬不使用
石づきを切り落しました。
バイオコスモ

217 蔵


ひらたけしめじ
約100g
218円 税込235円

茨城県　農薬不使用
バイオコスモ

218 Ⓕ 蔵


不揃いエリンギ
約150g
198円 税込214円

鳥取県　北村きのこ園
農薬・化学肥料不使用
バイオコスモ

219 蔵


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
長谷川農産

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

産直 果実

220 ス
●イメージ写真

シーズン初
富有柿
700g前後
460円 税込497円
福岡県　石井農園　石井秀幸さん　減農薬
せいか

221 ス

シーズン初
関谷さんのりんご(シナノゴールド)
2玉
348円 税込376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

222 ス

置賜のりんご(秋陽)
2玉
430円 税込464円
山形県　おきたま興農舎　尾箸庄造さん他　減農薬・化学肥料不使用
おきたま興農舎

223 ス

置賜のりんご(シナノスイート)
2玉
440円 税込475円

224 ス

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

225 ス

特価
洋梨バラード
2個
通常税込788円を 698円 税込754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

226 ス

無茶々園の早採りみかん800g
約800g
498円 税込538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

227 ス

無茶々園 徳用早採りみかん1.5kg
約1.5kg
898円 税込970円

228 ス

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

229 ス

早生みかん1kg前後
1kg前後
670円 税込724円

230 ス

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

231
●イメージ写真

特価
有機バナナ
450g前後
JAS
通常税込435円を 390円 税込421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

232

民衆交易バナナ
500g前後
548円 税込592円
フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に達していない傷はご了承ください。
オルター・トレード・ジャパン

233 (F) 凍 ス


カットゴールデンパイン
200g
355円 税込383円
フィリピン産のパインを一口サイズにカットしました。
東京コールドチェーン

農産菓子

102490 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60日

102504 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

189 ス
●調理例

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 ス

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

191 ス

さつまいも(安納芋)
約700g
548円 税込592円
鹿児島　三矢物産　減農薬
せいか

192 ス
●調理例

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 ス

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 ス

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 ス

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

196 ス

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

197 ス

長崎県産長ねぎ
約200g
280円 税込302円
長崎県　大地の杜　栗原一清さん
減農薬
せいか

冷凍野菜

102512 (F) 凍 ス


冷凍だだちゃ豆
200g
670円 税込724円
(大豆)
山形県鶴岡市の特産品だだちゃ豆を、庄内協同ファームが化学農薬・化学肥料不使用で栽培。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

102520 (F) 凍

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。
せいか

102539 (F) 凍 ス


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、スチームブランチング後急速冷凍しました。
札幌中一

102547 (F) 凍 ス


冷凍さつまいもスティック
250g
385円 税込416円
国産のさつま芋をスティック状にカットして蒸しました。
風見

102555 (F) 凍

北海道産ミックスベジタブル
200g
388円 税込419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。
フルーツバスケット

102563 (F) 凍


冷凍ホールコーン
300g
518円 税込559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。
フルーツバスケット

198 ス

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

199 ス

里芋
約500g
480円 税込518円
福岡県　グリーンあさくら
大内田英子さん　農薬不使用
せいか

200 ス

特価
男しゃく
約800g
通常税込430円を 388円 税込419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

201 ス

メークイン
約800g
398円 税込430円

202 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

203 ス

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

204 ス

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

205 ス

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

206 ス


ブロッコリーの新芽
約30g
158円 税込171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

207 ス

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

※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

丹沢農場（神奈川県産）

地産地食 おいしい神奈川

234 Ⓕ 蔵 ●調理例
大特価
丹沢高原豚モモスライス
200g
通常税込599円を **500円**
税込540円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。赤身率90%の柔らかなモモ肉を約3mmにスライス。脂肪分を避けている方に最適。
丹沢農場 賞5日

235 Ⓕ 蔵
丹沢高原豚 肩ローススライス
200g
615円
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良い部位を約3mmにスライス。巻物やフライ等に。
丹沢農場 賞5日

236 Ⓕ 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。1枚約40gの一口サイズ。とんかつ、鉄板焼きにもおすすめ。
丹沢農場 賞5日

237 Ⓕ 蔵 ス
特価
丹沢高原豚小間切徳用
500g
通常税込1,274円を **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。モモ・ウデ他の小間切、家計応援規格です。
丹沢農場 賞5日

238 Ⓕ 蔵 ス
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、モモ肉他を使用。たっぷり使えるお買得規格。
丹沢農場 賞5日

239 Ⓕ 蔵 ス
丹沢高原豚ぎょうざ用
200g
420円
税込454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、仕上がりをジューシーにします。赤身6:上豚脂4。
丹沢農場 賞5日

240 Ⓕ 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

黒豚（福岡県・宮崎県産）

241 ㊎ 凍 ス ●調理例
特価
黒豚肩ローススライス
200g
通常税込821円を **730円**
税込788円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。赤身と脂肪のバランスが良い部位。
秋川牧園 賞90日

242 Ⓕ 凍 ス
黒豚バラスライス
200g
670円
税込724円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。上品な脂身がおいしい部位。
秋川牧園

243 ㊎ 凍 ス
黒豚モモしゃぶしゃぶ
200g
680円
税込734円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。福岡県・宮崎県で飼育したバークシャー100%の純粋黒豚。赤身の旨味が味わえる部位を薄くスライス。
秋川牧園

ハーブ豚未来

244 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 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。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

245 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 ローススライス
200g
720円
税込778円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。風味があり、柔らかい部位をスライスしました。
江原養豚／群馬ミート

246 Ⓕ 凍
特価
ハーブ豚未来 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(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。脂肪の旨みが味わえる部位をスライスしました。
江原養豚／群馬ミート

247 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来バラ角切り
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。赤身と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

248 Ⓕ 凍
ハーブ豚未来 小間切れ(バラ凍結)
300g
860円
税込929円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。便利で使いやすいバラ凍結。
江原養豚／群馬ミート

249 Ⓕ 凍
特価
ハーブ豚未来 挽肉(バラ凍結)
300g
通常税込907円を **820円**
税込886円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)使用、PHF、11種のハーブを使用した飼料で飼育した豚肉。便利で使い勝手の良い挽肉のバラ凍結。
江原養豚／群馬ミート

やまと豚米らぶ（岩手県産）

250 凍 ス ●調理例
大特価
やまと豚米らぶロースしゃぶしゃぶ用
200g
通常税込778円を **650円**
税込702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。しゃぶしゃぶ用に1.5㎜にスライス。
フリーデン

251 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

252 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

253 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

254 凍 ス
やまと豚米らぶ ロースカツ用
150g×2
1,100円
税込1,188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。とんかつ用にカットしました。
フリーデン

255 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

256 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

里山牛（鹿児島県産）

257 凍 ス
里山牛イチボ焼肉用
150g
1,800円
税込1,944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。モモ肉の中でもお尻の先にある希少部位です。霜降りと赤身のバランスの良さが特長です。
さかうえ

258 Ⓕ 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

259 Ⓕ 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

260 凍 ス
里山牛 100%生ハンバーグ
100g
653円
税込705円
卵 乳 豚
自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身主体の里山牛100%、玉ねぎ、牛乳、卵、パン粉、食塩で作った手作り生ハンバーグです。
さかうえ

福永産業（鹿児島県・北海道産）

261 凍 ス
特価
鹿児島黒牛 カルビー焼肉用
180g
通常税込1,755円を **1,550円**
税込1,674円
鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生した牛の逸品。JAS認定工場加工の高品質牛。旨味たっぷりのバラ肉。
福永産業

262 凍 ス
鹿児島黒牛 モモしゃぶしゃぶ用
200g
1,585円
税込1,712円
鹿児島県の恵まれた自然環境で誕生。JAS認定工場加工の高品質牛。上質なモモ肉を薄くスライスしました。
福永産業

263 凍 ス
神居牛サイコロステーキ 50g増量
170g+50g
1,650円
税込1,782円
JAS認定工場加工の高品質牛。50g増量のおすすめ品です。
福永産業

264 凍 ス
特価
神居牛カルビー焼肉用
180g
通常税込1,566円を **1,350円**
税込1,458円
JAS認定工場加工の高品質牛。旨味成分たっぷりの部位、バラとロースです。
福永産業

265 凍 ス
枕崎牛神居牛徳用焼肉
350g
2,600円
税込2,808円
JAS認定工場加工の高品質牛。バラ肉・肩肉・モモ肉を焼肉用にカット。
福永産業

266 Ⓕ 凍 ス
枕崎牛神居牛 モモしゃぶしゃぶ用
170g
1,230円
税込1,328円
JAS認定工場加工の高品質牛。適度に霜降りの入ったモモを超うす切りにしました。
福永産業

267 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

268 Ⓕ 凍 ス
枕崎牛神居牛 霜降り切り落とし
200g
1,480円
税込1,598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

269 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

270 凍 ス
特価
枕崎牛神居牛 切落し特大4袋
250g×4
通常税込6,264円を **5,500円**
税込5,940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

271 凍 ス
特価
枕崎牛神居牛 挽肉・ミンチ
200g
通常税込842円を **700円**
税込756円
JAS認定工場加工の高品質牛。様々な料理に。バリエーションが増えます。
福永産業

272 凍 ス
大特価
枕崎牛神居牛 スジ(煮物用)
250g
通常税込740円を **600円**
税込648円
JAS認定工場加工の高品質牛。おでん、煮物等にご利用ください。
福永産業

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）

273 ㊐ 凍
●調理例
特価

若鶏モモ肉お徳用500g
500g
通常税込1,188円を 1,050円
税込1,134円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のお徳用大型パックです。
秋川牧園

274 ㊐ 凍
特価

若鶏ムネ
300g 通常税込670円を 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。脂肪分が少なくあっさりでヘルシー。
秋川牧園

275 ㊐ 凍 ス

若鶏ささみ(バラ凍結)
300g
690円
税込745円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。筋取りはしていません。
秋川牧園

276 Ⓕ 凍 ス

若鶏モモ一口カット(バラ凍結)
500g
1,050円
税込1,134円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし･大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。鶏もも肉切身より一回り小さいサイズの「一口カット」カレーやシチュー、ソテー等に
秋川牧園

277 ㊐ 凍 ス

若鶏ムネ肉切身お徳用800g
800g
1,560円
税込1,685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

278 ㊐ 凍

若鶏手羽中
400g
810円
税込875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、肉離れがよいです。
秋川牧園

279 ㊐ 凍 ス

若鶏手羽先お徳用500g
500g
880円
税込950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

280 ㊐ 凍

若鶏小間切
200g
455円
税込491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

281 ㊐ 凍 ス
特価

若鶏ミンチ(バラ凍結)
500g
通常税込1,166円を 1,050円
税込1,134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。便利なバラ凍結のお徳用サイズ
秋川牧園

282 ㊐ 凍 ス
●調理例
特価


とりがらスープ(食塩不使用)
250g(50g×5本)
通常税込464円を 420円
税込454円
卵 大豆 小麦
秋川牧園の若鶏の鶏がらと水だけで作った食塩不使用のスープです。
秋川牧園

神山鶏（徳島県産）

283 Ⓕ 凍 ス
特価

神山鶏もも肉
270g
通常税込700円を 635円
税込686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

284 Ⓕ 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

285 Ⓕ 凍 ス

神山鶏手羽先
280g
488円
税込527円
抗生物質･抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆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。から揚げ、煮込みにおすすめ。
イシイフーズ

286 Ⓕ 凍 ス

神山鶏 ヘルシーミンチ(むね)
300g
608円
税込657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。むね肉のミンチ肉。
イシイフーズ

セフティチキン（愛知県産）

287 Ⓕ 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

288 Ⓕ 凍

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

289 Ⓕ 凍
●調理例
特価

セフティチキンささみ
180g
通常税込572円を 515円
税込556円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。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
特価

セフティチキン もも唐揚用バラ凍結
500g
通常税込1,404円を 1,250円
税込1,350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。
シガポートリー

291 Ⓕ 凍

セフティチキン むね挽肉バラ凍結
450g
1,030円
税込1,112円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。脂肪分の少ないむね肉挽肉を、使いやすいバラ凍結にしました。
シガポートリー

292 Ⓕ 凍 ス

セフティチキン砂肝
180g
325円
税込351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。食べやすい大きさに切り、唐揚げや、串焼き等でご利用ください。
シガポートリー

293 Ⓕ 凍 ス

セフティチキン 生姜つみれ
220g
乳 大豆 小麦 米
540円
税込583円
卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてあります。お鍋やハンバーグに。紙トレーに入っていて調理しやすいのが特長です。
シガポートリー

丹沢ハム工房（地産地食 おいしい神奈川）

294 Ⓕ 蔵

丹沢ロースハムスライス
100g
515円
税込556円
国産豚ロースを使用、発色剤･結着剤･増量剤など一切使用せず製造。白っぽいのは飼料にさつま芋、大麦を配合している為です。
丹沢農場 賞10日

295 Ⓕ 蔵

丹沢バラベーコンスライス
100g
520円
税込562円
国産豚バラ肉を使用、発色剤･結着剤･増量剤など一切使用せず、主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞10日

296 Ⓕ 蔵 ス

丹沢ミニフランクソーセージ
160g(4本)
500円
税込540円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。シンプルさを際立たせました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞10日

297 Ⓕ 蔵

丹沢荒挽ウインナー
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。肉がギュっとつまり食べごたえがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞10日

298 Ⓕ 蔵
特価

丹沢皮なしベビーウインナー
120g
通常税込389円を 350円
税込378円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。食べやすい皮なしミニタイプです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。
丹沢農場 賞10日

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県産）

299 蔵 ス
●イメージ写真

鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P
60g×3
760円
税込821円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作りました。脂身の少ないモモ肉を使用した豚肉本来の旨さが、活かされています。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

300 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

301 蔵

鎌倉バラ ベーコンスライス2個組
85g×2
860円
税込929円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルで、料理に旨味をプラスします。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

302 蔵 ス

鎌倉ポークソーセージ
130g×1本
400円
税込432円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨味を活かしたボロニアタイプソーセージです。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

303 凍 ス

鎌倉鉄分 たっぷりウインナー
300g
750円
税込810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

304 蔵 ス
●調理例
特価

鎌倉あらびきウインナー特大
400g
通常税込1,134円を 1,030円
税込1,112円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作っていますので、冷めてもおいしさがしっかりです。400g大袋入り、冷凍保存も可能です。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

305 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

306 蔵
特価

鎌倉ポーク ウインナー 2個組
94g×2
通常税込486円を 440円
税込475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

307 蔵

鎌倉ポーク ウインナー徳用3P
94g×3
660円
税込713円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さが引き出されたマイルド仕上げ。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

308 蔵

鎌倉つかいっきり ウインナー徳用3P
49g×3
350円
税込378円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ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

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

309
凍 ス


ほっけのみりん干し
150g(3～5枚)
通常税込454円を **388円**
税込419円
卵 大豆 小麦 米 エビ
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

310
(F) 凍 ス


骨取りあじのみりん漬け
150g **470円**
大豆 小麦 米 エビ カニ 税込508円
国産のアジを三枚におろし骨取り加工して、みりん漬けにしました。
丸千水産
原材料 あじ、たまりしょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、みりん

311
(F) 凍 ス


脂ののったあじ一夜干し
240g(4枚)
通常税込594円を **540円**
税込583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

312
(F) 凍 ス


しまほっけ開き干し(お徳用パック)
5～7枚550g **698円**
卵 乳 小麦 税込754円
アメリカ・ロシア産のしまほっけを開きにして、ふっ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

313
(F) 凍 ス


氷温熟成塩さけ切身
110g(2切)
通常税込486円を **436円**
税込471円
アメリカ・ロシア・国産のシロサケを氷温温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。
ダイマツ

314
(F) 凍 ス


子持ちカラフトししゃも(小)
150g 通常税込443円を **398円**
税込430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

315
(F) 凍 ス


冷凍さんま(徳用)
6尾480g **398円**
卵 乳 小麦 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ボリュームパックです。
千倉水産加工販売

316
(F) 凍 ス


上手に食べられる塩さんま
225g(3尾)
通常税込570円を **518円**
税込559円
北海道から三陸沖産。頭と内臓を外し背中に切れこみを入れて中骨を取れやすく加工し、塩味を付けました。
千倉水産加工販売

317
(F) 凍 ス


パクっ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

318
(F) 凍 ス


静岡県産蒲焼ききざみうなぎ
80g(うなぎ80gタレ15㎖) **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

319
(F) 凍 ス


愛知県産うなぎ蒲焼100g2枚
100g×2タレ付
通常税込3,780円を **3,200円**
税込3,456円
愛知県で稚魚から育てられたうなぎです。丁寧に開き、遠赤バーナーで白焼き後、関東風に蒸し上げ特製タレで三度焼きしました。
トクスイ

320
(F) 凍 ス


鹿児島県産うなぎ蒲焼50g3枚
3枚入(150g)タレ付
通常税込3,348円を **3,060円**
大豆 小麦 米 税込3,305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

三崎港水揚げ 丸福水産

翌々週配達 NCY

321
(F) 凍 ス


めばちまぐろ赤身柵
120g 通常税込886円を **798円**
税込862円
神奈川県三崎市場で買付けした冷凍めばちまぐろを地元で加工しました。
丸福水産 賞20日

322
(F) 凍 ス


ねぎとろ
100g 通常税込551円を **498円**
税込538円
熟練の技で凍ったまま手早く加工しためばちまぐろだけを、食感のあるねぎとろにしました。
丸福水産 賞20日

323
(F) 凍 ス

まぐろ海かけ丼
100g **680円**
大豆 小麦 米 税込734円
めばちまぐろをサイコロ状にカットしてねばりのあるめかぶと和え、特製まぐろ丼のたれに漬け込みました。
丸福水産 賞20日

324
凍 ス

まぐろやの茜身醤油麹漬(加熱用)
200g **730円**
大豆 小麦 米 税込788円
新鮮なめばちまぐろの血合肉の独特な臭みを和らげるために醤油麹に漬け込みました。三浦市の魅力発信と地域活性化を目指して開発された、地元ならではの味わい深い商品です。
丸福水産

325
(F) 凍 ス

めかじき西京漬
140g(2枚)
通常税込862円を **780円**
大豆 米 税込842円
遠洋で漁獲した新鮮な船凍めかじきを、西京味噌に漬け込み、旨みがしっとり染み込んでいます。
丸福水産

魚介

326
凍 ス


ぶり丼
80g **480円**
大豆 小麦 米 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

327
(F) 凍 ス


まぐろ漬け丼用(びん長)
80g(固形量60g)×2 **680円**
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ 税込734円
鮮度の良いビ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いますので、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

328
(F) 凍 ス


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 **1,410円**
大豆 小麦 米 税込1,523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

329
(F) 凍 ス


まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)
80g×2 **660円**
大豆 小麦 米 税込713円
太平洋産ビンチョウまぐろをスライスし、ごまの風味を活かしたタレに漬け込みました。醤油、発酵調味料、砂糖、白ねりごま、白ごま、馬鈴薯澱粉、食塩使用。
マストミ 賞30日

330
(F) 凍 ス


まぐろ丼(イカ入)
50g×2、タレ20g×2 **610円**
大豆 小麦 米 税込659円
台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖縄名産「ソデイカ」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

331
(F) 凍 ス


めばちまぐろ 切り落としスライス
100g 通常税込745円を **660円**
税込713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

332
(F) 凍 ス

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

333
(F) 凍 ス

つぶつぶ鮪たたき身
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

334
(F) 凍 ス

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

335
(F) 凍 ス


ホタテ貝柱(生食用)
100g(5～7個入)
通常税込1,058円を **970円**
税込1,048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
(F) 凍 ス

国産しめさば昆布〆2枚
2枚100g **580円**
大豆 小麦 米 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、北海道産真昆布をのせてメました。
千倉水産加工販売

337
(F) 凍 ス


しめさんま(まろやか風味)
2枚80g
通常税込338円を **303円**
大豆 小麦 米 税込327円
北海道～三陸産のさんまを内臓、中骨、腹骨、尾を取り除いて開き、独自のまろやか調味酢に漬けこみました。
千倉水産加工販売

338
(F) 凍 ス

きびなごさっぱり漬(甘酢)
80g **368円**
小麦 税込397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

339
(F) 凍 ス

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

340
(F) 凍 ス


みやざきのおいしいしらす
25g×2
通常税込454円を **396円**
エビ カニ 税込428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、食べきりサイズのパック入。
トクスイ

341
(F) 凍


無着色明太子(切子)
60g
通常税込567円を **510円**
小麦 米 税込551円
アメリカ産の助宗鱈卵(切子)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

342
(F) 凍 ス

シルバーしょうゆ漬
220g(4切) **578円**
大豆 米 小麦 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。
ダイマツ

343
(F) 凍 ス

氷温造り国産さわらみりん漬け
160g(2切) **480円**
大豆 小麦 米 税込518円
国産のさわらを中骨・腹骨を取り切身にして甘口タイプのみりん醤油に漬け、氷温熟成しました。バラ凍結品。
ダイマツ

344
凍 ス

銀だら味噌漬
120g(2切)
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ **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、鰹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

345
(F) 凍 ス

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。食塩のみで味付け後乾燥しました。
萬屋商店

346
(F) 凍 ス

北海道産塩さば(骨取り)
3枚240g **498円**
税込538円
北海道で水揚げされたさばを三枚におろし、骨を除去後じっくり塩水に漬けました。焼き、ソテー、煮付けにどうぞ。
千倉水産加工販売

347
(F) 凍 ス

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

348
(F) 凍 ス

骨取り国産寒さば一夜干し
2枚200g **498円**
税込538円
脂ののった国産寒さばを三枚におろして骨を取り、遠赤外線で一夜干しに仕上げました。
千倉水産加工販売

349
(F) 凍 ス

氷温熟成ふっくらあじ開き
400g(4枚) **525円**
税込567円
国内産真あじ(主に山陰産)の中骨を取り除いて開きにし、氷温熟成して干しました。
ダイマツ

350
(F) 凍 ス

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ふっくら干し上げました。
千倉水産加工販売

351
(F) 凍 ス

ふっくら塩いわし
220g **498円**
卵 乳 小麦 税込538円
三陸産のいわしの頭、内臓、中骨、腹骨を除き、程よい塩味を付けました。
千倉水産加工販売

352
(F) 凍 ス

鹿児島県産真いわし(下処理済)
200g
通常税込376円を **338円**
税込365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

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

353

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しました。
トクスイ

354

カマス開き
75g×2枚 428円 税込462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

355

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

356

特価
塩鮭切身
120g(2切) 通常税込646円を 588円 税込635円
北海道産の厳選された脂のりのよい秋鮭の切身。
札幌中一

357

天然銀毛鮭切身(雄宝)
約210g(3切) 960円 税込1,037円
北海道(紋別・雄武)産の厳選された銀毛秋鮭を水揚げ後、切身にしました。
鳴門魚類

358

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

359

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

360

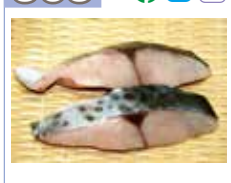
国産塩さば切身
3切210g 548円 税込592円
冬時期の身入りの良い国産さばを、ほど良い塩味をつけました。薄味の調味料で煮付けにも重宝します。
千倉水産加工販売

361

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、照焼きにおすすめです。
トクスイ

362

特価
生鮭切身
320g(4切) 通常税込1,253円を 1,150円 税込1,242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

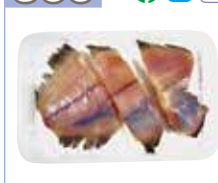
363

天然さわら切身(無塩)
140g(2切) 525円 税込567円
国産(主に唐津、徳島県産)のさわらです。焼く、煮付け、蒸し料理に最適です。
鳴門魚類

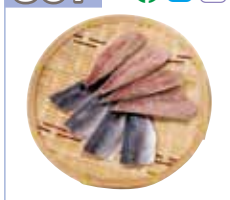
364

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まぐろの貴重な腹身(ハラミ)です。船上凍結した生食用原料で脂があり、やわらかくあっさりとした味わいです。
マストミ 賞30日

365

目鯛切身
210g(3切) 580円 税込626円
北太平洋産、脂がのったクセのない白身魚です。焼き物、漬け魚、フライ、ムニエルなどでどうぞ。
トクスイ

366

ナメタカレイ切身
240g(3切) 435円 税込470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、バター焼等で。
札幌中一

367

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

368

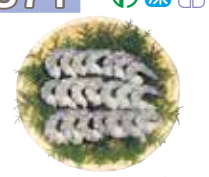
イカの切身(加熱用)
4～7枚130g 420円 税込454円
食感の良いアカイカ(ベルー・チリ産)を料理しやすい切身にしました。ソテー、漬け焼き、天ぷらなどで。
丸千水産

369

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

370

宍道湖冷凍しじみ
約200g 498円 税込538円
宍道湖産。使用時にサッと洗い、凍ったまま水から入れ沸騰させて調理してください。
鳴門魚類

371

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

372

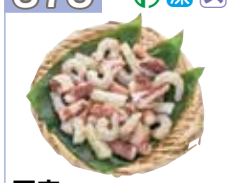
エコシュリンプ(下処理済)M
160g(11～14尾) 1,320円 税込1,426円

373

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

374

特価
国産するめいかリング
200g 通常税込700円を 603円 税込651円
国産のスルメイカをリングカットしバラ凍結しました。肉厚でぷりぷりの身質です。
丸千水産

375

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

376

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充分に塩ぬ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

377

白かまぼこ
150g 540円 税込583円
生ぐちと特製たらのすり身を石臼で練り上げた無リンすり身、砂糖、卵白、発酵調味料、かつおだし使用の上品な味わいです。蒸しかまぼこ製法です。
南伊豆水産 賞12日

378

桜えび入揚げかま
3枚 615円 税込664円
高級魚ぐ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。
南伊豆水産 賞13日

379

特価
ごぼうつまみ揚
100g 通常税込464円を 398円 税込430円
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げました。
南伊豆水産 賞9日

380

イカ天
100g(4枚) 375円 税込405円
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

381

特価
ごぼうスティック
100g 通常税込405円を 368円 税込397円
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

382

出雲のちくわ バジルと黒コショウ
120g 375円 税込405円
日本又はニュージーランド産のすり身で作った竹輪に、香り高いバジルとピリッとした黒胡椒の衣を付け、菜種油で揚げました。馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、食塩、鰹だし、魚醤、昆布だし使用。
別所蒲鉾店

お魚加工品

383

マグロの塩麹竜田
150g 630円 税込680円
太平洋産ビンチョウマグロを、厳選国産調味料(塩麹、醤油、酒、砂糖、食塩)、にんにくで漬け込み、国産小麦粉をまぶして揚げました。
マストミ

384

特価
さんま竜田揚げ
200g 通常税込1,058円を 970円 税込1,048円
厚岸の日帰り船で漁獲したさんまを醤油とみりん・生姜で味付けした竜田揚げです。
札幌中一

385

特価
国産さんまのサクッとフライ
5～7枚140g 通常税込430円を 378円 税込408円
北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを開いて切身にし、塩水漬けした後国産小麦粉100%のバッター液とパン粉を付けました。
千倉水産加工販売

386

房州あじさんが焼き
160g(8個) 415円 税込448円
房州の漁師料理。千葉県産のアジとコノシロをたたき、味噌、玉ねぎ等で和えたさんがを国産の大葉で包みました。
千倉水産加工販売

387

国産さばの味噌煮
240g(120g(固形量80g)×2 495円 税込535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

388

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

389

魚屋さん混ぜちりめん
45g 393円 税込424円
国産の小魚と7種類の海藻を混ぜ合わせた、ふりかけタイプのちりめん。ご飯やおにぎり、汁物、パスタなどにも合います。
萬屋商店

深まる秋のお助けメニュー

390

特価 ●調理例
国産ちらし寿司の素
200g(2合用) 通常税込745円を 680円 税込734円
国産の筍・蓮根・人参・椎茸を、さっぱりした酸味のりんご酢を利かせた特製調味料(昆布、砂糖、米発酵調味料、かつお出汁、食塩、醤油)で煮ました。
遠忠食品 賞90日

391

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

392

●調理例
鶏肉と油揚げの炊き込みご飯の素(2合用)
170g(固形量120g) 480円 税込518円
セフティチキンのもも肉とむね肉の小間切れと、国産大豆で作った油揚げと調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸)を合わせました。
シガポートリー

393

特価 ●調理例
親子丼の素
180g 通常税込421円を 370円 税込400円
セフティチキンの鶏もも・むね肉を醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩で味付け。卵と玉ねぎで簡単に親子丼が作れます。
シガポートリー

394

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

395

特価 ●調理例
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 465円 税込502円
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、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

396

●調理例
長崎五島風あごだしうどん
514g(2食) 508円 税込549円
国産小麦粉使用で丸く切り出した細麺に、刻み揚、わかめ、ねぎ、かまぼこ、とろろ昆布をのせ、あご(とびうお)だし使用のつゆをセットしました。
ニッキーフーズ

397

特価 ●調理例
日本の中華麺ちゃんぽん麺
麺120g×2、スープ40×2 通常税込464円を 420円 税込454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

398

●調理例
日本の中華麺 淡麗鶏ガラ醤油
120g×2、スープ45g×2 430円 税込464円
国産小麦粉と蒙古王かんすい・天塩・電解水を使用したモチモチぷりぷり麺を乱切り平打ち縮れ麺にした鶏ガラ醤油ラーメンです。
かねこ製麺 賞13日

399

特価 ●盛りつけ例
玄米入り麦とろろ
200g(50g×4袋) 通常税込484円を 428円 税込462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。内袋のまま流水で約15分間解凍してそのままで、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

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

深まる秋のお助けメニュー

400 Ⓕ 凍 ス



国産OG 熟成紅はるか焼きいも
350g
750円 税込810円

国産有機の紅はるかを独自の製法で焼きいもにしました。有機で丹念に育てたねっとりおいしい自然の甘さをお楽しみください。

風水プロジェクト

401 凍 ス



ヨコハマの餃子
360g(20個)
通常税込734円を 648円
税込700円

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

大進食品

402 Ⓕ 凍 ス



野菜で仕上げる黒酢酢豚
170g
通常税込481円を 415円
税込448円

下味を付けた香川県産の豚肉を、国産玄米黒酢、砂糖、醤油、生姜、にんにく等で作った特製ソースで味付けしました。湯煎し、炒めた野菜を和えるように絡めてください。

マストミ

406 ㊎ 凍 ス



天津肉まん
55g×5個
通常税込551円を 490円
税込529円

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

ニッコー

木枯らし吹いたらホッカホカの中華まん

403 Ⓕ 凍 ス



口福広場・海老ワンタン
150g
558円 税込603円

具材はエビ(インドネシア産)・イカ(ペルー産)を使いシンプルな味付けにして国産小麦の皮で包みました。お好みのスープに加えるだけです。

ムソー

404 ㊎ 凍 ス



口福広場・海鮮餃子
12個(192g)
通常税込653円を 560円
税込605円

日本海近海産の良質なタラ・エビ・イカと、北海道産昆布で海鮮風味豊かに仕上げた具材を、国産小麦粉の皮で包みました。

ムソー

405 凍 ス



おっきな肉焼売
304g(8個)
通常税込616円を 550円
税込594円

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

トクスイ

407 Ⓕ 凍 ス



とり肉まん
400g(4個)
通常税込707円を 630円
税込680円

秋川牧園の鶏肉の旨み甘みのある黒豚の脂を合わせ、玉ねぎ、生姜、たけのこを加えた具材を、国産小麦粉使用の生地で包みました。食べごたえがあります。

秋川牧園

408 Ⓕ 凍 ス



とりミニ肉まん
280g(8個)
通常税込583円を 520円
税込562円

秋川牧園の鶏肉の旨みを活かし、黒豚の甘みのある豚脂を加え、玉ねぎ、生姜、たけのこでジューシーな餡を造り、国産小麦粉使用の生地で包んだ小さな中華まんです。

秋川牧園

409 凍 ス



飛騨トマトを使った大きなえびチリセット徳用
170g+ソース50g
通常税込691円を 598円
税込646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、糖度の高い岐阜県飛騨のトマトを使って少し甘めのチリソースに仕上げました。

丸千水産

410 凍 ス



大きなえびのマヨソース
140g+ソース50g
通常税込626円を 548円
税込592円

馬鈴薯澱粉で衣付けしたぷりっぷりのえびに、少し甘めのマヨソースを添付しました。

丸千水産

411 Ⓕ 凍 ス



神山鶏むね肉やわらか揚げ
200g
通常税込572円を 498円
税込538円

玉ねぎをふんだんに使用した調味液にしっかり漬け込んだ神山鶏を一口大にカットし、やわらかなから揚げにしました。

マストミ

412 Ⓕ 凍 ス



鶏細切り天ぷら用塩麹漬け
220g
通常税込508円を 450円
税込486円

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

シガポートリー

413 凍 ス



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

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。

秋川牧園

414 ㊎ 凍 ス



秋川のチキンカツ
150g
通常税込540円を 480円
税込518円

秋川牧園のムネ肉を塩麹、清酒、ブラックペッパーで下味を付けて旨みを引き出し、国産小麦粉使用のパン粉で揚げました。肉はしっとり衣はサクサクです。

秋川牧園

415 凍 ス



北海道産豚肉のごましゃぶ風紙包み
110g×2
通常税込745円を 660円
税込713円

北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかずです。豚肉、キャベツ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ブロッコリーに、ねりごま入り調味味噌ダレをかけました。

東京コールドチェーン

416 凍 ス



やまと豚米らぶコクうま焼肉
300g
通常税込799円を 680円
税込734円

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

フリーデン

417 凍 ス



房総もち豚コロッケ
180g(3個)
通常税込599円を 530円
税込572円

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

千葉産直サービス

418 ㊎ 凍 ス



ジューシーハンバーグ
200g(2個)
通常税込767円を 680円
税込734円

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

419 凍 ス



有機パスタ 和風きのこペペロンチーノ
360g(2食)
通常税込626円を 560円
税込605円

有機パスタを使用した和風のきのこスパゲッティです。にんにくの旨味ととうがらしの辛味が絶妙なペペロンチーノ。

ニッコー

420 凍 ス



オーガニックペンネの海老グラタン
340g(2個)
通常税込788円を 698円
税込754円

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

大進食品

冷凍加工品 お惣菜

421 凍



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

422 ㊎ 凍 ス



肉しゅうまい
240g(15個)
通常税込538円を 480円
税込518円

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と天日塩を用いた自社製の皮で包みました。

ニッコー

423 凍 ス



とり餃子
360g(19～21個)
700円 税込756円

秋川牧園の鶏肉と国産のキャベツ・玉ねぎ・ニラを使用。鶏脂のまろやかな旨みを餡に加えることで、ジューシーで後味の軽やかな餃子に仕上げました。

秋川牧園

424 凍 ス



ヨコミゾのざく切りキャベツ餃子
360g(20個)
530円 税込572円

国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、生姜)と豚肉、鶏肉、キャベツを約9ミリにカットして具材を作り、国産小麦粉使用の生地で包みました。

トクスイ

425 凍 ス



しそ入りさっぱり餃子
180g(10個)
458円 税込495円

国産豚挽肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、大葉、にんにくで作った具材を、王隠堂農園の梅酢を練り込んだ国産小麦粉の皮で包みました。

ニッコー

426 凍 ス



鴨ネギまるっと餃子徳用
420g(15個)
1,200円 税込1,296円

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

427 凍 ス



ヨコミゾの香港シューマイ
216g(12個)
520円 税込562円

国内産の豚肉と玉ねぎ、長ねぎを使った、素材を活かした家庭的な味です。でん粉、生姜、砂糖、粒状大豆たん白、卵白、食塩、醤油、味醂、ごま油、こしょう、小麦粉使用。

トクスイ

428 凍



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

429 ㊎ 凍 ス



マムのパリッと本格春巻
200g(5本)
620円 税込670円

国産き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か、多目の油で焼いてください。

大進食品

430 凍 ス



野菜で仕上げる青椒肉絲
120g
480円 税込518円

国産豚肉を、醤油、オイスターソース、酒、砂糖、生姜、ニンニク等で味付けしました。野菜と絡めるだけで手軽に本格「青椒肉絲」が出来上がります。

マストミ

431 ㊎ 凍 ス



大きな豆腐肉団子
340g(8個)
568円 税込613円

国産大豆100%の豆腐と、鶏肉、国産野菜(玉ねぎ・長ねぎ・生姜)で作った肉団子を、甘酢のたれ(砂糖・醤油・発酵調味料・ケチャップ・澱粉・酢)で絡めました。

ニッコー

432 Ⓕ 凍 ス



豚バラ肉で作った味わい角煮
170g
850円 税込918円

国内産の豚肉を、醤油、砂糖、みりん、米酢で作った特製の角煮ダレで煮込みました。沸騰したお湯に、冷凍のまま袋ごと入れて、約10分間温めてください。

東京コールドチェーン

433 Ⓕ 凍 ス



まぐろ麻婆豆腐の素
170g
410円 税込443円

ネギトロ加工で出るスジ身を活かし、吟味した調味料で味付けしました。豆腐と炒めるだけですぐ完成します。

マストミ

434 ㊎ 凍 ス



中華丼の具(塩味)
180g×2
620円 税込670円

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

ニッコー

435 凍 ス



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

436 ㊎ 凍 ス



鶏五目中華ちまき
320g(4個)
770円 税込832円

下味を付けた国産鶏と野菜(人参・ごぼう・椎茸・竹の子)を蒸した国産もち米に合わせ、オイスターソースや豚と鶏ガラベーススープで味付けし、竹皮に包んで籠で蒸しました。

カラミノフーズ

437 凍 ス

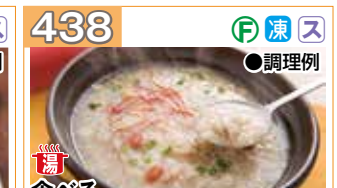


ビビンバの具
100g×2
598円 税込646円

国産野菜と牛肉を用い、国産大豆使用の味噌をベースにしたコチュジャンで仕上げました。ご飯にのせてお召し上がりください。

カラミノフーズ

438 Ⓕ 凍 ス



食べる参鶏湯(サムゲタン)風スープ
500g(250g×2)
715円 税込772円

韓国の伝統食サムゲタンをアレンジ、ほぐした国産鶏もも肉にもち米を加え、チキンエキス、長ねぎ、生姜、にんにく、食塩、黒胡椒で食べるスープに仕上げました。

カラミノフーズ

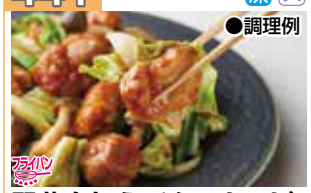
調理法のご案内　レンジ調理　トースター調理　揚 湯 煎　蒸 す　フライ調理　フライパン調理

439
●調理例

丹沢高原豚ロース生姜焼き用(味付け)
200g
720円 税込778円
丹沢農場の豚肉ロースを5ミリにスライスして半分に切り、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉、国産生姜、にんにくペーストで作ったタレに漬け込みました。
丹沢農場 賞5日

440
●調理例

丹沢高原豚ロース豚漬
200g(2枚)
720円 税込778円
non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢農場の豚肉使用。国産味噌使用の特製ダレでロース肉に漬け込みました。タレ付のままソテーしてください。
丹沢農場 賞6日

441
●調理例

野菜を加えてタッカルビ
200g
550円 税込594円
一口大の秋川牧園若鶏もも肉とタレのセットです。カットした野菜と一緒にフライパンで焼くだけで本格的なタッカルビが楽しめます。
秋川牧園

442
●調理例

鶏肝の照り焼きたれ漬け
170g
370円 税込400円
セフティチキンの新鮮肝をそぎ切りし、濃い口醤油、たまり醤油、砂糖、味醂、国産生姜で作った和風だれに漬け込みました。
シガポートリー

443
●盛りつけ例

チキンチャーシュー
210g
645円 税込697円
セフティチキンの皮なしむね肉を発酵調味料で漬け込み、国産たまり醤油やきび砂糖等で作ったタレで煮込みました。
シガポートリー

444
●調理例

チキンソースカツ
150g
515円 税込556円
厚めに切った秋川牧園の若鶏ムネをチキンカツに仕上げ、特製ソースをたっぷりと染み込ませました。
秋川牧園

445
●調理例

徳用神山鶏唐揚げ
400g
1,140円 税込1,231円
神山鶏むね肉を、国産主原料で製造したコチュジャンや魚醤、ごま油入りの特製だれにじっくり漬け込み、揚げました。食べごたえのあるサイズでジューシーです。
マストミ

446
●調理例

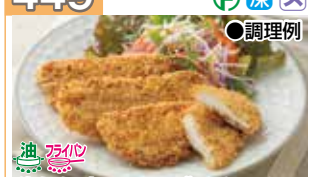
秋川のももからあげ
150g
520円 税込562円
秋川牧園の鶏もも肉を使用。秋川牧園とりがらスープに漬け、ごま油とガーリックの風味を効かせた味わい深い塩味のからあげに仕上げました。
秋川牧園

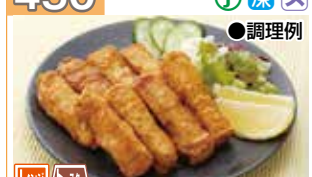
447
●調理例

フライドチキン
300g
1,050円 税込1,134円
秋川牧園若鶏のむね肉を使用。塩麹で肉にやわらかさと旨みを加え、コーンフレークをブレンドした衣でサクサク食感をプラス。ハーブとスパイスを効かせ、おいしさを引き立てました。
秋川牧園

448
●調理例

チキンナゲット徳用
400g
950円 税込1,026円
秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗めのミンチと細かいミンチで作りました。衣はサクッ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

449
●調理例

鶏むね肉のハーブチキンカツ
200g
500円 税込540円
鶏一番の皮なしむね肉を細切りして、オリジナルのパン粉をハーブにまぶしました。冷凍のまま、170℃～180℃の油で約3～5分揚げてください。
シガポートリー

450
●調理例

ピリ辛チキンバー
150g(8本)
470円 税込508円
秋川牧園の若鶏ムネ肉をスティック状に成形し、ピリ辛味の衣を付けて揚げました。食べやすいのでおつまみにもおすすめです。
秋川牧園

451
●調理例

じゃがいもコロッケ
300g(60g×5個)
800円 税込864円
北海道産有機皮付きじゃがいも45%使用。鹿児島県産黒豚が入ったコロッケです。
ムソー

452
●調理例

黒豚メンチカツ
120g(4個)
470円 税込508円
秋川牧園の黒豚ミンチにたっぷりの国産玉ねぎ、卵、牛乳を加えて醤油ベースで味付けし、国産小麦粉使用のパン粉を付けて菜種油で揚げました。
秋川牧園

453
●調理例

鴨らしくない鴨クリームコロッケ
180g(3個)
630円 税込680円
希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホワイトソースを使ったクリームコロッケです。175～185℃の油で4～6分揚げてください。
千葉産直サービス

454
●調理例

マムのカニクリームコロッケ
40g×6個
540円 税込583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ズワイガニを加えた、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

455
●調理例

エビクリームコロッケ
130g(5個)
590円 税込637円
エコシュリンプと特製クリームソースで本格的なクリームコロッケを作りました。手軽な油調済み。
札幌中一

456
●調理例

パクっと食べられるえびフライ
270g
1,080円 税込1,166円
インドネシア産のバナメイえびを産地で衣付けした新鮮なえびを本来の味をたのしめるえびフライです。
丸千水産

457
●調理例

ハッシュドブラウンポテト
40g×10枚
580円 税込626円
北海道美瑛産のじゃが芋(北海こがね)をシュレッドして食感を残し、玉ねぎと米粉、食塩を加えてフライ加工しました。
ニッコー

458
●調理例

丹沢のハンバーグ(ミニ)
180g(30g×6個)
460円 税込497円
国産豚肉と飼料にこだわったみずほ牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルでおいしいハンバーグに仕上げました。
丹沢農場

459
特価
●調理例

丹沢農場のハンバーグ
200g(100g×2)
通常税込518円を 450円 税込486円
国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳・卵を使用、良質な肉の旨みを大切にした生タイプです。
丹沢農場

460
●調理例

和風おろし豆腐ハンバーグ
270g(3個)
478円 税込516円
国産鶏肉と国産大豆100%の豆腐で作ったふんわり食感のハンバーグに、ニッコーオリジナル魚のスープで仕上げた和風ダレと大根おろしを合せました。
ニッコー

461
●調理例

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

462
特価
●調理例

ひとくち鶏団子甘酢あん
180g
通常税込610円を 550円 税込594円
シガポートリーの鶏むね、鶏皮、鶏もも肉で作った一口サイズの鶏団子を、醤油ベースの甘酢あんで絡めました。
シガポートリー

463
●調理例

まぐろ団子甘酢ソース
280g(4個×2)
540円 税込583円
メバチマグロの旨みとねばりを活かした団子を、特製甘酢ソースで絡めました。魚が苦手な方にもおすすめです。
マストミ

464
●調理例

オムライス
360g(2袋)
648円 税込700円
国産米と鶏肉、ケチャップで作った家庭的なオムライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。レンジで温めるだけで召し上がれます。
トクスイ

465
●調理例

ハワイ風太巻シュリンプ&アボカドロール
280g(4切×2P)辛めの味
830円 税込896円
具材のエビとアボカドを辛めの味付けにしました。見た目が華やかで食べやすく、パーティーやおもてなしにも喜ばれます。外側に白ごまをふんだんに振りかけ、香りと食感にもこだわりました。
カラミノフーズ

466
●調理例

ライスバーガーてりやきチキン
575g(5個)
1,050円 税込1,134円
醤油をつけてこんがり焼きあげた国産米ライスプレートに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。
ニッキーフーズ

467
特価
●調理例

アジア薫る「タイ」ガパオ丼の具
200g(100g×2)
通常税込583円を 515円 税込556円
甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オイスターソース、バジルを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現、目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。
カラミノフーズ

468
特価
●調理例

プルコギ丼の具(国産牛)
200g(100g×2)
通常税込713円を 630円 税込680円
韓国風の焼肉プルコギを国産牛で再現。牛肉と国産りんごを加えた甘辛焼肉だれで味付けし、丼の具にしました。
カラミノフーズ

469
●調理例

ミニアメリカンドック
150g(6本)
510円 税込551円
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

470
●調理例

本格お好み焼き・豚いか玉
200g
420円 税込454円
国産小麦粉に長芋、おから粉末、かつお粉末等を配合し、旨みを利かせた生地に、キャベツ、豚肉、いかを加えました。ふんわりとした食感で食べ応えがあります。チキンスープ、生姜、砂糖、醤油、食塩使用。
カラミノフーズ

471
●調理例

マムのたこ焼き
330g(22g×15個)
560円 税込605円
国産小麦粉にかつおを煮出したエキス、国産のいわし、さばの粉末を使い出汁感を効かせて仕上げました。
大進食品

日々のおべんとう

472
特価
●調理例

こだわりのからあげ
150g
通常税込562円を 500円 税込540円
秋川牧園ムネ肉使用の、醤油とみりん風味の和風テイストからあげです。国産小麦粉使用の衣をまぶし菜種油で揚げました。
秋川牧園

473
●調理例

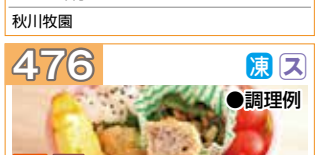
鶏とおからのチキンナゲット
200g
435円 税込470円
秋川牧園の若鶏と山口県産大豆のおからを使用したおからの風味が感じられるようにシンプルな味付けにしています。
秋川牧園

474
●調理例

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

475
特価
●調理例

ごぼうと白身魚の磯辺揚げ
160g(8個)
通常税込449円を 398円 税込430円
白身魚をベースにごぼう、玉ねぎをたっぷり入れヘルシーに仕上げました。
ニッコー

476
●調理例

あたためるだけ小さなレンコンボール
210g
428円 税込462円
国産のれんこんの食感と粘りを活かし、じゃが芋と合わせて醤油、砂糖、食塩で味付け。極ミニサイズに丸め、国産小麦粉使用のパン粉をまぶして揚げました。
ニッコー

477
●調理例

あたためるだけ小さなさつまいもボール
240g
420円 税込454円
国産さつま芋の甘さを活かしたお弁当の隅に収まるミニコロッケです。国産小麦粉のパン粉で衣を付け、non-GMO菜種油で揚げました。
ニッコー

478
●調理例

ママのミニハンバーグ
168g(7個)
498円 税込538円
豚肉、鶏肉、牛肉をミックスして、お弁当用に便利な小さいハンバーグにしました。
ニッコー

479
●調理例

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

480
●盛りつけ例

無着色焼たらこ(カット)
70g
615円 税込664円
助宗鱈(アメリカ又は、ロシア産)の卵を食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布で漬け、遠赤外線の焙煎機で焼きました。
萬屋商店

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

102571 蔵 ス

●調理例

調理方法 炒める 調理時間 約10分
341kcal 食塩2.4g

彩国産豚の黒酢酢豚
2人前(400g) 1,050円 税込1,134円
卵 大豆 小麦

セット内容
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参)
調味肉　水煮たけのこ

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

102580 蔵 ス

●調理例

調理方法 炒める 調理時間 約10分
446kcal 食塩6.0g

彩りごま酢炒め
2人前440g 1,164円 税込1,257円
大豆 小麦 米

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：グリンリーフ
消 製造日含む5日

102598 蔵 ス

●調理例

調理方法 蒸し焼 炒める 調理時間 約10分
323kcal 食塩3.7g

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
大豆 小麦

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：グリンリーフ
消 製造日含む6日

102601 蔵 ス

●調理例

調理方法 煮る 調理時間 約8分
321kcal 食塩6.3g

ブイヨン水餃子スープ
2人前(330g) 943円 税込1,018円
大豆 小麦 米

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：グリンリーフ
消 製造日含む5日

102610 蔵 ス

●調理例

調理方法 炒める 調理時間 約15分
197kcal 食塩2.9g

おからのホットサラダ
3〜4人前(360g) 745円 税込805円
大豆

セット内容
野菜セット(玉ねぎ、ほうれん草、人参)
おから　ガーリックソース

セット以外の準備
オリーブオイル大さじ1、卵2個、マヨネーズ大さじ2、牛乳70mℓ
下準備　卵を溶いておく
牛乳70mℓにガーリックソース1袋とマヨネーズ大さじ2を合わせ調味液を作る

メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む5日

102628 蔵 ス

●調理例

調理方法 炒める 調理時間 約20分
175kcal 食塩7.3g

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
卵 大豆 小麦 米

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

481 Ⓕ ス

レンジ 湯
玄米パックご飯(黒米入)
160g 330円 税込356円
米

庄内協同ファームの生産者が減農薬栽培した「雪若丸」と、有機栽培の黒米を加えたライスパックです。玄米と黒米の栄養を兼ね備えています。

庄内協同ファーム

482 凍 ス

●調理例

坦々麺
280g(めん130g) 480円 税込518円
卵 乳 大豆 小麦 米 えび かに

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白湯をベースに甜麺醤や豆板醤で深みを出しました。

ニッコー

483 Ⓕ 凍 ス

●調理例

野菜たっぷりチャンポン
280g(めん130g) 470円 税込508円
卵 乳 大豆 小麦 米 えび かに

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

ニッコー

484 Ⓕ 蔵 ス

●調理例
レンジ

豆腐唐揚
10個 250円 税込270円
大豆 小麦 米

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

丸和食品　賞 6日

485 Ⓕ 蔵


切り干し大根の煮物
100g 470円 税込508円
大豆 小麦 米

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

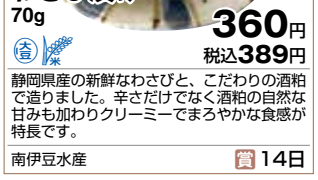
486 Ⓕ 蔵 ス

●盛りつけ例

味付がんもどき
8個 225円 税込243円
大豆 小麦 米

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もを、厳選した調味料でふっくら煮付けました。

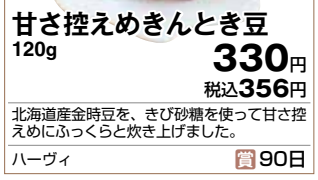
丸和食品　賞 30日

487 蔵 ス


わさび漬け
70g 360円 税込389円
大豆 米

静岡県産の新鮮なわさびと、こだわりの酒粕で造りました。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。

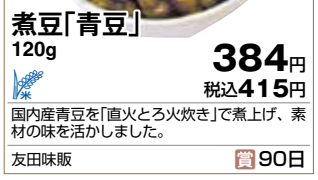
南伊豆水産　賞 14日

488 Ⓕ 蔵


甘さ控えめきんとき豆
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っくらと炊き上げました。

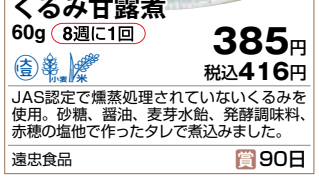
ハーヴィ　賞 90日

489 Ⓕ 蔵


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。

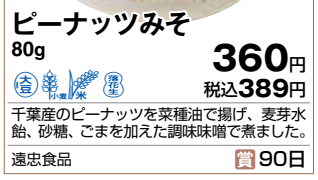
友田味販　賞 90日

490 Ⓕ 蔵 ス


くるみ甘露煮
60g 8週に1回 385円 税込416円
大豆 小麦 米

JAS認定で燻蒸処理されていないくるみを使用。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。

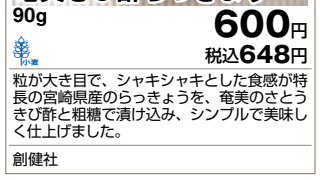
遠忠食品　賞 90日

491 Ⓕ 蔵 ス


ピーナッツみそ
80g 360円 税込389円
大豆 小麦 米 落

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

遠忠食品　賞 90日

492 Ⓕ


奄美きび酢らっきょう
90g 600円 税込648円
小麦

粒が大き目で、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

493 Ⓕ 蔵 ス


きゅうりの浅漬
100g 315円 税込340円
大豆 小麦 米

千葉県産きゅうりを本味醂、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

494 Ⓕ 蔵 ス


かつお大根漬
130g 305円 税込329円
小麦 米

原材料は全て国産。有機栽培の大根を塩漬けし、本味醂、鰹・利尻昆布だし、りんご酢、洗双糖で漬け込みました。

風水プロジェクト　賞 5日

495 蔵 ス


趙さんの味熟成白菜キムチ
200g 520円 税込562円
大豆 小麦 米 えび かに

季節や種類により塩加減を変えて漬けた白菜を、厳選素材と鮭魚醤で仕上げた旨みのある特製ダレに漬け込みました。

趙さんの味　賞 14日

496 蔵 ス


趙さんの味はさみ込みキムチ
350g 665円 税込718円
大豆 小麦 米 えび かに

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)唐辛子使用の厳選だれで漬け込みました。

趙さんの味　賞 14日

497 蔵 ス

特価

趙さんの味松前白菜漬け
150g 通常税込486円を 430円 税込464円
大豆 小麦 米 えび かに

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

趙さんの味　賞 7日

498 Ⓕ 蔵 ス


国産味付けザーサイ
100g 428円 税込462円
大豆 小麦 米

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惣菜に仕上げました。

遠忠食品　賞 90日

499 Ⓕ 蔵 ス


王隠堂農園の小梅干
200g 900円 税込972円
8週に1回

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　賞 90日

500 Ⓕ 蔵

特価

王隠堂農園の刻み紅生姜
80g 通常税込243円を 220円 税込238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

501 Ⓕ 蔵


うずらの玉子(水煮)
6個×2 363円 税込392円
卵 小麦 米

山梨県で育ったうずら卵の水煮です。

南伊豆水産　賞 180日

502 Ⓕ 凍


冷凍釜あげうどん
200g×3 290円 税込313円
小麦 大豆

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

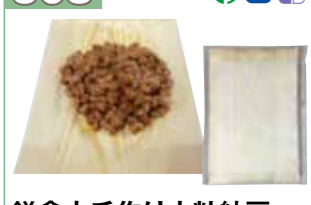
納豆

507 Ⓕ 蔵


鎌倉山大粒納豆
40g×2 185円 税込200円
大豆

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

508 Ⓕ 蔵


鎌倉山手作り小粒納豆
80g 225円 税込243円
大豆

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

509 Ⓕ 蔵


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

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

503 蔵


むし焼そば(ソースなし)
150g×3 260円 税込281円
卵 小麦

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

504 Ⓕ 蔵

特価

季穂地粉餃子の皮
大判20枚 通常税込243円を 215円 税込232円
小麦

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

505 Ⓕ 蔵


季穂地粉ワンタンの皮
20枚 225円 税込243円
卵 小麦 大豆

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

506 蔵


かにかま
6本 248円 税込268円
卵 大豆 小麦 かに

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

510 Ⓕ 蔵


家族納豆国産小粒
40g×3連(タレ無) 140円 税込151円
大豆

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

511 Ⓕ 蔵


ひきわり納豆
30g×2連 113円 税込122円
大豆

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

512 Ⓕ 蔵


国産麦納豆(タレ無)
30g×3連 153円 税込165円
大豆

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

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

秋の味覚　山上蒲鉾の具材で手づくりおでん

513 ●調理例



大特価

山上蒲鉾店のおでんセット
5種
通常税込1,058円を 890円
税込961円

無リンすり身で作った山上蒲鉾店のおでん5種セット。さつま揚2枚、揚ボール4個、きんぴら揚1枚、イカ巻2本、ゴボー巻2本入です。

山上蒲鉾店　賞7日

517



ぷりっぷりの生海老つみれ
100g(10個)
360円
税込389円

えび(ベトナム産)と国産スケトウダラのすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。

東京コールドチェーン

518



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

519



特価

丸和おでん種セット
5種9品
通常税込643円を 570円
税込616円

ひじき入り京がんも2個、京がんも2個、つみれがんも2個、もち入り巾着2個、厚揚1枚のセットです。

丸和食品　賞5日

520



特価

鍋物種セット
3種各2個
通常税込481円を 430円
税込464円

鍋物、おでんに人気の3種(もち入きんちゃく、ひじき入京がんも、えび入京がんも)を2ヶずつセットしました。

丸和食品　賞5日

514



さつま揚
34g×4枚
390円
税込421円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマヅラハギ)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。

山上蒲鉾店　賞7日

515



いわしから揚げ
5個(140g)
370円
税込400円

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　賞15日

516



なると巻
1本(180g)
670円
税込724円

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ず巻きにしました。

山上蒲鉾店　賞15日

521



特価

厚揚
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。

丸和食品　賞5日

522



特価

もち入りきんちゃく
3個(約90g)　通常税込400円を
350円
税込378円

国産大豆使用の丸和食品の油揚げに、山形県産の餅を詰め国産かんぴょうで閉じました。

丸和食品　賞5日

523



京がんも
約20g×7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、国産生野菜を具にした一口サイズ。菜種油使用。

丸和食品　賞7日

524



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

525



小結びしらたき
150g
270円
税込292円

群馬県月夜野町で低農薬、化学肥料不使用で契約栽培したこんにゃく生芋100%使用。

太洋

526



有機 生芋糸こんにゃく
150g
240円
税込259円

広島県産有機こんにゃく芋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

527



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

528



特価

国産魚介 銀のだしパック
8g×10袋　通常税込302円を
272円
税込294円

原料は国内産いわしの煮干し、かつおのふしのみの無添加だしパック。調味料、食塩不使用。

カクサ

529



特価

練りからし
40g
通常税込394円を
355円
税込383円

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

創健社

530 ●調理例



特価

味自慢！出雲おでん
500g(8種8個)
通常税込1,242円を
1,100円
税込1,188円

無リンすり身(日本、ニュージーランド産)を使用し、出汁は昆布と鰹の風味を効かせ、旨味たっぷりに仕上げました。玉子、大根、蒟蒻、出雲野焼、プレーン天、イカつみれ、鰺はんぺん、ささがきごぼう天入。

風水プロジェクト

531 ●調理例



揚 シーズン初 特価

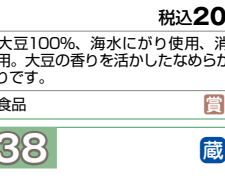
天然だしのこだわりおでん
470g
通常税込832円を
760円
税込821円

具材、出汁も全て国産原料。3種の節と干し椎茸、昆布の天然出汁で、大根、厚揚げ、ゆで卵、鶏団子、こんにゃく、竹輪を煮込みました。

ハーヴィ　賞90日

豆腐

532

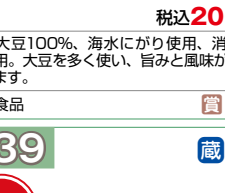


絹豆腐
1丁300g
190円
税込205円

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

533



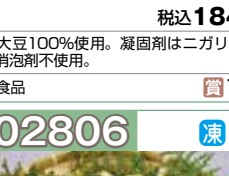
特価

木綿豆腐
1丁300g
通常税込211円を 185円
税込200円

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

丸和食品　賞8日

534



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

535

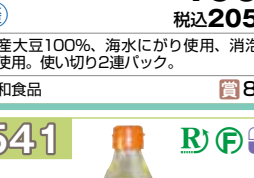


共生食品のもめん豆腐
300g
178円
税込192円

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。

共生食品　賞6日

536

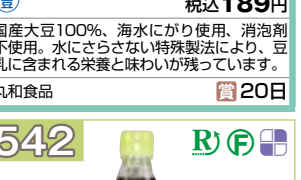


ミニ絹豆腐
150g×2丁
190円
税込205円

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

537



絹とうふ(充填)
150g×2丁
175円
税込189円

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

丸和食品　賞20日

538



油揚
3枚
193円
税込208円

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

丸和食品　賞7日

539



特価

共生食品の油あげ
3枚
通常税込243円を 220円
税込238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

102806



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

540



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%)

特選醤油
1,000mℓビン
ビン回収
530円
税込572円

宮醤油店

541



たまさ醤油
1,000mℓビン
ビン回収
386円
税込417円

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)使用。1年間熟成。濃口、塩分16.2%

宮醤油店

542



うす塩醤油
360mℓビン
ビン回収
260円
税込281円

脱脂加工大豆(アメリカ産)、大豆(アメリカ・カナダ産)、小麦(アメリカ・カナダ・日本産)、食塩(メキシコ・日本産)、アルコール(日本産)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

543



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

544



圧搾一番しぼり 国産なたね油紙パック
600g
895円
税込967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

545



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)を熱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。芳醇な香りでえぐみがありません。

平田産業

546



エキストラバージン オリーブオイル
250gビン
1,730円
税込1,868円

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

平田産業

547



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

548



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

549



純米酢
500mℓビン
350円
税込378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お酢です。

私市醸造

550



鹿児島の麦みそ500g
500g
720円
税込778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。麦麹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

551



秋田みそ
1kg
1,440円
税込1,555円

秋田県大潟村産の農薬不使用栽培あきたこまちと大豆を使用。「つぶ」ですが「こし」に近いきめ細やかさです。塩分12%前後。

大潟村加工センター　賞180日

552

玄米みそ(つぶ)
1kg
1,185円
税込1,280円

おきたま興農舎の農薬不使用栽培の玄米、国産農薬不使用大豆、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

553

特価

塩麹
140gビン
通常税込540円を 480円
税込518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

554

特価

九州だし寄せ鍋つゆ
30mℓ×4袋
通常税込475円を 418円
税込451円

長崎県産焼きあご、対馬産原木しいたけ、鹿児島県産かつお節、大分県産干しえび、4つの九州産だし原料を使用した鍋の定番「寄せ鍋のつゆ」です。

創健社

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

555 特価

プレミアムドレッシング ノンオイルゆず
200mℓ 通常税込592円を **545円** 税込589円
高知県産ゆず果汁と国産丸大豆醤油、国産玉ねぎ、すりごまの風味が調和した爽やかな香りとほど良い甘みのあるノンオイル仕上げです。
創健社

556

コールスロードレッシング
200mℓビン 380円 税込410円
レモンのさわやかな酸味を活かしたさっぱり風味のサラダ用ドレッシングです。生野菜、温野菜にも合い、素材を活かす自然な味わいです。
中田商店

557

べに花マヨネーズ
300g 590円 税込637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。
創健社

558

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

559

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

560

たまご焼きのだしの素
180mℓビン 265円 税込286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

561

宮城県産薄力粉「シラネ」
1kg 400円 税込432円
良質な宮城県産小麦「シラネ」を使用。手打ちうどん、お菓子、天ぷらなどにお使いください。
阿部製粉

562

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

563

三陸産さば缶水煮（生さば原料使用）
180g缶(個計量130g) 550円 税込594円
旬の時期に水揚げされた三陸産のさばを食塩だけで味付けしました。限られた時期しか作れない、数量限定品です。
風水プロジェクト

564 特価

上州地粉手振りうどん
380g 通常税込421円を **370円** 税込400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

565

ぜいたく茶そば
200g 420円 税込454円
国内産のそば粉と小麦粉を使用し、香り豊かな京都宇治抹茶を加えました。風味が良く歯応えと食感があります。
中田商店

566

だしパック
8g×15 980円 税込1,058円
4種の厳選した素材をブレンドしただしパック。薪薫煙したかつお節、さば節、北海道産昆布、干し椎茸を使用しました。
みえぎょれん

567

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

568

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

569

無添加無頭煮ぼし
60g 480円 税込518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

570

北限の干しあみえび
14g 198円 税込214円
原料は岩手県産ツノナシオキアミと食塩。カルシウムたっぷりで香り抜群です。玉子焼、かき揚、焼そば、パスタ、酢の物にも。
中田商店

571

とろろ昆布
45g 420円 税込454円
北海道産真昆布、がごめ昆布、醸造酢を使用。
松永商店

572

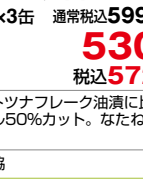
長ひじき
20g 465円 税込502円
ひじきの幹の部分です。カルシウム、ミネラル、食物繊維が豊富で不足しがちな栄養を補います。三重県産。
みえぎょれん

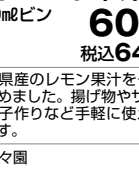
573

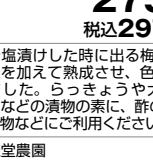
神奈川県産カットわかめ
30g 705円 税込761円
地元三浦産の採れたてわかめを磯の風味をそのままに加工しました。
神奈川県漁業協同組合連合会

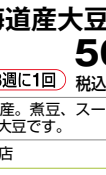
574 特価

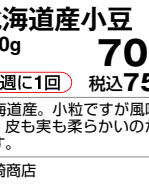
無茶々園の青のり粉
3g 通常税込322円を **278円** 税込300円
愛媛県宇和海の海水をくみ上げ育てました。柔らかで香り豊か、鮮やかな緑色で高級品として扱われる品質です。
無茶々園

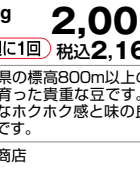
575 特価

あおさのり
12g 通常税込454円を **410円** 税込443円
三重県伊勢志摩産の原藻「ひとえ草」の色、香りの特に良いものを選別しました。お吸い物や碗蒸しの具で磯の香りをどうぞ。
みえぎょれん

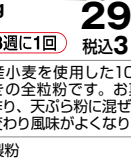
576

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。
神奈川県漁業協同組合連合会

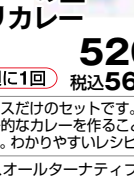
577

はねだし焼きのり
10枚 540円 税込583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

578

徳用きずのり
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

579

三重県産味付のり
8切 100枚 648円 税込700円
三重県産のりを、生しょうゆ、かつお節とムロ節のだし、鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、砂糖で作ったタレで味付けしました。
みえぎょれん

580

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

581

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

582

ぶっかけご飯の友 かつおとのり
20g 320円 税込346円
国産焼きのりと国内製造のかつお節を熟練した技術で削りブレンドしました。調味料、食塩は不使用です。様々な料理にふりかけたり、混ぜたりしてお使いください。
カクサ

583

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

584

王隠堂農園のしその葉ふりかけ
40g 200円 税込216円
農薬不使用で栽培した赤しそ、梅酢、塩を使用。粉末タイプですので、しそご飯、和え物、浅漬けにもお勧めです。
王隠堂農園

585

国産梅のり佃煮
80gビン 490円 税込529円
千葉県木更津市産の生のり、醤油、砂糖、醗酵調味料で直火釜で炊き、王隠堂農園のねり梅と鰹節を加えました。
遠忠食品

586

特選なめ茸うす塩味
180gビン 360円 税込389円
長野県産えのき茸を甘辛い味付けで煮込みました(30%減塩仕上げ。固形分80%)。
創健社

587

九州産 しいたけスライス
20g 440円 税込475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

588

大分県産有機たけのこ細切り
80g 445円 税込481円
圃場管理から収穫、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

589

乾燥大根葉
40g 340円 税込367円
国産大根の葉、約400gを乾燥。熱湯で2〜3分戻して調理してください。味噌汁は乾燥のままお使いください。
中田商店

590

九鬼すり鉢仕立てのごま和えの素
60g 185円 税込200円
グアテマラ産他のごまを国内ですりごまにし、ごま本来の旨味や香りを活かしました。砂糖、粉末醤油、デキストリン、ごま油使用。
中田商店

591

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

592

よつ葉北海道スキムミルク
150g 295円 税込319円
北海道産の脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状の製品。低脂肪でカルシウムとタンパク質がたっぷりです。
よつ葉乳業／ホクレン

593

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

594

生協スパゲッティ 1.6mm
1kg 578円 税込624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

595

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1.4㎜、ゆで時間約4分、コシの強い麺です。
中田商店

596 特価

フレッシュバジルソース
95gビン 通常税込994円を **890円** 税込961円
農薬不使用で契約農家が栽培した国産バジルと国産にんにく、エキストラバージンオリーブオイル使用の本格仕上げ。食塩使用。
風水プロジェクト

597 特価

有機ホールトマト缶
400g(固形量240g)缶 通常税込275円を **243円** 税込262円
イタリア南部プーリア州の限定農場で栽培した有機トマトの、甘味と程よい酸味を活かしました。クエン酸不使用。
創健社

598 特価

有機スイートコーン缶
125g缶 通常税込259円を **230円** 税込248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

599 特価

ライトツナフレーク缶ハーフ
70g×3缶 通常税込599円を **530円** 税込572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

102636

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えて便利です。
無茶々園

102644

王隠堂農園の赤梅酢
200mℓビン 275円 税込297円
梅を塩漬けした時に出る梅酢にしそを加えて熟成させ、色付けしました。らっきょうや大根、かぶなどの漬物の素に、酢の物・和え物などにご利用ください。
王隠堂農園

102652

北海道産大豆
300g 500円 税込540円
8週に1回
北海道産。煮豆、スープ等利用の多い大豆です。
篠崎商店

102660

北海道産小豆
300g 700円 税込756円
8週に1回
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

102679

群馬県産高原紫花豆
200g 2,000円 税込2,160円
8週に1回
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

102687

小麦全粒粉
500g 290円 税込313円
8週に1回
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

102695

カレーの壺 スリカレー
34g 520円 税込562円
8週に1回
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

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

600


ホットケーキミックス
200g×4
455円
税込491円
卵 牛乳 小麦

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

601


直火焙煎カレールゥ・甘口
170g
460円
税込497円
牛乳 大豆 小麦 米

味・色・香りを大切にしたまろやかなルゥです。完熟りんごと南国フルーツチャツネに、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

602


直火焙煎カレールゥ・中辛
170g
460円
税込497円
牛乳 大豆 小麦 米

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

603


直火焙煎カレールゥ・辛口
170g
460円
税込497円
牛乳 小麦 米

深いコクとスパイシーで心地よい辛さのルゥです。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

604


マム野菜ごろごろのポークカレー
200g×3
870円
税込940円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 ゼラチン 落花生 エビ カニ くるみ

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みを引き立たせ、ごろっとした国産の人参、じゃがいもはそのままに、国産豚もも肉を合わせ、食べ応えのある一品に仕上げました。

大進食品

605


秋川牧園の骨付きチキンカレー
220g
通常税込572円を 500円
税込540円
卵 牛乳 大豆 小麦 落花生 エビ カニ

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

秋川牧園

606


秋川の参鶏湯風スープ
160g
460円
税込497円
レンジ 湯

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

607


有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前)
通常税込308円を 273円
税込295円
JAS 大豆 小麦

有機醤油をベースに、有機砂糖や瀬戸内海産カキのオイスターエキスなどで旨みを出しました。肉と野菜を炒め合わせるだけ。

風水プロジェクト

608


国産鶏胸肉使用サラダチキン ブラックペッパー&ガーリック
100g
460円
税込497円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。国産鶏胸肉を使用し、ブラックペッパー、国産にんにく、食塩で味付け。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。

創健社

609


旨だし小松菜のおみそ汁
9g×10
1,450円
税込1,566円
牛乳 大豆 小麦 米

フリーズドライタイプの小松菜のみそ汁です。合わせみその風味と野菜の食感が楽しめます。

中田商店

610


どんぶり麺納豆そば
81.5g(めん65g)
通常税込270円を 240円
税込259円
大豆 小麦 そば

麺は国産小麦粉・そば粉使用です。醤油と鰹やサバの混合粉末で仕上げたスープと、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

611


どんぶり麺カレーうどん
86.8g(めん65g)
通常税込270円を 240円
税込259円
牛乳 大豆 小麦 米 そば

国産小麦粉・馬鈴薯でん粉使用の麺と、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

お菓子

612


菓房はら山栗饅頭
40g×4
935円
税込1,010円
卵 牛乳 小麦 米

平飼い養鶏卵を使用して、白あんに栗を混ぜ込み焼き上げました。自然解凍でお召し上がりください。

せいふてい

613


菓房はら山胡桃ゆべし
160g(4個)
通常税込1,139円を 1,045円
税込1,129円
大豆 小麦 米

国産もち米使用のゆべし生地は、国産醤油、三河みりん、洗双糖で味付け。有機認証の胡桃を加えた、柔らかく平たいゆべしです。

せいふてい

614


菓房はら山三色どら焼
60g×3個
715円
税込772円
卵 大豆 小麦 米

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

615


芽吹き屋三色団子
135g(3本)
600円
税込648円
大豆 小麦 米 くるみ

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

東京コールドチェーン

616


菓房はら山大福
40g×5
794円
税込858円
米

北海道産の小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

617


芽吹き屋黒豆塩大福
220g(4個)
通常税込788円を 700円
税込756円
大豆 くるみ

国産のもち米使用のなめらかな生地に、粒のまま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た。

東京コールドチェーン

618


芽吹き屋ごまとろり
144g(8個)
570円
税込616円
大豆 小麦 米

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

東京コールドチェーン

619


冷凍白玉
250g
450円
税込486円
米

原料のもち米は水ぴ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。

東京コールドチェーン

620


ミニたい焼き(あんこ)
320g(8個)
458円
税込495円
レンジ トースター 大豆 小麦 米 エビ

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

ニッコー

621


大判焼き(カスタード)
320g(4個)
520円
税込562円
レンジ 卵 牛乳 小麦 米 エビ カニ

ニッコーが作るバニラが香るカスタードを、はちみつを加えた国産小麦粉のしっとりとした皮で包み焼きました。

ニッコー

622


純国産塩けんぴ
100g
通常税込335円を 298円
税込322円
米

九州産さつまいも(黄金千貫甘薯)をこめ油でカラッと揚げ、北海道産のてん菜糖とオホーツク海の塩で甘みを引き立てました。

ムソー

原材料 さつまいも、こめ油(米)、てん菜糖、食塩

623


純国産ハーブのど飴
60g(個包装込)
308円
税込333円
米

ハーブは国産のローズマリーとレモングラス使用。てん菜糖のやさしい甘さが上品な、爽やかなのど飴です。

ムソー

原材料 てん菜糖(てん菜)、水あめ(甘藷、馬鈴薯(遺伝子組換えでない))、ハーブ(ローズマリー、レモングラス)、こめ油(米)

Happy HALLOWEEN

624


昔ながらのロールケーキ
1個
895円
税込967円
卵 牛乳 小麦

国産小麦粉にたっぷりの卵と北海道産甜菜で作ったグラニュー糖、蜂蜜で作ったやさしい甘さの生地で国産生クリームを巻いた、昔ながらのシンプルなケーキです。

せいふてい

625


アップルパイ
1個
通常税込1,237円を 1,130円
税込1,220円
卵 牛乳 小麦

長野県産の減農薬紅玉と砂糖で作ったりんごの砂糖煮を、国産小麦粉、国産バター、鹿児島県産さとうきび砂糖、飼育方法にこだわった鶏卵、食塩で作ったパイ生地で包み焼きました。縦11cm×横9cm×高3cm

せいふてい

626


純国産発酵バターワッフル
8枚
通常税込421円を 380円
税込410円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 くるみ

北海道産の小麦粉に発酵バターを全重量の21%も加え軽い食感に焼いた、風味豊かなワッフルクッキーです。

ムソー

原材料 小麦粉、粗糖(さとうきび)、発酵バター、液全卵(鶏卵)、食塩

627


とうもろこしでつくったパフスナックソース味
55g
通常税込259円を 230円
税込248円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

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

628


ミニカップゼリーお徳用2種
22g×45個
1,400円
税込1,512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

629


メイシーちゃんのハートのチョコ
5g×8個
通常税込356円を 320円
税込346円
卵 牛乳 大豆 小麦 落花生 エビ カニ

北海道産ミルクを使用。一口サイズの個包装入です。結晶パラチノース、植物油脂、ココアバター、全粉乳、粉末還元麦芽水飴、大豆レシチン、香料使用。

創健社

630


メイシー りんごとぶどうマシュマロ
16個
通常税込259円を 228円
税込246円

国産りんごと国産ぶどうの果汁を使用した、りんご味とぶどう味のマシュマロです。砂糖は北海道産てんさいの砂糖、水飴は国産さつまいものでん粉を使用。香料はりんご、ぶどうの果実より抽出されたものです。

創健社

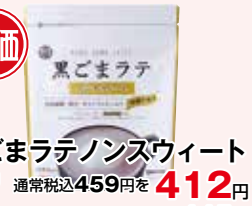
秋の香りとあったか飲み物

633


有機アールグレイ紅茶TB
40g(20袋)
通常税込670円を 606円
税込654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

634


黒ごまラテノンスウィート
100g
通常税込459円を 412円
税込445円
大豆

黒ごまと国産黒豆きなこの香ばしい風味が特長のラテ1杯分(10g)には、黒ごまを約65000粒も使用しました。砂糖、添加物不使用のノンカフェインです。

中田商店

635


豆乳飲料きなこ
200mℓ×12
通常税込1,512円を 1,330円
税込1,436円
大豆

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

身体あたたまるメニュー

631


メイシーちゃん かぼちゃのスティックボーロ
40g
通常税込238円を 213円
税込230円
卵 牛乳 小麦 米

お子さまの手にもにぎりやすいかぼちゃの甘みを活かしたスティックタイプのボーロです。(北海道産かぼちゃ、国内産小麦粉使用)

創健社

632


メイシー きらきら星のおせんべい4P
8g×4
通常税込270円を 242円
税込261円
卵 牛乳 小麦 米

小さなきらきら星の形をした、サクッとかる~い食感のサラダせんべい。うす塩味で国内産のお米、塩を使用。

創健社

636


直火焙煎ハヤシ&シチュールゥ
120g
通常税込497円を 448円
税込484円
牛乳 大豆 小麦 米

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

ムソー

637


直火焙煎クリームシチュールゥ
120g
通常税込491円を 439円
税込474円
牛乳 大豆 小麦 米

濃厚でクリーミー、味わい深いルゥです。玉ねぎペーストとナチュラルチーズの旨味が溶け込み、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。4~5皿分

ムソー

638


豆乳仕立てのかぼちゃスープ
180g
通常税込200円を 175円
税込189円
大豆 小麦 米

国産かぼちゃと有機大豆で搾った豆乳を使用。かぼちゃの甘みとうま味のバランスと口当たりの良さを両立した豆乳スープです。

ムソー

今週のおすすめ 翌々週配達 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

639 蔵 ス

新商品



黒糖あんみつ
175g
300円 税込324円

原材料 天草、黒糖みつ、砂糖、小豆、水飴、醸造酢

国産の天草を数種類ブレンドし、独自の伝統製法で作った寒天と、沖縄産の黒糖みつ、北海道産小豆で作った餡を使用したこだわりのあんみつです。

太洋 賞90日

寒天は、ヘルシーで低カロリー、食物繊維が豊富で整腸作用等に優れた効果があるデザート食品です。太洋の寒天は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一品です。晒天草とは、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ます。脱色と純度を高めるための作業工程を経た天草から太洋の寒天は誕生します。

640 Ⓕ 蔵 ス



豆かんてん黒糖みつ
155g
280円 税込302円

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

太洋 賞90日

641 Ⓕ 蔵 ス



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

642 ス

特価



コーンスナック ほんのりかるいチーズ味
50g
通常税込238円を 214円 税込231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

643 ス



英字ビスケット
70g
199円 税込215円

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

644 ス



てんさい含蜜糖 カステラ
5個
490円 税込529円

国産の鶏卵、北海道産小麦粉、オホーツク海産てんさい含蜜糖、水あめを原料に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装詰め。

風水プロジェクト

645 Ⓕ ス



包み黒糖飴
95g
275円 税込297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いっぱい。

ハーヴィ

646 Ⓕ ス

特価



醤油屋のせんべい われせん
125g
通常税込540円を 485円 税込524円

国内産うるち米で作った煎餅を直火で焼いて手割し、旨み豊かな金笛丸大豆醤油ダレで味付けしました。

創健社

647 Ⓕ ス



磯辺巻
40g
360円 税込389円

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

ハーヴィ

648 ス



えびせんべい ノンフライ
40g
248円 税込268円

国内産馬鈴薯澱粉にえびといかを練り込み、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

649 Ⓕ ス



モロヘイヤおこし
150g
540円 税込583円

庄内協同ファームの農薬不使用玄米をポン菓子にし、甜菜糖使用のグラニュー糖と水飴、庄内産モロヘイヤ粉と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

650 Ⓕ



きらず揚げ(黒砂糖)
140g
343円 税込370円

食物繊維豊富な卵の花を使った歯ごたえのある、味わい深い和風お菓子。

おとうふ工房いしかわ

651 Ⓕ ス



アーモンドじゃこ
7g×5連
323円 税込349円

カルシウム豊富なじゃこ(国内海)を軽い甘さに味付けし、砕いたアーモンドと白ごまをミックスした小袋タイプ。

ハーヴィ

102709 Ⓕ ス



8週に1回

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三温糖で味付けしました。食べやすいミニパック入りです。

ハーヴィ

102717 Ⓕ

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

102725 Ⓕ



ミックスナッツ
60g
600円 税込648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

102733 Ⓕ



レーズン
120g
400円 税込432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プソン種レーズン。

万直商店

102741 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

酒

20歳未満の者に酒類を販売できません。

102750 Ⓕ



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ペールエールスタイルのビール。

ヤッホー・ブルーイング

102768 Ⓕ



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・ザーツ産ザーツ種ホップを使用した、麦芽100%プレミア・新潟地ビールです。

片山

102776 Ⓕ



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、ジュー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

飲料

652 Ⓕ

特価



安曇野ミネラルウォーター
1ℓ
通常税込216円を 190円 税込205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

653 Ⓕ



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

654 Ⓕ



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

655 Ⓕ



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

656 Ⓕ



吉川の粉茶
200g
448円 税込484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

657 Ⓕ



吉川のほうじ茶(無農薬)
200g
600円 税込648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たお手軽なお茶です。

吉川農園

658 Ⓕ ス



無農薬六条麦茶(むぎちゃん)
500g
640円 税込691円

農薬不使用、化学肥料慣行栽培5割減で栽培された庄内協同ファームの六条大麦使用。低温焙煎したふくよかな味わいと甘く香り高い麦茶です。

庄内協同ファーム

102784 Ⓕ

翌々週配達 NCY



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つくりあげた逸品。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

102792 Ⓕ 凍

特価

翌々週配達 NCY



フジワラの青汁
90mℓ×7袋
通常税込1,739円を 1,550円 税込1,674円

有機栽培のケールに熊笹エキス、しその葉エキスを加えた青汁。

フジワラ化学

659 Ⓕ

特価



九州産大豆 成分無調整豆乳1リットル
1ℓ
通常税込400円を 350円 税込378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

660 Ⓕ

特価



冬育ち九州人参 100%ジュース
200mℓ×12
通常税込1,674円を 1,450円 税込1,566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

日用品

665 ス



泡の手洗いせっけんボトル
350mℓ
8週に1回
750円 税込825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。

ハイネリー

666 ス



はな詰替用(洗濯用液体純石けん無香料)
1,000mℓ
860円 税込946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い上がります。

ハイネリー

667 ス



安心生活洗濯用液体石けんボトル
1,000mℓ
8週に1回
740円 税込814円

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

668



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

669



食器洗い機専用洗浄剤
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浄で泡が立ちません。

風水プロジェクト

661 Ⓕ ス



和歌山県産 みかんストレートジュース
160mℓ×4
750円 税込810円

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

創健社

662 Ⓕ



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でキリっと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです

風水プロジェクト

670



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

671

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

672

再生トイレットペーパーダブル
37.5m×8個
550円 税込605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

673

再生トレペシングル6個入
130m×6個
630円 税込693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

674

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の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

663

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

664 Ⓕ

大倉さんの減農薬栽培のリンゴ(落果・キズ玉)を100%使用。

大倉さんのりんごジュース1本
1ℓビン
865円 税込934円

アルプス農場

化粧品

104337

翌々週配達 NCY

ナチュラルアーブフェイスソープ
90g
1,050円 税込1,155円

きめの細かな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

翌々週配達 NCY

ナチュラルアーブ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、清浄なお肌にします。マッサージ用としてもお使い頂けます。

MCサービス

104345

翌々週配達 NCY

ナチュラルアーブミルクローション
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

翌々週配達 NCY

ナチュラルアーブスキンローション
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

翌々週配達 NCY

ナチュラルアーブ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。