食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ！

32号 2026年11月1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/	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
定例企画配達日 11/	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
特別企画配達日 11/	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(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

三芳村蛍まいの新米で湘南しらすごはん

今週より更にお値引！感謝価格です



生産者が長い年月をかけて根差した思い、「人と生き物が共存する環境」で育まれた蛍まいの産直米です



681
三芳村ひとめぼれ（無洗白米）
5kg
3,520円 税込3,802円

682
三芳村ひとめぼれ（七分）
5kg
3,400円 税込3,672円

680
三芳村ひとめぼれ（白米）
5kg
3,400円 税込3,672円

683
三芳村無農薬コシヒカリ（白米）
5kg
4,270円 税込4,612円

684
三芳村コシヒカリ（白米）
2kg
1,480円 税込1,598円

わたしたちが育てた令和8年度産の蛍まいのお米は、作柄良好で収穫量も上がりました。

この2年間、米価の乱高下にも関わらず変わらずご理解ある消費者の皆様のお合員の皆様のおかげで、安心して米作りに専念することができております。

心から御礼を申し上げます。

近年の経験では我々にとってまさにない稲作は本当に農薬化学肥料に頼ら皆さんの存在があってはじめて成り立つものであることを痛感させられました。

この米価変動の乱高下にも関わる農法の危機ですが、購入いただいている組てくださり、買とが結果的に安心安全な糧を守り、食の安全保障を実現できたものと信じております。

蛍まい研究会はこれからも、「安心して美味しいお米を食べたい」という皆様の思いにお応えできるよう、丹精込めてお米を育ててまいります。

どうぞよろしくお願いいたします。

近年南房総は、台風の影響を受けやすい地域になってきたと実感しております。

令和8年度産は我々にとってまさに農薬化学肥料に頼らない稲作は本当に皆さんの存在があってはじめて成り立つものであることを痛感させられました。

この米価変動の乱高下にも関わる農法の危機ですが、購入いただいている組てくださり、買とが結果的に安心安全な糧を守り、食の安全保障を実現できたものと信じております。

蛍まい研究会はこれからも、「安心して美味しいお米を食べたい」という皆様の思いにお応えできるよう、丹精込めてお米を育ててまいります。

どうぞよろしくお願いいたします。

近年南房総は、台風の影響を受けやすい地域になってきたと実感しております。

令和8年度産の大雨となりました。

中、合間を縫っりましたが、なり取ることができ

災い転じて福して気温が下が分を供給できた米質ともに良好です。

ぜひ、ご賞味ください。

令和8年度産は厳しい気候条件の大雨となりました。

中、合間を縫っての刈り取り作業となりましたが、なんとか予定面積を刈り取ることができました。

災い転じて福となした形で、期せずして気温が下がり、生育の最後まで水分を供給できたことが奏功し、収量・米質ともに良好な新米となっております。

ぜひ、ご賞味ください。



栽培指針
水田の機能を維持し、田んぼの堺に土を盛った土手＝畦畔への除草剤も使用を禁止。各圃場に立てられた看板には、圃場を認定し栽培履歴を生産者が記入。地域に栽培方法を衆知し、南房総市旧三芳村地域の農薬空中散布がない圃場で栽培しています。

肥　料
化学肥料は一切使いません。有機質肥料を100%使用。

殺虫剤
一切使用しません。30年以上の減農薬栽培で生態系バランスによる害虫防除に成功しました。近年の温暖化により生息数が激増し、被害が増えているザリガニの防除剤も使いません。

収穫と乾燥
コンバインで収穫された米は、蛍まいライスセンターの遠赤外線乾燥機でじっくり乾燥します。

低農薬栽培米
除草剤初期除草剤（発芽を抑制する）一回のみ薬剤を使用。蛍まいの主力をなすお米です。

農薬不使用栽培米
薬剤使用は一切ありません。湛水とザリガニの個体数管理、機械と人力除草で雑草の管理をしています。育苗培土も有機質肥料を使用したもの。「天の理、地の利、人の和」を得て管理されたこだわりのお米です。

横須賀市佐島のシラス漁師

岩崎さんのしらす再開です！

二代目岩崎茂さんはシラス漁師と加工・販売までを一貫しておこなっています。

漁が解禁の期間は早朝に出航し、漁獲されたシラスは即冷され、急いで海に面した加工場へ戻ります。

陸揚げされたシラスは、直ちに天日塩を加えた大きな釜で1～1分半ほど茹でられ、加工専用機械のベルトコンベアの上に薄く広げられ、大型扇風機で急速に冷まして冷蔵庫へ収納されます。

※生協には冷凍で納品されます。

「さっきまで海で生きていたシラス！一尾一尾が白く輝き、しっとりふっくら」とした仕上がりです。

粘りと甘みがある三芳村の新米ひとめぼれとコシヒカリ！」にのせて、じっくり味わってください。



329
岩崎さんの釜揚げしらす
100g
通常税込626円を
480円 税込518円



特別企画品
特別企画の注文欄に6ケタ番号でご記入ください

●くらしと生協カタログ／●だんらん／●お酒／●太陽油脂チラシ／● YOU ゆう21／●プレミアムコスメ／●本のいずみ／●ナチュラルケア
●エシカル消費／●お掃除／●てんとう虫／●便利雑貨 LIFE
翌週配達○キャロット 931634 ／○スクロール

卵

101 秋川牧園のたまご

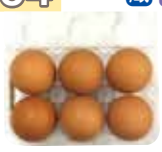
10個 510円 税込551円
山口県産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。こだわりの安全・安心たまご。
秋川牧園 賞14日

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

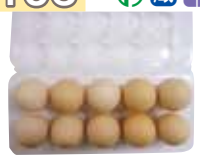
103 明野農場の卵10ヶパック

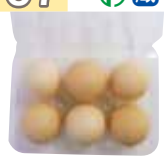
10個 368円 税込397円
山梨県明野農場より。遺伝子組み換え不使用、PHFのトウモロコシ使用
ハイチック 賞14日

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

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 賞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 賞6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

特価
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 通常税込473円を 425円 税込459円
四日市酪農 賞10日

家計応援！

115 よつ葉北海道十勝プレーンヨーグルト脂肪0

●イメージ写真
特価
400g 通常税込340円を 295円 税込319円
北海道十勝産の生乳を100%使用しています。「前発酵製法」ならではの、とろ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

特価
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 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

118 よつ葉濃厚コク旨3種のチーズブレンド20g増量

130g+20g 470円 税込508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。チーズの原材料は生乳、食塩のみ、セルロース不使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞90日

119 よつ葉とろけるスライス

特価
105g 通常税込389円を 340円 税込367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

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

123 鈴鹿山麓のヨーグルト

70g×3個 242円 税込261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

124 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

125 よつ葉たんぱくリッチ0 ベリーミックス

100g 180円 税込194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

126 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

127 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

120 パンにおいしいよつ葉バターとひまわりオイル

特価
100g 通常税込378円を 340円 税込367円
北海道産生乳使用のよつ葉バターを60%配合。バターそのものの味を活かすことにこだわりました。ひまわり油、バターミルク、ホエイたんぱく、食塩使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞180日

121 よつ葉北海道十勝 おつまみチーズゴーダ

特価
30g 通常税込243円を 215円 税込232円
北海道十勝産生乳使用のゴーダチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

122 よつ葉北海道十勝 おつまみチーズチェダー

特価
30g 通常税込243円を 215円 税込232円
北海道十勝産生乳使用のチェダーチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

128 よつ葉ゴーダチーズ

200g 640円 税込691円
十勝産ナチュラルチーズを100%使用したくせのないマイルドな風味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。
よつ葉乳業／ホクレン 賞90日

129 よつ葉カマンベールチーズ

90g 480円 税込518円
表面に白いフェルト状のカビを生育させたナチュラルチーズ。軟質チーズの代表格。
よつ葉乳業／ホクレン 賞180日

130 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

131 よつ葉 クリームチーズ&瀬戸内レモン

100g 270円 税込292円
北海道十勝産のナチュラルチーズ100%使用。瀬戸内レモン果汁を使用した爽やかな味わいです。香料不使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

132 べに花ハイプラスマーガリン

180g 415円 税込448円
全粉乳と生クリーム、主原料食用植物油脂には高オレイン酸タイプのべに花油とパーム油を使用。トランス脂肪酸が少ないです。
創健社 賞270日

135 フルーツスプレッドいちご

200gビン 565円 税込610円
国産いちごを砂糖を使用せず、リンゴ果汁と蜂蜜の甘さ控えめ(糖度51度)仕上げ。トレハロース、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸使用。
大分大山町農協

冷凍パン

136 ちぎってロール

●調理例
ロール12個分 495円 税込535円
北海道産小麦粉ゆめちから・きたほなみのブレンド粉を半焼きのロールパンにし、急速冷凍しました。解凍後、トースターで加熱すると焼きたてパンの味わいに。
東京コールドチェーン

137 ママンのモチモチ手のばしナン

●調理例
210g(3枚) 410円 税込443円
北海道産小麦粉使用の生地を本場タンドール窯で焼くように、高温で素早く焼き上げました。イースト、砂糖、食塩、菜種油使用。
大進食品

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 345円 税込373円
よつ葉乳業／ホクレン 賞14日

134 クリーム仕立てよつ葉 カフェオレ砂糖不使用

特価
200mℓ 通常税込203円を 180円 税込194円
エチオピア産コーヒーを使用した砂糖不使用のカフェオレです。ミルクの風味とコーヒーの華やかな香りで贅沢感が味わえます。乳原料は北海道産を100%使用、香料・乳化剤不使用。
よつ葉乳業／ホクレン 賞120日

白神酵母パン

138 白神ソフトレーズンパン

3個 470円 税込508円
砂糖を一切使わずに、オーガニックレーズンだけで甘みを出しました。レーズンを2度に分けて北海道産小麦粉生地に練り込むので、どこを食べてもレーズンの味をお楽しみ頂けます。
風水プロジェクト 賞3日

139 白神テーブルロール あおさチーズ

3個 500円 税込540円
国産あおさのりを練りこんだ香り高い食事パンです。
風水プロジェクト 賞3日

レ・ルルド

地産地食 おいしい神奈川

140 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

141 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

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

8年度産米、作柄良好！ 更に値下です

渡邊さん



新米	680	三芳村ひとめぼれ(白米)	5kg	3,400円 税込3,672円
新米	681	三芳村ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,520円 税込3,802円
新米	682	三芳村ひとめぼれ(七分)	5kg	3,400円 税込3,672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	4,270円 税込4,612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	1,480円 税込1,598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
新米	689	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。

8年度産米、作柄良好！ 大幅値下

新米	690	置賜つや姫(白米)	4.5kg	3,650円 税込3,942円
新米	691	置賜コシヒカリ(白米)	5kg	3,700円 税込3,996円
新米	692	置賜ひとめぼれ(白米)	5kg	3,600円 税込3,888円
新米	693	置賜ひとめぼれ(無洗白米)	5kg	3,770円 税込4,072円
新米	694	置賜ひとめぼれ(胚芽米)	5kg	3,770円 税込4,072円
新米	695	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。

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。



黒澤さん



新米	696	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	697	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	698	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	699	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	700	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	701	黒澤さん無農薬つやひめ(白米)	5kg	4,990円 税込5,389円
新米	702	黒澤さん無農薬つやひめ(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！ 大幅値下

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。

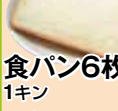
新米	704	おぼろづき(白米)	5kg	3,500円 税込3,780円
新米	705	ななつぼし(白米)	5kg	3,380円 税込3,650円
新米	706	ゆめぴりか(白米)	5kg	3,730円 税込4,028円

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。



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

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。



値下！

新米	709	高知県コシヒカリ(白米)2kg	2kg	2,340円 税込2,527円
新米	710	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

かもめパン

地産地食 おいしい神奈川

144 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

145 食パン8枚切

1キン 285円 税込308円
北海道産小麦粉使用。標準8枚切。サンドイッチ用としても使える厚さです。
かもめパン 賞3日

146 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

147 ローストグラハムロール

5個 360円 税込389円
北海道産小麦粉使用。焙煎した粗挽き全粒粉を練り込んで焼きました。
かもめパン 賞3日

148 クルミロール

5個 380円 税込410円
北海道産小麦粉使用。生地にバターを加え、口当りの良いパンに仕上げました。クルミは有機認証品です。
かもめパン 賞3日

149 天然酵母レーズンロール

6個 400円 税込432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

150 チョコチップメロンパン

3個 415円 税込448円
北海道産小麦粉使用。生地にチョコチップを練り込みました。ビスケット生地の甘さとチョコチップがマッチしています。
かもめパン 賞3日

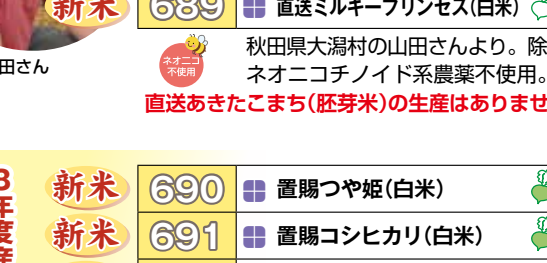
151 あらびき ウインナーデニッシュ

1個 220円 税込238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、デニッシュ生地にのせて焼き上げました。
かもめパン 賞2日

152 小倉デニッシュ

2個 335円 税込362円
北海道産小麦粉使用。北海道えりも小豆のあんをデニッシュ生地で包みました。
かもめパン 賞3日

手づくりパン屋さん　家計応援！

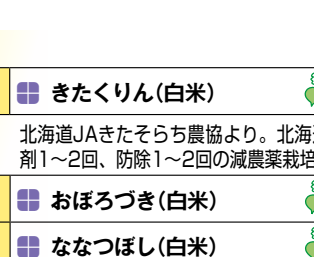
142 レーズン食パン

●イメージ写真
1斤 通常税込491円を 450円 税込486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

143 白神レザンノア

1個 通常税込562円を 510円 税込551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

153 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

154 デニッシュ食パン

1本 通常税込502円を 460円 税込497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

155 ポルカ

3個 通常税込410円を 375円 税込405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

156 テーブルロール

●調理例
5個 通常税込302円を 275円 税込297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

157 ハンバーガー用バンズ

4個 通常税込302円を 275円 税込297円
北海道産小麦粉使用。パティとお好みの野菜をはさんで手作りバーガーを。
かもめパン 賞3日

158 丹沢ハンバーガー用パティ

フライパン
200g(50g×4個) 通常税込540円を 480円 税込518円
国産豚と牛肉でジューシーに作った生タイプのパティです。
丹沢農場

159 かぼちゃづくしパン

2個 通常税込329円を 300円 税込324円
北海道産小麦粉使用。国産かぼちゃペーストを包み込みました。
かもめパン 賞3日

160 もちもちあんこナン

●調理例
200g(2個) 通常税込462円を 420円 税込454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

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

産直 果実

161

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

162

梨(南水)大玉
1個500g前後
540円 税込583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

163

長野県産洋梨ラ・フランス
2個約500g
640円 税込691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

今年のみかんは豊作！

●イメージ写真

167

無茶々園温州みかん
約800g
498円 税込538円
愛媛県　地域法人無茶々園　減農薬・化学肥料不使用
無茶々園

168
新商品

無茶々園徳用温州みかん
約1.5kg
898円 税込970円

164

置賜の西洋梨(ラ・フランス)
1kg前後
1,400円 税込1,512円
山形県　おきたま興農舎　中川敏男さん他
減農薬・化学肥料不使用　ホルモン剤不使用
おきたま興農舎

165

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

166

大原さんのキウイフルーツ(紅姫)
約400g
540円 税込583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

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

170

早生みかん1kg前後
1kg前後
670円 税込724円

171
シーズン初

松弥園の有機有田みかん3kg
3kg(大小込)
3,000円 税込3,240円
和歌山県　松弥園　松坂美喜子さん
有機JAS認証
松弥園

172

国産レモン
300g前後
368円 税込397円
熊本県　中田果樹園　中田純一さん　減農薬
せいか

173

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

174
特価

有機バナナ
450g前後
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

175
凍


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

農産菓子

113000
蔵
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

113018
蔵
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

おやつに、献立に　さつまいも

176
●調理例

さつまいも(赤系)
約700g
520円 税込562円
鹿児島県　三矢物産　減農薬
せいか

179
●調理例

中村さんのカブ
約700g
268円 税込289円
千葉県　白井エコクラブ　中村啓志さん　減農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

180

ミニトマト
約200g
398円 税込430円
熊本県　上田農園　上田誠さん　減農薬
せいか

181

なす
400g
370円 税込400円
熊本県　アグローバル　小川光さん　減農薬
せいか

177

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

178

さつまいも(安納芋)
約700g
560円 税込605円
鹿児島県　三矢物産　水迫毅さん　減農薬
せいか

182

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

183

茨城県産ブロッコリー
1株
328円 税込354円
茨城県　微生物農法の会　長島昌裕さん
農薬・化学肥料不使用
微生物農法の会

184
●イメージ写真


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

185

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

186

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

187

中村さんのほうれん草
約250g
240円 税込259円

188

中村さんの小松菜
約250g
210円 税込227円
千葉県　白井エコクラブ　中村啓志さん　減農薬・化学肥料不使用
白井エコクラブ

189

中村さんの春菊
約120g
223円 税込241円

190

中村さんのリーフレタス
1個
228円 税込246円

191

中村さんのミニ大根
1本
220円 税込238円

192

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

193

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

194

鍋ちゃんねぎ
約300g
345円 税込373円

195

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

196

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

197

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

198
特価

男しゃく
約800g 通常税込518円を 470円 税込508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

199
特価

メークイン
約800g 通常税込518円を 470円 税込508円

200

玉ねぎ
約800g
490円 税込529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

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

神奈川の生産者

地産地食 おいしい神奈川

201 ス

●イメージ写真

大原さんのジュース用人参洗い1キロ
1kg
430円 税込464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　ジュース用の大きな規格外品

大原好文

202 ス


千葉さんの里芋
約500g
375円 税込405円

神奈川県　NO-RA　千葉康伸さん　農薬・化学肥料不使用

NO-RA

203 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

204 ス


千葉さんの人参
約400g
260円 税込281円

神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用

NO-RA

205 ス


千葉さんの小松菜
約200g
260円 税込281円

206 ス


千葉さんの水菜
約150g
260円 税込281円

207 ス


千葉さんの紫水菜
約150g
260円 税込281円

208 ス


千葉さんの美味タス(ミニレタス)
1玉
230円 税込248円

209 ス


千葉さんのレタスミックス
約100g
260円 税込281円

神奈川県　NO-RA　農薬・化学肥料不使用

NO-RA

セット野菜

210 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

211 ス


サラダ野菜セット
250g前後
698円 税込754円

千葉県　白井エコクラブ　柴海農園　農薬・化学肥料不使用　品種はおまかせとなります。

白井エコクラブ

212 ス


有機ミニトマト
約150g
330円 税込356円

有機JAS認証野菜　熊本県　吉水農園/肥後あゆみの会

コープ有機

213 ス


有機トマト
約350g
660円 税込713円

有機JAS認証野菜　熊本県　澤村輝彦さん

コープ有機

214 ス


有機ピーマン
約150g
360円 税込389円

有機JAS認証野菜　鹿児島県　おいどんファーマーズ

コープ有機

215 ス


有機ベビーリーフ
約50g
223円 税込241円

有機JAS認証野菜　茨城県　HATAKEカンパニー

風水プロジェクト

216 ス


有機レタス
1玉
388円 税込419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

217 ス


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

218 ス


有機水菜
約150g
298円 税込322円

有機JAS認証野菜　島根県、奈良県　グリーンハート/山口農園

コープ有機

219 ス


有機ニラ
約100g
213円 税込230円

220 ス


有機青葱
約100g
248円 税込268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

221 ス


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

222 ス


有機じゃがいも
約500g
288円 税込311円

223 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

224 蔵 ス


有機緑豆もやし
200g
110円 税込119円

225 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

226 蔵


有機なめこ
約80g
135円 税込146円

有機JAS認証野菜　新潟県産

バイオコスモ

産直きのこ

227 蔵 ス

●調理例

特価

きのこセット
5種
通常税込713円を 650円 税込702円

ぶなしめじ長野県産・まいたけ新潟県産・えのき長野県産・足付きなめこ長野県又は大分県産・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

228 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

229 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

230 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

231 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

232 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

233 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

234 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

235 蔵


まいたけ
約100g
220円 税込238円

新潟県　農薬不使用

バイオコスモ

236 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

237 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

冷凍野菜

238 Ⓕ 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

239 Ⓕ 凍


冷凍たまねぎみじん切り
500g(バラ凍結)
390円 税込421円

北海道北見産の玉ねぎをみじん切りにしてバラ凍結しました。

ニッキーフーズ

240 Ⓕ 凍 ス

●調理例

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

241 Ⓕ 凍 ス

●調理例

国産OG乱切りカレー用野菜ミックス
200g
340円 税込367円

国産有機野菜(じゃがいも、玉ねぎ、人参)を乱切りにしました。カレーや煮物などにすぐに使えて便利です。

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

242

丹沢高原豚 モモ一口カツ用
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厚み約1cm～7mm、1枚約40～50gの一口サイズにカット。
丹沢農場 賞5日

243

丹沢高原豚 肩ロース焼肉用
200g
630円 税込680円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。適度な脂肪と風味ある部位を約5mmでスライス。鉄板焼、網焼きに。
丹沢農場 賞5日

244

丹沢高原豚 ローススライス
200g
680円 税込734円
飼料は分別生産流通管理済のトウモロコシ(PHF)と大豆粕を使用。柔らか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

245

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

246

●調理例
特価
丹沢高原豚小間切
200g
通常税込518円を 460円 税込497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

247

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

248

丹沢高原豚合挽肉
250g
880円 税込950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

黒豚（福岡県・宮崎県産）

249

●調理例
特価
黒豚肩ロースソテー用
200g
通常税込810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をソテー用にカット。
秋川牧園

250

●調理例
黒豚ローススライス
200g
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。柔らかで旨味ある部位。
秋川牧園

ハーブ豚未来（群馬県産）

251

特価
ハーブ豚未来 ロース厚切り2枚
200g
通常税込778円を 700円 税込756円
抗生物質・合成抗菌剤不使用。分別生産流通管理(非遺伝子組換飼料)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

252

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

253

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

254

ハーブ豚未来 モモスライス
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。脂肪分の少ないヘルシー部位です。
江原養豚／群馬ミート

255

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

256

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）

257

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

258

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

259

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

260

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

261

●調理例
大特価
やまと豚米らぶ挽肉
300g
通常税込697円を 600円 税込648円
岩手県で育った白豚種。肥育期間中抗生物質・合成抗菌剤不使用。飼料に米を30%使用。3㎜に挽きました。
フリーデン

鍋シーズン到来！

262
263

●調理例

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 3,300円 税込3,564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

特価
鹿児島黒牛 モモバラすき焼用
200g
通常税込1,712円を 1,530円 税込1,652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

264
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

265

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

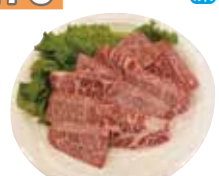
福永産業（鹿児島県・北海道産）

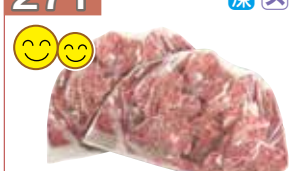
268

●調理例
特価
神居牛サイコロステーキ50g増量
170g+50g
通常税込1,782円を 1,600円 税込1,728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

269

枕崎牛神居牛 ヒレステーキ
1枚100g
1,500円 税込1,620円
JAS認定工場加工の高品質牛。牛の中でも最も柔らかい高級部位です。ステーキに最適。
福永産業

270

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

271

枕崎牛神居牛 徳用焼肉特大W
400g×2
5,700円 税込6,156円
JAS認定工場で加工した高品質牛。ファミリー向け総計800g規格。
福永産業

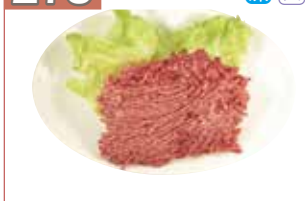
272

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

273
枕崎牛神居牛切り落とし
250g
1,500円 税込1,620円
JAS認定工場加工の高品質牛。手軽に利用できる万能アイテム。
福永産業

274

特価
枕崎牛神居牛 牛丼・肉じゃが用
200g
通常税込1,274円を 1,100円 税込1,188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

275

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

276

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

266

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

267

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

秋川牧園若鶏（山口・福岡・島根・熊本県産）

277 ㊐ 凍 ス
●調理例
特価
若鶏モモ一口カットバラ凍1kg
1kg
通常税込2,106円を **1,900円**
税込2,052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。鶏モモ肉切身より一回り小さいサイズの「一口カット」の1kgタイプ。カレーやシチュー、ソテー等に
秋川牧園

278 ㊐ 凍 ス
若鶏 モモ肉切身（バラ凍結）
500g
1,100円
税込1,188円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすく小量でもご利用できます。唐揚げ・煮物等にご利用ください。
秋川牧園

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

280 ㊐ 凍
若鶏モモ
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です。
秋川牧園

281 ㊐ 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

282 ㊐ 凍
●調理例
特価
若鶏手羽中ハーフ
300g（バラ凍結）
通常税込767円を **700円**
税込756円
国産飼料米、遺伝子組み換え混入防止管理済みのとうもろこし・大豆を使用。飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。食べやすく、火が通りやすくカット、バラ凍結。
秋川牧園

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

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

285 ㊐ 凍 ス
若鶏とり皮
200g
335円
税込362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

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

神山鶏（徳島県産）

287 Ⓕ 凍 ス
●調理例
特価
神山鶏むね肉
210g
通常税込462円を **415円**
税込448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

288 Ⓕ 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

289 Ⓕ 凍 ス
神山鶏ささみ
250g
548円
税込592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

セフティチキン（愛知県産）

290 Ⓕ 凍
●調理例
特価
セフティチキンもも肉
250g
通常税込659円を **590円**
税込637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

291 Ⓕ 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

292 Ⓕ 凍 ス
セフティチキン 皮なしむね肉カツ用
100g×3枚
700円
税込756円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を平らに加工しました。カツやソテーでご利用ください。
シガポートリー

293 Ⓕ 凍 ス
皮なしむね唐揚げ用 バラ凍結300g
300g
680円
税込734円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。皮なしのむね肉を唐揚げ用にカットしました。
シガポートリー

294 Ⓕ 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

295 Ⓕ 凍 ス
セフティチキン手羽先
200g
390円
税込421円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。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

296 Ⓕ 凍
特価
セフティチキン もも肉小間切
200g
通常税込556円を **500円**
税込540円
抗生物質を添加せず(ワクチンは除く)、動物性油脂、魚粉不使用の専用飼料使用。もも肉を調理しやすいようにカットしました。
シガポートリー

丹沢ハム工房（地産地食 おいしい神奈川）

297 Ⓕ 蔵
丹沢皮なしポークウインナー
120g
355円
税込383円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。皮なしで食べやすいです。
丹沢農場 賞10日

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

299 Ⓕ 蔵 ス
丹沢皮なし ノンスパイスウインナー
120g
360円
税込389円
国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。香辛料を一切使用せず粗糖と自然海塩を少なめに使用、お子様にもお勧めです。
丹沢農場 賞10日

300 Ⓕ 蔵 ス
特価
丹沢ショルダー ベーコンスライス
100g
通常税込508円を **450円**
税込486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

301 Ⓕ 凍 ス
丹沢徳用ハム切り落とし4P
100g×4
1,530円
税込1,652円
国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。切り落とし規格外品のお得な4P規格です。
丹沢農場

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県産）

302 蔵 ス
●調理例
特価
鎌倉バラベーコンブロック
150g
通常税込950円を **870円**
税込940円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。脂身と赤身のアンサンブルの美味しさを実感できるブロック。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

303 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

304 蔵
鎌倉ボンレス ハムスライス2個組
60g×2
530円
税込572円
新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げました。脂身の少ないモモ肉使用、豚肉本来の旨さがあります。
鎌倉ハムクラウン商会 賞15日

305 蔵
特価
鎌倉ロース ハムスライス2個組
40g×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

306 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

307 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

308 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

309 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

310 蔵 ス
特価
鎌倉マイルド ウインナー特大
400g
通常税込950円を **870円**
税込940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

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

魚介

313
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

314
●盛りつけ例
天然南まぐろ中トロ
100g
1,770円
税込1,912円
インド洋産天然南マグロを厳選使用。きめ細やかな脂ともっちりとした食感、甘みのある濃厚な味わいが特長で船上で凍結した鮮度をキープしたままお届けします。
マストミ 賞15日

315
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

おすすめ商品
316
旨味本来
生おろしわさび
40g
400円
税込432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

さっぱり、もっちり感 キハダまぐろ
キハダマグロは脂肪分が少なく、あっさりとしていてクセがありません。脂が強すぎないため、食べた後に心地よいマグロのほのかな風味が残ります。たたき身は丁寧に仕上げられた、なめらかな口当たりが特長。
●盛りつけ例

317
●盛りつけ例
ボイルたこぶつ切り(生食用)
100g
660円
税込713円
北海道産のミズタコを柔らかくボイル。使い勝手の良いカット済みです。
札幌中一

318
●盛りつけ例
国産スライスしめさば
(まろやか風味)
1枚50g
438円
税込473円
国産のさばを三枚におろして骨を除き、皮をむいて独自に配合した調味酢に漬け込み、食べやすいようにスライスしました。
千倉水産加工販売

319
●盛りつけ例
あじのタタキ
80g
415円
税込448円
長崎五島近海産の真あじを、漁獲後素早く生のままタタキにしました。
トクスイ

320
●盛りつけ例
いわしごま漬け
100g
458円
税込495円
千葉県産カタクチイワシを、醸造酢、砂糖、食塩の合わせ酢に漬け込み、ごま、唐辛子、生姜で合わせました。
千倉水産加工販売

321
特価
キハダまぐろのたたき丼セット
40g×2 タレ20g×2
通常税込570円を 498円
税込538円
太平洋産キハダマグロのなめらかな食感を活かしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付2食分。
マストミ 賞15日

322
キハダまぐろのたたき身徳用
160g(40g×4)
898円
税込970円
くせがなく、あっさりとした味わいの太平洋産キハダまぐろを使用。鮮やかなピンク色、なめらかな食感、マグロのほのかな甘みをお楽しみ頂けます。
マストミ 賞15日

323
●盛りつけ例
まぐろ漬け丼用(メバチ)
70g×2
750円
税込810円
良質な太平洋産メバチマグロを醤油、米発酵調味料の特製ダレに漬けました。自然解凍後ご飯にのせて、2食分。
マストミ 賞30日

324
特価
●盛りつけ例
韓国風まぐろ漬け丼用
160g(80g×2)
通常税込745円を 658円
税込711円
太平洋産ビンチョウマグロを、コチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛ダレに漬け込みました。
マストミ 賞30日

325
●盛りつけ例
まぐろ丼の具セット3人前
3種
1,580円
税込1,706円
つぶつぶまぐろ50g×2、めばちまぐろスライス100g、びんちょうまぐろスライス50gのセットです。主に太平洋産。
マストミ 賞15日

326
●盛りつけ例
カツオ漬け丼用
80g×2
650円
税込702円
太平洋産の良質なカツオを食べ応えのある厚さにスライスし、国産醤油と米発酵調味料の特製ダレに漬けました。2食分。
マストミ 賞15日

327
●盛りつけ例
あじ丼
80g
480円
税込518円
長崎で水揚げされた新鮮な真あじをスライスし、ごまと合わせた後特製のタレに漬けました。いりごまとすりごまを使用することでごまの香り豊かな丼に仕上がり、お茶漬けにも。
トクスイ

328
●盛りつけ例
秋鮭と帆立の漬け丼
140g(70g×2)
1,100円
税込1,188円
北海道水揚げの甘みがあって身の締まった帆立と秋鮭を、丼用に米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごまで漬けにしました。
札幌中一

新米でシンプルにご馳走

329
大特価 再開
●盛りつけ例
岩崎さんの
釜揚げしらす
100g
通常税込626円を 480円
税込518円
しらす漁師岩崎さんが漁獲した、湘南佐島名産しらすです。水揚げ後、港に面した加工場で直ちに釜揚げしました。
山茂丸水産

332
●イメージ写真
北海道近海無着色塩たらこ
60g
490円
税込529円
北海道近海産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

334
特価
●盛りつけ例
北海道さけスモークサーモン
35g×2
通常税込616円を 548円
税込592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

330
●盛りつけ例
静岡県駿河湾しらす(釜揚げ)
40g
298円
税込322円
静岡県駿河湾で水揚げされたしらすを、釜揚げしました。
カインズ

331
●盛りつけ例
静岡県駿河湾産桜海老(釜揚げ)
40g
590円
税込637円
静岡県駿河湾の沖合で水揚げされた桜海老を釜揚げし、急速凍結しました。
カインズ

333
特価
●イメージ写真
北海道近海無着色明太子
60g
通常税込605円を 530円
税込572円
北海道近海産の噴火湾から胆振地方にかけての海域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使用。腹出しした卵を塩水に漬け込むことで、一粒一粒が細やかな粒子感と素材の旨みを引き出しました。
札幌中一

335
●盛りつけ例
紅鮭スモークサーモン
切落し
70g
660円
税込713円
ロシア産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。
トクスイ

336
●盛りつけ例
国産素材の
サラダ用ボイルむきえび
80g
425円
税込459円
国産芝エビ本来の食感や旨みを活かし、塩だけで茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。
丸千水産

家計応援!

337
特価
●調理例
国産真あじ開き
3~4枚260g
通常税込505円を 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

338
特価
●調理例
北海道産
真ほっけ一夜干(半身干し)
200g(2枚)
通常税込646円を 588円
税込635円
北海道で漁獲された真ほっけを半身にして塩漬け後、遠赤外線でふっくらとした干物に仕上げました。
千倉水産加工販売

339
特価
●調理例
脂ののったさば一夜干徳用
360g(6切)
通常税込1,447円を 1,320円
税込1,426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

340
特価
●調理例
天然ぶりの塩こうじ漬け
2切160g
通常税込502円を 432円
税込467円
10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。
丸千水産

341
特価
●調理例
紅鮭切身(中辛)2切
140g(2切)
通常税込680円を 610円
税込659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

342
特価
●調理例
寒さばフィーレ味醂天日干し
約200g(2枚)
通常税込567円を 510円
税込551円
厳選した寒サバを使用し、三河味醂をたっぷり使い、国産の白胡麻をふり、ほんのり甘口でソフトに仕上げてあります。
鳴門魚類

343
特価
●調理例
ふっくら塩旨干し丸さんま
5尾~6尾320g
通常税込451円を 408円
税込441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

344
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

345
特価
いろいろ使える
便利な国産するめいか
200g
通常税込559円を 508円
税込549円
国産するめいかを開きにして内臓・軟骨を取り除きました。無塩ですので色々な料理素材としてご利用いただけます。
千倉水産加工販売

346
特価
するめいかリング・下足セット
140g
通常税込626円を 560円
税込605円
新鮮な国産するめいかのリングと下足セット。
トクスイ

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

347

●調理例
愛知県うなぎ蒲焼70g2枚
70g×2タレ付
2,600円 税込2,808円
水源は愛知県矢作川、天然に近い環境で育てました。白焼きして余分な脂を落とし、強めに焼いて残った脂分を旨味に変え、秘伝の甘めのタレで三度付けして焼き上げました。
トクスイ

348

●調理例
銀だら塩麹漬
120g(2切)
548円 税込592円
塩麹と相性の良い脂ののったアメリカ産の銀だらを漬け床にじっくり24時間漬け込みました。
トクスイ

349

●調理例
ししゃもみりん干
90g
518円 税込559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

350

●調理例
子持ちからふとししゃも(アイスランド産)
170g
448円 税込484円
アイスランドで漁獲されたからふとししゃもを日本国内で干し上げました。食塩使用。
トクスイ

お魚加工品

363

特価
●調理例
湯煎でふっくら！さば味噌煮
2切120g
通常税込570円を 518円 税込559円
北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を使用。甘味噌だれにじっくり漬け、個包装にしました。湯煎で10分間、温めてください。香ばしく仕上げたい場合はグリルで焼いても良いです。
千倉水産加工販売

351

徳用パクっとさんま
8枚240g
688円 税込743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

352

雄武秋鮭無塩切身
210g(4切)
960円 税込1,037円
天然雄武産の沖獲れ秋鮭を無塩のままフライパンサイズの4切入りカットでパック。使いやすいバラ凍結品。
鳴門魚類

353

紅鮭切身(塩)
140g(2切)
798円 税込862円
ロシア産の天然紅鮭を切身にしました。
札幌中一

354

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

364

●調理例
ふっくら骨取りかれいの蒲焼き
140gタレ50g
425円 税込459円
ふっくらとした白身が特長のアブラガレイ(海外産)に馬鈴薯澱粉で粉付けし、醤油ベースの甘じょっぱい蒲焼たれを付けました。
丸千水産

365

●調理例
骨までやわらかいわし梅紫蘇煮
75g×2
428円 税込462円
国産のいわしを砂糖、醤油、味醂、梅干エキス、酵母エキス、食塩で骨まで食べられるように加圧で風味よく炊きました。
千倉水産加工販売

355

ふっくら塩旨干し北海道産真ほっけ(切身)
3切180g
588円 税込635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

356

ふっくら塩旨干し国産寒さば
2枚220g
528円 税込570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

357

国産塩さば切身
3切210g
558円 税込603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

358

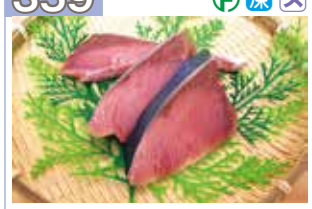
脂ののったさば切身(無塩)徳用
360g(6切)
1,340円 税込1,447円
北欧のさば(ノルウェー、アイルランド他)を三枚おろしにして切身にしました。塩焼きの他、煮魚や竜田揚げもおすすめです。
千倉水産加工販売

366

●調理例
国産カレイのサクッとフライ(骨取り)
200g(6～8個)
518円 税込559円
国産クロガレイ切身に国産小麦粉のバッター液とパン粉を付けました。カリッとした衣、淡泊な白身はしっとりふっくらです。
千倉水産加工販売

367

●調理例
徳用ひとくちマグロカツ
300g
1,140円 税込1,231円
太平洋産のビンチョウマグロを魚醤を使った調味液にじっくり漬け込み、パン粉をまぶし揚げました。冷めてもやわらかい仕上がりです。
マストミ

359

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

360

生鮭切身
320g(4切)
1,570円 税込1,696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

361

千葉県産真あじ三枚おろし
170g(7～16枚)
510円 税込551円
千葉県産の真あじを料理しやすく三枚おろしにしました。天ぷら、フライ、南蛮漬けなどに。
千倉水産加工販売

362

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
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バラ凍結にしました。
丸千水産

368

●調理例
三河産鯛飯の素
190g(150g+たれ40g)
650円 税込702円
三河産の小鯛とだしをセットしました。炊飯器で旨味たっぷりの鯛飯が簡単に出来上がります。2合用。
丸千水産

369

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

370

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

371

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

372

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

373

エコシュリンプ(M)
200g
1,480円 税込1,598円

374

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

375

天然むきえび(大)
160g
570円 税込616円
ミャンマー産の天然むきえびの中でも素材を厳選し、急速冷凍しました。料理に映える大型サイズです。
トクスイ

376

エビイカミックス
150g
498円 税込538円
シーフードの中でも人気のエビとイカのミックスです。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。
トクスイ

377

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

378

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

379

特価
真空こだわりさつま揚げ(棒天)
5本(90g)
通常税込292円を 250円 税込270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、みりん、鰹節エキスと昆布エキス等で味付けし、一番搾り菜種油で揚げました。
松野下蒲鉾 賞30日

380

真空こだわりさつま揚げ(ミックス)
7個(174g)
465円 税込502円
自家製すり身に鰹節エキスや昆布エキス等で味を付け、一番搾り菜種油で揚げました。棒天3本、磯の香天・黒ごま芋天・野菜天・ごぼう天各1枚入。
松野下蒲鉾 賞30日

381

特価
きんぴら揚
60g×2枚
通常税込430円を 378円 税込408円
無リンすり身に、国産人参、ごぼうを加え、米油で揚げました。砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、みりんを使用。
山上蒲鉾店 賞7日

382

しいたけ丸
100g(5個)
325円 税込351円
旨み成分が詰まった椎茸の軸をすり身と合わせ、丸天にしました。魚肉(日本他)、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂使用。
別所蒲鉾店

383

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

384

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

385

揚ボール
12g×8
345円 税込373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

386

骨も皮も丸ごといわしつみれ
8個(80g)
230円 税込248円
国産いわしの骨も皮も丸ごと使った、素材を活かしたシンプルなつみれです。
山上蒲鉾店 賞15日

387

特価
ぷりっぷりの生海老つみれ
100g(10個)
通常税込389円を 338円 税込365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

388

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

389

とれとれあじたたき身
150g
348円 税込376円
国内産のあじをすり潰さないたたき身にしました。さつま揚げ、ハンバーグ、つみれ汁に最適です。
トクスイ

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

家計応援！

390 特価 ●調理例



野菜タップリあんかけラーメン
450g(めん160g) 通常税込518円を **460円** 税込497円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

391 特価 ●調理例



香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン
230g×2 通常税込626円を **560円** 税込605円
卵 大豆 小麦 米
国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、いり卵を具材に、国産豚肉ラードを使って直火で炒めた本格的なパラパラチャーハン2食分です。
ニッキーフーズ

396 特価 ●調理例



とり焼売
216g(12個) 通常税込513円を **460円** 税込497円
大豆 小麦 エビ
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

397 大特価 ●調理例



鶏しそ餃子
360g(19~21個) 通常税込799円を **680円** 税込734円
卵 牛乳 エビ カニ
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

392 特価 ●調理例



水餃子
30g×8個 通常税込535円を **478円** 税込516円
大豆 小麦
国産の青梗菜、白菜、椎茸、豚肉を具材にし、水餃子用に作った国産小麦粉使用の皮で包みました。
カインズ

393 特価 ●調理例



野菜で仕上げる回鍋肉
110g 通常税込459円を **395円** 税込427円
卵 大豆 小麦 米
香川県・徳島県産の豚肉に下味を付け、天然醸造赤味噌や砂糖、コチュジャンのブレンドダレに漬けました。キャベツと一緒に炒めるだけで回鍋肉です。
マストミ

398 特価 ●調理例



秋川ハンバーグ
115g 通常税込432円を **380円** 税込410円
卵 牛乳 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

399 特価 ●調理例



ポテトチキン
150g 通常税込430円を **380円** 税込410円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
秋川牧園の鶏肉、鶏卵と国産のじゃがいも、玉ねぎを使用。肉と野菜が一緒に摂れるので、忙しい日の朝食やお弁当におすすめです。
秋川牧園

394 特価 ●調理例



フライパンでできる！いかの甘酢あん
150g+たれ40g 通常税込464円を **398円** 税込430円
卵 大豆 小麦 米 エビ
やわらかい赤イカ(ペルー、チリ産他)を一口サイズにカットし、馬鈴薯澱粉をまぶしました。醤油、砂糖、醸造酢、水あめ/増粘剤(加工でん粉)で作ったたれ付きです。
丸千水産

395 特価 ●調理例



帆立クリームコロッケ
130g(5個) 通常税込702円を **640円** 税込691円
卵 牛乳 小麦
北海道オホーツク海産の帆立に、平目ブイヨンやよつ葉の乳製品等で作ったクリームソースを合わせ帆立の甘さを活かした、なめらかなコロッケです。
札幌中一

400 特価 ●調理例



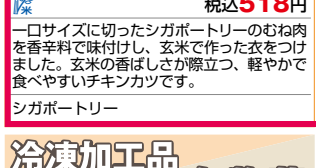
チキンカツ(のり塩風味)
150g 通常税込508円を **455円** 税込491円
卵 小麦 米 エビ カニ
秋川牧園のささみを細長く切り、あおさ粉末を加えた国産パン粉をまぶした塩風味仕上げです。食塩、ホワイトペッパー、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯でん粉、なたね油使用。
秋川牧園

401 特価 ●調理例



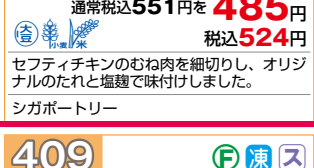
ふんわりたまごのチキンナゲットのり塩
195g 通常税込551円を **500円** 税込540円
卵 大豆 小麦 エビ カニ
秋川牧園の若鶏と卵を使ったふんわりジューシーなチキンナゲットです。油調済みですので、温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。
秋川牧園

402 特価 ●調理例



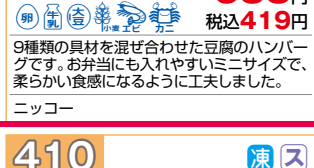
玄米衣のチキンカツ
200g 通常税込540円を **480円** 税込518円
小麦 米
一口サイズに切ったシガポートリーのむね肉を香辛料で味付けし、玄米で作った衣をつけました。玄米の香ばしさが際立つ、軽やかで食べやすいチキンカツです。
シガポートリー

403 特価 ●調理例



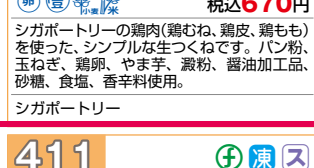
鶏むね肉生姜焼き用
295g(固形量200g) 通常税込551円を **485円** 税込524円
大豆 小麦 米
セフティチキンのむね肉を細切りし、オリジナルのたれと塩麹で味付けしました。
シガポートリー

404 特価 ●調理例



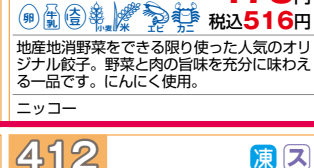
野菜入り豆腐ハンバーグミニ
180g(6個) 通常税込441円を **388円** 税込419円
卵 牛乳 大豆 小麦 エビ カニ
9種類の具材を混ぜ合わせた豆腐のハンバーグです。お弁当にも入れやすいミニサイズで、柔らかい食感になるように工夫しました。
ニッコー

405 特価 ●調理例



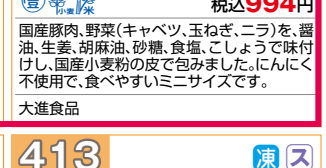
ひとくち鶏つくね
265g 通常税込691円を **620円** 税込670円
卵 大豆 小麦 米
シガポートリーの鶏肉(鶏むね、鶏皮、鶏もも)を使った、シンプルな生つくねです。パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料使用。
シガポートリー

406 特価 ●調理例



徳用北京餃子
18g×15個 通常税込538円を **478円** 税込516円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

407 特価 ●調理例



マム一口餃子お徳用50個
500g(50個) **920円** 税込994円
大豆 小麦 米
国産豚肉、野菜(キャベツ、玉ねぎ、ニラ)を、醤油、生姜、胡麻油、砂糖、食塩、こしょうで味付けし、国産小麦粉の皮で包みました。にんにく不使用で、食べやすいミニサイズです。
大進食品

冷凍加工品 お惣菜

408 ●調理例



お徳用春巻
420g(14本) **598円** 税込646円
大豆 小麦 米
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

409 ●調理例



神山鶏のぱくぱく餃子(国産しそ入)
360g(20個) **660円** 税込713円
大豆 小麦 米
こだわり飼育の神山鶏で作ったしつこさの少ない餃子です。アクセントに国産大豆使用の味噌、国産のシソを入れました。にんにく使用です。
大進食品

410 ●調理例



ファミリーシューマイ
20g×30個 **890円** 税込961円
大豆 小麦 米
国産原料にこだわり、豚肉と鶏肉の食感を大切に、国産小麦粉の皮で仕上げています。
カインズ

411 ●調理例



ヨコミゾのえびしゅうまい
270g(15個) **620円** 税込670円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ
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特長です。
トクスイ

412 ●調理例



しそ入りさっぱりしゅうまい
200g(8個) **380円** 税込410円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

413 ●調理例



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
大豆 小麦 米 エビ
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

414 ●調理例



放牧豚の酢豚
300g **710円** 税込767円
卵 大豆 小麦 米
中華料理の人気メニューを簡単に。放牧豚に衣をまぶして揚げ、人参、玉ねぎと一緒に甘酸っぱく仕上げました。
マストミ

415 ●調理例



甘酢のやわらかチキン南蛮
150g **470円** 税込508円
牛乳 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏ムネ肉を国産パン粉をつけて揚げたカツを、砂糖、米酢、醤油、国産生姜ペーストで仕上げた特製甘酢ダレに染み込ませました。
秋川牧園

416 ●調理例



大きな豆腐肉団子(黒酢あん)
340g(8個) **568円** 税込613円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

417 ●調理例



プチ肉まん
240g(8個) **520円** 税込562円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

418 ●調理例



天津あんまん
55g×5個 **500円** 税込540円
卵 牛乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

419 ●調理例



中華丼の具(醤油味)
180g×2 **560円** 税込605円
卵 牛乳 大豆 小麦 エビ カニ
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

420 ●調理例



四海楼ちゃんぽん
654g(2食) **900円** 税込972円
卵 大豆 小麦 米 エビ
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

421 ●調理例



丹沢高原豚ヒレ塩こうじ漬
200g(5~7枚) **880円** 税込950円
小麦 米
non-GMO、PHF飼料で飼育。丹沢高原豚のヒレ肉を中津ミート独自の塩こうじに漬けました。深みのある味わいです。
丹沢農場 賞6日

422 ●調理例



やまと豚米らぶスタミナ漬け焼肉
300g **740円** 税込799円
大豆 小麦 米
やまと豚米らぶを、醤油、砂糖、味噌、発酵調味料、おろしにんにく、植物油脂、ごま、香辛料、にら、人参、等で作った特製ダレで味付けしました。
フリーデン

423 ●調理例



やきとり5種盛り合わせ
275g **1,260円** 税込1,361円
卵 大豆 小麦 米
秋川牧園の若鶏。もも串3本、つくね串2本、鶏肝串2本、皮串1本、砂肝串2本の5種類合計10本入。甘辛い醤油だれがなじんでいます。
秋川牧園

424 ●調理例



鶏手羽中半割りハーブ焼き
300g **700円** 税込756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

425 ●調理例



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

安心とおいしい！が高評価

産直、秋川牧園の鶏肉と吟味した調味料で作っています

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

426
Ⓕ 蔵 ス

●調理例
フライパン
丹沢高原豚ロース豚漬け徳用
500g(5枚)
1,750円 税込1,890円
大豆 小麦 落花生
non-GMO、PHF飼料で飼育の丹沢高原豚のロースを国産味噌、粗糖、味醂、ごま油、生姜、国産ピーナッツバター使用の特製ダレに漬けました。タレ付のままソテーしてください。
丹沢農場　賞 6日

427
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

428
Ⓕ 凍 ス

●調理例
油
徳用鶏メンチカツ
40g×6
700円 税込756円
卵 大豆 小麦 米
セフティチキンのミンチと国産玉ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。
シガポートリー

429
チ 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

430
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

431
チ 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

432
Ⓕ 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 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

433
凍 ス

●調理例
レンジ トースター
鶏メンチカツ
150g
420円 税込454円
卵 乳 大豆 小麦
柔らかくジューシーな鶏メンチカツです。油調済みなので、電子レンジまたはオーブントースターで温めてどうぞ。
秋川牧園

434
Ⓕ 凍 ス

●調理例
油
えびフライ特大(2L)
250g(6尾)
1,350円 税込1,458円
小麦 米 エビ
2Lサイズのブラックタイガーに国産小麦粉使用のパン粉を付けました。プリプリ食感で大きさに満足します。
トクスイ

435
チ 凍 ス

●調理例
油
ふぞろいホタテフライ
160g
990円 税込1,069円
卵 小麦
北海道産帆立貝柱の贅沢なフライです。帆立の甘みと衣のサクサク感が楽しめます。
札幌中一

436
凍 ス

●調理例
油 フライパン
国産するめいか下足唐揚げ
120g
430円 税込464円
大豆 小麦 米 エビ カニ
国産のするめいか下足に下味を付けて馬鈴薯澱粉をまぶしました。コリっとした食感と、衣のサクサク感、醤油の旨味が合わさっています。
丸千水産

437
チ 凍 ス

●調理例
フライパン
ささみのハーブカツ
200g
560円 税込605円
卵 乳 小麦 米
ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。解凍後、フライパンで焼くだけでサクサク衣のチキンカツが出来上がります。
秋川牧園

438
チ 凍

●調理例
レンジ トースター
スパイシーささみカツ
160g
520円 税込562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

439
チ 凍

●調理例
レンジ トースター
チキンナゲット
200g
520円 税込562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

440
チ 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

441
凍 ス

●調理例
湯
産直大豆の豆腐ハンバーグ(和風おろし)
340g(固形量90g×2個)
560円 税込605円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産鶏肉と豚肉、玉ねぎ、ごぼう、ひじき、国産大豆で作った豆腐を具材にしたハンバーグに、和風おろしソースを合わせました。
ニッコー

442
チ 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

443
Ⓕ 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

444
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

おべんとうめにゅ～

447
Ⓕ 凍 ス

●調理例
レンジ トースター
ひとくちエビフライ
100g
548円 税込592円
卵 大豆 小麦 エビ カニ
小ぶりの天然エビ(インドネシア・ミャンマー産)の尾を取り除き、国産小麦粉のパン粉をまぶして菜種油で揚げました。まるごとパクっと食べられます。
マストミ

448
チ 凍 ス

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

449
チ 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 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

450
凍 ス

●調理例
レンジ トースター
ごぼうとひじきの豆腐団子
144g(8個)
420円 税込454円
卵 乳 大豆 小麦 エビ カニ
鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生姜)、豆腐、ひじきで作ったヘルシーな豆腐肉団子を食べやすく調理しました。青のり、ごまも入っています。
ニッコー

445
凍 ス

●調理例
湯
たらこクリームパスタ
200g×2
727円 税込785円
卵 乳 小麦 エビ カニ
有機パスタを使用し、たらこの旨味がぎっしり詰まった贅沢な味わいを表現。ホワイトソースに生クリームを加えた優しい味わいのソースがツルモチ食感の麺に絡みます。
マストミ

446
凍 ス

●調理例
レンジ
オムライス
360g(2袋)
648円 税込700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
レンジ
梅しそ竜田揚げ
168g(6個)
438円 税込473円
卵 乳 大豆 小麦 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

452
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 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

453
Ⓕ 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 小麦 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

454
Ⓕ 凍 ス

●盛りつけ例
お好みお弁当セット
120g(3種×2個)
498円 税込538円
卵 乳 大豆 小麦 エビ カニ
国産野菜で作った解凍して使える惣菜小分けセット。きんぴらぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたし入。
ニッコー

◎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

113026
Ⓕ 蔵 ス

●調理例
調理方法 炒める　調理時間 約6分
272kcal 食塩 1.9g
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
野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g)
1,003円 税込1,083円
大豆 小麦
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む5日

113034
蔵 ス

●調理例
調理方法 炒める　調理時間 約10分
341kcal 食塩 2.4g
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
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
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む6日

113042
蔵 ス

●調理例
調理方法 炒める　調理時間 約4分
312kcal 食塩 3.1g
セット内容
豚肉入り青椒肉絲ソース
野菜セット(ピーマン、赤パプリカ、水煮たけのこ、玉ねぎ)
セット以外の準備
油大さじ1
彩青椒肉絲
2人前(320g)
1,160円 税込1,253円
卵 大豆 小麦
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む5日

113050
蔵 ス

●調理例
調理方法 炒める　調理時間 約5分
356kcal 食塩 4.4g
セット内容
野菜セット(キャベツ、ピーマン、人参)
担々の素
セット以外の準備
ごま油大さじ1
3種野菜と国産豚の坦々ごま炒め
3人前(540g)
1,084円 税込1,171円
大豆 小麦 米
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む5日

113069
蔵 ス

●調理例
調理方法 煮込む　調理時間 約15分
309kcal 食塩 2.4g
セット内容
野菜セット(大根、ねぎ)
豚肉
添付調味料
大根の豚そぼろあんかけ
2人前(460g)
864円 税込933円
大豆 小麦 米
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む4日

113077
蔵 ス

●調理例
調理方法 煮る　調理時間 約5分
369kcal 食塩 11.1g
セット内容
野菜セット(白菜、九条ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ)
餃子12個　ポークスープ
セット以外の準備
水900mℓ、ごま油大さじ1、こしょう少々
彩白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2～3人前(440g)
960円 税込1,037円
大豆 小麦
メーカー：グリンリーフ
消 製造日含む5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

455
Ⓕ 凍 ス
●調理例

特価
関西風きつねうどん
520g(2食)
通常税込430円を 380円
税込410円
国産小麦粉と食塩だけで作ったコシのあるうどんに、味付き油揚げとねぎをのせて冷凍しました。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

456
Ⓕ 蔵 ス

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

457
Ⓕ 蔵 ス
●調理例

特価
味付けかんぴょう
100g
通常税込562円を 510円
税込551円
国産の無漂白かんぴょうを柔らかく煮上げました。
遠忠食品 賞90日

458
Ⓕ 蔵 ス
●盛りつけ例

味付きつねがんも
4個
383円
税込414円
丸和食品製造の油揚を開いて人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜・豆腐生地を詰め、昆布や鰹の出汁と醤油、発酵調味料、砂糖、食塩でふっくら味付けしました。
丸和食品 賞30日

459
Ⓕ 凍 ス
●調理例

レンジ トースター
国産いかのかき揚げ
140g(2枚)
498円
税込538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

460
凍 ス
●調理例

レンジ
ライスバーガーポーク生姜焼
575g(5個)
1,180円
税込1,274円
醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、生姜を効かせた特製の醤油だれで味付けしたポーク生姜焼きをサンドしたライスバーガーです。レンジで温めるだけで手軽に食べられます。
ニッキーフーズ

461
Ⓕ 凍 ス
●調理例

湯
こだわり卵を使った親子丼の具
180g
470円
税込508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

462
凍 ス
●調理例

湯
国産牛の牛丼
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

463
Ⓕ 蔵

切り昆布の煮物
100g
390円
税込421円
切り昆布、油揚、人参を家庭的な味で煮ました。味醂、醤油、天然だし、きび砂糖、米酢使用。
ハーヴィ 賞90日

464
Ⓕ ス

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

465
Ⓕ 蔵

特価
醤油昆布佃煮(細切)
100g 通常税込362円を 330円
税込356円
北海道産日高昆布を細切りにし、国産丸大豆醤油をベースにした厳選調味料で炊きました。
遠忠食品 賞90日

466
Ⓕ 蔵
●イメージ写真

特価
王隠堂農園のはちみつ梅干し
200g
通常税込961円を 880円
税込950円
王隠堂農園グループが栽培した青梅を白干し後、はちみつ、醸造酢、砂糖、食塩で甘さ控えめに仕上げました。
王隠堂農園 賞30日

467
Ⓕ 蔵

木の花ガルテン梅干し南高しそ漬
150g
685円
税込740円
樹上で完熟した南高梅を天然塩で漬け込み土用干しし、赤しそで仕上げました。
大分大山町農協 賞364日

468
Ⓕ 蔵

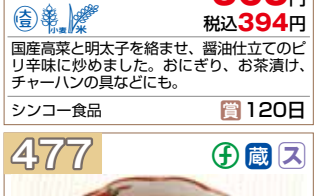
自然派スタイル黒豆
110g
205円
税込221円
北海道産黒大豆を粗糖、ビートグラニュー糖、醤油、発酵調味料、食塩で上品な甘さに炊きました。
ヤマク食品 賞180日

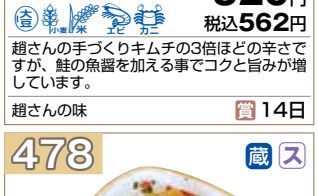
469
Ⓕ 蔵

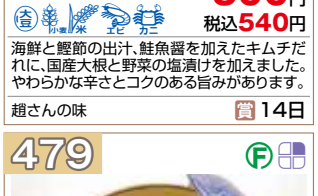
自然派スタイル きんとき豆
130g
190円
税込205円
北海道産大正金時豆を国産粗糖、ビートグラニュー糖、発酵調味料、醤油でまろやかに炊きました。
ヤマク食品 賞180日

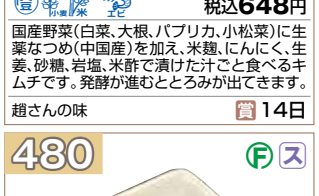
470
Ⓕ 蔵

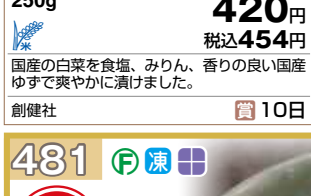
自然派スタイル こんぶ豆
140g
180円
税込194円
国産大豆と北海道産昆布の旨みを活かし、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、かつお節エキスで煮ました。
ヤマク食品 賞180日

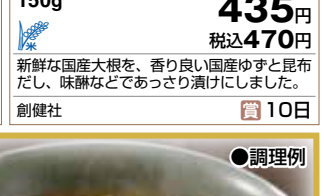
471
Ⓕ 蔵 ス

特価
めんたい高菜
150g
通常税込405円を 365円
税込394円
国産高菜と明太子を絡ませ、醤油仕立てのピリ辛味に炒めました。おにぎり、お茶漬け、チャーハンの具などにも。
シンコー食品 賞120日

472
蔵 ス

趙さんの味 熟成辛口白菜キムチ
200g
520円
税込562円
趙さんの手づくりキムチの3倍ほどの辛さですが、鮭の魚醤を加える事でコクと旨みが増しています。
趙さんの味 賞14日

473
蔵 ス

特価
趙さんの味熟成カクテキ
200g
通常税込562円を 500円
税込540円
海鮮と鰹節の出汁、鮭魚醤を加えたキムチだれに、国産大根と野菜の塩漬けを加えました。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

474
Ⓕ 蔵 ス

趙さんの味水キムチ
300g
600円
税込648円
国産野菜(白菜、大根、パプリカ、小松菜)に生薬なつめ(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

475
Ⓕ 蔵 ス
●盛りつけ例

ゆず白菜漬
250g
420円
税込454円
国産の白菜を食塩、みりん、香りの良い国産ゆずで爽やかに漬けました。
創健社 賞10日

476
Ⓕ 蔵 ス

ゆず大根
150g
435円
税込470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

477
Ⓕ 蔵 ス

紅かぶら漬
150g
435円
税込470円
国産紅かぶらの食感と色合いを活かし、昆布だし、みりんなどで風味良く漬けました。
創健社 賞10日

478
蔵 ス

だいこんのおかか漬
200g
315円
税込340円
塩押しした国産大根を、国産原料で作った甘口醤油と粗糖、純米酢、鰹節、昆布で漬け、旨みを出しました。
シンコー食品 賞60日

479
Ⓕ

鳥取砂丘のらっきょうピリ辛
110g
575円
税込621円
鳥取砂丘の砂地で栽培の繊維質が柔らかく歯触り良いらっきょうに島根県唐辛子を加え、ほど良い辛さの甘酢漬けにしました。
創健社

480
Ⓕ ス

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

481
Ⓕ 凍
●調理例

特価
冷凍釜あげうどん
200g×3
通常税込313円を 280円
税込302円
北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。
共生食品

482
Ⓕ 蔵

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

483
Ⓕ 蔵

王隠堂農園の紅生姜(スライス)
100g
225円
税込243円
高知県産減農薬栽培生姜をスライスし、赤梅酢と海水塩で漬け込みました。
王隠堂農園 賞90日

484
Ⓕ 蔵

ミックスビーンズの水煮
150g
300円
税込324円
サラダやスープに手早く調理できる水煮ミックス。国内産大豆、白いんげん、青大豆、金時豆入。
ハーヴィ 賞45日

485
蔵

むし焼そば(ソースなし)
150g×3
260円
税込281円
国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。
共生食品 賞6日

486
Ⓕ 凍

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

487
Ⓕ 凍

国産そば粉の二八そば
360g(180×2食)
380円
税込410円
国産のそば粉、小麦粉を使用。そば粉8割で風味があります。調理時間約1分。
共生食品

488
Ⓕ ス

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

489
Ⓕ ス

有機 生芋板こんにゃく
250g
310円
税込335円

490
Ⓕ ス

有機 生芋糸こんにゃく
150g
240円
税込259円
広島県産有機こんにゃく芋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

491
Ⓕ 蔵

季穂全粒粉餃子の皮
大判20枚
255円
税込275円
国産農林61号小麦を丸ごと自家製粉した全粒粉を使用。直径10cmの大判サイズです。
かねこ製麺 賞13日

492
Ⓕ 蔵

車屋 地粉シューマイの皮
30枚
170円
税込184円
原料は小麦粉、食塩、デンプン(打ち粉)。農林61号地粉に北海道産小麦粉をブレンド、小麦の風味と食感があります。
かねこ製麺 賞13日

493
Ⓕ 蔵

特価
車屋地粉春巻の皮
10枚 通常税込351円を 315円
税込340円
農林61号地粉と北海道産小麦粉、食塩を使用。弾力があり、国産小麦粉特有の味わいがあります。
かねこ製麺 賞13日

494
Ⓕ 蔵

生おから
200g
180円
税込194円
国産丸大豆100%の生おから。便利な使い切りタイプです。
丸和食品 賞30日

495
Ⓕ 蔵 ス

かに風味かまぼこ
10本(112g)
303円
税込327円
米国産無りんスケソウ鱈すり身、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

496
Ⓕ 蔵

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

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

豆腐

497 絹豆腐
1丁300g
190円 税込205円
(大)
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

498 木綿豆腐
1丁300g
195円 税込211円
(大)
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

499 特価 共生食品のきぬ豆腐
300g 通常税込184円を 160円 税込173円
(大)
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

500 共生食品のもめん豆腐
300g
178円 税込192円
(大)
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

501 特価 押し豆腐
220g 通常税込297円を 260円 税込281円
(大)
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。水分を取り除いたしっかり食感。白和えや煮付け、ステーキに重宝します。
丸和食品 賞21日

502 特価 油揚
3枚 通常税込208円を 180円 税込194円
(大)
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

503 共生食品の油あげ
3枚
225円 税込243円
(大)
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

504 共生食品の厚あげ
220g
210円 税込227円
(大)
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

505 きぬ生揚
230g(2個)
235円 税込254円
(大)
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用、なめらかな絹豆腐の食感を残し菜種油で揚げました。
丸和食品 賞5日

506 いんげんがんも
5個
290円 税込313円
(大)
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いんげんを入れ、菜種油で揚げました。彩りと食感が楽しめます。
丸和食品 賞7日

507 ひじき入京がんも
約20g×7個
305円 税込329円
(大)(エビ)
国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用の豆腐生地に、生野菜と国産芽ひじきを入れた一口サイズ。揚げ油は菜種油使用。
丸和食品 賞7日

508 高野山ごま豆腐 白胡麻
●盛りつけ例
120g
180円 税込194円
ごま(海外産)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさと口溶けの良いなめらかな食感です。
ムソー

509 高野山ごま豆腐 黒胡麻
●盛りつけ例
120g
180円 税込194円
洗いごま(海外産を国内で洗いごま製造)、甘藷澱粉、いりごま、国産本葛使用。香ばしい黒ごまの風味が豊かです。
ムソー

納豆

510 鎌倉山大粒納豆
40g×2
185円 税込200円
(大)
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

511 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
(大)(小麦)(米)
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

512 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
(大)(小麦)(米)
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

513 三つ折中粒納豆
80g
155円 税込167円
(大)
秋田県産大豆リュウホウ他国産大豆使用。総桧造りの室で時間をかけて熟成させ、紙と経木に包みました。タレ無。
カジノヤ 賞10日

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

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

516 納豆にかけるいわし粉あおさ入
25g
170円 税込184円
(エビ)
原料は国産のいわし煮ぼしとあおさのみ。普段の納豆に混ぜ込んでだしの味をプラス。小さじ一杯をお味噌汁に加えて追いだしにも。
カクサ

食品調味料

517 一番しぼり菜種油
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。
910g
1,020円 税込1,102円
ボーソー油脂

518 相生 素材の酒
500mlビン
630円 税込693円
(米)
国産米と米麹が原料。飲用酒と同様の製造工程で丁寧に造り上げた清酒料理酒です。料理に米の高い香りや旨みを与えつつ素材の引き立て役に徹し、食材の旨みに調和する味わいを追求。
相生ユニビオ

519 相生 古式本みりん
500mlビン
1,000円 税込1,100円
(米)
良質な国産もち米、米麹、醸造アルコール、乙類焼酎が原料。三河伝統の旧式製法にてゆっくり熟成させた純米本みりん。もち米由来の上品ですっきりとした甘さ、芳醇な香りが特長。
相生ユニビオ

520 近藤醸造 国産丸大豆醤油
1ℓビン
665円 税込718円
(大)(小麦)
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

521 近藤醸造 めんつゆ(希釈用)
360mlビン
480円 税込518円
(大)(小麦)(米)
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

522 特価 金笛 減塩しょうゆ 紙パック
300ml
通常税込486円を 438円 税込473円
(大)(小麦)(米)
原料は国産大豆、国産小麦、天日塩。代々伝わる杉の木樽で長期熟成させた天然醸造。旨味はそのままに塩分を50%カットしました。
創健社

523 金笛 ぽん酢しょうゆ ゆず
150mlビン
465円 税込502円
(大)(小麦)(米)
金笛丸大豆本醸造醤油をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用。砂糖、醸造酢、醗酵調味液、鰹節エキス、酵母エキスで味を整えました。
創健社

524 カンタン 八芳酢
360mlビン
520円 税込562円
(米)
素材にかけるだけ、漬けるだけで様々なお酢料理の味が決まります。醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布鰹だし、レモン果汁使用。
ムソー

525 食酢(醸造酢)
500mlビン
317円 税込342円
(米)
3年以上熟成させた吟醸酒粕を使用。伝統的な木桶発酵法で仕込んだ酒粕酢と、通気法仕込みの米酢をバランスよくブレンド。
私市醸造

526 日本海王熟みそ
500g
590円 税込637円
(大)(米)
米、大豆、食塩、酒精が原料。国産米、皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色12割の麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.7g
中田商店

527 天恵米みそ
500g
590円 税込637円
(大)(米)
米、大豆、食塩/酒精が原料。天恵米(富山県産コシヒカリ米)と皮むき国産大豆、立山連峰の伏流水を使用した米麹の粒がわかる淡色系米麹味噌です。食塩相当量は100gあたり約11.6g
中田商店

528 はつゆき屋合わせみそ
1kg
1,070円 税込1,156円
(大)(米)
四国のはだか麦、九州産大豆、国産米を100%使用、天塩で仕上げた塩分約9%の甘口タイプ純正みそ。常温で熟成を続ける生きたみそです。
創健社

529 平飼い卵のマヨネーズ
200g
480円 税込518円
(卵)(米)
群馬県榛名山麓で平飼い飼育した卵を使用。油は圧搾方法のなたね油とべに花油をブレンドした卵黄タイプ。あっさりまろやかな風味に仕上げました。
創健社

530 中濃ソース
300mlビン
465円 税込502円
(大)(小麦)
完熟りんごと厳選素材にこだわり、素材本来の旨味と程良い甘さの中濃ソースです。
高橋ソース

531 特価 有機JAS トマトケチャップ
300gビン
通常税込567円を 510円 税込551円
(JAS)
海外有機原料100%で仕上げた有機JAS認定のトマトケチャップです。
高橋ソース

532 やまゆり トマトケチャップ
300g
398円 税込430円
(米)
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

533 お弁当用 トマトケチャップ
10g×10
185円 税込200円
(JAS)
有機JAS認定のトマトケチャップを、お弁当に便利なミニパックにしました。
高橋ソース

534 お弁当用中濃ソース
10g×10
185円 税込200円
(大)(小麦)
中濃ソースをお弁当用のミニパックにしました。
高橋ソース

535 吉田ふるさと村 焼肉のたれ(りんご)
150mlビン
650円 税込702円
(大)(小麦)(米)
広島県産りんごをベースに島根県産の契約栽培野菜の玉ねぎ、かぼちゃ、人参を使用。醤油、粗糖、本みりん、米酢で作りました。にんにく、生姜、唐辛子は不使用です。
風水プロジェクト

536 昆布旨辛ぽんず
200mlビン
735円 税込794円
(大)(米)
伊予柑橘・柚子・橙果汁が生み出す酸味に、ゆずこしょうの辛みを効かせ、天然だし(鰹、煮干、昆布、椎茸)と米麹の旨みをブレンドしました。
リアス

537 特価 中華風だし一番
80g(8g×10袋) 通常税込481円を 428円 税込462円
(卵)(乳)(大)(小麦)(そば)(落花生)(エビ)(カニ)
白菜と人参、オイスターソースを利かせた中華料理の要となる旨みを凝縮した万能だし。デキストリン、食塩、乳糖、粉末醤油、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末発酵調味料、ホワイトペッパー使用。
創健社

538 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

539 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

540 小川のきなこ
200g
235円 税込254円
(大)
佐賀県産フクユタカ大豆100%使用し、石釜で二度煎りすることで豆本来の味を活かしました。
小川産業

541 国産米粉
750g
630円 税込680円
(大)(米)
国産うるち米を使用。上新粉より微粒子仕上げでダマにならずふるう必要がありません。
中田商店

542 お米で作った簡単パンミックス
300g
470円 税込508円
(大)(米)
原材料は国産うるち米、でん粉、グラニュー糖、食塩、加工でん粉、増粘剤(サイリウム)。7大アレルゲン不使用のパンが作れるミックス粉です。
中田商店

543 国産パン粉
200g
315円 税込340円
(乳)(小麦)
国内産小麦粉を使い、イーストフード、アスコルビン酸不使用のシンプルなパン粉です。
桜井食品

544 京おつゆ麩
40g
330円 税込356円
(小麦)
国内産小麦粉の味わいと香ばしい風味を活かし手焼きしました。
せいふてい

545 凍り豆腐煮物用
60g
445円 税込481円
(大)
国産大豆100%使用。食べやすい大きさにカット済なので、湯戻しせずそのままお使いいただけます。
リアス

今週のおすすめ　翌々週配達　アレルゲン表示　(卵)卵使用　(乳)牛乳使用　(大)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

深まる秋の献立　オラッチェルウ

546
●調理例

特価
オラッチェクリームシチュー
115g
通常税込450円を 407円
税込440円
国産小麦、国産牛の牛脂をベースに、静岡県産の生乳を使用した丹那牛乳の全粉乳を加えて、やさしい味わいに仕上げました。クリームシチュー、グラタンベース等に幅広く使えます。できるだけ国産原料にこだわっています。
フルーツバスケット

547

特価
オラッチェデミグラスソース
115g 通常税込464円を 418円
税込451円
じっくり煮込んで仕上げた本格デミグラスソースです。国産牛の牛脂・国産牛の牛骨使用のビーフエキス、国産小麦粉、国産ぶどうのワインなど、できるだけ国産原料にこだわりました。
フルーツバスケット

548

特価
オラッチェ甘口カレールウ
115g 通常税込464円を 418円
税込451円
国産小麦粉、種子島産さとうきびを使った砂糖、国産大豆の醤油、静岡県産生乳から作った全粉乳など、できるだけ国産原料にこだわりました。味の決め手は奄美大島産うこんを使用。
フルーツバスケット

549

特価
オラッチェ中辛カレールウ
115g 通常税込464円を 418円
税込451円
国産小麦粉、種子島産さとうきびを使った砂糖、国産大豆の醤油、奄美大島産うこん使用など、できるだけ国産原料にこだわりました。酵母エキス、カラメル色素、香料、乳化剤不使用。
フルーツバスケット

550

特価
オラッチェ辛口カレールウ
115g 通常税込464円を 418円
税込451円
国産小麦粉、種子島産さとうきびを使った砂糖、国産大豆の醤油など、できるだけ国産原料にこだわりました。香辛料にガラムマサラ、唐辛子、ブラックペッパーを使用。
フルーツバスケット

551

特価
自然派Style コーンポタージュスープ
17.4g×6袋
通常税込659円を 599円
税込647円
北海道産スイートコーン、国産かぼちゃと玉ねぎを使用。野菜とコーンのおいしさを活かした、カップにお湯を注いで作るスープの素です。
せいふてい

552

湯
秋川のバターチキンカレー
180g
485円
税込524円
秋川牧園のヨーグルト、鶏肉を使用。トマトベース、カシューナッツペーストやシーズニングスパイスを利かせ、鶏もも肉の旨みを引き出しました。炒め玉ねぎ、クリーム、小麦粉、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろし生姜、カレー粉使用。
秋川牧園

553

マム 野菜ごろごろのビーフカレー
200g×3
980円
税込1,058円
厳選した原料と、30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーを、丁寧に時間をかけてじっくり焙煎した香辛料を使用。安心とおいしさを追求した野菜たっぷりなビーフカレーです。
大進食品

554

Theうまみたまごスープ
10袋
1,200円
税込1,296円
たまご本来の旨みを充分に引き出した、あふれる「うまみ」のたまごスープです。
中田商店

555

特価
旨だしみそ汁4種セット
4種(各2)
通常税込1,296円を 1,150円
税込1,242円
なすみそ汁・なめこみそ汁は、かつおと昆布の合わせだし仕上げ。豚汁・小松菜みそ汁は、かつおだしに旨みと香りを活かしました。各2個入、フリーズドライ。
中田商店

556

味噌煮込みうどん
94g
330円
税込356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

557

さくらいのしょうゆらーめん
5食
1,050円
税込1,134円
麺は国産小麦粉使用の無かんすい麺です。有機丸大豆醤油使用のスープが後味すっきりです。
桜井食品

558

さくらいのごまらーめん
5食
1,050円
税込1,134円
国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。あっさりとした醤油ベースにごまの風味がぴったりなスープ付。
桜井食品

559
●盛りつけ例

特価
梅香るふりかけのりこめどろぼう
25g
通常税込594円を 538円
税込581円
伊勢志摩産の黒バラ海苔、スサビノリを国産圧搾なたね油と和歌山県産有機梅フレークで味付けしました。
ムソー

560

三陸産わかめご飯の素
20g
550円
税込594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

561

広島県産熟成焼き海苔
全型5枚(8切40枚)
580円
税込626円
瀬戸内海地域の内海で、有効微生物を使って丹精込めて作られた海苔です。便利なカップタイプ入り。
リアス

562

浜名湖産生のり佃煮
80gビン
365円
税込394円
浜名湖産の生のりを、国産丸大豆醤油、麦芽水飴、砂糖、発酵調味料で炊きました。
遠忠食品

563

青唐辛子のり佃煮
80gビン
450円
税込486円
国産青のりに青唐辛子を加え、鰹節で出汁とりした厳選調味料で炊き上げました。ピリッと辛い青唐辛子がアクセントです。
遠忠食品

564

徳用塩吹昆布
75g
740円
税込799円
北海道産昆布使用。醤油、砂糖、食塩で味付けし、自然な旨みを活かしたソフトな食感。化学調味料、アミノ酸等の添加物は使っていません。
リアス

565

国産魚介金のだしパック
8g×10袋
280円
税込302円
原料は国内産のかつおのふし、いわしの煮干しのみ。調味料、食塩不使用。カツオの配分量が多いので風味が良く効き、優しい味が楽しめます。
カクサ

山形県庄内協同ファームの杵つき餅

570
●調理例

シーズン初 特価
庄内よもぎ切り餅
500g
通常税込1,058円を 940円
税込1,015円
国産よもぎをたっぷり練り込んだ、野性的な香りと味わい
庄内協同ファームの会員の皆さんが減農薬栽培した、品種でわのもちに国産よもぎを練り込んだ杵つき餅。
庄内協同ファーム

566

ピリ辛糀
85gビン
355円
税込383円
近藤醸造元の丸大豆醤油、国産米麹、種子島産粗糖、石臼で引いた国産青唐辛子を配合しました。トッピングや辛味調味料としてご利用ください。
遠忠食品

567

国産きざみしょうが
80gビン
510円
税込551円
主に高知県で栽培される色鮮やかな「黄金しょうが」を使いやすいようにきざみました。
みそ半

568

特価
国産鶏胸肉使用 サラダチキン(プレーン)
100g 通常税込497円を 448円
税込484円
賞味期限(製造日より2年)まで常温保存可能。原材料は国産鶏胸肉と食塩のみ。1個で30gのたんぱく質摂取が可能。
創健社

569

ライトツナフレーク缶(油漬)
70g×3缶
560円
税込605円
きはだまぐろを用い、大豆油と野菜エキスの調味液でまろやかな味わいです。
日生協

571

特価
庄内白切り餅
500g 通常税込994円を 900円
税込972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

572

特価
庄内玄米切り餅
500g 通常税込994円を 900円
税込972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

573

隠れ岩松島原 手延べそうめん
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。コシがあります。
みそ半

574

二八の匠八割そば
200g
420円
税込454円
全て国内産原料使用で、良質のそば粉を使用。食塩を加えていないので蕎麦湯が楽しめます。
中田商店

575

特価
ツイストパスタ
300g 通常税込454円を
380円
税込410円
北海道産小麦100%で作りました。
桜井食品

576

有機すりごま(金)
50g
255円
税込275円
香りと旨味に優れた有機栽培金ごまを丁寧に煎り、風味豊かにすり上げました。トルコ産。
中田商店

577

有機すりごま(黒)
60g
255円
税込275円
有機栽培のごまを直火焙煎し、丁寧にすり上げ旨味を引き出しました。パラグアイ産。
中田商店

578

有機すりごま(白)
60g
238円
税込257円
有機栽培のごまを、香ばしく直火焙煎し、丁寧にすり上げ旨味をひき出しました。パラグアイ産。
中田商店

579

サイクル変更 翌々週配達NCY
北海道産黒豆
300g
740円
税込799円
北海道産。煮豆に最適なふっくらした食感の豆です。
篠崎商店

580

サイクル変更 翌々週配達NCY
北海道産金時豆
300g
850円
税込918円
北海道産。小豆より大粒で煮豆や甘納豆に向く人気の豆です。
篠崎商店

581

有機 天日切り干し大根
35g
283円
税込306円
有機大根を天日と潮風で干しあげました。甘みをしっかり感じる風味豊かな切り干し大根です。
無茶々園

582

太ひじきと打豆入り五菜
28g
445円
税込481円
太ひじき、北海道産大豆、国産乾燥野菜(切干大根、椎茸、ごぼう、人参)入。水で戻してサラダ、煮物などに。
リアス

583

国内産平子煮ぼし
150g
430円
税込464円
国内産のまいわしと食塩使用。脂肪分の少ない無添加煮干。
カクサ

584

特価
冷風乾燥桜えび
11g 通常税込302円を
272円
税込294円
桜えび(台湾産)を、鮮やかさと風味が残るよう仕上げました。かき揚げ、焼きそば、お好み焼、炊き込みご飯にも。
カクサ

585

特価
本枯れ鰹削り節 小花削り
40g 通常税込707円を
642円
税込693円
鹿児島県山川産の三番カビまでカビ付けをした本枯れ鰹節を使用。風味、旨みのある本物志向の鰹節です。
リアス

586

サイクル変更
乾のり
10枚
610円
税込659円
千葉県産のりを使用。香りを大切にしたアルミはく包装。
長谷川商店

587

三重県産焼海女のり
20g
550円
税込594円
三重県の漁場で育まれた生海苔を洗浄し、そのまま乾燥して焼き上げました。みそ汁や茶漬け、麺のトッピングにどうぞ。
みえぎょれん

588

米ひじき
20g
417円
税込450円
ひじきの原藻、芽の部分です。カルシウム、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。三重県産。
みえぎょれん

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　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

家計応援！

589 Ⓕ ス



もっちりつるっこ平打ちほうとう
300g
350円 税込378円
小麦 そば
埼玉県産のなめらかさが特長の小麦粉と、北海道産の小麦粉をブレンドし、純国産の厚みのある太い平打ち麺にしました。
中田商店


●調理例

590 ス ●調理例



隠れ岩松和風カレーにゅうめん
180g
通常税込443円を 398円 税込430円
卵 乳 大豆 小麦 米
九州産小麦使用の島原手延べそうめんに、和風カレースープを合わせました。麺を茹で、スープを入れてかき混ぜるだけで出来上がりです。
みそ半

591 ス ●調理例



隠れ岩松飛魚だしにゅうめん
176g
通常税込443円を 398円 税込430円
乳 大豆 小麦 米
島原手延べそうめんに、飛魚を使った香りの立つ和風出汁を組み合わせた、にゅうめんです。
みそ半

592 ●調理例



さくらいのとんこつらーめん
5食
通常税込1,188円を 1,030円 税込1,112円
卵 乳 大豆 小麦 米 そば エビ
国内産小麦粉使用の麺は、かんすい不使用。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり、麺によく合います。
桜井食品

593 ●調理例



さくらいの焼そば
114g
通常税込238円を 200円 税込216円
卵 大豆 小麦 米
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

594 Ⓕ


●調理例

干しわかめ
50g
通常税込540円を 450円 税込486円
エビ カニ
三重県産養殖わかめを干しました。水で戻してからお使いください。
みえぎょれん

595 Ⓕ ●調理例



自然派Style かつおふりかけ
2g×10
通常税込356円を 320円 税込346円
大豆 小麦
国産かつお節を薄く削り、国産丸大豆醤油や北海道産てんさい糖、はちみつで丁寧に味付け。生姜の風味をほんの少し利かせ、刻みのりとごまを加えました。化学調味料、増粘剤、着色料などは不使用。
せいふてい

596 Ⓕ ●調理例



おにぎり用焼のり
3切×30枚
通常税込626円を 553円 税込597円
エビ カニ
三重県産の風味と味のある海苔をおにぎり用に使いやすくカットしました。
みえぎょれん

597 Ⓕ



紅鮭フレークあらほぐし
50gビン
通常税込518円を 465円 税込502円
小麦 米
アラスカ産の紅鮭を塩漬け熟成させて焼き上げ、身の食感も楽しめるよう粗くほぐしました。素材の味を活かした大粒フレークです。
中田商店

598 ス



有機回鍋肉の素
100g
通常税込308円を 273円 税込295円
JAS 大豆 小麦
有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、瀬戸内海産カキ使用のオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えました。肉と野菜を炒めて合せるだけの簡単調理の素。
風水プロジェクト

599 Ⓕ



小川のもち麦きなこ平袋
120g
通常税込327円を 290円 税込313円
大豆
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

お菓子

600 凍 ス


●盛りつけ例

豆乳カステラ
5切
480円 税込518円
卵 大豆 小麦
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

601 凍 ス


●盛りつけ例

大判焼き(白あん)
340g(4個)
512円 税込553円
卵 乳 大豆 小麦 エビ カニ
生地は国産小麦粉、卵、砂糖、蜂蜜、ぶどう糖、食塩を使用。しっとりとした皮に、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

602 凍 ス


●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
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
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

603 凍 ス


●盛りつけ例

ミニたい焼き(チョコクリーム)
272g(8個)
580円 税込626円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
自家製のチョコクリームを国産小麦粉使用の生地と餡に使いました。半解凍ではアイス感覚で召し上がれます。
ニッコー

604 凍 ス


●盛りつけ例

芽吹き屋よもぎおはぎ
200g(4個)
730円 税込788円
小麦 米
国産もち米と香り良い国産よもぎを合わせたもっちりつぶつぶ感の生地。中に北海道産小豆使用の粒あんを入れました。砂糖、還元水あめ、食塩、寒天加工品(麦芽糖、寒天)使用。
東京コールドチェーン

605 凍 ス


●盛りつけ例

芽吹き屋よもぎだんご
135g(3本)
555円 税込599円
米 くるみ
国産うるち米を自社製粉した上新粉に国産よもぎを練り込み、北海道産小豆使用の粒あんを包みました。
東京コールドチェーン

606 凍 ス


●盛りつけ例

みたらしだんご
4本
通常税込538円を 480円 税込518円
大豆 小麦 米
昆布だしで仕込んだ醤油タレが特長のみたらしだんごです。常温で2～3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

607 凍 ス


●盛りつけ例

くず桜(こしあん)
50g×6個
550円 税込594円
北海道産小豆を原料に作ったこしあんを国産くずで包み桜葉でくるみました。昔から親しまれるつるんとした食感を大切にしています。
東京コールドチェーン

608 Ⓕ 蔵 ス


●盛りつけ例

豆かんてん黒糖みつ
155g
280円 税込302円
国内産の天草を厳選し直接煮出して作った、本物の寒天使用。添付の黒糖みつをかけてお召し上がりください。
太洋 賞90日

609 Ⓕ 蔵 ス


●盛りつけ例

きな粉黒みつ寒天
160g
280円 税込302円
大豆
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

610 Ⓕ ス


●盛りつけ例

王隠堂農園の完熟梅ゼリー
100g
355円 税込383円
熟して甘さが増した梅の果肉をペースト状にし、寒天でゼリーにしました。梅の爽やかな酸味はそのままに、熟した分の甘さも活かされました。
王隠堂農園

611 ス


●盛りつけ例

ミルクスティック
100g
384円 税込415円
卵 乳 大豆 小麦 米 落花生
北海道産小麦粉と三温糖を、水を使わずに北海道産牛乳だけで練り上げた、まろやかな甘さのスティックタイプビスケットです。
ハーヴィ

612 Ⓕ ス


●盛りつけ例

純国産ビスケット
120g
260円 税込281円
卵 乳 大豆 小麦 米
北海道産原料を主原料に作った無添加の動物ビスケットです。小麦粉、てん菜糖、こめ油、脱脂粉乳、食塩、酵母使用、マーガリン、ショートニング、膨張剤不使用。
ムソー

613 Ⓕ ス


●盛りつけ例

ノースカラーズ米粉クッキー
70g
260円 税込281円
卵 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

614 Ⓕ ス


●盛りつけ例

自然派style国産有機米さんかくせんべい
62g
398円 税込430円
卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ
国産有機米使用。さんかくおにぎりの形をした甘めのしょうゆ味のおせんべいです。チャックシール付き袋なので、お出かけ先でのおやつにも便利です。
ムソー

615 Ⓕ ス


●盛りつけ例

自然派Style国産有機米サラダせんべいハート型
62g
350円 税込378円
卵 乳 小麦 米 エビ カニ
国産有機米を使用。藻塩やなたね油を使ったサラダ味です。チャックシール付き袋なので、お出かけ先でのおやつにも便利です。
ムソー

家計応援！

616 Ⓕ ス


●盛りつけ例

オーガニック金平糖
49g(7g×7袋)
通常税込322円を 290円 税込313円
卵 乳 小麦 米 くるみ
有機砂糖(ブラジル産)を使って昔ながらの製法で丁寧に作りました。赤(ハイビスカスパウダー)・青(バタフライピーパウダー)で色付け。白を加えたテトラパック入。
ムソー
原材料 有機砂糖(ブラジル製造)、あられ(もち米、うるち米)、ハイビスカスパウダー、バタフライピーパウダー

617 Ⓕ


●盛りつけ例

ポテトチップスうすしお味
60g
通常税込227円を 199円 税込215円
米
国産じゃが芋をコクのある米油と軽い風味のパーム油でカラッと揚げました。子供達に一番人気のうす塩味です。
創健社

618


●盛りつけ例

ミレービスケット
165g
通常税込400円を 350円 税込378円
卵 乳 大豆 小麦 米
国内産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を、植物油脂でカラッと揚げました。甘辛味で香ばしいビスケットです。
ハーヴィ

619


●盛りつけ例

チーズブランクッキー
80g
通常税込316円を 284円 税込307円
卵 乳 大豆 小麦 米
カロリー控えめ。栄養バランスにこだわった国産全粒粉と小麦ふすま生地に、カマンベールチーズを加えて焼き上げました。白砂糖や卵、バターは不使用。
創健社

620 ス


●盛りつけ例

黒糖かすてら
7切
通常税込540円を 485円 税込524円
卵 小麦
北海道産小麦粉、鶏卵、砂糖、蜂蜜、加工黒糖を使用。沖縄県産さとうきびから作られる黒糖で上品に仕上げました。個包装入。
風水プロジェクト

621 ス


●盛りつけ例

芋けんぴ
90g
通常税込313円を 270円 税込292円
九州産さつまいも使用。細長くカットして、植物油でカラッと揚げ砂糖をまぶしました。
ハーヴィ

622 Ⓕ ス


●盛りつけ例

純国産無添加北海道黒豆の甘納豆
80g
通常税込486円を 438円 税込473円
大豆
北海道産光黒大豆と北海道産てん菜糖を使用し、やさしい甘さに仕上げました。
ムソー

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

623

サクサクスナック さつまいも味
45g 325円 税込351円
国産のさつまいもを使用。膨張剤不使用でサクサクと軽く、さつまいものやさしい味がおいしいスナックです。
ハーヴィ

624

きな粉ウエハース
14枚 220円 税込238円
国産小麦に玄米粉を加えたハースで、国産大豆きな粉使用のクリームをサンドしました。ショートニング、砂糖、澱粉、植物油脂(パーム油)、麦芽エキス粉末、ホエイパウダー使用。
ハーヴィ

625

アップルグミ
20g×4連 405円 税込437円
国産りんご果汁100%と水飴、砂糖、ゼラチン、粉末オブラートなどで作りました。着色料・香料不使用。
ハーヴィ

626

ミニえびまるせん
10g×4連 303円 税込327円
国産馬鈴薯澱粉で作った生地にイカを練り込み、オキアミ、アオサを振りかけてさっぱり塩味のフライにしました。
ハーヴィ

627

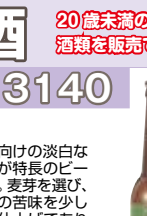
純国産 北海道かりんとう
100g 358円 税込387円
北海道産小麦粉と沖縄県産黒砂糖の旨みを活かし、米油を使って丹念に三度揚げすることでサクサクと歯ざわり良く仕上げました。水飴、ビートグラニュー糖、全粉乳、イースト、食塩使用。
ムソー

628

牛乳かりんとう
100g 235円 税込254円
国産小麦粉を主原料に信州の新鮮牛乳だけで練りあげたまろやかなかりんとう。北海道産てん菜糖使用。
ハーヴィ

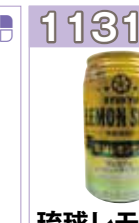
629

塩おかき
70g 590円 税込637円
九州産もち米、国産米油、食塩を使用し焼き上げた塩味おかきです。
創健社

630

味旨小丸せんべい醤油
18枚 430円 税込464円
国産うるち米を原料にした生地を直火で焼き上げ、醤油、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、発酵調味液、鰹節エキスで作った醤油ダレを絡めました。
創健社

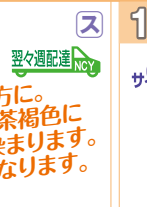
631

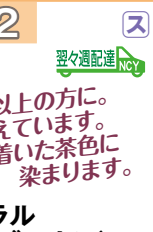
北海道あん玉
7個 455円 税込491円
北海道十勝産小豆を使用し、職人が一つ一つ丁寧に製造しました。水あめ、小豆甘納豆、砂糖、寒梅粉、還元水飴使用。
ムソー

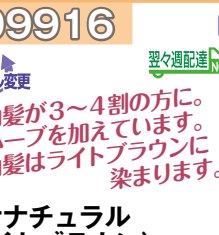
632
特価

くるみ黒糖
80g 通常税込475円を 428円 税込462円
くるみに沖縄産黒糖をからめた素朴な風味のお菓子です。程よい甘さでおやつやおつまみに重宝します。
創健社

633

カシューナッツロースト
60g 520円 税込562円
スリランカ産　化学合成農薬、副原料不使用。ナッツの風味を楽しめる素焼きで仕上げ、ノンオイル、無塩です。
万直商店

634
サイクル変更 翌々週配達NCY

ピスタチオ
70g 655円 税込707円
カリフォルニアの特定生産者栽培、農薬や化学肥料は不使用、海外有機認証品。ロースト後自然海塩で味付け。
プレスオールターナティブ

635
特価

プルーン(種抜き)
120g 通常税込645円を 575円 税込621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　賞味期限 180日

636

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

飲料

637
値下

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 1,000円 税込1,080円
無茶々園

638

王隠堂農園のプラムハニー
500mlビン 770円 税込832円
新鮮な国産青梅と洗双糖、蜂蜜を漬け込んだ、さっぱりとして酢っぱすぎない希釈用梅ジュースです。5〜7倍に薄めてお飲みください。
王隠堂農園

639

純玄米黒酢ドリンク
500mlビン 1,340円 税込1,447円
静置発酵法で仕込み、杉樽で熟成させた純玄米黒酢に、はちみつ・りんご果汁・オリゴ糖を加えた濃縮タイプのドリンクです。
私市醸造

640
特価

まるごと大豆飲料 大豆スムージー
1ℓ 通常税込405円を 350円 税込378円
九州産大豆100%を使用。通常の豆乳では取り除かれる「おから」をそのまま含みます。大豆の食物繊維が残っていますので大豆本来の旨みがあり、濃厚な飲み口です。
ふくれん

641

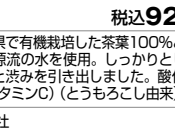
冬育ち九州産 人参100%ジュース
1ℓ 410円 税込443円
九州の農園で育てられた甘みの強い冬人参だけを使用しています。食塩・砂糖・香料・着色料・保存料・酸味料不使用。
ふくれん

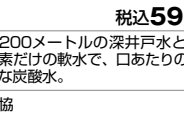
642

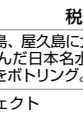
豆乳飲料博多あまおう
200ml×12 1,400円 税込1,512円
九州産大豆使用の豆乳と博多あまおう果汁をブレンドしました。着色料不使用なので自然な色あいです。
ふくれん

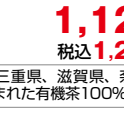
643

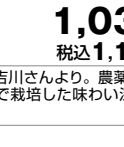
オーガニック ジンジャーエール6缶
250g×6缶 1,020円 税込1,102円
国産有機栽培の生姜使用の有機JAS認定品です。生姜の辛みを利かせた爽やかな飲み心地と刺激的な味わいに、有機りんご果汁を加え甘さをプラスしました。
風水プロジェクト

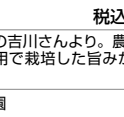
644

有機ほうじ茶6本
330ml×6本 860円 税込929円
長崎県で有機栽培した茶葉100%と越前山系源流の水を使用。しっかりとしたうま味と渋みを引き出しました。酸化防止剤(ビタミンC)(とうもろこし由来)使用。
創健社

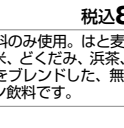
645

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

646

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

647
特価

有機宇治煎茶 銀
80g 通常税込1,296円を 1,120円 税込1,210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

648

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

649

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

650

みんなのお茶
240g(30袋) 820円 税込886円
国内産原料のみ使用。はと麦、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、浜茶、柿の葉、ビワの葉をブレンドした、無着色ノンカフェイン飲料です。
中田商店

651

小川の麦茶つぶまる
500g 265円 税込286円
国産六条大麦100%使用。粒を砕かず石釜でふっくら二度煎りしました。コク、味、香りともにおすすめ品。
小川産業

113085
特価

農薬を使わずに育てたアッサムブレンド紅茶TB
40g(20袋) 通常税込443円を 398円 税込430円
農薬不使用で栽培した、フレッシュな香りの渋みをおさえたケニア紅茶に、コクのある有機インドアッサム紅茶をブレンドしました。
ムソー

113093
サイクル変更

有機タンポポ茶
48g(24袋) 1,405円 税込1,517円
希少なポーランド産有機原材料を100%使用したタンポポ茶です(テトラ型ティーバッグ)。1パック140ml分。
中田商店

113107
大特価 翌々週配達NCY

フジワラの青汁 粉末タイプ10包
30g(3g×10包) 通常税込1,512円を 1,300円 税込1,404円
愛媛県産の有機JASケールを100%使用。粉末仕上げにより、消化吸収が良く、飲みにくさを改善しました。分包タイプ。
フジワラ化学

113115
大特価 翌々週配達NCY

フジワラの青汁 粉末タイプ30包
90g(3g×30包) 通常税込3,888円を 3,300円 税込3,564円
愛媛県産の有機JASケールを100%使用。粉末仕上げにより、消化吸収が良く飲みにくさを改善した、お買得な30包箱入。
フジワラ化学

113123
翌々週配達NCY

コーヒーフィルター(大)
40枚 360円 税込396円

113131
翌々週配達NCY

コーヒーフィルター(小)
40枚 315円 税込347円

無漂白フィルター 100%使用品。一般の白いフィルターはチップを薬品で溶かし硫酸系漂白剤を使用。大は上部16.5cm、下部5.5cm、小は上部13.5cm、、下部5cm。
プレスオールターナティブ

酒
20歳未満の者に酒類を販売できません。

113140

日本人向けの淡白な味わいが特長のビールです。麦芽を選び、ホップの苦味を少し強めに仕上げてあります。
有機栽培プレミアムビール(瓶)
330mlビン 398円 税込438円
片山

113158

エチゴビールビアブロンド
350ml×3缶 1,050円 税込1,155円
エール酵母特有のフルーティーな香りと高級アロマホップの爽快な香りが絶妙なバランスの、飲み口爽やかなビールです。
片山

113161

琉球レモンサワー
350ml×3缶 870円 税込957円
やんばる産シークワーサーと泡盛、きび糖、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

109924
サイクル変更 翌々週配達NCY
白髪が1〜2割の方に。白髪がオレンジ系茶褐色に染まります。黒髪は若干明るくなります。
ヘナナチュラル(オレンジブラウン)
100g 1,405円 税込1,546円
植物染料100%。オレンジ系(赤っぽく)に染まります。
グリーン・ノート

109932
サイクル変更 翌々週配達NCY
白髪が5割以上の方に。ハーブを加えています。白髪が落ち着いた茶色に染まります。
ヘナナチュラル(ナチュラルブラウン)
100g 1,495円 税込1,645円
ヘナにハーブをプラス。天然素材のみで落ち着いた茶色に染まります。
グリーン・ノート

109916
サイクル変更 翌々週配達NCY
白髪が3〜4割の方に。ハーブを加えています。白髪はライトブラウンに染まります。
ヘナナチュラル(ライトブラウン)
100g 1,495円 税込1,645円
ヘナにハーブを配合。白髪はライトブラウンに染まります。オレンジブラウンの赤味がお好みでない方に。
グリーン・ノート

日用品

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

香料入り詰替用は製造を終了しました。
洗濯用液体マルセル石鹸香料入り
1,200ml 1,300円 税込1,430円
粉石けんが苦手の方におすすめします。成分は純石けんのみ。微香料入りで使いやすい液体。
ハイネリー

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。
ポーソー油脂

656

サンソホワイト
1.2kg 1,450円 税込1,595円
過炭酸ソーダ100%　洗濯石鹸と併用で、色柄物もくっきりに。漂白・除菌・除臭に最適。
ハイネリー

657

NEWポリラップ
30cm×50m 240円 税込264円
環境に配慮した、燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが発生しないポリエチレンが原料です。
大王商会

658

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

659

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

●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。

翌々週配達NCY 佳栄丸栗山さんからの産直品

113172 Ⓕ 蔵 ス



直送佳栄丸のお任せ鮮魚BOX1キロ
約1kg
2,985円 税込3,224円

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

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

猿島近くの海で捕獲した新鮮な魚を、ご自宅に直送。魚種はおまかせです。不漁の場合は、中止とさせて頂き、翌週返金致します。

佳栄丸

113182 Ⓕ 凍 ス



佳栄丸のゆで真だこ
1杯
930円 税込1,004円
エビ カニ

東京湾横須賀地先漁獲の真だこを丸ごと1杯(200g前後)を塩もみ後茹でました。歯ごたえがよく、深い味わいが特長です。解凍後スライスやブツ切にしてお召し上がりください。

佳栄丸

113190 Ⓕ 凍 ス



佳栄丸の酢じめこのしろ(こはだ)
120g
328円 税込354円
米 エビ カニ

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

佳栄丸

113204 Ⓕ 凍 ス



佳栄丸のすずき塩こうじ漬
120g
365円 税込394円
米 エビ カニ

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

佳栄丸

113212 Ⓕ ス



佳栄丸の湯通し猿島わかめ
40g
455円 税込491円
エビ カニ

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

佳栄丸

113220 Ⓕ ス



佳栄丸の猿島きざみこんぶ
20g
328円 税込354円
エビ カニ

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

佳栄丸

113239 Ⓕ ス



佳栄丸の乾燥こんぶ
95g
600円 税込648円
エビ カニ

横須賀猿島近くで養殖したこんぶを採取後天日乾燥しました。煮上がりが早く手軽に使えます。

佳栄丸

113247 Ⓕ ス



佳栄丸の乾燥根こんぶ
50g
445円 税込481円
エビ カニ

横須賀猿島近くで養殖したこんぶを採取後天日乾燥した根の部分です。水戻しを長くするほど出汁がでます。

佳栄丸

翌々週配達NCY 米粉じゃない 生のお米から作る お米パン

小麦粉、卵、牛乳不使用
食感はもちもち、
食パンやプレーンパンは
和惣菜との相性も抜群です。
自然解凍後オーブントースターで
4～5分焼いてください

113255 凍 ス



レンジ トースター
お米パン 4種セット
4種(各1点)
1,000円 税込1,080円
米

お米パンの食パン、プレーン、ごま芋、粒あんを各1点ずつのセットにしました。

石田総業

113263 凍 ス



レンジ トースター
お米パン 食パン
3枚
780円 税込842円
米

お米をすりつぶして作った生地で作った、もっちりした食感が特長の小ぶりな食パンです。

石田総業

113271 凍 ス



レンジ トースター
お米パン プレーン
3個
780円 税込842円
米

お米をすりつぶした生地で作ったもっちり食感が特長のパンです。

石田総業

113280 凍 ス



レンジ トースター
お米パン ヴィーガンチーズ
2個
630円 税込680円
米

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

石田総業

113298 凍 ス



レンジ トースター
お米パン ごま芋
3個
780円 税込842円
米

お米をすりつぶして作った生地で自社製さつまいもピューレを包みました。

石田総業

113301 凍 ス



レンジ トースター
お米パン 粒あん
3個
780円 税込842円
米

お米をすりつぶして作った生地で粒あんを包みました。

石田総業

113310 凍 ス



レンジ トースター
お米パン ピザ
2個
730円 税込788円
米

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

石田総業

翌々週配達NCY こだわりは国産原料 福助フーズ

109770 Ⓕ ス



原材料　国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、天日塩、うるめ節、かつお節、昆布、三河みりん

福助のおでんつゆ
500mlビン
640円 税込691円
小麦 米

福助フーズ

109797 Ⓕ ス



原材料　国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん

福助の鍋物つゆ
500mlビン
630円 税込680円
小麦 米

福助フーズ

109789 Ⓕ ス



原材料　国産丸大豆濃口醤油、国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、うるめ節、昆布、三河みりん、かつお節

福助のすきやきの割り下
500mlビン
690円 税込745円
小麦 米

福助フーズ

109746 Ⓕ ス



原材料　国産丸大豆薄口醤油、てんさい糖、天日塩、かつお節、うるめ節、昆布、三河みりん

福助の八方だし 特価
360mlビン
通常税込713円を638円 税込689円
小麦 米

福助フーズ

109754 Ⓕ ス



原材料　国産丸大豆濃口醤油、だいだい果汁、米酢、てんさい糖、三河みりん、うるめ節、かつお節、昆布

福助の橙ぽん酢 特価
360mlビン
通常税込864円を778円 税込840円
小麦 米

福助フーズ

109819 Ⓕ ス



原材料　ごま、醤油、天日塩、てんさい糖、米酢、三河みりん、昆布、かつお節、酵母エキス、りんご、レモン、吉野くず、国内産小麦粉

福助のごまだれ
210mlビン
780円 税込842円
小麦 米

福助フーズ

翌々週配達NCY 小田原 加藤兵太郎みそ

113328 Ⓕ ス



いいちみそ 白みそ
500g
470円 税込508円
大豆 米

大豆、米、食塩、酒精(ブラジル産)で作りました。くせの無い食べやすい味わいで、漉してあるためまろやかで濃厚、溶けやすく毎日のお料理に使いやすいです。塩分濃度約11.4%

加藤兵太郎商店

113336 Ⓕ ス



いいちみそ 赤みそ
500g
490円 税込529円
大豆 米

80年以上使用している木桶でじっくり熟成させ見事な褐色となり、深い香りとコクの強い味噌に仕上げました。塩分濃度約11.9%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)

加藤兵太郎商店

113344 Ⓕ ス



いいちみそ 合わせ
500g
490円 税込529円
大豆 小麦 米

食べやすい「白みそ」に「赤みそ」のコクが足された良いとこ取りのお味噌に仕上げました。塩分濃度約11.7%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル産)

加藤兵太郎商店

113352 Ⓕ ス



いいちみそ 糀こし
500g
550円 税込594円
大豆 米

米麹の割合が少し多く、こうじの甘さをほんのり感じる甘めの仕上げ。特に女性やお子様に好まれる味わいです。塩分濃度約11.2%大豆(国産)、米(国産)、食塩、酒精(ブラジル)

加藤兵太郎商店

MIRAIの手作りキムチ

113360 蔵 ス



●調理例

みらいのプルコギのたれ
200ml
800円 税込864円
大豆 小麦

焼肉のたれや焼き魚のつけたれとしてもおススメです。

みらい 賞30日

113379 Ⓕ 蔵 ス



MIRAIつくりたて白菜キムチ
200g
680円 税込734円
エビ

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

みらい 賞10日

113387 Ⓕ 蔵 ス



MIRAIサラダキムチ
200g
650円 税込702円
エビ

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

みらい 賞14日

113395 蔵 ス



●調理例

MIRAI即席キムチの素
100g
655円 税込707円
エビ

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

みらい 賞30日

113409 Ⓕ 蔵 ス



MIRAI長芋キムチ
130g
600円 税込648円
エビ

青森県産長芋使用。食感を活かし、そのまま食べる他、ごはんにたれごと載せて長芋キムチ丼としても手軽にいただくことができます。

みらい 賞10日

113417 蔵 ス



MIRAI割り干し大根キムチ
60g
570円 税込616円
エビ

濃厚で新鮮なタレと食べやすくカットされた割り干し大根のキムチです。

みらい 賞20日

赤地鶏

113425 凍 ス　113433 凍 ス



●イメージ写真

赤地鶏はほどよい歯ごたえとうま味があります。和歌山県のみかん畑に囲まれた鶏舎で丹精込めて育てられました。唐揚げや塩焼き、水炊き等でどうぞ。



赤地鶏もも肉
200g
600円 税込648円

ほどよい歯ごたえとうまみを持った赤地鶏のもも肉です。

シガポートリー

特価



赤地鶏むね肉
200g 通常税込540円を480円 税込518円

ほどよい歯ごたえとうまみを持った赤地鶏のむね肉です。

シガポートリー

113441 凍 ス



赤地鶏ももひき肉
120g×2
780円 税込842円

赤地鶏のもも肉のひき肉120g小袋2袋のセットです。

シガポートリー

113450 凍 ス



赤地鶏むねひき肉
150g×2
780円 税込842円

赤地鶏のむね肉のひき肉150g小袋の2つセットです。

シガポートリー

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

18ページ掲載商品の美と健康特集のお届けは11/9(月)～11/13(金)となります。
それ以外の商品のお届けは11/2(月)～11/ 6(金)となります。

口福広場の秋中華

660 Ⓕ 凍 ス ●調理例



フライパン
口福広場・肉餃子
12個(216g)
598円
税込646円

卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

国産の豚肉、野菜を塩麹で旨味を出しました。豚肉と鶏肉の合挽き肉を具材の約36%配合。味の基調はオイスターソースです。

ムソー

661 凍 ス ●調理例

特価



フライパン
口福広場・野菜たっぷり餃子
12個(192g)
通常税込435円を 373円
税込403円

卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

お肉は不使用、国産原料にこだわった新鮮野菜の旨味たっぷりの具材を、国産小麦粉の皮で包みました。オイスターソースが味の基調になっています。

ムソー

662 凍 ス ●調理例

特価



レンジ 蒸
口福広場・肉焼売
8個(192g)
通常税込761円を 655円
税込707円

卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

新鮮な豚肉と香味野菜、プリプリの海老を入れた、風味と食感ににこだわった贅沢仕上げの具材を、国産小麦粉の皮で包みました。

ムソー

663 Ⓕ 凍 ス ●調理例



口福広場・海老ワンタン
150g
558円
税込603円

卵 乳 小麦 エビ カニ

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

秋を満喫する素材と調味料

113468 ス 一枚一枚、目視で選別

新商品 お試し価格



●イメージ写真

ライスペーパー(M) 国内選別品
120g
通常税込432円を 390円
税込421円

米 **原材料** タピオカでん粉、米(ベトナム)、食塩

国内で一枚一枚手選別した、水やぬるま湯でさっと戻せる生春巻き用の皮です。

シンコー食品

113476 ス



オイスターソース
145gビン
525円
税込567円

国産を含む数種類のかきエキスを使用し、かき本来の旨みを引き出しました。

シンコー食品

113484 ス



やさしい味わいのあごだし
110g
595円
税込643円

あご(とびうお)やかつおベースのやさしい味わいの顆粒だしです。

シンコー食品

113492 ス

特価



やさしい味わいのえびだし
110g
通常税込599円を 540円
税込583円

大豆 小麦 エビ

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。素材の味を活かした味に仕上げました。

シンコー食品

113506 ス



プレミアム オイスターソース
145gビン
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

家計応援！

113514 Ⓕ ス ●イメージ写真

特価



無茶々園の はちみつ入りゆず茶
250gビン
通常税込972円を 830円
税込896円

無茶々園が栽培したゆずの果皮をスライスし、ゆず果汁、粗糖、ハチミツを加えてじっくり炊き上げた贅沢なゆず茶です。

無茶々園

113565 蔵 ス

新商品 お試し価格

原材料 だし汁【国内製造(鰹節、宗田鰹節、鯖節、干し椎茸、昆布)】、まいたけ、醤油、油揚げ、人参、みりん、砂糖、食塩、豆腐用凝固剤



●調理例

炊き込みご飯の素 生まいたけ(2合用)
190g
通常税込524円を 455円
税込491円

大豆 小麦 米

国産の生のまいたけを使用し、自社で煮出した5種類の天然だしで煮込みました。だしの風味とまいたけの旨みが活きた炊き込みご飯の素です。

ハーヴィ 賞 90日

113522 Ⓕ ス

特価



小川の麦茶 マイボトル つぶこビター
7g×10p
通常税込302円を 260円
税込281円

大豆

深煎りしたコクと香りのビター。石釜で香ばしく二度焙煎した関東圏の大麦を粗挽きして粉を丹念に取り除き、美しい透明感とすっきりした飲み口にしました。

小川産業

113530 ナ ス ●調理例

特価



レンジ 湯
秋川牧園のコーンポタージュ
160g
通常税込454円を 398円
税込430円

卵 乳 小麦 大豆 エビ カニ

秋川牧園の牛乳をベースに、国産とうもろこしペースト、玉ねぎペーストを加え、バター、食塩、砂糖、香辛料で口あたりなめらかなコクのあるポタージュに仕上げました。

秋川牧園

113549 蔵

大特価



●調理例

日本の中華麺 味噌
120g×2食(スープ付)
通常税込454円を 398円
税込430円

卵 大豆 小麦 米 そば

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

かねこ製麺 賞 13日

113557 Ⓕ 凍 ス ●調理例

特価



フライパン
国産豚のレバニラ炒めの素
200g
通常税込508円を 445円
税込481円

卵 乳 大豆 小麦 米 エビ カニ

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

マストミ

113573 Ⓕ 凍 ス ●調理例

特価



フライパン
いかメンチ
250g(10個)
通常税込538円を 480円
税込518円

卵 小麦

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

東京コールドチェーン

113581 凍 ス ●調理例

特価



フライパン
焼いて簡単手巻きじゃがバター
40g×5個
通常税込670円を 590円
税込637円

乳 小麦

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

大進食品

113590 凍 ス ●調理例

特価



レンジ
マムのオーガニックペンネのトマトソースグラタン
340g(2個)
通常税込788円を 698円
税込754円

乳 小麦 エビ

オーガニックペンネマカロニと青森県産の鶏肉、海老、いかを具材にし、牛乳、よつ葉バター、チキンエキス、トマトペーストなどで仕上げ、ナチュラルチーズをのせました。

大進食品

113603 Ⓕ 蔵 ス

新商品 お試し価格



共生食品のもめん豆腐(小分け)
150g×2
通常税込200円を 175円
税込189円

大豆

国産大豆100%使用。凝固剤はニガリを使用。消泡剤は不使用。使い勝手の良い150g×2丁タイプです。

共生食品 賞 6日

美と健康 特集

翌々週配達 NCY

111082 Ⓕ ス



炊き込み赤米
250g
1,080円
税込1,166円

卵 乳 小麦 米

静岡県の柴田さんが栽培した餅米系の品種です。種皮に橙色系色素(カテキン・タンニン)を多く含んでおり、玄米の状態まで調整してありますので、ご飯がもっちり炊き上がります。米3合に対し大さじ1～2杯程度を加えて一緒に研ぎ、多めの水加減で炊いてください。

創健社

106534 Ⓕ ス



古代米白山紫黒(黒米)
300g
930円
税込1,004円

米

庄内協同ファームの生産者が有機栽培した黒米(朝紫)。白米3合に大さじ1杯を目安に炊飯。少量のお酢を加えるとよりきれいな赤紫色になります。

庄内協同ファーム

106550 Ⓕ ス



国内産 十六穀米
300g
1,273円
税込1,375円

大豆 米

国内産原料使用。米粒麦、黒米、押麦、餅きび、餅あわ、巨大胚芽米、アマランサス、うるちひえ、玄米胚芽、赤米、大豆、黒豆、小豆、はと麦、たかきび、餅米入。米3合に大さじ2を目安に加えます。

創健社

111040 Ⓕ ス

特価



日本生まれ香ばし雑穀
180g(30g×6)
通常税込567円を 508円
税込549円

米

国産原料だけ。もち麦、玄米パフ、玄米、押麦(大麦)、もち米、赤米、黒米、はと麦、もちきび入。パフ化した玄米を配合することで、甘みと香ばしさを際立たせました。

中田商店

111104 Ⓕ ス



もち麦もち絹香500g
500g(100g×5袋)
660円
税込713円

栃木県で育種された新しい品種の大麦です。食感、香り、色良く絶妙なバランスで精麦しました。食物繊維が玄米の4倍、白米の30倍もあります。

ケイミー・オフィス

111112 Ⓕ ス



もち麦もち絹香1.4kg
1.4kg(100g×14袋)
1,580円
税込1,706円

グルテンフリーなのはもちろん、食感はもちもち、変色しにくく麦臭がほとんどなく、冷めてもおいしさがあり、お米の足りない栄養分が補足できます。

ケイミー・オフィス

106631 Ⓕ ス



もち麦(米粒麦)
630g
510円
税込551円

小麦

希少な国内産のもち性大麦を食べやすい米粒麦タイプにしました。ご飯に混ぜて、茹でてお料理に、もち性ならではのもっちりプチプチとした食感をお楽しみいただけます。

創健社

111058 Ⓕ ス



国産はと麦(ひき割)
220g
830円
税込896円

栃木県産はと麦を脱皮、精白し、ひき割にしました。はと麦ご飯には、お米に1～2割のはと麦を加えやや多めの水加減で炊いてください。また茹でて各種お料理に混ぜてお使いください。

創健社

111180 Ⓕ ス



国産原料のお赤飯
280g
675円
税込729円

米

研がずに炊飯器で炊くだけ、本格的なお赤飯が作れるセットです。国産無洗米もち米1･5合、北海道産小豆使用のあずき煮汁40㎖と蒸しあずき30g入。

中田商店

106615 Ⓕ



レンジ 湯
有機玄米ごはんW
160g×2
590円
税込637円

JAS 米

秋田県産有機栽培玄米をじっくり炊き上げ、レトルトパックにしました。賞味期限 常温1年(出庫期限168日)

風水プロジェクト

111015 Ⓕ ス



玄米パックご飯 (黒米入)2個パック
160g×2
660円
税込713円

大豆 小麦 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

111066 Ⓕ ス

特価



レンジ 湯
餅屋が作った赤飯3個パック
150g×3
通常税込788円を 710円
税込767円

米

もち米は「国内産もち米」、小豆は「北海道産」を100%使用した餅屋が作ったこだわりの赤飯です。ほんのり塩味を付け、甘味を引き出しました。賞味期限は製造日から240日。

中田商店

111139 Ⓕ ス

特価



国内産 古代米使用五穀大黒茶
10g×16袋
通常税込486円を 435円
税込470円

米

国内産の大麦･米･古代米(黒米･赤米･緑米)をじっくり焙煎し、無漂白紙でパック詰めしました。冷水、煮出しお好みで。

創健社

111147 Ⓕ ス



黒あまざけ
720㎖
1,320円
税込1,426円

米

米麹、米、生姜粉末が原料。泡盛づくりで用いる「黒麹菌」を使った沖縄唯一の甘酒。米のやさしい甘さとクエン酸のほかな酸味のバランスが絶妙なすっきりとした味わい。

創健社

106526 Ⓕ ス



米糀
400g
920円
税込994円

米

国産のお米を使い、独自の方法で乾燥させた米糀です。甘酒、味噌作りにお使いください。炊飯器で作る甘酒レシピ付きです。

篠崎商店

106437 Ⓕ ス



麦糀
400g
980円
税込1,058円

米

国産の大麦を使い、独自の方法で乾燥させた麦糀です。金山時味噌(おなめ)レシピ付きです。

篠崎商店

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 ナ 遺伝子組み換え作物90%不使用

19ページ掲載商品のお届けは
11/2(月)～11/6(金)となります。

鍋シーズン到来！ お肉、つゆの素 特集

素材のおいしさをダイレクトに楽しむ しゃぶしゃぶ


●イメージ写真


●調理例


●イメージ写真

664 凍 ス 特価



曽於さくら牛 モモしゃぶしゃぶ用
200g
通常税込1,836円を **1,650円**
税込1,782円

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

福永産業

667 Ⓕ 凍 ス



里山牛 しゃぶしゃぶ用サーロイン
150g
2,235円
税込2,414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。適度なサシが入り、風味もあるサーロインの極薄切りスライスです。

さかうえ

里山牛は、鹿児島県志布志市の里山で放牧され、自由な環境で育てられたさかうえオリジナルの黒毛和牛です。一般的な霜降り肉に比べて、余分な脂が少ない為、低カロリーで高タンパク、赤身肉自体の濃い味わいや噛むほどに広がる深いコクが楽しめます。

665 凍 ス 特価



鹿児島黒牛 モモしゃぶしゃぶ用
200g
通常税込1,712円を **1,530円**
税込1,652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

666 凍 ス 特価



枕崎牛神居牛 モモしゃぶしゃぶ用徳用
300g
通常税込2,322円を **2,100円**
税込2,268円

JAS認定工場加工の高品質牛。130g増量のお徳用300gです。

福永産業

668 Ⓕ 凍 ス



里山牛 しゃぶしゃぶ用肩ロース
150g
1,805円
税込1,949円

自社生産の牧草飼料を与え、放牧環境で育った黒毛和牛。赤身でありながら適度なサシが入った肩ロースは風味もあります。極薄切りしゃぶしゃぶ用。

さかうえ

669 Ⓕ 凍 ス



黒豚バラしゃぶしゃぶ用
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・宮崎県で飼育した黒豚です。旨味がつまったバラ肉を、1mm程度に薄切りにしました。

秋川牧園

670 Ⓕ 蔵 ス 特価



丹沢高原豚 モモしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込616円を **550円**
税込594円

non-GMO、PHF飼料で飼育。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

671 Ⓕ 凍 特価



ハーブ豚未来 ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込778円を **700円**
税込756円

抗菌性物質不使用。non-GMO、PHF、ハーブ飼料で飼育した極上豚肉。

江原養豚／群馬ミート

672 凍 ス 大特価



やまと豚米らぶ 肩ロースしゃぶしゃぶ用
200g 通常税込724円を **620円**
税込670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。1.5mmスライス。

フリーデン

673 蔵 ス 大特価


●調理例

趙さんの味キムチ鍋セット
4人前
通常税込1,064円を **925円**
税込999円

本場韓国のキムチチゲがこのセット一つで簡単にできます。キムチ鍋の素200g、キムチ200g、トック70g、コチュジャン20g入り。

趙さんの味 賞14日

675 Ⓕ 蔵 ス 特価



鍋用寄せ豆腐
200g 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。普通の寄せ豆腐よりも固めに作りました。

丸和食品 賞6日

677 凍 ス 新商品 お試し価格


●調理例

旨塩スープの鶏だんご鍋
270g(2～3人前) 通常税込734円を **630円**
税込680円

ジューシーな鶏だんごとにんにくの風味と和風だしの旨みを効かせたスープのセットです。お好みの野菜や具材を加えてお召し上がりください。※スープ150g、鶏だんご120g

秋川牧園

原材料 とりがらスープ(国産鶏骨、食塩)、昆布だし、発酵調味料、かつおだし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、食用ごま油
【鶏だんご】鶏肉、鶏卵、パン粉、玉ねぎ、ばれいしょでん粉、砂糖、塩こうじ、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

674 Ⓕ 蔵 ス 大特価


●調理例

豆乳鍋セット
4種
通常税込756円を **630円**
税込680円

国産大豆100%、海水にがり使用、消泡剤不使用。丸和食品自慢の鍋用寄せ豆腐・豆乳・ミニがんもとミニ厚揚げのセットです。

丸和食品 賞6日

676 Ⓕ 蔵 ス 大特価



鍋物種セット
3種各2個
通常税込481円を **420円**
税込454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

678 凍 ス 新商品 お試し価格


●調理例

旨辛スープの鶏だんご鍋
380g(2～3人前) 通常税込756円を **650円**
税込702円

鶏だんご、鶏がら白濁スープと旨辛タレのセットです。お好みの野菜や具材を加えてお召し上がりください。※スープ200g、鶏だんご120g、タレ30g×2

秋川牧園

原材料 【スープ】国産鶏骨、食塩
【鶏だんご】鶏肉、鶏卵、パン粉、玉ねぎ、ばれいしょでん粉、砂糖、塩こうじ、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 【タレ】砂糖、トマトピューレ、みそ、唐辛子粉末、清酒、食塩、にんにくペースト、醤油、米酢、食用ごま油

秋川牧園自慢の鶏肉で造った鶏だんごをおいしい鍋にしました

味わいを楽しむ つゆ

113611 Ⓕ ス 679 凍 ス


●調理例

コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ
600g
通常税込356円を **315円**
税込340円

国産素材で作ったみそに、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしを加えた、コクと旨味があるみそ仕立てのスープです。

創健社

神山鶏肉だんご徳用
500g
通常税込1,069円を **960円**
税込1,037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

113620 ス


●調理例

野菜がおいしいとり塩鍋スープ
600g
通常税込356円を **315円**
税込340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

113638 Ⓕ ス



香り立つゆず鍋つゆ
30mℓ×4袋
通常税込470円を **418円**
税込451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

113646 Ⓕ ス



あっさり寄せ鍋スープ
600g 通常税込356円を **315円**
税込340円

小豆島産本醸造醤油をベースに、昆布、鮭などのだしで仕上げた、あっさりとしたスープです。

創健社

113654 Ⓕ ス



鶏だしコク鍋つゆ
30mℓ×4袋
通常税込470円を **418円**
税込451円

鹿児島県産「南国元気鶏」のスープを贅沢に使用しました。鶏だしのコクと野菜の旨みが程よく相まった味わいをお楽しみいただけます。

創健社

113662 ス



長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ
30mℓ×4袋
通常税込470円を **418円**
税込451円

はだか麦「長崎御島」を使用した長崎麦みそのうまみと厳選された4種類の九州だしの旨みが、がっぷり四つに組んだ風味豊かな味わいです。

創健社

113670 ス



ちゃんぽん鍋つゆ
30mℓ×4袋
通常税込470円を **418円**
税込451円

ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす本場仕込みの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。本醸造丸大豆醤油使用。

創健社

113689 ス



ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ
600g 通常税込351円を **320円**
税込346円

豆板醤の辛みそとみその旨みを、ほど良い酸味の玄米黒酢で仕上げました。米みそ、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、食塩、おろしにんにく、昆布エキス、煮干しわし粉、唐辛子/パプリカ色素使用。

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

プレミアムなごほうび牛乳をナチュラルコープで

薫る野牛乳 予約受付

予約の募集も3回目を迎えました！

「薫る野牧場」は神奈川県足柄の大野山で24時間365日、ジャージー牛を放牧する山地酪農を実践する牧場です。
同じ神奈川でこだわりをもって取り組みをされている生産者花坂さんの方針・環境保全の考え、自然との向き合い方を知り、「薫る野牛乳」の取扱いがはじまり、新規予約の募集も3回目を迎えました。
品質・生乳の味わいがとても好評です。





薫る野牛乳 Ⓕ 蔵
500㎖
牛乳
602円
税込650円
薫る野牧場
賞 3日

【山地酪農について】



国内の山林の大部分が放置されている事への課題に対し山地酪農が広がることで、原乳の生産と山林の管理が両立でき、酪農あるいは山づくりの新たな選択肢になり得ると考え、花坂さんは山地酪農を実践しています。
林業において手間のかかる下草刈りの作業の代わりに、牛(ジャージー牛)を放し飼いすることで草を食べてもらい、労力の軽減をはかるとともに飼料代を減らす事にもつなげています。野シバを食べた牛の糞が栄養源になって土は肥え、地下50cm以上伸びた根により土壌が支えられ、山崩れを防ぐ丈夫な野シバの絨毯で山が覆われます。



【薫る野牛乳　生乳について】

生乳は全量、自家製造で低温殺菌。ホモジナイズド処理をしていない為、冷蔵保存中に乳脂肪分が浮いて固まります。牛が食べる緑の草にはカロテンという黄色い色素が含まれるため、草を食べた牛の乳は、黄色みを帯びた乳白色になります。それぞれの季節によって色だけでなく味や香りも少しずつ変わる、山地酪農ならではの生乳の味をお楽しみ頂けます。

【牛について】

ストレスのかからない放牧での牛の食糧は、
自生する野シバを主としています。
広大な牧場で自由に歩き回り、自由に草を食べ、
美味しい生乳を育んでくれます。



予約牛乳の受付を開始します　お申し込みについて

別チラシ「予約申し込み用紙」にてお申し込みください。現在ご利用(お届け)の方へも継続確認のご案内を別途致します。
新規お申し込みの方は必要事項をご記入頂き**10月26日(月)～11月6日(金)**の間に用紙をご提出ください。
お届けは**11月4週 11月23日(月)～毎週**お届け致します。**お届けの期間は１年**となります。
＊集乳の状況によりお届けがストップする期間が発生する場合がございます。予めご了承ください。
＊途中での中止、キャンセルはできません。ご理解の程お願い致します。半年位で利用継続の確認を行いますので、お届け中止の方はお申し出ください。

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