

GW期間に締切がきまします！ご注文はお早めに



みどり共同購入会

TEL 076-493-6261 FAX 076-493-6260

2024年 5月 3週

お届け日

5/14火 15水 16木 17金

注文受付

4/15 ~ 5/5 まで

引落し

ゆうちょ 6月26日
銀行 6月12日

365 北海道かぼちゃコロッケ

60gX5 / 576円

かつおと昆布のだしとしょうゆの風味に栗かぼちゃの甘みが合わさった和風コロッケです。

367

コーンクリームコロッケ

60gX5 / 665円

木次の牛乳やよつ葉バターをベシャメルソースに使用しています。コーンの程よい柔らかさと甘みも相まって、みどりの職員・パートによる試食でも「おいしい」と評判。

コロッケ・メンチはすべて 

366 極上ミンチカツ

60gX5 / 897円

極上なのは素材としての玉ねぎの味と炒め方。甘すぎない風味とコクが肉の旨味を生かします。冷めても玉ねぎの汁が効いて作り立てと別のおいしさに。

368 梅しそメンチカツ

60gX5 / 877円

味の主役は鶏のモモ肉。ジューシーな粗びきのモモ肉にしそ・白梅肉が混然一体となった旨さ。大人向けではありますが、ぜひおすすめしたい逸品です。(スタッフ花坂)

1983年創業 大阪でコロッケ製造

合同食品のおかずコロッケ・メンチ



試食の一口目で、野菜の風味がきちんと立っていることに驚きました。原材料を調べると、有機・自然栽培の農園から野菜を選び、醤油は一年仕込みですが、塩・砂糖・油はみどりで扱っているものと同等のものです。更に冷めても衣の食感や具の風味が損なわれない工夫も凝らされています。安くない値段ですし、揚げる手間も気になるかもしれませんが、その価値のあるおいしさを私は感じました。今回は野菜と肉の味が楽しめる4品を選んでおります。(スタッフ花坂)

PARCic
PARC INTERPEOPLES' COOPERATION

東ティモールで暮らす

女性たちのネットワークによる
健康の知恵としてのハーブティー



681 アボガド&ライムリーフ

682 月桃

683 ツボクサ&ミント

684 ハイビスカス

685 レモングラス

アボガドは腹痛の薬として東ティモールで昔から服用されていたビタミンEやフラボノイドを多量に含むハーブ。月桃は殺菌消毒作用が高いだけでなく、更年期の症状緩和にも作用するそうです。そしてツボクサはむくみに効くだけでなく、認知能力を増強するという強力な薬効を持ちます。フェアトレード活動を行うパルシックによる東ティモール女性の生活向上へ向けた取り組みです。



アロマ・ティモール

各30g / 756円

aroma timor

東ティモールの気候によりハーブの成分が高く濃縮されています。妊娠中の方は使用をお控えください。

詳細は17ページ

《商品案内の見方について》 商品カタログは毎週新しいものを会員の皆さんにお届けしています。班控には簡単ですがコメント欄で全商品の特長を紹介しています。コメント欄には可能なものは原材料などを掲載し、主原料の生産者・産地もできるだけ盛り込みました。また、新商品やシーズン初登場の商品・おすすめ商品などはそのページの中で原産地を含めて説明するようにしています。なお、加工度が高くもので揚げたり、炒めたりする調理をしなくて良いものは調理済み食品として表示しています。

◎商品説明の略号は次の通りです

・「扱」欄の表示は次の通りです

毎=毎週企画 隔=1週おきの企画 月=4週おきの企画

ス=スポット企画(不定期または2~3ヶ月おきの企画予定品)

常=常温で配達します 蔵=冷蔵で配達します 凍=冷凍で配達します

※冷蔵品については外気温によって変更する場合があります

・コメント欄には次のように表示しています

[季]…シーズンの商品です。シーズン最終のときはお知らせします。

【農産物の項目のみ】

[有]…2年以上(果物など多年生植物は3年以上)化学的な農薬や肥料を使用せず、第三者機関の認定によって有機認証を取得したものです。

[無]…農薬や化学肥料を使用せず栽培したものです。

【惣菜などの項目】

【調】…調理済み食品。自然解凍や湯せんまたは電子レンジやオーブントースターで簡単に調理できるものです。

◎原産地の表示:

商品説明にはできるだけ原料の原産地を入れるようにしています。調味料などは原産地割合の大半を占めるものが国内産で、製造も国内のものは国内産としています。例:輸入塩を使用して製造した醤油や味噌、発酵調味料など。

◎価格について

カタログに記載している価格は全て税込みです。食品は8%、お酒や雑貨については10%の税金が加算された金額で表示されています。

品番	商品名	規格	税込価格	扱	コメント	原産地
1	上村さん他 平飼卵(自然卵)	10個	586	常:毎	南砺市・上村さん。オスとメスをいっしょに開放鶏舎で飼育しています	
2	ヒツリ セイアグリー卵	10個	373	常:毎	高岡市・(株)ヒツリファーム。ケージ飼ひ。薬剤不使用の安心卵	
3	有機米 こしひかり 玄米	5kg	3,100	常:毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
4	有機米 こしひかり 五分搗	4.75kg	3,100	常:毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
5	有機米 こしひかり 白米	4.5kg	3,100	常:毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
6	有機米 ミルキークイーン 玄米	5kg	3,100	常:隔	[有]富山県富山市・西島さん。	
7	有機米 ミルキークイーン 五分搗	4.75kg	3,100	常:隔	[有]富山県富山市・西島さん。	
8	有機米 ミルキークイーン 白米	4.5kg	3,100	常:隔	[有]富山県富山市・西島さん。	
9	置田さん 置田さんの こしひかり玄米	5kg	3,160	常:毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
10	置田さん 置田さんの こしひかり五分搗	4.75kg	3,160	常:毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
11	置田さん 置田さんの こしひかり白米	4.5kg	3,160	常:毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
12	小原啓農 有機黒米	300g	518	常:隔	[有]富山市・小原啓農センター	
13	西島さん 有機もち麦(ダイシモチ)	500g	594	常:隔	[有]西島さんが自家栽培した大麦を食べやすく削りました	
14	太陽食品 国産はとむぎ炊飯器用	200g	648	常:ス	富山産はとむぎを炊飯用に米粒状にして使いやすく固包装しました。	
15	創健社 押麦(七分づき)	800g	410	常:月	国産大麦を加工して押し麦にして七分づきにしました	
16	嵯峨農園 岩手県産 もちあわ	300g	994	常:隔	岩手県産の雑穀。稲の仲間だが粒が小さくミネラル豊富。雑食としても	
17	嵯峨農園 岩手県産 もちきび	300g	994	常:隔	岩手県産の雑穀。もちもちとした食感で炊くとほのかな甘みもある雑穀	
18	嵯峨農園 岩手県産 たかきび	300g	994	常:隔	岩手県産の雑穀。お米と混ぜたり、挽き肉の代用食として。	
19	嵯峨農園 雑穀ブレンド五穀	300g	907	常:隔	岩手県産の大麦・もちきび・もちあわ・ひえ・ハトムギのブレンド	
20	嵯峨農園 雑穀ブレンド十穀	300g	907	常:隔	岩手県の上記5品にそば・黒大豆・青大豆・茶大豆・大豆のブレンド	
21	市川農場 ゆきひかり米粉	500g	752	常:月	北海道産ゆきひかり米を製粉しました。	
22	太陽食品 ハトムギグラノーラ プレーン	80g	594	常:ス	富山県産のハト麦を主原料にしたプレーンタイプのグラノーラ	
23	太陽食品 ハトムギグラノーラ チョコ	80g	594	常:ス	富山県産のハト麦を主原料にしたチョコ味のグラノーラ	
24	西田精麦 九州大麦グラノーラ プレーン	200g	486	常:ス	九州産大麦を使ったプレーンタイプのグラノーラ	
25	北海道ヒト OGグラノーラ(オーガニック)	325g	1,058	常:ス	こんがり焼いた有機押しオート麦と有機チョコレート、有機ココナッツ等をミ	
26	MIE OGハートモンドグラノーラ	312g	1,296	常:ス	カリカリ食感のグラノーラ	
27	MIE OGリアルフルーツフルーツ ユースイート	312g	886	常:ス	洋ナシ果汁で軽甘みを付けており、ほのかな甘みのするコーンフレー	

国産の大麦やハト麦を使用したグラノーラ

【24】九州大麦グラノーラ プレーン 200g/486円

九州の大麦を主原料として、国産の黒糖蜜、国産の米油など、国産の原料だけを使用したグラノーラです。甘さ控えめで、お好みに合わせてスープやサラダのトッピングなどにもアレンジしてお召し上がりいただけます。 ●賞味期限:240日

●原材料:大麦(九州産)、黒糖蜜

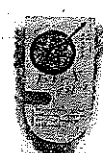
【加工黒糖:さとうきび(鹿児島、沖縄産)、てんさい糖(北海道産)、黒糖(沖縄産)】、米油(国内産)



【22】ハトムギグラノーラ プレーン 80g/594円

【23】ハトムギグラノーラ チョコ 80g/594円

富山県産はとむぎを使用したグラノーラに有機のクルミとレーズンを加えました。ココナッツシュガーとてんさい糖で優しい甘さに仕上げています。「チョコ」は有機ココアを使ったココナッツチップスとカカオニブを加えました。 ●賞味期限:180日 ●原材料: <プレーン>はとむぎ(富山産)、有機クルミ、有機レーズン、有機ココナッツオイル、有機ココナッツの花蜜、砂糖、岩塩 <チョコ>はとむぎ、砂糖、有機ココナッツオイル、有機カカオニブ、有機ココアパウダー、有機ココナッツチップス、岩塩



品番	商品名	規格	税込価格	扱	コメント
28	小島フーズ 小豆の水煮	230g	259	常 月	北海道産の豆を水煮しました。すぐに利用できます。
29	小島フーズ 黒豆の水煮	230g	281	常 月	北海道産の豆を水煮しました。すぐに利用できます。
30	小島フーズ 金時豆の水煮	230g	259	常 月	北海道産の豆を水煮しました。すぐに利用できます。
31	アリサン 有機ひよこ豆	500g	697	常 月	[有]アメリカ産。煮込み料理を始め各種料理に。
37	みどり 野菜セット	1組	1,048	蔵 毎	[無]農薬不使用の旬の野菜を4~6種類セットしました
38	かこしま 新じゃがいも	約700g	390	常 毎	[有]または[無]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
39	かこしま 新じゃがいも規格外	約800g	345	常 毎	[有]または[無]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
40	かこしま 新玉ねぎ	約800g	285	常 毎	[有]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
41	かこしま 新玉ねぎ規格外	約1kg	295	常 毎	[有]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
42	丸山さん 人参	約400g	245	常 毎	[無]愛知県・丸山さん
43	天野G 葉付き人参	1束	238	蔵 ス	[無]愛知県安城市・天野グループ
44	大雪 有機ごぼう	約200g	298	常 毎	[有]北海道・大雪を囲む会
45	南の風 かぼちゃ	約300g	295	蔵 毎	[無]沖縄県・南の風。
46	なんとのね さつま芋	約400g	398	常 毎	[無]宮城県・なんとのね。武部さん。小玉、自然栽培
47	ケア農産 長芋(山芋)	約350g	346	蔵 毎	青森産・ケアアイ農産。農薬2回使用
48	かこしま 大根	1本	245	常 毎	[有]または[無]鹿児島県・かこしま有機生産組合
49	つくばの風 有機小かぶ	約400g	220	蔵 毎	[有]茨城県つくば市・OGファームつくばの風
50	かこしま 小松菜	150g	195	蔵 毎	[有]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
51	かこしま ほうれん草	150g	220	蔵 毎	[有]または[無]鹿児島県・かこしま有機生産組合。
52	富田さん 水菜	150g	216	蔵 毎	茨城県・富田さん。特別栽培
53	横瀬さん チンゲン菜	2~3株	245	蔵 毎	茨城県・横瀬さん。特別栽培
54	寺島さん 有機おかひじき	60g	265	蔵 ス	[有]千葉県。寺島さん。びんじり湯が豊富。サツ湯がいてサラダなどに
55	木村さん 有機ベビーリーフ	35g	216	蔵 毎	[有]茨城県つくば市・木村さん。数種類の葉物の幼葉。
56	神藤さん キャベツ	1玉	310	蔵 毎	[無]愛知県・神藤さん。
57	神藤さん ブロッコリー	1個	310	蔵 毎	[無]愛知県・神藤さん。
58	ハートヘル アスパラガス	約100g	285	蔵 毎	愛知県・ハートヘルファーム。農薬使用5回
59	MKファム ミニトマト	約150g	238	蔵 毎	[無]徳島県・MKファーム、楠さん
60	かこしま トマト	約350g	380	蔵 毎	[有]鹿児島県・かこしま有機生産組合。他産地の低農薬栽培になる場合
61	つくばの風 有機グリーンリーフ	1株	224	蔵 毎	[有]茨城県つくば市・OGファームつくばの風
62	神谷さん きゅうり	2本	220	蔵 毎	愛知県安城市・神谷さん。農薬使用慣行栽培の半減・無化学肥料栽培
63	MKファム ミニきゅうり	250g	295	蔵 ス	[無]徳島県・MKファーム、楠さん
64	五嶋さん なす	3本	282	蔵 毎	高知県・五嶋さん他。減農薬・減化学肥料栽培。
65	かめのご農 ピーマン	150g	241	蔵 毎	高知県・かめのご農園。減農薬栽培。
66	安芸スマー パプリカ	1~3個	390	蔵 毎	高知県・安芸スマート 1~3個。減農薬栽培
67	三宮さん 青ねぎ	100g	216	蔵 ス	[無]高知県・三宮さん。他の生産者に変わる場合も
68	田村さん 有機ニラ	100g	183	蔵 毎	[有]高知県・田村さん。
69	つくばの風 有機にんにく	1玉	245	常 毎	[有]茨城県・OGファームつくばの風。1玉約100g

今週の野菜

【43】葉付き人参 1束/238円

今年気温が高いため貯蔵人参の産地も安定しませんが、これから掘り立て人参をお届けします。最初はまだ小ぶりで葉っぱも食べられる人参です。生産者は愛知県安城市・天野グループ。届けられたらすぐに付け根から葉を切り落とし、ラップやポリ袋に入れて野菜室に別々に保存してください。農薬・化学肥料不使用栽培。

<人参葉の調理>

人参の葉っぱはとても栄養が豊富。パセリの代りにスープに入れたり、みじん切りにして炒めたものをスパゲティやチャーハン。野菜団子に入れても風味付けとなります。天ぷらも独特のおいも薄まり美味。さっとゆでてゴマやピーナツ味噌で和えたり、甘辛く炒り煮して、熱いご飯にかけても。



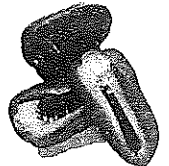
【63】ミニきゅうり (ラリーノ) 250g/295円

ラリーノという品種のミニサイズの直径2.5cm、長さ9~10cmきゅうりです。果皮にはイボは無く濃緑で艶があります。食味はみずみずしく歯切れが良く、青臭みは少ない上ほのりと甘みがあります。サラダだけでなく、サンドイッチにはさむにはこの長さが丁度。パンの幅にぴったりなので、スライスしてパンに並べるとぴったり収まります。農薬・化学肥料不使用栽培。250gで10~15本入っています。



【66】パプリカ 1~3個/390円

生産者は高知県・安芸スマートファーム。パプリカは国産品が少ない野菜ですが、高生連の生産者を通して周年企画できるようにになりました。パプリカはピーマンより肉厚でジューシーなので生食もできサラダやマリネの他、オープン料理や炒め物などにしても料理の色彩を鮮やかにできる野菜です。減農薬栽培。



【69】有機にんにく 1玉/245円

生産者は茨城県・オーガニックファームつくばの風。今年収穫されたばかりの水分の多いフレッシュなにんにくです。薄くスライスしてかつおのたたきや焼肉などの薬味に、ホイル焼きや素揚げにも。この時期でしか味わえない新にんにくをお楽しみください。有機栽培。



品番	商品名	規格	単価(円)	扱	コメント
70	かごしま 土付きらっきょう	約1kg	1,296	蔵:ス	[有]鹿児島県・かごしま有機生産組合。
71	西田さん 生姜	約100g	235	蔵:毎	[無]高知県・西田さん
72	ナカヤマ 青じそ	10枚	105	蔵:毎	愛知県豊橋市・中島さん。農薬最大4回まで、化学肥料少量使用。
82	西尾さん しめじ	200g	195	蔵:毎	[無]高知県・西尾さん。菌床栽培。
83	めひの野 生しいたけ	100g	270	蔵:毎	[無]富山市・めひの野園。菌床栽培。
84	ヒット えのき	200g	214	蔵:毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人ヒット
85	タッグ まいたけ	100g	265	蔵:毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人タッグ
86	下伏生産組 なめこ	150g	214	蔵:毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人下伏古生産組合
87	渡邊マツコ Mッシュルーム	約100g	345	蔵:毎	[無]千葉県・渡邊マッシュルーム組合
92	パモジャ園 樹成り甘夏	2個	585	蔵:毎	[無]愛媛県松山市・パモジャ農園 大サイズ2個
93	無茶々園 ジューシーフルーツ	約1kg	605	常:毎	愛媛県・無茶々園。有機許容農薬3回まで、除草剤・化学肥料不使用。
94	無茶々園 甘夏	約1kg	531	常:毎	愛媛県・無茶々園。農薬使用0~3回まで、除草剤・化学肥料不使用。
95	パモジャ園 不知火	約800g	535	常:ス	愛媛県松山市・パモジャ農園。農薬使用年2回、除草剤不使用
96	パモジャ園 レモン	約300g	322	常:毎	[無]愛媛県松山市・パモジャ農園。2~3個。
97	AgroPach 有機 パナナ	約500g	430	常:毎	[有]ペルー産。AgroPacha SAC。3~5本入り。
107	FB 北海道産冷凍ホールコーン	300g	464	凍:月	北海道産の契約栽培されたスイートコーンを急速冷凍しました
108	FB 北海道産冷凍うらごしコーン	150g	227	凍:月	北海道産の契約栽培されたスイートコーンよ裏ごしし冷凍しました
109	FB 北海道産ミックスベジタブル	200g	367	凍:月	北海道産の契約栽培されたスイートコーン・人参・インゲンのミックス
110	楽天農業 カット済みブロッコリ	150g	432	凍:月	[有]国産で有機栽培されたブロッコリを一口サイズにカットしました
111	楽天農業 カット済み小松菜	150g	295	凍:月	[有]国産で有機栽培された小松菜を一口サイズにカットしました
112	楽天農業 カット済みほうれん草	150g	295	凍:月	[有]国産で有機栽培されたほうれん草を一口サイズにカットしました
113	楽天農業 ダイスカットミックスベジタブル	180g	353	凍:月	[有]国産で有機栽培された玉ねぎ・にんじん。ズッキーニをカットしま
114	楽天農業 みじん切たまねぎ	200g	353	凍:月	[有]国産で有機栽培された玉ねぎをみじんきりにしました
115	やさか 有機ポップコーン(乾燥)	100g	408	常:ス	[有]島根産。乾燥して粒にしました。フライパンでポップコーンが作れ
116	やさか 国産有機鷹の爪	5g	205	常:月	[有]島根産の鷹の爪を天日乾燥しました
117	京橋食品 国産竹の子水煮ホール	130g	724	常:月	国産の孟宗竹を100%使用しています
118	京橋食品 国産竹の子水煮 スライス	150g	451	常:月	国産の孟宗竹をスライスし水煮にしました
119	無茶々園 切り干し大根	40g	259	常:隔	[無]無茶々園産の大根をカットし天日乾燥させました。



シーズン1回企画 泥付きらっきょう

【70】土付きらっきょう 1kg/1296円

生産者はかごしま有機生産組合。本州では6月頃収穫されますが、鹿児島からいち早くお届けします。らっきょうの独特の刺激臭は硫化アリルでビタミンB1の吸収を助けます。食物繊維も多くごぼうの3~4倍含まれます。有機または農薬・化学肥料不使用栽培。

★らっきょう漬け原料以外のにこんな食べ方もあります。

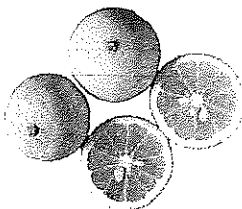
- ・若らっきょうを縦に細く切り、鯉節とポン酢や醤油を混ぜ合わせ、炊き立てのご飯にのせて食べる。
- ・エシャロット風に生で食べるには育ちすぎ、漬けるにはちょっと若いというらっきょうは、いためものや煮物に。
- ・小カブといっしょにみそ煮にするのも美味しい。
- ・一粒ずつほぐし、よく水洗いして上下を切りそろえたら、みそ+みりん+酒を合わせたみそ床につけます。10日位で食べ頃となります。



今週の果物

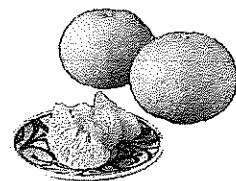
【92】ジューシーフルーツ 約1kg/605円

愛媛でジューシーフルーツが最初に普及したのは県南部・太平洋に近い愛南町です。産地の無茶々園では出荷期間が長く、柑橘シーズンを広げてくれた品種で、栽培量が少しずつ増えています。5月に入ると開花期と重なって爽やかで食べやすい風味が増し、気温の上がってくる6月からは、このさっぱりした風味とジューシーな果肉が美味しく感じます。内皮まできちんと剥いて食べるのが一番のおすすめです。果肉が持つやさしい甘み、さわやかな酸味、初夏の柑橘らしい風味をしっかりと感じるができます。内皮をひとつひとつ剥くのが大変だと思う方は、果実のおなかの部分を真ん中から二つにカットしてください。スプーンで果肉をすくって食べましょう。ジューシーフルーツは化学合成農薬を使用しないと果実が落下することが多いので減農薬栽培となっています。



【93】甘夏 約1kg/531円

生産者は無茶々園。企画は来週までで、その後パモジャ農園産に変わります。無茶々園の甘夏栽培は50年以上の歴史がありますが樹勢が強いため少々の病害虫で弱ることがなく農薬をほとんど使わないので、産地の主要な生産品目です。農薬は有機栽培で認められた有機許容農薬を最大3回まで、化学肥料や除草剤は不使用なので皮までしっかり使えるのも甘夏の魅力の一つ。ピールやマーマレードの原料などにもご利用ください。



品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント
120	井上食品 生芋板こんにやく	250g	184	常 毎	東京都松原村他の国産こんにやく芋使用。生芋80%、精粉20%。
121	井上食品 生芋しらたき	200g	184	常 毎	東京都松原村他の国産こんにやく芋使用。生芋80%、精粉20%。
122	愛農 みやままさりの生芋100%板こんにやく	250g	173	常 月	みやままさり種の生芋を使用した板こんにやく
123	愛農 みやままさりの生芋100%糸こんにやく	250g	173	常 月	みやままさり種の生芋を使用した糸こんにやく
124	愛農 みやままさりのツルッとしらたき	180g	140	常 月	こんにやく精粉と貝殻焼成カルシウムだけを使用したしらたき
125	桜井蒟蒻 アオサ入りさしみ蒟蒻 	120g	189	常 月	群馬県産こんにやく精粉に愛知県産青さを加えました
126	桜井蒟蒻 ゆず入りさしみ蒟蒻 	120g	189	常 月	群馬県産こんにやく精粉に柚子を加えました
127	桜井蒟蒻 唐辛子入りさしみ蒟蒻 	120g	189	常 月	群馬県産こんにやく精粉に国産唐辛子を加えました
132	椿き家 枝豆とうふ	130g	194	蔵 月	国産大豆と枝豆を使った口当たりの豆腐
133	椿き家 山芋とうふ	250g	284	蔵 ス	国産大豆を使用した豆腐に国産長芋を加えたとろろ感覚の豆腐
134	椿き家 まったり豆腐・醤油味たれ付	138g	150	蔵 月	国産大豆を使ったまろやかな口当たりの豆腐。だし醤油のタレ付き
135	椿き家 まったり豆腐・瀬戸内レモンポン酢	138g	150	蔵 月	国産大豆を使ったまろやかな口当たりの豆腐。レモン果汁のタレ付き。
136	椿き家 生おから	120g×2	171	蔵 月	国産の大豆を使ったももちずる調理しやすいおからです
137	椿き家 国産有機大豆のうの花	120g	189	蔵 ス	国産の有機大豆を使ったも卵の花。にがり以外の添加物不使用。
138	椿き家 丸大豆・豆乳3ヶ組	180g×3	450	蔵 月	国産の丸大豆だけを使用した成分無調整の豆乳
139	椿き家 国産有機豆乳3ヶ組	180g×3	699	蔵 月	{有}国産有機栽培の丸大豆だけを使用した成分無調整の豆乳
140	椿き家 甘糰豆乳	160g	310	蔵 ス	あま酒と国産丸大豆の豆乳を合わせた濃厚な豆乳
141	孫兵衛 絹ごし豆腐	1丁	185	蔵 毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用
142	孫兵衛 もめん豆腐	1丁	192	蔵 毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用
143	孫兵衛 焼き豆腐	1丁	198	蔵 毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用
144	孫兵衛 厚揚げ	1丁	204	蔵 毎	同上十坪搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。
145	孫兵衛 油揚げ	1枚	204	蔵 毎	同上十坪搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。
146	孫兵衛 がんもどき	3個	355	蔵 毎	同上十坪搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。
147	孫兵衛 孫兵衛さんのおから	300g	145	蔵 隔	{季}豆腐造りで、大豆を搾った後の残り。様々な料理に
148	丸喜食品 こだわりの味付け稲荷	10枚	308	蔵 月	アメリカ、カナダ産大豆と圧搾法のなたね油を使っただし付きのいなりの揚げ
149	信濃雪 国産大豆のやわらか味付け稲荷	4枚	354	蔵 月	国産大豆と圧搾法の菜種油を使用。だし付の稲荷揚げ
158	小原岩農 有機百姓納豆(小粒)	90g×2	340	蔵 毎	{有}自家栽培の小粒の「コスズ」大豆を加工しました。
159	小原岩農 有機百姓納豆	90g×2	335	蔵 毎	{有}自家栽培の大粒の「エンレイ」大豆を加工しました。
160	登喜和食品 有機納豆 日本の農(中粒)	40g×2	218	蔵 毎	{有} 秋田産有機大豆を使用した中粒の納豆。外、辛子付。PSPトレイ入り。
161	登喜和食品 登喜和パック納豆(小粒)	40g×3	213	蔵 毎	北海道十勝産丸大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。
162	登喜和食品 雪しずか パック入り(小粒)	40g×3	184	蔵 毎	北海道十勝産大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。
163	登喜和食品 十勝の息吹 大粒納豆	40g×2	195	蔵 毎	北海道十勝産丸大豆の大粒大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。
164	登喜和食品 十勝の息吹ひきわりパック納豆	40g×2	195	蔵 毎	北海道十勝産丸大豆の大粒大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。
165	登喜和食品 匠味・小粒納豆	40g×3	258	蔵 毎	茨城県小粒大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。
166	登喜和食品 匠味・ひきわり納豆	40g×3	261	蔵 毎	北海道十勝産トヨミズキ大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り
167	登喜和食品 朝食の納豆	40g×2	238	蔵 月	群馬産小粒大豆使用。パック入り
168	登喜和食品 星屑万能ひきわり納豆	80g	194	蔵 ス	北海道産トヨミズキ出会い使用。タレ・カラシなし。PSPトレイ入り
169	登喜和食品 丸大豆テンペ	100g	324	蔵 毎	北海道産大豆を使用し無塩発酵させ加熱処理した発酵食品

シーズン初登場 静岡県・桜井蒟蒻店の刺身こんにやく

静岡市「桜井こんにやく店」で昔ながらの伝統製法の「ばた練り」で作られたこんにやく。この製法は時間と手間がかかり大量生産は出来ませんが、その分味染みよく美味しいこんにやくに仕上がります。凝固剤には一般的な水酸化カルシウム(石灰)ではなく貝殻焼成カルシウムを使用。3種類とも砂糖、米みそ、本みりんを原料にした無添加田楽味噌を添付しています。●賞味期限:各90日

【125】アオサ入りさしみ蒟蒻 120g/189円

群馬県産こんにやく精粉に愛知県産青のりを加えました。●原材料:こんにやく精粉(群馬産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、青のり(愛知産)、貝殻焼成カルシウム[凝固剤]

【126】ゆず入りさしみ蒟蒻 120g/189円

群馬県産こんにやく精粉に柚子を加えました。●原材料:こんにやく精粉、馬鈴薯でん粉、ゆず(国内産)、貝殻焼成カルシウム

【127】唐辛子入りさしみ蒟蒻 120g/189円

群馬県産こんにやく精粉に国産唐辛子を加えました。●原材料:こんにやく精粉、馬鈴薯でん粉、唐辛子



一口サイズにカットしてありますので、切る手間いらず。そのまま添付の田楽みそを付けてお召し上がりください。

品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント
173	飛騨酪農 ノンホモ飛騨牛乳	900ml(リ)	360	蔵 毎	生産者指定の低温殺菌・ホモジナイズ処理をしない牛乳。瓶は返却。
174	飛騨酪農 低温殺菌牛乳(ハスファイブ牛乳)	1000ml	335	蔵 毎	生産者指定の65度30分殺菌の低温殺菌牛乳。紙パック入り。
175	飛騨酪農 飛騨高原牛乳(UHT)	1000ml	330	蔵 毎	飛騨周辺の原乳を使った超高温殺菌120℃2秒殺菌牛乳。
176	四国乳業 成分無調整・牧太郎	1000ml	319	蔵 毎	低脂肪乳の代替として生乳の乳脂肪を2%に抑えた牛乳です
177	飛騨酪農 飛騨プレーンヨーグルト	400g	320	蔵 毎	新鮮な生乳をそのままアシドフィル菌で発酵処理。無糖。
178	飛騨酪農 飛騨ノンホモヨーグルト	90g×3	330	蔵 毎	岐阜産のノンホモ乳を使用。原材料は生乳と乳糖のみ使用。
179	木次乳業 すこやかプレーンヨーグルト	400g	345	蔵 毎	鳥取県奥出雲で飼育された健康な牛の原乳使用。原材料生乳、乳製品。無糖。
180	飛騨酪農 飛騨酪農カスタードプリン	90g×3	275	蔵 隔	飛騨周辺の低温殺菌牛乳と卵・砂糖だけで作ったプリン
181	飛騨酪農 はちみつバター	130g	634	蔵 月	国産バターに海外産の蜂蜜をブレンドしました
182	創健社 生チョコレートペースト	160g	540	蔵 月	チョコレートに生クリームを加えたチョコレートペースト
183	創健社 紅花ハイプラスマガリ(小)	180g	443	蔵 月	原料は紅花油、発酵乳、バーム核油、食塩、大豆レシ、他。
184	共働学舎 チーズ・フロマージュブラン	100g	240	蔵 月	乳酸発酵中酵素を入れ脱水させたフレッシュチーズ
185	共働学舎 チーズ・レラ・ハ・ミンタル	120g	950	蔵 ス	ハード系。ミルクの甘味も感じられるさわやかな味わいのチーズ
186	共働学舎 チーズ・笹ゆき	250g	1,925	蔵 月	熟成30日以上。夕巻の香りを生かしたリゾットタイプ
187	共働学舎 ラクレットモールウォッシュ	150g	1,110	蔵 ス	ハード系。十勝産原乳を使用し地元の温泉水で熟成させたコロボ企圖
188	共働学舎 ホエイジャム	100g	685	蔵 ス	農場のチーズ作りで生まれる乳清に砂糖をくわって煮詰めたジャム
189	NEEDs モッツアレラ水入り	100g	802	蔵 ス	ミルクの味わいを生かしたフレッシュチーズ
190	NEEDs モッツアレラチーズ真空タイプ	100g	862	蔵 ス	モッツアレラを真空パックし水分を抜き持ちたせました
191	NEEDs さけるチーズプレーン	80g	648	蔵 ス	モッツアレラと同じ製法で縦に食べやすくしたチーズ
192	蔵王酪農 蔵王シュレッドチーズ	180g	648	蔵 隔	国産モッツアレラ・ゴーダチーズを細かくカット。
198	いちろくこ 小ちくわ	30g×5	390	蔵 毎	卵不使用。無りんすり身を主原料にした小ぶりの竹輪。
199	いちろくこ 白かまぼこ(うろこちゃん)	150g	421	蔵 毎	無りんすり身を主原料に蒸し加工をしたリテーナ型の板かまぼこ
200	ヤマモ水産 かに風味かまぼこ	75g	286	蔵 毎	無りんすり身にカニエキスを加えたかまぼこ
201	高橋徳治 さつま揚げ	33g×5個	447	凍 隔	北海道産助宗ダラと小魚のすり身で作ったプレーンなさつま揚げです。
202	高橋徳治 お好みさつま揚げ	80g×2	419	凍 隔	北海道産の助宗ダラ、野菜とホタテをたっぷり入れ揚げたさつま揚
203	高橋徳治 おとうふ揚げ	33g×5個	334	凍 隔	岩手県産大豆を使用した豆腐にすり身を合わせて作った練り製品
204	高橋徳治 おとうふ揚げ(五目)	33g×5個	367	凍 隔	おとうふ揚げに5種の野菜・きのこを入れました
205	高橋徳治 7種の野菜揚げ	33g×5	351	凍 隔	7種類の国産野菜を入れた柔らかく弾力あるさつま揚げです



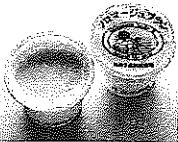
北海道・共働学舎のナチュラルチーズ

北海道の中央部、新得町に「NPO法人共働学舎」の新得農場があります。農場ではブラウンスイス牛など約100頭の牛を飼育。春～秋はゆったり放牧を行い、ここで生まれた原乳だけを使用したチーズを製造しています。共働学舎のチーズは国内外のコンテストで次々に入賞。品質の高さは国内でも定評があります。

【184】チーズ・フロマージュブラン 100g/240円

乳酸発酵の途中でミルクを固める酵素を入れ、脱水しヨーグルトよりもまろやかで、少ししっかりとしているフレッシュチーズ。サラダやデザートに。

●賞味期限:14日(お届けより約1週間程度)



【185】チーズレラ・ハ・ミンタル 120g/950円

さわやかな味にふさわしく、「神の遊び場」(アイヌ語でカムイ・ミンタル)から吹く風をイメージして名付けられました。ミルクの甘みを感じるやさしい味わい。お子さんから大人までいろいろお楽しみいただけるハード系チーズ。

●熟成期間:150~300日 ●賞味期限:30日



【186】チーズ・笹ゆき 250g/1925円

クマ笹の酵素や栄養成分の働きにより、白カビ特有の強い香りは比較的抑えつつ、しっかりと熟成をしていきます。共働学舎オリジナル第1号のチーズ。熟成期間:30日以上。

●賞味期限:60日



【187】ラクレット モールウォッシュ 150g/1110円

未熟性チーズを音更町の共同熟成庫にて熟成管理、チーズを磨く工程に十勝川温泉の「モール温泉水」を用いて熟成。芳醇で香り高く、食べやすいまろやかな味わいが特長のラクレットチーズ。熟成期間:90日 ●賞味期限:30日

*近隣生産者のコロボチーズなので原乳は十勝産を使用しています。



【188】ホエイジャム 100g/685円

チーズを製造する際に出るホエイ(乳清)に砂糖を加えて煮詰めました。キャラメルのような甘みの中にほのかな酸味が心地よい風味を醸し出します。ほんのり甘酸っぱいホエイジャムはフロマージュブランやヨーグルトにかけてデザートに、お砂糖代わりに紅茶に溶かしても美味しいです。●賞味期限:60日 ●原材料:乳清(北海道/農場産)、砂糖

★提携団体・北海道NEEDS社より

【189】モッツアレラ 水入り 100g/802円

ミルクの味をそのまま残したチーズ。トマトや生ハムとの相性が良く、サラダ感覚でお召上がり下さい。チーズが水に入っていることにより、水分を保ちシューシーにいただけます。わさび醤油と合わせても意外な展開が楽しめます。 ●賞味期限:冷蔵15日



【190】モッツアレラチーズ 真空タイプ 100g/862円

新鮮なモッツアレラを真空パック。ミルクの味をそのまま残したチーズ。サラダ感覚でお召上がり下さい。水分も少ないのでピザなど焼き物にピッタリ。 ●賞味期限:30日

【191】さけるチーズ プレーン 80g/648円

チーズを細く長く引張り縦に縦織を作ることにより、さけるチーズとなります。ミルクの味をそのまま残したチーズでおやつ感覚でそのまま裂いてお召上がり下さい。サラダのトッピングや手巻き寿司の具、鉄板焼きのメニューにも。ホワイトペッパーは香辛料入でピリ辛。 ●賞味期限:30日



月1回直送企画 本場鹿児島 カワノすり身店のねりもの・魚肉加工品

さつま揚げの本場、鹿児島県山川町から毎月1回直送。今回より規格・価格が変更となります。*賞味期限/ねり物は各冷凍で14日、惣菜は30日。

◎ここがポイントです

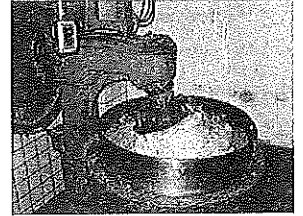


①厳選した地元の魚のすり身を加工しています

地元山川港で水揚げされるシイラと北海道産スケソウダラを主原料にしたすり身を作っています。シイラは淡泊な白身の美味しい2mにもなる魚で地元では昔からすり身には欠かせない素材として利用され、甘くて柔らかいすり身ができます。その他、地元で獲れるタイやアジなど生魚を使用するものもあります。

②昔ながらの伝統製法を守ってきました

一般に大量生産される製法とは違い、カワノすり身店では魚肉を晒さない脱水しない製法を守り、昔ながらの手作りで作っています。製品の色は茶色っぽく食感は多少違いますが、魚の旨みと栄養がたっぷり入ったすり身です。また、伝統の味の一つが昔から使われている石臼です。魚をすりつぶすための石臼は製造中の温度変化が少ないため、手間などはかかりますが、独特の食感を生みます。



◎無添加のねり物です

市販のすり身には添加物が多用されていますが、本来の伝統製法には必要なかったもの。リン酸塩や化学調味料、着色料・保存料など一切無添加。ねり物の基本原材料は魚(鹿児島・北海道産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、洗双糖・かつおだし(鹿児島産)、卵(茨城産)、塩、純米酒・本みりん(国内産)。揚げ物の油は鹿児島産ナタネ油を100%使用。野菜はかごしま有機生産組合など農薬不使用のものです。

【206】大判さつま揚げ 1枚95g/318円

これぞ鹿児島！小判のさつま揚げは目にします。が、「カワノすり身」さん自慢の大判のさつま揚げです。素材によさが生きたプレーンな生地。軽く焼いたり、炒め物やサラダの素材にもご利用下さい。



【207】人参天 2枚80g/355円

基本材料に笹がきにした人参を練りこみました。色味も良く人参のシャキシャキ感と風味を楽しみください。



【208】さつまいも天 4枚180g/339円

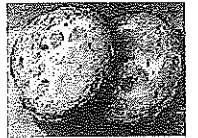
基本材料に地元のさつまい芋を加えました。おやつやお茶受けにも女性やお子さんにおすすめの甘みのある人気商品です。



シーズン限定品

【209】れんこん天 2枚80g/355円

基本材料に熊本産のレンコンを厚手にスライスして揚げました。見た目にもおいしいサクサクのシーズン商品の練りものです。



【210】揚げボールアジ 6個125g/309円

地元の市場で揚がった新鮮なアジを使用することで、臭みもなく食べやすくなっています。頭部・尾以外まるごとすりつぶしているため骨のカルシウムも摂取できます



【211】チーズ天 2枚/309円

基本材料の中にチーズを入れた練りもの。洋の食材とのマッチして意外な美味しさ。



季節の野菜

◎季節のさつま揚げ！です

【213】竹の子天 2枚/355円

基本材料にタケノコを入れた春シーズン限定のねりものです。



【212】菜の花天 2枚/355円

基本材料に菜の花を入れた春シーズン限定のねりものです。

☆練り物を使った惣菜他

【216】甘鯛すり身 150g/340円

【217】えびすり身 150g/356円

長崎産の甘鯛や鹿児島産のシラサエビなど九州の魚介を使って手作りました。ちぎって鍋やみそ汁に入れたり、自家製のさつま揚げの原料としてもご利用いただけます。「えびすり身」は原料の4割にえびを入れています。●原材料、甘鯛(長崎産)、シイラ(九州近海)、粗糖(鹿児島産)、しいも・卵・馬鈴薯でんぷん(国内産)、塩、発酵調味料・日本酒・鰹だし(国内産) * 「えびすり身」は+シラサエビ(鹿児島産)



【214】お魚水餃子(ゆず) 8個/611円

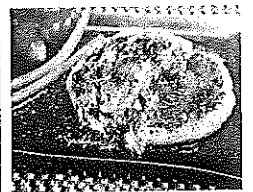
【215】お魚水餃子(えび) 8個/611円

国産小麦を使用した金子製麺のもちぶり餃子の中に、魚肉やえびのすり身を入れたお魚餃子です。沸騰したお湯にだし醤油を入れ、好きな野菜といっしょにお召上がり下さい。煮込んでも美味しいスープ餃子ができます。●原材料:シイラ、スケソウダラ、馬鈴薯でん粉、卵、鰹だし、みりん、小麦粉、純米酒・玉ねぎ、塩 * 「水餃子(ゆず)」は+ゆず(国内産)、「水餃子(えび)」は+えび(国内産)



【218】お魚ハンバーグ 50g×2個/367円

魚肉すり身にれんこんを入れシャキシャキの食感を出したヘルシーなハンバーグです。●原材料:シイラ、スケソウダラ、玉ねぎ、レンコン(国内産)、馬鈴薯でん粉、卵、塩、みりん、鰹だし、純米酒、味噌(国内産)



品番	商品名	規格	税込価格	役	コメント	加工
223	道長 免疫力向上セット	3種	1,185	蔵 ス	金山寺、甘酒、古式一丁漬のセット	
224	道長 寒干したくあん	120g	394	蔵 月	昔ながらの塩枯れた味のたくあんを、さらに甘酢漬けにしました	
225	道長 古式一丁漬	100g	340	蔵 月	昔ながらの塩枯れた味のたくあんを甘酢漬けにしました	
226	道長 はりはりキムチ	110g	377	蔵 ス	農薬不使用のさきぼしだいこんを特製キムチベースで漬込みました	
227	道長 甘口しぼり沢庵	100g	340	蔵 月	農薬不使用の大根を使用したお子さんにも好まれる甘口のたくわん	
228	道長 レモン大根	150g	366	蔵 ス	減農薬国産レモン果汁がたっぷり入った大根の酢漬	
229	道長 福神漬	110g	377	蔵 ス	いろいろな野菜の歯ごたえがたのしめる醤油漬けです	
230	道長 小梅漬	120g	434	蔵 ス	農薬不使用・契約栽培の小梅を塩分11%で漬けました	
231	道長 野菜たっぷり金山寺	150g	464	蔵 ス	自家製の大麦糰と大豆糰をブレンドし野菜を入れた調理みそ	
232	道長 紅梅寿司のもと	110g	464	蔵 ス	3合の固めに炊いたご飯にまぜてください	
233	道長 アロエ美人	100g	382	蔵 ス	農薬不使用のアロエベラを新鮮なうちにシロップ漬けしました	
234	道長 ヨーグルトのともだち	150g	385	蔵 ス	アロエとグラニュー糖入り。500gのプレーンヨーグルトで和えるだけです	
235	道長 浅漬の素	420g	775	蔵 ス	浅漬をはじめ料理の幅が広がるベース調味料です	
236	道長 つけ太郎ぬか	1kg	1,580	蔵 ス	家庭で手軽にぬか漬けが出来るセット	
237	道長 つけ太郎ぬか補充用	500g	418	蔵 月	ぬか床の補充用のぬか	
238	創健社 紅しょうが(細切)	60g	302	常 ス	高知産生姜を梅酢で漬けました。無着色でも色鮮やかです。	
239	創健社 ベに花一番 搾菜	150g	302	常 ス	国内産ザーサイをさっぱりした味付けで仕上げました	
248	鎌倉ハム ミルト・ポークウインナー	94g	239	蔵 毎	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したシンプルなウインナー	
249	鎌倉ハム ミルト・あらびきウインナー	85g	255	蔵 毎	ポークウインナーの原材料で肉を粗挽きにしたジューシーなウインナー	
250	鎌倉ハム つかいきりミニポークウインナー-2p	49g×2	208	蔵 毎	上記原料に豚脂肪を加えミニサイズした使い切りタイプのウインナー	
251	鎌倉ハム ロースハムスライス2p	40g×2	374	蔵 毎	国産豚ロース肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したロースハムのスライス	
252	鎌倉ハム ボンレスハム スライス	60g	262	蔵 毎	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したボンレスハムのスライス	
253	鎌倉ハム パラベーコン スライス	85g	368	蔵 毎	国産豚バラ肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したベーコンのスライス	
254	鎌倉ハム 串刺しフランクフルト	40g×5	361	蔵 隔	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけ使用。フレンチドッグにも使えるソーセージ	
263	知床興農 牛・サーロインステーキ用	150g×2	2,614	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。ステーキ	
264	知床興農 牛・ヒレステーキ	100g×2	2,376	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。柔らかいステーキ	
265	知床興農 牛・しゃぶしゃぶ用	200g	1,199	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。ロース肉を薄切	
266	知床興農 牛・ロース焼肉用	200g	1,306	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。ロース肉をスラ	
267	知床興農 牛・サガリ焼肉用	200g	961	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。	
268	知床興農 牛・カレーシチュー用	200g	1,018	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。	
269	知床興農 牛・切落し	250g	1,273	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。	
270	知床興農 牛・切落し徳用	400g	1,930	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。切落しのお得な	
271	知床興農 牛・タン焼き肉用	200g	1,742	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。牛の稀少な舌の	
272	知床興農 牛・牛挽肉	250g	1,022	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。使いやすいバラ	
273	知床興農 牛豚合挽肉	250g	914	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛60%、興農豚40%。使いやすいバラ凍結	
274	知床興農 牛・ミックスホルモン	200g	1,003	凍 月	北海道・知床興農ファーム。経産牛を120日以上自家飼育。内臓の部分のミ	

北海道・知床興農ファームの牛肉

「知床興農ファームでは月齢50か月前後のメス牛(ホルスタイン種の経産牛)を購入後、農場内で120日以上飼育します。農場では100%国内飼料で飼育し、放牧可能な時期には放牧し、自家製の農薬・化学肥料不使用の牧草を十分に与えるようにします。ホルスタインは乳牛としては大型なので体重は最大1tくらいまでとなりますが、あまり脂肪を付けないように600~700kgでと殺し、2週間以上熟成させた後出荷するようにしています。こうして育てられた牛の肉質は過度に脂肪がつかず低カロリー、低脂質、高タンパク質の赤身が主体でヘルシー。と殺後、自社でパック付けを行う一貫生産の体制をとり、端肉は総菜などに利用しています。 ●賞味期限:各180日

- [263] 牛サーロインステーキ用 150g×2枚/2614円…牛の背中から腰にかけての部位で、味が良くきめが細かい特上部位。
- [264] 牛ヒレステーキ 100g×2枚/2376円…赤身なのにとっても柔らかい特上部位。クセがなくさっぱりした味わい。塩・胡椒やバター焼がお薦め。
- [265] 牛しゃぶしゃぶ用 200g/1199円…柔らかいロースの部位で、味わいのあるしゃぶしゃぶを楽しめます。
- [266] 牛ロース焼肉用 200g/1306円…バラ肉の美味しいところをカットしました。焼肉に。
- [267] 牛サガリ焼肉用 200g/961円…赤身肉ですが内臓として扱われる横隔膜の部位です。柔らかく塩・コショウだけの味付けでも美味。
- [268] 牛カレーシチュー用 200g/1018円…煮込み料理全般に最適な赤身の部位の角切りです。
- [269] 牛切落し 250g/1273円 【270】 牛切り落とし徳用 400g/1930円…深みのある味わいの腕肉とバラ肉のミックス。
- [271] 牛タン焼き肉用 200g/1742円…稀少な舌の部分でサクサクとした歯ごたえと香りたつ甘味が特徴。焼いて塩、コショウでどうぞ。
- [272] 牛挽肉 250g/1022円…必要な量だけ使用できるようにバラ凍結となっています。
- [273] 牛豚合挽肉 250g/914円…牛肉60%、豚肉40%の割合でバラ凍結されています。
- [274] 牛・ミックスホルモン 200g/1003円…有機飼料だけで育ったオーガニックビーフの内臓。
小腸・大腸・胃袋(ギャラ、ミノ、センマイ)・心臓のミックス。提携先の(有)青山商店より分けていただきました。

品番	商品名	規格	販売価格	級	コメント	取り扱い
275	まきば 豚ヒレブロック	200g	862	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、脂肪が少なく一番柔らかい部位	
276	まきば 豚 ロース 切身	2枚200g	670	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、柔らかく形のそろった上肉。約1~1.4cm厚	
277	まきば 豚 ローススライス	200g	662	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、柔らかく形のそろった上肉。約2~3mm	
278	まきば 豚 肩ロース生姜焼用スライス	200g	582	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん	
279	まきば 豚 肩ロースブロック	250g	708	凍 ス	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、ブロック肉。	
280	まきば 豚 モモ スライス	200g	517	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、脂肪が少ない厚みがある肉	
281	まきば 豚 モモ ブロック	250g	586	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、脂肪が少なく焼き豚やローストに	
282	まきば 豚 モモしゃぶしゃぶ用	200g	518	凍 隔	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、しゃぶしゃぶなど鍋料理に。	
283	まきば 豚 バラ スライス	200g	592	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、脂肪が多い三枚肉。	
284	まきば 豚 バラ ブロック	250g	721	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、脂肪が多い三枚肉、煮込み料理に	
285	まきば 豚 角切り	200g	480	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、シチューなどの煮込み料理に	
286	まきば 豚 挽き肉	200g	345	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、餃子や肉団子などの材料に。	
287	まきば 豚のトントロ	120g	415	凍 ス	新潟県魚沼市・健康豚使用。希少部位の豚ウデ肉を使用。焼き肉に。	令国産肉
288	まきば 豚 小間切れ	200g	421	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、各部位の端肉。お買い得品。	
289	まきば 豚パラパラ切落とし	300g	624	凍 隔	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん、小間切れ肉を使いやすいようにバラ凍結しま	
290	わかば-トリ 鶏 モモ	250g	660	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、脂肪のりコクがある部位	
291	わかば-トリ 鶏 ムネ	250g	602	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、柔らかく淡泊な部位	
292	わかば-トリ 鶏 こにく	180g	429	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、首や胸回りのジューシーな部位	
293	わかば-トリ 鶏 ササミ	180g	517	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、脂肪が少なくあっさりとした肉	
294	わかば-トリ 鶏 手羽先	240g	440	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、脂肪とゼラチンが多い羽根の先。	
295	わかば-トリ 鶏 手羽中(井ノツヅク)	240g	514	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、脂肪とゼラチンが多い羽の中間部分。	
296	わかば-トリ 鶏 手羽元	240g	426	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、脂肪とゼラチンが多い羽根の根元。	
297	わかば-トリ 鶏 挽き肉	200g	478	凍 毎	生産者:愛知県直営農場、和風料理に合うあっさりとした肉	
298	わかば-トリ 鶏唐揚げ・小	135g	398	凍 毎	鶏ムネ肉を国産小麦と穀粉を付けて揚げました。	
313	知床興農 ウィンナーソーセージ	150g	683	凍 月	興農豚を原料に自家加工したウィンナーソーセージ	
314	知床興農 粗挽きミニポークウィンナー	150g	683	凍 ス	興農豚を原料に自家加工したミニサイズの荒挽きウィンナー	
315	知床興農 行者にんにく入りポークウィンナー	150g	683	凍 ス	興農豚を原料に自家加工した行者にんにく入りウィンナー	
316	知床興農 ベーコン切り落とし	200g	724	凍 月	興農豚をベーコンにしたお得な切り落とし	
317	知床興農 ロースハム切り落とし	200g	724	凍 月	興農豚をロースハムにしたお得な切り落とし	
318	知床興農 興農焼豚(チャーシュー ロック)	200g	1,369	凍 月	興農豚のロース肉をこだわりの調味料で味付けした焼豚	
319	知床興農 興農ビーフコロッケ	80g×2	546	凍 月	興農牛と農薬不使用野菜を原料に自家加工したコロッケ	
320	知床興農 興農メンチカツ	100g×2	744	凍 月	興農豚・牛を主原料に安心して使える材料を使ったメンチカツ	
321	知床興農 徳用・興農メンチカツ	100g×10	3,580	凍 月	自家飼育した牛と豚を使用したお徳用メンチカツ	
322	知床興農 興農ミニハンバーグ	35g×5	756	凍 月	興農豚・牛の合挽肉を原料に自家加工した小型のハンバーグ	
323	知床興農 興農生ハンバーグ	100g×2	723	凍 月	興農豚・牛の合挽肉を原料に自家加工したハンバーグ	
324	知床興農 徳用・生ハンバーグ	100g×10	3,411	凍 月	自家飼育した牛と豚を使用したお徳用ハンバーグ	

知床興農ファームの 牛・豚肉を使用した総菜

●賞味期限:各180日

【313】 ウィンナーソーセージ

【314】 粗挽きミニポークウィンナー

【315】 行者にんにく入りポークウィンナー

各150g/683円

興農豚を原料にしたドイツの伝統的な製法である「温屠体製法」で作られたソーセージ。●原材料:豚肉(農場産)、塩、砂糖(分蜜糖/鹿児島産)、香辛料 *「行者にんにく入り」は+行者にんにく



【316】 ベーコン切り落とし

【317】 ロースハム切り落とし

各200g/724円

興農豚のロース肉、バラ肉使用。どちらも切り落としなのでお買い得。●原材料:豚肉、塩、砂糖、香辛料



【318】 興農豚チャーシュー

200g/1369円

興農豚のロース肉を使い、豚骨のスープに有機または農薬不使用の野菜や香辛料と国産調味料で味付け。国内で入手できる最高の原料で仕上げた焼豚。●原材料:豚肉 <タレ> 醤油(国内産)、砂糖、純米酒・にんにく・生姜。長ねぎ(国内産)



【319】 興農ビーフコロッケ

80g×2個/546円

牛ミンチ肉、農薬・化学肥料不使用の玉ねぎ・じゃが芋を使用。●原材料:じゃがいも(国内産)、牛肉(農場産)、塩、砂糖、胡椒、衣[小麦粉、塩、砂糖、卵黄粉末、生パン粉](国内産)



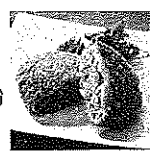
【320】 興農メンチカツ

100g×2個/744円

【321】 徳用・興農メンチカツ

100g×10個/3580円

●原材料:牛肉・豚肉(農場産)、玉ねぎ・パン粉[小麦粉、酵母、塩、粗糖](国内産)、塩、砂糖、全卵、卵黄粉末、山芋粉末



【322】 興農手作り

ミニハンバーグ

35g×5個/756円

【323】 興農手作り

生ハンバーグ

100g×2個/723円

【324】 徳用

興農手作り生ハンバーグ

100g×10個/3411円

合挽きミンチを使用。農薬・化学肥料不使用の玉ねぎ・じゃが芋を使用。●原材料:牛肉・豚肉(農場産)、玉ねぎ(国内産)、ラード(農場産)、小麦粉、酵母、塩、砂糖、卵、コショウ



品番	商品名	規格	税込価格	扱	コメント	カテゴリ
325	ウチノ 肉じゃが	100g	313	常：ス	日本の家庭料理といえはます肉じゃが。関西風に薄口醤油で仕上げています。	ウチノ の 総 菜
326	ウチノ ひじき五目煮	100g	313	常：ス	国産のひじきを具だくさんに炊き上げました。ごはんのすすむ一品です。	
327	ウチノ 具だくさん卵の花	100g	313	常：ス	野菜の旨味をおからがたっぷり吸い込んだ昔懐かしい味の一品。	
328	ウチノ 筑前煮	100g	421	常：ス	昔懐かしい家庭の味の筑前煮。具だくさんですが国産鶏肉と野菜を使用しています。	
329	ウチノ 鶏と大豆の旨煮	100g	313	常：ス	鶏胸肉と大豆が相性抜群。国産鶏の旨味をたっぷり吸い込んだ大豆は絶品です。	
330	ウチノ 鯖の煮付け	1切れ	421	常：ス	素材の柔らかさと味付けが人気の秘訣です。	
331	ウチノ 煮込みハンバーグ	1個	421	常：ス	豆腐入りの内野家自慢のオリジナルハンバーグです。洋風ソースで仕上げました。	
332	ウチノ ごぼうと牛肉のしぐれ煮	100g	421	常：ス	国産牛肉の旨味をごぼうが存分に引き出してくれる一品。	
333	ウチノ 切り干し大根煮	100g	313	常：ス	子供からお年寄りまで大人気。やさしい味付け。食べるとホッとする一品です。	
334	ウチノ 竹の子と野菜の炊き合わせ	100g	421	常：ス	国産竹の子の食感がクセになる一品です。食卓のプラス一品に最適。	
335	ウチノ 牛すじこん煮	100g	421	常：ス	国産牛すじ肉使用。トロトロの牛すじが病みつきになるおいしさです。	

「内野家」のニュータイプ総菜 uchipac(ウチパク)

おいしさに、まごころこめて。



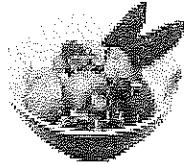
国産の野菜や食肉(*ハンバーグを除く)を使用し化学調味料不使用のお総菜屋さん「内野家」です。40年以上の続けてきた製法を生かして、調理後すぐに真空パック、新技術により加熱殺菌し「滅菌」することで常温で長期保存できる惣菜を作りました。日常食だけでなく非常用にも利用できる美味しい一人用・個食タイプの総菜です。

●賞味期限:1年7ヶ月

【325】肉じゃが 100g/313円

日本の家庭料理といえはます肉じゃが。関西風に薄口しょうゆで仕上げています。

●原材料:じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・人参・こんにゃく・醤油・砂糖・みりん・酒・鰹だし(国内産)



【326】ひじき五目煮 100g/313円

栄養満点のひじきを具だくさんに炊き上げました。ごはんのすすむ一品です。

●原材料:ひじき・人参・油揚げ・こんにゃく・大豆・醤油・砂糖・みりん・鰹だし(国内産)



【327】具だくさん卵の花 100g/313円

厳選した国産素材の旨味をおからがたっぷり吸いこんだ昔懐かしい味。大根菜の食感がアクセントになっています。

●原材料:おから・人参・こんにゃく・油揚げ・椎茸・大根菜・砂糖・醤油(国内産)、食用油、鰹だし(国内産)



【333】切り干し大根煮 100g/313円

こどもからお年寄りまで人気の人気の和惣菜。やさしい味付けは食べるとホッとする一品です。

●原材料:干切り大根・人参・油揚げ・椎茸・醤油・砂糖・みりん・酒・鰹だし(国内産)



【329】鶏と大豆の旨煮 100g/313円

鶏ムネ肉と大豆が相性抜群。国産鶏の旨味をたっぷり吸いこんだ大豆はとても美味。

●原材料:大豆・鶏肉・人参・こんにゃく・醤油・砂糖・水飴・鰹だし(国内産)



【330】鯖の煮付け 1切れ/421円

リピート率No.1。素材の柔らかさと味付けが人気の秘訣です。

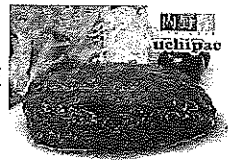
●原材料:さば(ノルウェー他外国産)、生姜、醤油、砂糖、みりん、酒



【331】煮込みハンバーグ(豆腐入り) 1個/421円

豆腐入りの内野家自慢のオリジナルハンバーグ。洋風ソースで仕上げました。

●原材料:牛肉(外国産)、豚肉、豆腐、玉ねぎ、鶏卵、その他、ソース[トマトケチャップ、中濃ソース、醤油、砂糖]/豆腐用凝固剤



【332】ごぼうと牛肉のしぐれ煮 100g/421円

国産牛肉のうまみをごぼうが存分に引き出してくれる一品。ごぼうも柔らかく仕上がっています。

●原材料:ごぼう・牛肉(国内産)、生姜、醤油、砂糖、みりん、酒、かつおだし



【328】筑前煮 100g/421円

具だくさんの昔懐かしい家庭の味。国産素材のみを使用しました。

●原材料:竹の子・人参・ごぼう・椎茸・こんにゃく・鶏肉・醤油・みりん・鰹だし(国内産)



【334】竹の子と野菜の炊き合わせ 100g/421円

国産竹の子の食感がクセになる逸品です。食卓のプラス一品としてご利用下さい。

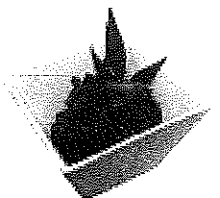
●原材料:竹の子・人参・こんにゃく・しめじ・醤油・砂糖・みりん・酒・鰹だし(国内産)



【335】牛すじこん煮 100g/421円

牛肉を始め国産品だけで作りました。トロトロの牛すじが病みつきとなる美味しさです。

●原材料:牛すじ肉・こんにゃく・醤油・砂糖・味噌・みりん・酒(国内産)



品番	商品名	規格	発売価格	扱	内容
336	ニッコー 徳用北京餃子	18g×15	455	凍 隔	国産小麦の皮を使ったお徳用。刺激が少ないファミリータイプの餃子。
337	ニッコー しそ入りさっぱり餃子	18g×10	430	凍 月	国産小麦の餃子の皮の中に紫蘇を入れさっぱりとした餃子に仕上げまし
338	ニッコー ふんわり豆腐ハンバーグ	3個270g	509	凍 月	【調】国産大豆の豆腐と鶏肉を使ったヘルシーなハンバーグ
339	ニッコー 鶏ごぼうしゅうまい	27g×8	406	凍 月	【調】国産小麦の皮にごぼうと鶏肉を包んだ焼売です
340	ニッコー 点心えびしゅうまい	27g×7	448	凍 月	【調】国産小麦の皮にプリプリの海老を入れた焼売です
341	ニッコー ごぼうと白身魚の磯辺揚げ	20g×8	397	凍 月	【調】ごぼうとタラのすり身に青海苔を加えた磯辺揚げ。お弁当に。
342	ニッコー ごぼうとひじきの豆腐団子	18g×8	424	凍 月	【調】豆腐にひじき、ごぼう、こまなどを入れて団子にしました。健康的なお惣菜
343	ニッコー 中華丼の具(醤油)	180g×2	594	凍 月	【調】自社製の鶏ガラスープをベースにした醤油味の中華丼の具。2食分。
344	ニッコー ブチカレーコロッケ	20g×6	297	凍 月	【調】お弁当用のじゃが芋の薬味な味を生かしたカレーコロッケ
345	ニッコー ひとくちソースとんかつ	20g×6	454	凍 月	【調】お弁当サイズにカットしソースをかけたとんかつです
346	ニッコー お弁当用ソースメンチカツ	20g×6	353	凍 月	【調】豚肉に衣をつけ揚げました。ソース付きでお弁当にもすぐに使える惣菜で
347	ニッコー お弁当用根菜コロッケ	20g×12	501	凍 月	【調】国産野菜の根菜のみもとしゃきしゃき感をいかしたお弁当サイズのコロッ
348	ニッコー ねぎ入りたこ焼き	20g×15	448	凍 隔	国産小麦粉にねぎとタコの具を入れた醤油味のたこ焼きです
349	ニッコー ミニアメリカンドッグ	25g×6本	505	凍 月	国産小麦粉のオリジナルミックス粉に無添加ワインナーを入れました
350	ニッコー ミニたい焼き	40g×10	484	凍 月	国産小麦粉の生地北海道産小豆あんを入れたミニタイプのたい焼きです
358	ウチノ サラダチキン(プレーン)	100g	389	常 月	国産鶏肉をサラダで使用できるよう調理加工しました。塩のみ加えたプレーン
359	ウチノ 卵が 丼 (グラッパ' ヲ' -& ガ' リツ)	100g	389	常 月	国産鶏肉をサラダで使用できるよう調理加工しました。コショウとニンニク味
360	ウチノ サラダチキン(カレー)	100g	389	常 月	国産鶏肉をサラダで使用できるよう調理加工しました。カレー味。
361	大進食品 焼いて簡単手巻きじゃがバター	40g×5	568	凍 月	北海道産男爵芋によつばバターを入れ春巻きの皮で包みました
362	大進食品 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン	40g×5	568	凍 月	よつばナチュラルチーズと「ヒカリ」のケチャップで仕上げたピザ風の春巻
363	大進食品 フライパンで簡単春巻	40g×5	552	凍 月	国産原料を使ったフライパンで焼くだけでできる春巻です
364	大進食品 Amonパリッと本格春巻	40g×5	552	凍 月	国産原料を使いとりとした中華あんで包んだ春巻です
365	合同食品 北海道かぼちゃコロッケ	60g×5	576	凍 月	北海道産のホクホクの栗カボチャに鹽・昆布だしを加え味を引き立てま
366	合同食品 極上ミンチカツ	60g×5	897	凍 月	国産黒毛和牛と黒豚の合挽肉の旨味が詰まったふんわり柔らかなメンチ
367	合同食品 コーンクリームコロッケ	60g×5	665	凍 月	木次牛乳の自家製ベシメルソースに北海道産コーンを入れたコロッケ
368	合同食品 梅しそメンチカツ	60g×5	877	凍 月	国産鶏肉に紀州梅と青しそを加えたさっぱり食べやすいメンチカツ
370	丸川 金時豆	150g	270	蔵 ス	北海道産金時豆と洗双糖、深層水・塩だけで煮豆にしました
371	丸川 国産黒豆の煮豆	150g	356	蔵 ス	国産黒豆と洗双糖、醤油、塩、天然重曹だけで煮豆にしました
372	丸川 こだわりの五目豆	150g	346	蔵 ス	鯉節から出汁を採った大豆と野菜入りの煮豆です
373	丸川 ひじき豆	150g	333	蔵 ス	鯉節から出汁を採った大豆とひじきの煮豆です



フライパンで焼くだけ 大進食品の4つの春巻き

賞味期限各180日

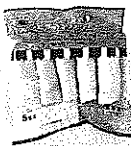
国産小麦の皮を使用した本格的な春巻きがフライパン一つで簡単調理。皮の巻き方に工夫しておりパリッと揚がります。

<調理方法> (1) 熱したフライパンに少し多めの油をひき、凍ったままの製品を並べ、ふたをして中火で約1~2分を目安に焼いてください。
(2) ふたをはずし裏返して、更に約1~2分を目安に、きつね色に焼いてお召し上がりください。



【361】 焼いて簡単手巻きじゃがバター 40g×5本/568円
マッシュした北海道のじゃがいもをたっぷり使用し、よつばバターを挟み、春巻きの皮で巻きました。●原材料: 具[馬鈴薯・バター(北海道産)、バジル、塩] 皮[小麦粉(国内産)、食塩]

【362】 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン 40g×5個/568円
ナチュラルチーズをたっぷり使用し、トマトソースで仕上げたピザ風の春巻。●原材料: 具[ナチュラルチーズ(北海道産)、トマトケチャップ、玉葱・馬鈴薯でん粉(北海道産)、ピーマン(国内産)、オリーブオイル、塩、白コショウ、バジル] 皮[小麦粉(国内産)、食塩]



【363】 フライパンで簡単春巻 40g×5個/552円
具に国産のタケノコ・長ねぎ、国産の豚肉等を使用した本格派。●原材料: 具[竹の子・長葱・豚肉・馬鈴薯でん粉・ズワイガニ・醤油・生姜・チキンエキス(国内産)、ごま油、砂糖(国内産)、オイスターソース、清酒発酵調味料(国内産)、なたね油、食塩、胡椒] 皮[小麦粉(国内産)、塩]

【364】 A momパリッと本格春巻 40g×5パック/552円
国産きくらげのコリコリ感と皮のパリパリ感をお楽しみください。●原材料: 具[キャベツ・玉葱・豚肉・きくらげ・人参・砂糖・竹の子・干し椎茸・醤油・馬鈴薯でん粉(国内産)、なたね油、ゴマ油、ニラ・チキンエキス・にんにく(国内産)、食塩、ゴマ油] 皮[小麦粉(国内産)、塩]

■表紙カラーページ紹介の新品 合同食品のコロッケ 【召し上がり方】 180~185℃の油で4~5分揚げて下さい。 ●賞味期限各1年

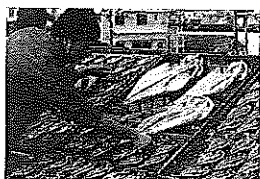
【365】 北海道かぼちゃコロッケ 60g×5個/576円...●原材料: 南瓜(北海道産)、じゃが芋、パン粉、小麦粉、砂糖、乾燥マッシュポテト、醤油、風味調味料、酒

【366】 極上ミンチカツ 60g×5個/897円...●原材料: 豚肉(鹿児島産)、パン粉、牛肉、玉ねぎ、小麦粉、砂糖、牛乳、しょうゆ、バター、食塩、こしょう

【367】 コーンクリームコロッケ 60g×5個/665円...●原材料: コーン(北海道産)、小麦粉、パン粉、牛乳、バター、砂糖、食塩

【368】 梅しそメンチカツ 60g×5個/877円...●原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、白梅肉、しそ、砂糖、食塩

品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント
380	日食 カニクリームコロッケ	3個	602	凍: 月	境港で水揚げされた紅入り缶を長時間煮込んだスープを使用
381	日食 やわらかイカのムニエル	150g	617	凍: 月	イカを醤油・味噌で味付け。焼くだけでムニエルに調理できます。
382	日食 レンジでパクッとアジフライ	4枚200g	624	凍: 月	(調)国内で漁獲したアジを国産パン粉に付けて揚げました。
383	日食 フライパンで作るアジの竜田揚げ	150g	509	凍: 月	境港で水揚げされた紅入り缶を長時間煮込んだスープを使用
384	日食 いかげそ竜田揚げ	200g	617	凍: 月	三陸沖のイカ用の大きなりを使用し独自の調味をしました。
385	日食 いわしミンチ	150g×2	602	凍: 月	境港で水揚げされたイワシをミンチ加工しました
386	日食 漁師風いか醤油漬	150g	848	凍: 月	生産者を特定した境港産イカ缶を加工しました。
387	日食 国内産シーフードミックス	130g	710	凍: 月	国産のムラサキイカ・ホタテ・ムキエビを使用した100%国産品。
388	日食 穴道湖産しじみ	70g×2	587	凍: 月	島根県穴道湖の大和しじみをすぐにご利用できるよう冷凍しました
389	日食 紅ズワイガニ パラ身	80g	710	凍: ス	境港で水揚げされた紅入り缶の足の身のバラ肉
390	日食 真いわし梅煮	3尾100g	432	凍: ス	境港で水揚げされた真いわしを梅を入れて味付けしました
391	日食 真いわし生姜煮	3尾100g	432	凍: ス	境港で水揚げされた真いわしを生姜を入れて味付けしました
392	日食 わかさぎ甘露煮	80g	555	蔵: ス	北海道産のわかさぎを国産原料だけで味付けしました
393	日食 ぼたてのうま煮	55g	494	蔵: ス	国産の帆立貝を自社で味付けした佃煮です
394	日食 赤貝佃煮	75g	432	蔵: ス	九州有明産の赤貝を蒸しあげるようにじっくり煮付けた佃煮です
395	日食 あみ佃煮	65g	316	蔵: ス	三陸産アジ、醤油、砂糖、麦芽水飴、発酵調味料。
400	島源 真あじ天日干し(大)	2枚	465	凍: 月	長崎産の大ぶりの真アジを塩だけで天日干ししました
401	島源 真ホッケ天日干し	1枚	585	凍: 月	北海道の大ぶりのホッケを天日干ししました
402	島源 カマス丸干し	6尾	540	凍: ス	静岡産の小ぶりのカマスを塩だけで丸ごと天日干ししました
403	島源 メギスの丸干し	5本	432	凍: 月	静岡産の柔らかいメギスを塩だけで天日干ししました
404	島源 甘鯛天日干し	1枚	540	凍: ス	長崎産高級魚アマダイを天日干しにしました
405	島源 メヒカリ丸干し	6尾	586	凍: ス	脂ののった小型の深海魚メヒカリを丸干しにしました
406	島源 真いわし開き天日干し	3枚	432	凍: ス	静岡県産の真イワシを塩だけで味付けし天日干ししました
407	島源 オアカムロアジ天日干し	1尾	291	凍: ス	静岡産の地元で水揚げされたオアカムロアジの天日干しです
408	島源 金目鯛一口カット天日干し	8切れ	401	凍: 月	宮城産の金目鯛を塩だけで天日干しにして使いやすいカットしました
409	島源 真アジ味酢天日干し	3枚	741	凍: ス	長崎産のアジを自社製のみりん酢に漬けて天日干しにしました
410	島源 真さばみりん天日干し	2枚	465	凍: 月	静岡産の真さばをみりん風味の味付けをし天日干しにしました
411	島源 真アジバジル天日干し	3枚	465	凍: 月	長崎産の真アジをハーブと塩で天日干ししました
412	島源 ハーブサバ天日干し	2枚	504	凍: 月	長崎産のさばを塩とバジルで洋風に味付けした干物です
413	島源 脂ののったサバみりん一口カット	10切	586	凍: 月	ノルウェー産の脂ののったサバを一口サイズにしてみりん干ししました
414	島源 アジフィレ(塩)	6枚	494	凍: 月	小ぶりの国産アジのフィレ。フライパンで調理できます
415	島源 干物お得セット	1セット	1,948	凍: 月	4種類の干物のお買い得セット



国産魚を天日干した本場の味 島源商店の干物

干物は日本の伝統的な保存食。太陽で水分を蒸発させ魚の表面に膜を作り、その中に旨味を閉じ込め熟成させることでおいしさが広がります。市販品の多くが輸入魚を原料に酸化防止剤などの添加物を使い機械乾燥した干物の取り扱いとなっています。そんな中、頑固に昔ながらの素材と製法を守り続けているのが静岡県伊東市の島源商店さんです。 ●賞味期限:冷凍30日

【400】真あじ天日干し(大) 2枚/465円

【401】真ホッケ天日干し 1枚/585円

【402】カマス丸干し 6尾/540円

【403】メギスの丸干し 5本/432円

ポピュラーな真あじ。1尾220g以上の肉厚の北海道産ホッケ。小ぶりなのでそのまま丸干したカマス。柔らかい白身魚で干すと旨味もアップする「メギス」。干物にするとポピュラーな魚の4種類の魚です。

【404】甘鯛天日干し 1枚/540円

自身の上品な高級魚甘鯛。干物にするとさらに旨味が凝縮されます。大きめの甘鯛なので片身ずつ分けても十分の食べ応えです。

【405】メヒカリ丸干し 8尾/586円

小ぶり魚ですが実が柔らかくとても脂ののった魚です。干物にするとさらに旨味が凝縮されます。

【406】真いわし開き天日干し 3枚/432円

天日干しにすると意外に美味。大ぶりのいわしを開きにしているので食べ応えもあります。

【407】オアカムロアジ天日干し 1尾/291円

地元伊東港で水揚げされた1尾300g以上の大型のアジの仲間の天日干しです。

【408】金目鯛一口カット天日干し 10切/401円

お弁当のおかずにもピッタリサイズ。宮城産の金目鯛一口サイズにカットしました。

【409】真あじ味酢天日干し 3枚/741円

【410】真さばみりん天日干し 2枚/465円

国産のアジやサバを赤穂の甘塩と国産丸大豆醤油・洗双糖・みりん味付けし天日干しにしました。フライパンで調理もできます。

【411】真アジバジル天日干し 3枚/465円

長崎産のあじを塩と国産農薬不使用のハーブで味付けしました。

【412】ハーブサバ天日干し 2枚/504円

長崎産のサバを使用。焼くだけでなくフライパンで調理すると洋風の味付けに。

品番	商 品 名	規 格	機 関 標 記	級	コ ー ド	説 明
420	真南風 栗国の塩	250g	794	常 隔	沖縄県栗国島のきれいな海水を煮詰めて作った国産塩	
421	青い海 シママース沖縄の塩	1kg	486	常 毎	輸入天日塩と沖縄の海水を煮詰めて作った海塩	
422	日本甜菜製 ビートオリゴ	300g	581	常 月	北海道産砂糖大根から抽出したオリゴ糖を含む天然甘味料です	
423	東和フーズ 和三盆糖	100g	512	常 ス	在来品種「竹蔗」を主原料にさとうきびを加えました	
424	アルファー 粗製糖	1kg	417	常 隔	鹿児島県種子島産。さとうきびのミネラル分も残した粗糖です。	
425	やさか 甘口みそ	750g	594	蔵 隔	国産大豆・米使用。約9か月熟成。米の割合が多い甘口みそ。	
426	やさか 中辛口みそ	750g	594	蔵 隔	国産大豆・米使用。約15か月の長期熟成されたみそ。	
427	やさか 白みそ	500g	478	蔵 隔	国産原料使用。麹を中辛口みその3倍入れた甘味を生かしたみそ。料理にも。	
428	やさか 麦みそ	500g	396	蔵 隔	国産大豆・麦使用。約8か月熟成し麦の香りを生かしました。	
440	丸中醤油 三年熟成しょうゆ 720ml	720ml	1,742	常 隔	滋賀県産の農薬不使用大豆・小麦・秋田産米、塩使用。	
441	味の醸造 味の母(みりん風味)・小	720ml	918	常 隔	米と米麹を原料に酒の風味とみりんの旨味を併せ持つ醸造調味料。塩を添加	
442	味の醸造 味の母(みりん風味)・大	1,800ml	1,966	常 月	お徳用サイズ	
443	キサイチ 純米酢	500ml	316	常 隔	国産米を自家醸造でお酒にした後、3ヵ月醸造しました。アルコール無	
444	キサイチ 純リンゴ酢	500ml	353	常 隔	青森産りんご果汁だけを使用し、3ヵ月醸造しました。アルコール無添	
445	△ソー 有機アップルピネガー	360ml	410	常 月	有機リンゴ果汁100%使用し静置発酵法で熟成させました	
446	瓶尾醸造 越前小京都の有機純米酢	500ml	497	常 月	有機国産米と越前大野の名水を使用して作った純米酢	
447	無茶々園 れもんストレート果汁	150ml	583	常 隔	無茶々園の低農薬栽培のレモンを丸絞した100%レモン果汁	
448	瓶尾醸造 富士玄米黒酢	500ml	2,052	常 ス	農薬不使用の玄米を伝統製法で長期熟成させた黒酢です。	
449	あまみ農協 奄美さび酢	300ml	1,728	常 ス	砂糖キビと奄美の海に浮遊する酵母菌と酢酸菌を使って作られた酢	
450	日本丸天醬 国産原料のぼん酢	300ml	742	常 ス	国産原料にこだわり、自然の味を生かしたボン酢です	
451	瓶尾醸造 富士ピクル酢	360ml	756	常 月	生野菜をそのまま漬けるだけで、簡単に美味しいピクルスが出来上がります。	
452	創健社 有機ピザソース	180g	497	常 月	[有]南イタリア産有機栽培トマトを100%使用。まろやかで口あたりの良い	
453	創健社 有精卵マヨネーズ	300gチューブ	616	常 ス	平飼卵と紅花・なたね油、ビート糖を使用したマヨネーズ	
454	愛農 国産トマト100%ケチャップ	290g	510	常 月	愛知・岐阜県産のトマトに粗糖、リンゴ酢を加えたケチャップ	
455	光食品 有機トマトケチャップ・チューブ	300g	421	常 隔	[有]海外産と国産の有機完熟トマトを使用したケチャップ。	
456	創健社 えごま一番胡麻ドレッシング	150ml	562	常 ス	えごま油に練り胡麻などを使用したコレステロールゼロのドレッシング	
457	創健社 トマト&オニオンドレッシング	150ml	529	常 ス	α-リノレン酸が手軽に摂れる植物性ドレッシング。有機トマトと玉ねぎ使用	
458	創健社 イタリアンドレッシング	150ml	529	常 ス	α-リノレン酸が手軽に摂れる植物性ドレッシング。えごま油菌やオリーブ油	
459	創健社 和風ドレッシング	150ml	529	常 ス	α-リノレン酸が手軽に摂れる植物性ドレッシング。しょうゆ味。	
468	丸尾産業 マツ純正胡麻油	170g	443	常 隔	輸入えごま100%使用。薬剤を使用せず圧搾製法で作られたえごま油。	
469	丸尾産業 太白胡麻油(缶)	1600g	2,451	常 隔	輸入えごま100%使用。圧搾製法で作られた臭いが少なく使いやすいえごま	
470	ポーソー 米油(こめあぶら)・小	600g	640	常 月	国産の米ぬか油を使用したあっさりとした食用油	
471	ポーソー 米油(こめあぶら)・大	1350g	1,207	常 月	お徳用サイズ	
472	ポーソー 国産のひまわり油	185g	945	常 月	農薬不使用の兵庫産のひまわりの種を圧搾法で精油しました	
473	創健社 有機栽培べに花一番高刈り酸	500g	1,296	常 月	パレスチナ産のフェアトレード品。スパイシーな香りの一番搾りのオリーブ油	
476	創健社 和風だし一番	8g×10	464	常 月	化学調味料、タンパク加水分解物など不使用の和風顆粒だし	
477	創健社 中華風だし一番	8g×10	454	常 月	化学調味料、タンパク加水分解物など不使用の中華風顆粒だし	
478	創健社 洋風だし一番	8g×10	454	常 月	化学調味料、タンパク加水分解物など不使用の洋風顆粒だし	
479	創健社 チキンコンソメ	4.5g×10	313	常 月	チキンの旨みとコクを生かしたキューブ状の固形コンソメ。洋風・中華料理に	
480	創健社 野菜フイヨン	5g×7	367	常 ス	酵母エキス不使用。スティックタイプの植物性素材の顆粒だし	
481	日食 わかめみそ汁	9g×6	329	常 隔	化学調味料不使用のお買い求めやすいフリーズドライのみそ汁	
482	日食 赤だし味噌汁	9g×6	329	常 隔	化学調味料不使用のお買い求めやすいフリーズドライの赤だしみそ汁	
483	創健社 植物素材の本格カレー・甘口	135g	486	常 ス	27種のスパイスに4種のフルーツ果汁を加えました。落花生オイル入り。	
484	創健社 植物素材の本格カレー・辛口	135g	486	常 ス	34種のスパイスで味わう辛口のカレー。落花生オイル入り。	
485	創健社 植物素材の本格カレー・中辛	135g	486	常 ス	27種のスパイスで程良い辛さには上げました。落花生オイル入り。	
486	創健社 米粉でつくった本格的カレー・ルウ	135g	475	常 ス	植物素材と米粉で作ったフレックタイプのルウ	
487	創健社 植物素材オーガニックカレー(中辛)	100g	540	常 ス	植物素材で作ったこだわりのオーガニックカレー。4皿分	
488	創健社 植物素材有機ハヤシライス	100g	497	常 ス	物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。4皿分	
489	PA スリカレー	34g	508	常 ス	添付のチラシを参照してください	
490	PA カレーの壺(オリジナル)	220g22皿分	626	常 月		
491	PA カレーの壺(スパイシー)	220g22皿分	608	常 月		
492	PA チャツネ	260g	608	常 ス		

品番	商品名	規格	参考価格	級	コメント
493	PA チキンカレー辛口	180g	496	常 ス	《添付のチラシを参照して下さい》
494	PA ひよこ豆カレー辛さ控えめ	180g	496	常 ス	《添付のチラシを参照して下さい》
495	PA ココナッツミルク	200ml	302	常 ス	カレーの垂やスリカレーとあわせて本格的なカレーに
496	ムソー 直火焙煎クリームシチュールウ	120g	454	常 ス	国内産小麦粉、国内産玉ねぎを使用し、直火釜で作ったシチュールウ
497	スカイフー ホワイトソース	120g	572	常 ス	水や牛乳で溶くだけでシチューやグラタンになります
498	日食 ホワイトシチュー	115g×2	480	常 隔	動物性油脂不使用。国内産小麦粉を使用した固形のシチュールウ。12皿分
499	日食 ハヤシルウ	115g×2	535	常 隔	動物性油脂不使用。国内産小麦粉を使用した固形のハヤシルウ。12皿分
500	日食 カレールウ	115g×2	480	常 隔	国内産小麦粉を使用し年代を問わず食べやすい固形のカレールウ。12皿分
501	創健社 コーンクリームシチュー フレーク	180g	508	常 月	動物性油脂不使用、北海道産ミルクにコーンを入れたまるやかシチュールウ
502	創健社 ベジタブルカレー甘口(レトルト)	210g×3	1,069	常 ス	国産野菜・小麦を使用した植物性素材のヘルシーカレー。甘口。
503	創健社 ベジタブルカレー中辛(レトルト)	210g×3	1,069	常 ス	国産野菜・小麦を使用した植物性素材のヘルシーカレー。中辛。
504	創健社 チキンカレー(レトルト)中辛	180g	475	常 ス	大きめの鶏肉を入れた本格的な中辛タイプのチキンカレー
505	創健社 ハヤシビーフ(レトルト)	180g	572	常 ス	有機トマト。紅花油。有機たまねぎなどを使った本格洋食店の味
506	創健社 オニオンスープ	6g×4	724	常 ス	淡路島産の玉ねぎをじっくりローストさせたフリーズドライスープ
507	光食品 有機肉豆腐の素	100g	281	常 ス	[有]肉と豆腐の具材を用意するだけで手軽にできる肉豆腐の素
508	光食品 有機もやし味噌炒めの素	100g	281	常 ス	[有]もやしと豚肉を用意するだけでできるもやし炒めの素
509	光食品 有機青椒肉絲の素	100g	281	常 ス	[有]ピーマンや肉を用意するだけでできる青椒肉絲の素
510	光食品 有機回鍋肉の素	100g	281	常 ス	[有]キャベツや豚肉を用意するだけでできる回鍋肉の素
511	光食品 有機麻婆の素	100g	281	常 ス	[有]豆腐を用意するだけでできる麻婆豆腐の素
532	創健社 京風湯葉炊込みご飯の素	128g	540	常 ス	国産湯葉としらすで作っただしに山椒の香りを添えた飯の素
533	創健社 国産野菜の五目炊き込みご飯の素	150g	497	常 ス	国産野菜やこんにゃくを和風だしで仕上げた五目御飯の素
534	創健社 国産しょうが御飯の素	100g	529	常 ス	国内産しょうがを細かく刻み、甘さひかえめに仕上げました
535	ムソー 地鶏めしの素	2合用	518	常 ス	地鶏と国産野菜で作ったまぜご飯の素。2合分。
536	北村物産 伊勢志摩産カットわかめ	12g	406	常 月	肉厚で風味豊かな伊勢志摩産のわかめを乾燥させカットしました。
537	北村物産 伊勢志摩産 ねばりめかぶ	20g	457	常 ス	わかめの芽かぶを細かくカットしました
538	道南 北海道函館産・真昆布	150g	972	常 ス	北海道函館の真昆布を利用しやすいようカットしたお買い得品
539	しっぺい 昆布森産だし用昆布(一等品)	50g	320	常 隔	釧路市昆布森産の裃前(長)昆布。だし用の一等品。
540	しっぺい 昆布森産調理用昆布	60g	365	常 隔	釧路市昆布森産の裃前(長)昆布。煮崩れしにくい調理用。
541	無茶々園 ひじき	30g	409	常 隔	愛媛県産の天然ひじきを天日干しにしました
542	朝原商店 有機純米酢を使用したとろろ昆布	32g	421	常 月	利尻昆布と真昆布を純米酒蒸付け細かく削りました
543	片山 昔ながらの製法(無酸処理)で作った海苔	全形10枚	1,023	常 月	無酸処理で手間をかけて栽培した国産の乾のり
544	片山 昔ながらの(アサクサ種)海苔	全形10枚	919	常 月	食味の良い「アサクサ種」で栽培した熊本産の乾のり
545	小倉食品 駿河湾産 たたみいわし	3枚	745	常 ス	静岡県駿河湾水揚げのしらすを板のり状に乾燥させました
546	岩崎食品 巻のり(乾のり)グリーン	全型10枚	356	常 月	国内産の乾海苔。普及品タイプです。
547	岩崎食品 のりは一番摘み焼きのり 全形	全型10枚	675	常 月	有明産の一番摘み海苔使用。全形サイズ。
548	岩崎食品 有明産手巻きのり半切14枚DX	半切14枚	433	常 月	有明産の一番摘み海苔使用。高級品の焼きのり。半切りサイズです。
549	岩崎食品 有明産手巻きのり半切30枚SD	半切30枚	483	常 月	有明産の一番摘み海苔使用。普及品の焼きのり。半切りサイズです。
550	岩崎食品 おにぎりシート	8枚	278	常 月	有明産ののりをおにぎりに包めるようにシートに入れパックしました
551	岩崎食品 ざざみ焼のり	7g	164	常 月	国内産の焼き海苔使用。すぐに利用できる刻みのりです。
552	岩崎食品 のりは一番摘み卓上味付けのり	10切60枚	530	常 月	有明産の初摘み海苔を厳選調味料で味付けしました。普及品タイプ。
553	岩崎食品 のりは初摘み無添加味付けのりSP	10切60枚	384	常 月	有明産の初期に採れたた柔らかいのりを味付け海苔にしました
554	岩崎食品 のりは初摘み味付けのり	10切100枚	617	常 月	有明産の初摘み海苔を厳選調味料で味付けしました。高級品タイプ。
555	九鬼産業 二度焙煎すりごま(黒)	85g	313	常 隔	原材料:ごま(中国・中南米他)
556	九鬼産業 二度焙煎すりごま(白)	85g	313	常 隔	2度焙煎。鮮度保持パック入り
557	九鬼産業 深煎り いりごま(黒)	65g	211	常 隔	原材料:ごま(中国・ミャンマー他)
558	九鬼産業 深煎り いりごま(白)	65g	211	常 隔	香ばしい炒りごま
559	九鬼産業 純ねりごま(黒)SP	120g	378	常 隔	原材料:ごま(中国・中南米他)。ペースト状。スタンドバック
560	九鬼産業 純ねりごま(白)SP	120g	378	常 隔	原材料:ごま(中国・中南米他)。ペースト状。スタンドバック。
561	東京ファイア おろしにんにく	40g	464	常 ス	国産にんにくを使用した使いやすいチューブタイプ
562	創健社 ふりかけ 45	32g	292	常 月	45種類の素材ブレンドした栄養バランスのよいふりかけ
563	創健社 カルシウムたっぷり海のふりかけ	35g	324	常 ス	国産の海産物を原料として、素材の味を活かしたカルシウムたっぷりのふりか
564	創健社 のりとたまごのふりかけ	28g	313	常 ス	国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけ

品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント	備考
565	創健社 愛媛の無塩せきコンビーフ	80g	1,102	常 月	銑色剤不使用。愛媛県産牛を100%使用した手作り無塩せきコンビーフ	
566	ISフーズ あんちょび入り じゃこのオイル漬け	80g	702	常 ス	国産のアンチョビとちりめんをオリーブオイルなどで味付けしました	
567	ISフーズ 国産アンチョビ	45g	486	常 ス	日本近海で漁獲された新鮮な片口いわしを塩漬け熟成	
568	タイム缶詰 国産さば缶 水煮	180g	464	常 ス	三陸産のさばを地元の味噌などで味付けしたこだわりの缶詰	
569	タイム缶詰 国産いわし缶 水煮	180g	410	常 ス	三陸産のいわしを天塩だけで水煮にしたこだわりの缶詰	
570	タイム缶詰 にしん水煮(缶)	180g	346	常 ス	北海道産のにしんを天塩だけで水煮にしたこだわりの缶詰	
571	タイム缶詰 三陸産さば味噌煮(缶)	180g	481	常 ス	味噌の濃厚なコクと鯖の旨み、そして生姜がアクセントになっています	
572	タイム缶詰 にしん煮付(缶)	180g	356	常 ス	北海道産のにしんをオリジナルのタレで味付けこだわりの缶詰	
573	タイム缶詰 三陸産さば缶 トマト煮	180g	491	常 ス	三陸を中心として国産のさばを有機トマトケチャップで味付けしたこだわりの	
574	タイム缶詰 三陸産いわし缶 トマト煮	180g	454	常 ス	三陸産大羽いわしを、有機トマトケチャップを使いトマト煮にしました	
575	タイム缶詰 にしんアヒージョ(缶)	180g	400	常 ス	北海道産のにしんとオリジナルのアヒージョソースを合わせました	
576	タイム缶詰 めばちまぐろツナフレック オイル(缶)	80g×3	1,118	常 ス	ツナ缶にはあまり使われないメバチマグロを使用しました	
577	創健社 さば水煮<缶詰>	190g	443	常 ス	西日本で水揚げされたさばを天日塩だけで味付けしました	
578	創健社 さば味噌煮<缶詰>	190g	443	常 ス	信州赤系味噌と鹿児島産喜界島粗糖で味付け	
579	創健社 さば味付<缶詰>	190g	454	常 ス	西日本で水揚げされたさばを丸大豆醤油と粗糖で味付けしました	
580	創健社 さばカレー煮<缶詰>	190g	454	常 ス	オリジナル配合のカレー風味調味料と各種スパイスを使用	
581	かもめ屋 ライトツナフレック(油漬)3個	80g×3	630	常 隔	野菜スープに漬けた化学調味料不使用のツナフレック。オイル漬。	
582	かもめ屋 ライトツナフレック(水煮)3個	80g×3	630	常 隔	野菜スープに漬けた化学調味料不使用のツナフレック。ノンオイル。	
583	ムソー スイートコーン	230g	259	常 月	北海道特別栽培とうもろこしを海の精の塩で味付け(塩分1.2%)したスイー	
584	無茶々園 青ゆずこしょう	50g	508	常 ス	農薬不使用の青ゆずと唐唐辛子に塩を使ったびり辛調味料です	
585	創健社 有機ホールトマト	400g	270	常 隔	イタリア南部の限定農場で栽培された有機トマトだけを使用	
586	創健社 有機ダイストマト	400g	270	常 隔	イタリア南部の限定農場で栽培された有機トマトだけを使用	
592	江別製粉 北海道産薄力粉	1kg	472	常 隔	北海道産小麦粉。グルテンの含有量が低くお菓子作りや天ぷら粉などに	
593	東日本 内麦薄力粉	1kg	433	常 隔	岩手県産小麦粉。グルテンの含有量が低くお菓子作りや天ぷら粉などに	
594	東日本 南部小麦粉(中力粉)	1kg	433	常 隔	岩手県産小麦粉。中力粉。うどんの他、パン作りなどにも。	
595	江別製粉 ケーキミックスおやつイン	500g	345	常 隔	北海道産小麦を使用した万能ミックス粉。ホットケーキやお菓子作りに	
596	創健社 パウンドケーキミックス	200g	411	常 ス	国産小麦使用。ツナがなごうドケーキ用ミックス	

ワンランク上のちょっと美味しい魚缶 タイム缶詰 ●賞味期限:3年

- ・三陸を始めとした鮮度の良い旬の国産原料を使用。鮮度や品質の悪さをごまかすような味付けをしません。シンプルな味付けでも素材が良いから料理の主役に。そのままでもアヒージョや炊き込みご飯などに。
- ・製造工程の多くを手作業で行い、魚介の下処理を丁寧にすることで本来の味を残しつつ、生臭さのない食べやすい味に仕上げています。
- ・内臓などを取り除いた身を筒切りにして、円状になるように缶にぐるりと「菊詰め」にしています。一缶一缶でいねいに手詰りするメーカーだからできる方法です。
- ・骨まで柔らかく仕上げているので丸ごと食べていただけます。お子さんや高齢者がいる家庭の方にもおすすめで、カルシウムも摂取できます。

[568] 国産さば缶水煮

180g/464円

[569] 国産いわし缶水煮

180g/410円

[570] にしん水煮(缶)

180g/346円

※サバ用に見えるほど新鮮で脂のりの良いさば、1羽100g以上の大羽いわし、北海道産にしん。3種類の魚を赤穂の天塩を使い水煮にしました。手詰めしているので身崩れがほとんどなく、シンプルな味付けで和・洋・中・イタリアンなどアレンジレシピもお楽しみ頂けます。 ●原材料:さばまたはいわし(三陸産)またはにしん(北海道産)、食塩



[572] にしん煮付(缶)

180g/356円

北海道産のにしんをオリジナルのタレで煮付にしました。にしんそばなどにも使いやすい、甘じょっぱい醤油味。あっさりした脂分と、ほんのり甘みを感じるホロホロとやわらかい身が特徴。●原材料:にしん(北海道産)、醤油、砂糖、発酵調味料、酒、でんぷん、生姜、昆布、食塩



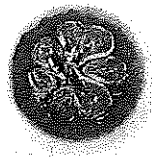
[573] 国産 さば缶 トマト煮

180g/491円

[574] 三陸産 いわし缶 トマト

180g/454円

魚体400g以上のさばまたは鮮度の良い大振りの三陸産大羽いわしを、北海道産にしんを有機トマトケチャップを使いトマト煮にしました。トマトの酸味と甘味で、魚が苦手なお子様でも食べやすく仕上げています。お酒のおつまみに、サラダ、パスタ、炊き込みご飯にもおすすめです。 ●原材料:さば・にしん(国内産)またはいわし(三陸産)、有機トマトケチャップ[有機トマト、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料]、食塩



[575] にしんアヒージョ(缶)

180g/400円

北海道産のにしんとオリジナルのニンニクで香りをつけたオリーブオイルで具材を煮込んで作るアヒージョソースを合わせました。淡白なしんは油料理との相性抜群!そのままはもちろん、パスタに絡めたりお酒のおつまみにもおすすめです。 ●原材料:にしん(北海道産)、オリーブオイル、にんにく、唐辛子、食塩

[576] めばちまぐろのツナフレック オイル(缶)

80g×3缶/1118円

原料にツナ缶にはあまり使われないメバチマグロを使用。マグロの味がしっかりと味わえます。野菜スープの原料は国産にこだわり菜種油のコクがプラスされ、食べ応えのある製品になっています。 ●原材料:メバチマグロ(太平洋)、菜種サラダ油、野菜スープ[玉ねぎ、人参、キャベツ、食塩]



品番	商品名	規格	発売価格	販	コメント
597	みうらや 国産白玉うどん 小麦の香り	220g×2	204	蔵:月	国産小麦の舌触り、モチモチ感を生かした生麺。スープはなし。
598	みうらや 昭和うどん(生)	330g	301	蔵:月	国産小麦と全粒粉を使用したうどんの半生麺
599	みうらや カレー煮込みうどん	1食	339	蔵:月	国産小麦の生麺にオリジナルカレー風味のスープを付けました
600	みうらや 全粒粉つけ麺	160g×2	464	蔵:月	全粒粉の国産小麦を使用した生麺。濃厚なつけ麺スープ付き。
601	みうらや 魚介醤油ラーメン	2人前	408	蔵:月	国産小麦と天然かんすいの生麺にオリジナル魚介醤油スープを付けました
602	みうらや 冷やし中華 細美人	120g×2	418	蔵:ス	国産小麦を使用した冷やし中華の生麺。細麺タイプ。スープ付き。
603	みうらや 全粒粉冷やし中華	120g×2	435	蔵:ス	全粒粉の国産小麦を使用した生麺。スープ付き。
604	みうらや 深蒸・熟成太切り焼そば	150g×2	197	蔵:月	国産小麦を使用した太切りタイプの焼そばの生麺。ソースなし。
605	みうらや 深蒸・熟成細切り焼そば	150g×2	197	蔵:月	国産小麦を使用した細切りタイプの焼そばの生麺。ソースなし。
606	玉善 国産小麦の生ラーメン(スープ無し)	120g×2	432	蔵:月	静岡・北海道産小麦に経妊、天然かんすいを使用した生麺
607	マルシマ 国産有機醤油使用ラーメンスープ	36g	119	常:月	国産有機醤油を始め厳選材料を使用、酵母エキスを使用しないスープ
608	玉善 国産小麦の生ラーメン(生)ごま醤油	156g×2	510	蔵:月	今産小麦のラーメンにオリジナルスープ醤油スープを添付しました
609	創健社 醤油らーめん	99.5g×3	599	常:月	植物油使用、国産小麦使用の無かんすい麺。さっぱりした醤油スープ付
610	創健社 味噌らーめん	104g×3	599	常:月	植物油使用、国産小麦使用の無かんすい麺。ごまやホタテの旨味の味噌スープ付
611	創健社 塩らーめん	102g×3	599	常:月	植物油使用、国産小麦使用の無かんすい麺。地中海の天日塩を加えた塩スープ付
612	創健社 博多風らーめん	106g×3	664	常:月	豚の旨み、やさいのあまみと魚介をあわせたくのある味わい深いスープの付
613	創健社 ソース焼きそば	111.5g×3	599	常:月	植物油使用、国産小麦使用の無かんすい麺。植物性素材のスープ付。
614	創健社 酸辣湯麺(サンラータンメン)	111g×2	486	常:月	国産小麦の麺に黒酢や唐辛子を入れた特性液体スープ付
615	創健社 長崎皿うどん(2人前)	134g	356	常:月	植物油使用、国産小麦使用の無かんすい麺。あんかけスープ付き。
616	江別製粉 パスタ・スパゲティタイプ	500g	435	常:隔	北海道産小麦を使用したパスタ。麺の太さ1.7mm。
617	江別製粉 パスタ・マカロニタイプ	200g	239	常:隔	北海道産小麦を使用したマカロニタイプのパスタ。
642	PA 徳用ミックスナッツ	200g	1,446	常:ス	添付のチラシを参照してください
643	PA 徳用アーモンド	230g	1,598	常:ス	
644	PA 徳用くるみ	200g	1,490	常:ス	
645	PA スドン村の黒くるみ	55g	481	常:ス	
646	PA ヒマラヤ山麓はちみつ	300g	1,944	常:ス	
647	uSouQ ドライデーツ	250g	637	常:ス	ふっくら柔らかで、黒糖や干柿を混ぜる上品で濃厚な甘さが特長のゼミドライのデーツ
648	uSouQ ドライデーツ徳用	500g	1,145	常:ス	ふっくら柔らかで、黒糖や干柿を混ぜる上品で濃厚な甘さが特長のゼミドライのデーツ
649	ヤマザキ ソフティピーナッツクリーム	150g	518	常:月	国内焙煎のピーナッツを使用した無香料・無着色のスプレッド

国産小麦を使用した「みうらや」の夏シーズンの麺 限定夏季

【600】全粒粉つけ麺(スープ付き)

160g×2パック/464円

国内産の小麦粉100%で練り上げた、つけ麺専用の全粒粉極太麺が豚骨魚介系の濃厚スープにピッタリ。自慢の麺と、それに合ったスープがおいしさのポイント。冷した麺を熱々スープで召し上がってください。●賞味期限:12日 ●原材料:小麦粉、全粒粉、モンゴルかんすい、塩、卵白、酒精、加工でん粉、スープ/醤油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、鯉節粉末、でん粉、植物性油脂、サバ節粉末、塩、酵母エキス



【602】冷やし中華・細美人(スープ付き)

120g×2パック/418円

北海道産小麦粉、モンゴルかんすい、モンゴル岩塩、無着色。独自の練りと熟成で茹で時間1分を実現。細麺なのに強いコシ、なめらかな舌触り、のど越しの良さが特徴。オリジナルスープも無添加。細麺好きの方には、たまらない一品。

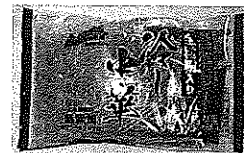
●賞味期限:12日 ●原材料:小麦粉、モンゴルかんすい、塩、卵白、酒精、加工でん粉、スープ/砂糖、醤油、醸造酢、塩、酵母エキス、植物油、酵母エキス



【603】全粒粉冷やし中華(スープ付き)

120g×2パック/435円

国産小麦の香りとモチモチ感を生かした冷やし中華。モンゴルかんすいを使用することで滑らかな舌触りともちもち感ある、麦の香りが残る麺に仕上げました。オリジナル無添加スープ付。●賞味期限:12日 ●原材料:小麦粉、全粒粉、モンゴルかんすい、塩、卵白、酒精、加工でん粉、スープ/砂糖、醤油、醸造酢、塩、酵母エキス、植物油、酵母エキス



こだわりの味協同組合 生ラーメン ラーメンスープも新登場

【606】国産小麦の生ラーメン(スープ無し) 120g×2人前/432円

静岡県産小麦(豊林61号)と北海道産小麦(春よ恋・ほくしん)を使った天然かん水使用の生ラーメン。無着色なので一般的なラーメンより色は白ですが、小麦粉と卵の風味がしっかりとします。遺伝子組替飼料を全く使わない純国産鶏の鶏卵を使用。スープは別途お買い求めいただくか、自家製スープをご利用ください。●賞味期限:7日 ●原材料:小麦粉・卵(国内産)食塩

【607】国産有機醤油使用 ラーメンスープ 36g/119円

原材料をグレードアップし酵母エキスを使わず、純正食品マルシマに製造を委託して生まれました。国産有機大豆と国産有機小麦を天日塩とともに仕込み、杉の古桶にてじっくり熟成させて作った国産有機醤油をベースに、かつおだしや利尻昆布使用の昆布だし、味噌等を加えた味わい深いラーメンスープ。●賞味期限:180日 ●原材料:かつおだし、有機醤油、米麹調味料、食塩、粗糖、ごま油、味噌、昆布だし、香辛料

【608】国産小麦のラーメン(生) ごま醤油味スープ付き

156g×2人前/510円
生ラーメンとラーメンスープのセット。2人前。



品番	商品名	規格	税込価格	扱	コメント
664	ATJ 東ティモール (豆)	200g	886	常 隔	東ティモール産。小規模生産者との民衆交易品。
665	ATJ 東ティモール (粉)	200g	886	常 隔	しっかりとした苦み、ほのかな甘み、やわらかな酸味が特徴です。
666	カピラ フルシティーロースト・スマトラ 豆	200g	994	常 ス	インドネシア・ガヨ高知。有機認証豆使用。スマトラマンデリンG1
667	カピラ フルシティーロースト・スマトラ 粉	200g	994	常 ス	<中深煎り>力強いコクと穏やかな甘み
668	カピラ フレンチロースト・ニカラグア 豆	170g	929	常 ス	ニカラグア産。有機認証豆使用。
669	カピラ フレンチロースト・ニカラグア 粉	170g	929	常 ス	<深煎り>カラメルのような風味とコク、スモーキーでスパイシー。
670	PA ココア	110g	648	常 ス	添付のチラシを参照してください
671	PA Stick ほうじ茶ラテ	13g×5	648	常 ス	
672	PA Stick 黒糖ココア	13g×5	648	常 ス	
673	PA パロ・ブランココーヒー 豆	200g	972	常 ス	
674	PA パロ・ブランココーヒー 粉	200g	972	常 ス	
675	PA Artisan水出しアイスコーヒー	15g×6	669	常 ス	水にコーヒーパックを入れて一晩待つだけ
676	PA ドリップコーヒー 天日	9g×12	2,332	常 ス	手摘み・天日乾燥、グアテマラ最高等級SHBのコーヒー
677	PA チャイ・パック	3g×12	475	常 ス	ジンパンパティ紅茶にスパイスをブレンドしたチャイの素
678	PA アールグレイ紅茶	80g	756	常 ス	添付のチラシを参照してください
679	PA ダージリンティーリーフ	80g	864	常 ス	
680	PA シンガンパティ紅茶	100g	540	常 ス	
681	パルシック アロマティモール(アボカド&ライムリーフ)	30g	756	常 ス	[無]東チモール産の有機アボカド、有機ライムのリーフティ
682	パルシック アロマティモール(月桃)	30g	756	常 ス	[無]東チモール産の有機月桃のリーフティ
683	パルシック アロマティモール(ツボクサ&ミント)	30g	756	常 ス	[無]東チモール産の有機ツボクサ、有機ミントのリーフティ
684	パルシック アロマティモール(ハイビスカス)	30g	756	常 ス	[無]東チモール産の有機ハイビスカスのリーフティ
685	パルシック アロマティモール(レモングラス)	30g	756	常 ス	[無]東チモール産の有機レモングラスのリーフティ
686	アンナブル 自然緑茶	100g	1,215	常 隔	阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育った緑茶です
687	アンナブル 自然ほうじ茶	100g	1,215	常 隔	阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育ったほうじ茶です
688	ミエハク 麦茶T.B<国内産大麦使用>	8g×52	540	常 毎	[季]国内産大麦を使用したティーバックタイプの麦茶
689	太陽食品 国産はとむぎ茶	4g×30包	540	常 ス	国産はとむぎを発芽直前で止めて焙煎したむぎ茶
690	太陽食品 国産発芽活性有機はとむぎ茶	3g×30包	951	常 ス	国産はとむぎを発芽活性させて焙煎したむぎ茶
691	PA ティーバック林農園の烏龍茶	5g×10	518	常 ス	[無]本場台湾のティーバックのウーロン茶

NPO法人「パルシック」の東チモール産のハーブティー(リーフ)

「パルシック」は東チモールやスリランカなど東アジアの内戦で被災した小規模生産者への支援を続けてきました。東ティモールでは調子が悪い時にハーブ類を食べたり、煎じて飲んだり伝統的に利用してきました。標高約1500mに位置するマウベシ郡で栽培、

摘みとりから、1週間かけた天日干しや選別まで全ての工程を女性の手で行っています。コーヒーが輸出品目の9割を超える中、収入の多角化を目指し女性の生計や地位向上を図る取り組みとして、有機栽培、農薬・化学肥料不使用で育てられたハーブティをお届けします。 ●賞味期限：3年

【681】アロマ・ティモール (アボカド&ライムリーフ) 30g/756円

くせのないアボカドリーフに爽やかなライムリーフの香り。東ティモールで古からおなかの調子を整える伝統薬として重宝されてきたアボカドの葉。爽やかなライムの香りは心をリフレッシュしてくれます。 ●原材料：有機アボカドの葉、有機ライムの葉

【682】アロマ・ティモール (月桃) 30g/700円

ほんのりスパイシーな味と和漢方のような香り。シヨウガ科の月桃には体を温める働きがあり、香りには鎮静作用があると言われストレスや不安を和らげます。内側からお肌や心の調子を整えるハーブティ。 ●原材料：有機月桃

【683】アロマ・ティモール (ツボクサ&ミント) 30g/756円

若葉のようなツボクサの香り、フレッシュなミントの風味。ツボクサはアジアの伝統医学で「若返りのハーブ」などといわれ、WHO(世界保健機関)でも「世界でも最も重要な薬用植物」のリストに挙げています。和食のおともにもお勧め。 ●原材料：有機ツボクサ、有機ミント(スベアミント)

【684】アロマ・ティモール (有機ハイビスカス) 30g/756円

強く明るい酸味。エジプトの美の神様「ヒビス」が名前の由来のハイビスカスは、古くから美容と健康に良いお茶として愛飲されてきました。華やかな紅と甘酸っぱさに、元気の秘密があります。 ●原材料：有機ハイビスカス(がく)

【685】アロマ・ティモール (レモングラス) 30g/756円

レモンに似た爽やかな香りが心を元気にしてくれます。気分をリフレッシュしたい時にもお勧め。殺菌作用があるといわれ、風邪の予防にも使われています。 ●原材料：有機レモングラス

美味しい
飲み方

ティーカップ1杯あたり小さじ2杯のハーブに熱湯を注ぎ5分程蒸らします。(レモングラスは小さじ1杯、蒸し時間3分) お好みで蜂蜜を入れてお召し上がりください。

品番	商品名	規格	税込価格	販	コメント
692	熊野鼓動 じゃばらドリンク	275ml	1,447	常:ス	香味柑橘「じゃばら」だけを使用したジュース
693	熊野鼓動 飲む果実酢 じゃばら	275ml	1,674	常:ス	じゃばら果汁にりんご酢に蜂蜜を加え飲用しやすくしたドリンク
694	熊野鼓動 赤しそドリンク	500ml	1,426	常:ス	赤しこのエキスと青梅の果汁を使用したドリンク
695	三里塚物産 (農薬不使用)しそジュース	210g	589	常:ス	農薬不使用のしそと三温糖、醸造酢を使用した飲料です
696	光食品 OGクラフトコーラシロップ	150ml	540	常:ス	有機果汁のさわやかな風味がする有機JAS認証のクラフトコーラの素
697	琉球フロント アイランドクラフトコーラ	300ml	929	常:ス	沖縄県産のハーブ・フルーツをブレンドした薬味コーラ
698	光食品 有機栽培大豆使用 豆漿	200ml×24	2,981	常:月	有機大豆の豆乳にはとよと昆布・水飴を加えた植物性たんぱく飲料
699	光食品 有機栽培大豆使用 青汁豆漿	200ml×24	2,981	常:月	有機大豆の豆乳には青汁やよもぎを加えた飲料
700	光食品 有機大豆使用 麦芽豆漿	200ml×24	2,981	常:月	有機大豆の豆乳に焙煎玄米、コーヒーを入れた豆乳飲料
701	創健社 丹沢サイダー	250ml×6	778	常:月	神奈川県丹沢の美味しい水を使ったサイダー
702	無茶々園 温州みかんジュース	720ml	875	常:隔	無茶々園産みかん100%のストレート果汁ジュース
703	無茶々園 甘夏ジュース	720ml	875	常:隔	無茶々園産甘夏果汁100%のストレート果汁ジュース
704	無茶々園 ジューシーフルーツジュース	720ml	734	常:隔	無茶々園産河内晩柑果汁100%のストレート果汁ジュース
705	光食品 有機野菜飲むならこれ!1日分	190g×6	1,102	常:隔	[有]20種類の野菜を使用し1缶で野菜の量350gが確保できるジュース。無糖
706	光食品 有機・果実と野菜のジュース	190g×6	1,102	常:隔	[有]人参・トマトをベースにりんごとオレンジの甘さを加えたジュース
707	光食品 有機アップル・キャロット	190g×6	1,102	常:隔	[有]有機りんごと・人参・レモン果汁で作ったジュース
708	光食品 みかんサイダー+レモン	250ml×6	972	常:隔	国産有機みかんと有機レモン、天然水を使用しました
709	光食品 OGジンジャーエール	250ml×6	972	常:隔	[有]国産有機生姜を使用したジンジャーエール
710	寺田本家 寺田本家の米(マイ)グルト1本	160ml	350	蔵:隔	お米から作ったヨーグルト。ノンアルコールの100%植物性飲料。
711	寺田本家 寺田本家の米(マイ)グルト10本	160ml×10	3,450	蔵:隔	お米から作ったヨーグルト。ノンアルコールの100%植物性飲料。

割って楽しむ ドリンク特集

～ジュースはもちろん、
焼酎割りも絶品～

【692】 じゃばらドリンク

275ml/1447円
《希釈3～4倍》 奥熊野原産の希少な香味柑橘「じゃばら」のドリンク。個性的でまろやかな風味をお楽しみ下さい。 ●賞味期限:1年 ●原材料:じゃばら果汁(和歌山県)、ビートグラニュー糖(北海道) ●生産者:熊野鼓動



～ツンと来ない
フルーティな飲むお酢～

【693】 飲む果実酢 じゃばら

275ml/1674円
《希釈3倍》 奥熊野原産の幻の柑橘「じゃばら」の果汁を使用。独特の香りとフルーティな味わいの柑橘系ピネガー。 ●原材料:はちみつ、じゃばら果汁、りんご酢 ●生産者:熊野鼓動



～しそ・梅・みかんの
美味しいミックス～

【694】 紀州・熊野赤しそドリンク

500ml/1426円
《希釈3～4倍》 赤しその清楚な香りと食卓に映える聡明な赤色、梅果汁のまろやかな酸味が特徴のオシャレヘルシーなドリンク。 ●賞味期限:1年 ●原材料:梅、てんさい糖、赤しそ、みかん果汁 ●生産者:熊野鼓動



～1袋に
しその葉33枚～

【695】 農薬不使用しそジュース (希釈タイプ)

210g/589円
《希釈3～4倍》 地元の契約農家が農薬を使わずに栽培したしそを使用。 ●賞味期限:10ヶ月 ●原材料:砂糖、しそ(干葉産)、醸造酢 ●生産者:三里塚物産



～有機JAS認証のクラフトコーラ～

【696】 オーガニック

クラフトコーラシロップ 150ml/540円

《希釈5倍》 国産有機しょうがやスパイスの味わいに有機果汁でさわやかな風味をプラスした希釈タイプの有機JAS認証クラフトコーラシロップ。 ●賞味期限:18ヶ月 ●原材料:糖類(有機砂糖、有機糖みつ)、有機しょうが、有機りんご果汁、有機だいたい果汁、有機レモン果汁、香辛料 ●生産者:光食品株式会社



～体に優しい薬膳コーラ～

【697】 アイランドクラフトコーラ

300ml/929円
《希釈6～8倍》 沖縄県産のシークワサー、沖縄で昔からつたわろスパイス「ヒハツ」をはじめ数種類のスパイスとハーブを独自ブレンドし、沖縄県&鹿児島県産の国産サトウキビから作る精製をおさえた自然な茶色の島砂糖でナチュラルな甘みを加えました。 ●賞味期限:1年 ●原材料:砂糖、シークワサー、シナモン、ヒハツ、カルダモン、山椒、オールスパイス、クローブ/バニラエッセンス(香料) ●生産者:琉球フロント



自然酒の蔵元が作ったノンアルコールの発酵飲料

【710】 寺田本家の米グルト 1本

160ml/350円

【711】 寺田本家の米グルト 10本

160ml×10本/3450円

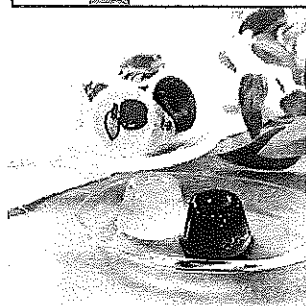
日本の伝統と歴史が育んできたお米のヨーグルトが「マイグルト」。ノンアルコール・100%植物性飲料をで心と体に優しい、赤ちゃんからお年寄りまで召し上がれるお米と水だけが原料の命躍る甘酸っぱい飲み物です。自然のままの素材を生かし、天然の酵母菌・乳酸菌その他いろいろな菌たちが生み出した酵素と分泌物や代謝物がいっぱい詰まっています。昔ながらの無添加でお酒のメーカー寺田本家が真心込めて取り組んだ発酵食品です。日本酒で割れば、どぶろく風のおいしさが楽しめますよ。 ●賞味期限:冷蔵6ヶ月 ●原材料:米・米麹



＜マイグルト こんなアレンジも＞
ブルーベリージュースやリンゴジュース、炭酸などと合わせたり、温めて柚子や生姜をしぼって入れても美味しいです。お好きなフルーツとマイグルトをミキサーにかけるとスムージーにもなります。



品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント	備考
729	アイス類 VANAGA バニラ	120ml×3	1,068	凍：月	乳脂肪15%のスーパープレミアムアイスクリーム。天然バニラ香料使用	
730	アイス類 VANAGA 抹茶あずき	120ml×3	1,068	凍：月	乳脂肪13%のスーパープレミアムアイスクリーム。大納言小豆と抹茶使用	
731	アイス類 VANAGA チョコ	120ml×3	1,068	凍：月	乳脂肪14%のスーパープレミアムアイスクリーム。カカオの香り高いアイス	
732	アイス類 VANAGA いちご	120ml×3	1,068	凍：月	乳脂肪13%のスーパープレミアムアイスクリーム。いちご果肉果汁使用	
733	アイス類 VANAGA ブルーベリー	120ml×3	1,068	凍：月	乳脂肪13%のスーパープレミアムアイスクリーム。ブルーベリー果肉果汁使用	
734	久保田食品 バニラ最中	110ml×3	420	凍：隔	乳脂肪8%本格アイスクリーム。基本原料+バニラビーンズ	
735	久保田食品 バニラと小豆の最中	110ml×3	420	凍：隔	乳脂肪8%小豆入りアイスクリーム。基本原料+小豆あん、バニラビー	
736	久保田食品 抹茶と小豆の最中	110ml×3	420	凍：隔	乳脂肪7.5%小豆の入りのアイスクリーム。基本原料+抹茶、小豆あん	
737	久保田食品 ブルーベリーアイスクンデー	80ml×3	551	凍：隔	氷菓。高知産ブルーベリー果汁に砂糖、レモン果汁だけを使用。	
738	久保田食品 宇治金時アイスクンデー	80ml×3	356	凍：隔	氷菓。原材料：北海道産小豆あん、砂糖、牛乳、抹茶	
739	久保田食品 南国土佐のすももアイスクンデー	80ml×3	551	凍：隔	原材料：すもも果汁、果肉、砂糖	
740	久保田食品 抹茶アイスクンデー	80ml×3	551	凍：隔	乳脂肪分10%のアイスクリーム。香り高い宇治抹茶に乳製品・砂糖だけを使	
741	久保田食品 いちごとミルクアイスクンデー	80ml×3	616	凍：隔	まろやかなミルクアイスと旬の高知産のいちごを使用	
742	お菓子類 FB 梅肉エキス飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に梅肉エキスを入れたキャン	
743	お菓子類 FB れんこんしょうが飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉にレンコンと生姜を入れたキャン	
744	お菓子類 FB バター飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉にバターを入れたキャンディ	
745	お菓子類 FB 生姜飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に生姜を入れたキャンディ。	
746	お菓子類 FB みらく小町飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に全脂粉乳を入れたキャン	
747	お菓子類 FB ミルクティ飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に紅茶と全粉乳を入れたキャン	
748	お菓子類 FB 紅茶飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に国産紅茶を入れたキャン	
749	お菓子類 FB コーヒー飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉にコーヒーを入れたキャン	
750	お菓子類 FB 抹茶飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に抹茶を入れたキャンディ。	
751	お菓子類 FB かりんはちみつ飴	80g	351	常：ス	[季]香料不使用。国産の粗糖・麦芽水飴・でん粉に花梨エキスと蜂蜜を入れた	
752	望月茶飴 小倉羊かん	38g×2	257	常：ス	北海道産小豆とてんさい糖を使ったひとロサイズの羊かん	
753	山沼製飴 大納言つややか甘納豆	120g	397	常：ス	大粒の北海道産大納言豆を使用した甘納豆	
754	ダンスカ 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)	約43g×3	378	常：ス	山芋と米粉の皮で餡を包み蒸した上品な味わいの饅頭です。	
755	マルヤス FB ミニカップゼリー みかん <small>(新食法)</small>	22g×12	400	常：月	[季]山梨産契約栽培のみかん果汁を30%使用した一口ゼリー	
756	マルヤス FB ミニカップゼリー りんご <small>(新食法)</small>	22g×12	378	常：月	[季]青森産契約栽培のりんご果汁を30%使用した一口ゼリー	
757	マルヤス FB ミニカップゼリー ぶどう <small>(新食法)</small>	22g×12	400	常：月	[季]山梨産契約栽培のぶどう果汁を30%使用した一口ゼリー	
758	マルヤス トコゼリー 甘夏	130g	219	常：月	こんにゃく粉と甘夏果汁・果肉を使って作ったゼリー	
759	マルヤス トコゼリー ピーチ	130g	219	常：月	《詳しくは別途チラシを参照して下さい》	
760	マルヤス トコゼリー ぶどう	130g	219	常：月	《詳しくは別途チラシを参照して下さい》	
761	マルヤス トコゼリー みかん	130g	219	常：月	《詳しくは別途チラシを参照して下さい》	
762	マルヤス トコゼリー パイン	130g	219	常：月	《詳しくは別途チラシを参照して下さい》	
763	マルヤス トコゼリー 姉妹品 コーヒーゼリー	130g	238	常：月	《詳しくは別途チラシを参照して下さい》	



フルーツバスケットのミニカップゼリー

国内産の契約農家の果汁をしぼって一口サイズのかわいいゼリーにしました。

体に優しい天然素材・寒天とこんにゃく粉で、ヘルシーに仕上げています。また、香料や着色料は一切使用していないので、くだものそのままの香りや味をお楽しみいただけます。食感は舌でつぶせるほどの柔らかさで、小さなお子様からお年寄りの介護食までご利用いただけます。毎日のおやつや食後のデザート、お弁当にも！様々な場面でご利用ください。 ●賞味期限:180日

【755】ミニカップゼリー・みかん 22g×12個/400円

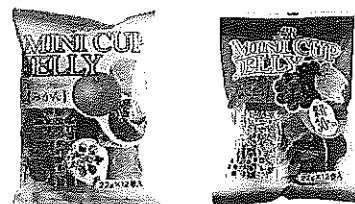
和歌山県・長崎県産みかん果汁を30%使用。 ●原材料:みかん果汁(国内産)、ビートグラニュー糖(北海道産)、レモン果汁(イタリア・スペイン産)、寒天(長野産)、こんにゃく粉(長野産)

【756】ミニカップゼリー・りんご 22g×12個/378円

青森産りんご果汁30%使用。 ●原材料:りんご果汁(国内産)、ビートグラニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

【757】ミニカップゼリー・ぶどう 22g×12個/400円

山梨産ベリーA果汁30%使用。 ●原材料:ぶどう果汁(国内産)、ビートグラニュー糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉



品番	商品名	規格	税込価格	級	コメント
764	たんばや製 瀬戸内レモンかすてら	5個	470	常 ス	丸ごとすり潰した広島県産100%レモンを混ぜて焼き上げております
765	たんばや製 蜂蜜かすてら	7個	448	常 ス	膨張剤不使用。長崎カステラ伝統の技で作った蜂蜜入りのカステラ。
766	たんばや製 牛乳かすてら	7個	448	常 ス	膨張剤不使用。長崎カステラ伝統の技で作った牛乳入りのカステラ。
767	たんばや製 抹茶かすてら	7個	448	常 ス	膨張剤不使用。長崎カステラ伝統の技で作った抹茶入りのカステラ。
768	たんばや製 黒糖かすてら	7個	448	常 ス	膨張剤不使用。長崎カステラ伝統の技で作った黒糖入りのカステラ。
769	たんばや製 どら焼き	4個	410	常 ス	国産小麦粉、甜菜糖を使用し北海道小豆餡を使用
770	木のひげ エルフの焼き菓子	85g	432	常 ス	国産小麦に玄米もち粉にレーズンを入れたハードタイプのクッキー
771	木のひげ ツーロング	6本	459	常 ス	国産小麦を細長く焼いたシナモン風味のハードタイプのクッキー
772	木のひげ レーズン・ベビー	65g	443	常 ス	全粒粉にバターを入れたパイ生地にレーズンを入れたクッキー
773	木のひげ 玄米もちっこ	70g	383	常 ス	全粒粉にバターを入れたパイ生地にレーズンを入れたクッキー
774	木のひげ おやゆびトム	135g	616	常 ス	バター、乳製品を一切使用していない、アトピー対応商品です
775	木のひげ カルアシ・チミーのパイ	5個	616	常 ス	クルミを一粒ずつパイ生地で包んだ焼き菓子

冷やしておいしい たんばや製菓のカステラ

長崎カステラの伝統の技(油脂・膨張剤を使用せず、焼成段階で生地気泡を整える「泡切り」作業)で、ふっくら丁寧に焼き上げられたカステラは食べやすいサイズにカットし、個包装されています。北海道産小麦をはじめ、てんさいから作られた上白糖、契約農家から毎回仕入れた庄内産の鶏卵、鹿児島産の甘薯でん粉から作られた水飴を主原料にしています。厳選した素材を贅沢に使いじっくり焼き上げました。 ●賞味期限:45日

【764】瀬戸内レモンかすてら

5個入り/470円
丸ごとすり潰した広島県産100%レモンを混ぜて焼き上げた季節限定のかすてら。ほのかな香りとマイルドな酸味をお楽しみください。食べやすいサイズを個包装しています。 ●賞味期限:45日 ●原材料:基本原料[鶏卵(国内産)、砂糖、小麦粉(国内産)、水あめ]、レモン加工品



【766】牛乳かすてら 7個/448円

基本原料に北海道産の牛乳を使用し、じっくり焼き上げコクのあるカステラです。

【767】抹茶かすてら 7個/448円

基本原料に香料・着色料は一切使用せず宇治抹茶を加えた上品な風味のカステラです。

【768】黒糖かすてら 7個/448円

基本原料に沖縄産の糖蜜・加工黒糖を加え独特の苦味と甘みをまろやかに仕上げたカステラです。

【765】蜂蜜かすてら 7個/448円

基本原料にはちみつ入り液糖を加えたしっとりふっくらのだなたにでも好まれるスタンダードな味わいです。

東京・自家製天然酵母パン店「木のひげ」の焼き菓子



40年近く自家製天然酵母のパンを焼き続け滋味あふれる味わいが定評あるのが、東京都多摩市にある「木のひげ」。賞味期限の関係でパンの企画はできませんが、焼き菓子の数々を今回お届けします。厳選したシンプルな原材料だけを使用し、砂糖を加えていません。ゆっくり時間をかけて噛みしめ美味しさを味わってください。国産小麦のおいしさ、ドライフルーツなほのかな甘みポイントです。

【770】エルフの焼き菓子

85g/432円
玄米もち粉とレーズン入り。固いクッキーが、噛めば噛むほど味わい深い。食べた後ほのかな甘みが残る不思議なおいしさ。453kcal/1袋 ●原材料:小麦粉(岩手産)、米粉(もち玄米/国内産)、なたね油、自家製酵母、全粒粉(岩手産)、レーズン(オーストラリア産)、アーモンド粉(アメリカ産)、岩塩(モンゴル産)



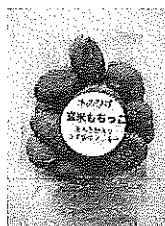
【772】レーズン・ベビー

65g/443円
全粒粉とよつ葉バターで作ったパイ生地で、大粒のマスカットレーズンをくるみ、サクサクに焼き上げました。シンプルだからこそ、小麦の美味しさを十分に味わって頂けます。 ●原材料:小麦粉、バター(北海道産)、レーズン、岩塩



【773】玄米もちっこ

70g/383円
香ばしい歯ごたえの食感と、薄味だからこそ素材の本当の味わいがお口の中に広がって奥行きのあるおいしさが心に残ります。これまでの木のひげのクッキーよりも堅さを控えめにし、一口で食べやすいサイズにしました。乳製品、砂糖不使用です。 ●原材料:小麦粉、玄米もち米粉、なたね油、自家製酵母、全粒粉、アーモンド粉、岩塩



【774】おやゆびトム

135g/616円
バター、乳製品不使用。レーズンとクルミを巻き込んだ、食べ応えのあるクッキーです。970kcal/1袋 ●原材料:小麦粉、全粒粉、なたね油、塩、シナモン、レーズン、くるみ、ラム酒



【775】カルアシ・チミーのパイ

70g×5個/616円
クルミを一粒ずつパイ生地で包んだ焼き菓子。ほのかな甘みと香ばしさが味わいです。「カルアシ・チミー」はピーターラビットシリーズの中に出てくるリスの名前です。リスの好きそうな材料でできているのでこの名前にしました。 ●原材料:全粒粉、小麦粉、塩、バター、レーズン、くるみ、アーモンド



【771】ツーロング

6本/459円
細長く焼いた、ほのかなシナモン風味の、あとをひくおいしさで定評のクッキー。480kcal/1袋 ●原材料:小麦粉、全粒粉、なたね油、蜂蜜、岩塩、シナモン、平飼卵



品番	商品名	規格	税込価格	扱	コメント	元の
776	岩本製菓 国産卵黄かぼちゃポーロ	78g	184	常 ス	卵黄を使用したまろやかな味のかぼちゃポーロです。チャック袋入り	
777	志村菓生堂 カシューナッツコロソ	70g	281	常 ス	カシューナッツを使った一口サイズのヨーロッパのお菓子。	
778	ヨコノ 金時もちつぶす	76g	354	常 ス	チップスに適した国産金時芋と米油・粗糖で作った芋チップス	
779	ヨコノ 金時もちすていっく	85g	354	常 ス	さくさく感のある細切り棒状の芋スナック菓子です	
780	道長 地粉かれんとう	80g	318	常 月	愛知産の小麦粉とこまで作ったかりんとう。圧搾法のなたね油で揚げました。	
781	道長 つぶ塩がりんとう	80g	318	常 月	愛知産の小麦粉と高知の塩で作ったかりんとう。なたね油で揚げました	
782	メイシー いちごとぶどうのラムネ	80g	302	常 ス	携帯できるように個包装されたいちごとぶどう味の2つのラムネ	
783	メイシー アップルとグレープのグミ	8粒	205	常 ス	国産果汁を使用し無着色のりんごとぶどう、2つの味のグミ。	
784	メイシー りんごとぶどうのマシュマロ	46g	254	常 ス	りんごとぶどう、2つの味の無着色のマシュマロ。個包装タイプ。	
785	メイシー いちごミルクのポーロ	45g	211	常 ス	ほんのり甘酸っぱいいちごにミルクを混ぜてサクサクポーロにしました	
786	メイシー しおあじのポップコーン	30g	173	常 ス	非遺伝子組み換えのとうもろこしをい粗塩で味付けしました	
787	メイシー どうぶつ園のビスケット	70g	216	常 ス	国産小麦を使用した動物の形をしたビスケットです	
788	メイシー ミレービスケット	150g	281	常 ス	国産小麦を使用して焼き上げたひすけっとを香ばしくフライにしました	
789	メイシー かぼちゃのスティックポーロ	40g	206	常 ス	国産小麦と北海道産かぼちゃを使用してスティックタイプのポーロ	
790	メイシー メープルスナック	35g	238	常 ス	リング状のスナックにメープルシロップをコーティングしました	
791	メイシー まあるいコーン	35g	184	常 ス	トマト＆野菜コンソメ味のサクサク軽いコーンスナック	
792	メイシー ひとくちウエハース	18個	194	常 ス	ほんのり甘い黒糖味の一口サイズのウエハース	
793	メイシー きらきら星のおせんべい	40g	206	常 ス	星の形をしたサクッと軽い食感のサラダせんべい	
794	メイシー さんかくおむすびのおせんべい	35g	206	常 ス	お結びの形をした香ばしい醤油味のおせんべい	
795	メイシー ふわふわそふとせんべい	2枚×10	281	常 ス	国産うるち米を主原料にした口溶けのよい個包装タイプのおせんべい	
796	メイシー 海藻のせんべい	43g	275	常 ス	4種類の国産海藻が入った栄養豊かなおせんべい	
801	創健社 ノンソルトポテトチップス	60g	221	常 ス	北海道産じゃがいもを米油で揚げ、塩も加えていません	
802	創健社 ポテチップスうす塩味	60g	221	常 月	国産じゃがいもを米油とパーム油で揚げました。焼き塩を使い塩分控え	
803	創健社 ポテチップスバターしょうゆ味	60g	221	常 月	国産じゃがいも使用。バターと醤油で味付けしました。	
804	創健社 ポテチップス野菜コンソメ味	60g	221	常 月	国産じゃがいも使用。玉ねぎなどの野菜とコンソメで味付けしました。	
805	味泉 味旨 小丸せんべい黒胡麻	18枚	378	常 月	国産うるち米生地を直火で焼き上げた小丸タイプのしょうゆせんべい	
806	味泉 味旨 小丸せんべい醤油	18枚	378	常 月	国産うるち米生地を直火で焼き上げた小丸タイプごま入りせんべい	
807	味泉 みちのくせんべいしょうゆ	110g	430	常 月	東北産のうるち米の生地を直火で焼き上げた醤油味せんべい	
808	味泉 みちのくせんべいごま	110g	430	常 月	東北産のうるち米の生地を直火で焼き上げたごま入りのせんべい	
809	米倉製菓 そら豆せん	110g	292	常 ス	愛知県産の小麦とてんさい糖とおからを使用したせんべい。そら豆入り	
810	米倉製菓 黒豆せんべい	110g	292	常 月	愛知県産の小麦とてんさい糖とおからを使用したせんべい。黒豆入り。	
811	米倉製菓 落花煎餅	18枚	432	常 ス	愛知県産の小麦とてんさい糖を使用したせんべい。落花生入り。	
812	創健社 黒こしょうおかき	70g	400	常 月	九州産もち米を使用し、胡椒と塩味にしたおかき	
813	創健社 揚げ小丸	100g	248	常 月	うるち米に小麦胚芽を加えて揚げた醤油味の小さな丸いせんべいです	
814	キング製菓 うの花クッキー	90g(20枚)	238	常 月	国産小麦におからと豆乳を練り込みました。	
815	池田食品 匠の味焼きカシュー	85g	414	常 ス	カシューナッツを米粉で包み、北海道産丸大豆醤油で味付け	

「道長」の 2つの「かりんとう」

国産品のよさを伝える、漬物本舗「道長」さんが地粉＝国産小麦粉の美味しさを伝えるために販売を始めたのが2つのかりんとう。包材はアルミパック。お子さんのおやつや、お茶うけなどに、つい食べ過ぎてしまう美味しさです。

【780】地粉かれんとう 80g/318円

こだわり農場鈴木さんの小麦をわっぱの会知多共働事業所が製粉。香ばしさを出すために愛知県産のゴマを入れました。地粉独特の風味とかりんとうの歯ごたえをお楽しみください。●賞味期限:90日

●原材料:小麦粉(愛知産)、黒糖(沖縄産)、なたね油(オーストラリア産)、ごま(愛知産)、麦芽水あめ(国内産)、天然酵母、塩



【781】つぶ塩がりんとう 80g/318円

こだわり農場鈴木さんの小麦をわっぱ知多共働事業所で製粉した小麦粉使用。高知県黒潮町の国産完全天日塩『ソルトビー』を生地に練りこみました。かなり固めのかりんとうを噛むと塩つぶに当り新鮮な海の味が口の中に広がります。●賞味期限:90日 ●原材料:小麦粉

(愛知産)、なたね油(オーストラリア産)、てんさい糖(北海道産)、塩(高知産)、ごま・大豆粉(愛知産)、重曹



■地粉とは：通常的小麦粉は複数の品種の小麦を用途に応じてブレンドし製粉しますが、地粉では、同一の地域で採れた単一の品種の小麦を製粉し、製品とします。小麦の品種により、その性質がそのまま繁栄されるのが『地粉』の特徴です。

品番	商品名	数量	税別価格	種別	コメント
851	わっぱん リーン天然酵母食パン	約410g	446	凍:ス	油脂を入れずホシノ天然酵母で発酵させたリーンな山形食パン
852	わっぱん 全粒マフィン	5個	393	凍:ス	全粒粉が入った健康志向のイングリッシュマフィン
853	わっぱん ライ麦くるみレーズン	約70g×2	359	凍:ス	有機ライ麦やくるみ・レーズン入りの香ばしいパンしたもちもちの食パン
854	わっぱん りんごデニッシュ	140g×2	383	凍:ス	デニッシュ生地自家製の煮りんごを詰めた菓子パン
855	わっぱん こしあんぱん	2個	324	凍:ス	北海道産小豆とてんさい糖のこし餡を詰めた菓子パン
856	わっぱん ピザパン	2個	393	凍:ス	野菜やベーコン、チーズをトッピングした食事パン
857	わっぱん 森のおばけ	2種5個	383	凍:ス	無添加・国産小麦パン。アニメキャラクターの形をした小型のメロンパン
858	黒部 食パンブロック	1.5斤	276	常:毎	原材料北海道産小麦粉、イースト、脱脂粉乳、砂糖、塩
859	黒部 食パンスライス	1斤6枚	184	常:毎	ブロックパンをスライスしました
860	黒部 天然酵母食パン	1.5斤	348	常:毎	原材料は国産小麦粉、カナダ産小麦胚芽、天然酵母、砂糖、塩です。
875	永山 ①ホームケア歯ブラシ乳幼児用 #2	1本	157	常:月	歯医者さんの薦めるはぶらし。乳幼児の仕上げ用。長さ14cm。
876	永山 ③ホームケア歯ブラシ小児用 #22	1本	167	常:月	歯医者さんの薦めるはぶらし。子供用。長さ14cm。
877	永山 ⑤ホームケア歯ブラシ学童用 #6	1本	167	常:月	歯医者さんの薦めるはぶらし。学童用。長さ15cm。
878	永山 ⑦ホームケア歯ブラシ大人用 普通 #222	1本	179	常:月	歯医者さんの薦めるはぶらし。大人用ふつう。長さ16cm。
879	永山 ⑨ホームケア歯ブラシ大人用 かけ #333	1本	179	常:月	歯医者さんの薦めるはぶらし。大人用かため。長さ16cm。
885	へにはな よもぎ水	100ml	1,656	常:月	にきびや肌荒れ予防などに。よもぎやハーブで作った化粧水
886	へにはな かみつれ水	100ml	1,656	常:月	すべすべお肌に。カミツレエキスで作った化粧水。
887	へにはな どくだみ水	100ml	1,656	常:月	美白や吹き出もの予防に。ドクダミやクマザサなどを使った化粧水

隔週企画に なります！

国産小麦を使った「わっぱん」のパン

名古屋市で誕生したNPO法人「わっぱの会」は昨年50周年を迎えました。障がい者の生活援助・就労支援だけでなく、障がい者や健康者が共に働く場として「わっぱん」7つの作業所の運営も行っており、現在2カ所のパン・洋菓子の工房で70名近くのスタッフが働いています。

お届けしているパンは

- ・手作りで安心して食べられるパン作りを進め、食事パンや菓子パン、お子さんに楽しんでいただけるパンなど毎回40種類以上のパンを製造しています。
- ・小麦は国産小麦を使用し、塩や砂糖はミネラルたっぷりの粗糖や赤穂の天塩を使用。遺伝子組み換え原料を使用せず、素性の確かな原材料を使用しています。
- ・イーストフードや乳化剤、保存料、香料など食品添加物は使用しません。油脂にはトランス脂肪酸の問題から雑油も含めてなたね油を使用しています。

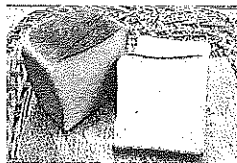
みどり共同購入会では冷凍30日の賞味期限でお届けしてきましたが、今月より隔週で種類を変えてお届けすることにしました。今まで以上のご利用をよろしくお願いいたします。

【851】リーント天然酵母食パン(小)

約410g/446円

国産小麦、塩、粗糖、天然酵母というシンプルな材料で作上げた食パンです。アレルギーにも配慮し製造過程では、他の材料が混入しないように専用の台、パンの型を使用して製造しております。スライスして冷凍し、食べる前にトーストしていただくと、焼き立てに近い美味しさでお召し上がりになります。

●原材料:小麦粉(愛知産)、粗糖(鹿児島産)、ホシノ天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩



【852】全粒マフィン

5個/393円

全粒粉が入った健康志向のイングリッシュマフィンです。そのままお召し上がりになって全粒粉の風味が楽しめますし、半分に切り、トーストしてバターをぬったり、レタスやハム・チーズなどのお好みのサンドイッチを楽しんで頂けます。●原材料:小麦粉、全粒粉(愛知・北海道産)、有機コーンミール(アメリカ産)、なたねサラダ油(オーストラリア産)、粗糖、岩塩、イースト、モルト(ドイツ産)



【853】ライ麦くるみレーズン

70g×2個/359円

小麦粉の生地におーガニックライ麦とおーガニックレーズンとくるみをたっぷり混ぜた、暗めは暗めほど美味しいパン。甘みと香ばしさ、両方を味わえます。●原材料:小麦粉、OGレーズン、くるみ、OGライ麦、粗糖、なたねサラダ油、岩塩、イースト、ラム酒[*レーズンに使用]



【854】りんごデニッシュ

2個/383円

サクサクとした食感のりんごをデニッシュ生地に乗せました。りんごは長野県産の契約栽培の低農薬栽培のりんごを使用。時間をかけて粗糖と煮詰めさっぱりした甘さに仕上げられています。●原材料:りんご(長野産)、小麦粉、バター(国内産)、粗糖、卵(国内産)、イースト、脱脂粉乳(北海道産)、塩



【855】こしあんぱん

2個/324円

菓子パンの定番「あんぱん」。北海道産小豆とてんさい糖で作られた特注の無添加こしあんをたっぷり入れました。こしあんのなめらかな舌触りが美味しいです。●原材料:小豆・てんさい糖(北海道産)、小麦粉、粗糖、牛乳、卵、バター、なたねサラダ油、イースト、けしの実、岩塩



【856】ピザパン

2個/393円

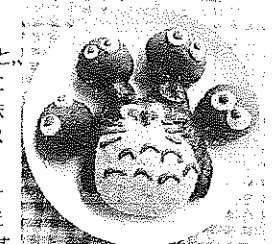
丸型のパン生地の上にベーコン・ピーマン・玉ねぎ・よつ葉のチーズをトッピングした、とてもシンプルな味わいのピザパンです。ベーコンは豚肉・食塩・砂糖・香辛料だけのものを使用し、野菜の農薬不使用または減農薬のものを指定しています。●原材料:小麦粉、チーズ(北海道産)、玉ねぎ(愛知)、有機ケチャップ、ベーコン、粗糖、脱脂粉乳、イースト、バター、なたねサラダ油、ピーマン(国内産)、岩塩



【857】森のおばけ

2種5個/383円

メロンパンをアニメキャラクターのトトロと、まっくろくろすけの形にしました。バター風味豊かなプレーン生地のメロン皮(トトロ)と乳化剤不使用のクーベルチュールチョコレートを混ぜたメロン皮(まっくろくろすけ)の2種類をお楽しみいただけます。●原材料:小麦粉、粗糖、卵、バター、有機チョコレート、牛乳、イースト、なたねサラダ油、塩



エコロジのオーガニックワイン

価格は消費税込みです

愛知県知多町にある「エコロジ」では代表の兒玉義和さんがヨーロッパをはじめ各国のワイナリーを訪問し、生産者に直接会い、醸造所を見て仕入れたオーガニックのワインの卸会社です。生産量が限られてる希少価値の高いワインも多く、みどり共同購入会では会員の方にも気軽に楽しんでいただけるよう1000円～2000円台のワインを中心に企画しています。



原料・資材・運賃・外貨高騰のため2024年4月から値上がりします

〔オーガニックワインについて〕

原料のぶどうは3年以上の栽培期間中に化学合成農薬や化学肥料を使用せず、海外の第三者機関によって有機栽培の認証を得たワインです。製品についても人工的な味の加工や補正は禁止され、香料・調味料・着色料などの添加は禁止。一般のワインに使用されるメタ亜硫酸カリウムなどの保存料は禁止されています。ワインの有機認証では伝統的な保存料の二酸化イオウを微量に添加することだけは認められています。

- *[無添加]で表示したものは伝統的な保存料も使用しません
- *[ヴィーガン]で表示されたものは製造工程でも動物性由来のものを使用していません

〔人気のオレンジワインです〕

ワインの世界で今ブームが起こっているのがオレンジワイン。赤ワインは黒ぶどうの皮や種ごとつぶしたものを発酵させ果汁だけを搾り取って作られ、皮や種を除いたものはピンク色のロゼワインとなります。白ぶどうの皮や種を除いたものは白ワインとなり、皮や種と共に発酵させたものがオレンジワインです。その名の通りオレンジや淡い黄色をして、ぶどうの果皮や種の成分も抽出され、より複雑で独特の厚みのある味わいとなります。保存料の亜硝酸塩の含有が少ないのもポイントです。

【150104】ヴィオニエ レセルバ オレンジワイン 750ml / 1650円

醸造主・ファレルニアの哲学が詰まったオレンジワインです。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

- 生産者：ピーニャ・ファレルニア
- 原産地：チリ・エルキ ヴァレー
- 使用品種：ヴィオニエ 100%
- アルコール度数：13%



【150208】エル・トロヤノ オレンジワイン 750ml / 2750円

アンフォラ(かめ)と樽で自然発酵させたオレンジワインです。金色をおびたオレンジ色をして、みかんの花、柑橘類、微かにバニラの香りがします。ドライながら、蜂蜜を思わせるまろやかな風味です。

- 生産者：ボディガス・パツラ・ヒメネス
- 原産地：スペイン / ラマンチャ地方
- 使用品種：ヴェルデホ 100%
- アルコール度数：11%



【150301】シエラ ノルテ ナチュラル ホワイト 750ml / 3190円 [無添加]

サーモンピンクがかった明るくきれいなアンパーイエロー。ピンクグレープフルーツのような柑橘系の新鮮な酸とアロマ。少しタンニンを感じる力強さもありながら、スムーズな口あたりとバランスの良い酸味で飲みやすい亜硫酸無添加のワイン。

- 生産者：ボディガス・シエラ・ノルテ
- 原産地：スペイン / ヴェルデホ 100%
- 使用品種：ヴェルデホ 100%
- アルコール度数：12.5%



【150405】グラティアス ソル <辛口> 750ml / 3190円

手摘みしてすぐに保冷車で運搬し、大型のステンレスタンクで12℃、4時間浸漬し自然醗酵します。压榨後、1/4量はティナハ(甕)に移され、全量とも低温下で醗酵させ3ヵ月澱のうえで熟成させるシュールリー製法を行います。ワインの色は明るい淡黄色。少し澱がまざり、梨など白い花の香り。しっかり骨格を感じるワインです。

- 生産者：ボディガス・グラティアス
- 原産地：スペイン / ラマンチャ地方
- 使用品種：タルダーナ 100%
- アルコール度数：12.0%



★スペイン

【150509】

シエラ ノルテ アナント ティント
〈赤〉

750ml / 1650 円

暗いガーネットチェリー色、レッドベリーやイチゴ、ブラックベリーの複雑な香り。柔らかいタンニンと非常に濃厚味わいが楽しめます。シチュー、赤身の肉料理と相性が良いです。



- 生産者：ボデガス シエラ ノルテ
- 原産地：バレンシア地方
- 使用品種：ボバル 65%、テンプラニーリョ 35%
- アルコール度数：13.5%

【150602】

シエラ ノルテ アナント ブランコ
〈白〉

750ml / 1650 円

淡い黄色、緑がかったニュアンス、果実や上質なハーブの香りと心地よい酸味。フルーティーでさわやかな白ワインです。



- 生産者：ボデガス シエラ ノルテ
- 原産地：バレンシア地方
- 使用品種：マカベオ 100%
- アルコール度数：12%

【150706】

パツラ ヒメネス メルロー
〈赤・ミディアムボディ〉
750ml / 1760 円

スペインの全体の 5 割の生産を占める高原地帯ラ・マンチャ地方は寒暖の差が大きく、強い風が吹く厳しい気候で、病害の影響を受けにくくオーガニック栽培に適しています。明るい紫色のとてもフルーティな甘い香り味わいのワインで、凝縮感と、やわらかいタンニンを感じます。



- 生産者：ボデガス・パツラ・ヒメネス
- 原産地：ラマンチャ地方
- 使用品種：メルロ 100%
- アルコール度数：13.5%

【151107】オノロ ヴェラ
ルエダ [ヴィーガン]

〈白〉 750ml / 1980 円

ぶどう畑はセゴビアの西に位置し、非常に砂が多いやせた土壌ですが特に優れた白ワインが産出されることで知られています。白い花やトロピカルフルーツの、新鮮で豊かなアロマが広がります。みずみずしいリンゴや洋ナシのフレーバーがお口いっぱいに広がります。魚や野菜料理、パエリア、 Pastaなどに良く合います。



- 生産者：ヒルファミリー
- 原産地：ルエダ地方
- 使用品種：ベルデホ 100%
- アルコール度数：13%

【151200】ドン・ディエゴ・
デ・ミランダ 赤
[白ラベル]

750ml / 1909 円

明るく紫がかったルビー色、ブラックチェリーの香り、果実味たっぷりで調和のとれた味わいが感じられる手軽なワインです。



- 生産者：ボディガス・パツラ・ヒメネス
- 原産地：ラマンチャ地方
- 使用品種：テンプラニーリョ 100%
- アルコール度数：13%

【151304】オノロ・ヴェラ
フミーリヤ 赤

750ml / 1980 円

豊かな果実味の中にスパイシーさがアクセントとなり、非常にバランスのとれた味わいです。石灰石主体に砂の混ざる土壌で、非常に凝縮された葡萄が出来ます。モナストレルは接ぎ木をしておらず、機械を使うことが出来ないため、手摘みで収穫しています。



- 生産者：ヒルファミリー エステート
- 原産地：フミーリヤ地方
- 使用品種：モナストレル 100%
- アルコール度数：14%

お酒は20歳になってから

品名横 6ケタの番号が注文番号です。

【150800】
コモロコ 赤 フルボディ
750ml / 1760円

新登場

フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実の風味と甘くエキゾチックなスパイスが広がります。フレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。
コモロコは英語で「mad」「crazy」、このワインに「首ったけ」という意味です。



- 生産者:オロワイン
- 原産地:フミーリャ地方
- 使用品種:モナストレル 100%
- アルコール度数:14.5%

【150903】
ゴタデアレーナ [ヴィーガン]
〈赤〉 750ml / 1870円

砂質の土壌で栽培したぶどうを手摘みで収穫します。15日間発酵させた後、オーク樽に移し約12ヶ月熟成させます。しっかりとした果実味、熟したタンニンがあり、濃厚な味わいのワインです。濃い紫色、熟した赤と黒の果実の香りがお口に広がります。



- 生産者:ヒルファミリー エステート
- 原産地:カステリャレオン
- 使用品種:テンプラニリーヨ 100%
- アルコール度数:14.5%

【151003】オノロヴェラ
オーガニック [ヴィーガン]
〈赤・フルボディ〉
750ml / 1980円

標高650~700mで栽培されるぶどうの平均樹齢は35年。年間降水量も少なく収量は限られます。その分出来上がったワインは熟した果実や花の魅力的なアロマ。口に含むと生き生きとフレッシュでバランスがとれています。果実味とともに、程よい酸と上品なタンニンが感じられます。



- 生産者:ヒルファミリー エステート
- 原産地:フミーリャ地方
- 使用品種:モナストレル 100%
- アルコール度数:14.5%

【151408】シエラノルテカヴァ
ブルットナトゥーレ
〈白・発泡性〉
750ml / 2420円

上品でさわやかなスパークリングワインです。緑がかった淡い黄色。上質で持続的な泡。白い花や柑橘類、トースト、微かな干し草の香り。クリーミーでフレッシュでドライ。後味にライムと花が微妙に感じられます。米、魚、シーフード、白身の肉などとの相性が良いです。



- 生産者:ボデガスシエラノルテ
- 原産地:バレンシア地方
- 使用品種:マカベオ 70%、シャルドネ 20%、チャレロ 10%
- アルコール度数:11.5%

【151501】
ボレットカヴァブリュット
ナトゥーレクラシック
〈白・発泡性〉
750ml / 2970円

瓶詰めからアク抜きまで15ヶ月以上経った「レセルヴァ」という等級で色はゴールド、香りは柑橘系のレモンライム風味。
泡は細かくしっかりした酸があり、ドライでキレが良くフルーティなカヴァです。



- 生産者:ボレット
- 原産地:カタルーニャ地方
- 使用品種:チャレロ、マカベオ、パレリャーダ
- アルコール度数:11.5%

【151605】
シエラノルテナチュラル
レッド〈赤〉
750ml / 3190円
[無添加]

チェリーレッド、熟した赤や黒の果実の香り、イチゴ、ブラックベリー、ブルーベリー、甘い桃とスパイスの香り、熟したタンニン、丸みがあり、バランスの取れた酸味と長く調和のとれた余韻があります。あっさり系の赤身の肉類、生ハムなどとお楽しみください。



- 生産者:ボデガス・シエラ・ノルテ
- 原産地:バレンシア地方
- 使用品種:シラー 100%
- アルコール度数:14.5%

〈表示価格は消費税込みです〉

★イタリア

品名横 6ケタの番号が注文番号です。

【151709】ピッツォラート ロッソ
 <赤・ミディアムボディ>
 750ml / 1650円

濃いルビー色。華やかなスミシの花の香り。フルーティなキイチゴのアロマ。胡椒のニュアンスが食欲をそそるワインです。料理はハム、チーズ、パスタなどに気軽に合わせて。



- 生産者: ヴィネアム
- 原産地: フランス / ボルドー
- 使用品種: メルロー 100%
- アルコール度数: 13%

【151802】ピッツォラート ブランコ
 <白・辛口>
 750ml / 1650円

麦わら色。よく熟したライムのようなフルーティな香り。炒ったアーモンドのような風味。バランスの良い酸を感じるワインです。もう一口飲み進めたくくなるような優しい味わい。サラダ、野菜スープ、ライトなヴィーガン料理などに。



- 生産者: ピッツォラート
- 原産地: ヴェネト州
- 使用品種: シャルドネ 100%
- アルコール度数: 11%

【151906】
 ヴェレノージのモンテプリチャー
 ノダブルツォ
 <赤・ミディアムボディ>
 750ml / 1760円

海拔 400m を超えるアドリア海とアペニン山脈に挟まれた、ぶどう栽培に理想的な環境に畑があります。日夜の寒暖差が激しく冷たい海風はワインに豊かな香りと酸をもたらします。紫がかつたルビーレッド、スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあるワインで、フルーティなボディととても滑らかな口当たりが特徴です。



- 生産者: ヴェレノージ
- 原産地: イタリア / アブルツォ
- 使用品種: モンテプリチャーノダブルツォ 100%
- アルコール度数: 13.5%

【152006】
 フェウドパラディッソ ロッソ
 IGP <赤>
 750ml / 1760円

ぶどうのネロ・ダヴェロを3か月間フレンチオーク樽で熟成し、メルロとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。濃いルビー色。カシス、チョコレートのようなめらかな、しっかりとした骨格を持つワインです。



- 生産者: デイ・ジョヴァンナ
- 原産地: イタリア / シチリア州
- 使用品種: ネロ・ダヴェロ 50%、メルロー 25%、カベルネ・ソーヴィニオン 25%
- アルコール度数: 14%

【152100】
 フェウドパラディッソ
 アンコ IGP <白・辛口>
 750ml / 1760円

シチリア固有のインゾリアとグリッコにシャルドネをブレンド。麦わら色、グリーンアーモンドと梨の香り。柑橘系の心地よいやさしい酸味が感じられるワインです。



- 生産者: デイ・ジョヴァンナ
- 原産地: イタリア / シチリア州
- 使用品種: インゾリア 50%、シャルドネ 25%、グリッコ 25%
- アルコール度数: 13.0%

【152203】
 ヴェレノージのファレーリオ
 <白・辛口>
 750ml / 1760円

やや青みを帯びたきれいな黄色、洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミントなどのハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。余韻には熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味と、まろやかで深いコクのあるワインとなっています。



- 生産者: ヴェレノージ
- 原産地: イタリア / マルケ州
- 使用品種: トレッピーアーノ 50%、パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%
- アルコール度数: 13.5%

お酒は20歳になってから

会員価格で提供しています 毎月1回企画 シャボン玉石けん



健康な体ときれいな水を守る。
シャボン玉石けん

★天然油脂使い昔ながらの釜炊き製法(ケン化法)で約1週間かけて作った石けん製品です。

★蛍光増白剤・香料・着色料・酸化防止剤・LASなどの合成界面活性剤を使用しません。石けん製品は石けん成分だけで作られています。

★全品15%offの会員価格で提供しています。掲載されていない商品はこの週でしたらお取り寄せしますので「ご意見欄」などでリクエストして下さい。

シャボン玉石けん

[900]1,000ml
1,100円を会員価格 **935円**

[901]詰替/800ml
... 770円を会員価格 **655円**



ガンコ汚れがついた部屋着から、ベビー服や敏感肌の方の衣類まで、柔軟剤いらずでふんわり仕上げる液体洗濯石けんです。日本アトピー協会推薦品。

◎成分/純石けん分(30% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

[908]洗たく槽クリーナー/500g
... 550円を会員価格 **468円**



洗濯槽の裏側に隠れたカビや汚れをしっかりと洗浄します。ステンレス槽、プラスチック槽のどちらでもお使いいただけます。

◎成分/過炭酸ナトリウム(酸素系)、界面活性剤(純石

けん分(脂肪酸ナトリウム)、アルカリ剤(重曹)

EMリンス

[913]520ml
1,232円を会員価格 **1,047円**

[914]詰替/420ml
... 852円を会員価格 **725円**



せっけんシャンプーでアルカリ性に傾いた髪を中和し、きしみやゴワつきを防ぎます。頭皮に刺激が少ない弱酸性のEM入りリンス。◎成分/水、グリセリン、クエン酸、エタノール、クエン酸Na、キサンタンガム、海水、発酵液

[920]シャボン玉石けん固形タイプ/110g×2個
... 318円を会員価格 **271円**



純石けん分99%の高い洗浄力を持つ固形タイプ。食器はもちろん、まな板やスポンジ、ふきんでこれ一つで洗えます。
◎成分/純石けん分(99% 脂肪酸ナトリウム)

EM液体洗濯せっけん
[902]1,200ml
1,419円を会員価格 **1,206円**

[903]詰替/1,000ml
... 946円を会員価格 **804円**

[904]詰替/5L
4,488円を会員価格 **3,815円**

脂肪酸カリウムを主原料に製造時にEM(有用微生物群)を添加した液体石けんです。◎成分/純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)

シャボン玉石けん浴用
[908]100g×3個
... 478円を会員価格 **407円**

[909]バスサイズ/155g×2個
... 440円を会員価格 **374円**

さっぱり洗えるのに洗いがりはしっとり。キメ細かく弾力のある泡立ちで、やさしく汚れを落とす浴用石けんです。バスサイズは大型のお徳用サイズです。◎成分/石けん素地

粉石けんスノー
[905]2.1kg
1,804円を会員価格 **1,533円**

[906]5kg
4,004円を会員価格 **3,403円**

「純石けん分99%」なので洗浄力が高く経済的です。ウールやシルクも洗えふんわりやわらかく洗いがあがるので、柔軟剤は必要ありません。
◎成分/純石けん分(99% 脂肪酸ナトリウム)

[910]純植物性 浴用バスサイズ
155g×2個/
... 506円を会員価格 **430円**

原料油脂に植物性油脂だけを使用し、石けん特有のにおいが少ないので初心者にもおすすめの浴用石鹸です。
◎成分/石けん素地

[907]酸素系漂白剤/750g
... 572円を会員価格 **486円**



洗濯用洗剤と合わせて洗浄力アップに。食器や台所用品、色柄ものやベビー用品の漂白・消臭・除菌にも。

◎成分/過炭酸ナトリウム(酸素系)

EMせっけんシャンプー
[911]520ml
1,232円を会員価格 **1,047円**

[912]詰替/420ml
... 852円を会員価格 **725円**

豊かな泡立ちで髪や地肌にやさしく、すっきり洗い上げます。EM入り。
◎成分/水、カリ石けん素地

シャボン玉石けん泡タイプ
[918]300ml
550円を会員価格 **468円**

[919]詰替/250ml
... 286円を会員価格 **243円**

洗浄力の高い「脂肪酸ナトリウム」を配合し、油污れやニオイもすっきり落とし、泡切れが良いのです。◎成分/純石けん分(23% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

EMボディソープ
[915]520ml
1,067円を会員価格 **907円**

[916]詰替/420ml
... 709円を会員価格 **603円**

良質な天然油脂を使用したEM(有用微生物群)入りのボディソープです。泡タイプで約60回程度使用できます。
◎成分/水、カリ石けん素地

[917]EM液体食器洗いせっけん詰替
250ml/
260円を会員価格 **221円**

濡れたスポンジ等に適量を直接ふりかけ、十分に泡立ててご使用ください。汚れがひどい場合は、ボロ布やキッチンペーパーなどで汚れを拭き取ってから洗ってください。
◎成分/純石けん分(23% 脂肪酸カリウム)

[921]食器洗い機専用粉石けん
500g/682円を会員価格 **580円**

しつこい汚れをしっかりと落とします。合成界面活性剤不使用。◎成分/水軟化剤(グルコン酸塩)、アルカリ剤(ケイ酸塩)、漂白剤(過炭酸塩)

[922]シャボン玉石けんハミガキ
140g/
... 440円を会員価格 **374円**

刺激が少なくお口がにやさしいお子さんから年配の方まで家族みんなで使えるハミガキです。
◎成分/炭酸Ca、水、ソルビトール、シリカ、石けん素地、ペントナイト、セルロースガム、香料

[923]薬用せっけんハミガキ/80g
... 550円を会員価格 **468円**

天然塩が、歯ぐきをひきしめて、歯肉炎・歯周炎を予防。口臭も防ぎます。医薬部外品。
◎成分/重質炭酸カルシウム、塩化ナトリウム、ソルビトール、濃グリセリン、キサンタンガム、無水ケイ酸、石けん用素地、香料、クエン酸

バブルガード
[924]300ml
709円を会員価格 **603円**

[925]詰替/250ml
... 495円を会員価格 **421円**

アルコール・抗菌剤、香料を始め合成界面活性剤不使用の無添加石けんです。スッパリ汚れを落とし、洗いがりはしっとり。使いやすい泡タイプ。
◎成分/水、カリ石けん素地

特別企画

童仙茶房 新茶 有機上煎茶
健康食品・サプリメント
エコロジーのオーガニックワイン
エコデバIT2405 リネ・コッソ
うさぎ百貨
ミサトっ子(在庫一掃セール)

本紙トピックス セール特集

- 2p 嵯峨農園(あわ・きび)
ゆきひかり米粉
大麦・はと麦グラノーラ
- 3p 小島フーズ(豆の水煮)
- 5p みやままさり(こんにゃく)
桜井のさしみ蒟蒻
椿き家(豆腐)
味付け稲荷
- 6p 創健社の生チョコバースト
共働学舎(チーズ)
- 7p カワノすり身(ねりもの)
- 8p 道長の漬物
知床農興ファーム(牛肉)
- 9p 知床農興ファーム(惣菜)
- 10p ウチノ(常温保存の惣菜)
- 11p ニッコー(中華惣菜)
焼いて簡単シリーズ
合同食品のコロッケ・メンチ
丸川(煮豆)
- 12p 日食(魚の煮物・フライ)
島源
- 13p 創健社のだし一番
カレーの壺
- 14p 光食品の有機中華の素
伊勢志摩のわかめ・めかぶ
昔ながらの海苔
岩崎の海苔
創健社のふりかけ
- 15p 無塩せきコンビーフ
タイム缶詰(鯖缶・鰯缶)
- 16p みうらやの麺
こだわりの味ラーメン
第三世界ショップ
(ナッツ・ドライフルーツ)
- 17p フェアビーンズ(珈琲)
第三世界(紅茶・珈琲)
パルシック(ハーブティー)
- 18p 熊野鼓動のドリンク
三里塚しそジュース
寺田本家米グルト
- 19p VANAGA(アイス)
フルーツバスケット(ゼリー)
甘納豆・薯蕷饅頭
トコゼリー
- 20p たんばや製菓(カステラ)
木のひげ(焼き菓子)
- 21p 金時ちっぶす
道長のかりんとう
メイシーちゃんのお菓子
- 22p わっぱんのパン
- 23p しゃぼん玉セール

みどりの定番



漬物本舗 道長

野菜たっぷり金山寺

キュウリ・なす・大根・人参などたっぷりの野菜と糀が合わさり、濃厚たまり醤油の甘さと共に深い味わいが楽しめます。生姜もピリッとアクセントでご飯のお供にすると止まらなくなります。元気がない朝や疲れた時でも、しっかり食べたくなる味。思わぬ食べ過ぎに注意が必要です!
(スタッフ菊池)



231

野菜たっぷり金山寺 150g/464円

孫兵衛さんの絹豆腐とも相性抜群

作って比べてみました
2種類の稲荷揚げ

稲荷用に味付けされた揚げです。みどりでは2種類扱っています。片方が国産で、もう片方が輸入の大豆を使っていますが、食べてみると味の方向性が違いましたので、それぞれの特徴をレポートいたします。(スタッフ花坂)



148 こだわりの味付稲荷

リースナブル

10枚/308円 輸入大豆・砂糖醤油

醤油の味が前面に出た、関東風の甘辛味。5枚の長方形の揚げの中央に切り込みが入って10枚になります。ご飯を詰めても口を閉じる余地がある形です。食感は揚げの存在感の強く、納豆を詰めても合う味付けです。賞味期限:90日



149 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚/354円 国産大豆・魚介出汁

かつお節、さば節、いしるの風味が効いた関西風の色の薄い出汁です。正方形に近い揚げで、切り込みは入っていません。ご飯を入れるには半分に切る必要があり、口を閉じる余地が少ないので、中身が見える包み方になります。(8個分作れます) 細かく刻んで青菜と和えても美味しいです。



左がこだわりの味付稲荷、右が国産大豆のやわらか味付稲荷(1枚を半分に切り分け)。同じ量のご飯を詰めてみました。

“無添加”ラーメン 新たな挑戦



ラーメンスープに化学調味料を使わないものが増えてきましたが、代わりに増えたのが「酵母エキス」です。結局、どのスープもこのエキスを使うことで味のベースが同じになる点では化学調味料と大差がなくなってきてしまいました。

そこで新たな挑戦として作られたのが、酵母エキスを使わないスープです。広島で作られたせい、富山で食べられるラーメンとは違った風味で、新しいお店に行ったら気分で食べられます。具は豚肉や小ネギなどが相性が良いように感じました。麺も打ち粉が美しい本格的な麺で、歯ごたえのある食感です。

608 国産小麦のラーメン ごま醤油スープ付

156gX2/510円



スープ・麺単品もあります 16p

4月2週に紹介の塩「美味海」を購入された方へ

塩の食べ比べで「大粒」と紹介した「美味海」がお届けでは細かい粒のものになっておりました。通常的美味海は細かい粒のもので、大粒は製造過程で取り除いたものを集めた特殊な商品であることをスタッフ花坂が認識せず、紹介しておりました。私の不勉強により、ご迷惑をおかけし、大変申し訳ありません。今回購入された美味海につきまして、希望の方には返品を受け付けております。開封したものに付きましても満額は難しいですが返金いたしますので、お電話にてご相談ください。(4月26日まで)