はじめよう!
健康で経済的なくらし

2018年度 みんなで取り組む活動テーマ
素材を活かして、わが家の味

joso
常総生活協同組合

インターネット注文受付中
http://www.coop-joso.jp
左記QRコードから登録出来ます
ネット注文登録
tel：0297-48-4911
fax：0297-45-6675

2018年5月5回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	5/21	22	23	24	25
定番品のお届け	5/28	29	30	31	6/1
特別企画品のお届け	6/4	5	6	7	8

初夏のごちそう

今週のトピック!

いつものキムチを洋風にアレンジ!
わが家のひと工夫レシピ

11ページ

食べて分かる、こぼれる旨さ!
兵庫県(日本海、瀬戸内海)の海の幸

15ページ

食欲をかき立てるスパイス使い
エスニック料理特集

16ページ

久々登場!

特

お届け当日の朝打ち

倉持さん

そば打ち名人の打ったそばをお楽しみ下さい

麺工房一九(茨城県·坂東市)

11 麺工房一九 手打そば

2人分

地元坂東市の倉持さんより。自家栽培の「常陸秋そば」8に栃木産小麦粉2を加え、お届け日当日の朝に手打ちで作りました。

冷 そ 小 280g(2人分) 695円(税込751円) 通常税込778円
そば(茨城県) [放]不検出 <3.7 <4.1

土佐の鰹船団が伝統漁法「一本釣り漁」で獲った「上り鰹」

※イメージ

ふるさと便
土佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町)

特

水揚げ当日にさばいて、高知県産稲わらの強火で豪快に手焼きして仕上げました。お好みの厚さに切ってどうぞ。

12 土佐のわら焼きかつおたたき

凍 賞30日 130g 885円(税込956円) 通常税込1015円
かつお(高知県)

初夏に高知県を回遊する旬のきびなごを唐揚げ用に衣をつけました。頭から尾まで丸ごと食べられます。凍ったまま揚げて。

ふるさと便
土佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町)

13 きびなごの唐揚げ

凍 賞40日 140g 445円(税込481円) 通常税込508円
きびなご(高知県)

シーズン初

ビタミンCが多く、肉料理やトマトとも相性良し。炒め物、蒸し物、フライなど幅広い料理に。農薬無散布。

無農薬
黄色のズッキーニが混ざることがあります

やさとの仲間(茨城県·石岡市)

やさとの仲間のズッキーニ

14 1本 140円(税込151円)
15 2本 250円(税込270円)

茨城県 [放]不検出 <3.7 <4.2

井上さん(埼玉県)、岩下さん達(熊本県)

43 サラダスナップ

さやごと食べられる甘みの強い豆。自然の忌避剤を使用し、木の活性を高める事で農薬使用を最小限に。

約100g 276円(税込298円)
埼玉県、熊本県 [放]不検出 <4.0 <4.5

インドネシア·スラウェシ島で粗放養殖。生からの1回凍結品ですので、えびの旨味、食感が違います。

ふるさと便
トクスイコーポレーション(東京都·中央区)

16 ブラックタイガー 2L

凍 賞180日 え
8尾前後180g 798円(税込862円) 通常税込913円
ブラックタイガー(インドネシア)

ニッコー(神奈川県·大和市)

17 野菜かき揚げ

4個

国産野菜、国産小麦粉のみを使用し、非遺伝子組み換えの菜種油で揚げました。

凍 小 4個260g 410円(税込443円) 通常税込464円
玉ねぎ·ごぼう·人参·いんげん(国内産)

旬の素材でごちそうサラダ♪

ふるさと便
田仲さん達(茨城県·桜川市)

19 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン

つくば茜鶏のムネ肉を蒸して割いてパックしました。そのままサラダにどうぞ。

凍 賞180日 乳
160g 340円(税込367円) 通常税込378円
鶏肉(茨城県)

お得 2パック

よつ葉乳業(北海道·音更町)

20 よつ葉北海道おつまみチーズ ゴーダ2パック

北海道十勝産の生乳を100%使用したゴーダチーズを食べやすい一口サイズにカットしました。マイルドな味が特徴です。

冷 賞120日 乳
30g×2 344円(税込372円) 通常税込402円
生乳(北海道)

通い箱(ダンボール)は再利用しますのでご返却下さい

JAいちかわ·寺田さん、鈴木さん(千葉県·柏市)

この特価は今週限り!!

18 柏田中の完熟トマト

時季を絞り、距離の近さも活かした完熟トマトをお届けします。1kgでお得です。減農薬栽培。

1kg 560円(税込605円) 通常税込718円
千葉県 [放]不検出 <3.6 <3.6

無農薬

微生物農法の会·長島さん(茨城県·行方市)

21 長島さんのレタス

完熟、分解された堆肥等を使い、地力を高めることで、農薬を使用せずに栽培しています。農薬無散布。

1玉 195円(税込211円)
茨城県 [放]不検出 <3.7 <4.1

味付けは食菜酢だけ!

鶏肉のさわやか煮

ふるさと便
田仲さん達(茨城県·桜川市)

22 つくば茜鶏 手羽元

唐揚げやスープ煮に。

凍 賞180日
400g 510円(税込551円) 通常税込567円
茨城県 [放]不検出 <3.6 <3.4

純米酢と純粋はちみつに沖縄の塩を加えた調味酢。甘酢漬、ドレッシング、マリネ、南蛮漬、ピクルスなどに。

ふるさと便
藤井養蜂場(福岡県·朝倉市)

522 食菜酢

米

前日OK!

360mℓ 430円(税込464円) 通常税込475円
米(国内産)

2袋入

市川食品(群馬県·高崎市)

23 青のり入り さしみこんにゃく

青のり入りのさしみこんにゃく。ぷりぷりとした食感がやみつきに。酢味噌付き。お好みでわさび醤油でも。

冷 賞60日 米 大
さしみこんにゃく150g×2 酢味噌20g×2 278円(税込300円) 通常税込324円
こんにゃく粉(群馬県) [放]不検出 <3.7 <4.2

【放射能検査結果のカタログ上の表記について】

·東北6県·関東1都6県·静岡県産の主原料について、順次放射能自主検査を進めています。主原料産地もご参照ください。
·調査完了したものについてカタログ紙面上で順次掲載します(最新の情報については配達時に配布されます「職員のおすすめの裏面」をご覧ください)。
·常総生協では現状、放射性セシウムに注視し、表記しています。
·「不検出」とされたものは、検出限界値(計測器でこれ以上測れないレベル)以下であることを意味します(検出限界数値も併記します)。
·空欄になっている商品は以下の通りです。
①検査対象地域外
②記載が間に合わなかった商品

ご不明な点がありましたら上記、生協までお問い合わせ下さい。

■放射能測定結果の見方(数値単位:Bq/kg)

千葉県 [放]不検出 <1.1 <0.9
検出されなかった場合:セシウム137、134の順で各検出限界値を掲載

茨城県 [放]^{137}Cs=7.5
2種類のうち1種類が出た場合:検出された数値を掲載

宮城県 [放]^{137}Cs=9.4 ^{134}Cs=3.6
2種類とも検出された場合:それぞれの検出値を掲載

今の時季だけ

香り高い葉付きの人参

丸ごと人参ピラフ

作り方は5ページ

独特の香味がありファンも多い、人参の葉。通常は根を太くして出荷するため、根の収穫適期に合わせると葉は劣化してしまいます。そのため、なかなか葉付きのまま流通させるのが難しいのが現実です。この人参は、葉付きのため根は通常の人参よりも小さ目です。葉はパセリなどと同様の使い方でお楽しみください。

無農薬

人参葉をたっぷり食べてください

やさとの仲間（茨城県・石岡市）

24 やさとの仲間の葉付き人参

葉付きでお届け。葉は天ぷら、炒め物でどうぞ。農薬無散布。

約300g 185円（税込200円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <4.5

アラカガマ農園・池村さん（沖縄県・西表島）

樹上で完熟させました。芯まで食べられると毎年好評。天候によって1週遅れることもあります。減農薬栽培。

池村さんのパイナップル(ピーチ種)

405 2Sサイズ 1個 約800g～1kg 700円（税込756円）

406 4Sサイズ 1個 約500～600g 500円（税込540円）

沖縄県

無農薬

松野さん（熊本県・熊本市）

26 小玉すいか

大玉すいかのようなシャリ感や甘みがあります。品種は「姫甘泉」他。農薬無散布。

1玉 1456円（税込1572円）

熊本県

宅配 産地直送

旬の農産物を産地から直接お届けします

注文書と宅配用紙の両方にご記入ください。
ご自宅用も提出をお願いします。

お届け時期:6月中旬～下旬

黒木さん

黒木さん達（北海道・美瑛町）

25 宅配 北海道・グリーンアスパラ

北海道・美瑛の黒木さん達より旬のアスパラを直送してもらいます。500g単位で鮮度保持袋に入れクール便でお届け致します。まだ若く成長力旺盛な株から収穫します。減農薬栽培。

冷 1kg(2L～M) 4000円（税込4320円）

北海道

お届け時期6月上旬～中旬

※小林さん

長野 佐藤錦、高砂

桃やりんごでおなじみの小林さんより。品種は佐藤錦、高砂です。サイズ無選別でバラ詰めとなります。減農薬栽培。

小林さん（長野県・中野市）

403 宅配 長野小林さんのさくらんぼ

900g 5537円（税込5980円）

長野県

お届け時期:6月中旬～下旬

おきたま興農舎の3名の生産者からお届けします。品種は佐藤錦。減農薬栽培。

山形 佐藤錦

おきたま興農舎（山形県・高畠町）

404 宅配 おきたま興農舎のさくらんぼ

1kg 6130円（税込6620円）

山形県 ［放］不検出 <3.7 <3.8

無農薬

松永農園（静岡県・静岡市）

28 松永さんの甘夏

駿河湾から駆け上がりの年中温暖な急斜面に、レモン、ビワと混植しています。農薬無散布。

3玉 360円（税込389円）

静岡県 ［放］不検出 <3.9 <3.2

適度な甘味と酸味の爽やかな柑橘です。除草剤、化学肥料不使用。

無茶々園（愛媛県・西予市）

無茶々園の甘夏

29 1kg 375円（税込405円）

30 3kg 1100円（税込1188円）

愛媛県

渥美農園（静岡県・浜松市）

31 渥美さんの夏みかん

酸味の利いた爽快な味が特長。酸味が強すぎる時はビニール袋に入れて冷蔵庫で保管すれば抜けます。減農薬栽培。

1kg 305円（税込329円）

静岡県 ［放］不検出 <3.0 <3.5

渥美農園（静岡県・浜松市）

32 渥美さんのグレープフルーツ

大変貴重な国産のグレープフルーツ。毎年収穫量が少しずつ増えています。半分に切ってスプーンですくってどうぞ。減農薬栽培。

1kg(3～5玉) 595円（税込643円）

静岡県 ［放］不検出 <3.2 <2.7

無茶々園（愛媛県・西予市）

33 無茶々園のジューシーフルーツ(河内晩柑)

文旦(ザボン)の枝変わりとされ、果肉は軟らかで多汁。苦味が少しありますが食味は良好です。農薬3回まで。

3kg 1444円（税込1560円）

愛媛県

大紀コーブファーム（奈良県・五條市）

27 サマーフレッシュ

甘夏と八朔のかけ合せで生まれたさっぱりとした柑橘。シャキッとした食感が特長です。減農薬栽培。

約1kg 398円（税込430円）

奈良県

ヒロインターナショナル（神奈川県・横浜市）

35 ペルーバナナ

小規模農家が集まったインカバナナ社より、化学合成農薬・化学合成肥料を使用していないものをお届けします。

約450～600g 310円（税込335円）

ペルー（トゥンベス地域）

大紀コーブファーム・しょうが生産者グループ（奈良県）

36 しょうが

爽やかな香りは薬味として。肉料理の風味付けに。しょうが湯にも安心してお使い下さい。減農薬栽培。

100g 158円（税込171円）

高知県

バラが入る場合があります

岩間さん達（青森県）

37 にんにく

ホワイト種より外皮は紫がかっていて見た目は悪いですが、味は良く香りが強いのが特長です。減農薬栽培。

約70g 220円（税込238円）

青森県

あゆみの会・吉田さん達（茨城県・行方市）

38 大葉

独特の芳香を生かして薬味、天ぷらなどに。自家製活性液等で病害虫防除対策をしています。減農薬栽培。

10枚 94円（税込102円）

茨城県 ［放］不検出 <4.4 <4.2

シーズン初

とさやま開発公社（高知県・高知市）

39 みょうが

この香りで夏を実感。季節を感じることができる典型的な野菜です。味噌汁や刻んで薬味に。減農薬栽培。

50g 199円（税込215円）

高知県

無農薬

加熱する場合はサッと短時間で

あゆみの会・関さん達（茨城県・茨城町）

40 ルッコラ

ほのかにゴマのような香りがします。サラダ、炒め物等で。農薬無散布。

50g 190円（税込205円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <3.1

イバラキ食品（茨城県・石岡市）

41 もやし

緑豆もやし。筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷりと使用ししっくりと育てた歯ごたえが良いもやしです。原材料の緑豆は中国産。

冷 250g 50円（税込54円）

茨城県 ［放］不検出 <3.7 <3.6

人参といんげんのツナ炒め

茹でてサラダ、ゴマ和え、炒め物、肉巻き、ベーコン巻き等にどうぞ。減農薬栽培。

木村農園（茨城県・つくば市）

42 木村さんのいんげん

100g 156円（税込168円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <4.3

井上さん（埼玉県）、岩下さん達（熊本県）

43 サラダスナップ

さやごと食べられる甘みの強い豆。自然の忌避剤を使用し、木の活性を高める事で農薬使用を最小限に。

約100g 276円（税込298円）

埼玉県、熊本県 ［放］不検出 <4.0 <4.5

右田さん達（熊本県・芦北町）

44 ミニトマト

有機資材を豊富に加え、保肥力のある土作りを行っています。木酢液等を使用し、農薬使用を最小限に。

約150g 220円（税込238円）

熊本県

金棒さん・山本さん（熊本県・天草市）

45 初恋スマートミニトマト

平均糖度8～11度のフルーツ感覚のミニトマトです。日持ちがよく甘いだけでなく酸味もある甘酸バランスよいトマトです。ヘタの取れた果実も入ります。減農薬栽培。

約170g 276円（税込298円）

熊本県

大木さん（茨城県・常総市）

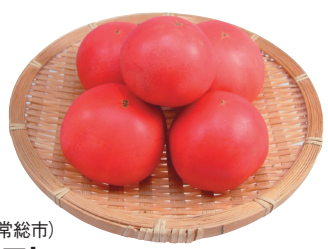
46 大木さんの中玉トマト

大玉トマトより甘みがある中玉系トマト。ビー玉からピンポン玉位まで大きさは色々です。減農薬栽培。

300g 320円（税込346円）

茨城県 ［放］不検出 <0.5 <0.5

自家製堆肥を使用。太陽熱消毒を実施して薬剤になるべく頼らない栽培をしています。減農薬栽培。



大木さん（茨城県・常総市）

大木さんのトマト

47 400g 358円（税込387円）

48 800g 658円（税込711円）

茨城県 ［放］不検出 <3.8 <3.7

福山さん達（宮崎県・新富町）

49 ピーマン

肉詰めや、煮込み料理にも。減農薬栽培。

約130g 185円（税込200円）

宮崎県

福山さん達（宮崎県・新富町）

382 赤ピーマン

肉厚な赤ピーマン専用種主体。糖度は約10度前後と高めです。減農薬・無化学肥料栽培。

約130g 220円（税込238円）

宮崎県

木村農園（茨城県・つくば市）

50 木村さんのズッキーニ

肉料理やトマトとも相性がよく、イタリア料理に欠かせない野菜です。炒め物におすすめ。減農薬栽培。

2本 200円（税込216円）

茨城県 ［放］不検出 <3.6 <3.8

無農薬

井上さん（埼玉県・美里町）

51 春ブロッコリー

ビタミン、カロテン豊富なブロッコリー。つぼみの部分だけでなく、太い茎の部分も茹でて。農薬無散布。

1個 280円（税込302円）

埼玉県 ［放］不検出 <3.8 <3.7

ホクッとした口当たりと程よい甘み。ソテー、煮物等に。減農薬栽培。

福田さん達（沖縄県・宮古島）

52 かぼちゃ（カット）

500g前後 480円（税込518円）

沖縄県

あゆみの会・富田さん達（茨城県・鉾田市）

53 水菜

サラダ、おひたし、浅漬け、鍋物と幅広く使える野菜です。減農薬栽培。

150g 160円（税込173円）

茨城県 ［放］不検出 <3.4 <3.7

農産物の放射能検査について

関東、東北、静岡県産の作物について放射能検査を実施しています。掲載の放射能数値はカタログ作成時のものです。最新の情報は「商品情報」をご覧ください。

ビーツ(beet)は
地中海沿岸地方の原産で、アカザ科フダンソウ属の根菜です。日本には江戸時代に持ち込まれて、鮮やかな赤色で、まるで燃えているような野菜ということで、火焔菜(かえんさい)という名前も付いていたとか。ビーツは別名「食べる輸血」と言われるほど、栄養価が豊富。サラダやピクルス、スムージーなど様々な料理に使われています。

シーズン初

無農薬
やさとの仲間（茨城県・石岡市）

54 やさとの仲間のテーブルビーツ

NO(エヌオー)成分を含む、希少な野菜です。NOは血液の流れをよくするだけでなく、血管自体の筋肉をしなやかにして拡張させる作用があるといわれています。農薬無散布。

500g 417円(税込450円)

茨城県

畑の状況で内容は毎回変わります
八郷の3人の有機農業生産者(天池さん、田中さん、桑原さん)より旬の野菜をお届け。農薬無散布。

無農薬
やさとの仲間（茨城県・石岡市） ※イメージ

55 やさとの仲間 野菜セット

3品目 554円(税込598円)

茨城県

シーズン初

無農薬
やさとの仲間（茨城県・石岡市）

56 やさとの仲間のそらまめ

自家採取の種で育てています。軟らかいうちにとるので一般のものより食べやすいです。農薬無散布。

400g 343円(税込370円)

茨城県

地元のやさいを食べよう!

野菜セット 随時募集中!

1回の「お試し」からでもOK!!

地元の貴重な無農薬野菜セットです。畑の恵みをいただきましょう。

子育てクーポン対象

野菜セットの契約を申し込みます

①ご希望の野菜セット、②配達週:毎週・隔週・4週に1度・お試しに○をつけて、注文書と一緒にご提出ください。

①	無農薬野菜セット					①	無農薬野菜セット				
	清水さんの野菜セット 7〜9品目 1210円(税込1372円)						天池さんの野菜セット 6〜8品目 1350円(税込1458円)				
	②	毎週	隔週	4週に1度	お試し		②	毎週	隔週	4週に1度	お試し
	清水さんの野菜セット 5〜6品目 910円(税込983円)						天池さんの野菜セット 5〜6品目 940円(税込1015円)				
	②	毎週	隔週	4週に1度	お試し		②	毎週	隔週	4週に1度	お試し
	清水さんの野菜セット 3〜4品目 635円(税込686円)						桑原さんの野菜セット 5〜6品目 940円(税込1015円)				
	②	毎週	隔週	4週に1度	お試し		②	毎週	隔週	4週に1度	お試し
	宇治田さんの野菜セット 6〜8品目 1838円(税込1985円)						微生物農法の会野菜セット 5〜6品目 1250円(税込1350円)				
	②	毎週	隔週	4週に1度	お試し		②	毎週	隔週	4週に1度	お試し

コース名　　組合員番号

お名前

お届け開始回　　月　　回〜

切り取ってご提出下さい

木村農園（茨城県・つくば市）

407 木村さんのピーマン

肉厚で軟らかく、風味の良いピーマンです。減農薬栽培。

150g 154円(税込166円)

茨城県　[放] 不検出 <4.0 <3.6

特

化学肥料を使わず米糠、籾殻薫炭ボカシを土に。きめ細かい栽培をすることで農薬使用を最小限に。

赤谷さん（千葉県・旭市）

388 きゅうり

3本 225円(税込243円) 通常税込259円

千葉県　[放] 不検出 <3.8 <3.8

あゆみの会・関さん達（茨城県・茨城町）

57 チンゲン菜

軟らかくてクセがない中国野菜。サイズが小さい時は3株になる場合もあります。減農薬栽培。

2〜3株 140円(税込151円)

茨城県　[放] 不検出 <3.9 <3.6

無農薬

微生物農法の会・宮内さん達（茨城県・行方市）

58 微生物農法の会の小松菜

貝化石等資材を工夫しています。農薬無散布。

1束 167円(税込180円)

茨城県　[放] 不検出 <4.1 <4.5

無農薬

上野さん達（栃木県・上三川町）

59 ニラ

栄養豊富で経済的なニラ。ニラ玉、炒め物、汁物の具等に。農薬無散布。

1束 120円(税込130円)

栃木県　[放] 不検出 <3.9 <3.9

あゆみの会・嶋田さん達（千葉県・旭市）

60 葉ねぎ(小ねぎ)

刻んで麺類の薬味にどうぞ。かつおなどくせのあるお刺身にも。軟らかいのでぬたにもおすすめです。減農薬栽培。

約50g 117円(税込126円)

千葉県　[放] 不検出 <4.1 <4.1

無農薬

上野さん達（栃木県・上三川町）

61 長ねぎ

地場の酒粕、おから等を利用したボカシ肥を使用。軟らかく甘みのあるねぎです。農薬無散布。

500g 220円(税込238円)

栃木県　[放] 不検出 <4.1 <3.7

無農薬

木村農園（茨城県・つくば市）

62 木村さんのかぶ

漬物やサラダにするとさっぱりして美味。ビタミン豊富な葉は炒めたり、汁の具等に。減農薬栽培。

1束 175円(税込189円)

茨城県　[放] 不検出 <4.0 <4.2

※できるだけ葉付きでお届けします

無農薬

煮物、大根おろし等に。農薬無散布。

熊崎さん達（愛知県・南知多町）

63 大根

1本 198円(税込214円)

愛知県

軟らかく、辛味の少ない玉ねぎです。減農薬栽培。

特

林田さん達（長崎県・南島原市）

新玉ねぎ

64 1kg 350円(税込378円) 通常税込448円

65 3kg 990円(税込1069円) 通常税込1296円

長崎県

久保さん（鹿児島県・伊仙町）

408 新じゃがいも(ニシユタカ)

新じゃがいもならではの風味をお楽しみ下さい。減農薬栽培。

800g 528円(税込570円)

鹿児島県

辛味が少なく、甘みが強い玉ねぎです。サラダに最適。減農薬栽培。

江川農園（神奈川県・小田原市）

江川さんの玉ねぎ

66 1kg 260円(税込281円)

67 5kg 1200円(税込1296円)

神奈川県　[放] 不検出 <2.8 <3.2

無農薬

浅野さん（茨城県・常総市）

68 浅野さんのじゃがいも

品種はワセシロか、キタアカリ。掘りたての新じゃがをお届けします。農薬無散布。

1kg 220円(税込238円)

茨城県　[放] 不検出 <3.8 <3.6

※浅野さん親子

浅野さん（茨城県・常総市）

浅野さんの人参

69 1kg 311円(税込336円)

茨城県

風味が良く、甘みも豊富で好評の人参です。農薬使用は夜盗虫大量発生時のみ。

70 500g 174円(税込188円)

[放] 不検出 <3.9 <4.6

無農薬

加瀬さん達・園川さん達（千葉県・熊本県）

71 人参(洗い)

土作りから始まり、農薬に頼らない栽培をしています。農薬無散布。

1kg 368円(税込397円)

千葉県・熊本県　[放] 不検出 <4.0 <4.3

無農薬

微生物農法の会・大和田さん（茨城県・行方市）

72 大和田さんのさつまいも

甘みがあり、毎シーズン好評です。農薬無散布。

1kg 380円(税込410円)

茨城県　[放] 不検出 <0.5 <0.5

きのこ

山田さん（茨城県・つくば市）

73 山田さんのしめじ

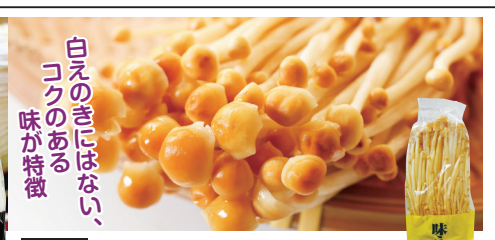
ひらたけのしめじです。おがくずに米糠を混ぜたもので菌床栽培。日持ちが良いと評判です。

冷 200g 240円(税込259円)

茨城県　[放] 不検出 <3.7 <4.5

丸金（長野県・長野市）

74 えのき茸



75 ブラウンえのき茸

地元長野県、および近県の間伐材から造ったオガ粉（木の粉）と、栄養源はすべて国内産で作り、広島県産カキガラ粉末で畑づくりをしています。シャキッとした歯ごたえと風味をお楽しみください。

冷 200g 208円(税込225円)　冷 200g 218円(税込235円)

長野県

安田さん（福島県・郡山市）

76 安田さんのなめこ

カサがしっかりし、ぬめりも一級品です。

冷 70g 115円(税込124円)

福島県　[放] 不検出 <3.7 <4.1

衛生管理にも気を配った安心の品質。日持ち、香りともに良好です。

村上さん（栃木県・高根沢町）

77 舞茸

冷 100g 195円(税込211円)

栃木県　[放] 不検出 <4.4 <4.4

肉質はきめ細かくなめらかでしっかりしています。歯切れ、香りともに良く、日持ちするのが特長です。

あゆみの会・水谷さん達（三重県・尾鷲市）

78 エリンギ

冷 100g 260円(税込281円)

三重県

最新の放射能検査結果は職員のおすすめの裏面をご覧ください

なかのきのこ園・飯泉さん（茨城県・つくば市）

飯泉さんの生しいたけ

79 A品

80 B品

冷

原木栽培をしています。カサも肉厚で菌床栽培のものとは風味・香り共に違います。B品は、規格外品等サイズは小さいですが、風味・香りは変わりません。徳用パックです。

100g 210円(税込227円)　200g 225円(税込243円)

茨城県

燻製 芳ばしい香りをまとわせて

燻製といっても、10分ほどスモークするだけ。茶葉を燻した香りをつけるだけで、味付けはシンプルでもぐんと格が上がったような仕上がりに。

牡蠣のスモーク

まるたか水産（宮城県･石巻市）

81 荻浜湾で育ったプリプリ冷凍かき

三陸･荻浜(おぎのはま)湾の新鮮なかきを、自社で殻むきし、冷凍しました。

凍 賞90日

200g 415円(税込448円) 通常税込464円

かき（宮城県） ［放］不検出 <3.3 <4.2

丸千水産（千葉県･南房総市）

82 サラダ用ボイルむきえび

タイ産のバナメイエビを塩だけを使って茹で上げました。自然解凍、または袋のまま流水解凍し、サラダ等で。

凍 え

100g 425円(税込459円) 通常税込470円

バナメイエビ（タイ）

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

83 涸沼のしじみ(冷凍)

全国でも有数の産地、地元涸沼より高鮮度のまま冷凍してお届けします。

凍 賞30日

200g 360円(税込389円)

やまとしじみ（茨城県） ［放］不検出 <3.6 <3.8

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

84 あさり

熊本、愛知、三重、千葉の4産地から季節に合わせてお届け。大粒で、身の入り、旨味共に良いあさりです。

冷 賞お届け日含め2日

220g 305円(税込329円)

あさり（熊本県、愛知県、三重県、千葉県） ［放］不検出 <4.0 <3.6

まるたか水産（宮城県･石巻市）

85 三陸潮ゆで牡蠣

グリコーゲンが一番多くなる春に漁獲した牡蠣を厳選し、殻をむいてすぐに何も加えず茹でました。

凍 賞90日

150g 460円(税込497円)

かき（宮城県） ［放］不検出 <3.6 <3.7

86 大粒かきフライ

4～8個

三陸牡鹿半島の清浄海域で育った良質の大粒生かきを使用し、パン粉をまぶして仕上げました。揚げて。

凍 賞90日 米 小 4～8個220g 440円(税込475円)

かき（宮城県）

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

87 子持ちからふとししゃも

7～9尾

今季の北欧アイスランド産のからふとししゃもは大型サイズで脂のりが良く、抱卵率が高いのが特徴です。

凍 賞180日 7～9尾180g 298円(税込322円) 通常税込346円

からふとししゃも（アイスランド）

水永水産（宮崎県･門川町）

88 うるめいわし丸干し

日向灘で漁獲される高鮮度のうるめいわしを塩水に漬け、一昼夜乾燥しました。焼いて丸かじりでどうぞ。

凍 賞180日

5～7尾250g 398円(税込430円)

うるめいわし（宮崎県）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

89 天日干しアジ

佐賀県に水揚げされたアジを開き、潮風と太陽で干し上げる「天日干し」にしました。干物の定番です。

凍 賞30日

4枚210g以上 498円(税込538円)

真あじ（佐賀県）

ヤマフ（佐賀県･唐津市）

90 九州産真あじの生開き干し

厳選した九州産の鯵(あじ)を鮮度の良いうちに開き、生干し加工しました。半解凍後、焼いて下さい。

凍

2枚160g 400円(税込432円)

真あじ（九州）

下谷平次郎商店（千葉県･銚子市）

91 さんま開き2枚

北海道産の脂のりの良い大型さんまのみを厳選。手開きして塩のみで味付けし、干物にしました。

凍 賞120日

2枚200g 350円(税込378円)

さんま（北海道）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

92 甘塩縞ほっけ開き

脂の乗りがよい縞ほっけを原料に丁寧に甘塩で仕上げました。焼き物に最適です。

凍 賞30日

約350g 630円(税込680円)

縞ほっけ（アメリカ）

丸一商店（千葉県･南房総市）

93 さば一夜干し 2枚

脂のりの良いノルウェー産のさばを一夜干しに仕上げました。

凍 賞120日

片身2枚200g 350円(税込378円)

真さば（ノルウェー）

94 さば一夜干し 3枚

凍 賞120日

片身3枚300g 500円(税込540円)

真さば（ノルウェー）

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

95 さば生姜味噌漬

ノルウェー産の真さばを使用。「やまこ味噌」の粒味噌と国産生姜を加えた味噌ダレに漬け込みました。

凍 賞180日 米 大 小

3切165g 390円(税込421円)

真さば（ノルウェー）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

96 秋鮭(雄宝)塩みりん漬

北海道雄武産の銀毛秋鮭を、鳴門魚類で独自調合した塩みりんに漬け込みました。塩角がなくまろやかです。

凍 賞30日 米

約50g×4 470円(税込508円)

秋鮭（北海道）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

97 香ばし味噌のさばフィーレ

ごま油の香りをきかせたさばの味噌漬けです。野菜をたっぷり加えてホイル焼きも美味。

凍 賞30日 米 大

片身2枚 420円(税込454円)

さば（長崎県）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

98 真あじフィーレ 5～8枚

長崎産の旬の真あじを食べやすく三枚おろしにしました。天ぷらやフライに、ナゲット風にも。

凍 賞30日

片身5～8枚前後200g 461円(税込498円)

真あじ（長崎県）

城ヶ島水産（神奈川県･三浦市）

99 めかじき切身2切

脂のりの良いインドネシア産のめかじきです。漁獲後船内にて急速凍結したので、鮮度が違います。

凍 賞90日

2切140g 430円(税込464円)

めかじき（インドネシア）

ダイマツ（鳥取県･米子市）

100 氷温 甘塩さば切身4切

ノルウェー産のさばを、甘塩タイプの塩さばにしました。脂がのっています。

凍 賞120日

4切270g 480円(税込518円)

さば（ノルウェー）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

101 雄武産 秋鮭(雄宝)切身(無塩)

北海道･雄武(おうむ)沖で漁獲した、脂のりと身質が特に良い、重量3kg以上の天然銀毛鮭です。無塩。

凍 賞30日

80g×3 461円(税込498円)

秋鮭（北海道）

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

102 雄武産 秋鮭ブツ切り(無塩)

オホーツク海に面する港町、雄武(おうむ)産の秋鮭をブツ切りにしました。鍋、フライ、焼物等に。

凍 賞30日

約250g 460円(税込497円)

秋鮭（北海道）

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

103 紅鮭切身(中辛塩)3切

アラスカ産の紅鮭を現地で生から加工しました。塩が身に均等にいきわたり、うまさ格別です。

凍 賞120日

3切180g 590円(税込637円)

紅鮭（アラスカ）

トクスイコーポレーション（東京都･中央区）

104 ロシア産紅鮭切身(甘塩)10切

ロシア産の紅鮭を切り身にして10切パックにしました。バラ凍結。

凍 賞180日 10切550g 1395円(税込1507円) 通常税込1566円

紅鮭（ロシア）

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

105 しめさばかぶら漬

国内産(主に三陸沖)の真さばを三枚におろし独自の調味酢に漬け、かぶ、人参、生姜をのせ、かぶら漬に。

凍 賞180日 米 大 小

2枚160g 472円(税込510円)

真さば（国内産）

丸三水産（千葉県･南房総市）

106 生からつくったあじ刺身 生姜醤油漬

千葉県の定置網で漁獲した鮮度の良いあじを厳選し、一口サイズにカットして醤油に漬け込み、生姜、ねぎ、ごまをのせました。

凍 賞180日 大 小

80g 390円(税込421円)

真あじ（千葉県） ［放］不検出 <2.8 <2.9

山菱水産（福島県･いわき市）

107 簡単解凍!一本釣りのきはだまぐろ

フィリピン近海で一本釣りされたきはだまぐろを、水揚げ後すぐ現地指定工場にて加工し、急速凍結しました。

凍 賞20日

120g 450円(税込486円)

きはだまぐろ（フィリピン）

山菱水産（福島県･いわき市）

108 生からつくったねぎとろ用

フィリピン近海の一本釣りのきはだまぐろを、水揚げ後すぐに現地指定工場にて加工し、急速凍結しました。

凍 賞20日

60g×2 398円(税込430円)

きはだまぐろ（フィリピン）

山菱水産（福島県･いわき市）

109 びんちょうまぐろ(丼用)

2食入

身質の良いびんちょうまぐろを切り落とし風にスライスし、醤油ベースのやや甘めのタレに漬け込みました。

凍 賞20日 米 大 小

70g×2 398円(税込430円)

びんちょうまぐろ（太平洋）

山菱水産（福島県･いわき市）

110 まぐろ大葉みそ(丼用)

2食入

きはだまぐろの赤身をスライスし、会津味噌をベースにした大葉味噌をからめました。ほんのり唐辛子風味。

凍 賞20日 米 大 小

70g×2 380円(税込410円)

きはだまぐろ（南太平洋）

共和水産（岩手県･宮古市）

111 おらがつくった宮古の磯丼

2食入

三陸産のいか、めかぶ、いくらを独自の調味液で味付けした磯丼用の具材です。流水解凍後、ご飯にかけて。

凍 賞180日 米 大 小

40g×2 375円(税込405円)

するめいか･めかぶ･いくら（岩手県） ［放］不検出 <3.5 <4.0

センシン食品（宮城県･名取市）

112 ぐるっと日本 浜街道「ねばうま」(松前漬)

全国からの支援で相馬の皆さんが作り上げた復興第一弾の松前漬。常総生協の2年仕込み丸大豆醤油を使用。旨味、ねばりが絶品。

凍 米 大 小

100g 380円(税込410円)

するめいか（北海道）

水産品の放射能検査について

･調査対象漁獲海域：関東1都6県と静岡県の太平洋沿岸、三陸沿岸、及び北海道南部海域の原料について定期的に調査し、お知らせします。

主原料産地欄もあわせてご参照下さい。

豊かな海と台所をつなぐこと それが、わたしたちの仕事です

（土佐佐賀産直出荷組合）

簡単な調理法を添付

高知県沖で獲れた魚介類をその日のうちに下処理、急速冷凍し、魚種別に真空にした鮮魚冷凍セットです。旬のオススメの魚種がおまかせで届きます。

ふるさと便

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

土佐の色々セット

凍 賞40日

113 2種セット

2種 400g以上 900円（税込972円）

114 3種セット

特

3種 600g以上 1320円（税込1426円） 通常税込1458円

「土佐沖獲れあじ」のフライ

土佐沖で獲れたあじを丁寧に下処理後、フィーレにして衣をつけてフライ用にしました。凍ったまま揚げて。

ふるさと便

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

115 あじフライ

凍 賞40日 小 3～5枚100g 520円（税込562円）

あじ（高知県）

ふるさと便

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

116 白身魚のチーズ春巻き

高知では馴染深い白身魚のしいらとよつ葉乳業のチーズを春巻の皮で包みました。凍ったまま油で揚げて、フライパン調理も可。

凍 賞40日 乳 小 5個100g 600円（税込648円）

しいら（高知県）

ふるさと便

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

117 かつおの角煮

魚のあく抜きから煮込みまで手間暇かけて作りました。ゆず果汁を使用することで柔らかく炊き上がっています。

凍 賞40日 米 大 小 100g 498円（税込538円） 通常税込562円

かつお（高知県）

国産の小魚と7種類の海藻を混ぜ、色々な風味が楽しめます。混ぜご飯のほか、おにぎり、汁もの、パスタなど幅広く使えます。

ふるさと便

塩屋（茨城県・ひたちなか市）

118 魚屋さんの混ぜちりめん

凍 賞30日 え 60g 300円（税込324円）

しらす（遠州灘～伊勢湾）

ふるさと便

塩屋（茨城県・ひたちなか市）

119 やわらか酸味の酢だこ

蒸した真だこを、食べやすい大きさにぶつ切りし、特製酢で味付けしました。

凍 賞90日 米 120g 495円（税込535円）

真だこ（モロッコ、モーリタニア）

ふるさと便

トクスイコーポレーション（東京都・中央区）

120 えび・いかミックス

生の、むきえびとアカイカのミックスです。かき揚げ、炒め物、カレーなど幅広く利用できます。

凍 え 180g 380円（税込410円）

えび（インド）、アカイカ（北太平洋）

ふるさと便

佐井村漁協（青森県・佐井村）

121 いくら醤油漬

9月上旬～11月下旬に北海道東海岸から青森県沿岸の定置網で漁獲・厳選された秋鮭のいくらです。

凍 米 大 小 40g 715円（税込772円）

いくら（北海道、青森県） [放] 不検出 <3.5 <3.3

ふるさと便

トクスイコーポレーション（東京都・中央区）

122 たらこ(切れ子)増量

ロシア産のすけそうだらの卵を、塩のみで味付けしました。おにぎり、お茶漬け、パスタの具材などに。

凍 55g+15g 298円（税込322円） 通常税込397円

すけそうだらの卵（ロシア）

ふるさと便

城ヶ島水産（神奈川県・三浦市）

123 フライパンでできるごまたっぷりめかじき

一口大に切り、醤油ベースのタレに漬け込みました。フライパンで簡単に焼ける厚さです。

凍 賞180日 米 大 小 190g 540円（税込583円）

めかじき（インドネシア）

ふるさと便

ダイマツ（鳥取県・米子市）

124 氷温造り さわらの雪見おろし(南蛮柚子)

韓国産のさわらを米油で調理。酢とゆず果汁を加えた大根おろしで和えました。

凍 賞180日 米 220g 380円（税込410円）

さわら（韓国）

ふるさと便

友和丸（静岡県・静岡市）

127 駿河湾産 生しらす

駿河湾産のしらすを生でお届けします。解凍してそのままわさび醤油やポン酢でどうぞ。

凍 賞30日 100g 460円（税込497円）

かたくちいわしの稚魚（駿河湾） [放] 不検出 <4.1 <3.2

ふるさと便

友和丸（静岡県・静岡市）

128 駿河湾産釜あげしらす

駿河湾で獲れる良質のしらすを、漁獲後すぐに釜あげ、凍結しました。

凍 賞60日 50g 215円（税込232円） 通常税込243円

かたくちいわしの稚魚（駿河湾） [放] 不検出 <3.5 <3.5

開いて腹骨を除いたさんまによつ葉のチーズをはさみ、国産小麦粉をまぶしました。凍ったままフライパンで焼いて。

ふるさと便

千倉水産加工販売（千葉県・南房総市）

125 さんまチーズサンド 7～9個

凍 賞180日 乳 小 7～9個180g 395円（税込427円）

さんま（国内産）

ふるさと便

大黒淡水（静岡県・焼津市）

126 うなぎ蒲焼 70g×2

凍 米 大 小 70g×2、たれ・山椒付 2720円（税込2938円）

うなぎ（愛知県）

愛知県の指定生産者が飼育した国産のうなぎです。たれは、醤油、本みりん、砂糖とシンプルな内容。

葉の香りを活かして丸ごといただきます

●今週のカタログでは下記の商品をご案内しています。

24 葉付き人参　383 玉ねぎ

577 チキンコンソメ

401「丸ごと人参ピラフ」レシピセット 特

718円（税込775円） 通常税込813円

丸ごと人参ピラフ

◆材料(つくりやすい分量)

- 葉付にんじん…2～3本(200gくらい)
- 米……3合
- 玉ねぎ……1/4個
- スープ……540ml
- ※チキンコンソメを湯540mlで溶く。
- にんじんの葉(みじん切り)……適宜
- 塩……小1
- こしょう……少々
- バター……大1と1/2

◆作り方

1. 玉ねぎは皮をむき薄切りにする
2. にんじんは葉を切り落として細かく刻む。根は皮はむかず太ければ縦半分に切る。スープは塩とこしょうを加えて温めておく。
3. 厚手の鍋にバターを中火で溶かし、玉ねぎを焦がさないように透き通るまで炒めて、米を洗わずに加える。
4. 全体に油が回って米が熱くなるまで、中火で焦がさないように炒め、スープを加える。
5. 煮立ったら菜箸で全体をサッと混ぜ、②のにんじんの根をのせる。ふたをし、蒸気がふたの端からもれてきたら弱火にして、15分間炊く。火を止めて10分間蒸らす。
6. フォークでにんじんをつぶし、にんじんの葉を加えて、全体を混ぜほぐす。

切り取ってご活用ください

洋風な味付けで旬の野菜をたっぷりとカレーの壺はどんな壺?

●今週のカタログでは下記の商品をご案内しています。

18 柏田中の完熟トマト

82 ボイルむきエビ　385 カレーの壺(ミディアム)

402「エスニック風エビそぼろ丼」レシピセット 特

1508円（税込1629円） 通常税込1782円

エスニック風エビそぼろ丼

◆材料(2人分)

- エビ……6尾
- 豚挽肉……200g
- 玉ねぎ……1個
- にんにく……1片
- トマト……1個
- レタス……適量
- ご飯……2杯分
- 油……大1
- A カレーの壺……大2
- A 砂糖……大1/2
- A 酢……大1
- A 酒……大1

◆作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせる。
2. にんにくはみじん切り、玉ねぎは粗みじん切り、トマトはザク切り、レタスは一口大にちぎる。エビは縦半分に切る。
3. フライパンに油を入れてにんにくを炒め、香りが出たら玉ねぎを炒める。火が通ったら、挽肉も入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
4. エビを加えて炒め、色が変ったら①を加えて全体に絡める(ごはんにかけるので、煮詰めすぎず汁けを残す)。
5. 丼に盛ったご飯にレタスとザク切りのトマトを敷き、④をかける。

切り取ってご活用ください

岩瀬さんの豚肉のおいしさのヒミツ

じっくりしっかりと育てるから旨味があります

岩瀬さんの豚肉には色々な美味しさの秘密はありますが、今回は、「肥育期間」についてお話しします。一般的には、飼育期間6ヶ月で約100kg前後で出荷されます。しかし岩瀬牧場では約8ヶ月かけてじっくりと育てて115kgほどにして出荷をします。長く大きく育てる、ここがポイントです。程度はありますが、長く肥育した方が肉に含まれる旨味が増し、脂も赤身に程よく入り食べておいしい豚肉に仕上がります。

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

131 岩瀬さんの豚 モモスライス

赤身主体の部位。巻き物にも重宝します。厚さ3mm。

冷 賞6日

250g 445円（税込481円）

茨城県

豚肉

岩瀬さんの豚肉
［放］不検出<4.1 <3.4

ローズポーク
［放］不検出<3.7 <3.8

中津ミート
［放］不検出<3.0 <3.0

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

132 岩瀬さんの豚 ロースしょうが焼き用

きめが細かく脂が程よく入ったロース肉を、しょうが焼き用にスライスしました。

冷 賞6日

250g 640円（税込691円）

茨城県

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

133 岩瀬さんの豚 肩ブロック(ネット巻き)

豚肩ブロックをチャーシュー用にネット巻きしてあります。

冷 賞6日

300g 495円（税込535円）

茨城県

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

134 岩瀬さんの豚 肩スライス

脂身の少ない味の濃い部位です。すじ切りして。厚さ3mm。

冷 賞6日

250g 375円（税込405円）

茨城県

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

135 岩瀬さんの豚 バラスライス

脂と赤身が層になったバラ肉を、厚さ3～3.5mmにスライスしました。

冷 賞6日

250g 425円（税込459円）

茨城県

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

136 岩瀬さんの豚小間切

野菜と炒めて、カレーやシチュー等の煮込みにも。すぐ火が通るので、時間がない時でも便利です。

冷 賞6日

150g×2 400円（税込432円）

茨城県

岩瀬牧場（茨城県･土浦市）ミートパル村山

137 岩瀬さんの豚挽肉

旧･新治村、岩瀬さんの豚。自家配合飼料を与え、内臓の丈夫な豚を育てています。赤身率8割です。

凍 賞30日

300g 400円（税込432円）

茨城県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

138 ローズポーク モモブロック

モモ肉を焼き豚、煮物、カツ等に使えるようにブロックでお届け。

冷 賞6日

500g 980円（税込1058円）

茨城県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

139 ローズポーク バラブロック

脂身のおいしさが味わえるバラ肉を、ベーコン作りにも使えるように大きめにカット。

冷 賞6日

500g 960円（税込1037円）

茨城県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

140 ローズポーク 肩ロース切身

赤身の中に適度な脂が入り交じる美味な部位。とんかつやソテー等に。

冷 賞6日

2枚200g 470円（税込508円）

茨城県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

141 ローズポーク 小間切

飼料内容や肥育方法に明確な基準を設けた茨城県の銘柄豚「ローズポーク」を、生産者限定でお届けします。

冷 賞6日

150g×2 390円（税込421円）

茨城県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

142 ローズポーク 徳用小間切

たっぷり使えてうれしい量の小間切徳用タイプ。

冷 賞6日

200g×2 510円（税込551円）

茨城県

中津ミート（神奈川県･愛川町）

143 中津トントロ焼肉用

1頭から約300gしか取れない希少部位のトントロを、焼肉用にカットしました。焼肉、炒め物に。

凍 賞120日

200g 480円（税込518円）

神奈川県

豚ヒレ肉の切身を、自社製の塩こうじに漬けました。塩こうじの風味と、軟らかくなった肉が食欲をそそります。

中津ミート（神奈川県･愛川町）

144 中津豚ヒレ塩こうじ漬

冷 賞6日 米

5～7枚200g 700円（税込756円）

豚肉（神奈川県）

隠し味にピーナッツバターを加えた自家製味噌ダレに豚ロースを漬け込みました。ほんのりピリ辛です。

中津ミート（神奈川県･愛川町）

145 中津豚ロース味噌漬

冷 賞6日 落 米 大

200g(固形量約80g×2) 540円（税込583円）

豚肉（神奈川県）

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

146 豚レバー

ビタミン、鉄分豊富なレバー。牛乳につけて臭みをとって、ニラレバ炒め等に。

凍 賞30日

300g 210円（税込227円）

国内産 ［放］不検出 <3.4 <3.6

JA全農いばらき（茨城県）野口商店

147 豚挽肉(バラ凍結)

茨城県の銘柄豚、ローズポークを使用。使いやすいバラ凍結品。赤身率8割です。

凍 賞90日

400g 650円（税込702円）

茨城県

鶏肉

つくば茜鶏
［放］不検出<3.6 <3.4

田仲さん達（茨城県･桜川市）

148 つくば茜鶏 モモ

肉質は少し硬めですが、脂身と赤身のバランスが良く、味にコクがあります。

凍 賞180日

300g 490円（税込529円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

149 つくば茜鶏 ムネ

あっさり味で消化も良く、経済的なムネ。蒸しどり、唐揚げ、煮物に。

凍 賞180日

300g 370円（税込400円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

150 つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用

ムネ肉とモモ肉を唐揚げ用にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。

凍 賞180日

250g 490円（税込529円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

151 つくば茜鶏 ムネモモ小間切

ムネ肉とモモ肉を一口大にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。煮物、炒めものに。

凍 賞180日

250g 490円（税込529円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

387 つくば茜鶏 ササミ

脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多く含む部位。茹でてサラダに。バラ凍結。

凍 賞180日

300g 560円（税込605円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

152 つくば茜鶏 手羽先

ゼラチン質に富み、コクのある部位。塩焼き、唐揚げに。だしがでるので煮物にも。

凍 賞180日 400g 510円（税込551円） 通常税込567円

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

153 つくば茜鶏 レバー

生産者や、鶏に与えている飼料がはっきりしている鶏のレバーは貴重です。

凍 賞180日

250g 240円（税込259円）

茨城県

田仲さん達（茨城県･桜川市）

154 つくば茜鶏 挽肉

ちょっとだけ使いたい時に重宝するバラ凍結品。

凍 賞180日 500g 640円（税込691円） 通常税込713円

茨城県

牛肉

茨城牛（山方）
［放］不検出<3.0 <4.0

鹿児島　坊津黒牛
［放］不検出<3.5 <3.7

国産牛（福岡・大分）
［放］不検出<3.8 <3.8

福永産業（福岡県･遠賀町）

155 徳用 鹿児島 坊津黒牛 モモしゃぶしゃぶ用

程良い霜降りの入った赤身主体のモモ肉をうす切りにしました。

凍 賞30日

300g 1450円（税込1566円） 通常税込1598円

鹿児島県

福永産業（福岡県･遠賀町）

156 鹿児島 坊津黒牛焼肉用(モモ、バラ)

モモとバラ肉を焼肉用にスライスしました。徳用規格でお届け。

凍 賞30日 300g 1680円（税込1814円）

鹿児島県

福永産業（福岡県･遠賀町）

157 鹿児島 坊津黒牛 サイコロステーキ用×2

モモ･肩肉をダイス状にカットしました。お得な2パックでお届け。

凍 賞30日 170g×2 1750円（税込1890円） 通常税込1944円

鹿児島県

福永産業（福岡県･遠賀町）

158 鹿児島 坊津黒牛 切り落とし170g×2

炒め物、煮物等何にでも使える切り落としです。たっぷり使える2パック組でお届けします。

凍 賞30日

170g×2 1370円（税込1480円）

鹿児島県

福永産業（福岡県･遠賀町）

159 鹿児島 坊津黒牛 特選切り落とし150g×2

モモ、ウデ等の鮮やかな霜降りの入った部分のみを厳選した黒牛の切り落とし。2パック組のお徳用です。

凍 賞30日

150g×2 1640円（税込1771円）

鹿児島県

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

160 茨城牛(山方) 切り落とし

用途の広い切り落としなので、何にでも使えて便利です。

冷 賞6日

200g 645円（税込697円）

茨城県

畜産加工品

中津ミート
[放] 不検出<3.0 <3.0
鎌倉ハム
[放] 不検出<3.9 <3.0
※加工品については原料を検査しています

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
161 鎌倉つかいっきり ポークウインナー×3
使い切りサイズのポークウインナーを、お得な3パックセットにしました。
冷 賞10日
49g×3 260円（税込281円） 通常税込297円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
162 鎌倉マイルド ポークウインナー×2
焼き塩を使用しているので塩カドがとれてマイルドに仕上がっています。
冷 賞10日
94g×2 320円（税込346円） 通常税込362円
豚肉（国内産）

野菜と一緒にドッグパンにはさんで。

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
163 鎌倉 粗挽ロングウインナー
冷 賞10日
27g×5 280円（税込302円）
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
164 鎌倉チョリソー
国内産豚うで肉を粗挽きして、チリペッパー等のスパイスと共にじっくり熟成させたチョリソーです。
冷 賞15日
30g×5 350円（税込378円）
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
165 鎌倉ロースハム スライス×2
ハムエッグ、サンドイッチ、お弁当にも安心して使える無添加のハムスライス。
冷 賞15日
60g×2 480円（税込518円） 通常税込540円
豚肉（国内産）

にんにくの風味で食欲増進 シャキシャキの食感も楽しんで

無農薬
井上さん達（埼玉県）、溝口さん達（北海道）
166 グリーンアスパラ
甘みがあり、きめが細かく、繊維が粗くない、食味良好のアスパラです。農薬無散布。
約100g 275円（税込297円）
埼玉県、北海道　[放] 不検出 <4.2 <3.4

旬のアスパラガスは口の渇きを癒し、肺を潤して咳や痰を止め、喉の痛みを緩和する薬効があると言われています。栄養価も高く、疲労回復や滋養強壮に効果をもたらすとも。私のおすすめの食べ方はにんにくと一緒に炒めて、塩こしょうで味付け。炒めることで、ビタミンの損失が最小限に抑えられます。

商品部 伊原のおすすめ

中津ミート（神奈川県･愛川町）
167 中津皮なし 和風ミニウインナー
温めると醤油の控え目な旨味が広がります。食べやすい皮なし。
冷 賞7日 大 小
120g 276円（税込298円）
豚肉（神奈川県）

ジューシーでコクのある粗挽き。焼いたり、ボイルしてどうぞ。炒め物にも。

中津ミート（神奈川県･愛川町）
168 中津粗挽ウインナー
冷 賞7日　120g 280円（税込302円）
豚肉（神奈川県）

甘みがあり、とても美味しく、安心な無添加ベーコンです。いろいろな料理に使えます。

中津ミート（神奈川県･愛川町）
169 中津バラベーコン スライス
冷 賞7日
100g 360円（税込389円）
豚肉（神奈川県）

中津ミート（神奈川県･愛川町）
170 中津ボンレスハム スライス
自社農場の豚肉を、発色剤、増量剤等を使用せず、海塩の旨味と香辛料でシンプルな味に仕上げました。
冷 賞7日
100g 340円（税込367円）
豚肉（神奈川県）

炒飯の具にもおすすめ

特製タレにひと晩漬込み丁寧に煮込みました。形は不揃いですが品質･味は変わりありません。

中津ミート（神奈川県･愛川町）
171 中津チャーシュー切り落とし
凍 賞180日 米 大 小　70g 290円（税込313円） 通常税込324円
豚肉（神奈川県）

中津ミート（神奈川県･愛川町）
172 中津スモークレバー
中津ミートの豚レバーを海塩、三温糖、香辛料のみで味付けし、スモークしました。スライスしてどうぞ。
凍 賞180日
100g 320円（税込346円）
豚肉（神奈川県）

牛豚の割合3対7の合挽肉使用。豚肉は中津の自家牧場から、牛肉は茨城県産を使用。お弁当にぴったり。

中津ミート（神奈川県･愛川町）
173 中津ミートの ハンバーグ(ミニ)
凍 賞180日 卵 乳 小
180g(30g×6) 320円（税込346円）
豚肉（神奈川県）

化学調味料を使わず、シンプルな味付けで作りました。中津ミートの豚肉たっぷりのミートソースです。

パスタなら2人前

中津ミート（神奈川県･愛川町）
174 中津ミートの ミートソース
冷 賞24日 大
250g 390円（税込421円）
豚肉（神奈川県）

北海道の自然が育てた良質な生乳。おいしい牛乳は、餌となる良い牧草を育てるための土づくりが基本です。

サツラク農協（北海道･札幌市）
5 サツラク牛乳
冷 賞15日 乳
1ℓ 237円（税込256円）
生乳（北海道）[放] 不検出 <0.5 <0.4

土作り、草作りから取り組む酪農専門農協11戸の生産牧場限定牛乳です。乳質の良さを活かす為、低温殺菌で処理しました。

サツラク農協（北海道･札幌市）
サツラク低温殺菌牛乳
冷 賞届いて3日 乳
3 1ℓ 288円（税込311円）
10 500mℓ 170円（税込184円）
生乳（北海道）[放] 不検出 <0.5 <0.5

500250 特別増資（一口500円）受付中！

ほかとはちょっと違う

鈴木牧場の「さけるチーズ」のひみつ

一度食べてみて！

味わいに加えて、独特の食感が特徴的。これは、一般的な機械で製造するのとは違い、人の手で作られるから。伸ばしてまとめる、という一連の作業を繰り返すことによって生まれる食感です。

脱脂粉乳などを使用せず生乳100%使用。脂肪分を控えながらも美味しさを追究し、乳脂肪分を1.0%に調整。

サツラク農協（北海道･札幌市）
9 サツラク 低脂肪牛乳
冷 賞15日 乳
500mℓ 138円（税込149円）
生乳（北海道）　[放] 不検出 <0.4 <0.5

石狩平野の生乳のみを使用。牛乳の成分をできるだけこわさないで、乳脂肪分のみを1.0%に低減しました。

北海道酪農公社（北海道･江別市）
4 牧場で飲むおいしさ 低脂肪牛乳
冷 賞届いて8日 乳
1ℓ 211円（税込228円）
生乳（北海道）　[放] 不検出 <0.5 <0.5

特　お届けは6月1回になります

北海道十勝産の生乳を50%以上使用。砂糖、ブラジル産コーヒー、乳製品のみで作りました。

よつ葉乳業（北海道･音更町）
175 よつ葉 ミルクコーヒー
冷 賞届いて6～10日 乳
1ℓ 258円（税込279円） 通常税込297円
生乳（北海道）

ビンは繰り返し使いますので必ずご返却下さい

健康な牛から搾った新鮮な生乳を原料に自家プラントで作りました。ノンホモ(脂肪球を砕いていない)なのでブツブツと脂肪のかたまりができますが、口当たりに違和感なく、なめらかでやさしい味です。

鈴木牧場（茨城県･石岡市）
石岡 鈴木牧場ヨーグルト
冷 賞届いて10～11日 乳
176 プレーン 400g 345円（税込373円）
177 加糖 400g 360円（税込389円）
生乳（茨城県）　[放] 不検出 <3.4 <3.4

全て非遺伝子組換えの原料を使用した穀物(とうもろこし･大豆等)を鶏に与えています。

JAやさと鶏卵部会（茨城県･石岡市）
7 八郷の卵
賞7日 卵　10個 236円（税込255円）
茨城県　[放] 不検出 <3.7 <4.2

多量の自家牧草+地元産主体の餌を自家配合。太陽と風と草の恵み溢れる卵です。薬･抗生物質不使用。

宇治田農場（茨城県･石岡市）
8 宇治田さんの平飼い卵
賞7日 卵　6個 330円（税込356円）
茨城県　[放] 不検出 <3.3 <3.4

鈴木牧場（茨城県･石岡市）
178 石岡 鈴木牧場 フレッシュモッツァレラ
健康な牛から搾った新鮮な生乳を原料に作りました。軟らかい食感です。牛乳の風味をお楽しみください。
冷 賞届いて7～11日 乳
100g 481円（税込519円）
生乳（茨城県）　[放] 不検出 <3.5 <3.2

鈴木牧場（茨城県･石岡市）
179 石岡 鈴木牧場 スカモルツァ（プレーン）
鈴木牧場の良質な生乳で作った熟成タイプのナチュラルチーズ。牛乳の風味をお楽しみください。
冷 賞7日以上 乳
40g 278円（税込300円）
生乳（茨城県）　[放] 不検出 <3.8 <4.1

茨城産有機栽培バジル使用

鈴木牧場（茨城県･石岡市）
180 石岡 鈴木牧場 さけるチーズ（バジル）
鈴木牧場の良質な生乳で作ったナチュラルチーズ。手で裂いてお召し上がりください。
冷 賞14日以上 乳
30g 204円（税込220円）
生乳（茨城県）　[放] 不検出 <3.3 <3.1

あゆみの会･本木さん（埼玉県･所沢市）
181 うずらの卵(じゅんらん)
ミネラル水と乳酸菌を与え、うずらの消化吸収力と免疫力をアップさせた無投薬、無洗浄の卵です。
卵　10個 130円（税込140円）
埼玉県　[放] 不検出 <4.0 <4.0

契約者、募集中です！

有機農業の循環の中から産まれた卵です

有機農業の生産者が自家製堆肥を作る為に飼っている鶏の卵です。自家栽培の野菜を与え、健康に育てました。

天池さん、杉山さん（茨城県･石岡市）
契約 自給飼料農家養鶏卵
卵　6個 330円（税込356円）
茨城県　[放] 不検出 <3.5 <3.7

サツラク農協（北海道・札幌市）

182 サツラク酪農家限定ヨーグルト(プレーン)

サツラク農協、11戸の生産牧場限定の生乳を100%使用したプレーンヨーグルト。クリーミーな食感です。

冷 賞18日 乳

500g 256円(税込276円)

生乳（北海道） [放] 不検出 <3.9 <3.1

サツラク農協（北海道・札幌市）

183 サツラク酪農家限定ヨーグルト(加糖)

11戸の生産牧場限定の生乳を90%以上使用。香料、安定剤不使用。原材料：生乳、砂糖(北海道産てんさい糖)

冷 賞18日 乳

80g×3 206円(税込222円)

生乳（北海道） [放] 不検出 <3.9 <3.1

ホリ乳業（石川県・金沢市）

184 腸内活性ヨーグルメイト(プレーン)

ホリ牧場で搾りした良質な生乳100%使用。腸内で有用菌をふやし、抵抗力を高めるのに役立ちます。

冷 賞21日 乳

400g 550円(税込594円)

生乳（石川県） [放] 不検出 <4.0 <4.0

ホリ乳業（石川県・金沢市）

185 腸内活性ヨーグルメイト(加糖)

ホリ牧場の良質な生乳を使用した加糖タイプ。ヒト由来の有用定住腸内細菌(乳酸菌)を使って7時間熟成。

冷 賞21日 乳

90g×3 465円(税込502円)

生乳（石川県） [放] 不検出 <4.0 <4.0

日本生協連合会

186 CO乳酸ドリンク65mℓ×10本入

柑橘系風味の飲み切りサイズの乳酸菌飲料。

冷 賞15日 乳

65mℓ×10 178円(税込192円)

[放] 不検出 <3.4 <4.1

乳脂肪分47%のフレッシュで純粋な生クリーム。サツラクの新鮮なノンホモ生乳100%使用。

サツラク農協（北海道・札幌市）

195 サツラク北海道純生クリーム

冷 賞届いて4~7日 乳

200mℓ 438円(税込473円)

生乳（北海道）

おとうふ工房いしかわ（愛知県・高浜市）

187 濃厚豆乳プリン

愛知県産の豆乳、牛乳、国産卵を使って作った本格派カスタードプリンです。ゼラチン(豚由来)使用。

冷 賞20日 卵 乳 大 100g×2 250円(税込270円)

牛乳（愛知県） [放] 不検出 <3.8 <3.5

おとうふ工房いしかわ（愛知県・高浜市）

188 まめぞう豆乳プリンまったり黒ゴマ

原料に牛乳を使わず、豆乳を使って作ったプリン。原材料：豆乳、鶏卵、ビートグラニュー糖、黒ごま、食塩

冷 賞20日 卵 大 110g×2 230円(税込248円)

豆乳（国内産） [放] 不検出 <3.6 <3.6

よつ葉乳業（北海道・音更町）

189 よつ葉シュレッドチーズ

よつ葉ナチュラルチーズ(チェダー、モッツァレラ)100%。ピザやグラタンに。セルロース(結着防止剤)不使用。

冷 賞90日 乳

250g 575円(税込621円)

生乳（北海道）

北海道酪農公社（北海道・江別市）

190 北海道クリームチーズ

北海道の生乳クリーム100%。チーズケーキや料理のベースに。パンやクラッカーにつけても。原材料：牛乳、クリーム、食塩、安定剤

冷 賞60日 乳

200g 433円(税込468円)

生乳（北海道）

北海道の牛乳を使い、昔ながらのバターチャーン(攪拌機)で時間をかけて作った手作りバター。

北海道酪農公社（北海道・江別市）

192 北海道チャーンバター

冷 賞60日 乳 100g 277円(税込299円)

生乳（北海道）

よつ葉乳業（北海道・音更町）

193 よつ葉バター ホワイト加塩

北海道産生乳100%の加塩バターです。

冷 賞180日 乳 150g 298円(税込322円)

生乳（北海道）

よつ葉乳業（北海道・音更町）

194 よつ葉バター無塩

北海道産生乳100%の無塩バター。お菓子作りにも。

冷 賞180日 乳 150g 338円(税込365円)

生乳（北海道）

生乳93%使用の飲むヨーグルト。香料、安定剤不使用。原材料：生乳、砂糖、フラクトオリゴ糖

特

酪王乳業（福島県・郡山市）

191 生乳たっぷりのむヨーグルト 5本組

冷 賞19日 乳 180mℓ×5 498円(税込538円) 通常税込670円

生乳（福島県） [放] 不検出 <3.7 <4.5

大豆加工品

おかべや（神奈川県・相模原市）

196 おかべや 宴もめん

197 おかべや 雅きぬ

熊本県産大豆100%。南大東島の天然にがり100%。高濃度豆乳なので大豆の旨味が味わえます。消泡剤無添加。

冷 賞届いて3日 大 330g 189円(税込204円)

冷 賞届いて3日 大 330g 189円(税込204円)

大豆（熊本県）

丸和食品（東京都・練馬区）

200 もめん豆腐

国産大豆100%使用、消泡剤を使用せず海水にがりで固めました。

冷 賞届いて4日 大 300g 176円(税込190円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.2 <1.2

201 きぬ豆腐

冷 賞届いて4日 大 300g 165円(税込178円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <0.9 <1.2

丸和食品（東京都・練馬区）

202 押し豆腐

国産大豆100%使用。水切りしてあるので料理に使うのに便利。日持ちもします。炒め物、白和えなどに。

冷 賞21日 大 220g 235円(税込254円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.4 <1.1

青森県産大豆・天然にがり100%使用。おかべや自慢の木綿豆腐を、風味豊かな国産一番搾り菜種油で揚げました。

おかべや（神奈川県・相模原市）

198 おかべや 一口生揚げ

冷 賞届いて2日 大 6個 240円(税込259円) 通常税込270円

大豆（青森県） [放] 不検出 <3.9 <4.0

おかべや（神奈川県・相模原市）

199 おかべや 銀杏入り野菜がんも

国産大豆使用の生地に銀杏、にんじん、ごぼう、玉ねぎを加えて、味よく仕上げました。

冷 賞届いて3日 大 小 1個 150円(税込162円)

銀杏（新潟県）

丸和食品（東京都・練馬区）

203 ごま入り寄せ豆腐

寄せ豆腐の中に練りごまを加え、栄養価と風味をアップ。しつこくない後味のよい甘みです。

冷 賞届いて4日 大 200g 180円(税込194円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.0 <1.3

丸和食品（東京都・練馬区）

204 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふっくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遺伝子組み換えはしていません。

冷 賞届いて6日 大 3枚 165円(税込178円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.5 <1.5

みそ汁やうどんの具としても

丸和食品（東京都・練馬区）

205 きざみ揚げ(冷凍)

国産大豆100%使用。製造段階で出来てしまった規格外の油揚げを細かく刻み、冷凍しました。

凍 大 100g 208円(税込225円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.2 <1.9

JAやさと（茨城県・石岡市）

209 八郷小粒納豆3連(タレ・カラシ付)

茨城県産小粒大豆使用。口当たり、糸ひきがよく、風味のよい納豆です。

冷 賞7日 米 大 小 35g×3 148円(税込160円)

大豆（茨城県） [放] 不検出 <3.3 <3.1

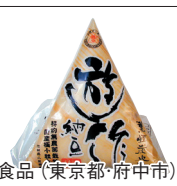
水府納豆（茨城県・常陸太田市）

210 水府納豆ミニ3(タレ・カラシ付)

茨城県産小粒大豆使用。糸ひき、風味ともよい納豆です。

冷 賞10日 米 大 小 40g×3 140円(税込151円)

大豆（茨城県） [放] 不検出 <3.0 <3.4



登喜和食品（東京都・府中市）

211 遊作納豆(タレ・カラシ付)

茨城県常陸太田市・関さん達の小粒大豆使用。炭火造りで容器には経木を用いました。

冷 賞9日 米 大 小 80g 206円(税込222円)

大豆（茨城県） [放] ^{137}Cs=3.7

丸和食品（東京都・練馬区）

206 絹生揚げ

絹豆腐で作った厚揚げです。なめらかな食感と大豆のおいしさを味わえます。

冷 賞届いて4日 大 230g 205円(税込221円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <1.6 <1.5

丸和食品（東京都・練馬区）

207 焼いて食べる油揚げ包み(餃子風)

国産のキャベツ、ニラ、長ねぎ、生姜を油揚げで包みひとつずつ手揚げしました。フライパンなどで温めて。油いらずでさっと焼いて、手軽におかずが一品出来ます。

冷 賞7日 大 4個 295円(税込319円)

大豆（国内産）

国産大豆100%の無調整豆乳。大豆本来の甘みが味わえます。消泡剤不使用。

丸和食品（東京都・練馬区）

208 豆乳

冷 賞30日 大 300cc 210円(税込227円)

大豆（国内産） [放] 不検出 <0.5 <0.6

登喜和食品（東京都・府中市）

212 十勝の息吹 大粒2P(タレ・カラシ付)

北海道十勝産のトヨホマレ大豆使用。大粒ならではの食感、大豆のうまみ、糸引きの強さを楽しめます。

冷 賞9日 米 大 小 40g×2 160円(税込173円)

大豆（北海道）

登喜和食品（東京都・府中市）

213 ひきわりてんぺ

ひきわりタイプのてんぺ。そのままはもちろんですが、カットしやすく、調理用に適しています。

冷 賞30日 米 大 80g 250円(税込270円)

大豆（北海道）

白鷹農産加工研究会（山形県・白鷹町）

214 しらたか納豆糀漬(山形県大豆)

山形県産大豆を使った納豆を、三五八漬けにした白鷹地方の郷土食。

冷 賞15日 米 大 130g 330円(税込356円)

大豆（山形県） [放] 不検出 <0.5 <0.4

日配品

鶴田食品千葉（千葉県・流山市）

215 上州産徳用こんにゃく

群馬県産のこんにゃく粉で作りました。海藻粉末入り。煮物や炒り煮、汁物などの具に。

冷 賞60日 450g 110円(税込119円)

こんにゃく粉（群馬県） [放] 不検出 <4.2 <3.7

鶴田食品千葉（千葉県・流山市）

216 上州産徳用しらたき

群馬県産のこんにゃく粉で白く仕上げたしらたきです。肉じゃがやすきやきなどに。

冷 賞60日 400g 110円(税込119円)

こんにゃく粉（群馬県） [放] 不検出 <3.7 <3.5

遠忠食品の佃煮

手間を惜しまず、昔ながらの製法で炊きあげています

特

使いやすい少量パック

瀬戸内産のちりめんと京都丹波産の山椒の実を醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

217 ちりめん山椒(砂糖不使用)

冷 賞90日 米 大 小　30g 385円(税込416円) 通常税込432円

カタクチイワシ（瀬戸内産）

特

かつお節、さば節、白胡麻、きくらげ、松の実、青のりを、醤油、砂糖、みりん、水飴で生ふりかけ風に炊きました。

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

220 生ふりかけおかか

冷 賞60日 米 大 小

40gビン入 380円(税込410円) 通常税込421円

かつお節（静岡県）

ご飯はもちろん、パスタ、トースト等にも良く合います

木更津市の盤州干潟で収穫した海苔を生の状態から使用、昔ながらの直火釜でじっくり炊き上げました。

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

218 江戸前生のり佃煮(砂糖不使用)

冷 賞90日 米 大 小　60g 290円(税込313円)

生のり（千葉県）

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

219 しらすくるみ

瀬戸内海産しらすを直火釜で焚き、カリフォルニア産くるみ(有機JAS認定)を加えました。えぐ味の少ないくるみとしらすが後を引くおいしさです。

冷 賞90日 米 大 小　100g 580円(税込626円)

しらす（瀬戸内海）

細かく刻んでチャーハンの具やサラダのトッピングにも

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

221 国産味付ザーサイ

国内で栽培、収穫されたザーサイをスライスして、ごま油を利かせて中華風に仕上げました。ご飯のおかずに。

冷 賞90日 米 大 小　100g 315円(税込340円)

ザーサイ（神奈川県、茨城県）　[放] 不検出 <3.7 <4.1

ご飯のお供に、お茶請け、おつまみにも

国内産のごぼうを細くカットし、菜種油でサッと揚げて、りんご酢ベースの甘酢でからめました。

遠忠食品（埼玉県･越谷市）

222 揚げごぼう(甘酢漬)

冷 賞90日 大 小　80g 320円(税込346円)

ごぼう（国内産）

菊田商店（東京都･練馬区）

223 昆布豆

秋田県産大豆、北海道産昆布使用。直火、とろ火で長時間煮ました。程よく煮締まり、ふっくらと仕上がっています。

冷 賞90日 米 大 小

130g 200円(税込216円)

大豆（秋田県）　[放] 不検出 <2.9 <3.2

菊田商店（東京都･練馬区）

224 煮豆 とら豆

北海道産のとら豆。今では高級煮豆店で取り扱っている希少の豆で、しっかり豆のコシを残した直火炊きです。

冷 賞90日 米

150g 270円(税込292円)

とら豆（北海道）

量が少なく たいへん貴重な天然物

岩手県宮古地区で採れる天然塩蔵わかめ。昔ながらの方法で岩場のわかめを刈取ります。肉厚で、コシのある歯ごたえが特長です。

コタニ（岩手県･大船渡市）

225 岩手産 天然生わかめ

冷 賞90日　100g 320円(税込346円)

わかめ（岩手県）　[放] 不検出 <0.5 <0.4

鶴田食品千葉（千葉県･流山市）

226 ところてん(タレ･ふりかけ付)

てん草100%使用の、風味のよいところてんです。

冷 賞60日 米 大 小　150g×3 250円(税込270円)

天草（千葉県、他）　[放] 不検出 <4.2 <4.6

4個入

JAやさと鶏卵部会（茨城県･石岡市）

227 やさとの半熟たまご(温玉)

非遺伝子組換え飼料で育てたやさとの産直卵を温泉たまごにしました。

冷 賞10日 卵　4個(タレ無) 195円(税込211円)

卵（茨城県）　[放] 不検出 <3.3 <3.4

国産小麦粉使用の無かんすい･無着色の麺。ソースに化学調味料は使っていません。

共生食品（神奈川県･相模原市）

228 内麦焼そば(ソース付)

冷 賞6日 卵 大 小

麺150g×3、ソース30g×3 250円(税込270円)

小麦（岩手県）　[放] 不検出 <3.4 <4.1

地粉にこだわって練り上げた無かんすい麺。無添加味噌スープ付。お好みで野菜、焼き豚、ゆで卵などを入れて。

金子製麺（神奈川県･中井町）

229 あしがら車屋味噌らーめん(2食入)

冷 賞21日 卵 米 大 小

麺120g×2、スープ47g×2 375円(税込405円)

小麦（国内産）

シーズン初

地粉、契約卵を練り上げた無かんすい麺。無添加醤油スープ付。お好みできゅうり、ハム、卵などを添えて。

特

金子製麺（神奈川県･中井町）

230 地粉生ラーメン冷やし味(2食入)

冷 賞21日 卵 大 小

麺120g×2、スープ45g×2 370円(税込400円) 通常税込410円

小麦（国内産）

福岡県瀬高産高菜を使用。国産丸大豆醤油と純米酢で、昔から福岡の家庭で漬けていた高菜漬を再現しました。

河野食品（福岡県･みやま市）

231 べっ甲色のたかな漬

冷 賞120日 米 大 小　200g 245円(税込265円)

高菜（福岡県）

まるしょう（石川県･小松市）

232 ベジタブルサワー

塩･砂糖･酢で調味した夏向きのお漬物です。調味液ごと生野菜と和えればサラダにも。

冷 賞10日 米　150g 260円(税込281円)

大根･きゅうり･パプリカ（国内産）

特

樽の味（和歌山県･御坊市）

233 すっぱいいなか漬け(寒干し沢庵･糠漬)

宮崎県産の寒干し大根を半年以上樽でねかせ、しっかり熟成発酵させてありますので、味に深みがあります。

冷 賞120日 米　140g 250円(税込270円) 通常税込281円

大根（宮崎県）

三里塚物産（千葉県･成田市）

234 三里塚らっきょう田舎漬

千葉に伝わる「ころがし法」をヒントに、低塩で下漬け、乳酸発酵させたものを醸造酢と三温糖で漬込みました。

冷 賞150日 米　100g 415円(税込448円)

らっきょう（千葉県、茨城県）　[放] 不検出 <2.3 <2.5

唐辛子やあみえびの塩辛など数種類の薬味を、国内産白菜の葉一枚一枚に塗り込んで作った本格発酵キムチ。

カラミノフーズ（東京都･新宿区）

235 白菜キムチ

冷 賞30日 え　300g 515円(税込556円)

白菜（国内産）

ただ飲むだけじゃない

甘酒のチカラ

シャーベットに甘みをプラス

甘酒は寒い時期に飲むイメージがありますが、じつは夏の季語。体力が奪われがちな暑い時期に、栄養豊富な飲み物としてぴったり、というわけです。そのまま飲む以外に、料理やお菓子に自然な甘味を加えてくれ、豆乳や果汁で割るだけでも楽しめます。

除草剤1回のみ使用のもち米を原料に、自ら仕込んだ箱糀で作りました。糀の糖化力だけで甘酒にしています。

白鷹農産加工研究会（山形県･白鷹町）

236 甘酒

冷 賞30日 米　250g 350円(税込378円)

もち米（山形県）　[放] 不検出 <3.6 <3.5

特

ヨーグルトソースにも

ミネラル豊富な黒米で造った甘酒。白米甘酒に比べてフルーティな味わいが楽しめます。原材料：米糀、黒米

白鷹農産加工研究会（山形県･白鷹町）

237 黒米甘酒

冷 賞30日 米　250g 380円(税込410円) 通常税込421円

黒米（山形県）　[放] 不検出 <3.3 <4.1

特

長崎蒲鉾（長崎県･長崎市）

238 長崎甘鯛入りさつま揚げ

長崎の県魚とされている甘鯛が主原料。ほんのり甘みがありソフトな食感です。そのままでも、軽くあぶっても。

冷 賞7日 卵 米　25g×5 358円(税込387円) 通常税込397円

甘鯛（長崎県）

特

長崎蒲鉾（長崎県･長崎市）

239 長崎 いか天

いかの胴部分のカットと、いかのミンチをすり身に混ぜて独特の食感に仕上げた、いかたっぷりの揚げ天です。

冷 賞7日 米　30g×4 254円(税込274円) 通常税込285円

すけそうだら（北海道、アメリカ）

長崎蒲鉾（長崎県･長崎市）

240 長崎 さつま揚げ

長崎近海のあじ、たちうおなどを主原料に、ソフトな食感に仕上げました。

冷 賞8日 米　5枚100g 225円(税込243円)

あじ･たちうお（長崎県）

長崎蒲鉾（長崎県･長崎市）

241 長崎 いわし一口揚げ

長崎の地魚のすり身に玉ねぎ、ごぼう、一味唐辛子を加えて一口大に揚げました。

冷 賞7日 卵 米　130g 268円(税込289円)

いわし（長崎県）

そのままでも、煮物など料理素材としても

長崎蒲鉾（長崎県･長崎市）

242 長崎 野菜棒天(さわら入)

国内産のさわらを使用したすり身にごぼう、人参、ねぎを加えてスティック状に揚げました。魚の旨みが味わえます。

冷 賞30日 卵 大 小　9個90g 260円(税込281円)

さわら（国内産）

冷凍食品

イズックス（東京都･中央区）

243 冷凍かぼちゃ

北海道産のかぼちゃ使用。しっとりとした甘いかぼちゃです。煮物やスープに。

凍 500g 315円(税込340円)

かぼちゃ（北海道）

日本生協連合会

244 CO北海道つぶコーン

北海道十勝産のスイートコーンを収穫後、加工･凍結しました。保存に便利なチャック付き。

凍 300g 245円(税込265円)

とうもろこし（北海道）

リアス（千葉県･船橋市）

245 松島湾産おさしみあかもく

ぬめり成分フコイダンが豊富。サクサクの食感なので和え物、酢の物、麺類の具などにどうぞ。

凍 100g 250円(税込270円)

あかもく（宮城県）　[放] 不検出 <3.8 <4.0

品質のすぐれた寒冷地栽培適種のハイブッシュ系ブルーベリーを、収穫後すぐに凍結。たっぷり使える2パックです。農薬無散布。

特

小林さん（長野県･高山村）

246 冷凍ブルーベリー 2パック

凍 110g×2 668円(税込722円) 通常税込756円

ブルーベリー（長野県）

ハッコー食品（千葉県･千葉市）

247 ラザニア皮

乾燥のものに比べてソフトでコシがあります。冷蔵庫で自然解凍し、たっぷりの湯で茹でてご使用下さい。

凍 賞180日 卵 小

20枚(9cm×9cm) 345円(税込373円)

小麦（カナダ、オーストラリア、他）

お得2個組

もやし、小松菜、ぜんまい、大根の4種。解凍後、ほぐして、和え直してから盛り付けて。ぜんまいは中国産。

カラミノフーズ（東京都･新宿区）

248 冷凍ナムルセット(2個組)

凍 米 大 小 150g×2 920円(税込994円)

パイオニアフーズ（北海道･京極町）

249 ミニポテト オーブントースター用

北海道のじゃがいも使用。シュレッドしたポテトの食感がたまりません。ほんのり塩味がきいています。

凍 米 500g 298円(税込322円)

じゃがいも（北海道）

秋川牧園（山口県･山口市）

250 からあげ

開放鶏舎で全植物性の飼料で育てた若鶏のムネ肉を、醤油ベースの調味液に漬けて揚げました。トースター、レンジで。

凍 卵 米 大 小 150g 425円(税込459円)

鶏肉（山口県、他）

醤油たれで軟らかくジューシーに焼き上げました。もも、むね、つくねの各2本組セット。湯煎またはレンジで。

秋川牧園（山口県･山口市）

251 やきとりセット

3種×各2本

凍 卵 米 大 小 180g(3種各2本) 629円(税込679円)

鶏肉（山口県、他）

ハーブとチーズの香り豊かな味わい

ささみにハーブとチーズを混ぜ込んだ天然酵母のパン粉を付けました。解凍後フライパンで多めの油で焼いて。

特

秋川牧園（山口県･山口市）

252 フライパンで簡単 ささみハーブカツ

凍 卵 乳 米 小 200g 385円(税込416円) 通常税込432円

鶏肉（山口県、他）

秋川牧園（山口県･山口市）

253 スパイシー ささみカツ

開放鶏舎で植物性飼料で育てた若鶏のササミを、スパイシーなカレー味のカツにしました。フライ済。オーブントースターかレンジで。

凍 卵 米 小 160g 383円(税込414円)

鶏肉（山口県、他）

大進食品（神奈川県･横浜市）25個入

254 ヨコハマの餃子

国産小麦粉の皮を使い、国産大豆使用の醤油、減農薬野菜、指定の豚肉を具に使用した無添加の餃子です。

凍 大 小 18g×25 540円(税込583円)

豚肉（国内産）　[放] 不検出 <3.3 <4.0

ニッキーフーズ（大阪府･大阪市）14本入

255 国産原料にこだわったお徳用春巻

豚肉、キャベツ等、国産の具材のみを、国産小麦粉の皮でミニタイプの春巻に。揚げて。

凍 米 大 小 14本420g 410円(税込443円)

小麦（国内産）

飛鳥食品（東京都･葛飾区）12個入

256 飛鳥の彩りシューマイ

彩りがきれいな国産野菜を入れて、お子様にも食べやすいサイズにしました。冷めても美味しく食べられます。

凍 賞120日 大 小 12個180g 360円(税込389円)

豚肉（国内産）

飛鳥食品（東京都･葛飾区）12個入

257 飛鳥のカレーシューマイ

スパイシーながらも辛味を抑えた、食べやすいカレー味。お弁当の一品に。蒸すか、レンジで加熱して。

凍 賞120日 大 小 12個180g 365円(税込394円)

豚肉（国内産）

大進食品（神奈川県･横浜市）

258 マム おいしい肉海老シューマイ

芽吹き屋でおなじみ岩手阿部製粉の小麦粉で皮を作り、豚肉に海老を加えて包みました。レンジで温めて。

凍 え 大 小 6個210g 475円(税込513円)

豚肉（群馬県）

飛鳥食品（東京都･葛飾区）3個入

259 飛鳥の黒豚肉まん

国産豚肉を使用した具を国産小麦使用の皮で包みました。是非蒸してお召し上がりください。

凍 賞120日 大 小 3個270g 430円(税込464円)

豚肉（国内産）

飛鳥食品（東京都･葛飾区）4個入

260 飛鳥の黒豚シャービン(中華おやき)

黒豚肉、キャベツ、長ネギ等、国産原料を使用した中華風おやき。中国の屋台で定番の味。フライパンで焼いて。

凍 賞120日 大 小 4個320g 370円(税込400円)

小麦（国内産）

ボリューム感たっぷりです

トクスイコーポレーション（東京都･中央区）5枚入

261 お魚屋さんが作った厚切フィッシュフライ

クセの無い白身魚のホキを厚切りにし衣を薄く付けました。フライパンで両面を焼いてどうぞ。

凍 米 小 5枚300g 400円(税込432円)

カラミノフーズ（東京都･新宿区）4個入

262 鶏五目中華ちまき

国産もち米、鶏肉、野菜の五目煮に、鶏ガラスープやごま油を加えて蒸した本格中華ちまき。本竹皮で包みました。レンジで温めて。

凍 米 大 小 80g×4 640円(税込691円)

鶏肉（国内産）

大進食品（神奈川県･横浜市）2食入

263 マム 北海サーモンたっぷりグラタン

オーガニックペンネマカロニと自家製ホワイトソースに、相性抜群の鮭とチーズがよく合います。

凍 乳 小 170g×2 480円(税込518円)

牛乳（国内産）　[放] 不検出 <3.2 <3.6

カラミノフーズ（東京都･新宿区）2枚入

264 コリアンチヂミ(たれ付)

韓国風お好み焼き。フライパンまたはトースターで焼くと、外はパリパリ、中はもっちりの食感を楽しめます。

凍 卵 米 大 小 チヂミ115g×2 たれ8g×2 460円(税込497円)

小麦（国内産）

ガラミノフーズ（東京都･新宿区）2食入

265 チャプチェ

湯煎するだけで、手軽に本格的なチャプチェを楽しめます。プルプルの春雨とコチュジャンを使い、コクのある甘辛味に仕上げました。

凍 米 大 小 180g×2 570円(税込616円)

春雨（国内産）

シマダヤ（東京都･渋谷区）

266 冷凍 稲庭風うどん(5食入)

国産小麦粉使用。のどごしのよさと強いコシを兼ね備えたゆで麺。1食分をさらに半分にできる切り込み付き。

凍 小 200g×5 390円(税込421円)

小麦（国内産）

ニッキーフーズ（大阪府･大阪市）2食入

267 関西風きざみうどん

国産小麦粉を練り上げたうどんに、揚げ、ねぎ、人参、わかめをトッピング。関西風つゆのさっぱり味。

凍 え 米 大 小 2食556g 350円(税込378円)

小麦（国内産）

ニッキーフーズ（大阪府･大阪市）2食入

268 大きめえび天の鍋焼きうどん

大きめえび天に三角揚げ、椎茸、人参等の具材をコシのあるうどんにつけました。さば、かつお等のだしを効かせたつゆ付き。

凍 え 卵 米 大 小 2食586g 500円(税込540円)

小麦（国内産）

自分の子どもに食べさせたい食品を

ニッコー(神奈川県･大和市)

山崎社長（自社農園にて）

商品のイメージは「家庭でお母さんが作る味」。材料のほとんどは国産を使用し、添加物など余計なものは使いません。野菜ひとつでも、泥つきのまま仕入れて鮮度を保つなど、素材の味ひとつひとつを大切にしています。

お得2パック

特

ニッコー（神奈川県･大和市）

269 徳用北京餃子 2パック

15個×2

普通の餃子より野菜、特ににらを多く入れました。皮は国産小麦粉使用。たっぷり使える2袋セットでお届け。

凍 大 小 (18g×15)×2 768円(税込830円) 通常税込864円

豚肉（国内産）

皮がもっちり

ニッコー（神奈川県･大和市）10個入

270 えびにら餃子

にらとえびの旨みがマッチした餃子。ごま油の風味がきいています。皮は国産小麦粉使用。

凍 え 米 大 小 18g×10 385円(税込416円)

えび（インドネシア、ベトナム、他）

ニッコー（神奈川県･大和市）8個入

271 鶏ごぼうシュウマイ

削り節の煮出し汁でごぼうを煮、産直の鶏肉をミンチにして混ぜ合わせた、味わい深い仕上がりのシュウマイ。

凍 卵 米 大 小 27g×8 355円(税込383円)

鶏肉（国内産）

ニッコー（神奈川県･大和市）6個入

272 れんこんえびの寄せ揚げ

シャキッとしたれんこんの食感と、魚肉とえびの旨味が美味しさを引き立てます。

凍 え 米 大 小 6個120g 360円(税込389円)

れんこん（茨城県）

ニッコー（神奈川県･大和市）8個入

273 ごぼうとひじきの豆腐団子

鶏肉と豆腐に、ごぼう、ひじき、ごまがたっぷり入った団子です。おつまみにも。電子レンジで温めて。

凍 卵 米 大 小 8個144g 345円(税込373円)

ごぼう（国内産）

お得3個×2パック

特

ニッコー（神奈川県･大和市）

274 ふんわり豆腐ハンバーグ 2パック

消泡剤を使用せず、国産大豆に天然にがりを加えた豆腐に、産直鶏肉を加えた豆腐ハンバーグです。

凍 卵 米 大 小 (90g×3)×2 828円(税込894円) 通常税込940円

大豆･鶏肉（国内産）

まとめ買いでお買い得

特

ニッコー（神奈川県･大和市）2パック×2

275 中華丼の具(塩)2パック×2個組

新鮮なえび、いかに野菜を加え、自家製鶏ガラスープで煮込みました。薄味仕立て。湯煎して。

凍 賞180日 え 米 大 小 (180g×2)×2 936円(税込1010円) 通常税込1070円

ニッコー（神奈川県･大和市）10個入

276 ミニたい焼き

国産小麦を使用し、北海道産小豆を製餡して、ミニタイプに仕上げました。小さなお子さんのおやつに。

凍 小 10個400g 400円(税込432円)

小豆（北海道）　[放] 不検出 <3.3 <3.3

おやきや総本家（長野県・長野市） 4個入

277 門前おやき 4種アソート

野沢菜、切干大根、かぼちゃ、じゃがバタを1個ずつセットにしました。

凍 賞180日 大 小　4個 640円（税込691円）

小麦粉（長野県）

おやきや総本家（長野県・長野市） 4個入

278 門前おやき(野沢菜)

浅漬けの野沢菜に人参、椎茸、キャベツ、切干大根を加え、醤油で味付け、大釜でコトコト煮上げました。生地は信州産小麦と長野産長芋使用。

凍 賞180日 大 小　4個 640円（税込691円）

野沢菜（国内産）

おやきや総本家（長野県・長野市） 4個入

279 門前おやき(切干大根)

切干大根に信州産えのきと油揚げを加えました。生地は長野県産小麦「更級のめぐみ」と長野県産長芋を使用。

凍 賞180日 大 小　4個 640円（税込691円）

切干大根（宮崎県）

おやきや総本家（長野県・長野市） 4個入

280 門前おやき(じゃがバタ)

千切りにしてから蒸かしたジャガイモとバターの風味が生地のやわらかさと良く合います。

凍 賞180日 小　4個 630円（税込680円）通常税込691円

じゃがいも（国内産）

おやきや総本家（長野県・長野市） 4個入

281 門前おやき(かぼちゃ)

北海道産のかぼちゃを蒸かして潰して味噌で和えました。おすすめの焼き方は、油を薄くひいたフライパンに凍ったままのおやきを置いてフタをして蒸し焼きに。表10分、裏4分。

凍 賞180日 米 大 小　4個 640円（税込691円）

かぼちゃ（北海道）

弁天堂（兵庫県・淡路市） 2個入

282 半熟とろりんティラミス

北海道産マスカルポーネとクリームチーズを使用してトロトロの食感に仕上げました。冷蔵庫で解凍してそのままどうぞ。

凍 賞30日 卵 乳 小　2個 695円（税込751円）通常税込767円

チーズ（北海道）

長さ約11cm

甘さ控えめの生クリームをたっぷり使い、やわらかなスポンジで巻きました。非遺伝子組換え飼料の卵をはじめ、全て国産原料です。冷蔵庫で解凍して。

弁天堂（兵庫県・淡路市）

283 プレミアムロールケーキ

凍 賞30日 卵 乳 小　1本 840円（税込907円）通常税込961円

生乳（北海道）

岩手阿部製粉（岩手県・花巻市） 3種×2

284 芽吹き屋 大福セット

人気の大福「黒豆塩大福」「よもぎ大福」「くるみ大福」の3種を詰合せました。自然解凍で。

凍 米 大　6個310g 585円（税込632円）通常税込648円

もち米（国内産）

岩手阿部製粉（岩手県・花巻市） 6個入

285 芽吹き屋 ずんだもち

コシのあるなめらかなお餅を、青豆をすりつぶして作ったあんで包みました。

凍 米 大　6個300g 570円（税込616円）

青大豆（中国、台湾）

岩手阿部製粉（岩手県・花巻市） 4本入

286 芽吹き屋 三色だんご

よもぎ(粒あん)、人参(ごまあん)、くるみ(くるみあん)の三色の味が一串で楽しめます。自然解凍して。

凍 米 大　4本180g 410円（税込443円）

食品調味料

前日OK! は

保存版
「JOSO前日OK商品リスト」
にも掲載されています。
是非ご覧ください。

※紛失された場合は
供給担当まで

やまこみそ（茨城県・守谷市）

287 やまこ味噌(麦みそ)

国産麦使用、風味豊かです。塩分11%。原材料：大麦、大豆、塩

冷 賞90日 大　1kg 540円（税込583円）

大麦（国内産）

白みそ

茨城県産大豆と、国産米こうじを使い、3ヶ月熟成で色を白く仕上げました。塩分12%。

沼屋本店（茨城県・つくば市）

288 沼屋 手造りみそ

冷 賞180日 米 大　1kg 530円（税込572円）

大豆（茨城県）　[放] 不検出 <2.5 <2.9

石岡市の島田さんの大豆を使って、沼屋本店と一緒に作った2年仕込み醤油。
原材料：大豆、小麦、食塩
※アルコール添加はしておりません。

沼屋本店（茨城県・つくば市）

常総寒仕込みしょうゆ

冷 大 小

290 生

360mℓ 398円（税込430円）通常税込494円

291 火入れ

500mℓ 548円（税込592円）通常税込669円

大豆（茨城県）　[放] 不検出 <3.0 <3.3

沼屋本店（茨城県・つくば市）

528 常総だし醤油

「常総寒仕込みしょうゆ」を使って作っただし醤油。厚削りのかつおとさば節と昆布でだしをとりました。

米 大 小　360mℓ 498円（税込538円）通常税込583円

大豆（茨城県）　[放] 不検出 <3.5 <3.1

濃厚なみりんのうま味と爽やかな清酒の風味を絶妙な割合で調合した発酵調味料。原材料：もち米、米、米麹、醸造用糖類、アルコール、食塩

キノエネ醤油（千葉県・野田市）

504 酒みりん

米　1ℓ 570円（税込616円）

海はいのち（長崎県・南島原市）

513 にっぽんの海塩

長崎県崎戸島周辺の海水を使用した塩です。フレーク状の結晶で、素材にすぐなじみます。製法：イオン膜、平釜

500g 250円（税込270円）

海水（長崎県）

ニガリを含む焼塩の旨味と黒コショーの香り、白コショーの辛味に、隠し味のローレルを加えました。

けんこう舎（東京都・調布市）

289 焼塩胡椒

63g 320円（税込346円）

食塩（オーストラリア、日本、他）

みかんでおなじみの渥美さん達が育てた低農薬レモンを搾りました。果汁100%です。

たちばなファーム（静岡県・浜松市）

292 国産レモン果汁

100mℓ 420円（税込454円）

レモン（静岡県）　[放] 不検出 <4.1 <4.6

ポールスター（東京都・東村山市）

293 青森県田子町産100%おろしにんにく

青森県田子町の「福地ホワイト6片」という最高品種のにんにくをおろしました。塩とクエン酸を少量添加。

80g 390円（税込421円）

にんにく（青森県）　[放] 不検出 <3.4 <3.6

素材の旨みを引き出す綿実油と甘みのある香りが特長の米油を使った、風味豊かな油です。非遺伝子組み換え原料使用。

岡村製油（大阪府・柏原市）

549 あげもの油

米　1380g 948円（税込1024円）通常税込1069円

綿実（トルコ、ギリシャ）、菜種（オーストラリア）、米ぬか（国内産）

イタリアで栽培されたオリーブの完熟した実を、低温で圧搾しました。

桜井食品（岐阜県・美濃加茂市）

552 エキストラバージンオリーブ油

賞2018.9.30

430g 2370円（税込2560円）通常税込2992円

オリーブ（イタリア）

全卵と、圧搾なたね油を使用。マイルドな味のマヨネーズ。

私市醸造（千葉県・鎌ケ谷市）

531 マヨネーズ(キサイチ)

卵　330g 465円（税込502円）通常税込513円

なたね（オーストラリア）

わが家の「ひと工夫」

少し焼いたトースト（または餅）にキムチとチーズをのせて焼くだけ！キムチが味付け材料となり、チーズとの相性が良いです。
（つくば市・西尾さん）

唐辛子やあみえびの塩辛など数種類の薬味を、国内産白菜の葉一枚一枚に塗り込んで作った本格発酵キムチ。

カラミノフーズ（東京都・新宿区）

235 白菜キムチ

冷 賞30日 え　300g 515円（税込556円）

白菜（国内産）

無農薬栽培した新米を100%使用。静置発酵と長期間の熟成により、コクとのびのある純米酢に仕上げました。

飯尾醸造（京都府・宮津市）

518 純米富士酢

米　500mℓ 670円（税込724円）

米（京都府）

水で5~8倍に薄めてお飲みください

無農薬栽培の玄米100%使用。米酢に比べ、アミノ酸を多く含みます。料理はもちろん、飲用としても。

飯尾醸造（京都府・宮津市）

294 富士玄米黒酢

米　500mℓ 1450円（税込1566円）

玄米（京都府）

適量出せる便利なボトル

国産のりんご、トマト、玉ねぎ、人参、セロリをじっくり煮込み、12種類のスパイスで仕上げた中濃ソース。化学調味料、着色料不使用。

ポールスター（東京都・東村山市）

538 国産(野菜・果実)中濃ソース

米　200g 330円（税込356円）

手で開けられる紙容器入り

ナガノトマト（長野県・松本市）

295 あらくつぶしたトマトピューレづけ

イタリア産完熟トマトを使いやすい大きさにカットして、ピューレ漬けにしました。トマトを切らずに使えます。

390g 210円（税込227円）通常税込238円

トマト（イタリア）

簡単ひたし豆

ゆず&かぼすのダブル果汁に、鰹節だしと昆布だしをプラス。本醸造再仕込み醤油と、純米富士酢使用。

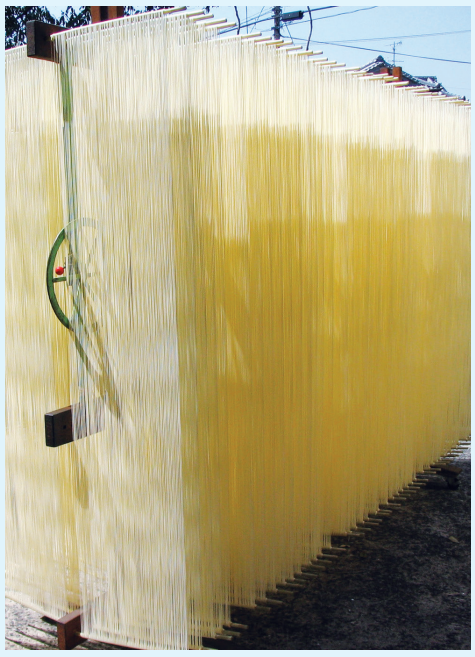
飯尾醸造（京都府・宮津市）

296 富士ゆずぽん酢

米 大 小　360mℓ 758円（税込819円）通常税込842円

ゆず（徳島県）、かぼす（大分県）

昔ながらの「手延べ製法」で延ばしあげた
ひやむぎ&そうめん



シーズン初

特

オカウエ食品工業（香川県･土庄町）

297 小豆島手延べひやむぎ

国産小麦粉、伯方の塩、ごま油を使い、小豆島の湧き水で練り込み、熟成させました。

小 250g 325円（税込351円） 通常税込367円

小麦（国内産）

シーズン初

特

国産小麦粉、伯方の塩、小豆島のオリーブオイルを使い、小豆島の湧き水で練り込み、熟成させました。

岡上食品（香川県･土庄町）

298 小豆島手延べオリーブそうめん

小 300g(50g×6束) 365円（税込394円） 通常税込410円

小麦（国内産）

たっぷりの生玉ねぎの風味に、生醤油のコク。生にこだわったドレッシングです。具材は全て国内産原料です。

日本生協連合会

299 CO野菜たっぷり和風ドレッシング300

米 大 小

300mℓ 310円（税込335円）

とりガラ、ポークをベースに帆立の風味を加えた中華味の調味料。

けんこう舎（東京都･調布市）

576 中華クック とりがらと帆立の風味

大 小 110g 510円（税込551円）

さば節、かつお節、いわし煮干し、しいたけ、昆布の混合で作った、だしパックです。全て国内産。

伊豆海産（静岡県･西伊豆町）

573 だしパック

賞180日

8g×18 440円（税込475円）

さば（国内産） ［放］不検出 <3.8 <3.5

かつお節をうすく削ったもの。おひたし、お好み焼、冷奴、焼そばなどに手軽に使える蛋白源。徳用タイプです。

伊豆海産（静岡県･西伊豆町）

565 削り節パック 徳用

賞180日

3g×20 490円（税込529円）

かつお（国内産）

鳴門産のわかめに国内産の白ごまと石川県珠洲産の海塩を加えました。わかめの風味がおいしいふりかけ。

リアス（千葉県･船橋市）

596 わかめご飯の素

30g 500円（税込540円）

わかめ（徳島県）

摘みたてをお届け!

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）

300 月桂樹(ローリエ)

半乾燥でお届けするため香りが少なく感じられますが、乾燥させたり調理に用いると清々しく香り立ちます。農薬無散布。

13枚 180円（税込194円）

月桂樹（山形県） ［放］不検出 <4.4 <4.1

白ごまをていねいに煎り、よい頃合にすりあげました。和え物、つけダレやドレッシングに。

けんこう舎（東京都･調布市）

604 すりごま(白)

賞180日

4g×16 300円（税込324円）

白ごま（グアテマラ、ニカラグア、他）

無農薬栽培された大豆を、時間をかけて焙煎しました。

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）

648 きな粉(大豆)

賞180日 大

130g 200円（税込216円）

大豆（国内産） ［放］不検出 <2.7 <2.5

宮城県岩出山産大豆「ミヤギシロメ」を使用し、重曹や消泡剤などを使わず、昔ながらの製法で作りました。

岩出山農協（宮城県･大崎市）

301 凍り(しみ)豆腐

賞150日 大

20枚90g 545円（税込589円）

大豆（宮城県） ［放］不検出 <2.7 <2.9

コタニ（岩手県･大船渡市）

586 三陸岩手のカットわかめ

早採り品を使用。肉厚で軟らかいのが特長。水戻しすると15～20倍に増えます。みそ汁、スープ、サラダに。

14g 270円（税込292円）

わかめ（岩手県） ［放］不検出 <0.5 <0.5

リアス（千葉県･船橋市）

559 徳用利尻昆布 カットタイプ

利尻昆布の徳用タイプを12cmにカット。澄んだダシが特長。湯豆腐や椀物のダシに。

50g 490円（税込529円）

昆布（北海道）

長谷川商店（東京都･中央区）

583 寿司はねのり

軟らかで歯切れがよく、甘みのあるのり。寿司用に焼いた物の中からはねた若干難点があるのりです。

賞180日

全型10枚 255円（税込275円）

のり（国内産）

かねの水産（千葉県･大網白里市）

571 煮干

生協専用釜で酸化防止剤を使用せず煮上げ、その後天日干しし、冷風乾燥させました。

賞180日 200g 400円（税込432円）

かたくちいわし（国内産） ［放］不検出 <4.0 <4.0

瀬戸内産の小魚を100%使用。カルシウム豊富な、まるごと食べられる煮干です。原材料：片口いわし、食塩

日本生協連合会

710 CO 食べる煮干

賞180日 42g 190円（税込205円）

片口いわし（瀬戸内海）

リアス（千葉県･船橋市）

590 塩吹昆布

原料が美味しい昆布だから、化学調味料を使わずに作れないかとメーカーと相談して生まれました。

賞180日 大 小

35g 260円（税込281円）

昆布（北海道）

化学調味料無添加

九鬼産業（三重県･四日市市）

599 九鬼ごましお

厳選した黒ごまを独自の技術で焙煎し、香りとコクを引き出しました。赤穂産の塩100パーセント使用。

30g 120円（税込130円）

ごま（ミヤンマー、他）

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）

302 白丸もち

もち米は庄内産のでわのもち。減農薬･無化学肥料栽培。

賞90日 米

500g 620円（税込670円）

もち米（山形県） ［放］不検出 <1.7 <1.3

桜井食品（岐阜県･美濃加茂市）

626 国産パン粉

岩手県産小麦粉使用。酸化防止剤、ショートニング不使用。

賞180日 小

200g 255円（税込275円）

小麦（岩手県） ［放］不検出 <1.0 <1.0

桜井食品（岐阜県･美濃加茂市）

625 ホットケーキミックス(加糖)

岐阜県産の農林61号小麦の粉を使用。膨張剤にはベーキングパウダーではなく、内モンゴル産の重曹を使っています。

小 400g 345円（税込373円）

小麦（岐阜県）

江別製粉（北海道･江別市）

619 北海道産小麦粉 ノースランド(強力タイプ)

北海道産のホロシリとホクシンをブレンドした強力タイプの小麦粉。北海道小麦100%のパン作りを。

米 小 500g 230円（税込248円）

小麦（北海道）

江別製粉（北海道･江別市）

621 薄力粉 (北海道産小麦使用)

北海道、江別製粉から。品種は北海道産の「ホクシン」を。

小 1kg 330円（税込356円）

小麦（北海道）

茹で時間3分半

そば湯もお楽しみいただけます

三上製麺（埼玉県･所沢市）

303 二八の匠 八割そば

国内産の原料のみを使用し、食塩を加えず、そば粉八割で作った「二八そば」です。茹で時間3分半。

そ 小 200g×2 420円（税込454円）

そば（国内産）

桜井食品（岐阜県･美濃加茂市）

642 無かんすい ソース焼きそば 5袋

北海道産小麦粉を使用した無かんすい麺を植物油100%で揚げました。ソースは化学調味料･たんぱく加水分解物不使用。

賞180日 卵 米 大 小

114g×5 660円（税込713円）

小麦（北海道）

桜井食品（岐阜県･美濃加茂市）

639 無かんすいラーメン 塩味 5袋

北海道産小麦粉を使用した無かんすい麺を植物油100%で揚げました。スープは化学調味料･たんぱく加水分解物不使用。

賞180日 卵 大 小

99g×5 620円（税込670円）

小麦（北海道）

時季限定

特

桜井食品（岐阜県･美濃加茂市）

304 冷しらーめん 2袋

北海道産小麦粉を100%使用したノンフライ麺。さわやかな酸味の液体スープとふりかけ付きです。

賞180日 米 大 小 123g×2 270円（税込292円） 通常税込314円

小麦（北海道）

創健社（神奈川県･横浜市）

643 長崎皿うどん

国産小麦粉使用。パリッとした揚げ麺にあんかけスープが合います。シーフード、肉、野菜をたっぷり入れて。

賞120日 卵 大 小

2食×2袋（スープ付） 560円（税込605円）

小麦（国内産）

カナダ産オーガニックからしを使用。香料、着色料、酸味料、乳化剤不使用。

東京フード（茨城県･つくば市）

305 練りからし

賞180日 米

40g 330円（税込356円）

からし（カナダ）

茹で時間約10分

ニューオークボ（千葉県･柏市）

631 ペンネマカロニ

手打式製法のマカロニ。高熱をかけていないので麺体は透き通っていません。ペン先の形をしたマカロニです。

小 100g 110円（税込119円）

小麦（カナダ、アメリカ）

茹で時間約9分

デュラム小麦の良質な部分だけを使ったスパゲッティ。ソースに絡みやすい、ざらつきがあるパスタ。茹で時間約9分。

ニューオークボ（千葉県･柏市）

306 スパゲティ ブロンズタイプ (1.9mm)

小 300g 235円（税込254円）

小麦（カナダ、アメリカ）

日本生協連合会

307 COおいしいご飯 200g×3

山形産米はえぬきを使用し、高温短時間で殺菌した無菌化トレー米飯。レンジ、湯せんで調理可能。

米 200g×3 330円（税込356円）

米（山形県） ［放］不検出 <3.3 <3.7

日本生協連合会

308 COおいしい赤飯 160g×3

国内産水稲もち米と北海道産小豆を使用したレトルト包装米飯。レンジ、湯せんで調理可能。

賞180日 米

160g×3 330円（税込356円）

小豆（北海道）

日本生協連合会

677 COライトツナフレーク まぐろ油漬4P

きはだまぐろを食べやすいように大豆油と野菜スープに漬け込み、まろやかな味に仕上げました。

賞3年 大 70g×4 510円（税込551円）

きはだまぐろ（タイ、他）

日本生協連合会

669 COゆであずき（北海道） 190g

北海道小豆100%使用。糖度を38～42%におさえました。ぜんざい、お汁粉、小倉トースト、あんみつなどに。

190g 141円（税込152円）

小豆（北海道）

アルゼンチンでとれるクローバー、アルファルファなどの百花蜜はちみつ。さわやかな香りで、クセの少ないはちみつです。

山田養蜂場（茨城県･つくば市）

554 アルゼンチン産 百花蜜はちみつ

500g 1080円（税込1166円）

はちみつ（アルゼンチン）

要望品

特

藤井養蜂場（福岡県･朝倉市）

309 国産百花はちみつ

ミツバチが国内のいろいろな花から集めたはちみつです。まろやかな味で食べやすいです。

450g 2650円（税込2862円） 通常税込2916円

はちみつ（国内産）

菓子

前日OK! は
保存版
「JOSO前日OK商品リスト」
にも掲載されています。
是非ご覧ください。

※紛失された場合は
供給担当まで

大興食品（東京都･豊島区）
310 プレーンバーム
原材料：卵、砂糖、国産小麦粉、植物性油脂(パーム油、米油)、蜂蜜、脱脂粉乳、ベーキングパウダー
賞40日 卵 乳 米 大 小
約150g 237円(税込256円)
卵（国内産） ［放］不検出 <3.4 <3.5

大興食品（東京都･豊島区） 6個入
311 ココアパンケーキ
原材料：砂糖(三温糖)、鶏卵、小麦粉(国内産)、ココアパウダー、蜂蜜、みりん(甘藷澱粉、醸造アルコール、もち米、米麹)、ベーキングパウダー(アルミ不使用)
賞60日 卵 米 大 小
6個 278円(税込300円)
小麦粉（国内産）

簡単デザート

195 生クリームと一緒に「トライフル」

特

丸和食品（東京都･練馬区）
312 豆乳ドーナツセット(白蜜1袋･黒糖1袋)
原材料：小麦粉、黒砂糖(黒糖のみ)、てん菜糖、豆乳、植物油脂(パーム油)、ショートニング(パーム油)、脱脂粉乳、水飴、食塩、ベーキングパウダー、カラメル色素(黒糖のみ)
賞60日 乳 大 小
2種各170g 425円(税込459円) 通常税込475円
小麦（国内産）

丸和食品（東京都･練馬区）
313 豆乳ドーナツ(白蜜)
原材料：小麦粉、てん菜糖、豆乳、植物油脂(パーム油)、ショートニング(パーム油)、脱脂粉乳、水飴、食塩、ベーキングパウダー
賞60日 乳 大 小
170g 220円(税込238円)
小麦（国内産） ［放］不検出 <3.7 <3.8

丸和食品（東京都･練馬区）
314 豆乳ドーナツ(黒糖)
原材料：小麦粉、黒砂糖、てん菜糖、豆乳、植物油脂(パーム油)、ショートニング(パーム油)、脱脂粉乳、水飴、食塩、ベーキングパウダー、カラメル色素
賞60日 乳 大 小
170g 220円(税込238円)
小麦（国内産） ［放］不検出 <4.3 <3.6

大興食品（東京都･豊島区）
315 はちみつカステラ
原材料：卵、三温糖、国産小麦粉、蜂蜜
賞45日 卵 小
6枚 270円(税込292円) 通常税込308円
卵（国内産） ［放］不検出 <3.1 <3.6

大興食品（東京都･豊島区）
316 どら焼き
原材料：三温糖、小麦粉、卵、小豆(北海道)、蜂蜜、みりん、寒天、ベーキングパウダー、塩
賞45日 卵 米 小
4個 345円(税込373円)
小麦（国内産） ［放］不検出 <3.2 <3.4

大興食品（東京都･豊島区）
317 黒蜜どら焼
原材料：三温糖、鶏卵、国産小麦粉、小豆、黒糖、加工黒糖、みりん、蜂蜜、寒天、食塩、重曹
賞45日 卵 米 小
4個 360円(税込389円)
黒糖（沖縄県） ［放］不検出 <3.3 <3.0

大興食品（東京都･豊島区）
318 ごま棒ビス
原材料：小麦粉、三温糖、植物性ショートニング(パーム油、米油)、加糖練乳、黒ごま、脱脂粉乳、塩、重曹
賞150日 乳 米 大 小
150g 210円(税込227円)
小麦（国内産） ［放］不検出 <3.9 <3.7

原材料：小麦粉、ショートニング(パーム油、ヤシ油)、砂糖、きな粉(遺伝子組み換えでない)、澱粉、玄米粉、植物油脂(パーム油)、モルトエキス
サンコー（愛知県･豊橋市）
690 きな粉ウエハース
賞120日 米 大 小
30個 154円(税込166円)
大豆（国内産） ［放］不検出 <4.3 <4.2

原材料：馬鈴薯澱粉、醤油、小魚(カタクチイワシ)、みりん、えび、胡麻(黒いりごま、白すりごま)、食塩、粗糖、アオサ、酵母エキス
サンコー（愛知県･豊橋市）
700 小魚せんべい
賞120日 え 米 大 小
60g 180円(税込194円)
馬鈴薯澱粉（国内産） ［放］不検出 <3.9 <3.5

原材料：馬鈴薯、植物油脂(米油、パーム油)、食塩、青のり
サンコー（愛知県･豊橋市）
707 ポテトチップスのり味
賞120日 米
58g 135円(税込146円)
じゃがいも（国内産）

素朴な味わいのお菓子

皆川さん夫妻

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）
319 ポン玄米(砂糖なし)
原材料：玄米〈製造ラインで大豆、落花生の使用あり〉
賞90日 米
100g 250円(税込270円)
米（山形県） ［放］不検出 <1.2 <0.8

原材料：うるち米、醤油、麦芽糖、でんぷん

ムソー（大阪府･大阪市）
698 草加せんべいしょうゆ
賞120日 米 大 小
10枚 405円(税込437円)
うるち米（国内産）

原材料：うるち米、ごま、醤油、麦芽糖、でんぷん

ムソー（大阪府･大阪市）
697 草加せんべいごま
賞120日 米 大 小
10枚 405円(税込437円)
うるち米（国内産）

ますだ（千葉県･八街市）
320 天日干しさやいり落花生300g
賞90日 落
300g 1170円(税込1264円) 通常税込1280円
落花生（千葉県） ［放］不検出 <3.7 <4.4

特

千葉八街産。今ではめずらしくなった天日干し乾燥。香りが高く、甘みも強いです。
原材料:落花生

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）
321 玄米おこし
原材料：玄米、黒砂糖、水飴、菜種油、きな粉〈製造ラインで落花生の使用あり〉
賞90日 米 大
150g 340円(税込367円)
米（山形県） ［放］不検出 <1.2 <0.8

庄内協同ファーム（山形県･鶴岡市）
322 ポン玄米(砂糖付)
原材料：玄米、グラニュー糖〈製造ラインで大豆と落花生の使用あり〉
賞90日 米
100g 250円(税込270円)
米（山形県） ［放］不検出 <1.2 <0.8

ますだ（千葉県･八街市）
323 うす皮煎り落花生
うす皮がついたまま塩水につけ味付け。香ばしくて止まらないおいしさです。原材料：落花生、食塩
賞90日 落
170g 680円(税込734円)
落花生（千葉県） ［放］不検出 <3.8 <4.2

原材料：落花生、フレッシュバター、植物油脂(パーム核油)、食塩(原材料の一部に大豆を含む)

ますだ（千葉県･八街市）
324 バターピー（ほそ実）
賞90日 乳 落 大
120g 420円(税込454円)
落花生（千葉県） ［放］不検出 <3.7 <3.7

原材料：水飴、砂糖、寒天、有機インスタントコーヒー、オブラート、レシチン(大豆由来)*レシチンはオブラートに含まれています。

サンコー（愛知県･豊橋市）
325 寒天コーヒーゼリー
賞180日 大
135g 200円(税込216円)
コーヒー（コロンビア）

みそ半（長崎県･南島原市）
326 琥珀しお飴
原材料：砂糖、水飴、食塩
冷 90g 250円(税込270円)
塩（長崎県）

日用雑貨

前日OK! は
保存版
「JOSO前日OK商品リスト」
にも掲載されています。
是非ご覧ください。

※紛失された場合は
供給担当まで

せっけんの街（千葉県･柏市）
778 粉石けん せっけんの街
廃食油のリサイクル運動の中から生まれた石けんです。水に溶けやすく、汚れがよく落ちます。
2kg 690円(税込745円)

廃食油のリサイクル運動の中から生まれた石けんです

アルカリ剤に重曹(重炭酸塩)を加え、従来の炭酸塩のみのものと比べて肌への刺激が弱く、滑りにくくなりました。重曹の細かい研磨作用で油や茶渋などの汚れに強く、洗い上がりがすっきりと仕上がります。

せっけんの街（千葉県･柏市）
813 詰替用 台所用粉石けん「萌moe」重曹入
3袋(150g×3) 552円(税込596円)

せっけんの街（千葉県･柏市）
822 固形せっけん うてなちゃん
原料油脂のうち7割が、家庭で使用された廃食油。水を含んだスポンジでせっけんをとってお使いください。
250g 300円(税込324円)

油よごれもよく落ちます

オレンジオイルを配合し、ほのかな柑橘の香りが漂う台所用の液体石けん。そのままスポンジにつけて、または少し薄めてご利用ください。

せっけんの街（千葉県･柏市）
台所用液体せっけん おれんじ
327 本体 300mℓ 290円(税込313円)
328 詰替用 600mℓ 330円(税込356円)

日本生協連合会
COポリエチレンラップ
894 ミニ 40m 22cm×40m 100円(税込108円)
895 レギュラー 40m 30cm×40m 110円(税込119円)
野菜や果物のみずみずしさを保つ食品保存用ラップです。

組合員から回収した牛乳パックが原料。蛍光染料を使わない2枚重ね。ソフトな肌ざわりです。

丸富製紙（静岡県･富士市）
896 モーリティッシュペーパー
200w×5箱 405円(税込437円)

EM、キトサン、ミネラルを米ぬかに混ぜて発酵させたボカシです。生ゴミの減量に。

あゆみの会（茨城県･稲敷市）
889 EMボカシペレット
500g 200円(税込216円)

パン

前日OK! は
保存版
「JOSO前日OK商品リスト」
にも掲載されています。
是非ご覧ください。

※紛失された場合は
供給担当まで

ふるさと便 前日OK!

藤井養蜂場（福岡県・朝倉市）

615 ブルーベリージャム

熊本県産のブルーベリーの風味を生かした、あっさりとしたジャム。原材料にはちみつを含みます。

180g 600円(税込648円)

ブルーベリー（熊本県）

特 ふるさと便 前日OK!

デイリーフーズ（長野県・坂城町）

608 黒ごまペースト

黒ごまをペースト状にし、三温糖、蜂蜜、食塩で味付けしました。そのままパンにつけて。開封後要冷蔵。原材料にはちみつを含みます。

145g 410円(税込443円) 通常税込454円

ごま（ミャンマー、他）

自家製酵母パン Le·Lourdes（レ・ルルド）

※天然酵母の発酵力にはばらつきがあるため、パンの膨らみが少ないことがありますが、食味に影響はありません。

※通常より横長のパンのため厚切りが混じることがあります

Le·Lourdes（神奈川県・中井町）

パン・ド・ミ(食パン) 1斤

賞 届いて1～2日 小

329 8枚 270円(税込292円)

330 ノースライス 260円(税込281円)

小麦（北海道、神奈川県、茨城県） [放] 不検出 <3.9 <3.8

原材料：小麦粉、自家製天然酵母、塩

Le·Lourdes（神奈川県・中井町）

331 パン・ド・ミ(全粒粉食パン) ノースライス

賞 届いて1～2日 小 1斤 300円(税込324円)

小麦（北海道、神奈川県、茨城県）

Le·Lourdes（神奈川県・中井町）

332 ドッグパン

原材料：小麦粉、自家製天然酵母、塩

賞 届いて1～2日 小 3個 300円(税込324円)

小麦（北海道、神奈川県、熊本県） [放] 不検出 <3.5 <3.9

ふるさと便

オリオンベーカリー（岩手県・花巻市）

333 内麦クロワッサン

原材料：小麦粉(国産小麦粉99%)、マーガリン、上白糖、卵、ショートニング、ブドウ糖、パネトーネ種、パン酵母、食塩、濃縮ホエイ、小麦グルテン、モルトエキス、水飴、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、安定剤

賞 45日 卵 乳 米 大 小 10個 580円(税込626円)

小麦（国内産） [放] 不検出 <4.3 <4.2

冷凍パン

凍ったまま電子レンジまたはトースターで OK!

ふるさと便

ハッコー食品（千葉県・千葉市）

334 国産全粒粉プチパン

原材料：小麦粉、全粒粉、天然酵母、ロースト胚芽、てんさい糖、生イースト、塩

凍 賞 180日 小

約40g×5 360円(税込389円)

小麦（国内産）

ふるさと便

ハッコー食品（千葉県・千葉市）

335 国産発芽玄米スティックパン

原材料：小麦粉、玄米、天然酵母種、てんさい糖、生イースト、塩、醤油、植物油脂(ごま)

凍 賞 180日 米 大 小

約30g×8 460円(税込497円)

小麦（国内産）

ふるさと便

ハッコー食品（千葉県・千葉市）

336 ブリュッセルワッフル

原材料：小麦粉、牛乳、卵、植物油脂、砂糖、食用加工油脂、トレハロース、粉末油脂、ベーキングパウダー、塩、香料

凍 賞 180日 卵 乳 大 小

約65g×6 550円(税込594円)

小麦（カナダ、他）

おかべや天然パン工房

おかべや天然パン工房の商品は原料高騰のため次回より一部値上げになります

賞 届いて2日 米 大 小

おかべや（神奈川県・相模原市）

おかべや 豆乳角型食パン

337 半斤3枚 185円(税込200円)

338 1斤6枚 350円(税込378円)

原材料：小麦粉、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩

小麦（北海道）

おかべや（神奈川県・相模原市）

339 おかべや フランスパン

原材料：小麦粉、天然酵母、天日湖塩

賞 届いて2日 米 小 1本(30cm以内) 325円(税込351円)

小麦（北海道）

おかべや（神奈川県・相模原市）

340 おかべや 素焼きパン

原材料：小麦粉、天然酵母、種子島の粗糖、塩

賞 届いて3日 米 小 1個 515円(税込556円)

小麦（北海道）

おかべや（神奈川県・相模原市）

341 おかべや いちじくカンパーニュ

原材料：小麦粉、干しいちじく、天然酵母、塩

賞 届いて2日 米 小 1個 350円(税込378円)

小麦（北海道）、いちじく（トルコ）

おかべや（神奈川県・相模原市）

342 おかべや くるみのプチパン

原材料：小麦粉、くるみ、バター、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、天日塩

賞 届いて2日 乳 米 大 小 2個 310円(税込335円)

小麦（北海道）、くるみ（アメリカ）

おかべや（神奈川県・相模原市）

343 おかべや チーズロール

原材料：小麦粉、ナチュラルチーズ、バター、天然酵母、種子島の粗糖、塩、豆乳

賞 届いて2日 乳 米 大 小 2個 310円(税込335円)

小麦（北海道）

おかべや（神奈川県・相模原市）

344 おかべや 豆ぱん

原材料：小麦粉、金時豆、バター、種子島の粗糖、天然酵母、天日湖塩、豆乳

賞 届いて2日 乳 米 大 小 2個 330円(税込356円)

金時豆（国内産）

おかべや（神奈川県・相模原市）

345 おかべや おから甘食(ごま油使用)

原材料：小麦粉、砂糖、おから、卵、太白ごま油、麦芽水あめ、豆乳、ベーキングパウダー、重曹

賞 届いて4日 卵 大 小 3個 365円(税込394円)

小麦（北海道）

飲料

前日OK! は
保存版
「JOSO前日OK商品リスト」
にも掲載されています。
是非ご覧ください。

※紛失された場合は
供給担当まで

特 ふるさと便 前日OK!

ランカスター（千葉県・千葉市）

731 ウーロン茶(ティーバッグ)

水仙種烏龍茶をお手軽なティーバッグに。焙煎の香りが芳ばしく、渋味は少なめに仕上げた飲みやすい味わい。

5g×30 300円(税込324円) 通常税込367円

水仙（中国）

中国を代表する花茶のひとつ。沸騰したお湯で1～2分程度蒸らすと、ジャスミンの香りがより一層ひきたちます。

ふるさと便

ランカスター（千葉県・千葉市）

346 ジャスミン茶(リーフ)

100g 398円(税込430円)

緑茶・ジャスミン（中国）

紅茶をブレンドしていない、薔薇100%のハーブティー

薔薇の花びらを乾燥させたハーブティー。香り高くほのかな甘みがあります。ホットでもアイスでも。

ふるさと便

ランカスター（千葉県・千葉市）

347 ローズティー（ティーバッグ）

2g×20 580円(税込626円)

ローズ(パキスタン)

スリランカ、クルガマ農園オーナーの親族用の貴重な茶葉を分けていただきました。毎日飲んでも飽きのこない味。

特 ふるさと便 前日OK!

ランカスター（千葉県・千葉市）

732 オーナーズティー(リーフ)

100g 360円(税込389円) 通常税込432円

紅茶（スリランカ）

ふるさと便

ランカスター（千葉県・千葉市）

348 アールグレイティー(リーフ)

柑橘系の香りが爽やかなフレーバーティー。ホットはもちろん低温でも香り高いのでアイスでも。農薬無散布。

100g 550円(税込594円)

紅茶（スリランカ）

ふるさと便

ランカスター（千葉県・千葉市）

349 ペパーミントティー(ティーバッグ)

セイロン紅茶にペパーミントをブレンドしました。清涼感のある爽やかなミントの香りが楽しめます。

2g×20 500円(税込540円)

ペパーミント（ブルガリア）

ミルクとの相性が抜群です

ふるさと便

ランカスター（千葉県・千葉市）

350 アッサムティー(ティーバッグ)

インド、ヒマラヤ山麓のアッサム地方で採れる、濃厚な味わいと香りが特長の紅茶。農薬無散布。

2g×30 480円(税込518円)

紅茶（インド）

国産りんご100%使用。リキャップ付きで冷蔵庫でもこぼれません。濃縮還元果汁使用。

ふるさと便

日本生協連合会

351 COりんごジュース100AB1ℓ国産混濁

賞 90日 1ℓ 250円(税込270円)

りんご（国内産）

ふるさと便 前日OK!

日本生協連合会

752 CO無糖ジャワティーAB1ℓ

無糖タイプなので、すっきりした味わい。食事やおやつに。

賞 180日 1ℓ 100円(税込108円)

紅茶（インドネシア）

富士・御坂山系「三ツ峠」の山腹から湧き出るミネラルウォーター。硬度36mg/Lの軟水です。

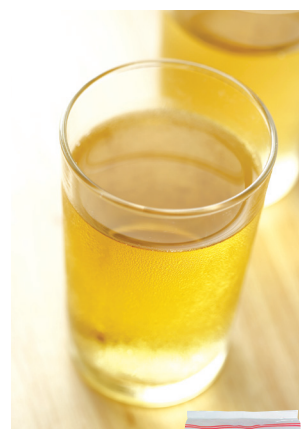
ふるさと便

日本生協連合会

352 CO富士山麓峠の湧水2ℓ

2ℓ 130円(税込140円)

山梨県 [放] 不検出 <0.5 <0.4



国内産の六条大麦を100%使用し、麦の芯まで均一に煎り上げた、まろやかな味の麦茶。

ふるさと便

常陸屋本舗（東京都・江東区）

727 六条麦茶ティーパック 前日OK!

10g×5×8 305円(税込329円)

大麦（国内産）

有機人参を使った栄養豊富なストレートジュース。果肉が沈殿しているので、よく振ってからお飲みください。

ふるさと便

二本松有機農業研究会（福島県・二本松市）

有機人参まるごとジュース

353 200mℓ 267円(税込288円)

354 1ℓ 1027円(税込1109円)

人参（福島県） [放] 不検出 <0.5 <0.4

兵庫の美味しい水産品集めました！

播磨海洋牧場 武田食品 山米 特集

播磨海洋牧場（兵庫県・姫路市）

355 播磨灘のメジナのフィーレ

メジナダイとも呼ばれる脂のりの良い白身で美味しい魚です。ソテーや揚げ物、煮込み料理などにも。

凍 賞90日　80g 428円（税込462円）通常税込475円

メジナ（兵庫県）

播磨海洋牧場（兵庫県・姫路市）

356 播磨灘の赤したびらめ（下処理済）

播磨灘の家島周辺で獲れた高品質の赤したびらめを内臓・ウロコを取って下処理しました。ムニエルが代名詞の魚ですが、煮付けや塩焼きなども美味しいです。

凍 賞90日　1枚100g前後 398円（税込430円）通常税込443円

赤した平目（兵庫県）

播磨海洋牧場（兵庫県・姫路市）

357 播磨灘の寒ボラの切り身

「寒ボラ」と呼ばれる特に脂乗りが良くて質が高い時期の魚を活締めの後、丁寧に下処理しました。淡泊ですがふっくらした食感が特徴。塩焼きやソテーなどで。

凍 賞90日　2切120g 365円（税込394円）通常税込410円

ボラ（兵庫県）

殻の香ばしさも楽しめます

播磨海洋牧場（兵庫県・姫路市）

358 播磨灘 地エビ(無頭)

丸ごと食べられる小さな地エビ(赤エビ、トラエビ、サルエビ)のミックスです。唐揚げ、蒸しエビ、炒め物などに。

凍 賞90日 え　100g 370円（税込400円）

赤エビ・トラエビ・サルエビ（兵庫県）

氷水解凍するとまるで獲りたての鮮度で刺身が楽しめます

山米（兵庫県・新温泉町）

359 生ほたるいか

山陰・浜坂産の新物の生ほたるいか。早朝浜に揚がったばかりの鮮度抜群で急速凍結しました。解凍してそのままお刺身で。サッと湯引きして酢味噌和えでも美味。

凍 賞90日　120g 295円（税込319円）

生ほたるいか（兵庫県）

料理酒には「蔵の素」を使用しています

山米（兵庫県・新温泉町）

360 はまち西京漬

刺身でいただける鮮度のはまちをその日のうちにこだわりの調味料に3日間漬け込みました。甘さは控えめに仕上げました。

凍 賞90日 米 大 小　2切120g 418円（税込451円）通常税込464円

はまち（兵庫県）

刺身で食べられる鮮度抜群の魚を使いました

山米（兵庫県・新温泉町）

361 はたはた生塩麹漬

浜坂港に水揚げされ、早朝に目利きが競り落とした鮮魚をその日のうちに自家製生塩麹に漬け込みました。

凍 賞90日 米　3尾110g 390円（税込421円）通常税込432円

はたはた（兵庫県）

山米（兵庫県・新温泉町）

362 山かれい唐揚げ用

山陰の浜坂で水揚げされた山かれいを唐揚げ用に片栗粉を付けました。少量の油で揚げられます。フライパンで焼くだけでも調理出来ます。

凍 賞90日　150g 348円（税込376円）通常税込389円

山かれい（兵庫県）

ほとんど地元で消費されてしまう貴重な山陰の夏の海藻

山米（兵庫県・新温泉町）

363 岩もずく(塩抜き済み)

素潜り漁で収穫した岩もずくを浜の女性達が丁寧に塩もみをすることで柔らかな食感に仕上がっています。サッと水洗いしてそのままどうぞ。酢の物、汁物の具、天ぷらなどで。

凍 賞90日　100g 340円（税込367円）

岩もずく（兵庫県）

常総生協オリジナル醤油使用

高鮮度のうちに特製の醤油だれ(常総寒仕込み醤油、本みりん、料理酒「蔵の素」)に漬け込みました。もろみの風味豊かな沖漬けをどうぞ。

山米（兵庫県・新温泉町）

364 ほたるいかの沖漬け(常総醤油)

凍 賞90日 米 大 小　100g 360円（税込389円）

ほたるいか（山陰）

サラダ、炒めもの、佃煮などに

淡路島南端の丸山地区の天然わかめの茎わかめを食べやすい大きさにカットしました。お好みの加減に塩抜きしてご利用下さい。

武田食品（兵庫県・洲本市）

365 茎わかめ(湯通し塩蔵)

冷 賞90日　100g 255円（税込275円）

わかめ（兵庫県）

臭みは全くなく、鶏肉のようなさっぱりした味わいです

武田食品（兵庫県・洲本市）

366 ふか(サメ)唐揚げ用

淡路島近海に水揚げされるホシザメ、ドチザメを丁寧に下処理してガーリック風味の香辛料をまぶしました。クセが無く鶏ササミのような食感が特徴です。

凍 賞90日　150g 395円（税込427円）通常税込443円

サメ（兵庫県）

詳しい説明書を添付しています

炊飯器に入る小ぶりの真鯛2尾と出汁のセットです。出汁はローストした真鯛からも取っています。

武田食品（兵庫県・洲本市）

367 淡路島 天然鯛飯の素

2合用

凍 大 小　2合用(2尾・出汁150g) 510円（税込551円）通常税込567円

真鯛（兵庫県）

身の柔らかさ、脂も程よい加減です

武田食品（兵庫県・洲本市）　2枚入

368 国産真さばの酢じめ

国産の真さばの美味しさを味わうために塩気、甘さを抑えて浅めに酢〆しました。

凍 賞60日 米　2枚約160g 496円（税込536円）

真さば（兵庫県）

子育てクーポン対象

水海道のめぐみちゃん　黒澤さんのひとめぼれ

契約(定期購入) 登録者募集中！

★登録して頂くと、ご希望のスケジュール通りにお米が届きます。
★年間1回からでも受け付けています。(詳細は生協、または配達担当者までお問い合わせください。電話：0297-48-4911)

■契約者特別価格について
・「めぐみちゃん」5kgは、通常組合員価格から70円(税込76円)引き。2kgは25円(税込27円)引き。
・「黒澤さんのお米」は、通常組合員価格から100円(税込108円)引き。また黒澤さんの無農薬米の『米ぬか』については契約者にのみご要望の際は1kg180円(税込194円)でお届けしています。

鬼怒川、小貝川に挟まれた肥沃な土地を生かして優良米生産に励む水海道東町特栽米耕作者組合より。初期除草剤1回のみ（ネオニコチノイド系農薬不使用）。

水海道のめぐみちゃん（コシヒカリ）

431	白米	5kg	2450円（税込2646円）	
432	玄米	5kg	2350円（税込2538円）	
434	白米	2kg	995円（税込1075円）	

JA常総ひかり・東町特栽米組合（茨城県・常総市）

4代50年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を使用。もみで貯蔵している米を、注文を受けてから「もみ摺」「精米」をしてお届けします。

宮城・黒澤さんのひとめぼれ（今摺米）　無農薬

435	白米	5kg	3500円（税込3780円）
436	玄米	5kg	3200円（税込3456円）
437	7分	5kg	3500円（税込3780円）
438	5分	5kg	3500円（税込3780円）

黒澤さん（宮城県・涌谷町）

4代50年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を利用。無農薬栽培。

宮城・黒澤さんのコシヒカリ　無農薬

371	白米	5kg	3500円（税込3780円）
372	玄米	5kg	3200円（税込3456円）
373	7分	5kg	3500円（税込3780円）
374	5分	5kg	3500円（税込3780円）
375	白米	2kg	1400円（税込1512円）

黒澤さん（宮城県・涌谷町）

減農薬・減化学肥料栽培（ネオニコチノイド系農薬不使用）のお米です。JAやさと稲作部会の精鋭66名よりお届け。

やさとのお米(コシヒカリ)

369	白米	5kg	2314円（税込2499円）
370	玄米	5kg	2165円（税込2338円）

JAやさと稲作部会（茨城県・石岡市）

品種は「ヒメノモチ」

粘土鉱物ミネラルを投入した土づくりでおいしいお米を作ります。農薬使用は初期除草剤1回、品種は「ヒメノモチ」。

荒井農園（千葉県・印西市）

376 荒井さんのもち米

米 2kg 1280円（税込1382円）

千葉県

白米・胚芽米に3割ほど混ぜてご利用下さい

籾の状態から常温に近い水温で発芽させて、栄養分の高い発芽玄米にしました。原料は有機栽培した岩手県産あきたこまち。

中村商店（神奈川県・横浜市）

380 有機籾発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 米　1kg 1150円（税込1242円）

米（岩手県）

炊く時にお酢を少し加えると鮮やかな紫色に

ミネラル補給の為に塩を散布したり、ヒノキエキスなど天然の素材を使った自家製忌避剤を使用。3合のお米に、大さじ1杯からどうぞ。農薬無散布。

無農薬

庄内協同ファーム・冨樫さん（山形県・鶴岡市）

377 白山紫黒（有機栽培紫黒米）

米 300g 650円（税込702円）

山形県　[放] 不検出 <1.2 <1.1

ひきわりハトムギ、丸麦、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。

自然薬方研究所 薬方堂（茨城県・龍ケ崎市）

378 白米用雑穀セット

500g 1048円（税込1132円）

[放] 不検出 <0.5 <0.5

ハトムギ、丸麦、黒豆、小豆、大豆、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。

自然薬方研究所 薬方堂（茨城県・龍ケ崎市）

379 玄米用雑穀セット

大 500g 1143円（税込1234円）

[放] 不検出 <0.7 <0.7

2017年産お米放射能検査結果

検出限界 0.2Bq/kg 以下

産地	名称	品種	白米	玄米
茨城県	めぐみちゃん（生産者10名）	コシヒカリ	最高値0.2Bq/kg	最高値0.4Bq/kg
	JAやさと		不検出	0.3Bq/kg
	鯉淵学園		0.2Bq/kg	0.4Bq/kg
千葉県	荒井さんのもち米		不検出	0.9Bq/kg
山形県	おきたま興農舎	ひとめぼれ	不検出	0.2Bq/kg
		つや姫	不検出	不検出
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ/コシヒカリ	不検出	不検出（検出限界0.1Bq/kg同位体研究所）

・検査機関：常総生活協同組合　・判定法：ゲルマニウム半導体γ線スペクトルメーターによる核種判定
※生協では引き続き精度の高い検査をしています(生産者が外部機関で検査をしている場合はそちらの結果を掲載)。

エスニック料理特集

辛さを抑えたマイルドなやさしい味わいで、素材の旨みを生かします。辛味が苦手な方やお子様におすすめ。約22皿分。

プレス・オールターナティブ（東京都・目黒区）

384 カレーの壺（マイルド）

米 220g 535円（税込578円）通常税込594円

385 カレーの壺（ミディアム）

米 220g 535円（税込578円）通常税込594円

スパイス（スリランカ）

幅広く使える便利なペーストタイプ

たっぷり使用したトマトとレモングラスの風味が魚介の風味を引き立てます。約22皿分。

スパイシーでピリッとパンチの利いた辛み。スパイスをローストしたスモーク成分が食感を高めます。約22皿分。

386 カレーの壺（スパイシー）

米 220g 535円（税込578円）通常税込594円

茨城県の銘柄豚「ローズポーク」の挽肉。赤身率8割です。

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

381 ローズポーク 挽肉

凍 賞30日 300g 460円（税込497円）

茨城県 ［放］不検出<3.7 <3.8

カレーや炒め物にも

脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多く含む部位。茹でてサラダに。バラ凍結。

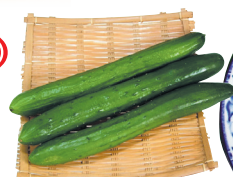
田仲さん達（茨城県・桜川市）

387 つくば茜鶏 ササミ

凍 賞180日 300g 560円（税込605円）

茨城県 ［放］不検出<3.6 <3.4

特



化学肥料を使わず米糠、籾殻薫炭ボカシを土に。きめ細かい栽培をすることで農薬使用を最小限に。

赤谷さん（千葉県・旭市）

388 きゅうり

3本 225円（税込243円）通常税込259円

千葉県 ［放］不検出 <3.8 <3.8

ポールスター（東京都・東村山市）

389 桃花林 棒棒鶏ソース

大 小 215g 348円（税込376円）通常税込400円

特

ねりごまの香りと程よい酸味が食欲をそそります。冷し中華、冷しゃぶ、春雨サラダなどにも。

無農薬

390 長島さんのサニーレタス

完熟、分解された堆肥等を使い、地力を高めることで、農薬を使用せずに栽培しています。

1玉 165円（税込178円）

茨城県 ［放］不検出 <3.2 <3.6

微生物農法の会・長島さん（茨城県・行方市）

特

391 天然むきエビ(特大)

マレーシア・ボルネオ島北東部沿岸で漁獲した天然えびを、現地工場で急速バラ凍結した1回凍結品です。

凍 賞180日 え 160g 525円（税込567円）通常税込592円

えび（マレーシア）

特

392 北海道さけスモークサーモン

北海道産の秋鮭を塩のみで味付け。素材の旨味を生かす為、桜のチップを使い、「冷燻方式」で仕上げました。

凍 賞180日 40g×2 458円（税込495円）通常税込518円

秋鮭（北海道）

特

393 はるさめ 2個組

九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉をブレンドした国産の春雨です。サラダ、酢の物、鍋物、炒め物等に。

100g×2 200円（税込216円）通常税込238円

村山さんがじっくり漬け込みました。チャーハンやラーメンに。豚肉は岩瀬さんの豚、又はローズポーク使用。

ミートパル村山（茨城県・土浦市）

394 村山さんのチャーシュー

冷 賞7日 米 大 小 200g 480円（税込518円）

豚肉（茨城県）

お得2個組

鶏ガラからじっくりダシ取りをしました。豆腐、なすなどをお好みで加えて。

中津ミート（神奈川県・愛川町）

395 中津麻婆豆腐の素 2個組

冷 賞24日 米 大 小 200g×2 660円（税込712円）通常税込756円

豚肉（神奈川県）

特

396 徳用 飛鳥の黒豚水餃子 25個入

国産小麦粉を使用した厚めの皮で具材を包みました。具の味を引き出すため、料理酒「蔵の素」を使用。

凍 賞120日 え 米 大 小 25個 695円（税込751円）通常税込799円

飛鳥食品（東京都・葛飾区）

小麦（国内産）

一つひとつ丁寧に手作りで作っています

特

豚肉にえび、帆立、干し貝柱などを具にたっぷり加え、国産小麦粉にほうれん草パウダーを混ぜた皮で一つずつ手包みしました。

飛鳥食品（東京都・葛飾区）

397 飛鳥の海鮮水餃子 15個入

凍 賞180日 え 卵 米 大 小 15個250g 438円（税込473円）通常税込508円

小麦（国内産）、えび（ベトナム）

カラミノフーズ（東京都・新宿区）

特

食感を残した野菜をたっぷり加えたソース。ソテーした肉や魚、オムレツにのせて。パンにつけても召し上がれます。

398 ザクザク野菜のサルサソース

米 110g 360円（税込389円）通常税込400円

トマト（イタリア）、玉ねぎ（国内産）

特

国産野菜と国産牛肉を使用した「ビビンバの具」です。湯煎後ご飯にかけてどうぞ。国産味噌のコチュジャン使用。

カラミノフーズ（東京都・新宿区） 2食入

399 ビビンバの具

凍 米 大 100g×2 420円（税込454円）通常税込464円

特

カラミノフーズ（東京都・新宿区） 2食入

400 アジア薫るトムヤムクン

タイを代表するスープ。えびの旨味を中心に、唐辛子の辛味やライムの酸味、ココナツミルクのまろやかさを加えました。湯煎して。

凍 え 米 大 180g×2 555円（税込599円）通常税込616円

えび（国内産）、ふくろ茸（中国）

特

福岡県「甘木の水」を使用した炭酸水。お好みにあわせてお飲みください。無糖、無香料。

日本生協連合会 24缶

754 COただの炭酸水 200mℓ

前日OK!

200mℓ×24 1200円（税込1296円）通常税込1344円

表示マークのご案内

取り扱いサイクル・価格表記

- 4週に1回お届け　4週に3回お届け
- 隔週お届け　毎週お届け
- シーズン最終　季節商品につき今回で最終
- シーズン初　今季初登場
- 新　新発売の商品
- 特　特別価格商品

お届け時の温度帯

- 凍 冷凍品
- 冷 冷蔵品
- ・表記のないものについては常温でのお届けです。
- ・農産品については季節に応じた温度帯でお届けします。

アレルゲン表示

卵 乳 米 大 そ 小 落 え か

- ・「コンタミネーション」（コンタミ）については表示していませんので現物の表示をご確認下さい。コンタミの詳細情報については生協までご連絡ください。
  ※コンタミネーションとは同じ工場でアレルゲン原材料が使用され、極微量の混入の可能性があることをいいます。
- ・アレルギーの症状がある場合は、使用前に包材の表記をご確認頂き、飲食のご判断をお願いいたします。

主原料原産地

- ・生鮮品については主原料の原産地を表記しています。
- ・原料が多岐にわたる加工品については、主原料を可能な限り表記しています。

※農産品について、地場産（茨城県、千葉県）をピンク色で表記しています。地場農作物の消費をすすめましょう！

その他

前日OK! は供給前日の17:00までに電話かFAXで注文できます。

ふるさと便 『ふるさと便』対象商品です。ふるさと便は専用の用紙でご注文ください。