

# はじめよう! 健康で経済的なくらし

2019年度 みんなで取り組む活動テーマ  
JOSO食材でかんたん・うちごはん!



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

tel: 0297-48-4911  
fax: 0297-45-6675

2019年10月1回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	23	24	25	26	27
定番品のお届け	30	1	2	3	4
特別企画品のお届け	7	8	9	10	11

# 旬の味覚勢ぞろい

10月に入り、旬を迎える秋の味覚が続々と登場しています。今週は長野のおびなたから**11**「新そば」の新物が登場です。かき揚げや鶏肉、特に**14**「北浦しゃもの骨付きブツ切り」は滋味深いダシが取れますので、お好みの具材と一緒に新そばの風味をお楽しみください。また、今年も**21**「高柳さんのれんこん」が登場。歯ざわりが良くムチっとした食感、風味豊かな味わいは他のれんこんと一線を画します。昨年味わった方も、今年加入した組合員さんもぜひ一度お召し上がりください。

今週より**酒類、雑貨**は税率が**10%**表記になっています



かき揚げそば

かつおだしと熟成させたかえしの味わいを楽しめる本格派のつゆ。たんぱく加水分解物使用。



おびなた(長野県・長野市)  
**12** そばつゆ(ストレート)  
※大 小

360ml **320円**(参考税込346円) 通常税込367円

とれたての国産そばの実を自社製粉しました。風味を損なわないよう低温乾燥させ、アルミ包材で包装しました。

**新物**

おびなた(長野県・長野市)

**11** 新そば

200g×3 **750円**(参考税込810円) 通常税込832円

そば(国内産)、小麦(アメリカ、他)

いつもの山田さんのしめじ(ひらたけ)と、ブナしめじを1株ずつセットにしました。2種類のしめじをお楽しみ下さい。

**13** 山田さんのきのこセット

山田さん(茨城県・つくば市)

ひらたけ1株 + ブナしめじ1株 **295円**(参考税込319円) 通常税込330円

茨城県 [放] 不検出 <4.0 <4.2

下河辺さんが育てた、シャモ。モモ、ムネ、手羽を骨付きのままぶつ切りにしました。煮物、カレーにどうぞ。

**14** 地鶏 北浦しゃも 骨付きブツ切

北浦軍鶏農場(茨城県・かすみがうら市)

250g **740円**(参考税込799円)

茨城県

国産野菜、国産小麦粉のみを使用し、非遗伝子組み換えの菜種油で揚げました。

**15** 野菜かき揚げ

三ツヨコ(神奈川県・大和市)

4個入

凍 小 4個260g **416円**(参考税込449円) 通常税込464円

玉ねぎ・ごぼう・人参・いんげん(国内産)

## 今夜はおでんで温まろう!

静岡おでんを代表する黒はんぺんをはじめ、人気の練り物をセットに。国産の無リンすり身を使用し、魚肉の旨味を引き出しました。いちろうこ(静岡県・静岡市)

**16** いちろうこ 静岡おでん種セット

静岡おでんを代表する黒はんぺんをはじめ、人気の練り物をセットに。国産の無リンすり身を使用し、魚肉の旨味を引き出しました。いちろうこ(静岡県・静岡市)

10日 卵 米 6種13品 **498円**(参考税込538円) 通常税込562円

すけそうだら(アメリカ、北海道)

餅入きんちゃく30g×2、ひじき入り京がんも20g×2、えび入り京がんも20g×2のセット。鍋物の種に。

**18** 鍋物種セット

丸和食品(東京都・練馬区)

3種6個 **345円**(参考税込373円) 通常税込405円

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.4 <1.5

## 旬のれんこんをたっぷり使って!

歯ざわりが良く、それでいてムチっとした食感を楽しめるれんこんです。初期に殺虫剤を1回使用。

**21** 高柳さんのれんこん

微生物農法の会・高柳さん(茨城県・行方市)

400g **465円**(参考税込502円) 通常税込518円

茨城県

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。

**20** つくば茜鶏 モモ

田仲さん達(茨城県・桜川市)

300g **480円**(参考税込518円) 通常税込529円

茨城県 [放] 不検出 <3.6 <3.4

三陸産の真いわしと北海道産のタラのすり身を合わせ、ねぎと味噌と練り込んだ柔らかい食感のだんごです。カルシウムは牛乳の約2倍とたっぷり!(日本食品標準成分表による)

**17** いわしだんご

高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

5個150g **284円**(参考税込307円) 通常税込324円

いわし(宮城県)

自家製堆肥を使い、なるべく農薬に頼らないように工夫して栽培しています。減農薬・無化学肥料栽培。

**19** 大根

川島さん達(群馬県・長野原町)

1本 **180円**(参考税込194円) 通常税込207円

群馬県 [放] 不検出 <3.9 <4.0

糖度と酸味のバランスが良く、シャキッとした食感です。千秋×つがるから出来た品種。会独自の栽培管理で、真っ赤で見た目も、味もよいりんごです。減農薬栽培。

**25** りんご(秋映)

波動農法研究会・本間さん達(長野県・長野市)

3玉 **518円**(参考税込559円) 通常税込572円

長野県

天然の旨味成分が格段に多い料理酒。少量の使用で素材の持ち味を引き出し、料理に旨味とコクを与えます。

大和川酒造店(福島県・喜多方市)

料理酒「蔵の素」(契約栽培米使用) ※

**22** 300ml **495円**(参考税込545円)

**501** 720ml **1000円**(参考税込1100円)

米(福島県) [放] 不検出 <3.8 <3.4

鶏肉と秋の味覚のこ5種類を使った、ボリュームのある炊き込みご飯の素。生きのこで作りました。

**23** 炊き込みご飯の素 きのこ5目

かじかわ農場(新潟県・新発田市)

170g(2合用) **389円**(参考税込420円) 通常税込430円

ぶなしめじ(国内産)

甘みが強いのが特長で毎年好評の柿。青い柿が届くこともあります。減農薬栽培。

**26** たねなし柿

大紀コープファーム(奈良県・五條市)

約800g **380円**(参考税込410円)

**27** 徳用 **500円**(参考税込540円)

奈良県

### 【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・静岡県産の主要原料について、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] <sup>137</sup> 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] <sup>137</sup> Cs=9.4 <sup>134</sup> 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



今年もたっぷりいただきます

微生物農法の会 高柳さんのれんこん
れんこんは、写真のように蓮田と呼ばれる田の中で育ちます。泥の中でじっくり育てた味わいは「ほかのれんこんとはひと味違う」と、毎年楽しみにしている人が多い一品です。

昨年は産地交流会も開催しました。今年も企画予定ですので、ぜひご参加ください。



高柳さんのれんこん 400g 465円(参考502円) 茨城県

微生物農法の会 宮内さん達 小松菜 1束 176円(参考190円) 茨城県

微生物農法の会 長島さん 長島さんのきゅうり 4本 198円(参考214円) 茨城県

微生物農法の会 長島さん 長島さんのきゅうり 8本 360円(参考389円) 茨城県

中村さん達 キャベツ 1玉 210円(参考227円) 群馬県

赤内口さん達 ブロッコリー 1個 310円(参考335円) 青森県

微生物農法の会

微生物農法の会 長島さん サニーレタス 1玉 170円(参考184円) 茨城県

微生物農法の会 長島さん レタス 1玉 250円(参考270円) 茨城県

微生物農法の会 大和田さん さつまいも 1kg 385円(参考416円) 茨城県

微生物農法の会 大和田さん さつまいも 1kg 385円(参考416円) 茨城県

木村農園 木村さんのきゅうり 3本 165円(参考178円) 茨城県

木村農園 木村さんのピーマン 150g 155円(参考167円) 茨城県

野菜セット 随時募集中! 地元の貴重な無農薬、無化学肥料の野菜...

Table with 2 columns: Set Name and Price. Includes items like '清水さんの野菜セット', '宇治田さんの野菜セット', etc.

Form for subscription: 組合員番号, お名前, お届け開始日, 月, 回数

産地応援価格! 長ねぎ 500g 210円(参考227円) 栃木県

まごころの里 吉田さん達 サラダ白玉ねぎ 500g 250円(参考270円) 北海道

まごころの里 山本さん達 ぼっちゃんかぼちゃ 1~2玉約280g 230円(参考248円) 北海道

土別農園 土別のかぼちゃ 1玉 369円(参考399円) 北海道

土別農園 土別の玉ねぎ 77 1kg 250円(参考270円) 78 3kg 730円(参考788円) 北海道

土別農園 土別のじゃがいも 79 1kg 215円(参考232円) 80 3kg 595円(参考643円) 北海道

木村農園 木村さんのごぼう 400g 192円(参考207円) 茨城県

山田さん 山田さんのしめじ 200g 250円(参考270円) 茨城県

丸金 えのき茸 200g 208円(参考225円) 長野県

村上さん 舞茸 100g 196円(参考212円) 栃木県

丸金 白えのき茸 200g 218円(参考235円) 長野県

あゆみの会 渡辺さん ホワイトマッシュルーム 100g 237円(参考256円) 千葉県

宮本さん達 里芋 約400g 307円(参考332円) 熊本県

安田さん 安田さんのなめこ 70g 115円(参考124円) 福島県

江藤さん 江藤さんの原木生しいたけ 100g 322円(参考348円) 大分県

なかのきのこ園 飯泉さん 飯泉さんの生しいたけ A品 100g 210円(参考227円) 茨城県

宮本さん達 里芋 約400g 307円(参考332円) 熊本県

安田さん 安田さんのなめこ 70g 115円(参考124円) 福島県

あゆみの会 水谷さん達 エリンギ 100g 261円(参考282円) 三重県

なかのきのこ園 飯泉さん 飯泉さんの生しいたけ B品 200g 225円(参考243円) 茨城県

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・お試しに〇をつけて、注文書と一緒に提出してください。



## 10月10日は まぐろの日

### 全品特価

「つつぶまぐろ」3つのこだわり

- ①天然めばちマグロ100%使用! 資源にも配慮した「延縄漁」で漁獲しました。
- ②ツブを残し、スジを取る! 一般的なペースト状ではなく、マグロの味わいと食感を残す独自製法で仕上げます。
- ③衛生基準(HACCP・ハセップ)を取得! 生食まぐろでの取得は全国でも少ない厳しい衛生基準です。

流水で約5分 解凍して下さい

冷凍賞20日  
マストミ(徳島県・徳島市)

#### つつぶまぐろたたき身

**124** 2袋 50g×2 **458円**(参考税込495円) 通常税込540円

**125** 徳用 50g×4 **895円**(参考税込967円) 通常税込1058円

めばちまぐろ(台湾)

軟らかなイカ入りです!

マストミ(徳島県・徳島市) 2食入

**126** まぐろ丼(イカ入り) 船上凍結処理された鮮度の良いめばちまぐろに、モチモチとした食感と身の軟らかさをあわせ持つソテイカを合わせました。  
冷凍賞15日 米大中小 50g×2 **398円**(参考税込430円) 通常税込464円  
めばちまぐろ(台湾)、ソテイカ(沖縄県)

タレがご飯によく合います!

マストミ(徳島県・徳島市) 2食入

**127** まぐろ漬け丼用(メバチマグロ) 鮮度の良いメバチマグロをオリジナルのタレに漬けました。  
冷凍賞30日 米大中小 70g×2 **498円**(参考税込538円) 通常税込583円  
メバチマグロ(太平洋)

玉ねぎスライスを敷いて ポン酢でぜひ!

マストミ(徳島県・徳島市)

**128** 炭火焼まぐろタタキ 焼津港に水揚げされた鮮度の良いきはだまぐろを炭火で香ばしくタタキにしました。袋のまま10分間流水解凍。  
冷凍賞30日 140g **498円**(参考税込538円) 通常税込572円  
きはだまぐろ(太平洋)

フライパンでOK!

つかさ食品(千葉県・南房総市) 6枚

**135** ごまがたっぷり! さんまみりん漬け 北海道産のさんまを使用し、氷水で解凍(氷点解凍)する事で身質変質を抑えてさんま本来の旨味を逃さず処理し、焼き加工してから調味液に漬け込み、たっぷりの白ごまと国産小麦粉の衣を付けてパフ凍結しました。  
冷凍賞180日 米大中小 6枚210g **380円**(参考税込410円)  
さんま(北海道)

つかさ食品(千葉県・南房総市) 8~10切

**136** フライパンでできる 国産さば竜田揚(骨取) 国産のさばを三枚におろした後、気になる骨を出来る限り取り除き、ブレンドした独自の生業醤油で味付けし、国産の馬蹄粉で衣付けしました。  
冷凍賞180日 米大中小 8~10切200g **368円**(参考税込397円)  
さば(国内産) [放] 不検出 <3.8 <4.3

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市) 7~9個

**137** さんまイタリアンサンド よつ葉のチーズ、玉ねぎ、ピーマンをケチャップで味付けした具をさんまで挟み、国産小麦粉をまぶしました。  
冷凍賞180日 米大中小 7~9個180g **398円**(参考税込430円)  
さんま(国内産)

湯煎で本格味噌煮!

鳴門魚類(徳島県・鳴門市) 2切入

**139** さば味噌煮 鳴門魚類オリジナルの国産大豆味噌を使用。自社でだし取りし、じっくり煮込んださばの味噌煮です。  
冷凍賞30日 米大中小 片身1枚(2切入) **248円**(参考税込268円) 通常税込281円  
真さば(長崎県、佐賀県)

カネナカ(愛知県・豊橋市) 2食入

**140** うなぎ蒲焼丼(2パック入) 愛知県で育てられたうなぎを蒲焼にしました。タレ:粗製糖、醤油、水あめ、発酵調味料、食塩、でんぷん※山椒は付きません  
冷凍賞180日 米大中小 75g(固形量60g)×2 **2300円**(参考税込2484円)  
うなぎ(愛知県)

とれとれいわし タタキ身

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

**141** とれとれいわし たたき身 日本近海の高鮮度の真いわしを100%使用。  
冷凍賞120日 150g×2 **390円**(参考税込421円)  
いわし(鳥取県、千葉県、他) [放] 不検出 <3.8 <3.9

## 秋鮭がおいしい季節です

前回好評 秋の丼!

札幌中一(北海道・札幌市)

**129** 秋鮭漬け丼 北海道産の秋鮭を醤油ベースのオリジナルのタレに漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、ご飯にのせて。  
冷凍賞90日 米大中小 160g(80g×2) **630円**(参考税込680円) 通常税込697円  
秋鮭(北海道)

松岡水産(千葉県・銚子市)

**130** 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。  
冷凍賞180日 40g×2 **468円**(参考税込505円) 通常税込518円  
秋鮭(北海道)

佐井村漁協(青森県・佐井村)

**131** 津軽海峡 鮭フレーク 鮮度の良い秋鮭を焼き上げ、フレークにしました。原材料:秋鮭、菜種油、食塩  
冷凍賞90日 100g **520円**(参考税込562円)  
秋鮭(青森県) [放] 不検出 <4.0 <4.4

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

**132** しめさば(柚風味) 三陸産の真さばを三枚におろし、独自の調味液に漬け込みました。高知県産のゆず皮を使用。  
冷凍賞180日 米大中小 2枚160g **430円**(参考税込464円)  
真さば(三陸産)

カネヨシ水産(千葉県・九十九里町)

**133** いわしごま漬 かたくちいわしの頭、内臓を除去して酢漬けにし、その後ごまと千切り生姜、たかのつめを加えました。  
冷凍賞90日 米小 100g **280円**(参考税込302円)  
かたくちいわし(千葉県) [放] 不検出 <3.1 <3.9

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

**134** 猿払産 刺身用ほたて貝柱 オホーツク海に面する猿払(ざるぶつ)は、海流や地形などの自然環境に恵まれ、美味しいほたてを育てます。  
冷凍賞180日 6~8粒100g **498円**(参考税込538円)  
ほたて貝柱(北海道)

## 鮮魚のさんま

今回で最終です!

シーズン最終

原口商店(宮城県・都城市) 2袋

**138** ししゃもの甘酢あんかけ ししゃもに少し甘めの甘酢あんをかけました。野菜(玉ねぎ、人参、ピーマン)は全て国産です。湯煎で食べられます。  
冷凍賞180日 米大中小 200g(2袋) **398円**(参考税込430円)  
からふとししゃも(ノルウェー)

カネキ水産(兵庫県・神戸市) 3合用

**142** 明石蛸たこめしの素(3合用) 年間を通じて旨味のある、明石浦産の真だこを使用。お米と一緒に炊き込むだけで召し上がれます。  
冷凍賞90日 米大中小 350g(固形量150g)×2 **775円**(参考税込837円) 通常税込853円  
真だこ(兵庫県)

※水揚げが無い場合は欠品となりますのでご了承ください

千倉水産加工販売(宮城県・女川町)

**143** 2尾 **320円**(参考税込346円)

**144** 3尾 **465円**(参考税込502円)

さんま(北海道沖~三陸沖) [放] 不検出 <3.2 <3.9

北海道東から三陸沖で漁獲し、女川港に水揚げされたさんまです。

## こんにゃくを使って もう一品 お弁当にもぴったり

●今週のカatalogでは下記の商品をご案内しています。

**21** 高柳さんのれんこん **233** こんにゃく **176** 茨城牛(山方)切り落とし

## かみなりこんにゃく

◆材料(2人分)

- こんにゃく..... 1/2枚
- れんこん..... 100g
- ごぼう..... 50g
- 牛肉切り落とし..... 50g
- タカノツメ..... 1本
- ごま油..... 小2
- だし汁..... 1/2カップ
- 酒..... 小2
- A 砂糖..... 大1
- みりん..... 小2
- しょうゆ..... 大1

◆作り方

- こんにゃくは一口大に手でちぎり、下茹でしておく。れんこん、ごぼうは乱切り、タカノツメは種を除き小口切りにする。
- 鍋を火にかき、こんにゃくを入れ強火で乾煎りして余分な水分を飛ばす。
- 中火にし、ごま油、れんこん、ごぼう、牛肉を加え、Aで調味し、水分を飛ばす。

切り取ってご活用ください

## 旬の食材「さんま」を使って なめろうの基本的な作り方

●今週のカatalogでは下記の商品をご案内しています。

**37** 大葉 **71** 長ねぎ **144** 鮮さんま 3尾

◆材料

- さんま..... 3尾
- 長ねぎ..... 細1本
- 大葉..... 3枚
- しょうが..... 1片
- A みそ..... 大1
- しょうゆ..... 小1/3

◆作り方

- さんまは頭を落とし内臓を出してから三枚におろし、皮をひいておく。
- 長ねぎ、大葉はみじん切り、しょうがはすりおろす。
- ①を包丁でたたいて、粘りが出たら②とAを混ぜ合わせる。

たくさん作って冷凍してつみれやさんが焼き(大葉で包んで焼いたもの)にしても美味。

切り取ってご活用ください

しっかり歯ごたえのある肉質とうまみ

下河辺さんが「北浦しゃも」育てた



茨城県・かすみがうら市の北浦軍鶏農場で下河辺さん親子が育てたしゃも。一般的に流通する鶏肉は短期間で大きく育つように改良されたブロイラーがほとんどで、約50日で出荷されるのに対し、この北浦しゃもは75日以上飼育されているため、しっかり歯ごたえのある肉質とうまみが特徴です。うまみがギュッと詰まった、しゃもの肉はシンプルな味付けでも絶品。弾力のある食感とかむほどこにあふれ出すうまみ、香りが楽しめます。まずは塩だけで味わってみてください。



北浦軍鶏農場(茨城県・かすみがうら市)  
**145 地鶏 北浦しゃも ムネ正肉**  
 下河辺さんが育てた、しゃものムネ肉です。じっくりと時間をかけて育てたしゃもは、弾力ある食感とかむほどこにあふれ出すうまみ、香りが楽しめます。  
 凍 150g **610**円(参考税込 **659**円)  
 鶏肉(茨城県)



北浦軍鶏農場(茨城県・かすみがうら市)  
**146 地鶏 北浦しゃも モモ正肉**  
 下河辺さんが育てた、しゃものモモ肉です。じっくりと時間をかけて育てたしゃもは、弾力ある食感とかむほどこにあふれ出すうまみ、香りが楽しめます。  
 凍 150g **740**円(参考税込 **799**円)  
 鶏肉(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)ミートバル村山  
**149 岩瀬さんの豚 肩ローススライス**  
 赤身の中に適度な脂身が交じる、味の良い部位。一口大に切って焼肉にも。  
 凍 250g **560**円(参考税込 **605**円)  
 茨城県



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**147 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。  
 凍 250g **640**円(参考税込 **691**円)  
 茨城県



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**148 岩瀬さんの豚 ロースとんかつ用**  
 岩瀬さんの黒豚系ロース肉をとんかつ用に切身にしました。  
 凍 2枚200g **515**円(参考税込 **556**円)  
 茨城県



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**150 岩瀬さんの豚モモ しゃぶしゃぶ用**  
 赤身主体のモモをしゃぶしゃぶ用にスライス。  
 凍 250g **485**円(参考税込 **524**円)  
 茨城県



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**151 岩瀬さんの豚 パラうす切り**  
 風味が良く、コクのあるパラを、巻き物にも便利なうす切りをしました。厚さ約1~1.5mm。  
 凍 250g **465**円(参考税込 **502**円)  
 茨城県

使い切り少量サイズ



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**152 岩瀬さんの豚小間切(少量)**  
 1回使い切りサイズの100g規格。焼きそばや炒め物、カレーなどの煮込み料理にも。すぐ火が通るので、時間がない時でも便利です。  
 凍 100g **143**円(参考税込 **154**円)  
 茨城県

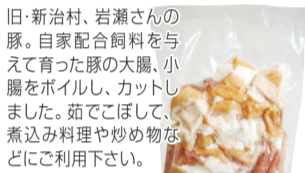


岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**153 岩瀬さんの豚小間切**  
 野菜と炒めて、カレーやシチュー等の煮込みにも。すぐ火が通るので、時間がない時でも便利です。  
 凍 150g×2 **400**円(参考税込 **432**円)  
 茨城県



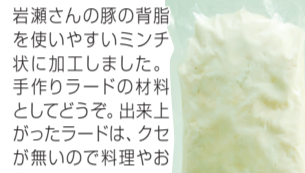
岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**154 岩瀬さんの豚挽肉**  
 旧・新治村、岩瀬さんの豚。自家配合飼料を与え、内臓の丈夫な豚を育てています。赤身率8割です。  
 凍 300g **400**円(参考税込 **432**円)  
 茨城県

貴重な岩瀬さんの豚モツです!

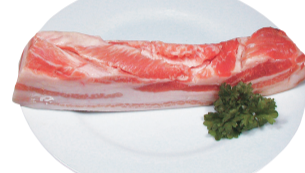


旧・新治村、岩瀬さんの豚。自家配合飼料を与えて育った豚の大腸、小腸をボイルし、カットしました。茹でこぼして、煮込み料理や炒め物などにご利用下さい。  
 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**155 岩瀬さんの豚モツ**  
 凍 500g **500**円(参考税込 **540**円)  
 茨城県

ラードの作り方レシピ付



岩瀬さんの豚の背脂を使いやすいミンチ状に加工しました。手作りラードの材料としてどうぞ。出来上がったラードは、クセが無いので料理やお菓子作りどうぞ。  
 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山  
**156 岩瀬さんの豚 背脂**  
 凍 500g **150**円(参考税込 **162**円)  
 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山  
**157 ローズポーク パラブロック 300g**  
 三枚肉と呼ばれる、脂と赤身が層になった部位をブロックでお届け。  
 凍 300g **580**円(参考税込 **626**円)  
 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山  
**158 ローズポーク 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。  
 凍 300g **460**円(参考税込 **497**円)  
 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山  
**159 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。  
 凍 150g×2 **390**円(参考税込 **421**円)  
 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山  
**160 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。  
 凍 200g×2 **510**円(参考税込 **551**円)  
 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山  
**161 ローズポーク 挽肉**  
 茨城県の銘柄豚「ローズポーク」の挽肉。赤身率8割です。  
 凍 300g **460**円(参考税込 **497**円)  
 茨城県



中津ミート(神奈川県・愛川町) 2枚  
**162 中津豚 ロースステーキ香味焼用**  
 豚ロースを厚めにスライスし、まわりに香辛料とパン粉を付けました。ご家庭で焼いてお召し上がり下さい。  
 凍 80g×2 **515**円(参考税込 **556**円)  
 豚肉(神奈川県)



中津ミート(神奈川県・愛川町)  
**163 中津豚レバー焼肉用(味付)**  
 自社牧場で育てた豚のレバー(肝臓)を、オリジナルのタレに漬けました。そのまま焼いてどうぞ。  
 凍 200g **324**円(参考税込 **350**円)  
 豚レバー(神奈川県)



JA全農いばらき(茨城県)野口商店  
**164 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 400g **650**円(参考税込 **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)  
**165 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 300g **370**円(参考税込 **400**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**166 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 250g **490**円(参考税込 **529**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**167 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 250g **490**円(参考税込 **529**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**168 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 300g **560**円(参考税込 **605**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**169 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 400g **525**円(参考税込 **567**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**170 つくば茜鶏 手羽元**  
 唐揚げやスープ煮に。  
 凍 400g **525**円(参考税込 **567**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**171 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 250g **240**円(参考税込 **259**円)  
 茨城県



田仲さん達(茨城県・桜川市)  
**172 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 500g **660**円(参考税込 **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)  
**173 特大 鹿児島 坊津黒牛 すき焼き用**  
 霜降りがよく入り、甘みがあります。赤身主体のモモと、ジューシーなバラを合わせ切りにしました。  
 凍 2500円(参考税込 **2700**円) 通常税込 **2786**円  
 鹿児島県







日配品



233 生芋あく抜きこんにゃく
調理簡単 あく抜き
鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)
昔ながらの缶蒸し製法で作られたこんにゃくです。



234 生芋あく抜きしらたき
調理簡単 あく抜き
鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)
国内産のこんにゃく芋で作られた、歯切れと味の良い白滝です。



235 ミックスビーンズの水煮
かじかわ農場 (新潟県・新発田市)
4種の豆を水煮にしました。大豆、青大豆、白いんげん豆、金時豆はすべて国産。



236 洗いもずく
浜食 (東京都・調布市)
沖縄・伊平屋島産の良質なもずくです。塩抜きの必要がなく、そのまま食べられます。



237 石巻十三浜産 絆わかめ
リアス (千葉県・船橋市)
震災復興で立ち上がった漁師が品質にもこだわったわかめです。

生産者「リアス」常総の「絆」です



238 三陸産カットくきわかめ
わかめの茎の部分をカットして塩蔵しました。コリコリとした食感が特長。



239 地粉餃子の皮
金子製麺 (神奈川県・中井町)
自家製粉の地粉と水、赤穂の塩、打ち粉だけで作りました。



240 内麦焼そば (ソース無)
共生食品 (神奈川県・相模原市)
国産小麦粉を使用した無かんすい、無着色の麺です。



241 内麦生ラーメン醤油 (3食入)
共生食品 (神奈川県・相模原市)
国産小麦粉を使った、無着色、無かんすい、卵つなぎ麺。



242 にしん甘露煮
良質なにしんを無添加タレでシンプル、丁寧に仕上げました。



243 煮豆 黒豆(雁喰豆)
岩手県特産の平べったい黒豆。直火で炊きあげ、豆本来の味と、芯まで染み込んだ甘みを味わえます。



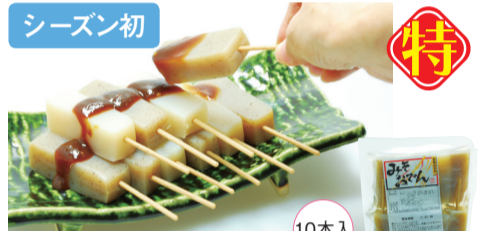
244 甘口昆布
刻んだ北海道産の昆布を入正醤油と砂糖のみで時間をかけてふっくらと炊き上げました。



245 地鶏そぼろ
遺伝子組換えのない飼料で育てた鶏肉を、醤油、味の母、砂糖で味付け。



246 茶碗蒸し
遺伝子組換えのない飼料を養鶏に使用した卵を使用。化学調味料を使用せず、素材の持ち味を生かしました。



247 こんにゃくみそおでん(特製タレ付)
国産こんにゃく粉を使用。白、黒の2色が串にさしてあります。



248 炊き込みご飯の素 五目鶏めし
自社製のいりこ昆布のだしをベースに国内産の具材を煮込んだ炊き込みご飯の素です。



249 昔ながらの田舎たくあん漬
軟らかく歯切れのよい国産大根が原料のたくあん漬。昔ながらの塩分強めのたくあんです。



250 月山赤かぶ漬 (スライス)
庄内名産の温海かぶらを、酢、食塩、砂糖のみで漬け込みました。



251 福神漬(2個組)
国内産の大根、茄子、蓮根、しその葉、生姜、なた豆、ごまを、砂糖、醤油、食塩、酢、みりん、かつおだして漬込み。



252 趙さんの味 はさみ込みキムチ
こだわりの唐辛子やあみえびの塩辛など数種類の薬味と、白菜を漬け込んだ本格発酵キムチ。



253 趙さんの味 松前白菜漬
りんごの甘み、ゆずの香り、にんにくをちょっと利かせた風味豊かな松前白菜漬。

おでんの増量に!

静岡おでんには欠かせません
駿河湾で獲れた新鮮ないわしを丸ごと使用しました。



254 黒はんぺん
5枚150g 360円(参考税込389円) 通常税込399円



255 桜えび入り由比はんぺん
4枚150g 435円(参考税込470円) 通常税込486円



256 うすら卵天
うすらの卵をすけそうだらのすり身で包んで揚げました。



257 たこボール
すけそうだらのすり身のプリプリした食感と、たこの旨味を楽しむことができます。



258 さつま揚げ
北海道の無リンたらすり身を原料に小魚を練りこみ、深みのある味と食感に仕上げました。

高橋徳治商店 こだわりの練り物

解凍後そのまま食べても美味しくいただけます

258 焼ちくわ
石巻港に水揚げされた小魚と北海道の無リンスケウタラすり身を混ぜあわせ、しなやかな弾力と旨味のしっかりしたちくわを作りました。

野菜の食感と甘みを生かしました

259 7種の野菜揚げ
無リンすり身に、キャベツやじゃがいもなど7種の国産野菜をたっぷり混ぜ込みました。

あっさりで旨味たっぷり

262 おとうふ揚げ
国産大豆の豆腐と、北海道のすけそうだらのすり身を半々に練りこんだ、ふんわり軟らかなおとうふ揚げです。

260 さつま揚げ
北海道の無リンたらすり身を原料に小魚を練りこみ、深みのある味と食感に仕上げました。

261 ささがきごぼう さつま揚げ
北海道のすけそうだらのすり身に国産ささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。

262 おとうふ揚げ
国産大豆の豆腐と、北海道のすけそうだらのすり身を半々に練りこんだ、ふんわり軟らかなおとうふ揚げです。













