

はじめよう! 健康で経済的なくらし

2020年度 みんなで取り組む活動テーマ
JOSO食材でかんたん・おうちごはん!
～食卓から笑顔あふれる未来へ～

co-op mail
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

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

2020年 5月2回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙5/提出	4	5	6	7	8
定番品5/お届け	11	12	13	14	15
特別企画品5/お届け	18	19	20	21	22

初夏のさっぱりメニュー

季節の変わり目は体調を崩しやすく、食欲不振になりがち。そんな時こそ旬の食材をたっぷり食べて体調を整えましょう。初夏の野菜が次々と登場するこの季節、江川さんの新玉ねぎをたっぷり添えた「豚の冷しゃぶ」などいかがでしょうか?

ローズポークのロース、モモ、バラをしゃぶしゃぶ用に厚さ1mmにスライスしました。はがれやすいように間にパラフィン紙をはさんでいます。



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

11 徳用 ローズポークしゃぶしゃぶセット

冷蔵 届いて3日

3種セットで
お買い得

200g×3種 **1280円(税込1382円)** 通常税込1458円

茨城県

知っていますか?

ローズポーク



ローズポークは、茨城が生んだおいしい銘柄豚肉。茨城県の県花「バラ」にちなんでその名前が付けられました。4つの限定にこだわった豚肉をぜひご賞味ください。

- 「育てる豚」を限定
茨城県が厳選した系統豚の交配によって誕生した豚です。
- 「育てる飼料」を限定
肥育(仕上げ)段階を専用飼料で育てています。専用飼料には国産の大麦が15%以上配合されています。
- 「育てる人」を限定
県内各地の指定を受けた養豚農家です。
- 「販売する人」を限定
販売店を限定しています。県内外の販売指定店、専門店、レストランのみで購入または食べることができます。

きめが細かく脂が程よく入ったロース肉を、しゃぶしゃぶ用にスライスしました。厚さ1mm前後にスライスし、はがれやすいようにパラフィン紙をはさみました。



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

12 ローズポークロースしゃぶしゃぶ用

冷蔵 届いて3日

300g **719円(税込777円)** 通常税込787円

茨城県

赤身主体部位であるモモ肉をしゃぶしゃぶ用に薄くスライスしました。厚さ1mm。はがれやすいように間にパラフィン紙をはさみました。



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

13 ローズポークモモしゃぶしゃぶ用

冷蔵 届いて3日

250g **480円(税込518円)** 通常税込529円

茨城県

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お得です。減農薬栽培。



JAいちかわ・寺田さん、鈴木さん(千葉県・柏市)

14 柏田中の完熟トマト

通い箱(ダンボール)は再利用します

1kg **598円(税込646円)** 通常税込754円

千葉県

ハウス栽培にて農薬をできるだけ減らして栽培しました。そのまま、またはぬか漬け、三五八漬けなどでどうぞ。減農薬栽培。



藤嶋さん(熊本県・天草市)

15 きゅうり

3本 **213円(税込230円)** 通常税込248円

熊本県



江川農園(神奈川県・小田原市)

16 江川さんの玉ねぎ

1kg **240円(税込259円)** 通常税込292円

神奈川県

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。



コタニ(岩手県・大船渡市)

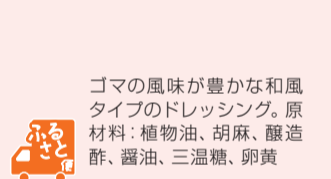
17 岩手産生わかめ(カット)

岩手県産の湯通し塩蔵わかめ。「岩手わかめ」特有の風味や食感が味わえます。使いやすいカットタイプ。

冷蔵 届いて90日

100g **340円(税込367円)** 通常税込397円

わかめ(岩手県)



ゴマの風味が豊かな和風タイプのドレッシング。原材料:植物油、胡麻、醸造酢、醤油、三温糖、卵黄

18 金笛 胡麻ドレッシング

100日 卵米大小

390ml **880円(税込950円)** 通常税込961円

胡麻(中国)



市川食品(群馬県・高崎市)

19 青のり入りさしみこんにやく

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

冷蔵 届いて60日 米大

さしみこんにやく150g×2 **285円(税込308円)** 通常税込324円
こんにやく粉20g×2 **285円(税込308円)** 通常税込324円

こんにやく粉(群馬県) [放] 不検出 <3.7 <4.2



フライパンで焼き、玉ねぎやピーマン等を添えて添付のタレをかけるだけで南蛮漬の出来上がり。

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

20 フライパンでできるあじ南蛮漬(タレ付)

凍 届いて180日 米大

6~11枚150g+タレ50g **360円(税込389円)** 通常税込405円

真あじ(千葉県) [放] 不検出 <3.3 <3.7



トマトと玉ねぎの食酢マリネ

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。

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市) 米

522 1本

360ml **490円(税込529円)** 通常税込535円

21 2本組

360ml×2 **960円(税込1036円)** 通常税込1070円

米(国内産)



作り方は5ページ

田中さん達(茨城県・桜川市)

22 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 届いて180日

300g **360円(税込389円)** 通常税込400円

茨城県



★訳ありの理由★
生育期間中の気温上昇によって、樹に栄養が行きすぎ、果実中の糖、でんぷん含量の蓄積が通常の果実より少なくなりました。爽やかな香りとパリッとした食感は健在です!

さんさんファーム・宮下さん達(長野県・松川町)

23 りんご(ふじ)訳あり

3玉 **369円(税込399円)**

長野県

【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

ご不明な点がございましたら上記、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	

2020年5月2回から

「地場の野菜セット」スタート!



土づくりからこだわった農業
無散布・化学肥料不使用の野菜で生産者と「縁」を結ぼう。



2020年度
野菜セット
契約者
募集中

★野菜セット生産者の一覧

清水さんの野菜セット	7~9品目	1270円(税込1372円)
清水さんの野菜セット(小)	5~6品目	910円(税込983円)
清水さんの野菜セット	3~4品目	635円(税込686円)
宇治田さんの野菜セット	6~8品目	1838円(税込1985円)
天池さんの野菜セット	5品目	940円(税込1015円)
天池さんの野菜セット	7品目	1300円(税込1404円)
微生物農法の会野菜セット	5~6品目	1250円(税込1350円)

★一緒にお届けしている折込みチラシで、各生産者の詳しい情報を記載しています。

冷しゃぶにもぴったり! 田中農園の野菜セットも登場!

新登場 大人のサラダセット

- ★石岡市(旧八郷町)で、農業無散布・化学肥料不使用で野菜を育てています。
- ★米ぬか、モミ殻くん炭、地元養鶏家の鶏糞を自家配合し、発酵させたぼかしを肥料にしています
- ★畑はできるだけ草を生やし、その草を緑肥にして土に還し、地力を高めます。

新



田中農園(茨城県・石岡市)

24 田中農園の“大人”のサラダセット
香味野菜: ルッコラ、赤からし菜、わさび菜をセット。オリーブオイルと塩でどうぞ。農業無散布・無化学肥料栽培。

3品目 約180g **210円(税込227円)**
茨城県

田中農園(茨城県・石岡市)

25 田中農園の野菜セット
八郷の有機農業生産者(田中さん)より旬の野菜をお届け。農業無散布・無化学肥料栽培。

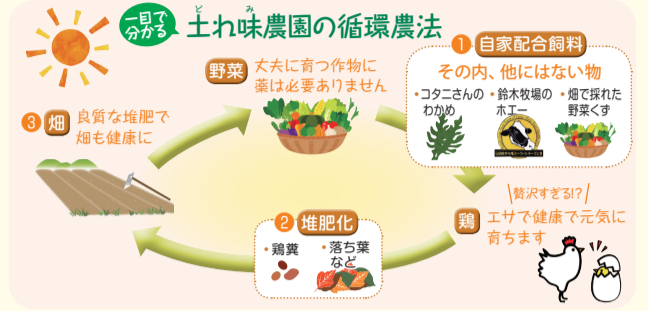
4品目 **720円(税込778円)**
茨城県

有機循環型農業を実践する

「土れ味農園」(天池さん)



- 「鶏」には自家配合飼料に「鈴木牧場のホエー(乳清)」などを使用。
- 鶏糞・もみから・米糠で発酵させた堆肥を作ります。
- 良質な堆肥を畑の土に入れ、健康で生命力のある野菜が育ちます。



シーズン初 (無農薬)

天池さん(茨城県・石岡市)

26 天池さんの白菜(カット)
600g以上 **298円(税込322円)**



シーズン最終 (無農薬)



岩川さん達(鹿児島県・屋久島町)

27 屋久島タンカン

皮がむきやすく果肉はやわらかで多汁。甘みが強く、酸味は少なく、香り豊かな柑橘です。農業無散布。

約550g **530円(税込572円)** 通常税込599円
鹿児島県

樹上で完熟させました。芯まで食べられると毎年好評。減農薬栽培。



アララガ農園・池村さん(沖縄県・西表島)

28 池村さんのパイナップル(ピーチ種)

2Sサイズ 1玉約800g~1kg **720円(税込778円)**

4Sサイズ 1玉約500g~600g **520円(税込562円)**
沖縄県

5月3回で終了です お見逃しなく!



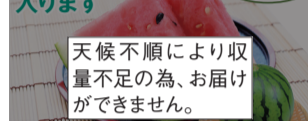
竹村さん(茨城県・かすみがうら市)

30 竹村さんのいちご

自分の子供に食べさせられるものをモットーに農業使用回数減らし、自家製肥料・忌避剤で栽培しています。減農薬栽培。

200g×2 **698円(税込754円)**
茨城県【放】不検出<1.0<1.0

冷蔵庫にも入ります (無農薬)



松野さん(熊本県・熊本市)

32 ミニすいか

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。農業無散布。

1玉 (1.1~1.5kg) **798円(税込862円)**
熊本県



木下さん達(愛媛県・西予市)

32 清見オレンジ

みかんとオレンジの掛け合わせ品種。たっぷりの果汁と、芳醇な香りが特徴的。減農薬栽培。

800g **520円(税込562円)**
愛媛県



渥美農園(静岡県・浜松市)

33 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) **609円(税込658円)**
静岡県【放】不検出<3.2<2.7



無茶々園(愛媛県・西予市)

34 無茶々園のジュシーフルーツ(河内晩柑)

文旦(ザボン)の枝変わりとして、果肉は軟らかで多汁です。農業3回目まで。

3kg **1498円(税込1618円)**
愛媛県



木下農園(愛媛県・三瓶町)

35 ニューサマーオレンジ

白いワタ部分に苦味が少ないので黄色い皮だけをむき、一緒に食べると美味しい。減農薬栽培。

約600g **398円(税込430円)**
愛媛県



ヒロインターナショナル(神奈川県・横浜市)

36 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)



松永農園(静岡県・静岡市)

37 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。農業無散布。

3玉 **360円(税込389円)**
静岡県【放】不検出<3.9<3.2



皮まで使って、マーマレードや、甘夏ビールにチャレンジ!

ビールの作り方は5ページ

無茶々園(愛媛県・西予市)

38 無茶々園の甘夏 1kg **398円(税込430円)**

39 3kg **1100円(税込1188円)**
愛媛県



あゆみの会・嶋田さん達(千葉県・旭市)

40 葉ねぎ(小ねぎ)

刻んで種類の葉味にどうぞ。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100g **198円(税込214円)**
千葉県



岩間さん達(青森県)

41 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。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【放】不検出<3.6<3.4



大紀コープファーム・しょうが生産者グループ(奈良県)

42 しょうが

爽やかな香りは葉味として、しょうが湯にも安心してお使い下さい。減農薬栽培。

100g **159円(税込172円)**
高知県



あゆみの会・吉田さん達(茨城県・行方市)

43 大葉

独特の芳香を生かして葉味、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 **95円(税込103円)**
茨城県【放】不検出<4.4<4.2



イバラキ食品(茨城県・石岡市)

44 もやし

緑豆もやし。筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷり使用し歯ごたえが良いもやしです。原材料の緑豆は中国産。

250g **51円(税込55円)**
茨城県【放】不検出<3.7<3.6



無茶々園(愛媛県・西予市)

38 無茶々園の甘夏 1kg **398円(税込430円)**

39 3kg **1100円(税込1188円)**
愛媛県

冷しゃぶに合わせたサラダセット



土耕栽培なので水洗いしてからお召し上がり下さい

中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

45 中村さんのベビーリーフ

約20種類の品種を使って作ったベビーリーフです。食味・彩りにこだわりました。農業無散布。

40g **157円(税込170円)**
茨城県【放】不検出<4.0<4.3



中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

46 中村さんのラディッシュ

ベビーリーフでお馴染みの中村さんより。彩りを活かしてサラダやピクルスに。農業無散布。

5~7玉 **128円(税込138円)**
茨城県【放】不検出<3.6<3.4



吉澤さん達(群馬県・昭和村)

47 グリーンアスパラ

日中は40℃近く、夜は-10℃以下で育つ寒締め栽培。糖度が高く、甘みの強いアスパラです。農業無散布。

約100g **250円(税込270円)**
群馬県【放】不検出<4.1<4.5



井上さん達(埼玉県)

48 紫アスパラ

生で食べられるアスパラ。薄くスライスしてサラダでどうぞ。茹でると紫色は抜けてしまいます。農業無散布。

約100g **270円(税込292円)**
埼玉県【放】不検出<3.9<4.2



井上さん(埼玉県・美里町)

49 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。農業無散布。

1個 **250円(税込270円)**
埼玉県【放】不検出<3.8<3.7



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

50 長島さんのレタス

1玉 **250円(税込270円)**
茨城県【放】不検出<4.4<3.9



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

51 長島さんのサニーレタス

1玉 **170円(税込184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)

52 長島さんのきゅうり

旬の味覚を存分に食卓に。露地栽培。農業無散布・無化学肥料栽培。

4~6本 **276円(税込298円)**
茨城県



大木さん(茨城県・常総市)

53 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。ピー玉からピンポン玉まで大きさは色々です。減農薬栽培。

300g **368円(税込397円)**
茨城県【放】不検出<5.2<4.3



藤嶋さん、瀧本さん(熊本県・天草市)

54 初恋スマートミニトマト

平均糖度8~10度のフルーツ感覚のミニトマトです。日持ちがよく甘だけでなく酸味もある甘酸バランスよいミニトマトです。ヘタの取れた果実も入ります。減農薬栽培。

約200g **276円(税込298円)**
熊本県

静岡県・松永農園

今年も産地から直送致します

ピワの美味しい収穫タイミングは何と3日間! 折込の宅配用紙もあわせてご記入ください。



ピワは収穫するタイミングがとても難しいと言います。松永さんの所では、奥さんと一緒に農作業を行います。収穫作業を行なうのはご主人のみ。

適期に収穫するということは経験と日々の栽培管理、その年の天候など様々なところから判断するため、誰でもすぐにできるというわけではありません。さらに、ピワの収穫適期は短い品種で3日間ほど。経験と技術と、技が生きた松永さんのピワは、直送のみの取り組みで、注文は今回のみとなります。

無農薬で栽培したピワを直送いたします。玉数は11~14玉です。松永さんが一つ一つ丁寧に袋がけをして育てました。贈り物にもどうぞ。



6月初め~中旬にお届け予定です

※本州のみお届けです

松永農園 (静岡県・静岡市)

55 宅配 松永さんのピワ

約1.0kg 2500円(税込2700円)

静岡県 [放] 不検出 <3.7 <3.3

大好評 松永農園のレモン(ちょっと訳あり)で 爽やかレモネード!



松永さんのレモンは4月4回で終了しましたが、ちょっとだけキズありのレモンがまだ残っています。農薬無散布なので、料理の味付け・炭酸割り・レモネードなど、これから暑くなる時期にぜひどうぞ。

見た目は悪いですが、完熟して、加工用としては最適です。果実はキズや、食害跡などのついたものが入ります。農薬無散布。

松永農園 (静岡県・静岡市)

56 松永さんのレモン(はねだし)

1kg 620円(税込670円)

静岡県

からし醤油でどうぞ



おきたま興農舎・丹野さん達 (山形県・高島町)

61 おかひじき

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富。シャキッとした歯ざわりとクセのない味が特長。農薬無散布。

100g 198円(税込214円)

山形県 [放] 不検出 <4.1 <4.0



浦本さん達 (熊本県・熊本市)

62 にんにくの芽

冷凍でお届けします

約70g 160円(税込173円)

熊本県



上野さん達 (栃木県・上三川町)

63 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(約100g) 115円(税込124円)

栃木県 [放] 不検出 <3.9 <3.9



福山さん達 (宮城県・新富町)

64 ピーマン

肉詰めや、煮込み料理にも。減農薬栽培。

約130g 194円(税込210円)

宮城県

シーズン初



加瀬さん (千葉県・旭市)

66 キャベツ

1玉 267円(税込288円)

千葉県

農産担当 春のキャベツは冬に比べ結球は緩いですが、軽く火を通しただけで甘みが感じられます。5月いっぱい企画ですので、旬の味をお楽しみください。

ビタミンCが豊富なキャベツはいつも食卓にのせたい野菜の一つ。農薬無散布。



熊崎さん達 (愛知県・南知多町)

67 大根

※できるだけ葉付きでお届けします

1本 198円(税込214円)

愛知県



木村農園 (茨城県・つくば市)

68 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(4~5玉) 183円(税込198円)

茨城県 [放] 不検出 <4.0 <3.7



上野さん達 (栃木県・上三川町)

65 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



上野さん達 (栃木県・上三川町)

65 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



上村さん達 (青森県・おいらせ町)

71 人参(洗い) 500g

185円(税込200円)

青森県



あゆみの会・加納さん達 (北海道・札幌市)

73 じゃがいも

品種は男爵。食味の良さに変わらぬ人気を誇ります。肉じゃが、煮込み、サラダ、コロッケ等に。農薬無散布。

1kg 276円(税込298円)

北海道



久保さん (鹿児島県・伊仙町)

74 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 450円(税込486円) 通常税込598円

鹿児島県



林田さん達 (長崎県・南島原市)

75 1kg

398円(税込430円) 通常税込475円

長崎県



上村さん達 (青森県・八戸市)

76 3kg

998円(税込1078円) 通常税込1296円

青森県



江川農園 (神奈川県・小田原市)

77 江川さんの玉ねぎ

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。

5kg 1200円(税込1296円)

神奈川県 [放] 不検出 <3.4 <3.3

きのこ 保存版

ご飯のおかずにもパッチリ! 自宅でなめ茸を作ってみよう。

- ◆材料
- えのき 200g
- 料理酒 大2
- しょうゆ 大2
- みりん 大2
- 砂糖 大1
- 酢 大1



- ◆作り方
- ① えのきは石づきを切り落として、3等分に切り、手でほぐします。
- ② フライパンに①とAを入れて、混ぜ合わせ、中火で加熱します。
- ③ えのきがしんなりして汁気が少なくなったら、酢を入れ、ひと煮立ちさせて完成です。



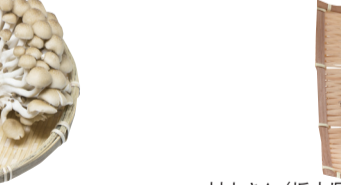
山田さん (茨城県・つくば市)

80 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。

200g 240円(税込259円)

茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.5



村上さん (栃木県・高根沢町)

81 舞茸

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。

100g 196円(税込212円)

栃木県 [放] 不検出 <4.1 <3.9



安田さん (福島県・郡山市)

82 安田さんのなめこ

独自の栄養素をバランスよく使い、なめこ本来の甘さと旨味を充分引き出しています。

70g 115円(税込124円)

福島県 [放] 不検出 <3.7 <4.1



丸金(長野県・長野市)

78 えのき茸

200g 208円(税込225円)

長野県



あゆみの会・渡辺さん (千葉県・旭市)

79 ブラウンえのき茸

200g 218円(税込235円)

千葉県 [放] 不検出 <3.7 <4.0



あゆみの会・渡辺さん (千葉県・旭市)

83 ホワイトマッシュルーム

床土には馬肥、鶏糞を使い、殺菌剤を使わず熟成菌です。

100g 248円(税込268円)

千葉県 [放] 不検出 <3.7 <4.0



あゆみの会・水谷さん達 (三重県・尾鷲市)

84 エリンギ

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。

100g 261円(税込282円)

三重県



なかのきのこ園・飯泉さん (茨城県・つくば市)

85 A品

最新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

100g 210円(税込227円)

茨城県



あゆみの会・水谷さん達 (三重県・尾鷲市)

86 B品

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。

200g 225円(税込243円)

茨城県

水産品

～原産地について～
掲載商品の下部で、原産地(漁獲海域)、水揚げ港、加工場を記載しています。例えば「千葉県」は千葉沖、「岩手県」は三陸沖で漁獲したことを表記しています。



北海道 雄武港 おにぎり、お茶漬けに大活躍!

オホーツク海の雄武沖で獲れた秋鮭に塩をふり、山のように重ねて48時間漬け込み身を引き締め、旨味を凝縮した「山漬」を原料にしています。これを遠赤外線でお茶漬け、手ほぐして粗く仕上げました。

秋鮭の旨味が凝縮されているので、通常の鮭フレークとは違います。油脂の添加もありません。おにぎりはもちろん、お茶漬け、玉子ご飯の上に振りかけるなど、アレンジ自在です。

雄武漁協(北海道・雄武町)
87 雄武 寒風干し焼鮭 ほぐし身

180g **924円(税込998円)** 通常税込1058円
原材料: 秋鮭、食塩

岩手県 宮古港 「宮古の春」をお届けします!

岩手県宮古に水揚げされる旬の鮮魚を水揚げ当日に家庭で料理しやすいように下処理し、脱気包装して冷蔵でお届けします。

食べやすく下処理してお届けします!



88 宮古の鮮魚セット(下処理済)

1138円(税込1229円) 通常税込1294円
季節の鮮魚(岩手県)

静岡県 焼津港 今週のおすすめ

流水解凍10分でできたての味!

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。旬の新玉ねぎスライスを敷き、その上にタタキを乗せ、ポン酢でどうぞ!



89 炭火焼まぐろ タタキ

140g **498円(税込538円)** 通常税込572円
きはだまぐろ(太平洋)

さっと洗った後、凍ったまま加熱してください



90 酒沼のしじみ(冷凍)

200g **360円(税込389円)**
やまとしじみ(茨城県) [放] 不検出<3.6<3.8



91 国内産冷凍あさり

200g **386円(税込417円)**
あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県)



92 子持ちからぶと ししゃも

7~10尾 **298円(税込322円)** 通常税込346円
からぶとししゃも(ノルウェー、アイスランド、カナダ)



93 九州産真あじの生開き干し

2枚160g **380円(税込410円)** 通常税込430円
真あじ(九州)



94 2枚 片身2枚240g **398円(税込430円)**

95 3枚 片身3枚360g **588円(税込635円)**
真さば(ノルウェー)



96 うるめいわし丸干し

5~7尾250g **448円(税込484円)**
うるめいわし(宮崎県)



97 さんま開き2枚

2枚200g **350円(税込378円)**
さんま(北海道)



98 しまほっけ黒糖みりん漬

3切210g **415円(税込448円)**
しまほっけ(アメリカ)



99 石巻産さば生姜醤油漬

4枚240g **380円(税込410円)** 通常税込430円
さば(宮城県) [放] 不検出<3.4<2.9



100 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切

2切140g **380円(税込410円)**
紅鮭(ロシア)



101 ロシア産紅鮭切身(甘塩)

3切165g **498円(税込538円)**
紅鮭(ロシア)



102 紅鮭かま(甘塩)

300g(3~5切) **430円(税込464円)**
紅鮭(アメリカ)



103 増量・めばちまぐろのカマぶつ切り(焼物用)

400g **398円(税込430円)** 通常税込441円
めばちまぐろ(太平洋)



104 ほとるいかの沖漬け(常総醤油)

100g **380円(税込410円)**
ほとるいか(山陰)



107 三陸産するめいか つぼ抜き

2枚200g **410円(税込443円)**
するめいか(岩手県、青森県)



108 いかの一夜干しカット(わけあり)

300g **398円(税込430円)** 通常税込462円
カナダマツイカ(アメリカ)



109 えび・いかミックス

180g **380円(税込410円)**
えび(インド)、アカイカ(北太平洋)



105 はたはた下処理済み

100g(5~7尾) **298円(税込322円)**
はたはた(兵庫県)



110 サラダ用ポイルむきえび

100g **435円(税込470円)**
バナメイエビ(タイ)

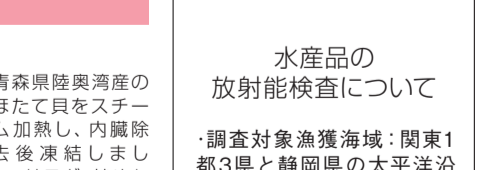


111 そのまま食べられるプリッとほたて

100g **398円(税込430円)**
ほたて(青森県)



解凍後、そのままサラダに!



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3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。

ゴールデンウィーク

GW明けに備えて便利!

春もおいしい! 宮古の真だら!

鮮魚たらと あさりフライペース

特

丸友しまか (若手県・宮古市)

112 鮮魚 真だら切身

若手県宮古に水揚げされる旬の真だらを切身にして鮮魚でお届けします。

冷蔵 賞4日

2切120g **418円** (税込 **451円**) 通常税込 **475円**

真だら (若手県)

鮮魚だこを すぐにボイル! 冷蔵でお届け!

鮮魚 たこのサラダ

特

丸友しまか (若手県・宮古市)

113 ミズダコボイル (刺身用)

若手県宮古に水揚げされたミズダコを食塩のみでボイルしました。旨味がしっかりあります。冷蔵せずに冷蔵でお届けします。

冷蔵 賞4日

150g **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **562円**

ミズダコ (若手県沖)

今が旬! 酢味噌でぜひ!

ぜひ一度 食べてみて!

山米 (兵庫県・新温泉町)

114 釜揚げほたるいか (ボイル済)

旬のホタルイカを高鮮度のうちに大釜で茹で上げて急速凍結しました。袋のまま流水解凍、または貯め水につけて解凍してください。酢味噌、わさび醤油はもちろん生野菜サラダの具にも。

冷蔵 賞90日

100g **398円** (税込 **430円**) 通常税込 **451円**

ほたるいか (兵庫県)

千倉水産加工販売 (千葉県・南房総市)

115 さんまチーズサンド

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。

凍 賞180日 小

6~8個 150g **380円** (税込 **410円**) 通常税込 **427円**

さんま (国内産)

千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

116 さんま梅サンド

開いて腹骨を除いたさんまに梅肉ペースをはさみ、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。

凍 賞180日 小

6~8個 140g **385円** (税込 **416円**) 通常税込 **430円**

さんま (国内産)

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

117 魚屋さんの混ぜちりめん

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。

凍 賞30日 大

60g **310円** (税込 **335円**) 通常税込 **356円**

しらす (遠州灘~伊勢湾)

丸友しまか (若手県・宮古市)

112 鮮魚 真だら切身

若手県宮古に水揚げされる旬の真だらを切身にして鮮魚でお届けします。

冷蔵 賞4日

2切120g **418円** (税込 **451円**) 通常税込 **475円**

真だら (若手県)

丸友しまか (若手県・宮古市)

113 ミズダコボイル (刺身用)

若手県宮古に水揚げされたミズダコを食塩のみでボイルしました。旨味がしっかりあります。冷蔵せずに冷蔵でお届けします。

冷蔵 賞4日

150g **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **562円**

ミズダコ (若手県沖)

山米 (兵庫県・新温泉町)

114 釜揚げほたるいか (ボイル済)

旬のホタルイカを高鮮度のうちに大釜で茹で上げて急速凍結しました。袋のまま流水解凍、または貯め水につけて解凍してください。酢味噌、わさび醤油はもちろん生野菜サラダの具にも。

冷蔵 賞90日

100g **398円** (税込 **430円**) 通常税込 **451円**

ほたるいか (兵庫県)

海泉水産 (静岡県・浜松市)

118 しらす干し

遠州灘~伊勢湾にかけての海域で獲れた鮮度の良いしらすを塩茹でし、軟らかく干しました。

凍 賞120日

20g×3 **435円** (税込 **470円**) 通常税込 **486円**

しらす (遠州灘~伊勢湾)

湊水産 (宮城県・石巻市)

119 無添加明太子 (切子込み)

着色料や化学調味料不使用。魚鱈、鰹節、昆布、唐辛子のシンプルな味付けです。

凍 賞30日 大

60g **325円** (税込 **351円**) 通常税込 **367円**

すけそうだらの卵 (ロシア、アメリカ)

湊水産 (宮城県・石巻市)

120 無添加たらこ (切子込み)

すけそうだらの卵を着色料や化学調味料を使わないで味付け。魚鱈、鰹節、昆布の風味をお楽しみください。

凍 賞30日 大

60g **325円** (税込 **351円**) 通常税込 **367円**

すけそうだらの卵 (ロシア、アメリカ)

いか&まぐろの2色丼!

マストミ (徳島県・徳島市)

121 まぐろ丼(イカ入り)

船上凍結処理された鮮度の良いまぐろに、モチモチとした食感と身の軟らかさをあわせ持つソデイカを合わせました。

凍 賞15日 大 小

50g×2、タレ20g×2 **398円** (税込 **430円**) 通常税込 **464円**

めばちまぐろ (台湾)、ソデイカ (沖縄県)

流水解凍で本格海鮮丼!

共和水産 (若手県・宮古市)

122 おらがつった宮古の磯丼

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 大 小

50g×2 **418円** (税込 **451円**) 通常税込 **484円**

するめいか・めかぶ・いくら (若手県) [放] 不検出 <3.5 <4.0

マストミ (徳島県・徳島市)

126 かつお漬け丼用

モチリとした身質のかつおを適度な厚さにスライスしています。食べ応えのある一品です。

凍 賞15日 大 小

80g×2 **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **562円**

かつお (太平洋)

マストミ (徳島県・徳島市)

127 めばちまぐろ短冊

船内凍結の鮮度の良いめばちまぐろをサク取り。全て食べられるよう皮、骨、血合い除去済み。※台湾船籍船漁獲

凍 賞20日

2冊200g **980円** (税込 **1058円**) 通常税込 **1126円**

めばちまぐろ (太平洋)

丸三水産 (千葉県・南房総市)

128 生からつったあじ刺身 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込み、生姜、ねぎ、こまをのせました。

凍 賞180日 大 小

80g **390円** (税込 **421円**) 通常税込 **452円**

真あじ (千葉県) [放] 不検出 <2.8 <2.9

マストミ (徳島県・徳島市)

123 つぶつぶまぐろ たたき身

船上凍結した鮮度の良いめばちまぐろを使用。原料の良さを活かすため、ペース状ではなく身の粒を残し、手作業でスジの除去も行っています。

凍 賞20日

50g×2 **480円** (税込 **518円**) 通常税込 **538円**

めばちまぐろ (台湾)

千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

124 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。

凍 賞180日

6~8粒100g **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **562円**

ほたて貝柱 (北海道)

共和水産 (若手県・宮古市)

125 三陸若手 いかの糸造り

三陸の宮古市場と周辺の市場に水揚げされたいかを短時間のうちにソーメン状に加工、急速凍結しました。流水が自然解凍どうぞ。

凍 賞180日

80g **448円** (税込 **484円**) 通常税込 **510円**

するめいか (三陸)

千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

129 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液に漬け、かぶ、人参、生姜をのせ、かぶら漬に。

凍 賞180日 大 小

2枚210g **480円** (税込 **518円**) 通常税込 **538円**

真さば (国内産)

千倉水産加工販売 (千葉県・南房総市)

130 あじと3種の野菜マリネ

あじ(国内産)と玉ねぎ、人参、ピーマンの3種の野菜(いずれも国産)をつかった、マイルドなマリネです。

凍 賞180日 大 小

150g **398円** (税込 **430円**) 通常税込 **452円**

あじ (国内産)

共和水産 (若手県・宮古市)

131 国産いかリングフライ

国産のするめいかをリング状にカットし国産小麦を使用した白パン粉で仕上げました。

凍 賞小

200g **598円** (税込 **646円**) 通常税込 **676円**

するめいか (国内産)

キューワ (香川県・三豊市)

132 静岡県産 カツオブライ

静岡県産の鰹をパン粉(国産小麦使用)で包みました(卵は不使用)。フライパンでの揚げ焼きも可能です。

凍 賞小

160g(4枚入) **418円** (税込 **451円**) 通常税込 **473円**

かつお (静岡県)

キューワ (香川県・三豊市)

133 北海道産 白身魚フライ

北海道の定置網で漁獲したクロソイを使用。骨取り後、フライ用に仕上げました。上品な白身のフライが楽しめます。

凍 賞小

4個(200g) **388円** (税込 **419円**) 通常税込 **440円**

クロソイ (北海道)

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

134 高橋徳治商店の 蒸しかき

旨味成分グリコーゲンが多く含む牡蠣。加熱済なので身が縮むことなく大ぶりのまま味わえます。レンジ、自然解凍どうぞ。

凍 賞60日

105g **380円** (税込 **410円**) 通常税込 **430円**

かき (宮城県)

大新 (鳥取県・境港市)

135 いわしごぼうつみれ

国内産(主に九州、山陰近海)の真いわし、うるめいわし、トビウオのすり身に、ごぼうを加えました。

凍 賞120日 大 小

180g **335円** (税込 **362円**) 通常税込 **388円**

いわし (国内産)

大黒炭水 (静岡県・焼津市)

136 うなぎ蒲焼 70g×2

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。

凍 賞大 小

70g×2 たい山椒村 **2148円** (税込 **2320円**) 通常税込 **2452円**

うなぎ (愛知県)

●今週のカタログでは下記の商品をご案内しています。

22 鶏ムネ肉 **45 ベビーリーフ** **56 レモン**

◆材料
鶏ムネ肉 (300g) 1枚
砂糖 小1/2
塩 小1
黒こしょう (粗挽き) 少々
ベビーリーフ (盛り付け用) 10g
レモン (くし切り) 2個

◆作り方
① 鶏ムネ肉は水分を拭き取り余分な脂肪を取り除き、観音開きにします。
② 両面をフォークで刺して全体に軽く穴を開け、砂糖、塩の順に全体にすり込みます。
③ ラップを敷いて、その上に②を皮目が下になるように置き、くるくると巻いたらラップで空気が入らないようにしっかりと包みます。
④ 両端をキャンディー状に片結びをして縛り、長ければはさみで切ります。もう1枚ラップで同様に水が入らないようにしっかりと包み両端を切り、更にアルミホイルで軽く包みます。
⑤ 沸騰した熱湯に入れ、再沸騰したら弱火で1分加熱し、蓋をして火を止めます。そのまま30分余熱で火を通します。
⑥ 30分たったら取り出し、ラップに包んだまま冷蔵庫に入れ1時間以上しっかりと冷やします。
⑦ 冷蔵庫から取り出し、食べやすいように切ります。
⑧ お皿にベビーリーフとレモンを盛り付け、⑦を並べ黒こしょうをかければ完成です。

さっぱり鶏ハム

●今週のカタログでは下記の商品をご案内しています。

37 松永さんの甘夏 **297 有機てんさい糖**

柑橘ピール

◆材料(作りやすい分量)
柑橘類(レモン、甘夏、伊予柑など) 2~4個分
グラニュー糖(砂糖でも可) 適量
※柑橘の皮の重さの80%が目安

◆作り方
① 柑橘は皮ごと4つ割りにして、実をはがす。今回のレシピでは実が使わないので、食べてください。
② 鍋に①の皮と浸るくらいの水を入れて火にかける。沸騰したら中火で15~20分煮る。
③ ②をざるにあけてゆでこぼす。水に5分ほどつけ、ざるにあけて水けをきる。
④ 粗熱がとれたらスプーンでフタをこそげとり、縦に8mm幅程度に切る。
⑤ 鍋に④とかぶるくらいの水を入れて再び火にかけ、沸騰したら中火で10~15分煮る。
⑥ ⑤をゆでこぼして、水に5分つける。ざるにあけて水けをしっかりと切り、重さを量ってグラニュー糖の量を計算する。
⑦ 鍋に⑥とグラニュー糖、ひたひたの水を入れて火にかけ、沸騰したら弱火で15~20分、汁けが少なくなるまで煮詰める。ざるにあけて水けをきる。
⑧ 天板にオープン用シートを敷き、⑦を重ならないように並べる。100℃に熱したオーブンで20~30分加熱する。オーブンから取り出し、粗熱をとる。
⑨ パットにグラニュー糖(分量外)を広げ、⑧を入れて表面にグラニュー糖をまぶす。
⑩ 網にのせ、冷暗所にひと晩ほどおいて乾燥させる。密閉容器に入れて冷暗所で保存し、2週間を目安に食べきってください。

使う柑橘類は甘夏、伊予柑、レモンなど、季節や好みに合わせて楽しんでください。

◆材料
鶏ムネ肉 (300g) 1枚
砂糖 小1/2
塩 小1
黒こしょう (粗挽き) 少々
ベビーリーフ (盛り付け用) 10g
レモン (くし切り) 2個

◆作り方
① 鶏ムネ肉は水分を拭き取り余分な脂肪を取り除き、観音開きにします。
② 両面をフォークで刺して全体に軽く穴を開け、砂糖、塩の順に全体にすり込みます。
③ ラップを敷いて、その上に②を皮目が下になるように置き、くるくると巻いたらラップで空気が入らないようにしっかりと包みます。
④ 両端をキャンディー状に片結びをして縛り、長ければはさみで切ります。もう1枚ラップで同様に水が入らないようにしっかりと包み両端を切り、更にアルミホイルで軽く包みます。
⑤ 沸騰した熱湯に入れ、再沸騰したら弱火で1分加熱し、蓋をして火を止めます。そのまま30分余熱で火を通します。
⑥ 30分たったら取り出し、ラップに包んだまま冷蔵庫に入れ1時間以上しっかりと冷やします。
⑦ 冷蔵庫から取り出し、食べやすいように切ります。
⑧ お皿にベビーリーフとレモンを盛り付け、⑦を並べ黒こしょうをかければ完成です。

さっぱり鶏ハム

◆材料(作りやすい分量)
柑橘類(レモン、甘夏、伊予柑など) 2~4個分
グラニュー糖(砂糖でも可) 適量
※柑橘の皮の重さの80%が目安

◆作り方
① 柑橘は皮ごと4つ割りにして、実をはがす。今回のレシピでは実が使わないので、食べてください。
② 鍋に①の皮と浸るくらいの水を入れて火にかける。沸騰したら中火で15~20分煮る。
③ ②をざるにあけてゆでこぼす。水に5分ほどつけ、ざるにあけて水けをきる。
④ 粗熱がとれたらスプーンでフタをこそげとり、縦に8mm幅程度に切る。
⑤ 鍋に④とかぶるくらいの水を入れて再び火にかけ、沸騰したら中火で10~15分煮る。
⑥ ⑤をゆでこぼして、水に5分つける。ざるにあけて水けをしっかりと切り、重さを量ってグラニュー糖の量を計算する。
⑦ 鍋に⑥とグラニュー糖、ひたひたの水を入れて火にかけ、沸騰したら弱火で15~20分、汁けが少なくなるまで煮詰める。ざるにあけて水けをきる。
⑧ 天板にオープン用シートを敷き、⑦を重ならないように並べる。100℃に熱したオーブンで20~30分加熱する。オーブンから取り出し、粗熱をとる。
⑨ パットにグラニュー糖(分量外)を広げ、⑧を入れて表面にグラニュー糖をまぶす。
⑩ 網にのせ、冷暗所にひと晩ほどおいて乾燥させる。密閉容器に入れて冷暗所で保存し、2週間を目安に食べきってください。

使う柑橘類は甘夏、伊予柑、レモンなど、季節や好みに合わせて楽しんでください。

冷しゃぶの茹で方

～やわらかく仕上げる3つのコツ～

●お肉に小麦粉・片栗粉をつける!

肉を茹でる前に、小麦粉もしくは片栗粉を薄くまぶしましょう(つけすぎた場合は落としください)。水で小麦粉を薄くといてから肉に絡めるのもおすすめ。粉でコーティングをすることで、旨味も逃さず、お湯で茹でた際に固くなりすぎるのを防いでくれます。

●茹でる温度は低温で!

沸騰しているお湯に、肉を入れるのもNGです。100度に到達した熱湯では熱すぎるため、60～70度くらいの温度で茹でましょう。沸騰した場合は、一度火を止めて5分前後置いてから、肉を入れて火を通してください。

●氷水にはさらさない!

肉を茹でたら、氷水にさらす場合が多いと思いますが、実はザルに上げて自然に冷めるのを待つのがいいんです。氷水で冷やすと急激な温度変化が起こり、肉の脂が固くなってしまふ原因になります。

たっぷり野菜と一緒に 牛肉の冷しゃぶサラダ



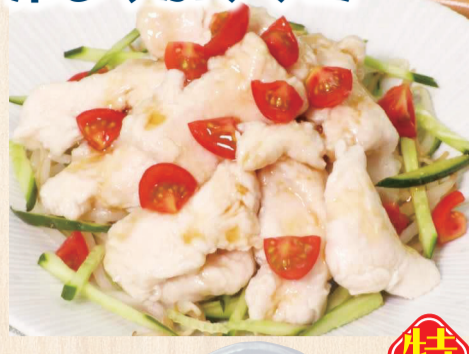
福永産業 (福岡県・遠賀町)
137 鹿児島 坊津黒牛 モモしゃぶしゃぶ用
程良い霜降りが入った赤身主体のモモ肉をうす切りにしました。
凍 賞30日 300g **1450円(税込1566円)** 通常税込1598円
鹿児島県

おなかも大満足! 豚しゃぶおろしうどん



中津ミート (神奈川県・愛川町)
138 中津豚ロースしゃぶしゃぶ用
きめが細かく脂が程よく入ったロース肉を、しゃぶしゃぶ用に厚さ約2mmにスライスしました。
凍 賞4日 200g **540円(税込583円)** 通常税込594円
神奈川県

つるるん食感がクセになる 冷しゃぶササミ



田仲さん達 (茨城県・桜川市)
139 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 **550円(税込594円)** 通常税込605円
茨城県

豚肉

- 中津ミート：おがくずを敷き詰めた豚舎で、ストレス無く元気に育った豚です。養豚から加工までの一貫生産を行っています。
- ローズポーク：茨城県の銘柄豚です。飼育期間は約6か月。



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
140 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。
凍 賞6日 500g **980円(税込1058円)**
茨城県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
141 ローズポーク モモスライス
赤身主体部位であるモモ肉をスライスしました。厚さ3mm。
凍 賞6日 250g **480円(税込518円)** 通常税込529円
茨城県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
142 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 賞6日 150g×2 **390円(税込421円)**
茨城県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
143 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 賞6日 200g×2 **510円(税込551円)**
茨城県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
144 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 賞30日 300g **460円(税込497円)**
茨城県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
145 中津豚ヒレ一口カツ用
ヒレ肉を一口カツのサイズにカットしました。
凍 賞4日 200g(5〜6切) **735円(税込794円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
146 中津豚ロースしょうが焼用
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。厚さ5mm。
凍 賞4日 200g **545円(税込589円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
147 中津豚バラスライス
脂と赤身が層になったバラ肉を約3mmにスライス。肉巻きや炒め物、鍋など様々な料理に。
凍 賞4日 200g **460円(税込497円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
148 中津豚小間切
各部位から集めています。火の通りが良いので野菜炒め、カレーなどに。
凍 賞4日 200g **360円(税込389円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
149 中津豚上挽肉
モモ肉とスネ肉を主体にした脂肪分の少ない豚挽肉です。脂質が気になる方にも。赤身率約9割。
凍 賞4日 200g **425円(税込459円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
150 中津豚挽肉
赤身率8割以上の挽肉。豚そぼろ、肉団子などに。
凍 賞4日 200g **355円(税込383円)**
神奈川県



中津ミート (神奈川県・愛川町)
151 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 **498円(税込538円)**
神奈川県



JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
152 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 **198円(税込214円)** 通常税込227円
国内産 [放] 不検出 <4.1 <4.2



JA全農いばらき (茨城県) 野口商店
153 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



中津ミート (神奈川県・愛川町)
154 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)
155 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、炒め物に。
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)
156 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)
157 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 **525円(税込567円)**
茨城県



田仲さん達 (茨城県・桜川市)
158 つくば茜鶏 手羽元
唐揚げやスープ煮に。
凍 賞180日 400g **525円(税込567円)**
茨城県



田仲さん達 (茨城県・桜川市)
159 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)
160 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 **660円(税込713円)**
茨城県



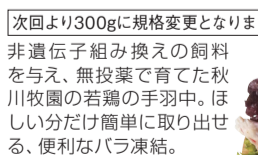
秋川牧園 (山口県・山口市)
161 若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
鶏肉 (山口県、島根県、福岡県、熊本県)
凍 賞180日 250g **490円(税込529円)** 通常税込548円



福永産業 (福岡県・遠賀町)
162 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)
163 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 **1800円(税込1944円)**
鹿児島県



福永産業 (福岡県・遠賀町)
164 鹿児島 坊津黒牛焼肉用
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)
165 鹿児島 坊津黒牛焼肉用
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)
166 鹿児島 坊津黒牛焼肉用
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)
167 鹿児島 坊津黒牛焼肉用
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)
168 鹿児島 坊津黒牛焼肉用
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

牛肉

- 坊津黒牛(鹿児島)：鹿児島県坊津地区の榎木さん、草野さん、渡辺さんからの黒毛和種です。3年かけて育てます。
- 国産牛：大分県、福岡県の生産者(3名)のホルスタイン種です。
- 山方(やまがた)牛：茨城県の銘柄牛です。黒毛和種とホルスタインのかけ合わせです。

164 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

165 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

166 国産牛小間切
 肉じゃが、カレー、シチューなどの煮物、炒め物、焼肉と幅広く使えます。ウデ、モモ、バラ肉を使用。
 凍 賞30日
 160g **445**円(税込**481**円)
 福岡県、大分県

167 茨城牛(山方) 切り落とし
 JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山
 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

168 牛切り落とし(3分割)
 能勢農場(大阪府・能勢町)能勢食肉センター
 いろいろな部位を使用。炒め物などの料理にどうぞ。使いやすい分割トレー。
 凍
 190g **970**円(税込**1048**円)
 大阪府

169 牛ミンチ
 能勢農場(大阪府・能勢町)能勢食肉センター
 2度挽きしている肉質がまるやかなミンチです。
 凍
 200g **870**円(税込**940**円)
 大阪府

畜産加工品
 ・発色剤、結着剤、保存料、化学調味料不使用です。
 ・リン酸塩による増量もしていません。

170 鎌倉マイルド ポークウインナー×2
 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
 焼き塩を使用しているため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 **325**円(税込**351**円) 通常税込**362**円
 豚肉(国内産) [放]不検出<4.4<4.1

171 鎌倉粗挽 ロングウインナー
 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
 野菜と一緒にドッグパンにはさんで。
 冷 賞10日
 27g×5 **280**円(税込**302**円)
 豚肉(国内産)

172 鎌倉 Chorizo
 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
 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 Chorizo です。
 冷 賞15日
 30g×5 **385**円(税込**416**円)
 豚肉(国内産)

173 鎌倉 ロースハム スライス×2
 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
 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 **500**円(税込**540**円)
 豚肉(国内産) [放]不検出<3.3<3.1

174 中津皮なし 和風ミニウインナー
 中津ミート(神奈川県・愛川町)
 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。
 冷 賞7日 大 小
 120g **287**円(税込**310**円)
 豚肉(神奈川県)

175 中津バラ ベーコンスライス
 中津ミート(神奈川県・愛川町)
 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。
 冷 賞7日
 100g **380**円(税込**410**円)
 豚肉(神奈川県)

176 中津ボンレスハム スライス
 中津ミート(神奈川県・愛川町)
 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 **352**円(税込**380**円)
 豚肉(神奈川県)

味付け肉で簡単Cooking♪

180 焼肉屋さん 上たれ付焼肉用
 能勢農場(大阪府・能勢町)能勢食肉センター
 ロース、モモなどの表面にオリジナルの中辛タレをぬっています。漬け込みと違うあっさり味です。
 凍 米 大 小
 300g **1640**円(税込**1771**円) 通常税込**1825**円
 牛肉(大阪府)

181 ローズポーク小間切(タレ付)
 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
 ローズポークの豚小間を桃花林焼肉のタレで味付けしました。野菜と一緒に炒めただけで一品が完成します。
 冷 賞14日 米 大 小
 250g **415**円(税込**448**円) 通常税込**459**円
 豚肉(茨城県)

182 中津豚ヒレ 塩こうじ漬
 中津ミート(神奈川県・愛川町)
 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。
 冷 賞6日 米
 5~7枚 200g **680**円(税込**734**円) 通常税込**756**円
 豚肉(神奈川県)

177 近江牛の こだわり牛丼
 デリカ横綱(愛知県・春日井市) 2食入
 ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げました。湯煎で約5分間程度温めてお召し上がり下さい。
 冷 賞60日 米 大 小
 140g×2 **583**円(税込**630**円)
 牛肉(滋賀県)

178 近江牛のしぐれ煮
 デリカ横綱(愛知県・春日井市)
 ブランド牛の近江牛を時間をかけ柔らかく炊き上げました。湯煎で約5分間程度温めてお召し上がり下さい。
 冷 賞60日 米 大 小
 180g **426**円(税込**460**円)
 牛肉(滋賀県)

179 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン
 田仲さん達(茨城県・桜川市)
 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 **350**円(税込**378**円)
 鶏肉(茨城県)

鈴木牧場 **ピンは洗ってお返ください**
 ビンは再利用いたしますので、**食べ終わったらピンを洗って供給担当に返却**ください。ご協力のほどお願い致します。

爽やかな味わい ヨーグルトプリン
 ◆材料(4人分)
 プレーンヨーグルト …… 300g
 卵黄 …… 3個
 グラニュー糖 …… 25g
 バニラエッセンス …… 少々
 32 オレンジ …… 1個

◆作り方
 ① オレンジは輪切りにして、1/4に切る。
 ② ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、湯せんをしながらもったりするまでよく混ぜる。
 ③ 湯せんからはずし、ヨーグルトとバニラエッセンスを入れてよく混ぜ合わせる。
 ④ 茶漉しなどで濾しながらココットに入れ、スライスしたオレンジをのせる。
 ⑤ 天板にココットを並べて天板にお湯を注ぎ、150℃のオーブンで30分程蒸し焼きする。
 ⑥ 粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やして完成。

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

ピンは再利用しますので必ずご返却下さい

183 プレーン
 400g **361**円(税込**390**円)

184 微糖
 400g **370**円(税込**400**円)
 生乳(茨城県) [放]不検出<3.4<3.4

牛乳・卵

・サツラク…組合員(酪農家)が土・草・牛づくりにこだわり、生乳の生産から加工まで一貫しておこなっています。
 ・卵:飼料は non-GMO (非遺伝子組換え)、抗生物質や抗菌剤など使用しないものを与えています。

5 サツラク牛乳
 サツラク農協(北海道・札幌市)
 1ℓ **250**円(税込**270**円)
 生乳(北海道) [放]不検出<0.5<0.4

3 1ℓ 302円(税込**326**円)
 サツラク低温殺菌牛乳
 生乳(北海道) [放]不検出<0.5<0.5

北海道産の生乳を100%使用し、乳脂肪分を2.0%に低減した成分調整牛乳。

9 サツラク低脂肪牛乳
 サツラク農協(北海道・札幌市)
 500ml **146**円(税込**158**円)
 生乳(北海道) [放]不検出<0.4<0.5

北海道産の生乳を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。

4 おいしさまるやか(成分調整牛乳)
 北海道酪農公社(北海道・江別市)
 1ℓ **219**円(税込**237**円)
 生乳(北海道)

よつ葉乳業(北海道・音更町)

188 よつ葉ミルクコーヒー
 1ℓ **277**円(税込**299**円)
 生乳(北海道)

185 石岡 鈴木牧場 フレッシュモッツアレラ
 鈴木牧場(茨城県・石岡市)
 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 **500**円(税込**540**円)
 生乳(茨城県) [放]不検出<3.5<3.2

186 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 **292**円(税込**315**円)
 生乳(茨城県) [放]不検出<3.8<4.1

187 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 **199**円(税込**215**円)
 生乳(茨城県) [放]不検出<3.3<3.1

7 八郷の卵
 JAやさと鶏卵部会(茨城県・石岡市)
 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。
 賞11日 卵
 10個 **236**円(税込**255**円)
 茨城県 [放]不検出<3.7<4.0

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

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

契約「やさと」の仲間 平飼卵
 開放的なストレスの少ない鶏舎で、地元や顔の見える関係先からの飼料を自家配合し、薬剤を与えず育てました。
 賞6個入り 卵
 6個 **330**円(税込**356**円)
 茨城県 [放]不検出<3.5<3.7



189 腸内活性ヨーグルメイト (プレーン)
ホリ牧場で搾乳した良質な生乳100%使用...



190 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...



191 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...



192 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...



193 CO乳酸ドリンク 65ml x 10本入
柑橘系風味の飲み切りサイズの乳酸菌飲料...



194 生乳たっぷりのもヨーグルト
生乳93%使用の飲むヨーグルト...



195 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...



196 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...



197 よつ葉 シュレットチーズ
よつ葉ナチュラルチーズ(チェダー、モッツアレラ)100%...

組合員さんからのクチコミ
おいしいから売ってほしいです...



198 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...



199 ベイト ハイラスマーガリン
べに花油を主原料に着色料、香料、酸化防止剤を使用せずに作った...

大豆加工品

・国産大豆 100% 使用。
・豆腐は海水にかりて固め、消泡剤も不使用です。



200 おかべや 宴もめん
熊本県産大豆100%。南大東島の天然にがり100%...



201 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%...



205 もめん豆腐
国産大豆100%使用、消泡剤を使用せず海水にかりて固めました...



206 きぬ豆腐
国産大豆100%使用。製造段階で出てきた規格外の油揚げを細かく刻み...



207 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...



202 おかべや 萬歳豆腐
国産大豆100%。南大東島の天然にがり100%...



203 おかべや 一口生揚げ
青森県産大豆・天然にがり100%使用...



204 おかべや 銀杏入り野菜がんと
国産大豆使用の生地に銀杏、にんじん、ごぼう...



208 油揚げ
国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふくらと仕上げました...



209 きざみ揚げ(冷凍)
国産大豆100%使用。製造段階で出てきた規格外の油揚げを細かく刻み...



210 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...



211 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...



212 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...



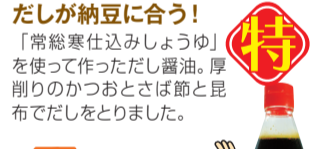
213 遊作納豆 (タレ・カラシ付)
茨城県常陸太田市・関さん達の小粒大豆使用...



214 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...



215 黒大豆てんぺ
ゆでた北海道産黒大豆をテンペ菌で発酵させました...



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...

日配品

・こんにゃく：国産のこんにゃく芋を使用しています。
・麺・皮：国産小麦 100% です。
・煮豆：調味液に浸して加圧するレトルトではなく...



217 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...



218 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...



405 洗いもずく 2個組
沖縄・伊平屋島の良質なもずくです。塩抜きが必要なく...



17 岩手産生わかめ (カット)
岩手県産の湯通し塩蔵わかめ。「岩手わかめ」特有の風味や食感が味わえます...



149 の上挽肉で赤身が多めのさっぱり餃子♪
自家製粉の地粉と水、赤穂の塩、打ち粉だけで作りまし...



219 内麦焼そば (ソース付)
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...



220 内麦生ラーメン醤油 (3食入)
国産小麦粉を使った、無着色、無かんすい、卵つなぎ麺...



221 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...



222 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...



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...



224 地粉餃子の皮
自家製粉の地粉と水、赤穂の塩、打ち粉だけで作りまし...

つるっとした喉ごし
「冷やし味」
始めました

契約栽培した国産の小麦を自社で製粉・配合している金子製麺。そんなこだわりが詰まった「麺」は喉ごしも抜群。茹でて冷水で締めた麺を、冷やしたスープでどうぞ。

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。
金子製麺 (神奈川県・中井町)

225 あしがら車屋冷やし中華 (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)

前回好評 特

沖縄県の伊平屋島で収穫された本もすくを、純米酢や丸大豆醤油等でさっぱりと味付けしました。

沖縄もすく(400g)

浜食 (東京都・調布市)
226 味付太もすく
冷 賞15日 米 大 小
200g **275円** (税込 **297円**) 通常税込 **308円**

もすく (沖縄県)

クク登場! 特

和歌山県産の漬物屋が地元の米糠を使い熟成させたぬか床。きなこ、渋柿の皮、唐辛子、昆布を加えてあります。

和歌山県産の漬物屋が地元の米糠を使い熟成させたぬか床。きなこ、渋柿の皮、唐辛子、昆布を加えてあります。

樽の味 (和歌山県・御坊市)
228 熟成ぬか床
冷 賞180日 米 大
1kg **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **551円**

米ぬか (和歌山県)

乳酸発酵で野菜を美味しく
漬けもん屋が作ったぬか床

漬け込み期間はなんと、180日以上!この熟成期間にぬか1kgに対し、2億2千万個以上(食品微生物センター調べ)の植物性乳酸菌によって発酵することで、ぬか漬けならではのうま味と酸味が生まれます。旬の野菜を漬けておなかの中から元気に♪

和歌山県産の漬物屋が地元の米糠を使い熟成させたぬか床。きなこ、渋柿の皮、唐辛子、昆布を加えてあります。

樽の味 (和歌山県・御坊市)
228 熟成ぬか床
冷 賞180日 米 大
1kg **498円** (税込 **538円**) 通常税込 **551円**

米ぬか (和歌山県)

遠忠食品 (埼玉県・越谷市)
229 しらすくろみ
瀬戸内海産しらすを直火釜で焼き、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)

仁徳 (千葉県・船橋市)
230 茶漬昆布
刻んだ北海道産の昆布と焼津産のかつお節を入正醤油と砂糖で炊き合わせ、いりごまを混合して辛口に仕上げました。
冷 賞30日 米 大 小
80g **265円** (税込 **286円**)

昆布 (北海道)

遠忠食品 (埼玉県・越谷市)
232 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

国産(愛媛県)のたけのこを使用し、食感を生かした歯ごたえのある味付けメンマです。ラーメンのトッピングにはもちろん、そのままでもごはんのおかずや箸休めにも最適な逸品です。

遠忠食品 (埼玉県・越谷市)
233 国産味付メンマ
冷 賞90日 米 大 小
90g **450円** (税込 **486円**) 通常税込 **498円**

たけのこ (愛媛県)

小田原屋 (福島県・郡山市)
235 里ごぼう
シャキシャキの国産里ごぼうを、醤油をベースにさっぱりとした味に仕上げました。箸休めやお酒のおつまみに。
冷 賞150日 米 大 小
100g **417円** (税込 **450円**)

ごぼう (国内産)

遠忠食品 (埼玉県・越谷市)
231 国産山くらげたまり漬
国産(茨城県)で栽培・収穫された山くらげを醤油だれで漬け込みました。コリコリとした食感が特徴です。
冷 賞90日 米 大 小
90g **461円** (税込 **498円**)

山くらげ (茨城県) [放]不検出 <3.6 <3.5

国産原料の中華総菜シリーズ

遠忠食品 (埼玉県・越谷市)
232 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

樽の味 (和歌山県・御坊市)
234 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 **325円** (税込 **351円**)

大根 (宮崎県)

趙さんの味 (宮城県・仙台市)
236 趙さんの味 熟成白菜キムチ
1年じっくり熟成させた鮭の魚醤を使い、こってりとコクのある旨味を引き出した本格キムチです。
冷 賞14日 米 大 小
200g **365円** (税込 **394円**)

白菜 (国内産)、唐辛子 (中国)

飲む「甘酒」で
パワーチャージ!

体内で合成できない9種類の必須アミノ酸がすべて含まれています。必須アミノ酸は、皮膚、筋肉、臓器などのカラダを構成する成分や、酵素、ホルモンの原料となります。

原料は米と米麹のみ。酒造好適米「ひだほまれ」を100%使用した濃厚な甘みが特長。冷やしても、温めても。

天領酒造 (岐阜県・下呂市)
747 500g
500g **510円** (税込 **551円**) 通常税込 **594円**

米 (国内産)

前日OK! 特

担当おすすめ 甘酒アレンジ

- その1 甘酒×トマトジュース
トマトの酸味が加わりすっきりとした味わいに!
- その2 甘酒×りんごジュース
ほんのりやさしい甘さがやみつき!
- その3 甘酒×ブラックコーヒー
香ばしさにやや苦みも加わって、飽きのこない味わい!

趙さんの味 (宮城県・仙台市)
237 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葉味と、白菜を漬け込んだ本格発酵キムチ。
冷 賞14日 米
350g **545円** (税込 **589円**)

白菜 (国内産)

藤巻商店 (千葉県・印西市)
239 三五八漬けの素
塩3、麹5、蒸し米8の割合で熟成させた漬床。野菜に軽くなでつけて、ひと晩置くだけでおいしく漬かります。
冷 賞 米
700g **435円** (税込 **470円**)

米 (国内産)

魚肉練り製品

- リン酸塩による増量はせず、魚肉たっぷりの練り製品です。
- 化学調味料も不使用です。

生姜のさっぱりとした風味の揚げかまぼこ。れんこん、セロリ、甘酢生姜、ねぎが練りこんであります。

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)
242 長崎 野菜の香味揚げ
冷 賞30日 米
3枚 **277円** (税込 **299円**) 通常税込 **310円**

スケトウダラ・野菜 (国内産)

高橋徳治商店 こだわりの練り物

おつまみにピッタリ!
北海道タラすり身に国産ニラ・人参、イカ、オキアミを練りこんだ揚げかまぼこ。程よい食感で香ばしい。

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)
246 チヂミ風さつま揚げ
凍 賞180日 米
3枚126g **287円** (税込 **310円**) 通常税込 **320円**

すけそうたら (北海道)

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)
243 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 **270円** (税込 **292円**)

すけそうたら (北海道、アメリカ)

煮物や炒め物、うどん・そばの具材に

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)
244 長崎 もすく天
白身魚(タラ、エソ、タチウオ)のすり身にもすくをたっぷり入れました。生食はもちろん、軽く温めても美味しく召し上がれます。
冷 賞8日 米
2枚 **368円** (税込 **397円**)

魚肉 (国内産・タイ)、もすく (国内産)

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)
245 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 **368円** (税込 **397円**)

甘鯛 (長崎県)

惣菜やお酒のつまみに

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)
247 曲がりネギ ちりめん揚げ
曲がりネギの自然な甘さとちりめん塩が絶妙な揚げかまぼこ。レンジや常温で解凍後そのまま、または軽く炙って。
凍 賞180日 米
100g **315円** (税込 **340円**)

すけそうたら (北海道)

カット画が彩り鮮やかお弁当にも!

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)
248 おとうふ揚げ(五目)
おとうふ揚げの食感と風味・甘味はそのままに5種類の野菜(人参、たけのこ、ごぼう、椎茸、枝豆)を練りこみ旨味と食感、彩りを加えました。炒め物、あんかけ、和え物、煮物、そのままでも。
凍 賞180日 米 大
5個175g **312円** (税込 **337円**)

すけそうたら (北海道)

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)
249 ソフトはんぺん
お吸い物や、シンプルな焼き物にどうぞ。
凍 賞180日 卵 米
4枚200g **384円** (税込 **415円**) 通常税込 **427円**

すけそうたら (北海道)

冷凍食品

・化学調味料は不使用です。
・原材料の素性がわかる。
・何より「家庭での手作り」に近いものが基本です。



イズックス (東京都・中央区)
250 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 **327円**(税込**353円**)
かぼちゃ (北海道)



日本生活協同組合連合会
251 CO北海道 つぶコーン300g
北海道十勝産のスイートコーンを取穫後、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)



ムソー (大阪府・大阪市)
252 冷凍オーガニック いんげん
農業や肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にしています。
凍 250g **333円**(税込**360円**)
有機いんげん (フランス)



日本生活協同組合連合会
253 CO5種のお豆ミックス300g
北海道産の黄大豆、金時豆、白いんげん豆、枝豆、黒大豆を彩りよくミックスしました。
凍 300g **262円**(税込**283円**)
大豆 (北海道)



リアス (千葉県・船橋市)
254 松島産 おさしみあかもく
ぬめり成分フコイダンを豊富。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



せいふてい (神奈川県・横浜市)
255 冷凍 おろし本わさび
長野県安曇野産わさび100%。保存料、香料は一切使用していません。わさび本来の味が味わえます。
凍 180日
6袋30g **380円**(税込**410円**)
わさび (長野県)



日本生活協同組合連合会
256 CO北海道の そのまま枝豆250g
北海道十勝産のえだまめを茹で急速凍結しました。塩味がついているのでそのまま召し上がれます。
凍 250g **296円**(税込**320円**)
枝豆 (北海道)



デリカ横綱 (愛知県・春日井市) 2袋
257 ローストオニオン
国産の玉ねぎを薄くスライスし時間をかけとろ火で水分を飛ばしあめ色になるまでローストしました。
凍 100g×2 **422円**(税込**456円**)
玉ねぎ (国内産)



大進食品 (神奈川県・横浜市) 5本入
258 マム 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
北海道よつ葉乳業のナチュラルチーズとトマトソースで仕上げたピザ風の春巻。フライパンで焼いて。
凍 5本200g **407円**(税込**440円**)
ナチュラルチーズ (北海道)



大進食品 (神奈川県・横浜市) 6個入
259 北海道八雲発マムの 帆立クリームコロッケ
北海道の酪農発祥の地・八雲町産の生乳で作った帆立入りクリームコロッケです。凍ったまま揚げて。
凍 40g×6 **403円**(税込**435円**)
生乳 (北海道) [放] 不検出 <2.9 <3.7



秋川牧園 (山口県・山口市)
260 フライパンで簡単チキンバー
凍 200g **438円**(税込**473円**)
鶏肉 (国内産)



パイオニアフーズ (北海道・京極町)
261 ミニポテト オープントースター用
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 500g **298円**(税込**322円**)
じゃがいも (北海道)



大進食品 (神奈川県・横浜市)
265 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。電子レンジで温めて。
凍 170g×2 **514円**(税込**555円**)
牛乳 (国内産) [放] 不検出 <3.2 <3.6



ニッコー (神奈川県・大和市)
266 ふんわり豆腐ハンバーグ 2パック
消泡剤を使用せず、国産大豆に天然にかりを加えた豆腐に、産直鶏肉を加えた豆腐ハンバーグ。
凍 90g×3×2 **842円**(税込**910円**)
大豆・鶏肉 (国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)
267 フライドチキン (骨なし)
塩麴で若鶏むね肉に柔らかさと旨みを加え、コーンフレーク入の衣でサクサク食感をプラス。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味付け。
凍 300g **858円**(税込**927円**)
鶏肉 (国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)
262 からあげ
開放鶏舎で植物性主体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。
凍 150g **436円**(税込**471円**)
鶏肉 (山口県、他)



農事組合法人マルツボ (茨城県・かすみがうら市)
263 焼きいもスティック
茨城県産さつまいも(紅はるか)100%のスティックタイプの焼き芋。レンジか自然解凍でも。
凍 300g **300円**(税込**324円**)
さつまいも (茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.7



ニッコー (神奈川県・大和市)
264 エビカツフライ
魚のすり身を一切使わず、新鮮なえびの身を使った本物のエビカツ。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。
凍 4個152g **395円**(税込**427円**)
えび (インドネシア、ベトナム、タイ)



管原食品販売 (宮城県・塩竈市)
270 天ぷらセット(濃縮たれ付)
凍 200g(2人前、5種×2個) **550円**(税込**594円**)
かぼちゃ、さつまいも (国内産)



5種の野菜 (かぼちゃ、さつまいも、舞茸、茄子、野菜かきあげ)を米油で揚げた天ぷらセット。添付たれは希釈して。
ニッコー (神奈川県・大和市) 4個入
271 野菜かき揚げ
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 4個260g **430円**(税込**464円**)
玉ねぎ・ごぼう・人参・いんげん (国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)
269 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。
凍 160g **396円**(税込**428円**)
鶏肉 (山口県、他)



ニッコー (神奈川県・大和市) 6個入
268 ひとくち味噌かつ
凍 108g **389円**(税込**420円**)
豚肉 (国内産)

組合員さんからのクチコミ
レンジで温めて詰めるだけです。非常に助かりますし、何より味噌かつが大好きで味にうるさい娘が「おいしい!!」と喜んでおります。



秋川牧園 (山口県・山口市)
269 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。
凍 160g **396円**(税込**428円**)
鶏肉 (山口県、他)



ガラミフーズ (東京都・新宿区) 2食入
272 チャプチェ
ブルブ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。湯煎して。
凍 180g×2 **599円**(税込**647円**)
春雨 (国内産)



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。
ガラミフーズ (東京都・新宿区)
273 冷凍ナムルセット(2個組)
凍 150g×2 **888円**(税込**960円**)
通常税込**994円**



カラミフーズ (東京都・新宿区) 2食入
274 食べる ヌッケジャンスープ
牛肉・野菜・トック(韓国風のもち)が入った辛いあるスープ。様々な素材の旨味が絡み合う濃厚な味わい。湯煎して。
凍 250g×2 **646円**(税込**698円**)
牛肉 (国内産)

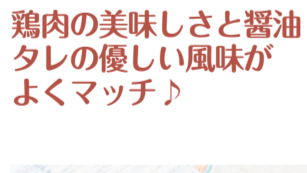


カラミフーズ (東京都・新宿区) 2食入
275 プルコギ丼の具(国産牛)
甘辛い韓国風の焼肉「プルコギ」を丼用の具にしました。湯煎してご飯にかけて。炒めた野菜を添えても。
凍 100g×2 **583円**(税込**630円**)
通常税込**656円**

組合員さんからのクチコミ
ごま油で炒め醤油と砂糖などで軽く味付けしたピーマンを追加して食べたら彩りもよいし、味も一層美味しくなりました。お肉もけっこう入ってるし、簡単にご飯を作りたい時にピッタリ!



秋川牧園 (山口県・山口市) 6~9個
276 骨付き たりやきチキン
はちみつや玉葱を使った国産丸大豆醤油ベースのタレに一晩漬けて、味が染みこくのある照焼きに仕上げました。
凍 300g **608円**(税込**657円**)
鶏肉 (山口県、他)



秋川牧園 (山口県・山口市) 3種×各2本
277 やきとりセット
軟らかくジューシーに焼き上げ醤油たれを絡めました。もも、むね、つくねの各2本セット。湯煎かレンジで。
凍 180g(3種各2本) **646円**(税込**698円**)
鶏肉 (山口県、他)



ニッコー (神奈川県・大和市) 10個入
278 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。焼いて。
凍 18g×10 **367円**(税込**396円**)
通常税込**416円**
えび (インドネシア、ベトナム、他)



279 関西風きつねうどん
 ニッキーフーズ (大阪府・大阪市) 2食入
 国産小麦粉使用のうどんに味付油揚げを添え、サバ・カツオの出汁を効かせたつゆをセットにしました。
 凍 2食520g **320円** (税込 **346円**)
 小麦 (国内産)



280 冷凍 稲庭うどん (5食入)
 シマダヤ (東京都・渋谷区) 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 200g×5 **408円** (税込 **441円**)
 小麦 (国内産)



285 国産レモンのレアチーズケーキ
 弁天堂 (兵庫県・淡路市) 2個入
 国産レモンの酸味を活かしたレアチーズケーキ。香料や酸味料などの添加物は不使用。国内産原料主体で作りました。
 凍 60日 卵乳小 2個 **690円** (税込 **745円**) 通常税込 **756円**
 クリームチーズ (北海道)



286 半熟とろりんティラミス
 弁天堂 (兵庫県・淡路市) 2個入
 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 30日 卵乳小 2個 **710円** (税込 **767円**)
 チーズ (北海道)



287 冷凍パイシート
 弁天堂 (兵庫県・淡路市) 400g **852円** (税込 **920円**) 通常税込 **940円**
 国産小麦で作ったパイ生地。国産小麦独特の風味をお楽しみください。1枚が4カットになっています。
 凍 60日 乳小 小麦 (国内産)



281 関西風お好み焼き
 美雷 (大分県・宇佐市) 2枚
 国産小麦使用のミックス粉を使い、キャベツ、豚、卵、天玉を加え、「カツオ風味」の効いたふっくらとした関西風のお好みに仕上げました。お皿に移しラップをしないで(500W)約5~6分程度加熱して下さい。
 凍 卵大 160g×2枚 **523円** (税込 **565円**) 通常税込 **579円**
 小麦 (北海道)、キャベツ (福岡県)



282 しょう油味 たこ焼き
 トップビル (静岡県・焼津市) 20粒
 国産小麦粉に化学調味料や合成添加物を使用せず、醤油風味の効いたたこ焼きです。長ネギ、生姜がより醤油味を引き立てています。
 凍 卵大 400g(20粒) **636円** (税込 **687円**)
 小麦 (国内産)、タコ (ベトナム)



288 ミニたい焼き
 ミッコー (神奈川県・大和市) 10個入
 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 卵大 10個400g **400円** (税込 **432円**)
 小豆 (北海道) 【放】不検出 <3.3 <3.3



289 冷凍オーガニックミックスベリー
 ムソー (大阪府・大阪市) 200g **653円** (税込 **705円**) 通常税込 **720円**
 豊かな大地で有機栽培された、3種のベリー(ストロベリー・ブルーベリー・ラズベリー)をミックスしました。旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなくそのまま冷凍しました。【有機JAS認定品】
 有機いちご(トルコ)、有機ブルーベリー(カナダ)、有機ラズベリー(トルコ)



290 冷凍オーガニックストロベリー
 ムソー (大阪府・大阪市) 200g **444円** (税込 **480円**)
 豊かな大自然の中で有機栽培された、鮮やかな色合いで香り高く甘みがある特徴のストロベリーです。旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなくそのまま冷凍しました。【有機JAS認定品】
 いちご(トルコ)



283 助六寿司
 ボーラスター (石川県・白山市) 2種×4
 太巻きと五目いなりを4個ずつ詰め合わせました。自然解凍またはレンジで解凍して。保存料不使用。
 凍 卵大 280g(2種×4個) **430円** (税込 **464円**)
 米 (国内産)



284 鶏五目中華ちまき
 カラミンフーズ (東京都・新宿区) 4個入
 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 卵大 80g×4 **640円** (税込 **691円**)
 鶏肉 (国内産)



291 芽吹き屋 笹餅
 芽吹き屋 (岩手県・花巻市) 4個入
 国産米の上新粉を使用した生地に、香り豊かな国産よもぎを練り込みました。北海道産小豆を使用したこしあん入りです。笹葉特有の風味が感じられます。
 凍 卵大 4個200g **426円** (税込 **460円**) 通常税込 **475円**
 小豆 (国内産)



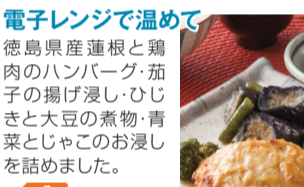
292 芽吹き屋 三色だんご
 芽吹き屋 (岩手県・花巻市) 4本入
 よもぎ(粒あん)、人参(ごまあん)、くるみ(くるみあん)の三色の味が一串で楽しめます。自然解凍して。
 凍 卵大 4本180g **410円** (税込 **443円**)
 小豆 (国内産)



293 芽吹き屋 青大豆大福
 芽吹き屋 (岩手県・花巻市) 4個入
 岩手県産もち米を原料とした自社製粉のもち粉に岩手県産青大豆を練りこんだ生地と、青大豆あんの大福餅。
 凍 卵大 4個220g **403円** (税込 **435円**)
 青大豆・もち米 (岩手県)



294 ライスバーガー たりやきチキン
 ニッキーフーズ (大阪府・大阪市) 5個入
 醤油をつけてこんがり焼きあげたライスプレートに、醤油、みりん、砂糖をブレンドした甘辛いたれで仕上げた国産若鶏のもも肉をサンドしました。(加工デンプン:全体の約0.6%)
 凍 卵大 5個575g **787円** (税込 **850円**) 通常税込 **862円**
 米・鶏肉 (国内産)



295 阿波鶏と徳島蓮根ハンバーグお惣菜セット
 大進食品 (神奈川県・横浜) 230g **685円** (税込 **740円**) 通常税込 **756円**
 鶏ひき肉・れんこん (徳島県)

食品調味料
 ・常総生協がおすすめる調味料の基本は「さ・さしすせそ(酒・砂糖・塩・酢・醤油・味噌)」です。
 ・昔ながらの長期熟成させた発酵調味料を基本に扱います。
 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

296 甜菜糖
 東京フード (茨城県・坂東市) 500g **380円** (税込 **410円**)
 北海道産の甜菜から作られた国産の砂糖。まろやかで上品な甘さが特長。料理はもちろん、コーヒーなどの甘味料にも。
 甜菜 (北海道)

297 有機てんさい糖
 ムソー (大阪府・大阪市) 400g **480円** (税込 **518円**)
 お菓子作りの盛んなヨーロッパではキメが細かく舌触りがよいてんさい糖はお菓子作りにピッタリと言われています。活性炭等で過剰に白い結晶のお砂糖です。
 てんさい (リトアニア)

513 につぼんの海塩
 海はいのち (長崎県・南島原市) 500g **250円** (税込 **270円**)
 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。
 海水 (長崎県)

298 岩塩&ブラックペッパー (詰替用)
 桜井食品 (岐阜県・美濃加茂市) 50g **260円** (税込 **281円**)
 やわらかな塩味とスパイシーな香りをバランスよくあわせました。ミル付き容器に詰替えてご利用ください。
 岩塩 (中国)、ペッパー (スリランカ)

520 純米酢
 私市醸造 (千葉県・鎌ヶ谷市) 500ml **233円** (税込 **252円**)
 国産米のみを使用した、すっきりとした風味の米酢。
 米 (国内産)

299 紅芋酢 500ml
 飯尾醸造 (京都府・宮津市) 500ml **1900円** (税込 **2052円**) 通常税込 **2160円**
 契約農家が無農薬栽培した紅芋が原料。料理はもちろん、飲用としても。
 紅芋 (京都府)

525 本仕込しょうゆ
 キノエネ醤油 (千葉県・野田市) 1ℓ **550円** (税込 **594円**)
 お刺身やお寿司に最適
 丸大豆醤油を塩のかわりに用いた再仕込み醤油。濃厚な味わいが特長。
 大豆 (アメリカ)

527 金笛減塩醤油
 笛木醤油 (埼玉県・川島町) 600ml **540円** (税込 **583円**)
 2年間杉桶で発酵熟成させた天然醸造醤油から、食塩のみ50%カット。
 大豆 (国内産、アメリカ、カナダ)

300 味噌「母ごころ」(中辛)
 藤巻商店 (千葉県・印西市) 750g **500円** (税込 **540円**) 通常税込 **551円**
 国産大豆・国産米を原料に杉の大樽でじっくり約1年熟成させた、中辛口のみそです。原材料:大豆、米、塩
 大豆 (国内産) 【放】不検出 <3.1 <3.2

301 料理酒「蔵の素」(契約栽培米使用)
 大和川酒造店 (福島県・喜多方市) 300ml **495円** (税込 **545円**)
 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。
 米 (福島県) 【放】不検出 <3.8 <3.4

506 三河伝統製法「古式 本みりん」
 相生ユニビオ (愛知県・西尾市) 500ml **534円** (税込 **587円**)
 300日以上長期熟成と、三河伝統の製法で作った本みりん。
 米 (国内産)

302 米油
 ボーソー油脂 (千葉県・船橋市) 910g **698円** (税込 **754円**)
 揚げ物・炒め物・マヨネーズやドレッシングの材料などに
 国産油原料である米ぬかが原料の油です。軽く香ばしい風味でさらさらとくせのない油です。米ぬか由来の栄養成分を含んでいます。ビタミンE、植物ステロール、γオリザノールやトリエンールなども含んでいます。
 米糠 (国内産)

303 九鬼純正胡麻油太白
 九鬼産業 (三重県・四日市市) 340g **615円** (税込 **664円**) 通常税込 **680円**
 バターの代わりとしてお菓子作りにも
 厳選した胡麻を炒らずに低温圧搾しました。胡麻本来の旨味が生き、無色無臭で普段使いできる油です。
 胡麻 (ナイジェリア、他)

304 常総醤油で作った福来ぼんす
 沼屋本店 (茨城県・つくば市) 360ml **398円** (税込 **430円**)
 筑波山特産の福来(ふくれ)みかんの果汁に常総醤油を加えて作ったぼんす。やわらかい酸味の味に仕上げました。
 福来みかん (茨城県) 【放】不検出 <3.9 <4.3

305 しじみだし醤油
 井ゲタ醤油 (島根県・出雲市) 500ml **625円** (税込 **675円**)
 宍道湖産の大和しじみ、北海道産利尻昆布、枕崎産荒節の旨味を純米酒「蔵の素」で最大限に引き出しました。
 米 (国内産)

306 みそ味・焼肉のたれ
 田中屋 (愛媛県・松山市) 228g **540円** (税込 **583円**) 通常税込 **594円**
 田中屋の醤油と麦みそをベースに、本格三河みりん、洗双糖などを加えて、まろやかな味とちょっぴりピリ辛な味に仕上げました。
 米 (国内産)

307 あっさり味・焼肉のたれ
 田中屋 (愛媛県・松山市) 225g **540円** (税込 **583円**) 通常税込 **594円**
 田中屋の醤油と洗双糖、本格三河みりん、洗双糖、本赤ワインなどを加えて、あっさりとした味に仕上げました。
 米 (国内産)

308 味噌純味(味噌調味料)
 井上醤油店 (島根県・出雲町) 360g **600円** (税込 **648円**) 通常税込 **670円**
 カットした野菜にディップソースとして
 天然醸造味噌と米こうじに、甘酒と国産粗糖、水飴で優しく上品な甘みと丸大豆醤油のコクが加わった味噌調味料です。天然醸造味噌と甘酒の酵素が、肉や魚を軟らかく仕上げます。
 米 (国内産)

309 常総醤油で作った福来ぼんす
 沼屋本店 (茨城県・つくば市) 360ml **398円** (税込 **430円**)
 筑波山特産の福来(ふくれ)みかんの果汁に常総醤油を加えて作ったぼんす。やわらかい酸味の味に仕上げました。
 福来みかん (茨城県) 【放】不検出 <3.9 <4.3

うまみたっぷり、食べる麺

お届けは5月3回に なります

特

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

309 ひしおの靴(はな)

麦と大豆の麺です。麺の発酵で生まれる自然な甘みがあります。醤油と水を加えて醤油こじうじりに。

◎180日 大

550g **915円** (税込) **988円** (通常税込1004円)

大麦 (佐賀県)

香ばしい玉ねぎの風味が後を引く、クリーミーなドレッシング。野菜だけでなく肉や魚介にも合います。

シンコー食品 (東京都・八王子市)

314 ハロードレッシング

◎60日 米大小

380ml **430円** (税込) **464円**

長谷川商店 (東京都・中央区)

318 はねだし焼きのり 全型10枚×2袋

厳選したのりを、風味を大切に一枚一枚焼き上げた物の中から、小穴や破れ、縮みなどはね出したもの。

◎180日

全型10枚×2袋 **470円** (税込) **508円**

のり (有明海、瀬戸内海)

リラス (千葉県・船橋市)

596 わかめご飯の素

石巻十三浜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。

◎180日 10g

20g **510円** (税込) **551円**

わかめ (宮城県)

コープ自然派事業連合

577 チキンコンソメ

国産鶏を原料にした、化学調味料不使用のコンソメパウダー。湯をそそいでスープ、煮込み料理のベースに。

◎180日

80g (4g×20) **340円** (税込) **367円** (通常税込376円)

ニューオークボ (千葉県・柏市)

323 国産小麦スパゲッティ (ゆめちから)

北海道産ゆめちからを使用。製造工程で熱の発生を抑え低温で72時間乾燥させる事で、茹で上げた時に小麦の旨味と風味を味わえます。太さ1.7mm。

◎180日 小

300g **305円** (税込) **329円** (通常税込340円)

小麦粉 (北海道)

有機栽培されたぶどうを天日で乾燥しました。オイルコーティングはしていません。

プレス・オルターナティブ (東京都・目黒区)

611 レーズン

◎180日

165g **390円** (税込) **421円** (通常税込432円)

レーズン (アメリカ)

庄内協同ファーム (山形県・鶴岡市)

327 玄米パックご飯 (黒米入り)

平成30年山形県でデビューした新品種「雪吾丸」を使い、パックご飯にしました。有機栽培の黒米も少し混ぜ、手軽に玄米ご飯がたべられるようになりました。

◎180日 米小

160g **250円** (税込) **270円**

うるち玄米 (山形県庄内地方)、有機黒米 (山形県庄内地方)

プレス・オルターナティブ (東京都・目黒区)

310 マリオさんのペッパー黒粗挽き

スリランカの太陽をたっぷり浴びて育った黒こしょう。ピリッとした爽やかで野性的な辛味が特長。無農薬栽培。

◎180日 大

20g **360円** (税込) **389円**

黒こしょう (スリランカ)

私市醸造 (千葉県・鎌谷市)

531 マヨネーズ (キサイチ)

全卵と、压榨なたね油を使用。マイルドな味のマヨネーズ。

◎180日 卵

330g **475円** (税込) **513円**

なたね (オーストラリア)

リラス (千葉県・船橋市)

585 素干しばらのり

熊本県有明海産、磯の香り豊かな海苔です。刻まずにそのまま干しているため、歯触りがよく、とろけません。

◎180日 10g

10g **345円** (税込) **373円**

のり (熊本県)

けんこう舎 (東京都・調布市)

319 和風クックかつおと昆布だし

かつお風味に昆布の旨味を加えた上品でくちくのある「和風だし」です。溶けやすく、だしの濃淡が調節できる顆粒タイプ。調理の仕上げにお使いください。

◎180日 乳大

100g **490円** (税込) **529円**

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。

◎180日 小

100g **110円** (税込) **119円**

小麦 (カナダ、アメリカ)

プレス・オルターナティブ (東京都・目黒区)

324 ドライパイナップル (無加糖)

メキシコの太陽を浴びた完熟パイナップルをカットして乾燥させました。パイナップル本来の甘みとさわやかな酸味が十分に楽しめます。一つ一つ手作業で収穫。海外の有機認証を取得。

◎180日

50g **480円** (税込) **518円**

ドライパイナップル (メキシコ)

日東醸造 (愛知県・碧南市)

328 卵焼きのもと

国産原料のみを使用した、甘くてなつかしい、冷めてもおいしい卵焼きが出来ます。たまご2個に本品大さじ1(15CC)を加え、よく混ぜて焼いてください。

◎180日 米小

150ml **460円** (税込) **497円**

豊年屋 (長野県・駒ヶ根市)

311 いりごま(金ごま)

栽培期間、無農薬、無肥料の自然栽培の金ごまです。味が濃厚で香ばしいごまです。

◎180日 大

35g **575円** (税込) **621円** (通常税込640円)

金ごま (埼玉県)

ユニオンソース (栃木県・日光市)

534 あらごし完熟ケチャップ

完熟トマトの甘みを活かして、酢・玉ねぎ・スパイスなどをバランスよく配合したトマトケチャップです。

◎180日 大

300g **360円** (税込) **389円**

トマト (国内産)

リラス (千葉県・船橋市)

589 きざみ昆布

房州産のひじきです。水で戻すとカサがふえます。油揚げや人参と炒め煮に。ひじきご飯に使用しても美味。

◎180日 卵大

28g **298円** (税込) **322円**

昆布 (北海道)

日本生活協同組合連合会

574 CO味パック 合わせだし6袋入×5パック

国産いわし煮干、いわしだし、あじ煮干し、かつおだし、昆布、椎茸を使った合わせだしです。食塩・化学調味料不使用。

◎180日

10.5g×6×5 **555円** (税込) **599円**

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。

◎180日 小

200g **265円** (税込) **286円**

小麦 (岩手県) [放] 不検出<1.0<1.0

全国農業協同組合連合会 (東京都・千代田区)

325 たけのこドライパック缶

福岡県八女産のたけのこをドライパックにしました。缶を開けたらすぐに料理に使える便利な素材缶。

◎180日 大

120g **270円** (税込) **292円**

たけのこ (福岡県)

長野森林組合 (長野県・長野市)

329 えのき茸茶漬 七味唐辛子入り

自社で煮込んだ鰹だしと丸大豆醤油で味付けしたえのき茸に、ピリ辛の七味唐辛子を加えました。酸化防止剤、増粘剤不使用。

◎180日 米大

215g **320円** (税込) **346円**

えのき (長野県)

けんこう舎 (東京都・調布市)

312 カレーパウダー

18種のスパイスをブレンドした、さわやかで切れ味のよい辛味と香りのパウダー。

◎180日 大

55g **350円** (税込) **378円**

スパイス (インド、中国、他)

ユニオンソース (栃木県・日光市)

534 あらごし完熟ケチャップ

完熟トマトの甘みを活かして、酢・玉ねぎ・スパイスなどをバランスよく配合したトマトケチャップです。

◎180日 大

300g **360円** (税込) **389円**

トマト (国内産)

リラス (千葉県・船橋市)

589 きざみ昆布

房州産のひじきです。水で戻すとカサがふえます。油揚げや人参と炒め煮に。ひじきご飯に使用しても美味。

◎180日 卵大

28g **298円** (税込) **322円**

昆布 (北海道)

千葉産直サービス (千葉県・千葉市)

320 いわしっこ

いわしを骨ごと燻し加工したものと、そうだ節、鰹節を顆粒にしたものを合わせた粉末だしです。

◎180日 大

80g **343円** (税込) **370円**

いわし (国内産)

桜井食品 (岐阜県・美濃加茂市)

641 無かんすいラーメン ごま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。

◎180日 卵大

100g×5 **670円** (税込) **724円**

小麦 (北海道)

日本生活協同組合連合会

326 COほたて貝柱水煮 ほぐし身70g×3

国産の帆立貝柱を料理に使いやすいほぐし身(フレック状)に仕上げました。

◎180日 大

70g×3 **1120円** (税込) **1210円**

ほたて貝柱 (国内産)

創健社 (神奈川県・横浜市)

679 さば味付

長崎県を中心とした西日本で水揚げされたさばを、本醸造醤油と喜界島産粗糖のみで味付けしました。

◎180日 大

190g (固形量140g) **280円** (税込) **302円**

さば (長崎県、他)

川光商事 (東京都・中央区)

622 片栗粉

北海道産馬鈴薯澱粉100%使用。とろみがか強く透明度があります。あんかけ、とろみづけ、唐揚げに。

◎180日 大

400g **210円** (税込) **227円**

じゃがいも (北海道)

越さんの味 (宮城県・仙台市)

316 越さんの味 葉念醬 (ヤンニョムジャン)

野菜や魚、肉と一緒に煮込んだり、炒めたりして使える万能調味料です。お酢を加えてドレッシングとしても。

◎180日 米大

240g **550円** (税込) **594円**

リラス (千葉県・船橋市)

587 房州ひじき (天然 長ひじき)

房州産のひじきです。水で戻すとカサがふえます。油揚げや人参と炒め煮に。ひじきご飯に使用しても美味。

◎180日 卵大

25g **450円** (税込) **486円**

ひじき (千葉県) [放] 不検出<4.6<4.1

無茶々園 (愛媛県・西予市)

321 無茶々園 切り干し大根

農薬、除草剤、化学肥料をいっさい使用しないで育てた有機栽培の大根を天日で乾燥させました。

◎180日

40g **255円** (税込) **275円**

大根 (愛媛県)

日本製粉工業 (鹿児島県・鹿児島市)

653 はるさめ

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。

◎180日 大

100g **110円** (税込) **119円**

甘藷 (国内産)

マルユウ (北海道・根室市)

683 さけ中骨水煮 2缶

北海道根室海峽で獲れた新鮮な秋鮭の中骨を水煮にしました。

◎180日 大

180g×2 **710円** (税込) **767円** (通常税込788円)

鮭 (北海道)

日本生活協同組合連合会

677 COライトツナフレーク まろろ油漬70×3

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。

◎180日 大

70g×3 **390円** (税込) **421円**

きはだまぐろ (タイ、他)

日本生活協同組合連合会

313 CO 顆粒片栗粉 とろみちゃん 200g

水溶きをする手間が省け、料理にそのまま振りかけても使えます。溶け易く、飛び散らず、必要な分だけ振りかけて使えるので無駄がありません。100%北海道の馬鈴薯です。

◎180日 大

200g **254円** (税込) **274円**

馬鈴薯でんぷん (北海道)

無茶々園 (愛媛県・西予市)

317 無茶々園れもん ストレート果汁

自社栽培したレモン100%のストレート果汁。引き締まった香りと酸味が特長。ドレッシングやお菓子作りなどに。

◎180日

150ml **535円** (税込) **578円**

レモン (愛媛県)

リラス (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。

◎180日 大

35g **260円** (税込) **281円**

昆布 (北海道)

無茶々園 (愛媛県・西予市)

322 無茶々園の乾燥大根葉

農薬、除草剤、化学肥料をいっさい使用しないで育てた有機栽培の大根の葉を刻んで天日で乾燥させました。

◎180日 20g

20g **255円** (税込) **275円**

大根 (愛媛県)

山形屋商店 (宮城県・登米市)

650 あげ麩

国産小麦粉とグルテンで作った麩を大豆油で揚げました。汁物にそのまま入れて、水戻して煮物や炒め物に。

◎180日 大

40g **250円** (税込) **270円** (通常税込281円)

小麦 (国内産)

藤井養蜂場 (福岡県・朝倉市)

617 バジルペースト

大分県で無農薬で栽培されたバジルを使用。調味料を最低限に抑えているので、各種料理に利用できます。原材料にはちみつを含みます。

◎180日 大

95g **745円** (税込) **805円**

バジル (大分県)

秋川牧園 (山口県・山口市)

330 秋川牧園の本格チキンカレー

秋川牧園の若鶏手羽元をまるごと2本使用したチキンカレーです。

◎180日 大

220g **438円** (税込) **473円**

菓子

化学調味料は全て不使用。シンプルな内容のものを中心に扱います。

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。

丸和食品 (東京都練馬区) 331 豆乳ドーナツ(白蜜) 原材料:小麦粉、てん菜糖、豆乳、植物油...

おとふ工房いしかわ (愛知県高浜市) 332 きらぎ揚げ しお 原材料:国産小麦粉、おから(国産大豆)...

レンジ等で加熱してお召し上がりください 原材料:小麦粉(国産)、黒糖、玄米粉(国産)...

サンコー (愛知県豊橋市) 335 玄米おこし 原材料:水飴、玄米、黒砂糖、麦芽糖...

創健社 (神奈川県横浜市) 336 きなこねじり菓子 原材料:きなこ、水飴、粗糖、食用植物油...

精華堂穀総本舗 (東京都江東区) 337 スパイシーカレー 原材料:もち米、植物油、カレー粉...

サンコー (愛知県豊橋市) 338 全粒粉クラッカー 原材料:小麦粉、植物性油脂(パーム油)...

サンコー (愛知県豊橋市) 339 ぱりまる 黒糖風味 原材料:大豆、米粉、砂糖(粗糖)、黒糖...

ノースカラース (北海道札幌市) 340 純国産 さつま芋ちっぷ 国内産にこだわった純国産シリーズです...

創健社 (神奈川県横浜市) 705 ポテトチップス(野菜コンソメ) 原材料:馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)...

サンコー (愛知県豊橋市) 341 国産野菜のチップス 原材料:さつまいも、紫いも、植物油...

ムソー (大阪府大阪市) 698 草加せんべい しょうゆ 原材料:うるち米、醤油、麦芽糖...

ノースカラース (北海道札幌市) 342 のりんとろ パイ生地のような食感の薄いきんとろに国産あおさを...

ノースカラース (北海道札幌市) 343 特選牛乳ビスケット100g 町村農場のミルクをたっぷり使用した濃厚な...

ノースカラース (北海道札幌市) 344 梅エキスドロップ 青梅を長時間煮詰めた梅肉エキスを練りこんだ梅です...

田上元商店 (和歌山県みなべ町) 344 梅エキスドロップ 青梅を長時間煮詰めた梅肉エキスを練りこんだ梅です...

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

砂糖、コーヒー、抹茶味のピーナッツです 原材料:落花生、砂糖、粉末コーヒー...

サラダ、カレーのトッピングに 近隣の契約農家の落花生を、独自の製法でゆで落花生にしました。

天日干しの落花生をむき身に し、しっとりやわらかく甘納豆にしました。原材料:落花生、砂糖

味日本 (広島県広島市) 645 国産野菜入り コーンポタージュスープ 3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素...

ジャム・蜂蜜 スープ 素材をいかしたジャムなどは、パンをはじめ、料理などにもお使いください。

藤井養蜂場 (福岡県朝倉市) 349 白桃ジャム 長野県産川中島白桃を使用。清涼感のある甘み特徴。糖度40度の低糖度仕上げ...

大紀コープファーム (奈良県五條市) 350 ゆずマーマレード 大紀コープファームのゆずを使ってビートグラニュー糖のみで焼き上げました。

藤井養蜂場 (福岡県朝倉市) 351 ハンガリー産 アカシアはちみつ ハンガリーに咲くアカシアの花から採れたはちみつ。すっきりとした品のある味わいです。

創健社 (神奈川県横浜市) 352 醗酵カシスの魅力 醗酵技術により旨みとコクを引き出したニュージーランド産カシスに、甘味料としてハチミツとオリゴ糖を使い、美味しく仕上げました...

味日本 (広島県広島市) 645 国産野菜入り コーンポタージュスープ 3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素...

日用雑貨 家庭から化学物質を排除しましょう! 合成界面活性剤を含むものは扱いません。

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。

新しくなりました! 洗濯用液体石けん リニューアル記念で 全品特価

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 782 バックス 洗濯用石けん ソフト 782 本体 1200ml 870円(税込) 957円(税込) 968円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 784 バックス 洗濯用石けんソフト詰替(大) 4000ml 2250円(税込) 2475円(税込) 2486円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 786 詰替用 1000ml 630円(税込) 693円(税込) 715円(税込)

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。

せっけんの街 (千葉県柏市) 354 本体 300ml 320円(税込) 352円(税込) 355 詰替用 650ml 420円(税込) 462円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 791 バックス 洗濯用石けんWパワー 791 本体 1200ml 930円(税込) 1023円(税込) 1045円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 792 詰替用 1000ml 630円(税込) 693円(税込) 715円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 785 バックス 洗濯機用石けんドラム 785 本体 1200ml 930円(税込) 1023円(税込) 1045円(税込)

太陽油脂 (神奈川県横浜市) 786 詰替用 1000ml 630円(税込) 693円(税込) 715円(税込)

パン

- ・国産小麦 100%。
- ・イーストフード不使用。天然酵母で発酵させます。

おがべや天然パン工房



363 半斤3枚
原材料：小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩
賞届いて2日 米大小
半斤3枚 **185円**(税込**200円**)
小麦(北海道)



364 1斤6枚
賞届いて2日 米大小
1斤6枚 **353円**(税込**381円**)
小麦(北海道)



365 おがべや 豆乳ノースライスパン
原材料：小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩
賞届いて2日 米大小
1斤 **353円**(税込**381円**)
小麦(北海道)



366 おがべや 素焼きパン
原材料：小麦粉(北海道)、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)



367 おがべや もちり玄米五穀パン
原材料：小麦粉(北海道)、玄米、黒米、もち粟、もちきび、もち麦、ういろう豆、豆腐、天然酵母、砂糖、塩
賞届いて2日 米大小
3個 **387円**(税込**418円**)
小麦(北海道)



368 おがべや くるみのプチパン
原材料：小麦粉(北海道)、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 **352円**(税込**380円**)
小麦(北海道)、くるみ(アメリカ)



369 おがべや クロワッサン
原材料：小麦粉(北海道)、バター、種子島の粗糖、天然酵母、塩
賞届いて2日 乳米小
2個 **353円**(税込**381円**)
小麦(北海道)



370 おがべや 豆ぱん
原材料：小麦粉(北海道)、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 **333円**(税込**360円**)
金時豆(国内産)



371 おがべや 紅茶オレンジ
原材料：小麦粉(北海道)、オレンジピール、レモンピール、天然酵母、砂糖、紅茶、塩
賞届いて2日 米小
1個 **176円**(税込**190円**)
小麦(北海道)、紅茶(スリランカ)



372 おがべや 豆乳ショコラ
原材料：小麦粉(北海道)、豆乳、種子島の粗糖、チョコレート、胡麻油、天然酵母、塩
賞届いて2日 乳米大小
3個 **361円**(税込**390円**)
小麦(北海道)



373 おがべや おから甘食(ごま油使用)
原材料：小麦粉(北海道)、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 **412円**(税込**445円**)
小麦(北海道)

自家製酵母パン Le・Lourdes

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
374 パン・ド・ミ(食パン) 1斤 6枚 **270円**(税込**292円**)
375 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

※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

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
376 パン・ド・ミ(レーズン食パン) 1斤 8枚 **425円**(税込**459円**)
377 ノースライス **415円**(税込**448円**)
小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <4.0 <4.7

※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。食味に影響はありません。

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
378 プレスオールターナティブのフルーツとナッツを使用 フルーツナッツ食パン(ノースライス) 1斤 6枚 **616円**(税込**665円**)
小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
379 ドッグパン 3個 **300円**(税込**324円**)
小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.9

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
720 煎茶 100g **900円**(税込**972円**) 通常税込**1000円**

賞届いて1~2日 小
Le・Lourdes (神奈川県・中井町)
731 ウーロン茶(ティーバッグ) 5g×30 **340円**(税込**367円**)
水仙(中国)

オリオンベーカリー(岩手県・花巻市)
380 発芽玄米入りクロワッサン 10個入り 1個あたり 税込約**65円**
原材料：小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、パネトネ種、発芽玄米粉、脱脂粉乳、食塩、酵母、米糠、モルトエキス、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E.V.C)、安定剤、着色料
賞35日 卵乳米大小
10個 **600円**(税込**648円**)
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.8 <4.2

飲料

- ・緑茶：無農薬です。
- ・ジュース類：果汁100%のストレートジュースを中心に扱います。
- ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています

賞35日 卵乳米大小
10個 **600円**(税込**648円**)
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.8 <4.2

上煎茶収穫以降、刈り取ったお茶です。多少渋みは伴いますが、すっきりとした味わいが特徴です。普段用にも。農業無散布。

賞35日 卵乳米大小
10個 **600円**(税込**648円**)
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.8 <4.2

かわばた園(静岡県・静岡市)
381 粉末煎茶「風月茶」 50g **820円**(税込**886円**) 通常税込**913円**
かわばた園の上煎茶を石臼で挽いた粉末のお茶です。お茶の葉全部を安心してお飲みください。農業無散布。
賞180日 米大

ランカスター(千葉県・千葉市)
382 凍頂烏龍茶(リーフ) 100g **980円**(税込**1058円**)
烏龍茶の中でも発酵が浅い、台湾の代表的なお茶。まるやかな甘さとコクがあり、香り高く優雅な味わいです。
烏龍茶(台湾)

ランカスター(千葉県・千葉市)
731 ウーロン茶(ティーバッグ) 5g×30 **340円**(税込**367円**)
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。
水仙(中国)

ランカスター(千葉県・千葉市)
383 アッサムティー(リーフ) 100g **550円**(税込**594円**)
ヒマラヤ山脈の麓アッサム地方で採れる、濃厚な味わいと香りが特徴の紅茶。農業無散布。
紅茶(インド)

ランカスター(千葉県・千葉市)
384 ジンジャーティー(ティーバッグ) 2g×20 **500円**(税込**540円**)
セイロン紅茶にスリランカ産の生姜を乾燥させてブレンドしました。生姜の鮮烈な風味。体を温めます。
紅茶・生姜(スリランカ)

安田産業(北海道・士別市)
385 韃靼そば茶(北海道産) 500g **3238円**(税込**3497円**)
お得な500g入りです。北海道にて農業を使用せずに栽培された韃靼そばを自家焙煎しました。
韃靼そば(北海道)

丸鬼産業(三重県・四日市市)
386 丸鬼 黒ごまラテ 150g **375円**(税込**405円**) 通常税込**432円**
たっぷり使用した黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、葉菜糖の優しい甘みの黒ごまラテです。牛乳や豆乳に溶かして、ほっと一息つきたい時の一杯にどうぞ。
賞180日 米大
黒ごま(ミャンマー、他)

二本松有機農業研究会(福島県・二本松市)
387 有機人参まるごとジュース 200ml **267円**(税込**288円**)
388 1ℓ **1027円**(税込**1109円**)
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。
人参(福島県)

日本生活協同組合連合会
754 CO ただの炭酸水 200ml **1248円**(税込**1344円**)
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。
山梨県 [放] 不検出 <0.5 <0.4

マルサンアイ(愛知県・岡崎市)
389 国産大豆の調整豆乳 200ml **100円**(税込**108円**)
国産大豆(非遺伝子組換え)を使用し、乳化剤、糊料、香料などは使用していない豆乳です。大豆固形分9%以上の濃厚なタイプの調整豆乳ながら、サラッとおいしく仕上げました。特定保健用食品です。
大豆(国内産)

創健社(神奈川県・横浜市)
753 丹沢サイダー 250ml×30 **2400円**(税込**2592円**)
神奈川県中西部に広がる丹沢山系に湧くおいしい水からつくりました。甘さ控えめでさわやかな後味です。
[放] 不検出 <3.3 <4.0

長野興農(長野県・長野市)
390 信州アップル&ブルーベリージュース6缶 190g×6 **1000円**(税込**1080円**)
長野県産のりんごとブルーベリーの爽やかな後味が楽しめるミックスジュースです。
りんご、ブルーベリー(長野県)

大紀コープファーム(奈良県・五条市)
391 梅ハニー 500ml **720円**(税込**778円**)
梅のエキ斯塔っぷりの蜂蜜飲料。5~7倍に薄めて飲んで下さい。
梅(奈良県、和歌山県、三重県)

小正醸造(鹿児島県・日置市)
395 玄米焼酎仕込み梅酒 720ml **1645円**(税込**1810円**)
小正醸造謹醸の玄米焼酎に減農薬栽培の奈良県王隠堂農園の梅を漬込みました。くせがなく、まるやかで上品な味わいの梅酒です。
梅(国内産)

寺田本家(千葉県・神崎町)
396 五人娘 純米酒 720ml **1325円**(税込**1458円**)
芳醇で飲み応えのある純米酒。酒本来のコクと味をお楽しみ下さい。農業不使用米。
米(茨城県) [放] 不検出 <3.7 <3.9

天然ワイン醸造・林真澄(岐阜県・岐阜市)
771 天然葡萄酒 赤甘口 720ml **1380円**(税込**1518円**)
ぶどう(岐阜県)

井筒ワイン(長野県・塩尻市)
393 井筒ワイン 果汁発酵生「白」 720ml **1571円**(税込**1728円**)
ぶどうをワインに仕込み、発酵が終わる前に瓶詰めにした火入れをしない無添加にこりワイン。秋に収穫したぶどうの果汁を低温貯蔵して春先に仕込みました。
ぶどう(長野県)

林農園(長野県・塩尻市)
394 五一わいん 草生栽培セイベル9110 720ml **1580円**(税込**1738円**)
塩尻桔梗ヶ原産のセイベルを100%使用、酸化防止剤不使用の自然派ワイン。雑草と共生させる栽培方法で育てたセイベル。
セイベル(長野県)

ヤッホーブルーイング(長野県・佐久市)
758 よなよなエール 350ml **248円**(税込**273円**)
エールモルトと最高級アロマホップから生まれた、コクと香りが特長のエールビール。
大麦(イギリス)

小正醸造(鹿児島県・日置市)
395 玄米焼酎仕込み梅酒 720ml **1645円**(税込**1810円**)
小正醸造謹醸の玄米焼酎に減農薬栽培の奈良県王隠堂農園の梅を漬込みました。くせがなく、まるやかで上品な味わいの梅酒です。
梅(国内産)

寺田本家(千葉県・神崎町)
396 五人娘 純米酒 720ml **1325円**(税込**1458円**)
芳醇で飲み応えのある純米酒。酒本来のコクと味をお楽しみ下さい。農業不使用米。
米(茨城県) [放] 不検出 <3.7 <3.9

今週のイチオシ!

祝1周年!

お魚がたっぷり入っています まるでかまぼこ!?なソーセージ

カタログ登場から1年、魚肉をたっぷり使った「お魚ソーセージ」はみんなのお気に入りになりました。まだ、食べた事のない方はぜひお試しください!「これってかまぼこ!?」と驚くくらい魚の風味がしっかり感じられるソーセージです。



特

化学調味料を一切使用せず、日本海近海の新鮮な小魚を配合することにより、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージ。保存料、着色料も使用していません。お子様のおやつやおつまみにも。

山九水産 (山口県・長門市)
397 お魚ソーセージ (3本入)

冷蔵 90日 40g×3 **270円(税込292円)** 通常税込322円
魚肉 (国内産)

収穫時期がもっとも遅い超晩柑種

緻密な肉質、プリップリの食感

プリップリの食感と程よい酸味は、初夏を感じさせ喉ごしも心地良いです。生産者の方からは「まとめて皮をむき冷蔵庫or冷凍庫へ入れて、食べたい時に冷えたものをパクッと食べると最高です」と地元でも根強い人気を誇ります!



シーズン初

組合員さんの声!

サマーフレッシュ初めて頂きましたが、とってもおいしかったです。皮もむきやすく一見グレープフルーツのような…。酸味が強いですが気温が高い日にはとてもおいしく感じました!
(石岡市:Sさん)

398 サマーフレッシュ

約1kg **398円(税込430円)** 奈良県

職員試食会でも好評

骨取り済みのほっけの蒲焼です!

北海道産の真ほっけの腹骨を取り、三枚におろして切身にし、小麦粉をまぶしました。油をひいたフライパンで両面を焼き上げた後、添付のタレをからめてください。



新 特

5~7枚

冷凍のままフライパンに並べて約8分で完成!骨取り済みなのでお子さんにも食べやすいです。甘辛のタレでご飯がすすみます♪

ふるさと

千倉水産加工販売 (宮城県・女川町)
399 ごはんがすすむ! 真ほっけ蒲焼(タレ付)

凍 180日 5~7枚180g タレ50g **380円(税込410円)** 通常税込430円
真ほっけ (北海道)

水産担当 柿崎より

原材料: 真ほっけ(北海道)、小麦粉、食塩、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、じゃがいも澱粉、酵母エキス)

低温でじっくりじっくり煎り上げた

香ばしさとうまみがたっぷり



特

農薬を使わずに育てた大麦を、低温でじっくりと煎った麦茶です。色は淡いですが、しっかりとしたコクとうまみを感じられます。大麦は漢方では余分な熱を冷ますといわれています。これからの時季の水分補給にどうぞ。

無農薬の大麦を低温でじっくり煎り上げた麦茶。1袋から2Lを約5回煮出せます。(同一製造ライン上で大豆と米の使用あり)

前日OK!

庄内協同ファーム (山形県・鶴岡市)

725 低温焙煎 庄内の麦茶

500g **465円(税込502円)** 通常税込513円
大麦 (山形県) [放] 不検出 <0.5 <0.5

余計なものは一切使わず

丹念に作り上げた上質な和菓子

色鮮やかなものが多い練り切りですが、合成着色料は使わず植物から採れるもので色付けを行うなど、食品添加物は一切用いず職人が丁寧に作り上げました。新茶のおともどうぞ。



限定50個

紫陽花

青梅

初楓

そらび

特

季節をイメージした手作り上生菓子の詰め合わせ。自然解凍して、そらび(薔薇)、初楓、青梅、紫陽花のセット。

400 季節の上生菓子

凍 180日 4種各40g **1222円(税込1320円)** 通常税込1372円

新茶の季節がやってきました

今年の新茶をいち早くお届け



特

農薬や化学肥料を一切使用せず栽培した「やぶきた」の一番茶だけをを使い浅蒸して仕上げました。スッキリとした味と新茶の香りが最もよく感じられるお茶です。

新茶

この春、最初に芽吹いた芽を摘み取りました。初夏の新茶をお楽しみください。農薬無散布。

かわばた園 (静岡県・静岡市)

401 新茶「はしり」

凍 180日 50g **1000円(税込1080円)** 通常税込1150円
茶葉 (静岡県)

お米

・ネオニコチノイド系農薬を使用しておりません。
・土づくりを心掛けた生産者さんたちが作っています。

4月1回からお米・雑穀が「6ケタ番号」となりました。注文書の6ケタ欄に記載をお願いします。

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おのみご要望の際は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北海道東町特栽培米耕作者組合より。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)

502001 白米 5kg 2350円(税込2538円)
502003 白米 2kg 945円(税込1021円)
502002 玄米 5kg 2250円(税込2430円)
JA常総ひかり・東町特栽培米組合 (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)

502011 白米 5kg 3500円(税込3780円)
502012 玄米 5kg 3200円(税込3456円)
502013 7分 5kg 3500円(税込3780円)
502014 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

502015 白米 5kg 3500円(税込3780円)
502016 白米 2kg 1400円(税込1512円)
502017 玄米 5kg 3200円(税込3456円)
502018 7分 5kg 3500円(税込3780円)
502019 5分 5kg 3500円(税込3780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)

502031 白米 5kg 2314円(税込2499円)
502032 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」。

白米・胚芽米に3割ほど混ぜてご利用下さい

粉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)

荒井農園 (千葉県・印西市)

402 荒井さんのもち米 **502072 有機胚芽玄米「ぐるめくらぶ」**
2kg **1280円(税込1382円)** 1kg **1150円(税込1242円)**
千葉県 米 (岩手県)

炊く時にお酢を少し加えると鮮やかな紫色に



無農薬

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。

庄内協同ファーム・富樫さん (山形県・鶴岡市)

502071 白山紫黒 (有機栽培紫黒米)

300g **670円(税込724円)** 山形県 [放] 不検出 <1.2 <1.1



自然薬方研究所 薬方堂 (茨城県・龍ヶ崎市)

502074 白米用 雑穀セット

500g **1048円(税込1132円)** [放] 不検出 <0.5 <0.5



自然薬方研究所 薬方堂 (茨城県・龍ヶ崎市)

502077 玄米用 雑穀セット

500g **1143円(税込1234円)** [放] 不検出 <0.7 <0.7

2019 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	不検出	不検出
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	不検出	
		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)

いつもの商品が お買い得

G.W.明け、連休が終わり普段の生活に戻ります。そんな時に常備しておく役立つ商品がお買い得です。



右田さん達 (熊本県・芦北町)

403 ミニトマト

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

約150g **200円(税216円)** 通常税込238円

熊本県

体の中から 元気に!

新年度スタートからG.W.と忙しい時期が続く、溜まった疲れが出やすい時期です。食物繊維やクエン酸などを意識的に取り入れて、体の中から元気になっていきましょう。



リアス (千葉県・船橋市)

411 国産あかもくめかぶミックス

凍 40g×3 **315円(税340円)** 通常税込356円

あかもく(国内産)、めかぶ(三陸)



あかもくのシャキシャキした食感と、めかぶのコリコリ食感にねばりが加わり、とても食べやすい商品です。



鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県・横浜市)

404 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 **265円(税286円)** 通常税込297円

豚肉(国内産)



浜食 (東京都・調布市)

405 洗いもすく 2個組

冷 賞10日 米 200g×2 **460円(税496円)** 通常税込518円

もすく(沖縄県)



ニッコー (神奈川県・大和市)

406 徳用北京餃子 2パック

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 **778円(税840円)** 通常税込864円

豚肉(国内産)



ニッコー (神奈川県・大和市)

407 鶏ごぼうシュウマイ 2パック

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)×2 **686円(税740円)** 通常税込766円

鶏肉(国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)

408 黒豚メンチカツ

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 卵 米 大 小 120g(4個) **347円(税375円)** 通常税込397円

豚肉(国内産)



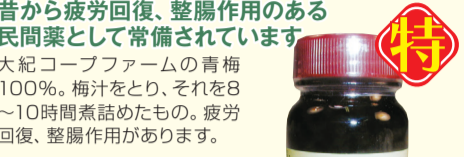
やまこみそ (茨城県・守谷市)

409 粒・甘口

国産大豆と茨城県産コシヒカリの麹で作りました。塩分9%です。原材料:米、大豆、塩

1kg **585円(税632円)** 通常税込648円

大豆(国内産)



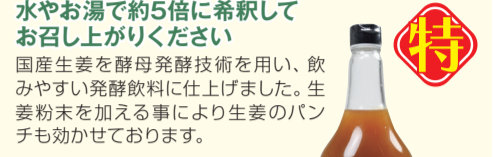
大紀コープファーム (奈良県・五條市)

412 梅エキス

昔から疲労回復、整腸作用のある民間薬として常備されています

65g **1860円(税2009円)** 通常税込2030円

梅(奈良県、和歌山県、三重県)



創健社 (神奈川県・横浜市)

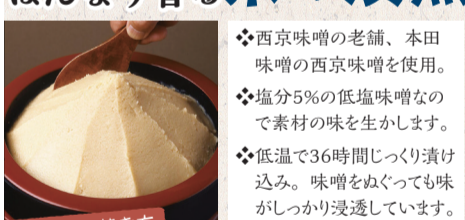
413 醗酵生姜(飲料)

水やお湯で約5倍に希釈してお召上がりください

565ml **1950円(税2106円)** 通常税込2136円

生姜(国内産)

京の漬魚



おススメの焼き方
グリルやトースターで焼けますが、少しシワを付けたアルミホイルを敷くときれいに焼けます。



京都やま六 (京都府・京都市)

416 さわら西京漬

東シナ海で漁獲したさわらを、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。味噌を軽く落として弱火で焼いて下さい。

凍 米 大 小 2切140g **435円(税470円)** 通常税込484円

さわら(韓国)



京都やま六 (京都府・京都市)

417 さわら柚子みそ漬

東シナ海で漁獲した抱卵前の寒さわらを、京都老舗の西京味噌床に柚子果汁を加えた床に漬け込みました。味噌を軽く落として弱火で焼いて下さい。

凍 米 大 小 2切140g **448円(税484円)** 通常税込484円

さわら(韓国)



京都やま六 (京都府・京都市)

418 銀ひらす(シルバー)生姜みそ漬

目鯛に似た味わいで脂のり、良い銀ひらす(シルバー)を、甘めの生姜みそに漬けこみました。

凍 米 大 小 2切160g **435円(税470円)** 通常税込486円

銀ひらす(ニュージーランド)



京都やま六 (京都府・京都市)

419 紅鮭西京漬

紅鮭を、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。味噌を軽く落として弱火で焼いて下さい。

凍 米 大 小 2切150g **580円(税626円)** 通常税込646円

紅鮭(ロシア)



京都やま六 (京都府・京都市)

420 真だら西京漬

アメリカ(アラスカ州)産の真だらを、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。味噌を軽く落として弱火で焼いて下さい。

凍 米 大 小 2切160g **598円(税646円)** 通常税込667円

真だら(アメリカ)



京都やま六 (京都府・京都市)

421 目鯛西京漬

国内産の目鯛を、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。味噌を軽く落として弱火で焼いて下さい。

凍 米 大 小 2切160g **618円(税667円)** 通常税込667円

目鯛(国内産)



京都やま六 (京都府・京都市)

422 かいらい山椒みそ漬

白身で脂ののったからすかいらいを、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。柚子こしょうがきいています。

凍 米 大 小 2切140g **555円(税599円)** 通常税込616円

からすかいらい(デンマーク)



京都やま六 (京都府・京都市)

423 かいらい柚子こしょう味噌漬

白身で脂ののったからすかいらいを、京都老舗の西京味噌床に漬け込みました。柚子こしょうがきいています。

凍 米 大 小 2切140g **570円(税616円)** 通常税込616円

からすかいらい(デンマーク)

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。

その他

前日OK! は通常のご注文はもちろん、供給前日の17:00までに電話かFAXでも注文できます。

ふるさと便 は通常のご注文はもちろん、「ふるさと便」にもご利用頂けます。ふるさと便でご利用の場合は、専用の用紙でご注文ください。

無農薬 は栽培期間中に生産者が農薬を散布していない事を表しています。

アレルギー表示

卵 卵 牛乳 米 大豆 そば 小麦 落花生 えび かに

・「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あレルゲン原材料が使用され、極微量の混入の可能性が有ることをいいます。

・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

鈴木牧場 (茨城県・石岡市)

000 石岡 鈴木牧場 ヨーグルト(無糖)

・新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!