



常緑
て美味
菜をい
れ生産者

From
石岡市

畑から旬の野菜を
そのままいただきます



清水農園、土れ味農園、微生物農法の会の予約申込は下記QRコード、もしくは2ページ上段の申込用紙を切り取り提出をお願いします。

天地さんご夫妻

A small woven basket containing several brown eggs.

一目で分かる **土味農園の循環農法**

自家配合飼料

その内、他にはない物
 ・コタさんの 鈴木牧場の わけめ
 ・畑で採れた 野菜くず
 ・草

鶏糞

堆肥化

・鶏糞 ・落ち葉 など

良質な堆肥で 畑も健康に

畑

野菜 夫々に育つ作物に 薬は必要ありません

鶏 健康を気に? エサで健康で元気に 育ちます



飯野さんご夫婦

固定種・在来種を中心に
稲作を営んでいます。



無農薬

田中さん

From 石岡市

田

パンでもお馴染み「田中ラッパ農園・ベトラン」としても運営しています。

中農園

無農薬



※イメージ

青木さん

From
坂東市

シーズンのご声援
ありがとうございました。

青木農園

無農薬

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

2022年5月2回「地場の野菜セット」スタート!

土づくりからこだわった農薬無散布・化学肥料不使用の野菜です。収穫からお届けまで最短でおこないますので、鮮度・味わいが違います! 野菜を通じて生産者と「縁」を結びましょう。

①	無農薬野菜セット			
	清水さんの野菜セット 7〜9品目	1270円(税込)	1372円	
②	毎週 隔週 4週に1度	お試しし		
	清水さんの野菜セット 5〜6品目	910円(税込)	983円	
②	毎週 隔週 4週に1度	お試しし		
	清水さんの野菜セット 3〜4品目	635円(税込)	686円	
②	毎週 隔週 4週に1度	お試しし		
	天池さんの野菜セット 5品目	940円(税込)	1015円	
②	毎週 隔週 4週に1度	お試しし		
	微生物農法の会野菜セット 5〜6品目	1250円(税込)	1350円	
②	隔週	お試しし		

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

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・お試しし○をつけて、注文書と一緒に提出ください。

日々是挑戦

シーズン初

From
微生物
農法の会

微生物のチカラで
生命力のあるきゅうりを

寒い冬を乗り越え、今年の長島さんのきゅうりが収穫の時期を迎えました。自家製の堆肥・ボカシ肥料で土づくりから丁寧におこない、農薬無散布・化学肥料不使用で作りました。生命力溢れるきゅうりをお召し上がりください。



茨城県

千葉・加瀬農園の
キャベツ

今が旬!



「春の時には露地栽培をおこなっているの
で、シーズンは6月下旬までです。ぜひ旬の味をお楽しみください」

有機野菜を作って25年以上、木くずや落ち葉、豚糞、もみ殻などをじっくり発酵させて作った堆肥を施し、野菜作りに励んでいます。この時期キャベツは結球こそ緩めですが、少し火を通すだけで甘さが際立ちますので、ぜひご賞味ください。

無農薬

加瀬さん(千葉県・旭市)

16 キャベツ

1玉 276円(税込) 298円

千葉県

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。



ほどよい酸味と爽やかな香り



無茶々園(愛媛県・西予市)

17 無茶々園の甘夏

適度な甘みと酸味の爽やかな柑橘です。除害剤、化学肥料不使用。

1kg 410円(税込) 443円
愛媛県



松永農園(静岡県・静岡市)

18 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、ピワと混植しています。農薬無散布。

1kg以上(3玉) 410円(税込) 443円
静岡県 【放】不検出 <3.9 <3.2



大紀コブファーム(奈良県・五條市)

19 甘夏

適度な甘みと酸味の爽やかな柑橘です。減農薬栽培。

1.2kg以上(3〜5玉) 416円(税込) 449円
三重県



木下農園(愛媛県・三瓶町)

20 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



濱上さん(鹿児島県・出水市)

21 ジューシーフルーツ

果肉は軟らかく多汁で爽やかな柑橘。落果防止剤は使用していません。農薬無散布。

800g 399円(税込) 431円
鹿児島県



無茶々園(愛媛県・西予市)

22 無茶々園のジューシーフルーツ(河内晩柑)

文旦(ザボン)の枝変わりとして、果肉は軟らかく多汁です。農薬3回まで。

3kg 1598円(税込) 1726円
愛媛県



木下さん達(愛媛県・西予市)

23 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、芳醇な香りが特長的。減農薬栽培。

800g 550円(税込) 594円
愛媛県

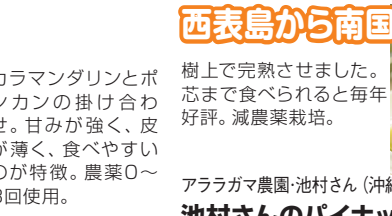


無茶々園(愛媛県・西予市)

24 無茶々園の南津海(なつみ)

カラマンダリンとポンカンの掛け合わせ。甘みが強く、皮が薄く、食べやすいのが特徴。農薬0〜3回使用。

700g以上(5〜8玉) 554円(税込) 598円
愛媛県



アララガマ農園・池村さん(沖縄県・西表島)

池村さんのパイナップル(ピーチ種)

25 4S サイズ 約500g〜600g 498円(税込) 538円

26 2S サイズ 約800g〜1kg 698円(税込) 754円
沖縄県



松永農園(静岡県・静岡市)

松永さんのレモン

28 400g 410円(税込) 443円

29 1kg 824円(税込) 890円
静岡県 【放】不検出 <3.6 <4.1

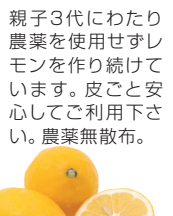


無農薬

安心の無農薬栽培レモン

28 400g 410円(税込) 443円

29 1kg 824円(税込) 890円
静岡県 【放】不検出 <3.6 <4.1



親子3代にわたり農薬を使用せずレモンを作り続けています。皮ごと安心してご利用下さい。農薬無散布。



ヒロインターナショナル(神奈川県・横浜市)

30 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・化学合成肥料不使用のものをお届けします。

600g以上 369円(税込) 399円
ペルー(トゥンベス地域)



岩間さん達(青森県)

31 にんにく

ホワイト種より外皮は紫がかった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 240円(税込) 259円
青森県 【放】不検出 <3.6 <3.4



大紀コブファーム・しょうが生産者グループ(奈良県)

32 しょうが

爽やかな香りは薬味として。しょうが湯にも安心してお使いください。減農薬栽培。

100g 165円(税込) 178円
高知県



作本さん達(熊本県・熊本市)

33 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 145円(税込) 157円
熊本県



浦本さん達(熊本県・熊本市)

34 にんにくの芽

にんにくのほのかな香りと甘みがあり、歯ごたえが良いのが特長。炒め物や煮物などに。農薬無散布。

凍 約70g 198円(税込) 214円
熊本県



上野さん達(栃木県・上三川町)

35 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) 135円(税込) 146円
栃木県 【放】不検出 <4.0 <3.7



無農薬

微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

36 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



無農薬

微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

37 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



無農薬

中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

38 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。農薬無散布。

40g 160円(税込) 173円
茨城県 【放】不検出 <4.0 <4.3



中村さん



中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

39 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。農薬無散布。

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



石毛さん(千葉県・旭市)

40 きゅうり

農薬使用を徐々に減らしながら、有機肥料資材を使用しています。減農薬栽培。

3本 240円(税込) 259円
千葉県



右田さん達(熊本県・芦北町)

41 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 230円(税込) 248円
熊本県



藤嶋さん達(熊本県)、又は今村さん達(北海道)

42 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。ヘタの取れた果実も入ります。減農薬栽培。

約180g 276円(税込) 298円
熊本県又は北海道



大木さん(茨城県・常総市)

43 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位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 <3.6 <3.3



井上さん(埼玉県)、岩下さん達(熊本県)

44 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



おきたま興農舎・丹野さん達(山形県・高島町)

45 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。

80g 220円(税込) 238円
山形県 【放】不検出 <4.1 <4.0

春の息吹を召し上げれ

春の“息吹”を強く感じさせるほろ苦さとやわらかさが特徴。古来、日本料理では「春のお皿には苦みを盛れ」といわれていますが、山菜の苦みは、冬の間に体にたまった老廃物を排出する作用があるといわれています。お届けは5月2回・3回のみ、お見逃しなく。

- ◆材料(4人分)
- 米……………3合
 - ふき……………100g
 - 塩……………適宜
 - すりごま……………大1/2

- ◆作り方
- ① 米は研いで普通に炊く。ふきは塩をふって板ずりする。
 - ② ふきを熱湯で色よくゆで、冷水にとり、皮とすじを取り水につける(すじは両側から取る)。
 - ③ ①のごはんに塩をふり、斜め薄切りにしたふきとごまを加えて切るように混ぜる。



シーズン初

味、香り、歯ごたえが良いのが特長です。旬の食材をどうぞ。減農薬栽培。
加部さん達 (群馬県・東吾妻町)

46 ふき
300g 220円(税238円)
群馬県 [放] 不検出 <3.7 <3.4

鮮度が良いシャキシャキの歯ごたえ



イバラキ食品 (茨城県・石岡市)

49 もやし
筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷりと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 59円(税64円)
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <3.6



福山さん達 (宮崎県・新富町)

50 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210円)
宮崎県

甘〜い「新玉ねぎ」今が旬!

毎年「甘くて美味しい!」と組合員さんからも好評の新玉ねぎ。江川さんは一般的な栽培に比べ、ギリギリまで土の中で肥大させる栽培方法です。こうする事で、十分に旨味をためた甘い玉ねぎが出来上がります。



シーズン初

江川農園 (神奈川県・小田原市)
江川さんの玉ねぎ

47 1kg 310円(税335円)
48 5kg 1350円(税1458円)
神奈川県 [放] 不検出 <3.4 <4.3

一般の玉ねぎは乾燥貯蔵しますが、新玉ねぎは収穫後すぐにお届けします。みずみずしく柔らかな食感で、辛味が少なく生でも食べやすいです。今年も順調に育っていますので、ぜひお楽しみください!



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。



無農薬

あゆみの会・関さん達 (茨城県・茨城町)

51 小松菜(少量)
アク抜きせずに使えて便利です。無農薬・無化学肥料で栽培しました。

1束(約150g) 150円(税162円)
茨城県



無農薬

微生物農法の会・長島さん達 (茨城県・行方市)

52 長島さんの小松菜
貝化石等資材を工夫しています。農薬無散布。

1束(約200g) 176円(税190円)
茨城県 [放] 不検出 <4.1 <4.5



無農薬

浅野さん (茨城県・常総市)

53 浅野さんのほうれん草
秋口はトンネル、以降は露地栽培。人参でおなじみ、常総市の浅野さんより。農薬無散布。

1束 約200g 190円(税205円)
茨城県 [放] 不検出 <4.3 <3.7



無農薬

井上さん (埼玉県・美里町)

54 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 250円(税270円)
埼玉県 [放] 不検出 <3.8 <3.7

10ヶ月かけて完成した天然スイーツ

干し柿

信州に伝わる伝統の干し柿「市田柿」。生柿を1/3の重さになるまで自然乾燥させました。糖度は乾燥することで、約3倍になるとも言われています。収穫→皮むき→乾燥まで約10ヶ月の月日をかけて育てました。自然が作り出したとは思えないほどの甘さを堪能いただけます。

表面の白い粉はカビではなく糖分で、主としてブドウ糖です。

特



さんさんファーム・宮下さん達 (長野県・松川町)

55 干し柿(市田柿)
賞60日
7〜8個 698円(税754円) 通常税込862円
長野県



みずみずしい“新じゃが”の季節



久保さん (鹿児島県・伊仙町)
66 新じゃがいも(ニシユタカ)
新じゃがいもならではの甘味・風味をお楽しみ下さい。減農薬栽培。
800g 498円(税538円)
鹿児島県



軟らかく、辛味の少ない玉ねぎです。減農薬栽培。

林田さん達 (長崎県・南島原市)
新玉ねぎ

67 1kg 369円(税399円) 通常税込443円
68 3kg 950円(税1026円) 通常税込1188円
長崎県



山田さん (茨城県・つくば市)

69 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259円)
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.5



安田さん (福島県・郡山市)

73 安田さんのなめこ
独自の栄養元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124円)
福島県 [放] 不検出 <3.7 <4.1



丸金 (長野県・長野市)

70 えのき茸
一般的に使われている輸入のコーンコブ(とうもろこしの粉)は不使用。心地良い歯ごたえと風味をどうぞ。
200g 208円(税225円)
長野県



あゆみの会・水谷さん達 (三重県・尾鷲市)

74 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282円)
三重県



丸金 (長野県・長野市)

71 ブラウンえのき茸
野生種に近く味にコクがあり風味豊かです。シャキッとした歯ごたえと風味をお楽しみください。
200g 218円(税235円)
長野県



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
75 A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。
100g 210円(税227円)
茨城県



村上さん (栃木県・高根沢町)

72 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212円)
栃木県 [放] 不検出 <3.6 <4.3



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

76 B品
200g 225円(税243円)
茨城県

農産加工品

農産物の味わいを
そのまま冷凍・冷蔵保存
しました



イズックス (東京都・中央区)

77 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 **352円**(税込**380円**)
かぼちゃ (北海道)



日本生活協同組合連合会

78 北海道つぶコーン (冷凍)

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)

ビールのおつまみ、
おやつにも♪



日本生活協同組合連合会

79 北海道のそのまま枝豆

北海道十勝産のえだまめを茹で急速凍結しました。塩味がついていいます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)

サラダやスープ、
煮込み料理などに



日本生活協同組合連合会

80 5種のお豆ミックス

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)

冷凍のままでも、半解凍でも
美味しい



ナカシん冷食 (鹿児島県・いちき串木野市)

81 カットゴールデンパイナップル

フィリピン産バインアップルを一口サイズにカットして冷凍しました。ヨーグルトやデザート・おやつに。

凍 200g **280円**(税込**302円**)
バインアップル (フィリピン)



かわばた園 (静岡県・静岡市)

82 かわばた園の自家製梅干し

塩分濃度20%の粗塩を使って作った昔ながらの梅干しです。原材料の梅やしそはすべて自園にて無農薬で作っています。

200g **900円**(税込**972円**)
梅、しそ (静岡県) 【放】不検出 <3.6 <4.5

調味液ごと生野菜に
混ぜてサラダにも



まるしょう (石川県・小松市)

87 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。

冷蔵 10日 米 150g **260円**(税込**281円**)
大根・きゅうり・パプリカ (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

83 きくらげと野菜のピクルス

国産きくらげと国産野菜を、食べやすい甘酢漬けにしました。サラダの様に野菜をたくさん食べられます。

冷蔵 11日 米 150g **375円**(税込**405円**)
野菜・きくらげ (国内産)



群馬県 昭和村

グリーンリーフの漬物

国産きくらげが
いいアクセント♪
国産きくらげと国産野菜を、食べやすい甘酢漬けにしました。サラダの様に野菜をたくさん食べられます。

冷蔵 7日 米 150g **285円**(税込**308円**)
きゅうり (国内産)

刻んでチャーハンにも



とみき漬物 (長野県・野沢温泉村)

89 昔ながらのうまい菜っば

保存料・着色料・化学調味料不使用で、かつおだし・昆布だしの旨味で漬けた昔ながらの野菜菜です。

冷蔵 20日 米 300g **480円**(税込**518円**)
野沢菜 (国内産)

東京都 練馬 菊田商店の煮豆



レトルト加熱の煮豆が主流の中、ガスの直火でじっくり炊くのが菊田流。豆の中にしっかり味が染み込みます。



菊田商店 (東京都・練馬区)

93 煮豆 金時豆

北海道十勝産の大正金時豆を使用。直火炊きで軟らかさの中にも豆のコシを残して歯ごたえよく仕上げました。

冷蔵 90日 米 150g **250円**(税込**270円**)
大正金時豆 (北海道)



士別農園 (北海道・士別市)

90 士別農園 福神漬

野菜をすべて手きざみし、農園独自の調味液で漬込みました。

冷蔵 180日 米 150g **315円**(税込**340円**)
きゅうり・白瓜・他野菜 (北海道)



士別農園 (北海道・士別市)

91 士別農園 三五八漬の素

硬めの漬床です。野菜に適量まぶして袋に入れるだけでまろやかな甘さの漬物ができます。

冷蔵 米 400g **370円**(税込**400円**)
米 (北海道)



ニッカンフーズ (大分県・日田市)

92 たけのこ水煮 (スライス)

掘りたてのたけのこを素早くボイルして、味、香りを残しました。軟らかく風味が豊かです。

冷蔵 180日 300g **475円**(税込**513円**)
たけのこ (国内産)



菊田商店 (東京都・練馬区)

94 煮豆 白福豆 (白花豆)

北海道温根湯産。白花豆は高原豆ともいう紫花豆の白色版。直火とろ火炊きで豆の風味がいきています。

冷蔵 90日 米 150g **352円**(税込**380円**)
白花豆 (北海道)



菊田商店 (東京都・練馬区)

95 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。

冷蔵 90日 米 150g **324円**(税込**350円**)
とら豆 (北海道)



菊田商店 (東京都・練馬区)

96 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。

冷蔵 90日 米 130g **220円**(税込**238円**)
大豆 (秋田県) 【放】不検出 <2.9 <3.2

注文書の6ヶタ欄に記載をお願いします

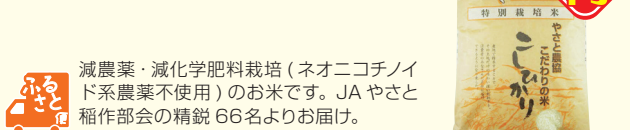
お米

- ・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。

茨城県 石岡市 やさとのかしひかり



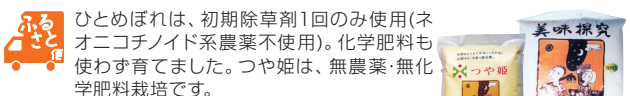
茨城県石岡市(旧八郷町)にて、JAやさと稲作部会のメンバーが作っています。石岡市は、山地も平地も混在する地域で日中の温度差が大きく、お米作りには適した土地です。化学肥料・農薬の使用を慣行栽培の半分に抑え、毎年技術向上のレベルアップに努めています。



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 **1950円**(税込**2106円**)
502032 玄米 5kg **1848円**(税込**1996円**)
JAやさと稲作部会 (茨城県・石岡市)



山形・おきたま興農舎

502041 つや姫(白米) 2kg **1630円**(税込**1760円**)

502042 つや姫(玄米) 2kg **1565円**(税込**1690円**)

502044 ひとめぼれ(白米) 5kg **2750円**(税込**2970円**)

502045 ひとめぼれ(胚芽精米) 2kg **1250円**(税込**1350円**)
おきたま興農舎 (山形県・高島町)

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)



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



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

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。注文を受けてからもみ搥、精米をしてお届けします。

宮城・黒澤さんのササニシキ

502020 白米 5kg **3500円**(税込**3780円**)
黒澤さん (宮城県・涌谷町)

農業無散布・化学肥料不使用で作る

黒澤さんのお米



黒澤さん親子

黒澤さんは宮城県涌谷町で農業や化学肥料に頼らないお米作りを行っています。水田には「生きた化石」と言われる「カブトエビ」が生息しており、泥の中に生えた雑草の芽を食べたり、泥をかき回す事で稲の根に酸素を送り根腐れを防ぐ働きをするなどの働きをしてくれています。

2021年産お米放射能検査結果 (セシウム合計) 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	コシヒカリ	最高値0.1Bq/kg	最高値0.2Bq/kg
	やさとのお米	コシヒカリ	0.2Bq/kg	0.3Bq/kg
山形県	ひとめぼれ	検査中	検査中	検査中
	つや姫			
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ	検査中	検査中

・最新の検査結果は、毎週配布している「放射能検査結果一覧」にてご確認ください。

あじ開きで

初夏にむけてお魚で元気に!

「冷や汁」
作ろう

◆材料

あじ(干物) …… 1尾
塩 …… 適宜
ごはん …茶碗2杯分
すりごま …… 大2
麦みそ(普通の味噌でもOK) …… 70g
もめん豆腐 … 1/2丁
きゅうり …… 1本
大葉 …… 4枚

◆作り方

① あじの干物を焼き、頭・骨・皮をのぞきます。
② すり鉢にすりごまの半量を入れて、①を加えてよくすり合わせてそぼろ状にし、麦みそを加えて混ぜ、フライパンに広げ、焦げ目がつくまで焼きます。
③ もめん豆腐は粗くほぐしておき、出てきた水をよく切ります。きゅうりは小口切り、大葉は細切りにします。
④ ②を大きめの器に入れ、冷たいだし汁を少しずつ加えながらのばします。
⑤ ④に③を加え、残りのすりごまを加えます。
⑥ ごはんにかけていただきます。

冷や汁

あじ開きの他に、さんま、さばの水煮缶、ツナ缶でも作れます。

水産担当
イチオシ

塩屋の
干物セット(2種)

さんま開きとあじ開きのお得なセットです。冷風でじっくり水分を飛ばし旨味を凝縮しました。冷凍庫に常備しておくとかかと便利です。

干物の定番さんま&あじ

塩屋自慢の2種の干物をお得なセットにしました。朝食にも夕食にも重宝する組み合わせです。

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

97 塩屋の干物セット(2種)

凍 賞30日

さんま2枚、あじ2枚 558円(税込603円) 通常税込626円

さんま(国内産)、あじ(オランダ)

酢メがおいしい季節

しめさば、しめさば昆布締め、かぶら漬のセット

香ばしくあぶりました

久しぶりに小肌、いかがですか?

特

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

98 しめさば3種セット

真さばを三枚におろし、独自の調味液に漬けました。半解凍後、適当な大きさに切って下さい。

凍 賞180日 米大 3枚240g 675円(税込729円) 通常税込743円

さば(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.4

特

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

99 あぶり焼きメさんま

さんまを三枚におろして腹骨を取り、独自調合した調味酢に漬け込み後、表面を軽くあぶりました。井にも。

凍 賞180日 米大 85g(2枚×2) 398円(税込430円) 通常税込451円

さんま(国内産)

特

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

100 小肌酢漬け

東京湾で漁獲されたこはだを三枚におろし、りんご酢を配合した調味酢に漬け込みました。

凍 賞180日 米大 3〜4枚90g 270円(税込292円) 通常税込308円

こはだ(千葉県)

水産品

・近海・天然ものを中心に扱います。
・給餌する養殖ものは飼育内容が明確な鰻とエビを扱っています。
・干物、漬魚には、酸化防止剤、化学調味料は不使用です。

冷凍のまま調理してください

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

101 国内産冷凍あさり

主に愛知、北海道、相馬松川浦、宮城万石浦から季節に合わせてお届け。冷凍のまま加熱調理してください。

凍 賞30日

200g 386円(税込417円)

あさり(国内産) [放] 不検出 <3.4 <4.0

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

102 酒沼のしじみ(冷凍)

全国でも有数の産地、地元酒沼より高鮮度のまま冷凍してお届けします。

凍 賞30日

200g 393円(税込424円)

やまとしじみ(茨城県) [放] 不検出 <3.6 <3.8

〜春もおいしいかき〜
シチュー、グラタン、ソテーなどに

特

広島県産の新鮮なかきを急速凍結しました。鍋、グラタン、ソテーなど幅広く使えます。

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

103 広島県産 冷凍かき

凍 賞90日

200g 498円(税込538円) 通常税込559円

かき(広島県)

組合員さんからのクチコミ

広島県産の冷凍かきは粒も大きく味も良く食べ応えがあります。注文書に出ていると必ず購入します。

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

104 からふとししゃも丸干(おす)

オスのししゃもは、卵に栄養分が取られないので身がおいしいです。焼いてどうぞ。

凍 賞180日

300g 298円(税込322円) 通常税込378円

からふとししゃも(アイスランド、ノルウェー、カナダ)

サツとあぶって!トースターでもOK

カネヨン水産(千葉県・九十九里町)

105 いわしみりん干し

銚子・九十九里産のかたくちいわしをみりん干しに仕上げました。タレは70年間継ぎ足して熟成を重ねました。

凍 賞90日 米大 80g 318円(税込343円)

かたくちいわし(千葉県) [放] 不検出 <3.8 <3.6

冷風でじっくり乾燥させました

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

106 しまほっけ一夜干し

アメリカまたはロシア産の大きなしまほっけを塩水漬けして一夜干ししました。解凍して焼いてどうぞ。

凍 賞30日

2枚330g 620円(税込670円)

しまほっけ(アメリカ、またはロシア)

個包装で便利です

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

107 塩さんま

さんまの頭と内臓をとり、1尾ずつの個包装にしました。必要な量だけ使えて便利です。

凍 賞75g×3 518円(税込559円)

さんま(北海道、三陸) [放] 不検出 <3.8 <3.5

塩屋 (茨城県・ひたちなか市)

108 さば一夜干し

片身2枚200g 398円(税込430円)

丸一商店(千葉県・南房総市)

109 真さば(ノルウェー)

片身3枚300g 588円(税込635円)

甘味噌漬

三枚におろして腹骨を取り、「やまこ味噌」の粒味噌を使用した甘味噌タレに2晩漬け込みました。

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

110 さば甘味噌漬

凍 賞180日 米大 3切180g 380円(税込410円)

真さば(ノルウェー)

西京漬

北海道または三陸沖で漁獲した秋鮭(白鮭)を、自社配合の西京味噌床に48時間漬込みました。

東北トクスイ(宮城県・塩釜市)

111 秋鮭西京漬

凍 賞180日 米大 3切210g 418円(税込451円)

白鮭(国内産) [放] 不検出 <3.2 <2.8

粕漬

ヤマサコウショウ(宮城県・石巻市)

112 赤魚本仕込み粕漬

アイスランド産の赤魚を使用。石巻の墨廻江(すみのえ)酒造の酒粕に、72時間漬け込んだ本仕込の粕漬です。

凍 賞180日 米 2切(約140g) 518円(税込559円)

赤魚(アイスランド)

塩麹漬

ロシア産の紅鮭を切身にし、塩麹に24時間漬け込みました。冷めても比較的軟らかなので、お弁当にもどうぞ。

東北トクスイ(宮城県・塩釜市)

113 紅鮭塩麹漬

凍 賞180日 米 3切150g 518円(税込559円)

紅鮭(ロシア)

中辛

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

114 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切

東カムチャツカの定網で漁獲されたロシア産の紅鮭です。中辛塩で仕上げました。

凍 賞180日

2切140g 425円(税込459円)

紅鮭(ロシア)

甘塩

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

115 ロシア産紅鮭切身(甘塩)3切

ロシア産の紅鮭の切身です。使いやすく1切約55gにしました。甘塩です。

凍 賞180日

3切165g 530円(税込572円)

紅鮭(ロシア)

凍 賞180日

三米商店(静岡県・浜松市)

気仙沼メカジキ切身

気仙沼港で水揚げされたメカジキを、約60gの切身にカットしました。

116 1パック

2切120g 398円(税込430円)

117 2パック

(2切120g)×2袋 750円(税込810円) 通常税込860円

メカジキ(宮城県)

凍 賞180日

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

子持ち浅羽かれい切身

漁獲後、船上で頭、内臓を取り、急速凍結した鮮度の良い浅羽かれいです。成熟卵を抱えたものを切身に。

118 2切

2切200g 390円(税込421円)

119 3切

3切300g 554円(税込598円)

浅羽かれい(アラスカ)

凍 賞180日

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

千葉県産 真あじ三枚おろし

千葉県産の鮮度の良い真あじを、ゼイゴ、頭を取り三枚におろして凍結。天ぷら、フライ、塩焼き等どうぞ。

凍 賞120日

7〜16枚170g 398円(税込430円)

真あじ(千葉県) [放] 不検出 <3.9 <3.9

岩手県宮古港

丸友しまかの鮮魚

次回は6月2回予定です

丸友しまか(岩手県・宮古市)

121 島香さんの鮮魚セット(下処理済)

冷 賞2日

2〜3種 1580円(税込1706円) 通常税込1814円

季節の鮮魚(岩手県)

鮮魚 特

うろこや内臓を取り、真空脱気包装でお届け

※セット例

宮古港とその周辺の浜に水揚げされる旬の鮮魚です。水揚げ当日に料理しやすいように下処理します。

※毎日獲れる魚種が変わりますので、上記以外の魚も入ります

※天候不順などで漁が無い時は欠品になります

凍 賞180日

カネギ水産(愛知県・蒲郡市)

122 シーフードミックス

いか、えび、ほたて貝をミックスし、バラ凍結にしました。かき揚げ、炒め物、パスタや焼きそばの具などに。

凍 賞180日

210g 430円(税込464円)

いか(チリ)、えび(インド)、ほたて(青森県)

やわらかです!

共和水産(岩手県・宮古市)

123 フライパンで出来る! 三陸いか一夜干カット

三陸北部沖で漁獲した新鮮なすめいかを一夜干しにし、食べやすいようにカット。フライパンで焼いて

凍 賞180日

180g 398円(税込430円)

すめいか(三陸北部沖)

凍 賞180日

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

124 ブラックタイガー 2L

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。

凍 賞180日

8尾前後180g 845円(税込913円)

ブラックタイガー(インドネシア)

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。

解凍するだけで
あじのタタキ!



特

「あじの
なめろう」も
作れます!



五島水産 (長崎県・五島市)

125 あじのタタキ

長崎五島近海で漁獲される真あじを生から処理し、タタキにしました。解凍後、お好みで生姜やネギを添えて。

凍 賞180日

80g **380円**(税) **410円**(税込) 通常税込 430円

真あじ (長崎県)

丼でも小鉢でも



特



共和水産 (岩手県・宮古市)

126 三陸宮古 真いかぶっかけ丼

新鮮なするめいかを特製醤油ダレに漬け込みました。そのまま小鉢に盛り付けて酒の肴にも。

凍 賞180日 米大小

50g×2 **365円**(税) **394円**(税込) 通常税込 410円

するめいか (岩手県) [放] 不検出 <4.2 <4.7

初夏にピッタリな
海鮮小鉢



特



共和水産 (岩手県・宮古市)

127 海鮮いかキムチ

岩手県産のするめいか、めかぶ、オキアミを使用してキムチにしました。

凍 賞180日 え米大小

110g **398円**(税) **430円**(税込) 通常税込 448円

するめいか (岩手県)

お弁当に、夕食の
「あと1品」にも!



特



乙浜シーフーズ (千葉県・南房総市)

128 フライパンで焼く 鮭ごま竜田

秋鮭に醤油の下味をつけ、白ごまと小麦粉をまぶしました。冷凍のままフライパンで両面を焼いてください。

凍 賞180日 米大小

180g (5~7切) **398円**(税) **430円**(税込) 通常税込 462円

秋鮭 (北海道)

鮭とチーズが
抜群のハモモニー♪



特



乙浜シーフーズ (千葉県・南房総市)

129 鮭のチーズはさみ

秋鮭の薄い切身によつばのチーズをはさみ小麦粉をまぶしました。凍ったままフライパンで焼いてください。

凍 賞180日 乳小

160g (5個) **398円**(税) **430円**(税込) 通常税込 451円

秋鮭 (北海道)

もっと手軽に青魚
お子様にも♪



特



千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

130 さんまチーズサンド

開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 乳小

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

さんま (国内産)

春の海鮮サラダにも



※イメージ

共和水産 (岩手県・宮古市)

131 三陸岩手 いかの糸造り

凍 賞180日

80g **448円**(税) **484円**(税込)

するめいか (三陸)



松岡水産 (千葉県・銚子市)

132 紅鮭スモークサーモン

塩のみで味付けし、「冷燻方式」で仕上げました。桜のチップでスモークした本格スモークサーモンです。

凍 賞180日

70g **470円**(税) **508円**(税込)

紅鮭 (アラスカ)



千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

133 猿払産 刺身用ほたて貝柱

オホーツク海に面する猿払(ざるふつ)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 **580円**(税) **626円**(税込)

ほたて貝柱 (北海道)



ダイヤモンド (鳥取県・境港市)

134 氷温熟成 辛子明太子(切子)

厳冬期のロシア産の原料を使用。魚卵業界では唯一の「氷温熟成」で仕上げました。お得な切子です。

凍 賞180日 米大小

90g **380円**(税) **410円**(税込)

すけとうだら卵 (ロシア)



ダイヤモンド (鳥取県・境港市)

135 氷温熟成 たらこ(切子)

ロシア産の鮮度の良いすけとうだらの卵と塩だけを使用し、氷温製法で素材の旨味を引き出しました。

凍 賞180日

90g **380円**(税) **410円**(税込)

すけとうだらの卵巣 (ロシア)



海泉水産 (静岡県・浜松市)

136 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 **450円**(税) **486円**(税込)

しらす (遠州灘〜伊勢湾)

茹でたてでフリフリの食感!



※加熱調理用

トクスイコーポレーション (東京都・中央区)

137 プチむきえび

小型の天然えびを新鮮なうちにむき加工し、急速冷凍しました。チャーハン、お好み焼きなど幅広く使えます。

凍 え

200g **398円**(税) **430円**(税込)

天然えび (ミャンマー)

流水解凍ですぐ使えます!



※加熱すると硬くなり、ますので解凍後そのままサラダ等でどうぞ。

共和水産 (岩手県・宮古市)

138 そのままするめいか(リング)

冷蔵庫内、または流水で解凍後、サラダの具材などですぐに食べられます。

凍

150g **420円**(税) **454円**(税込)

するめいか (三陸北部沖)

焼き済み GW明けもしっかり魚で朝ごはん!



新

ティーフーズ・ジャパン (千葉県・館山市)

139 レンジでできる 秋鮭の塩焼き(甘口)

原材料: 秋鮭 (北海道)、食塩

凍

4切100g **448円**(税) **484円**(税込)

秋鮭 (北海道)

個包装 骨取り済みです!



新

ティーフーズ・ジャパン (千葉県・館山市)

140 レンジでできる さばの塩焼き(骨とり)

原材料: タイセイヨウサバ (ノルウェー)、食塩

凍

4切100g **398円**(税) **430円**(税込)

さば (ノルウェー)

試食した
職員の感想

レンジと湯煎、両方で試しました。湯煎でひと手間かけた方がしっとりと一層美味しかったです。

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。

初夏はさっぱりお吸い物で

いわしやあじを主原料の無リンすり身にいわしほぐし身を加え、合わせ味噌でいわしの風味を活かしました。

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

141 長崎 いわし団子

冷 賞29日 卵米大

いわし (国内産)



特

長崎蒲鉾 春の揚げがま



長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

142 長崎 白天(桜えび・菜の花コーン)

白身魚のすり身に桜えびを入れた桜えび天と菜の花、コーンを具材に入れた菜の花コーン天のセット。

冷 賞30日 え卵

2枚130g **398円**(税) **430円**(税込)

桜えび (台湾)、菜の花 (国内産)



長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

143 長崎 白天(桜えび・いかしそ)

白身魚に近海の雑魚を使ったすり身をベースにした桜えび天といかしそ天をセットにしました。

冷 賞30日 え卵大

2枚130g **398円**(税) **430円**(税込)

桜えび (台湾)、いか (タイ、ベトナム、国内産)、青しそ (国内産)



長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

146 長崎 うすら天

うすら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ蒲鉾です。おでん種の1品や煮物、お弁当のおかずにも。

冷 賞30日 卵米

3個入 **290円**(税) **313円**(税込)

魚肉・うすら卵 (国内産)



長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

144 長崎 じゃこ天

長崎近海でとれるコノシロ、太刀魚、イワシなどをブレンド。黒みがありますが、旨味があり魚本来の味わい。

冷 賞30日 卵米

2枚100g **260円**(税) **281円**(税込)

雑魚 (長崎県)



長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)

145 長崎 彩り茎わかめ天

具材に枝豆、茎わかめ、豆腐、にんじんを加えた彩り豊かな揚げかまぼこです。

冷 賞30日 米大

5枚100g **258円**(税) **279円**(税込)

スケトウダラ・茎わかめ (国内産)

こだわりの練り物

煮物にも♪椎茸の旨味が広がります!

国産の干し椎茸が入った、岩手県近郊大豆の豆腐と北海道助宗タラすり身をベースにふわりした食感の練製品。

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

147 椎茸入おとうふ揚げ

凍 賞180日 米大 5個150g **300円**(税) **324円**(税込)

すけそうだら (北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.5

玉ねぎの甘さがたまらない



高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

149 玉ねぎ揚げ

北海道の無リンすり身と豆腐に国産のフレッシュな玉ねぎを練りこんだ揚げ蒲鉾。レンジかオーブンで温めて。

凍 賞180日 米大 165g(5個) **305円**(税) **329円**(税込)

すけそうだら (北海道)



高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

148 笹かまぼこ

無リンのたらと小魚すり身を使用。笹かまぼこの地である宮城の昔ながらの味が楽しめます。自然解凍OK。

凍 賞180日 卵米

5枚125g **324円**(税) **350円**(税込) 通常税込 367円

すけそうだら (北海道)



高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

150 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ある味と食感に仕上げました。プレーンなさつま揚げ。

凍 賞180日 米 5枚185g **370円**(税) **400円**(税込) 通常税込 410円

すけそうだら (北海道)

惣菜やお酒のつまみに



高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

151 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の塩分が絶妙な揚げかまぼこ。レンジや常温で解凍、または軽く炙って。

凍 賞180日 米

100g **315円**(税) **340円**(税込)

すけそうだら (北海道)

月山農場の大根甘酢漬け入りでさっぱりした味わい



高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

152 茎わかめボール揚げ

磯の風味とコリコリした食感が楽しめる重茂漁協の茎わかめが入り緑の合いが綺麗な一口サイズの練り物。

凍 賞180日 米

170g **282円**(税) **305円**(税込)

すけそうだら (北海道)、茎わかめ (国内産)



お弁当にも

トマトが主役！

トマトと豚肉のこってり炒め

トマトと豚肉と一緒に炒める事で、トマトのだしが染みて深みのある味に!こってり味でご飯が進みます。

◆材料

豚バラスライス…………… 250g
トマト…………… 3個
ピーマン…………… 4個
片栗粉…………… 大1
ごま油…………… 大1
★タレ
酒…………… 大1
砂糖…………… 大1/2
しょうゆ…………… 小1
オイスターソース…………… 大1

◆作り方

- ① 豚バラ肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉をまぶす。トマトは8等分、ピーマンは種を取って細切りに切る。
- ② 容器に★の調味料を入れて混ぜてたれを作る。
- ③ フライパンにごま油を入れて熱し、豚バラ肉を入れて中火で炒める。肉の色が変わったら、トマト、ピーマンを加えてさっと炒める。
- ④ 合わせておいたたれを加えてとろみが出るまで炒める。

表紙 14 の
完熟トマトと
一緒に

特

234円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山
**153 茨城県産ローズポーク
バラスライス**
厚さ3~3.5mm。

冷蔵賞届いて4日

250g **541円**(税込**584円**) 通常税込**595円**
茨城県



畜産
担当

今週のイチオシ商品!

特

美味しく煮込んだ
ヒレブロック
ソースはお好みで

特

367円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山
**154 茨城県産ローズポーク
ヒレブロック**
脂のほとんどない部位です。

冷蔵賞届いて4日

250g **850円**(税込**918円**) 通常税込**940円**
茨城県



鶏挽肉の
ハンバーグ!

特

140円/100g

野口さん達(茨城県・桜川市)

155 つくば茜鶏 挽肉
各部位からなるバラ凍結品。

凍賞180日

500g **650円**(税込**702円**) 通常税込**713円**
茨城県



鉄分豊富な
レバニラ炒め!

特

115円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

156 茨城県産 豚レバー
ビタミン、鉄分豊富なレバー。

凍賞30日

300g **320円**(税込**346円**) 通常税込**356円**
茨城県 [放]不検出<4.1<4.2



豚 肉

- ・丹沢農場：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：ミートバル村山では村山さん自身が自分の目で見て判断した上物の精肉だけを加工してお届けしています。他にはない逸品です!

239円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**157 茨城県産ローズポーク
モモしゃぶしゃぶ用**
赤身主体部位であるモモ肉を薄くスライスしました。厚さ1mm。

冷蔵賞届いて3日

250g **554円**(税込**598円**)
茨城県



277円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**158 茨城県産ローズポーク
ローズスライス**
ローズポークをローズスライスにしました。炒め物や揚げ物に!

冷蔵賞届いて4日

250g **642円**(税込**693円**)
茨城県



228円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**159 茨城県産ローズポーク
モモスライス**
赤身主体部位。厚さ3mm。

冷蔵賞届いて4日

250g **528円**(税込**570円**)
茨城県



257円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**160 茨城県産ローズポーク
肩ローズ切身**
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。

冷蔵賞届いて4日

2枚200g **475円**(税込**513円**)
茨城県



165円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**161 茨城県産ローズポーク
徳用小間切**
小間切徳用タイプ。

冷蔵賞届いて4日

200g×2 **610円**(税込**659円**)
茨城県



166円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**162 茨城県産ローズポーク
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です。

冷蔵賞届いて4日

150g×2 **460円**(税込**497円**)
茨城県



203円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**163 茨城県産ローズポーク
小間切(タレ付)**
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。野菜と一緒に炒めるだけで一品が完成します。

冷蔵賞届いて14日 米大小

250g **470円**(税込**508円**)
豚肉(茨城県)



167円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

**164 茨城県産ローズポーク
挽肉**
赤身率は8割です。

凍賞30日

300g **465円**(税込**502円**)
茨城県



232円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

**165 丹沢高原豚
モモブロック**
赤身主体でやわらかいモモ肉のブロック。煮物、焼き物、カツ等にどうぞ。

冷蔵賞4日

400g **860円**(税込**929円**)
神奈川県



297円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

**166 丹沢高原豚
ローズしゃぶしゃぶ用**
きめが細かく脂が程よく入ったロース肉。厚さ約2mm。

冷蔵賞4日

200g **550円**(税込**594円**)
神奈川県



255円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

**167 丹沢高原豚
肩ローズスライス**
脂身が適度に入り旨みがあります。厚さ3mm。

冷蔵賞4日

200g **471円**(税込**509円**)
神奈川県



292円/100g

野菜とマッチな丹沢高原の豚肉!



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

168 丹沢高原豚 ロース塩こうじ漬
豚ロース肉を、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。

冷蔵賞6日 米 2枚200g **540円**(税込**583円**) 通常税込**594円**

豚肉(神奈川県)



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

169 丹沢高原豚 豚こま味噌漬
豚こまを自家製味噌ダレで漬け込みました。ほんのりピリ辛。野菜と一緒にどうぞ。

冷蔵賞6日 米米大

200g **405円**(税込**437円**) 通常税込**448円**
豚肉(神奈川県)



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

170 丹沢高原豚 カシラ(ホホ)肉
1頭から約300gしかとれない希少な部位です。

凍賞120日

200g **485円**(税込**524円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍賞120日

200g **498円**(税込**538円**)
神奈川県



丹沢農場(神奈川県・愛川町)

171 丹沢高原豚 トントロ焼肉用
1頭から約300gしか取れない希少部位。

104円/100g

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

302円/100g

茨城県産(山方牛)牛豚合挽肉

風味の良さを併せ持った合挽肉。牛豚比率5:5。

凍 賞30日

250g **698円**(税込**754円**)

茨城県

661円/100g

牛スライス分包3入り

ウデ肉を90gずつ包んでいます。料理に合わせて使いたい分だけ解凍できて便利。

凍 賞30日

90g×3包 **1654円**(税込**1786円**)

大阪府

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

195 鎌倉つかいっきりボークウィンナー×3

使い切りサイズのボークウィンナーを、お得な3パックセットにしました。

冷 賞10日

49g×3 **275円**(税込**297円**)

豚肉(国内産)

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。

野口さん達(茨城県・桜川市)

201 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン

凍 賞180日 乳

160g **350円**(税込**378円**)

鶏肉(茨城県)

ジャム・蜂蜜 みそ汁

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。

賞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

五月十四日は
マーマレードの日

無茶々園(愛媛県・西予市)

204 無茶々園甘夏と伊予柑のマーマレード

伊予柑と甘夏の果皮がたっぷりと入り、ほど良い甘さとほろ苦さが楽しめます。

賞OK! 賞30日

220g **580円**(税込**626円**)

甘夏・伊予柑(愛媛県)

牛肉

- ・坊津黒牛(鹿児島):鹿児島県坊津地区の黒木さん、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。

624円/100g

鹿児島 坊津黒牛 カルビ焼肉用

霜降りが一番入り、味がもっとも濃い部分です。

凍 賞30日

180g **1040円**(税込**1123円**)

鹿児島県

607円/100g

191 国産牛ロース焼肉用

適度な脂肪を含みコクのあるカタロース、リブロースを焼肉用にカットしました。

凍 賞30日

150g **843円**(税込**910円**)

福岡県、大分県

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

196 鎌倉ボークソーセージ

豚肉、食塩、砂糖、香辛料のみで作ったソーセージです。

冷 賞20日

200g **350円**(税込**378円**)

豚肉(国内産) [放]不検出<3.7<4.2

中津ミートの豚肉たっぷりのソース。化学調味料を使わない、シンプルな味付け。パスタなら1パックで2人前。

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

202 丹沢農場のミートソース2パック

冷 賞24日 大

250g×2 **794円**(税込**858円**) 通常税込**880円**

豚肉(国内産)

森食品(長野県・千曲市)

616 完熟杏ジャム

木で完熟した杏を使用。杏特有の酸味と甘さをいかした風味です。人工的にペクチンを使わないので軟らかめでさらさらとしたジャムです。

前日OK! 賞30日

245g **430円**(税込**464円**)

杏(長野県)

特

ミャンマーのひまわり畑のはちみつ。くせの少ないさわやかな風味のはちみつです。

ポリ容器入り
使いやすい

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

205 350g

350g **520円**(税込**562円**) 通常税込**594円**

はちみつ(ミャンマー)

448円/100g

184 茨城県産(山方牛)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 **830円**(税込**896円**)

茨城県

436円/100g

187 鹿児島 坊津黒牛 カレーシチュー用

モモ、スネなどをカレーやシチューに最適な角切りにカットにしました。おおよそ4〜5人分です。

凍 賞6日

250g **1010円**(税込**1091円**)

鹿児島県

307円/100g

192 国産牛小間切

ウデ、モモ、バラ肉を使用。

凍 賞30日

160g **455円**(税込**491円**)

福岡県、大分県

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

197 丹沢農場 皮なし和風ミニウィンナー

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 **287円**(税込**310円**)

豚肉(国内産)

お得2パック

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

202 丹沢農場のミートソース2パック

冷 賞24日 大

250g×2 **794円**(税込**858円**) 通常税込**880円**

豚肉(国内産)

創健社(神奈川県・横浜市)

203 けんちん汁みそ仕立て

岩手県産の丸大豆と国内産米で仕込んだ味噌を使用。野菜たっぷり、味噌の風味豊かなけんちん汁です。

賞OK! 米 大 小

10g×4 **560円**(税込**605円**)

大豆(岩手県)

特

ひまわりハチミツ
ミャンマー産

206 1kg

1kg **1480円**(税込**1598円**) 通常税込**1728円**

特

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

188 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 **490円**(税込**529円**) 通常税込**540円**

豚肉(国内産) [放]不検出<3.4<3.3

216円/100g

193 国産牛挽肉

ホルスタイン種を100%使用。赤身の部位を多く使用しました。

凍 賞30日

200g **400円**(税込**432円**)

福岡県、大分県

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

198 丹沢農場のバラベーコンスライス

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(国内産)

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

199 丹沢農場の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 **352円**(税込**380円**)

豚肉(国内産)

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)、抗生物質や抗菌剤など使用しないものを与えています。

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)

4 サツラク牛乳

冷 賞15日 乳

1ℓ **250円**(税込**270円**)

生乳(北海道) [放]不検出<0.5<0.4

宇治田農場(茨城県・石岡市)

6 宇治田さんの平飼い卵

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。

冷 賞7日 卵

6個 **330円**(税込**356円**)

茨城県 [放]不検出<3.3<3.4

最盛期の柏田中トマトと新じゃがで! 新感覚の肉じゃが

トマトじゃが

◆材料

じゃがいも	3個
人参	1/2本
玉ねぎ	1個
トマト	3個
いんげん	100g
にんにく	1片
牛切り落とし	250g
水	1カップ
砂糖	大1
A 醤油	大2
酒	大2
し みりん	大1
オリーブオイル	適宜
パセリ	適宜

◆作り方

- 1 じゃがいもは4つ切りにして水にさらす。人参は1cm幅の半月切り、玉ねぎはくし切り、トマトは大きめに切る。いんげんは茹でて3等分にする。
- 2 鍋にオリーブオイルと薄切りにしたにんにくを入れて炒め、香りが立ったら牛肉を炒める。色が変わったら、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマトを炒める。
- 3 油がまわったら水を加え、ひと煮立ちしたらAで調味し、煮含める。出来上がりにいんげんを入れる。
- 4 器に盛り、みじん切りにしたパセリをちらす。

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。

鎌倉マイルド
ボークウィンナー(徳用)は16ページ

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

199 丹沢農場の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 **352円**(税込**380円**)

豚肉(国内産)

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

1 1ℓ 302円(税込**326円**)

2 500ml 178円(税込**192円**)

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。

北海道酪農公社(北海道・江別市)

5 おいしさまるやか(成分調整牛乳)

冷 賞届いて10日 乳

1ℓ **219円**(税込**237円**)

生乳(北海道)

JAやさと鶏卵部会(茨城県・石岡市)

7 八郷の卵

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。

冷 賞11日 卵

10個 **257円**(税込**278円**)

茨城県 [放]不検出<3.7<4.0

497円/100g

189 牛バラ切落とし

旨みがたっぷりのバラ肉を使いやすい切り落としにしました。袋入りでお届けになります。

凍 賞30日

250g **1150円**(税込**1242円**) 通常税込**1274円**

大阪府

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

194 鎌倉マイルドボークウィンナー×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 **335円**(税込**362円**)

豚肉(国内産) [放]不検出<4.4<4.1

ミートバル村山(茨城県・土浦市)

200 村山さんのチャーシュー

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、又はロースボーク使用。

冷 賞7日 米 大 小

200g **480円**(税込**518円**)

豚肉(茨城県)

サツラク農協(北海道・札幌市)

3 サツラク低脂肪牛乳

冷 賞15日 乳

500ml **146円**(税込**158円**)

生乳(北海道) [放]不検出<0.4<0.5

サツラク農協(北海道・札幌市)

サツラク低温殺菌牛乳

1 1ℓ 302円(税込**326円**)

2 500ml 178円(税込**192円**)

生乳(北海道) [放]不検出<0.5<0.5

カフェインレスです

北海道十勝産生乳をたっぷり60%使用(製品に占める割合)。香料、乳化剤、着色料不使用で作りました。

よつ葉乳業(北海道・音更町)

207 カフェインレスよつ葉カフェオレ

冷 賞届いて6〜10日 乳

1ℓ **277円**(税込**299円**)

生乳(北海道)

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

天池さん、杉山さん(茨城県・石岡市)

契約「やさとの仲間」平飼い卵

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。

冷 賞6日 卵 入り

6個 **330円**(税込**356円**)

茨城県 [放]不検出<3.5<3.7

パン

- 原則として国産の粉、天然酵母を使用します。国産では入手が困難な粉については、残留農薬やポストハーベストが不検出又は基準値内の原料を使用します。
- イーストフードと合成防腐剤は使用しません。

プレスオールターナティブのフルーツとナッツを使用

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

214 フルーツナッツ食パン (ノースライス)

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、レーズン、アーモンド、胡桃、いちじく、塩

賞届いて1~2日 小

1斤 **616**円 (税 **665**円)

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

222 プレーンベーグル

原材料：国産小麦 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **167**円 (税 **180**円)

小麦粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)

ライ麦ベーグル (茨城県・常総市)

1個入

228 ライ麦ベーグル

原材料：小麦粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、ライ麦、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **211**円 (税 **228**円) 通常税込 **239**円

ライ麦 (鹿児島県)

乳製品 デザート

素材の味を活かした製品づくりを心掛けています

コおチ定鈴
チ申期王
ラ込登牧
ーみ録場
録場はの
回生牛乳

サツラク農協 (北海道・札幌市)

239 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 **265**円 (税 **286**円)

生乳 (北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1

よつ葉乳業 (北海道・音更町)

245 よつ葉大人のキャンベール&ブルー

まろやかなキャンベールのおいしさに、青かび特有のコクと香り・旨みが加わった味わいのチーズ。

冷 賞120日 乳

90g **570**円 (税 **616**円)

生乳 (北海道)

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、食味に影響はありません。

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

208 6枚 **270**円 (税 **292**円)

209 8枚 **270**円 (税 **292**円)

210 ノースライス **260**円 (税 **281**円)

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <3.9 <3.8

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

215 パンズ

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

賞届いて1~2日 小

3個 **300**円 (税 **324**円)

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.9

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

223 全粒粉ベーグル

原材料：小麦粉 (北海道)、全粒粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **194**円 (税 **210**円)

小麦粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

229 ケーベルチュールチョコベーグル

風味豊かなケーベルチュールチョコを混ぜ合わせ、そのままだでも美味しくお召し上がり頂けます。

賞届いて10~11日 乳

400g **361**円 (税 **390**円)

400g **370**円 (税 **400**円)

生乳 (茨城県) [放] 不検出 <3.4 <3.4

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

216 チーズカンパーニュ

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、ナチュラルチーズ (北海道)、自家製天然酵母、塩

賞届いて1~2日 乳小

1個 **535**円 (税 **578**円)

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <4.6 <3.8

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

224 トマトベーグル

原材料：国産小麦 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、トマト (茨城県)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **222**円 (税 **240**円)

小麦 (北海道)、トマト (茨城県)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

229 ケーベルチュールチョコベーグル

風味豊かなケーベルチュールチョコを混ぜ合わせ、そのままだでも美味しくお召し上がり頂けます。

賞届いて10~11日 乳

400g **361**円 (税 **390**円)

400g **370**円 (税 **400**円)

生乳 (茨城県) [放] 不検出 <3.4 <3.4

※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)

パン・ド・ミ (レーズン食パン) 1斤

211 8枚 **425**円 (税 **459**円)

212 ノースライス **415**円 (税 **448**円)

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <4.0 <4.7

地元の愛されるパン屋

クーロンヌジャポン (茨城県・取手市)

クーロンヌの角形食パン 賞届いて2日 乳小

217 半斤3枚 **140**円 (税 **151**円)

218 1斤6枚 **270**円 (税 **292**円)

小麦 (アメリカ、他)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

225 オートミールベーグル

原材料：小麦粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、オート麦、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **221**円 (税 **239**円)

オート麦 (鹿児島県)

ハッコー食品 (千葉県・千葉市)

230 ブリュッセルワッフル

原材料：小麦粉、牛乳、卵、植物油、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 **675**円 (税 **729**円)

小麦 (カナダ、他)

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、レーズン、塩

賞届いて1~2日 小

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

パン・ド・ミ (全粒粉食パン) ノースライス

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

賞届いて1~2日 小

1斤 **300**円 (税 **324**円)

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県)

原材料：小麦粉 (国内製造)、砂糖、ラード、脱脂粉乳、パン酵母、塩 (小麦、豚肉、乳成分含む)

賞届いて2日 乳小

219 1斤8枚 **270**円 (税 **292**円)

220 ノースライス **265**円 (税 **286**円)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

226 にんじんベーグル

原材料：小麦粉 (北海道)、玄米粉 (茨城県)、人参 (浅野農園)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞30日 米小

1個 **210**円 (税 **227**円)

小麦 (北海道)、人参 (茨城県)

ハッコー食品 (千葉県・千葉市)

231 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 **460**円 (税 **497**円)

小麦 (国内産)

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

213 パン・ド・ミ (全粒粉食パン) ノースライス

原材料：小麦粉 (北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

賞届いて1~2日 小

1斤 **300**円 (税 **324**円)

小麦 (北海道、神奈川県、茨城県)

クーロンヌジャポン (茨城県・取手市)

221 クーロンヌのバゲット

王道のバゲットです。冷凍でのお届けになりますので使用の際は家庭用オーブン等をご利用下さい。

凍 賞60日 小

1本 (ハーフ2本) **320**円 (税 **346**円)

小麦 (アメリカ他)

いばらきベーグル (茨城県・常総市)

1個入

227 黒煮豆ベーグル

粗精糖を使い甘く炊き上げた黒豆を混ぜ合わせました。

凍 賞30日 米大 小

1個 **230**円 (税 **248**円)

黒豆 (北海道)

From 石岡・鈴木牧場

ピンは再利用しますので必ずご返却ください

ノンホモの生乳を原料に自家プラントで作ったなめらかでやさしい味のヨーグルト。

鈴木牧場 (茨城県・石岡市)

233 プレーン 400g **361**円 (税 **390**円)

234 微糖 400g **370**円 (税 **400**円)

生乳 (茨城県) [放] 不検出 <3.4 <3.4

モッツアレラチーズは表紙に掲載

鈴木牧場 (茨城県・石岡市)

235 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 **315**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)

236 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 **215**円)

生乳 (茨城県) [放] 不検出 <3.3 <3.1

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

酪王乳業 (福島県・郡山市)

237 2本組 180ml×2 **256**円 (税 **276**円)

238 5本組 180ml×5 **590**円 (税 **637**円) 通常税込 **680**円

生乳 (福島県) [放] 不検出 <3.7 <4.5

サツラク農協 (北海道・札幌市)

240 サツラク酪農家限定 ヨーグルト (生乳糖)

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 **212**円 (税 **229**円)

生乳 (北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1

ホリ乳業 (石川県・金沢市)

241 腸内活性 ヨーグルト (プレーン)

ホリ牧場で搾乳した良質な生乳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 賞届いて9~10日 乳

380g **550**円 (税 **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)

242 腸内活性 ヨーグルト (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 賞届いて9~10日 乳

90g×3 **465**円 (税 **502**円)

生乳 (石川県) [放] 不検出 <4.0 <4.0

北海道酪農公社 (北海道・江別市)

243 北海道 チャーンバター

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

冷 賞60日 乳

100g **285**円 (税 **308**円)

生乳 (北海道)

よつ葉乳業 (北海道・音更町)

244 よつ葉 シュレッドチーズ

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 **621**円)

生乳 (北海道)

北海道酪農公社 (北海道・江別市)

246 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。

冷 賞60日 乳

100g **285**円 (税 **308**円)

生乳 (北海道)

おとうふ工房いしかわ (愛知県・高浜市)

247 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30日 卵乳大

100g×2 **240**円 (税 **259**円) 通常税込 **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)

248 豆乳ぶりん 抹茶

国産大豆100%の自家製豆乳使用。シンプルな原料ながらもほろ苦い抹茶の風味が活かした抹茶プリンです。

冷 賞30日 卵大

80g×4 **298**円 (税 **322**円)

豆乳 (国内産)

日本生活協同組合連合会

249 乳酸ドリンク

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 **192**円)

サツラク農協 (北海道・札幌市)

250 サツラク北海道 純生クリーム

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。

冷 賞届いて4~7日 乳

200ml **455**円 (税 **491**円)

生乳 (北海道)

トマトと一緒に
「おとうふサラダ」で!



豆腐サラダ

丸和食品 (東京都・練馬区)

251 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。

冷蔵賞届いて4日

200g **170円**(税込**184円**) 通常税込**194円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.0 <1.3

初夏は冷やして
さっぱりと



丸和食品 (東京都・練馬区)

252 味付けび入京がんと

具に干えび、人参、ごぼう、玉ねぎ等使用。自社製造のだしスープで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。

冷蔵賞30日

10個 **299円**(税込**323円**) 通常税込**340円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.1 <1.0

刻みねぎや
おろししょうがを
添えて



おとうふ工房いしかわ (愛知県・高浜市)

253 揚げだし豆腐
(特製つゆ付)

国産大豆100%の揚げ出し豆腐と特製つゆをセットにしました。つゆをかけて電子レンジで約2分温めて。

冷蔵賞届いて2日

揚げ出し豆腐 4個 230円(税込**248円**) 通常税込**259円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <4.2 <4.6

てん草100%で
風味抜群!



鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)

254 とろてん
(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。

冷蔵賞60日

150g×3 **235円**(税込**254円**) 通常税込**270円**
天草(千葉県、他) [放] 不検出 <4.2 <4.6

添付の酢味噌で
どうぞ



市川食品 (群馬県・高崎市)

255 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。ぶりぶ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。

冷蔵賞60日

2袋入 **285円**(税込**308円**) 通常税込**324円**
こんにゃく(群馬県) [放] 不検出 <3.7 <4.2

麺類の
トッピングにも



JAやさと鶏卵部会 (茨城県・石岡市)

256 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。

冷蔵賞10日

4個 **195円**(税込**211円**) 通常税込**222円**
卵(茨城県) [放] 不検出 <3.3 <3.4

大豆加工品

- ・国産大豆 100% 使用。
- ・豆腐は海水にがりで固め、消泡剤も不使用です。



冷蔵賞届いて4日

丸和食品 (東京都・練馬区)

257 ミニもめん豆腐

150g×2 **180円**(税込**194円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.2



使い切り少量パック

1丁150gの豆腐を2丁1組にした使いきりタイプ。国産大豆100%、消泡剤無添加。

258 ミニきめ豆腐

150g×2 **175円**(税込**189円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <0.9 <1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)

259 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。

冷蔵賞届いて4日

300g **176円**(税込**190円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.2



260 きめ豆腐

冷蔵賞届いて4日

300g **165円**(税込**178円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <0.9 <1.2

肉厚でソフトな油揚げが
煮汁をよく含みます

貝だくさんのがんもを油揚げで包み、自社製造の合わせだしで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。



丸和食品 (東京都・練馬区)

261 味付きつねがんも

冷蔵賞30日

4個 **330円**(税込**356円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.3



丸和食品 (東京都・練馬区)

262 手揚げ油揚げ

国産大豆、にがり使用の生地を一枚一枚ていねいに手揚げした油揚げ。

冷蔵賞届いて3日

2枚 **220円**(税込**238円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.6 <1.7

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふ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。

丸和食品 (東京都・練馬区)

263 1袋

3枚 **165円**(税込**178円**)

264 2袋

3枚×2 **298円**(税込**322円**) 通常税込**356円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.5 <1.5



丸和食品 (東京都・練馬区)

265 味付うの花料理
2袋

丸和豆腐のおからに人参、ねぎ、油揚げ、椎茸、ごぼう、青豆など貝だくさんにして、かつおだしで味付け。原材料にはちみつを含みます。

冷蔵賞30日

150g×2 **485円**(税込**524円**) 通常税込**562円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.5 <1.5



丸和食品 (東京都・練馬区)

266 味付いなり揚げ
2個組

丸和食品 (東京都・練馬区)

冷蔵賞90日

10枚×2 **740円**(税込**799円**) 通常税込**853円**
大豆(国内産) [放] 不検出 <0.9 <1.0

肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりとさせて家庭煮の味付けに。湯せんで温めると口が開けやすいです。



丸和食品 (東京都・練馬区)

267 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。



丸和食品 (東京都・練馬区)

268 竹の子がんも

がんもどきの中に旬のたけのこを加えました。さつとあぶって生姜醤油や大根おろしポン酢でさっぱりと。

冷蔵賞届いて5日

80g×2枚 **290円**(税込**313円**)
たけのこ(京都府) [放] 不検出 <2.2 <2.0



丸和食品 (東京都・練馬区)

269 青豆入り貝だくさん
がんも

丸和の豆腐に人参、ごぼう、青大豆、生姜、山芋粉、切昆布、黒ごまを加え、菜種一番搾りの油で揚げました。

冷蔵賞届いて5日

80g×2 **295円**(税込**319円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.4



丸和食品 (東京都・練馬区)

270 一口厚揚げ

厚揚げを一口サイズにしたもの。形くずれしにくいので、炒め物などにも手軽に使えます。

冷蔵賞届いて3日

8個 **225円**(税込**243円**)
大豆(国内産) [放] 不検出 <1.1 <1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)

271 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。

冷蔵賞7日

35g×3 **148円**(税込**160円**)
大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.7 <3.4



JAやさと (茨城県・石岡市)

272 水府納豆ミニ3個
(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。

冷蔵賞10日

40g×3 **140円**(税込**151円**)
大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.0 <3.4



水府納豆 (茨城県・常陸太田市)

273 押し麦入り納豆
(タレ・カラシ無)

茨城県産小粒大豆、国産大麦使用。押し麦を混ぜることで、もちもちとした食感が加わります。

冷蔵賞10日

40g×2 **165円**(税込**178円**)
大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.2



水府納豆 (茨城県・常陸太田市)

274 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。

冷蔵賞9日

80g **216円**(税込**233円**)
大豆(茨城県) [放] 137Cs=3.7



登喜和食品 (東京都・府中市)

275 十勝の息吹 大粒2P
(タレ・カラシ付)

北海道十勝産のトヨホメ大豆使用。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。

冷蔵賞9日

40g×2 **184円**(税込**199円**)
大豆(北海道)



登喜和食品 (東京都・府中市)

276 徳用あく抜きこんにゃく

原材料：こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

冷蔵賞120日

400g **118円**(税込**127円**)
こんにゃく粉(国内産)

日配品 海藻・麺類

- ・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。



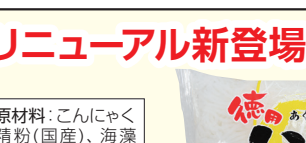
鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)

277 徳用あく抜きしらたき

国内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。

冷蔵賞120日

400g **118円**(税込**127円**)
こんにゃく粉(国内産)



鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)

278 内麦生ラーメン
味噌(3食入)

国産小麦粉使用の無着色、無かんすい、卵つなぎ麺。味噌スープを添付。わかめ、ねぎなど貝だくさんに。

冷蔵賞7日

麺120g×3、スープ36g×3 **355円**(税込**383円**)
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



共生食品 (神奈川県・相模原市)

279 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。

冷蔵賞6日

麺150g×3、ソース30g×3 **247円**(税込**267円**) 通常税込**278円**
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1

肉厚で良質
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。水戻ししてご利用ください。



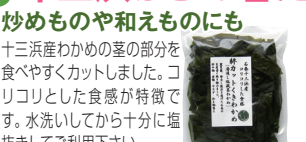
リアス (千葉県・船橋市)

280 石巻十三浜産
絆わかめ

冷蔵賞90日

100g **380円**(税込**410円**)
わかめ(宮城県) [放] 不検出 <4.2 <4.6

炒めものや和えものにも
十三浜わかめの茎の部分を食べやすくカットしました。コリコリとした食感が特徴です。水洗いしてから十分に塩抜きしてご利用下さい。



リアス (千葉県・船橋市)

281 石巻十三浜産
絆カットくきわかめ

冷蔵賞90日

150g **285円**(税込**308円**)
わかめ(宮城県)



リアス (千葉県・船橋市)

282 石巻十三浜産
絆生切り昆布

湯通し塩蔵昆布を使いやすく細切りにしました。15分程塩抜きしたらそのまま使えます。サラダ、炒め物、煮物、麺の具などに。

冷蔵賞90日

120g **298円**(税込**322円**)
昆布(宮城県)



共生食品 (神奈川県・相模原市)

283 内麦生ラーメン
味噌(3食入)

国産小麦粉使用の無着色、無かんすい、卵つなぎ麺。味噌スープを添付。わかめ、ねぎなど貝だくさんに。

冷蔵賞7日

麺120g×3、スープ36g×3 **355円**(税込**383円**)
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



共生食品 (神奈川県・相模原市)

284 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。

冷蔵賞6日

麺150g×3、ソース30g×3 **247円**(税込**267円**) 通常税込**278円**
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



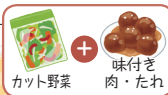
共生食品 (神奈川県・相模原市)

285 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。

冷蔵賞6日

麺150g×3、ソース30g×3 **247円**(税込**267円**) 通常税込**278円**
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



包丁いらず&下処理済み JOSOのミールキット



シャキシャキ野菜がたっぷり



調理時間 準備品
約10分 油

セット内容: カット野菜
(小松菜、ねぎ、玉ねぎ、
人参)、豚肉、たれ

食塩相当量: 2.1g

やさと農業協同組合 (茨城県・石岡市)

283 小松菜とたっぷりねぎの和風炒め

醤油ベースの美味しさと豚肉の甘み、ねぎの香ばしさを楽しめます。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約630g) **720円**(税778円) 通常税込821円
小松菜 (国内産)

餃子と野菜のハーモニー



調理時間 準備品
約5分 水900ml

セット内容: 水餃子12個、
カット野菜(白菜、ねぎ、人
参、玉ねぎ、きくらげ)、スープ

食塩相当量: 11.1g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

284 白湯水餃子スープ (国産きくらげ入り)

新鮮でおいしい野菜と餃子のセットです。下処理カット済みなので、お鍋一つで手軽に調理できます。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約440g) **810円**(税875円)
白菜 (国内産)

だしの効いた大根と豚肉



調理時間 準備品
約15分 片栗粉大さじ1・油

セット内容: カット
野菜(大根、ねぎ)、
豚肉、調味料

食塩相当量: 2.4g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

285 大根の豚そぼろあんかけ

大根はボイル済みなので短時間で調理できます。醤油だしのあんかけが野菜によく合い、ご飯が進みます。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約460g) **798円**(税862円)
大根・豚肉 (国内産)

カキの旨味もプラスして



調理時間 準備品
約10分 油大さじ2・卵2個

セット内容: カット野菜
(にら、人参、たけのこ)、
きくらげ、豚肉、醤油タレ
(カキタレ)

食塩相当量: 3.6g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

286 豚にら彩りオイスター炒め

国産豚肉と4種の野菜(にら、にんじん、たけのこ、きくらげ)を牡蠣だし醤油だれと合わせました。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約300g) **900円**(税972円)
ニラ・豚肉 (国内産)

鮮やかな野菜と味噌タレがきめて



調理時間 準備品
約6分 油

セット内容: 野菜セット
(小松菜、ほうれん草、
玉ねぎ、ピーマン、人
参、赤パプリカ)、調味肉

食塩相当量: 1.26g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

287 5種の緑黄色野菜の炒めもの

緑黄色野菜をたっぷり使った、フライパンだけでできる短時間料理です。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約355g) **990円**(税1069円)
小松菜 (国内産)

黒酢で味に深みをプラス



調理時間 準備品
約6分 油

セット内容: カット野菜(玉
ねぎ、煮たけのこ、ピーマ
ン、人参)、タレ漬け豚肉

食塩相当量: 1.21g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

288 彩り野菜と国産豚の黒酢豚

新鮮な野菜と酢豚ソースのセットです。下処理、カット済みなのでフライパン一つで簡単調理できます。

冷蔵 賞味1~2日 卵 米 大 小

2人前(約410g) **899円**(税971円)
玉ねぎ (国内産)、豚肉 (鹿児島県)

カシューナッツの歯ごたえが魅力



調理時間 準備品
約7分 油

セット内容: カット野菜
(玉ねぎ、ピーマン、人
参)、タレ漬け鶏肉、カ
シューナッツ

食塩相当量: 1.9g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

289 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

新鮮でおいしい野菜とナッツの食感が絶妙です。下処理、カット済みなので手軽に調理できます。

冷蔵 賞味1~2日 米 大 小

2人前(約340g) **938円**(税1013円)
玉ねぎ (国内産)、鶏肉 (山口県)

豆腐入りでふんわり食感



調理時間 準備品
約5分 油

セット内容: 具材入りタレ
(豆腐団子)、玉ねぎ、ピー
マン、人参、水煮たけのこ

食塩相当量: 1.5g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

290 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

新鮮な野菜と豆腐団子甘酢ソースのセットです。下処理カット済みなので、フライパンで調理できます。

冷蔵 賞味1~2日 卵 米 大 小

2人前(約450g) **890円**(税961円)
豆腐・玉ねぎ (国内産)

タケノコと豚肉のハーモニー



調理時間 準備品
約6分 油

セット内容: カット野菜(玉
ねぎ、煮たけのこ、ピーマ
ン、人参)、タレ漬け豚肉

食塩相当量: 3.1g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

291 国産野菜の青椒肉絲

国産野菜、調味肉が一つになったセットです。フライパンひとつで簡単に青椒肉絲が出来上がります。

冷蔵 賞味1~2日 卵 米 大 小

2人前(約320g) **940円**(税1015円)
玉ねぎ (国内産)、豚肉 (鹿児島県)

海鮮の旨味がたっぷり



調理時間 準備品
約4分 油

セット内容: カット野菜(白
菜、玉ねぎ、小松菜、人参)、
もやし、具材入り添付たれ

食塩相当量: 1.5g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

292 5種野菜と天然えびの海鮮塩炒め

新鮮な野菜と本格海鮮ソースのセットです。下処理カット済みなので、フライパン一つで手軽に調理できます。

冷蔵 賞味1~2日 卵 大 小 中 大

2人前(約460g
+もやし250g) **940円**(税1015円)
白菜 (国内産)、えび (ベトナム)

レンジや湯煎でOKなものも！
フライパンや鍋ひとつでできちゃう

甘めのタレでご飯がススム！
293 ごはんがすすむ！真ほっけ蒲焼(タレ付)
骨を取り切しにした後、小麦粉をまぶしました。両面を焼き、添付タレをからめてどうぞ。
凍 賞180日 米 大 小
5~7枚180g **398円**(税430円)
真ほっけ (北海道)

チーズとケチャップで
さんまがさらにおいしく！
294 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。
千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)
凍 賞180日 米 小
6~8個150g **380円**(税410円) 通常税込430円
さんま (国内産)

カルシウムたっぷり！
295 小いわし唐揚げ
千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)
三重県の定置網で水揚げされた小いわしの頭と内臓を除去し、塩水に漬け馬鈴薯でん粉をまぶしました。冷凍のまま油で揚げてください。
凍 賞180日
240g **398円**(税430円)
真いわし (三重県)

具だくさんの味噌汁に！
296 あじごぼうつみれ
大新 (鳥取県・境港市)
国内産のあじとイトヨリダイのすり身に、国産のごぼう、玉ねぎを加えました。
凍 賞180日 大 小
160g **338円**(税365円)
あじ (国内産)

にんにく不使用！
食べやすい一口サイズ
国産の豚肉、野菜を使って仕上げました。フタをしたフライパンで焼くだけです。(水は不要)、朝の忙しい時間のお弁当にも手軽にお使い頂けます。
調理方法 熱したフライパンに油をひき、餃子を並べ入れフタをし弱火(約5~6分を目安)に焼いてください
原材料: 野菜(キャベツ、(国産)、たまねぎ、にら)、豚肉(国産)、しょうゆ、パン粉、おろししょうが、ごま油、砂糖、食塩、こしょう、皮(小麦粉、食塩)、(一部)に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む
大進食品 (神奈川県・横浜市)
301 マムの一口餃子(にんにく抜き)
凍 大 小
500g(50個入) **680円**(税734円) 通常税込764円
キャベツ・豚肉 (国内産)

297 徳用北京餃子
ミッコー (神奈川県・大和市)
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。焼いて。
凍 大 小
18g×15 **400円**(税432円)
豚肉 (国内産)

鶏肉と野菜の旨みがあふれる
餡を包みました
298 とり餃子
秋川牧園 (山口県・山口市)
秋川牧園の鶏肉と黒豚の脂身を使用。肉と野菜が絶妙なバランスになるように餡の配合にこだわりました。
凍 米 大 小
195g(15個入) **391円**(税422円)
鶏肉 (山口県、他)

次回から値上げとなります
299 神山村のばくばく餃子(国産しそ入り)
ドリムス (大阪府・八尾市)
ばくばく何個でも食べられるクセのない食べやすい餃子。国産大豆味噌、国産しそ使用。焼いても茹でても。
凍 米 大 小
18g×20 **478円**(税516円)
キャベツ (国内産)

多めの油で焼いて
300 パリッと本格春巻(国産きくらげ入り)
大進食品 (神奈川県・横浜市)
きくらげなど国内産原料にこだわった中華あん、手作りの皮で巻き方を工夫、パリッとした食感が楽しめます。
凍 大 小
5本200g **391円**(税422円)
きくらげ・豚肉・小麦(国内産) [賞]不検出<3.4<3.9

302 マム フライパンで簡単春巻
大進食品 (神奈川県・横浜市)
たっぷりの国産竹の子、長ネギと信州産豚肉を千切りして炒めた具と一緒に巻きました。フライパンで焼いて。
凍 米 大 小
5本200g **366円**(税395円) 通常税込410円
竹の子 (国内産)

ナチュラルチーズをたっぷり使用
フライパンで
303 マム 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
大進食品 (神奈川県・横浜市)
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 米 小 中
5本200g **407円**(税440円)
ナチュラルチーズ(北海道) [賞]不検出<4.3<4.4

304 うなぎ蒲焼 70g×2
大黒淡水 (静岡県・焼津市)
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、砂糖とシンプルなお内容。
凍 米 大 小
70g×2、たれ・山椒付 **2118円**(税2287円) 通常税込2408円
うなぎ (愛知県)

コクのある、ご飯のススム一品です!

豚キムチのためだけに作ったキムチを使用した、肉と炒めました。辛さで、相性抜群のキムチと豚肉の旨味が味わえる仕上がりになっています。



新 **特**



カラミノフーズ (東京都・新宿区)

308 豚キムチ丼の具

凍 100g×2 **461円**(税込**498円**) 通常税込**528円**
玉ねぎ・白菜・豚肉 (国内産)

原材料: キムチ(白菜(国産)、大根、人参、にら、漬け原材料[糖類(砂糖・ブドウ糖果糖液糖、水飴)、唐辛子、にんにく、砂糖、醸造酢、りんごペースト、食塩、馬鈴薯でん粉、昆布エキス、オースターエキス、えびの塩辛、しょうが])、玉ねぎ(国産)、豚肉(国産)、醤油、清酒、みりん、砂糖、調整ラード、食用大豆油、食用ごま油、コチュジャン、ポークエキス、唐辛子、(一部に豚肉・大豆・小麦・ごま・えび・りんごを含む)



ニッコー (神奈川県・大和市)

312 ひとくち味噌かつ

名古屋名物味噌カツをお弁当用にアレンジ。軽だしのきいた豆味噌ダレは甘さ控えめ。トレーごとレンジOK。

凍 6個108g **400円**(税込**432円**)
豚肉 (国内産)

食べ応えあり!お弁当にも



ニッコー (神奈川県・大和市)

317 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 8個144g **350円**(税込**378円**)
ごぼう (国内産)



318 お弁当用ソースメンチカツ

具材の鶏肉、豚肉、キャベツ、玉ねぎは全て国産。油調済み。レンジ加熱または自然解凍で。

凍 20g×6 **310円**(税込**335円**)
鶏肉・豚肉 (国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)

323 鶏肝のコンフィ

ごま油で肝の臭みが抑えられトロツとしたレバーと柔らかいハツの食感が楽しめます。湯煎かレンジで温めて。

凍 106g **269円**(税込**291円**)
鶏肉 (山口県、他)



秋川牧園 (山口県・山口市)

324 手羽先煮物

若鶏手羽先を特製タレと一緒にじっくり加熱し、味よく染み込ませた煮物に仕上げました。レンジか湯煎で。

凍 180g **498円**(税込**538円**)
鶏肉 (山口県、他)



冷凍和菓子の先駆者
岩手阿部製粉

芽吹き屋

良い素材、正しい製法を用い、添加物等の副素材に頼らず「素材の調和」によって美味しさを生み出す事を守り、和菓子を作り続けています。冷凍してあるので、急な来客や、ちょっと甘いものがほしいときにも重宝します。



岩手阿部製粉 (岩手県・花巻市)

329 芽吹き屋 黒豆塩大福

岩手産平黒大豆を国産もち米の生地にも練り込み、すっきりした甘さの粒餡を包みました。自然解凍で。

凍 4個220g **380円**(税込**410円**) 通常税込**432円**
黒豆 (岩手県)



岩手阿部製粉 (岩手県・花巻市)

328 芽吹き屋 くるみ大福

味噌あんにくるみを加えた上品な甘さのあんを、国産もち米にごまを加えた生地で包みました。

凍 670g **581円**(税込**627円**) 通常税込**648円**
くるみ (アメリカ)



岩手阿部製粉 (岩手県・花巻市)

330 芽吹き屋 笹餅

国産米の上新粉を使用したの生地に香り豊かな国産よもぎを練り込みました。餡は北海道産小豆使用。自然解凍で。

凍 4個200g **440円**(税込**475円**)
小豆 (国内産)



305 讃岐かき揚げうどん

国産小麦使用のコシの強い麺に、ごぼう、玉ねぎ、人参、いんげんを使った野菜のかき揚げが入っています。

凍 2食560g **430円**(税込**464円**)
小麦 (国内産)



別荘ミソフーズ (東京都・新宿区)

309 アジア薫るガバオ丼(鶏肉のバジル炒め)

赤唐辛子の辛さが刺激的な、タイの定番料理。甘辛く炒めた鶏肉とバジルの香りが食欲をそそります。湯煎して。

凍 100g×2 **432円**(税込**467円**)
鶏肉 (国内産)



ニッコー (神奈川県・大和市)

310 桜海老とイカのかき揚げ

野菜と桜海老、いかを使用したかき揚げ。油調済。トースターかレンジで温めて。

凍 90g(2個) **504円**(税込**544円**)
桜海老 (台湾)・いか (国内産)



シマダヤ (東京都・渋谷区)

306 冷凍 稲庭うどん

国産小麦粉を使用、つるつるとした喉ごしの良さと強いコシのうどん。鍋かレンジで。加工澱粉: 約7.3%

凍 200g×5食 **408円**(税込**441円**)
小麦 (国内産)



創健社 (神奈川県・横浜市)

307 生冷凍 長野県産石臼挽十割そば

長野県産のそば粉100%で作った生冷凍十割そば。茹で時間1分半〜2分(常温で自然解凍してから)。

凍 130g×2 **580円**(税込**626円**) 通常税込**637円**
そば (長野県)



ポーラスター (石川県・白山市)

311 太巻寿司

干びょう煮、厚焼き卵、椎茸煮、桜でんぶ、三つ葉の具を太巻に。レンジで解凍して。椎茸、干びょうは中国産。

凍 8切300g **435円**(税込**470円**) 通常税込**482円**
米 (国内産)

外側は香ばしく内側はジューシーです

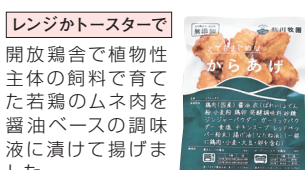


ニッコー (神奈川県・大和市)

315 ぷちプリえびかつ

えびがたっぷり入ったミニえびかつです。油調理済なのでオープン等であたためただけですぐに使えて便利です。

凍 6個120g **300円**(税込**324円**)
小麦 (国内産)



秋川牧園 (山口県・山口市)

316 からあげ

凍 150g **435円**(税込**470円**) 通常税込**483円**
鶏肉 (山口県、他)



ニッコー (神奈川県・大和市)

314 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

白身魚のすり身とごぼうを合わせて揚げました。こしょう風味が美味。お弁当にも。レンジかトースターで。

凍 8個160g **327円**(税込**353円**) 通常税込**373円**
ごぼう (国内産)



ニッコー (神奈川県・大和市)

319 点心えびしゅうまい

国産小麦粉で作った皮の中に、プリプリとしたえびがたっぷり入ったしゅうまいです。蒸すかレンジで温めて。

凍 27g×7 **395円**(税込**427円**)
えび (インドネシア、ベトナム、他)



秋川牧園 (山口県・山口市)

320 レバー入りミートボール

レバー入り(約13%)ミートボール。ソースで絡めたり、カレーやシチューにも。トースター、レンジで温めて。

凍 400g **586円**(税込**633円**)
鶏肉 (山口県、他)



秋川牧園 (山口県・山口市)

321 鶏の焼きつくね

香ばしく焼いた大きめのつくねに、濃口醤油タレをからめました。お弁当やおかずにも。湯煎かレンジで温めて。

凍 180g **360円**(税込**389円**)
鶏肉 (山口県、他)



ニッコー (神奈川県・大和市)

322 照り焼きミートボール

豚肉と鶏肉で作ったミートボールに餡をかけ、使い易い小分けトレーに詰めました。レンジで温めて。

凍 12個180g **395円**(税込**427円**)
鶏肉・豚肉 (国内産)



ニッコー (神奈川県・大和市)

326 ふんわり豆腐ハンバーグ

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。

凍 90g×3 **442円**(税込**477円**)
大豆・鶏肉 (国内産)



西川食品 (和歌山県・紀の川市)

327 オムライス

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを牛乳を加えた玉子で包みました。レンジで温めて。加工澱粉: 1%

凍 180g×2 **495円**(税込**535円**) 通常税込**551円**
鶏卵・米 (国内産)



ニッコー (神奈川県・大和市)

332 大判焼き(白あん)

はちみつが入ったしっとりとした皮で、大手亡豆から作った口当たりの良い甘さの白あんを包みました。

凍 4個340g **380円**(税込**410円**) 通常税込**430円**
小麦 (国内産)



ハママセイ (愛知県・春日井市)

333 大判焼き 小倉

皮は国産小麦主体に砂糖、米粉、重層、塩のみブレンドしたミックス粉で餡は十勝産小豆にこだわった今川焼。

凍 85g×5個 **454円**(税込**490円**) 通常税込**505円**
小麦粉 (北海道、九州)



ニッコー (神奈川県・大和市)

331 ミニたい焼き(チョコクリーム)

自家製チョコクリームを包んだミニたい焼き。小麦・卵・牛乳は国産、Non-GMOのなたね油使用。

凍 8個272g **420円**(税込**454円**)
小麦 (国内産)



久保田食品 (高知県・南国市)

334 苺アイスキャンデー

旬の間に収穫された高知県産苺を使用。へた取りから洗浄まで、手作業でひとつひとつ丁寧に仕上げました。

凍 80ml **180円**(税込**194円**)
いちご (高知県)



ニッコー (神奈川県・大和市)

335 ミルク紅茶アイスクリーム

2種の紅茶葉(セイロン・ダージリン)をブレンドし、じっくり抽出。味の深みと香りにこだわりました。

凍 100ml **200円**(税込**216円**)
生乳 (国内産)、紅茶 (インド・スリランカ)



久保田食品 (高知県・南国市)

336 夢中熱中抹茶とあずきの最中

まろやかな抹茶アイスクリームと、北海道十勝産あずき100%の組み合わせ。乳脂肪分8.0%

凍 110ml **120円**(税込**130円**)
生乳・小豆 (北海道)、抹茶 (国内産)

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。
※お子さんが食べる機会が多い為、原材料を表記しています。

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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。



ノースカラース（北海道・札幌市）

338 純国産 ポテトチップス うす塩

原材料：じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(北海道製造)

前日OK! 60g **180円**(税**194円**)

じゃがいも(国産)



キング製菓（愛知県・小牧市）

689 うの花クッキー

原材料：小麦粉、てんさい糖、ショートニング(パーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、塩、重曹

前日OK! 80g **194円**(税**210円**)

小麦(国産) 【放】不検出 <3.7 <4.4



キング製菓（愛知県・小牧市）

337 ブランクッキー

植物から生まれたクッキーです。

前日OK! 80g **190円**(税**205円**)

小麦(国産)



ノースカラース（北海道・札幌市）

339 純国産 ポテトチップス 和風だし

和風だしが効いたポテトチップスです。シンプルな原材料でじゃがいも本来のおいしさが感じられます。

前日OK! 53g **180円**(税**194円**)

じゃがいも(国産)



ノースカラース（北海道・札幌市）

340 純国産 塩けんぴ

芋けんぴに北海道産のオホーツクの塩をまぶした贅沢なお菓子。国産の米油で揚げ、あっさりとした味わい。

前日OK! 100g **230円**(税**248円**)

さつまいも(九州)



ノースカラース（北海道・札幌市）

347 オーガニック小麦のどらやき

原材料：つぶ餡(砂糖、小豆(北海道産)、水あめ、寒天)(国内製造)、有機小麦粉、砂糖、鶏卵、水あめ/膨張剤

前日OK! 1個 **175円**(税**189円**)

小豆(北海道)



ノースカラース（北海道・札幌市）

348 オーガニック小麦の蜂蜜カステラ

食べやすいサイズを個包装してありますので、切る手間もかからず手軽に召し上がっていただけます。

前日OK! 5個 **620円**(税**670円**)

鶏卵(山形県)



ノースカラース（北海道・札幌市）

349 特選牛乳ビスケット

町村農場のミルクをたっぷり使用した濃厚なミルクの甘味がするビスケットです。素朴でなつかしい味。

前日OK! 100g **220円**(税**238円**)

小麦粉(国産)



池田食品（北海道・札幌市）

711 匠の味 焼カシュー

原材料：インド産カシューナッツ、米粉、小麦粉、ビートグラニュー糖、醤油、唐辛子

前日OK! 85g **375円**(税**405円**)

カシューナッツ(インド)



創健社（神奈川県・横浜市）

351 きなこねじり菓子

原材料：きなこ、水飴、粗糖、食用植物油(こめ油)

前日OK! 8本 **300円**(税**324円**)

大豆(国産)



創健社（神奈川県・横浜市）

694 醤油屋のせんべい われせん

原材料：うるち米、しょうゆ、ごま、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、醃酵調味料、醃酵調味液、カツオブシエクス

前日OK! 125g **355円**(税**383円**)

米(国産) 【放】不検出 <4.2 <4.2

お得なひんやりゼリー特集！全品特価



マルヤス食品（愛媛県・愛南町）

341 トコゼリーみかん 2個組

国産の天草、みかんと数種類の果物の果肉を使用しており、1種類の果物では出せない味わいがあります。

前日OK! 130g ×2 **350円**(税**378円**)

天草(国産)



マルヤス食品（愛媛県・愛南町）

342 トコゼリーピーチ 2個組

国産の天草、ピーチと数種類の果物の果肉を使用しており、1種類の果物では出せない味わいがあります。

前日OK! 130g ×2 **350円**(税**378円**)

天草(国産)



マルヤス食品（愛媛県・愛南町）

343 トコゼリーパイナップル 2個組

国産の天草、パイナップルと数種類の果物の果肉を使用しており、1種類の果物では出せない味わいがあります。

前日OK! 130g ×2 **350円**(税**378円**)

天草(国産)



マルヤス食品（愛媛県・愛南町）

344 トコゼリーぶどう 2個組

国産の天草、ぶどうと数種類の果物の果肉を使用しており、1種類の果物では出せない味わいがあります。

前日OK! 130g ×2 **350円**(税**378円**)

天草(国産)



マルヤス食品（愛媛県・愛南町）

345 トコゼリー甘夏 2個組

国産の天草を使用。無香料、無着色

前日OK! 130g ×2 **350円**(税**378円**)

甘夏(愛媛県)



創健社（神奈川県・横浜市）

346 珈琲ゼリー 2個組

芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけます。

前日OK! 105g ×2 **400円**(税**432円**)

コーヒー豆(インドネシア)



創健社（神奈川県・横浜市）

350 五穀ドライワッフル

原材料：国産小麦粉、粗糖、ショートニング、卵、大麦、ひえ、はとむぎ、アマランサス、粉乳、重曹、レシチン

前日OK! 8枚 **280円**(税**302円**)

小麦(国産) 【放】不検出 <4.0 <4.1



ムソー（大阪府・大阪市）

467 草加せんべい ごま

原材料：うるち米、ごま、醤油、麦芽糖、でんぷん

前日OK! 7枚 **350円**(税**378円**)



ムソー（大阪府・大阪市）

468 草加せんべい しょうゆ

原材料：うるち米、醤油、麦芽糖、でんぷん

前日OK! 7枚 **350円**(税**378円**)



創健社（神奈川県・横浜市）

695 玄米せんべい白胡麻

原材料：うるち玄米(国産)、白胡麻、醤油、麦芽糖、馬鈴薯澱粉

前日OK! 100g **269円**(税**291円**)

白胡麻(パラグアイ、中南米)



創健社（神奈川県・横浜市）

696 玄米せんべい黒胡麻

原材料：うるち玄米(国産)、黒胡麻、醤油、麦芽糖、馬鈴薯澱粉

前日OK! 100g **269円**(税**291円**)

黒胡麻(ミャンマー)



サンコー（愛知県・豊橋市）

712 包み黒糖飴

原材料：粗糖、黒糖、水飴

前日OK! 95g **185円**(税**200円**)

黒糖(沖縄県) 【放】不検出 <4.1 <4.3

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

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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。

飲む『甘酒』でパワーチャージ！

酒粕甘酒：原料は酒米に発酵菌を加えてできた「もろみ」※日本酒を搾った後の酒粕と呼ばれるものです。酒粕に水を加えて溶かし作られるのが酒粕甘酒です。アルコール若干有。
米麹甘酒：味噌や醤油づくりに使われる「米麹」を使って作られる甘酒が米麹甘酒です。ブドウ糖成分が多いことから「飲む点滴」とも呼ばれています。アルコールなし。



同量の水や牛乳、ヨーグルトなどを加えて

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。

前日OK! 天領酒造（岐阜県・下呂市）

747 造り酒屋の濃厚甘酒

前日OK! 500g **670円**(税**724円**)

米(国産)

担当 甘酒アレンジ

その1 甘酒×トマトジュース
トマトの酸味に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！

砂糖類を不使用
果物の甘さを生かしたジュースです
有機JAS認定商品 有機果汁85%以上 着色料、保存料、酸味料、香料は使っていません。

前日OK! ヒカリ食品（徳島県・上坂町）

354 オーガニックぶどうサイダー+レモン

前日OK! 250ml **140円**(税**151円**)



日本生活協同組合連合会

752 無糖ジャワティー

無糖タイプなので、すっきりした味わい。食事やおやつに。

前日OK! 180日 1g **106円**(税**114円**)

紅茶(インドネシア)

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。

前日OK! ランカスター（千葉県・千葉市）

732 オーナースティー(リーフ)

前日OK! 100g **400円**(税**432円**)

紅茶(スリランカ)



長野興農（長野県・長野市）

355 信州まるごとブルーベリージュース

長野県産のブルーベリーを搾った100%ストレートジュース。適度な酸味があり、爽やかな飲み口です。

前日OK! 160g ×6 **1000円**(税**1080円**)

ブルーベリー(長野県)



岩泉ホールディングス（岩手県・岩泉町）

757 龍泉洞の水 2L×6本

岩手県・龍泉洞に湧き上がるミネラルたっぷりの水。非加熱濾過処理により、自然の味をそのままに。

前日OK! 2L ×6 **1300円**(税**1404円**)

岩手県 【放】不検出 <0.5 <0.5

小川生薬特集！



小川生薬（徳島県・東みよし町）

356 じゃばら入り甜茶

カップで手軽に飲めて、じゃばらの風味ですっきりおいしい甜茶。花粉症対策にも。

前日OK! 28g(2g×14袋) **500円**(税**540円**)

甜茶(中国)、じゃばら(国内産)

100%国産原料を使用した風味の良い健康茶

はと麦、はぶ茶、麦茶、玄米、どくだみ、柿の葉、浜茶、ビワの葉の8種類の国内産の原料を使用。ノンカフェイン。

前日OK! 小川生薬（徳島県・東みよし町）

738 みんなのお茶

前日OK! 8g ×30 **740円**(税**799円**)

はと麦(栃木県、徳島県)



小川生薬（徳島県・東みよし町）

735 有機ルイボスティ

有機ルイボスの中でも最高等級であるスーペリアランクの葉を使用。煮出し、水出しどちらでも。ノンカフェイン。

前日OK! 2g ×24 **430円**(税**464円**)

ルイボス(南アフリカ共和国)



小川生薬（徳島県・東みよし町）

357 みんなのはと麦茶

100%国内産はと麦使用。3分〜5分、弱火で煮出してお飲みください。水出しもおすすめ。

前日OK! 8g ×20 **580円**(税**626円**)

はと麦(栃木県、徳島県)



井筒ワイン（長野県・塩尻市）

766 井筒ワイン プレスラン赤

ぶどう(長野県)



井筒ワイン（長野県・塩尻市）

767 井筒ワイン プレスラン白

ぶどう(長野県)

食品調味料

- ・常総生協がおすすめする調味の基本は「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。

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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。



青い海（沖縄県・糸満市）
512 沖縄の塩「シママース」
原塩を沖縄の海水で溶解し、平釜で煮詰めて作る再結晶法の塩です。

1kg **300**円(税**324**円)
海水（沖縄県）、天日塩（オーストラリア、メキシコ）

そ

冷 賞120日 **米** **大**
やまこみそ（茨城県・守谷市）
やまこ味噌

359 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 **628**円(税**678**円)

360 濃・中辛
国産原料を使用し、1年間熟成させました。塩分11%。原材料:米、大豆、塩
1kg **628**円(税**678**円)
大豆（国内産） 【放】不検出 <3.2 <3.5

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。胡麻本来の旨味が活き、無色無臭で普段使いできる油です。

九鬼産業（三重県・四日市市）
九鬼 太白純正胡麻油

363 340g
630円(税**680**円)

364 600g
1000円(税**1080**円)
胡麻（ナイジェリア、他）

重要

三州三河みりんは受注数及び生産量の関係で5月2回の掲載を最後に今年度は本紙での掲載は行いませんのでご了承ください。

※代わりの本みりんは6月2回より本紙掲載する予定です。今後は前日OK商品リストの所では引き続き掲載していきますのでそちらをご確認して注文をお願い致します。

「米一升・みりん一升」の本場三河の伝統製法で作られた本格みりんは、米の旨味たっぷりのおいしさです。

前日OK! **酒類**
角谷文治郎商店（愛知県・碧南市）

505 三州三河みりん

米 700ml **1025**円(税**1128**円)
もち米（佐賀県）

す

国産米のみを使用した、すっきりした風味の米酢。

前日OK!
私市醸造（千葉県・鎌ケ谷市）
520 純米酢

米 500ml **233**円(税**252**円)
米（国内産）

酢の物にも

醸造酢に砂糖、塩、昆布だしを加えたバランスのよい寿司酢です。

前日OK!
私市醸造（千葉県・鎌ケ谷市）
602 すし酢（昆布だし入り）

米 360ml **250**円(税**270**円)

と

東京フード（茨城県・坂東市）
358 甜菜糖

北海道産の甜菜から作られた砂糖。まろやかで上品な甘さが特長。料理はもちろん、コーヒーなどにも。

500g **405**円(税**437**円)
甜菜（北海道）

お得な2本組は表紙で掲載中

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。

前日OK!
藤井養蜂場（福岡県・朝倉市）
522 食菜酢

米 360ml **495**円(税**535**円)
米（国産）

次回より値上げ

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ばん酢。

前日OK!
沼屋本店（茨城県・つくば市）
361 常総醤油で作った福来ばんす

米 **大** **小** 360ml **398**円(税**430**円)
福来みかん（茨城県） 【放】不検出 <3.9 <4.3

5月10日は黒糖の日

特
沖縄物産企業連合（沖縄県・那覇市）
466 波照間島特産黒糖かちわり

さとうきびの汁を煮詰めただけの伝統的な製法で作られた黒糖。舌の上でさらさらと溶け、甘味と苦味の両方が口に広がります。

200g **290**円(税**313**円) **通常税込 324円**
さとうきび（沖縄県）

し

海はいのち（長崎県・南島原市）
513 にっぼんの海塩

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。

500g **250**円(税**270**円)
海水（長崎県）

世

次回より値上げ

お刺身やお寿司に最適
丸大豆醤油を塩水のかわりに用いた再仕込み醤油。濃厚な味わいが特長。

前日OK!
キノエネ醤油（千葉県・野田市）
525 本仕込しょうゆ

大 **小** 1ℓ **550**円(税**594**円)
大豆（アメリカ）

ゆず胡椒入り

リラス（千葉県・船橋市）
362 昆布旨辛ばんす

ピリリと旨みの効いたゆずこしょうと、米麹を加え、国産のいよかん、ゆず、だいたいどの果汁がたっぷり。

米 **大** 200ml **600**円(税**648**円)
いよかん（国内産）

次回より値上げ

丸大豆を原料にした減塩しょうゆ。一般のしょうゆに比べて食塩50%カット。

前日OK!
キノエネ醤油（千葉県・野田市）
526 丸大豆減塩しょうゆ

大 **小** 1ℓ **440**円(税**475**円)
大豆（アメリカ、他）

オーストラリア産菜種から圧搾法により搾り取ったサラダ油です。

前日OK!
ボーソー油脂（東京都・中央区）
547 一番しほり菜種油 910g

910g **680**円(税**734**円)
菜種（オーストラリア）

イチオシ料理
炒め物や揚げ物、パスタやマリネにも。オリーブオイルやサラダ油の代わりにお使いください。

前日OK!
森文醸造（愛媛県・内子町）
アセローラぼんす

542 150ml
150ml **470**円(税**508**円)

543 360ml
360ml **780**円(税**842**円)
アセローラ（国内産）

次回より値上げ

2年間熟成丸大豆醤油につかつ、昆布、しいたけのだしを加えただしの素。

前日OK!
笛木醤油（埼玉県・川島町）
529 金笛 春夏秋冬だしの素

大 **小** 1ℓ **910**円(税**983**円)
大豆（国内産、アメリカ、カナダ）

次回より値上げ

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

前日OK!
笛木醤油（埼玉県・川島町）
365 金笛 胡麻ドレッシング

賞100日 **卵** **米** **大** **小** 390ml **890**円(税**961**円)
胡麻（中国）

原料高騰の為次回より値上げ

前日OK!
リラス（千葉県・船橋市）
557 だし昆布(カット)

日高昆布を使いやすく15cm位にカットしました。だしとり。

60g **390**円(税**421**円)
昆布（北海道）

サラダ等にかけてお召し上がりください

前日OK!
チョーコー醤油（長崎県・長崎市）
366 プレミアムドレッシング九州産野菜

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。マイルドな味わいのドレッシングです。

賞180日 **米** **大** **小** 200ml **520**円(税**562**円)
たまねぎ・にんじん・かぼちゃ（国内産）

前日OK!
ポールスタア（東京都・東村山市）
539 国産野菜ウスターレストランソース

国産の野菜、果物とスパイスなど加え芳醇な味わいに仕上げました。

米 200ml **370**円(税**400**円)

大紀コープファーム

毎日の食卓に、梅のパワーを取りれて免疫力アップに！



梅のエキスたっぷりの蜂蜜飲料。5〜7倍に薄めて飲んで下さい。

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
373 梅ハニー

500ml **710**円(税**767**円) **通常税込 778円**
梅（奈良県、和歌山県、三重県）

梅干しを作る過程で梅から自然に出てくる抽出液に、赤しそを入れて色をつけたもの。

大紀コープファーム（奈良県・五條市）
369 赤梅酢

賞90日 500ml **370**円(税**400**円) **通常税込 410円**
梅（奈良県、和歌山県、三重県）

焼き魚や冷ややっこにも！

青梅の果汁に、国産丸大豆醤油と純米酢を合わせたさわやかなぼん酢。昆布と鰹のだしが効いています。

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
374 梅ドレぼん酢

米 **大** **小** 200ml **500**円(税**540**円) **通常税込 551円**
梅（奈良県）

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
370 つぶれ梅干

しそと塩のみで漬けた昔ながらの天日干し梅干。塩分16〜18%。製造工程で潰れたりしたものを詰合せました。

賞180日 500g **1100**円(税**1188**円) **通常税込 1210円**
梅（奈良県、和歌山県、三重県）

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
375 梅紫蘇塩(しそ入)

沖縄の塩「シママース」に赤梅酢を漬け込み、乾燥させました。梅の酸味と紫蘇の風味がアクセントになった塩。

賞90日 25g **240**円(税**259**円) **通常税込 270円**
塩（沖縄県）

次回より値上げ

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
371 梅びしお(チューブ入り)

梅干しの果肉をペースト状にしたもの。甘味料などは不使用。使いやすいチューブ状。

賞60日 100g **310**円(税**335**円) **通常税込 346円**
梅（奈良県、和歌山県、三重県）

次回より値上げ

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
376 しその葉ふりかけ

大紀コープファームの生産者が栽培した農薬不使用のしそをもみしそにし、乾燥させて細かくしたものです。

賞90日 50g **180**円(税**194**円) **通常税込 205円**
しそ（和歌山県）

5月14日はマーマレードの日！

大紀コープファームのゆずを使ってピーチグラニュー糖のみで炊き上げました。

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
372 ゆずマーマレード

賞30日 150g **400**円(税**432**円) **通常税込 443円**
ゆず（奈良県、和歌山県）

次回より値上げ

前日OK!
大紀コープファーム（奈良県・五條市）
378 割干大根

青首大根を大きく切り、干しました。しっかりした歯ごたえと甘みがあります。30分水につけて戻してから。

賞90日 80g **310**円(税**335**円) **通常税込 346円**
大根（和歌山県）

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。



鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

391 鎌倉マイルドポークウインナー(徳用)

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。400gの徳用サイズ。

冷蔵 賞10日 400g **680円**(税別) **734円**(税込) 通常税込754円
豚肉(国内産)

皮は国産小麦粉・天日塩を使い、
自社で作っています



393 肉しゅうまい

凍 卵米大 小

16g×15 **392円**(税別) **423円**(税込) 通常税込443円
豚肉(国内産)



秋川牧園(山口県・山口市)

395 焼き鳥もも串セット

こんがりジュシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれの組合せが美味しい焼き鳥。湯煎またはレンジで。

凍 米大 小 150g(5本) **583円**(税別) **630円**(税込) 通常税込675円
鶏肉(山口県、他)



山九水産(山口県・長門市)

390 お魚ソーセージ(3本入)2袋

化学調味料を一切使用せず、日本海近海の新鮮な小魚を使った、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージ。

冷蔵 賞90日 (40g×3)×2 **596円**(税別) **644円**(税込)
魚肉(国内産)



浜食(東京都・調布市)

392 洗いもずく 2個組

沖縄・伊平屋島産の良質なもずくです。塩抜きが必要がなく、そのまま食べられます。ミネラル補給に。

冷蔵 賞10日 米 200g×2 **460円**(税別) **496円**(税込) 通常税込518円
もずく(沖縄県)



秋川牧園(山口県・山口市)

394 徳用 チキンナゲット

開放鶏舎で育った若鶏のムネ肉等を使用。レンジかトースターで。お弁当にもピッタリ。

凍 卵米大 小 400g **704円**(税別) **760円**(税込) 通常税込814円
鶏肉(山口県、他)



やまこみそ(茨城県・守谷市)

396 やまこ味噌(粒・甘口)容器入り

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

冷蔵 賞120日 米大 750g **540円**(税別) **583円**(税込) 通常税込594円
大豆(国内産)

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、抗酸化作用のあるもの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。

そのままはもちろん、ヨーグルト等のトッピングにも

栄養価の高いニュージーランド産カシスを発酵技術で美味しく仕上げました。カシスはポリフェノールがたくさん含まれており、特にカシスにしかない「カシスポリフェノール」が特徴です。

ふるさと便

創健社(神奈川県・横浜市)

398 醗酵カシス(果実)

45g **440円**(税別) **475円**(税込) 通常税込497円
カシス(ニュージーランド)

パンに塗ってお召し上がりください

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。

創健社(神奈川県・横浜市)

400 醗酵カシスの魅力

130g **490円**(税別) **529円**(税込) 通常税込540円
カシス(ニュージーランド)



大紀コープファーム(奈良県・五條市)

402 徳用 梅干し

昔ながらの天日干し梅干しの徳用品。梅は石灰イオウ合剤を1〜2回使用、しそは低農薬栽培。塩分16〜18%。サイズ無選別。

賞180日 500g **1540円**(税別) **1663円**(税込) 通常税込1674円
梅(奈良県、和歌山県、三重県)

小分けパックで食べやすいめかぶです



マルダイ長沼商店(宮城県・石巻市)

397 宮城県産めかぶ(タレ付)

宮城県産のめかぶを食べやすいように細切りにし、小分けパックしました。醤油ベースの別添タレ付きです。

凍 賞180日 米大 小 40g×4(タレ4個付) **348円**(税別) **376円**(税込) 通常税込389円
めかぶ(宮城県) [放] 不検出<4.3<4.7

水で4〜5倍に希釈してお召し上がりください



創健社(神奈川県・横浜市)

399 醗酵カシス(飲料)

ニュージーランドで育った果実、カシスをおいしい飲料にしました。このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニン含有しています。

565ml **1850円**(税別) **1998円**(税込) 通常税込2041円
カシス(ニュージーランド)

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

大紀コープファームの青梅100%。梅汁をとり、それを8〜10時間煮詰めたもの。疲労回復、整腸作用があります。

大紀コープファーム(奈良県・五條市)

401 梅エキス

65g **1870円**(税別) **2020円**(税込) 通常税込2030円
梅(奈良県、和歌山県、三重県)



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

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。

賞180日 500g **1200円**(税別) **1296円**(税込) 通常税込1328円
はちみつ(アルゼンチン)

ダイマツの「氷温造り」 鳥取県・米子市 全品特価

漫画で解説!! 氷温造りとは?

0℃〜モノが凍るまでの温度帯「氷温帯」で熟成させることでうまみを引き出す技術です。

昔から… 寒造り 寒仕込み 寒干し
がおいしいと知られてきました。

これを技術化し、1年中寒造りのおいしさを出せるようにしたのが **氷温造り** と言います!

0℃ 氷温帯 氷結点

氷温帯にさかなを置くことで **うまみが増す**のです!

さかなの体内では… **うまみ成分UP!**
アミノ酸・糖

さかなが凍るまいとして不凍液が蓄えられます。これに含まれるアミノ酸や糖がおいしさ・甘みを出す、うまみ成分となります。

中骨除去済みで食べやすい!

山陰産のあじの中骨を除去し、アミエビの煮汁を加えた塩水(天日塩)に漬け込み、旨味を引き出しました。



ダイマツ(鳥取県・米子市)

406 氷温熟成 ふっくら開きあじ(大)

凍 賞120日 米大 小 4枚400g **475円**(税別) **513円**(税込) 通常税込538円
真あじ(鳥取県)

氷温製法で旨味を引き出しました



ダイマツ(鳥取県・米子市)

407 氷温造り 秋秋鮭切身

北海道産の秋秋鮭を使用し、塩のみで独自の氷温熟成製法でじっくりと旨味を引き出し、甘塩に仕上げました。

凍 賞120日 3切180g **475円**(税別) **513円**(税込) 通常税込527円
秋鮭(北海道)

甘塩タイプです



ダイマツ(鳥取県・米子市)

408 氷温甘塩さば切身(山陰産)

山陰産のさばを甘塩タイプに味付けし氷温製法で仕上げました。

凍 賞120日 5切300g **380円**(税別) **410円**(税込) 通常税込430円
さば(国内産)

まろやかな甘酢



ダイマツ(鳥取県・米子市)

409 氷温造り あじの南蛮漬

日本海産の真あじを食べやすく下処理し、国産米油で揚げて南蛮漬に。野菜は国内産。まろやかな甘酢です。

凍 賞180日 米大 小 220g **305円**(税別) **329円**(税込) 通常税込346円
真あじ(日本海)

個包装で便利! 湯煎でOK!



ダイマツ(鳥取県・米子市)

410 氷温造り さばの味噌煮

ノルウェー産のさばを信州みそベースのみそ煮にしました。湯煎するだけですぐに食べられます。

凍 賞180日 米大 小 80g(固形量50g)×4袋 **535円**(税別) **578円**(税込) 通常税込594円
さば(ノルウェー)

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
冷蔵 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。

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。

アレルゲン表示

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

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!