

残りの夏を**元気**に暮らすために

2種類とも検出された場合:それぞれの検出値を掲載

甘酸っぱい果汁と芳醇な香り

誕生はなんと明治30年。今なお根強いファンがいる品種です。果皮は濃厚な黒紫色でやや厚みがあります。甘味がありながらも、程良い酸味が感じられ、ぶどう本来の甘酸っぱさを味わえる品種です。長い間親しまれている品種ながらも生産者・収量共にも少なくなってしまう、限定50箱となります。ぜひご賞味ください。

キャンベル



今回限り

限定50箱

黒紫色の中粒種で、独特の香りがあり、甘みと酸味のバランスが良いぶどうです。減農薬栽培。

おきたま興農舎・鈴木さん（山形県・高島町）

28 ぶどう(キャンベル)

2kg 1998円(税込2158円)

山形県

種なし、皮ごと、高糖度♪

シャインマスカット



生産者の菅谷さん

あゆみの会・菅谷さん（千葉県・香取市）

29 シャインマスカット

約250g 750円(税込810円)

千葉県

シャインマスカットの系統名は「安芸津23号」と呼ばれ、「安芸津21号」と「白南」を交配して2006年に誕生しました。種が無く・皮ごとと食べることができ、糖度も高い、まさに「良いとこどり」の品種です。関東産は8月下旬～約1ヶ月の間、山形県産は9月上旬～10月初旬まで企画予定です。ぜひご賞味ください。



種が無く皮ごとと食べられて非常に糖度が高い品種です。1房単位ではなく250g規格でのご案内です。減農薬栽培。

秋を先取り

風味豊かなごぼう



ごぼうの甘辛みそ煮

◆材料

ごぼう……………150g
人参……………80g
ピーマン……………2コ
「しょうゆ……………大1/2
砂糖……………大1
Aだし汁……………大4
「みりん……………大1
「みそ……………大1と1/2
サラダ油……………小2
ごま油……………小1
ごま……………適宜

◆作り方

- 1 ごぼう、人参はマッチ棒くらいの細切りにし、ごぼうは水につけてアクを取る。ピーマンは種を取ってせん切りにする。
- 2 鍋にサラダ油、ごま油を熱し、ごぼうと人参を炒める。Aの調味料を加えて炒め煮にする。
- 3 ピーマンを加え、煮汁をからめる。器に盛り、ごまをかける。

食物繊維、ミネラル豊富なごぼう。煮物やさんぽらに。減農薬栽培。



木村農園（茨城県・つくば市）

30 木村さんのごぼう



木村さん

400g 198円(税込214円)

【放】不検出 <4.3 <6.9

茨城県

秋先取りの果実たち



波動農法研究会・吉原さん達（長野県・須坂市）

31 早生りんご(夏あかり、シナノリップ他)

早生りんごらしい甘味と酸味のバランスが良い味わいです。複数の品種の中からお届けします。減農薬栽培。

4玉(700～850g) 798円(税込862円)

長野県

梨園の土作り、環境作りを重視し、健全な樹、食べて元気になるような梨作りに取り組んでいます。減農薬栽培。

館野さん（栃木県・小山市）

32 梨(豊水)

約1kg 825円(税込891円)

栃木県



ゼスグリーンインターナショナルジャパン（東京都）

34 キウイフルーツ(グリーン)

土づくりからこだわり、化学合成農薬・化学合成肥料を使用せず栽培したものをお届けします。

3個入

3個入り 410円(税込443円)

ニュージーランド



もっちりした食感と甘味が◎

無農薬

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。

ヒロインターナショナル（神奈川県・横浜市）

35 バナナ

600g以上 369円(税込399円)

ペルー（トゥンベス地域）



無農薬

桧谷さん達（熊本県）

36 にんにく

ホワイト種より外皮は紫がかったいます。味は良く香りが強いのが特長です。農薬無散布。

約100g 220円(税込238円)

熊本県



無農薬

竹村さん（茨城県・かすみがうら市）

37 竹村さんのにんにく

素揚げや炒め料理にどうぞ。農薬・化学肥料不使用。

300g 580円(税込626円)

茨城県



料理の薬味にどうぞ

大紀コープファーム生産者グループ（高知県）

38 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



とさやま開発公社（高知県・高知市）

39 みょうが

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

50g 220円(税込238円)

高知県



お肉にも♪
麺類、お刺身、

作本さん達（熊本県・熊本市）

40 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



シーズン初

渥美農園（静岡県・浜松市）

41 渥美さんのすだち

酸味が強く苦味が少ない上品な香りの果汁です。旬のさんま等の焼き魚に最適。減農薬栽培。

約150g 198円(税込214円)

静岡県 【放】不検出 <4.2 <3.9



無農薬

上野さん達（栃木県・上三川町）

42 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



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）

43 もやし

筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷり并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(税込64円)

茨城県 【放】不検出 <3.7 <3.6



木村農園（茨城県・つくば市）

44 木村さんのきゅうり

サラダ、漬物、炒めものなどであると便利な野菜です。夏の水分補給にも。害虫が大量発生した場合のみ農薬対応。

3本 165円(税込178円)

茨城県 【放】不検出 <3.7 <4.2



無農薬

土味農園（茨城県・石岡市）

45 天池さんのきゅうり(黒さんご)

品種は黒さんご。イボが多く曲がりもありますが、みずみずしく甘い果肉が特長。農薬無散布。

3本 218円(税込235円)

茨城県 【放】不検出 <3.6 <3.7



無農薬

微生物農法の会・長島さん（茨城県・行方市）

46 長島さんのきゅうり

旬の味覚を存分に食卓に。露地栽培。農薬無散布・無化学肥料栽培。

500g(4～6本) 298円(税込322円)

茨城県



シーズン初

無農薬

アグリ古柿士・横瀬さん（茨城県・守谷市）

47 横瀬さんのバジル

朝摘みたてのものをお届けするので、鮮度・香りが良いです。農薬無散布・化学肥料不使用。

50g 180円(税込194円)

茨城県

産地だより 夏の高原野菜



赤城山麓の高原で、季節に応じて野菜を育てています。ぜひ旬の野菜をご賞味ください。

中村さん



中村さん達（群馬県・長野原町）

48 レタス

高原地域の涼しい気候を利用した夏のレタスです。減農薬栽培。

1玉 210円(税込227円)

群馬県 【放】不検出 <3.8 <3.9



中村さん達（群馬県・長野原町）

49 サニーレタス

サラダや、焼肉を巻いてさっぱりとお召し上がり下さい。減農薬栽培。

1玉 184円(税込199円)

群馬県 【放】不検出 <3.6 <4.4



※できるだけ葉付きでお届けします

特

川島さん達（群馬県・長野原町）

大根

50 1本 (900g以上) 198円(税込214円)

51 カット 1/2本 (500g以上) 145円(税込157円)

群馬県 【放】不検出 <4.0 <4.1



※上・下は選べません

中村さん達（群馬県・長野原町）

キャベツ

52 1玉 215円(税込232円)

53 カット 1/2カット (600g以上) 140円(税込151円)

群馬県 【放】不検出 <4.7 <3.6



特

中村さん達（群馬県・長野原町）

キャベツ

52 1玉 215円(税込232円)

53 カット 1/2カット (600g以上) 140円(税込151円)

群馬県 【放】不検出 <4.7 <3.6

JOSOトマトでリコピンチャージ

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。

右田さん達（熊本県・芦北町）

ミニトマト

54 約150g 230円(税込248円)

55 400g 554円(税込598円)

熊本県

バリッパリの食感が特徴♪



藤嶋さん達（熊本県）、又は今村さん達（北海道）

56 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 330円(税込356円)

熊本県、又は北海道

バリッとした食感です



木村農園（茨城県・つくば市）

57 木村さんのアイコトマト

果肉は緻密でかっちりしていて、酸味が少なく甘みの強いトマトです。減農薬栽培。

200g 210円(税込227円)

茨城県

無農薬

良質な土作りがモットーの長島さんのトマトは、ひと味違うと毎年好評です。ホルモン剤を含め、農薬無散布・無化学肥料栽培。



微生物農法の会・長島さん（茨城県・行方市）

58 長島さんのトマト

500g 380円(税込410円)

茨城県 【放】不検出 <0.4 <0.5

畑そのままだに **2022年** **地場の有機野菜セット** **新規契約者募集中です!**

※注文書の意見欄・常総生協HPまたはこちらのQRコードからお申込みください。



清水さんの野菜セット	7～9品目	1270円(税1372円)
清水さんの野菜セット	5～6品目	910円(税983円)
清水さんの野菜セット	3～4品目	635円(税686円)
天池さんの野菜セット	5品目	940円(税1015円)
微生物農法の会野菜セット	5～6品目	1250円(税1350円)



無農薬

あゆみの会・関さん達 (茨城県・茨城町)

60 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

原さん達 (群馬県・東吾妻町)

61 小松菜

ビタミンAに富み、鉄分などのミネラルも豊富な野菜です。農薬無散布。

1束(250g) **240円**(税259円) 群馬県 【放】不検出 <3.5 <4.0

味にクセのない青菜です



樺沢さん (群馬県・前橋市)

62 つる菜

クセや苦みが少なく、シャキッとした食感です。熱湯にて4～5分ゆで、冷水にひたすと一層美味しく召し上がれます。減農薬栽培。

200g **192円**(税207円) 群馬県

スープやだいてネバネバ丼にも



木村農園 (茨城県・つくば市)

63 木村さんのモロヘイヤ

エジプト原産でぬるっとした粘りが特長の、栄養価の高い野菜です。和え物、汁物の具、炒め物にも。減農薬栽培。

100g **154円**(税166円) 茨城県 【放】不検出 <4.1 <4.1

松浦さん達 (山形県・鶴岡市)

64 枝豆

品種は「湯あがり娘」他。枝から外した状態でお届けします。減農薬・無化学肥料栽培。

約200g **420円**(税454円) 山形県

無農薬

おきたま興農舎・高橋さん達 (山形県・高畠町)

65 枝豆(袋入)

品種は黒玉すだれ・湯あがり娘・雪音等を時季に合わせて出荷します。農薬無散布。

300g **498円**(税538円) 山形県 【放】不検出 <4.3 <3.7

おきたま興農舎・丹野さん達 (山形県・高畠町)

66 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。減農薬栽培。

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

木村農園 (茨城県・つくば市)

67 木村さんのピーマン

肉厚で軟らかく、風味の良いピーマンです。減農薬栽培。

150g **170円**(税184円) 茨城県 【放】不検出 <3.9 <3.6

アグリ古柿士・横瀬さん (茨城県・守谷市)

69 横瀬さんの甘長とうがらし(伏見甘長)

京都発祥の品種。焼き料理や素揚げ・天ぷらなどでどうぞ。

110g **210円**(税227円) 茨城県

火を通せば甘味たっぷり

食感がやわらかく独特の風味と甘味があります。※辛くはありません。農薬無散布・化学肥料不使用。



青臭さも少なく、肉厚で柔らかいです。食べやすいとうがらしです。

木村農園 (茨城県・つくば市)

70 木村さんの万願寺とうがらし

煮ても焼いても美味しい万願寺とうがらし。ビタミンCやカロテンも豊富です。減農薬栽培。

150g(3～6本) **198円**(税214円) 茨城県 【放】不検出 <3.6 <3.8

3～6本



徳弘さん (北海道・富良野市)

71 ズッキーニ

火を通すと甘みが増します。炒め物・グリルでどうぞ。農薬無散布・化学肥料不使用。

1本 **175円**(税189円) 北海道

木村農園 (茨城県・つくば市)

72 木村さんのオクラ

おひたしや、納豆とあわせてどうぞ。減農薬栽培。

100g **160円**(税173円) 茨城県 【放】不検出 <3.7 <3.9

木村農園 (茨城県・つくば市)

73 木村さんのなす

焼きなす、漬物、炒め煮等で。減農薬栽培。

3本 **162円**(税175円) 茨城県 【放】不検出 <3.7 <3.4

稲葉さん達 (茨城県・結城市)

74 なす

少し遅く定植し、晩秋まで収穫する作型。気温差が大きくなるにつれ、実の糖度が増してきます。減農薬栽培。

5本 **298円**(税322円) 茨城県 【放】不検出 <3.9 <4.3

おきたま興農舎・小林さん達 (山形県・高畠町)

75 薄皮丸茄子

皮は濃い紫色で薄く、漬けるとパリッと歯ざわりが良いのが特長。通常のなすと同様にご利用いただけます。農薬無散布。

400g **461円**(税498円) 山形県 【放】不検出 <4.0 <4.3

農家レストランどんぐりてい・倉持さん達 (茨城県・坂東市)

76 倉持さんの長ねぎ

自家製の有機たい肥を使い、無農薬・無化学肥料で丁寧に育てました。

300g **220円**(税238円) 茨城県 【放】不検出 <3.4 <2.9

上野さん達 (栃木県・上三川町)

77 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 **250円**(税270円) 栃木県 【放】不検出 <4.4 <3.8

上村さん達 (青森県・八戸市)

80 長芋

産地にて貯蔵したものを受注してからカットして袋詰めします。減農薬栽培。

200g **220円**(税238円) 青森県 【放】不検出 <4.0 <4.0

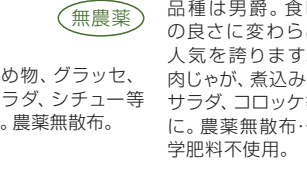
上村さん達 (青森県・おいらせ町)

81 500g

205円(税221円)

82 1kg

398円(税430円) 青森県 【放】不検出 <4.2 <3.9



あゆみの会・市川さん達 (千葉県・富里市)

83 700g

250円(税270円)

84 2kg

698円(税754円) 千葉県



浅野さん (茨城県・常総市)

85 浅野さんのじゃがいも

品種はキタアカリ。掘りたての新じゃがをお届けします。農薬無散布・化学肥料不使用。

800g **250円**(税270円) 茨城県 【放】不検出 <3.7 <3.7

まごころの里・吉田さん達 (北海道・栗山町)

86 サラダ白玉ねぎ

真っ白な品種の玉ねぎ。甘みがあり、さっと水に通すだけで食べられます。減農薬栽培。

500g **250円**(税270円) 北海道

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

川島さん達 (群馬県・長野原町)

87 玉ねぎ700g **250円**(税270円)2kg **650円**(税702円) 群馬県

きのこには、身体の中に侵入した細菌や異物を排除する能力が上がるとされる「食物繊維」が多く含まれています。



村上さん (栃木県・高根沢町)

93 生くらげ

こだわりの培地で3ヶ月丁寧に栽培しました。1～2分湯通ししてサラダでどうぞ。

100g **250円**(税270円) 栃木県 【放】不検出 <3.6 <4.2

山田さん (茨城県・つくば市)

89 山田さんのしめじ(増量)

香り・風味が良い、こだわりのひらたけしめじを栽培しています。

200g+50g **226円**(税244円) 茨城県

村上さん (栃木県・高根沢町)

90 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

あゆみの会・水谷さん達 (三重県・尾鷲市)

91 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

安田さん (福島県・郡山市)

92 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124円) 福島県 【放】不検出 <3.7 <4.1

丸金 (長野県・長野市)

94 えのき茸200g **208円**(税225円)**95** ブラウンえのき茸200g **218円**(税235円) 長野県

江藤さん (大分県・玖珠町)

96 江藤さんの原木生しいたけ

江藤さんの山から切り出した原木に植菌して育てています。ハウス栽培。

100g **322円**(税348円) 大分県 【放】不検出 <3.4 <3.4

なかのきのこ園・飯泉さん (茨城県・つくば市)

97 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**98** B品200g **225円**(税243円)

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)

99 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)



100 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)

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

101 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)

ビールのおつまみ、おやつにも!

北海道十勝産のえだまめを茹で急速凍結しました。塩味がついていますのでそのまま召し上がれます。



日本生活協同組合連合会

102 北海道のそのまま枝豆

凍 250g **278円**(税込**300円**) 通常税込**320円**
枝豆 (北海道)



パン食、おやつにもトースターで焼いて



ニッコー (神奈川県・大和市) 10個入

103 ハッシュドブラウンポテト

北海道産の馬鈴薯を使用し、タマネギと米粉で作りました。馬鈴薯をシュレッドして芋の食感を残しています。

凍 40g×10 **480円**(税込**518円**)
じゃがいも (国内産)

ネバネバ丼も手軽に楽しめます



ニッコー (神奈川県・大和市)

104 モロヘイヤとおくら茎わかめのネバネバ和え

ニッコー自社農場のモロヘイヤとオクラ、茎わかめを合わせたネバネバ和え。流水解凍しお好みで醤油等加えて。

凍 4袋200g **435円**(税込**470円**) 通常税込**486円**
モロヘイヤ (国内産)



かわばた園 (静岡県・静岡市)

105 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 **698円**(税込**754円**)
梅、しそ (静岡県) [放] 不検出 <3.6 <4.5



大紀コープファーム (奈良県・五條市)

106 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%。製造工程で漬れたりしたものを割合せました。

500g **1120円**(税込**1210円**)
梅 (奈良県、和歌山県、三重県)



士別農園 (北海道・士別市)

107 士別農園の三升漬

農薬不使用の青唐辛子、農園で作った米麹、醤油を同量ずつ漬けこんだもの。あったかご飯や焼肉、冷奴に。

冷 200g **418円**(税込**451円**) 通常税込**464円**
青唐辛子 (北海道)



士別農園 (北海道・士別市)

107 士別農園の三升漬

農薬不使用の青唐辛子、農園で作った米麹、醤油を同量ずつ漬けこんだもの。あったかご飯や焼肉、冷奴に。

冷 200g **418円**(税込**451円**) 通常税込**464円**
青唐辛子 (北海道)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

108 農家が造った浅漬けきゅうり

きゅうりを食べやすいサイズにカットし、昆布が効いた調味料で漬け込みました。唐辛子の辛みがアクセント。

冷 150g **285円**(税込**308円**)
きゅうり (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

109 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。サラダ感覚で召し上がれます。

冷 150g **390円**(税込**421円**)
野菜・きくらげ (国内産)

汁を切って混ぜご飯にも!



士別農園 (北海道・士別市)

110 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け込みました。

冷 150g **330円**(税込**356円**)
きゅうり・白瓜・他野菜 (北海道)

守口大根の奈良漬です



高嶋酒類食品 (兵庫県・神戸市)

111 甲南なら漬 (瓜、守口大根)

灘の酒粕をふんだんに使い、昔ながらの伝統技術で丁寧に漬けました。

冷 120g **425円**(税込**459円**)
瓜 (徳島県)、守口大根 (愛知県)



月山農場 (山形県・酒田市)

112 月山赤かぶ漬 (スライス)

庄内名産の温海かぶらを、酢、食塩、砂糖のみで漬け込みました。独特の辛味があり、歯ざわりの良い漬物です。

冷 120g **155円**(税込**167円**) 通常税込**178円**
赤かぶ (山形県) [放] 不検出 <3.2 <4.1



趙さんの味 (宮城県・仙台市)

113 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 200g **350円**(税込**378円**) 通常税込**394円**
白菜 (国内産)、唐辛子 (中国)



趙さんの味 (宮城県・仙台市)

114 趙さんの味 熟成オイキムチ

1年以上熟成・発酵させた鮭の魚醤とじっくり煮だしただしを使い漬けこみました。

冷 200g **370円**(税込**400円**)
きゅうり (国内産)



士別農園 (北海道・士別市)

115 士別農園 三三八漬の素

自家製米麹を使用した使めの漬床です。野菜に適量まぶして袋に入れるだけでまろやかな漬物の出来上がり。

冷 400g **350円**(税込**378円**) 通常税込**400円**
米 (北海道)

ぬか床でおなかの調子を 調えましょう



腸元気で
すか?

全品
9月1回のお届け

勅使川原精麦所 (栃木県・佐野市)

116 有機のお米の米ぬか

冷 150g **300円**(税込**324円**)
米ぬか (栃木県) [放] 不検出 <0.8 <0.8



栃木県で無農薬栽培されたお米の糠です。生ぬかなので、自然の乳酸菌がとて元気です。

116 有機のお米の米ぬか

冷 150g **300円**(税込**324円**)
米ぬか (栃木県) [放] 不検出 <0.8 <0.8

米ぬか (栃木県)

初めでも安心の
ガイド付き

全品
9月1回のお届け

勅使川原精麦所 (栃木県・佐野市)

117 うれしいぬか床

冷 500g **675円**(税込**729円**) 通常税込**794円**

118 1kg

冷 1230円(税込**1328円**) 通常税込**1458円**
米ぬか (栃木県)

米ぬか (栃木県)

お米

注文书の6ヶタ欄に記載をお願いします

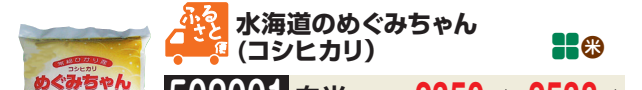
・ネオニコチノイド系農薬を使用しておりません。
・土づくりを心掛けた生産者さんたちが作っています。

こう見るといかがでしょう?
ご飯はとても経済的で家計の強い見方にもなります。



金額はお米65g・めぐみちゃん5kg2,350円で試算した場合です

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裁米耕作者組合より。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**)

502002 玄米 5kg **2250円**(税込**2430円**)

502003 白米 2kg **945円**(税込**1021円**)
JA常総ひかり・東町特裁米組合 (茨城県・常総市)

ひとめぼれは、初期除草剤1回のみ使用(ネオニコチノイド系農薬不使用)。化学肥料も使わず育てました。つや姫は、無農薬・無化学肥料栽培です。



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、自家堆肥を使用。もみで貯蔵している米を、注文を受けてから「もみ搗」「精米」をしてお届けします。



宮城・黒澤さんのひとめぼれ (今搗米)

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)



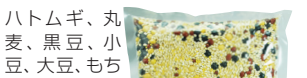
ひきわりハトムギ、丸麦、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。



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

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。

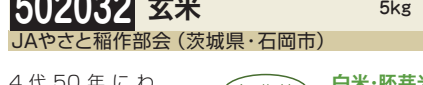


やさとのお米(コシヒカリ)

502031 白米 5kg **1998円**(税込**2158円**)

502032 玄米 5kg **1888円**(税込**2039円**)
JAやさと稲作部会 (茨城県・石岡市)

4代50年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を利用。注文を受けてからもみ搗、精米をしてお届けします。



無農薬



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)



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)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

66名よりお届け。

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)



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)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

66名よりお届け。

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

502072 有機初発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 1kg **1150円**(税込**1242円**)
米 (岩手県)

中村商店 (神奈川県・横浜市)

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

茨城県	めぐみちゃん	コシヒカリ	ND(不検出)<0.14	ND(不検出)<0.13
	やさとのお米	コシヒカリ	ND(不検出)<0.19	ND(不検出)<0.25
山形県	おきたま興農舎	ひとめぼれ	ND(不検出)<2.0	ND(不検出)<0.1
		つや姫	ND(不検出)<2.0	ND(不検出)<0.1
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ	ND(不検出)<2.1	ND(不検出)<0.13

お肉も
いいけど
魚もね!バターを加えてほっこり味に
鮭じゃが

◆材料(2人分)

鮭切身(無塩) 2切
薄力粉 適量
じゃがいも 3個
玉ねぎ 1/2個
にんじん 1/2本
サラダ油 大1
バター 5g
春夏秋冬だしの素 大4
水 300cc

◆作り方

- ① 鮭は一口大に切り、薄力粉をまぶす。
- ② じゃがいも、玉ねぎ、にんじんは小さめの乱切りにする。
- ③ 油を熱したフライパンで、鮭を皮目からきつね色になるまで焼く。鮭が焼けたら、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを加えて炒め合わせる。
- ④ 春夏秋冬だしの素と水を加え、落しぼたをして中火で8分程煮る。
- ⑤ 具材に火が通ったら、落しぼたを外しバターを加え、煮汁が少なくなるまで、時々フライパンをゆすりながら3分ほど煮る。
- ⑥ 器に盛り付け、お好みで刻んだ葉ねぎと黒こしょうをふる。



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

119 雄武産 秋鮭(雄宝)切身(無塩)

凍 賞30日

70g×3

528円(税込570円) 通常税込592円

秋鮭(北海道)

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

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。



カネヨ水産(千葉県・九十九里町)

130 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 大小

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



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

131 天日干しアジ

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

凍 賞30日

4枚210g以上 548円(税込592円)

真あじ(佐賀県)



千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

132 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 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)

133 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)



塩屋(茨城県・ひたちなか市)

134 塩屋の干物セット(2種)

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。

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)



ダイマツ(鳥取県・米子市)

135 氷温造り 国産赤かれい一夜干し

赤かれいの内臓を取り除き、下処理をしたのち、氷温製法でじっくり柔らかく干物にしました。

凍 賞120日

2枚260g 370円(税込400円)

アカカレイ(国内産)



ダイマツ(鳥取県・米子市)

136 氷温造り シルバー醤油漬

主にニュージーランド沖で獲れるシルバー(沖ぶりとも呼ばれる)を甘口のみりん醤油に漬けました。

凍 賞180日 米 大小

4切220g 435円(税込470円) 通常税込486円

シルバー(主にニュージーランド)



ヤマサコウショウ(宮城県・石巻市)

137 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時間漬けた本仕込みの粕漬です。

凍 賞180日 米

2切(約140g) 518円(税込559円)

赤魚(アイスランド)



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

138 寒さば西京漬

長崎産の脂のりの良い真さばを使用。鳴門魚類特製の西京味噌床に2日間漬け込み、熟成させました。

凍 賞30日 米 大

片身2枚 180g以上 465円(税込502円) 通常税込518円

真さば(長崎県)



東北トクスイ(宮城県・塩釜市)

139 メバル塩麹漬

ベーリング海で漁獲したメバル(キタノメケ)を塩麹にじっくりと24時間漬け込み仕上げました。

凍 賞180日 米

220g(2枚) 418円(税込451円)

キタノメケ(アメリカ)

約2人前

調理時間約5分!
野菜を足して温めるだけ!

土佐佐賀産直出荷組合(高知県・黒潮町)

140 ぶり甘酢あんかけ

主にニュージーランド沖で獲れるぶり(沖ぶりとも呼ばれる)を甘口のみりん醤油に漬けました。

凍 賞90日 米 大小

140g(固形70g、調味液70g) 538円(税込581円) 通常税込598円

ぶり(高知県)

夏は豆あじ!

土佐佐賀産直出荷組合(高知県・黒潮町)

141 豆あじ南蛮漬

豆あじに衣を付けてカラッと揚げ、オリジナル調味液に漬けた南蛮漬です。

凍 賞90日 米 大小

130g(固形50g、調味液80g) 538円(税込581円) 通常税込598円

あじ(愛媛県、高知県)

骨丸ごと! カルシウム豊富

土佐佐賀産直出荷組合(高知県・黒潮町)

142 きびなご南蛮漬

主に高知沖で漁獲したきびなごに衣を付けて揚げ、オリジナル調味液に漬けた南蛮漬です。

凍 賞90日 米 大小

140g(固形70g、調味液70g) 538円(税込581円) 通常税込598円

きびなご(国内産)

中辛

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

143 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切

東カムチャッカの定置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)

144 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)

次回値上げ

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

147 子持ち浅羽かれい切身2切

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。

凍 賞180日

2切200g 390円(税込421円)

浅羽かれい(アラスカ)

※3切は今回で終売

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

148 子持ち浅羽かれい切身3切

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。

凍 賞180日

3切300g 554円(税込598円)

浅羽かれい(アラスカ)

徳用切り落としは16ページ

ダイマツ(鳥取県・米子市)

145 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 398円(税込430円)

さば(国内産)

5〜8枚

鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

146 真あじフィーレ

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

凍 賞30日

片身5〜8枚前後 200g 440円(税込475円)

真あじ(長崎県)

自然のプランクトンだけで育てる粗放養殖です

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

149 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

6尾前後135g 845円(税込913円)

ブラックタイガー(インドネシア)

6尾前後

トクスイコーポレーション(東京都・中央区)

149 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

6尾前後135g 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。

しめさば、
しめさば昆布締め、
かぶら漬のセット



千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

150 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ください。

凍 賞180日 米大 小
3枚 240g 675円(税) 729円(通常税込) 743円
さば(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.4

夏はさっぱり
酢メの小肌!



千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

151 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 小
3~4枚 90g 270円(税) 292円(通常税込) 308円
こはだ(千葉県)

脂のり抜群の
一本釣りがつおを
タタキにしました!



ヤマボシ (静岡県・焼津市)

152 焼津港のところがつお炭火焼き

日本太平洋沖合北部の漁場で1本釣りした鰹を炭火焼きに。生きたまま凍結した原料なので鮮度抜群です。

凍 賞30日
170g (2個) 465円(税) 502円(通常税込) 518円
かつお(日本太平洋沖合北部)

玉ねぎと一緒に!
サーモンのマリネ



松岡水産 (千葉県・銚子市)

153 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30日
70g 458円(税) 495円(通常税込) 508円
紅鮭(アラスカ)

たこのカルパッチョが
簡単に!



鳴門水産 (徳島県・鳴門市)

154 雄武産 ボイルだこ(生食用)

オホーツク海に面する雄武の前浜で漁獲したみずだこを新鮮なうちにボイルしました。解凍後、酢だこなどで。

凍 賞30日
100g 480円(税) 518円(通常税込) 538円
みずだこ(北海道)

ステーキも
おいしいですね♪



千倉水産加工販売 (千葉県・船橋市)

155 猿払産 刺身用ほたて貝柱

オホーツク海に面する猿払(さるぶつ)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 560円(税) 605円(通常税込) 626円
ほたて貝柱(北海道)



土佐佐賀産直出荷組合の皆さん
土佐佐賀産直出荷組合 (高知県・黒潮町)

156 土佐の色々セット(2種セット)

凍 賞40日 2種 400g以上 880円(税) 950円(通常税込) 972円



高知県沖で獲れた魚介をその日のうちに下処理、急速冷凍。魚種別に真空にした鮮魚冷凍です。



高知県沖で獲れた鮮度抜群のさばを醤油、みりん、酒に漬け込み竜田揚げにしました。凍ったまま揚げて。

凍 賞40日 米大 小
150g 440円(税) 475円(通常税込)
さば(高知県)

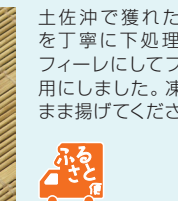


土佐佐賀産直出荷組合 (高知県・黒潮町)

158 きびなごの唐揚げ

主に高知県沖を回遊する旬のきびなごを唐揚げ用に衣をつけました。頭から尾まで丸ごと食べられます。

凍 賞40日 140g 480円(税) 518円(通常税込)
きびなご(国内産)



土佐佐賀産直出荷組合 (高知県・黒潮町)

159 あじフライ

凍 賞40日 小
100g(3~5枚) 498円(税) 538円(通常税込) 572円
あじ(高知県)



土佐佐賀産直出荷組合 (高知県・黒潮町)

159 あじフライ

凍 賞40日 小
100g(3~5枚) 498円(税) 538円(通常税込) 572円
あじ(高知県)

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。

そのまま、ほぐしてサラダや手巻き寿司に

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

164 かに風味かまぼこ

冷 賞60日 小 10本112g 298円(税) 322円(通常税込) 346円
すけそうだら(北海道)

味付けは魚醤と食塩だけ!

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

165 焼ちくわ

無リンの魚肉すりみ(スケソウダラ、イトヨリダイ)を主原料にみりん、魚醤、食塩だけでシンプルに味付け。

冷 賞15日 米 5本120g 250円(税) 270円(通常税込) 281円
すけそうだら(北海道)

豆乳を混ぜ込んだふんわり食感!

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

166 ソフトさつまあげ

豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。素材の旨味を引き出した薄味の上品な味わい。

冷 賞30日 米大 6個140g 298円(税) 322円(通常税込)
すけそうだら(国内産)

さっと炙ってさらに香ばしく

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

167 こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)

すけそうだら、いとうりだい、鹿児島県産の魚を使った自家製すり身にさつま芋と黒ごまを混ぜ込みました。

冷 賞30日 米 3枚108g 310円(税) 335円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

168 こだわりさつま揚げ(ごぼう天)

すり身の柔らかい食感の中に含むさる、ごぼうのシャキシャキとした食感が心地よいさつま揚げ。

冷 賞30日 米 3枚84g 250円(税) 270円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

松野下蒲鉾 (鹿児島県・枕崎市)

169 こだわりさつま揚げ(磯の香)

自家製すり身を使い、オキアミとおおさ粉の風味を効かせました。

冷 賞30日 米 3枚84g 250円(税) 270円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

流水解凍ですぐ出せる海鮮

7月~10月にかけて日本太平洋沖合北部の漁場で1本釣りした鰹を炭火焼きにし、無添加たれに漬けました。

ヤマボシ (静岡県・焼津市)

160 焼津港のところがつお炭火焼き炙り丼

凍 賞30日 米大 小
110g(固形量80g+たれ30g) 418円(税) 451円(通常税込)
かつお(日本太平洋沖合北部)

共和産 (岩手県・宮古市)

161 三陸岩手 いかの糸造り

凍 賞180日 80g 448円(税) 484円(通常税込)
するめいか(三陸)

ダイマツ (鳥取県・境港市)

162 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(通常税込)
すけとうだらの卵(ロシア)

ダイマツ (鳥取県・境港市)

163 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(通常税込)
すけとうだらの卵(ロシア)

高橋徳治商店 こだわりの練り物

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)

170 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) 295円(税) 319円(通常税込) 329円
すけそうだら(北海道)

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。

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

171 さつま揚げ

凍 賞180日 米 5枚185g 380円(税) 410円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

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たらすり身ベースにふんわりした食感の練り製品。

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

172 椎茸入おとうふ揚げ

凍 賞180日 米大 5個150g 300円(税) 324円(通常税込)
すけそうだら(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.5

惣菜やお酒のつまみに

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

173 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。レンジか常温で解凍、または軽く炙って。

凍 賞180日 米 100g 315円(税) 340円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

月山農場の大根甘酢漬入り! コリコリして美味しい

盛付例

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

174 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色合いが綺麗な一口サイズの練り物。

凍 賞180日 米 170g 273円(税) 295円(通常税込) 305円
すけそうだら(北海道)、茎わかめ(国内産)

笹がま発祥の地である宮城の昔ながらの味が楽しめます

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)

175 笹かまぼこ

無リンのたらと小魚すり身を使用。自然解凍OK。

凍 賞180日 卵 米 5枚125g 340円(税) 367円(通常税込)
すけそうだら(北海道)

今週のおすすめ

ミートパル村山厳選
ローズポーク焼肉セット!

特

茨城県の銘柄豚「ローズポーク」、生協で扱うのはその中でもお肉の目利きミートパル村山さんが厳選した肉質の良いものだけ。ローズ、バラ、モモとそれぞれの部位を食べ比べてみてはいかがでしょう。

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

8 茨城県産ローズポーク 徳用焼肉セット

ローズポークの豚バラ焼肉用、ローススライス焼肉用、モモスライス焼肉用をセットにしました。

冷蔵賞 届いて4日

200g×3種 1280円(税込) 1382円(通常税込1447円)

供給部 横関の おすすめ

さっぱり鶏ハム!

◆材料
鶏むね肉(250g).....1枚
砂糖.....小1/2
塩.....小1
黒こしょう(粗挽き).....少々
ベヒーリーフ(盛り付け用)....10g

◆作り方
① 鶏むね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固結びをして縛り、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1分弱火で加熱し、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 お皿にベヒーリーフを盛り付け、⑦を並べ黒こしょうをかければ完成です。

168円/100g

特

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

176 つくば茜鶏 ムネ

あっさり味で消化も良く、経済的なムネ肉。

凍 賞30日

250g 388円(税込) 419円(通常税込430円)

茨城県

おうちで焼肉を満喫!

587円/100g

特

ふるさと

福永産業(福岡県・遠賀町)

177 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 1630円(税込) 1760円(通常税込1825円)

鹿児島県

サイコロステーキの
もやし炒め!

556円/100g

特

ふるさと

福永産業(福岡県・遠賀町)

178 鹿児島 坊津黒牛 サイコロステーキ用

モモ・肩肉をダイス状にカットしました。お得な2パックでお届け。

凍 賞30日

170g×2 1750円(税込) 1890円(通常税込1959円)

鹿児島県

豚 肉

・ローズポーク：ミートパ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!
・丹沢農場：おがくす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。

表紙にローズポーク 小間切(タレ付)掲載中

216円/100g

特

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

179 茨城県産ローズポーク モモブロック

モモ肉を焼き豚、煮物、カツ等に使えようにブロックでお届け。

冷蔵賞 届いて4日

500g 998円(税込) 1078円(通常税込1112円)

茨城県

239円/100g

ふるさと

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

180 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(通常税込613円)

茨城県

277円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

181 茨城県産ローズポーク ローススライス

ローズポークをロース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(通常税込718円)

茨城県

238円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

182 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 551円(税込) 595円(通常税込610円)

茨城県

228円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

183 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(通常税込585円)

茨城県

257円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

184 茨城県産ローズポーク 肩ロース切身

赤身の中に適度な脂が入り交じる美味な部位。とんかつやソテー等に。

冷蔵賞 届いて4日

2枚200g 475円(税込) 513円(通常税込528円)

茨城県

166円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

185 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(通常税込512円)

茨城県

167円/100g

ふるさと

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

186 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(通常税込517円)

茨城県

372円/100g

特

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

190 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 860円(税込) 929円(通常税込940円)

茨城県

162円/100g

特

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

191 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×2 600円(税込) 648円(通常税込659円)

茨城県

119円/100g

ふるさと

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山

187 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 330円(税込) 356円(通常税込369円)

茨城県

297円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

188 丹沢高原豚 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。厚さ約2mm。

冷蔵賞 届いて4日

200g 550円(税込) 594円(通常税込609円)

神奈川県

249円/100g

特

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

189 丹沢高原豚 肩ローススライス

脂身が適度に入り旨みがあります。厚さ3mm。

冷蔵賞 届いて4日

200g 461円(税込) 498円(通常税込509円)

神奈川県

249円/100g

特

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

192 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 460円(税込) 497円(通常税込524円)

神奈川県

254円/100g

特

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

193 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 470円(税込) 508円(通常税込538円)

神奈川県

249円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

194 丹沢高原豚 バラスライス

脂と赤身が層になったバラ肉。厚さ約3mm。

冷蔵賞 届いて4日

200g 460円(税込) 497円(通常税込512円)

神奈川県

295円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

195 丹沢高原豚 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。厚さ5mm。

冷蔵賞 届いて4日

200g 545円(税込) 589円(通常税込604円)

神奈川県

238円/100g

特

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

196 丹沢高原豚 モモ一口カツ用

赤身主体のモモを一口カツ用にカット。旨味がたっぷりなので、そのまま塩焼き等でもおいしいです。

冷蔵賞 届いて4日

200g 440円(税込) 475円(通常税込490円)

神奈川県

297円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

197 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 届いて6日

2枚200g 550円(税込) 594円(通常税込609円)

豚肉(神奈川県)

224円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

198 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 届いて6日

200g 415円(税込) 448円(通常税込463円)

豚肉(神奈川県)

195円/100g

丹沢農場(神奈川県・愛川町)

199 丹沢高原豚 小間切

各部位から集めています。

冷蔵賞 届いて4日

200g 360円(税込) 389円(通常税込404円)

神奈川県

鶏 肉

・つくば茜鶏：動物性飼料、抗菌剤、抗生物質を使わない平飼い鶏です。Non-GMO、PHFの飼料を与えます。飼育期間は約70日(一般的には55日)。

表紙につくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用2パック 掲載中

279円/100g

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

200 つくば茜鶏 モモ

ジューシーでしっかりとした肉質が特徴。脂身と赤身のバランスが良い。

凍 賞30日

250g 645円(税込) 697円(通常税込712円)

茨城県

239円/100g

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

201 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。

凍 賞30日

250g 554円(税込) 598円(通常税込613円)

茨城県

158円/100g

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

202 つくば茜鶏 手羽先

ゼラチン質に富み、コクのある部位。

凍 賞30日

300g 440円(税込) 475円(通常税込490円)

茨城県

158円/100g

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

203 つくば茜鶏 手羽元

唐揚げやスープ煮に。

凍 賞30日

300g 440円(税込) 475円(通常税込490円)

茨城県

239円/100g

ふるさと

野口さん達(茨城県・桜川市)

204 つくば茜鶏 ムネモモ小間切

必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。

凍 賞30日

250g 554円(税込) 598円(通常税込613円)

茨城県

250円/100g

205 つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用

野口さん達 (茨城県・桜川市)

必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。

250g **578円**(税込**624円**)

茨城県

116円/100g

206 つくば茜鶏 レバー

野口さん達 (茨城県・桜川市)

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。

250g **268円**(税込**289円**)

茨城県

168円/100g

207 つくば茜鶏 挽肉

野口さん達 (茨城県・桜川市)

ちょっとだけ使いたい時に重宝するバラ凍結品。

250g **389円**(税込**420円**)

茨城県

特

アメリカンドッグに

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県・横浜市)

お酒と相性◎!

特

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

畜産加工品の
人気No.1!

特

デリカデイ (岐阜県・羽鳥市)

牛肉

- ・坊津黒牛 (鹿児島)：鹿児島県坊津地区の棚木さん、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。

表紙に鹿児島 坊津黒牛
カルビ焼肉用掲載中

448円/100g

208 茨城県産(山方牛) 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。

200g **830円**(税込**896円**)

茨城県

297円/100g

209 茨城県産(山方牛) 牛豚合挽肉

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

風味の良さを併せ持った合挽肉。牛豚比率5：5。

250g **688円**(税込**743円**) 通常税込**754円**

茨城県

213 鎌倉つかいっきり ポークウインナー×3

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県・横浜市)

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。

49g×3 **265円**(税込**286円**) 通常税込**297円**

豚肉 (国内産)

250g×2 **700円**(税込**756円**) 通常税込**822円**

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

中津自社牧場で健康に育った豚の腸のみを、特製味噌で煮込みました。好きな具材を足してどうぞ。

250g×2 **700円**(税込**756円**) 通常税込**822円**

豚肉 (国内産) [放] 不検出 <3.2 <4.6

2食入

215 国産牛の牛丼

国産牛バラ肉を使い基本素材で仕上げたシンプルで家庭的な味に仕上げた牛丼です。

140g×2 **640円**(税込**691円**) 通常税込**711円**

牛肉 (国内産)

607円/100g

210 国産牛ロース焼肉用

福永産業 (福岡県・遠賀町)

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。

150g **843円**(税込**910円**)

福岡県、大分県

301円/100g

211 国産牛小間切

福永産業 (福岡県・遠賀町)

ウデ、モモ、バラ肉を使用。

160g **445円**(税込**481円**) 通常税込**491円**

福岡県、大分県

216円/100g

212 国産牛挽肉

福永産業 (福岡県・遠賀町)

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。

200g **400円**(税込**432円**)

福岡県、大分県

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。

表紙に鎌倉あらびき
ウインナー (増量) 掲載中

216 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ので塩カドがとれてマイルドに仕上がっています。

94g×2 **335円**(税込**362円**)

豚肉 (国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

217 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。

30g×5 **385円**(税込**416円**)

豚肉 (国内産)

218 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。

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

219 丹沢農場皮なし和風ミノウインナー

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

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。

120g **287円**(税込**310円**)

豚肉 (国内産)

220 丹沢農場のバラベーコンスライス

丹沢農場 (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。

100g **380円**(税込**410円**)

豚肉 (国内産)

221 丹沢農場のポロニアソーセージ

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

豚肉の旨味と自社指定ブレンド香辛料、レッドペルペッパーミックスの甘みの組み合わせが絶妙です。

120g **340円**(税込**367円**)

豚肉 (国内産)

222 丹沢農場のハンバーグ(ミニ)

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

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

180g(30g×6) **335円**(税込**362円**)

豚肉 (国内産)

223 丹沢農場のミートソース 2パック

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

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。

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

豚肉 (国内産)

224 丹沢農場の焼豚スライス

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

厳選した調味料に漬け込んだモモ肉を、じっくり焼き上げました。使いやすく1口に4～5mm厚さにスライス。

120g **490円**(税込**529円**)

豚肉 (国内産)

225 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン

野口さん達 (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。

160g **398円**(税込**430円**)

鶏肉 (茨城県)

226 国産牛のしぐれ煮

丹沢農場 (神奈川県・愛川町)

国産牛肉を時間をかけ柔らかく炊き上げました。湯煎で約5分程度温めてお召し上がりください。

150g **416円**(税込**449円**) 通常税込**471円**

牛肉 (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。

1 2 302円(税込**326円**)

サツラク農協 (北海道・札幌市)

サツラク低温殺菌牛乳

生乳 (北海道) [放] 不検出 <0.5 <0.5

3 500ml 146円(税込**158円**)

サツラク農協 (北海道・札幌市)

サツラク低脂肪牛乳

生乳 (北海道) [放] 不検出 <0.4 <0.5

ジャム 味噌汁・素

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。

※紛失された場合は供給担当まで

227 いちごジャム

はなのみ (長野県・小布施町)

いちごは九州産の「さがほのか」。はちみつ、レモン果汁を使い、食べやすいあっさり味に仕上げました。

180g **430円**(税込**464円**)

いちご (九州)

228 無茶々園甘夏と伊予柑のマーマレード

無茶々園 (愛媛県・西予市)

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。

220g **580円**(税込**626円**)

甘夏・伊予柑 (愛媛県)

4 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

5 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)

231 カフェインレス よつ葉カフェオレ

よつ葉薬業 (北海道・音更町)

北海道十勝産生乳をたっぷり60%以上使用 (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。

1ℓ **277円**(税込**299円**)

生乳 (北海道)

616 完熟杏ジャム

森食品 (長野県・千曲市)

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。

245g **430円**(税込**464円**)

杏 (長野県)

229 けんちん汁 みそ仕立て

創健社 (神奈川県・横浜市)

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。

10g×4 **560円**(税込**605円**)

大豆 (岩手県)

230 コーヒー牛乳のもと

南蛮屋 (神奈川県・厚木市)

珈琲専門店が作った「コーヒー牛乳のもと」。牛乳に混ぜるだけで美味しいコーヒー牛乳が出来上がります。牛乳で5倍に希釈して。

275ml **610円**(税込**659円**) 通常税込**670円**

インスタントコーヒー (マレーシア)

6 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。

6個 **330円**(税込**356円**)

茨城県 [放] 不検出 <3.3 <3.4

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。

10個 **257円**(税込**278円**)

茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.0

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。

6個入り **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。





丸和食品（東京都・練馬区）

270 おから入り野菜炒めがんも

おかからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したヘルシーながんも。

冷蔵 賞届いて5日 大

5個 **205円** (税込 **221円**) 通常税込 **246円**

大豆（国内産）【放】不検出 <2.1 <2.3



コタニ（岩手県・大船渡市）

271 岩手産切ってある生わかめ

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 賞90日

120g **350円** (税込 **378円**) 通常税込 **397円**

わかめ（岩手県）【放】不検出 <3.8 <3.7



遠忠食品（埼玉県・越谷市）

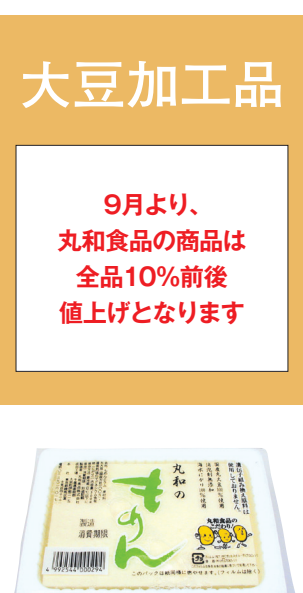
272 揚げごぼう(甘酢漬)

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

冷蔵 賞90日 大 小

80g **308円** (税込 **333円**) 通常税込 **346円**

ごぼう（国内産）



9月より、
**丸和食品の商品は
全品10%前後
値上げとなります**



冷蔵 賞届いて4日 大

丸和食品（東京都・練馬区）

273 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



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。

274 ミニきぬ豆腐

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）

278 油揚げ

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

冷蔵 賞届いて6日 大

3枚 **165円** (税込 **178円**)

大豆（国内産）【放】不検出 <1.5 <1.5



丸和食品（東京都・練馬区）

279 手揚げ油揚げ

国産大豆、にがり使用の生地を一枚一枚いいいに手揚げした油揚げ。

冷蔵 賞届いて3日 大

2枚 **220円** (税込 **238円**)

大豆（国内産）【放】不検出 <1.6 <1.7



丸和食品（東京都・練馬区）

280 きざみ揚げ(冷凍)

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

凍 賞 大

100g **208円** (税込 **225円**)

大豆（国内産）【放】不検出 <1.2 <1.9



丸和食品（東京都・練馬区）

281 味付えび入京がんも

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 えみ 大 小

10個 **315円** (税込 **340円**)

大豆（国内産）【放】不検出 <1.1 <1.0



丸和食品（東京都・練馬区）

282 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 大

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）

283 青豆入り真だくさんがんも

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 大

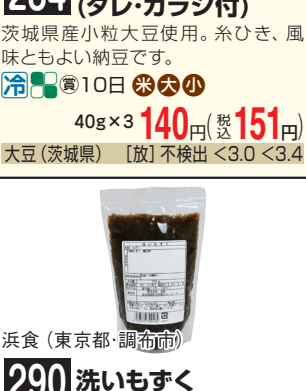
80g×2 **295円** (税込 **319円**)

大豆（国内産）【放】不検出 <1.2 <1.4



大豆を蒸す時間は一般的製法より少し長め。こうすることで柔らかな食感となり、糸ひきも良い納豆に仕上がります。

代表の安島孝雄さん



水府納豆（茨城県・常陸太田市）

284 水府納豆ミニ3個(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10日 米 大 小

40g×3 **140円** (税込 **151円**)

大豆（茨城県）【放】不検出 <3.0 <3.4



JAやさと（茨城県・石岡市）

285 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 米 大 小

35g×3 **148円** (税込 **160円**)

大豆（茨城県）【放】不検出 <3.9 <3.1



登喜和食品（東京都・府中市）

286 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 米 大 小

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）

287 有機納豆日本の農カップ2(タレ・カラシ付)

青森県産の有機栽培大粒大豆(おおすず)を使用。その名の通り大粒で旨味濃い品種。食べ応えがあります。

冷蔵 賞9日 米 大 小

30g×2 **210円** (税込 **227円**)

大豆（青森県）【放】不検出 <3.2 <3.6



登喜和食品（東京都・府中市）

288 有機ひきわり カップ2(タレ・カラシ無)

青森県産の有機栽培大粒大豆(おおすず)を使用。大粒で旨味が濃い大豆なので、味わい深い仕上がります。

冷蔵 賞9日 大

30g×2 **189円** (税込 **204円**)

大豆（青森県）



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) **360円** (税込 **389円**)

めかぶ（宮城県）【放】不検出 <4.3 <4.7



浜食（東京都・調布市）

290 洗いもずく

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 **240円** (税込 **259円**)

もずく（沖縄県）



コタニ（岩手県・大船渡市）

291 岩手産さしみ昆布

早採りの軟らかい昆布を湯通し塩蔵しました。水に戻してすぐに使えます。

冷蔵 賞90日

250g **390円** (税込 **421円**)

昆布（岩手県）



鶴田食品千葉（千葉県・流山市）

292 徳用あく抜きこんにゃく

国内産のこんにゃく粉で作りました。海藻粉未入り。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）

293 徳用あく抜きしらたき

国内産のこんにゃく粉で白く仕上げたしらたきです。肉じゃがやすきやきなどに。

冷蔵 賞120日

350g **118円** (税込 **127円**)

こんにゃく粉（国内産）



市川食品（群馬県・高崎市）

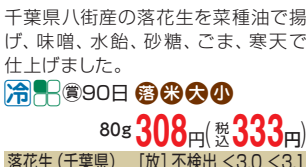
294 青のり入りさしみこんにゃく

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

冷蔵 賞60日 米 大

さしみこんにゃく150g×2 酢味噌20g×2 **300円** (税込 **324円**)

こんにゃく粉（群馬県）【放】不検出 <3.7 <4.2



遠忠食品（埼玉県・越谷市）

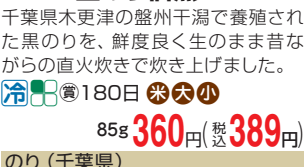
300 ピーナッツみそ

千葉県八街産の落花生を菜種油で揚げ、味噌、水飴、砂糖、ごま、寒天で仕上げました。

冷蔵 賞90日 米 大 小

80g **308円** (税込 **333円**)

落花生（千葉県）【放】不検出 <3.0 <3.1



遠忠食品（埼玉県・越谷市）

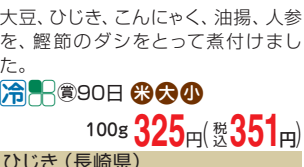
301 江戸前でい！生のり佃煮

千葉県木更津の盤州干潟で養殖された黒のりを、鮮度良く生のまま昔ながらの直火炊きで炊き上げました。

冷蔵 賞180日 米 大 小

85g **360円** (税込 **389円**)

のり（千葉県）



遠忠食品（埼玉県・越谷市）

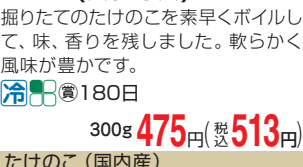
302 ひじき五目煮

大豆、ひじき、こんにゃく、油揚げ、人参を、鰹節のダシをとって煮付けました。

冷蔵 賞90日 米 大 小

100g **325円** (税込 **351円**)

ひじき（長崎県）



ニッカンフーズ（大分県・日田市）

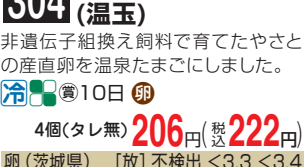
303 たけのこ水煮(スライス)

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 賞180日

300g **475円** (税込 **513円**)

たけのこ（国内産）



JAやさと鶏卵部会（茨城県・石岡市）

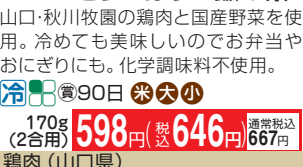
304 やさと半熟たまご(温玉)

非遺伝子組換え飼料で育てたやさと産直卵を温泉たまごにしました。

冷蔵 賞10日 卵

4個(タレ無) **206円** (税込 **222円**)

卵（茨城県）【放】不検出 <3.3 <3.4



遠忠食品（埼玉県・越谷市）

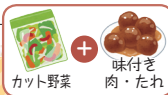
305 国産とりごぼうご飯の素

山口・秋川牧園の鶏肉と国産野菜を使用。冷めても美味しいのでお弁当やおにぎりに。化学調味料不使用。

冷蔵 賞90日 米 大 小

170g (2合用) **598円** (税込 **646円**) 通常税込 **667円**

鶏肉（山口県）



包丁いらず&下処理済み JOSOのミールキット



甘辛みそタレで ご飯がすすむ



調理時間 準備品
約6分 油

2人前

セット内容: タレ漬け豚肉、カット野菜(キャベツ、人参、ピーマン)

食塩相当量: 2.28g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

306 国産豚の回鍋肉セット

新鮮な野菜と本格回鍋肉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どうぞ。

冷蔵 賞味 1~2日 卵米 大小

2人前(約360g) **832円**(税 **899円**) 通常税込 **972円**
キャベツ (国内産)、豚肉 (香川県、徳島県)

鶏肉と大根の さっぱりした味わい



調理時間 準備品
約7分 油

2人前

セット内容: カット野菜(大根、人参、小松菜)、調理肉

食塩相当量: 1.63g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

307 鶏肉入り大根きんぴら

新鮮な野菜セットと鶏肉入りの本格的なタレがついたきんぴらキットです。

冷蔵 賞味 1~2日 米 大小

2人前(約420g) **810円**(税 **875円**)
大根(国内産)、鶏肉 (山口県)

栄養たっぷりの パパイヤです



調理時間 準備品
約15分 油

2人前

セット内容: カット野菜(パパイヤ、玉ねぎ、人参、ピーマン)、豚肉、調味料

食塩相当量: 3.0g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

308 国産青パパイヤと豚ひき肉のしりしり炒め

国産青パパイヤをにんにくの効いたソースと合わせた炒め物です。

冷蔵 賞味 1~2日

2人前(約340g) **850円**(税 **918円**)
青パパイヤ・豚肉 (国内産)

たっぷり野菜の スタミナ炒め



調理時間 準備品
約6分 油

2人前

セット内容: カット野菜(チンゲン菜、赤パプリカ、しいたけ)、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)

309 チンゲン菜のスタミナ炒め

新鮮な野菜とスタミナ肉のセットです。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440g) **940円**(税 **1015円**)
チンゲン菜 (国内産)、豚肉 (鹿児島県、宮崎県)

豆腐入りで ふんわり食感



調理時間 準備品
約5分 油

2人前

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)

310 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)

具だくさんの 野菜を食べよう



もやしがつきます。目安は200~250gなので、1袋そのままお使いください

調理時間 準備品
約6分 油

2人前

セット内容: カット野菜、麺×2袋、スープ2袋、具材、単品もやし

食塩相当量: 6.25g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

311 1日350gの野菜が摂れる野菜のちゃんぽん

新鮮でおいしい野菜とちゃんぽんスープと具のセット。下処理、カット済なのでお鍋一つで10分以内できます。

冷蔵 賞味 1~2日 卵 大 小

2人前(800g+もやし250g) **1130円**(税 **1220円**)
白菜・中華めん (国内産)

シャキシャキ野菜が たっぷり



調理時間 準備品
約10分 油

2人前

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)

312 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) **760円**(税 **821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

2人前

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)

313 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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)

タケノコと豚肉の ハーモニー



調理時間 準備品
約6分 油

2人前

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)

314 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)

炒め料理の定番が これ一つで!



調理時間 準備品
約5分 油

2人前

セット内容: カット野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参)、タレ漬け豚肉

食塩相当量: 1.4g

グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

315 国産豚の野菜炒め

新鮮な野菜とスタミナ肉が入った炒めソースのセットです。スタミナ肉入りソースはご飯との相性バツリ。

冷蔵 賞味 1~2日 卵米 大小

2人前(約510g) **965円**(税 **1042円**)
キャベツ (国内産)、豚肉 (鹿児島県)

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

ふるさと 千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

316 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。

凍 賞 180日 乳 小

6~8個150g **398円**(税 **430円**)
さんま (国内産)

ふるさと 千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

317 ごはんがすすむ! 真ほっけ蒲焼(タレ付)
骨を取り切身にした後、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)

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。

ふるさと 乙浜シーフーズ(千葉県・南房総市)

318 鮭のチーズはさみ

凍 賞 180日 乳 小

160g(5個) **418円**(税 **451円**)
秋鮭 (北海道)

ふるさと 乙浜シーフーズ(千葉県・南房総市)

319 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) **408円**(税 **441円**) 通常税込 **462円**
秋鮭 (北海道)

16ページで飛鳥食品特集!

ふるさと 飛鳥食品(東京都・江戸川区)

320 飛鳥の黒豚チャービン(中華おやき)
黒豚肉、キャベツ、長ネギ等、国産原料を使用した中華風おやき。中国の屋台で定番の味。フライパンで焼いて。

凍 賞 120日 大 小

4個320g **394円**(税 **426円**)
小麦 (国内産)

ふるさと 大進食品(神奈川県・横浜市)

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

凍 賞 大 小

18g×25 **568円**(税 **613円**)
豚肉 (国内産) [放] 不検出 <3.3 <4.0

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。

ふるさと トリムラーズ(大阪府・八尾市)

322 神山鶏のばくばく餃子(国産しそ入り)

凍 賞 米 大 小

18g×20 **477円**(税 **515円**) 通常税込 **530円**
キャベツ (国内産)

ふるさと ニッコー農園(神奈川県・大和市)

323 モロヘイヤ餃子(自社農園モロヘイヤ)
栄養たっぷりのモロヘイヤを主役にした餃子。自社農園のモロヘイヤを100%使用。フライパンで焼いて。

凍 賞 米 大 小

15個270g **380円**(税 **410円**)
野菜・豚肉 (国内産)

ふるさと 大進食品(神奈川県・横浜市)

324 マム国産野菜の春巻
キャベツ、玉ねぎ、にんじん、竹の子、にら等の国産野菜をたくさん使用したヘルシーな春巻。

凍 大 小

10本500g **572円**(税 **618円**)
キャベツ・玉葱・小麦 (国内産)

ふるさと 大進食品(神奈川県・横浜市)

325 パリッと本格春巻(国産さくらげ入)
さくらげなど国内産原料にこだわった中華あんに入れた皮で巻き方を工夫。パリッとした食感が楽しめます。

凍 賞 大 小

5本200g **391円**(税 **422円**)
さくらげ・豚肉・小麦 (国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.9

ふるさと 秋川牧園(山口県・山口市)

326 海老入りとニラ饅頭
秋川牧園の鶏肉と豚脂・国産のニラ使用。プリッと食感の国産天然海老入り。フライパンで焼いて。

凍 賞 大 小

200g(8個入) **594円**(税 **642円**)
ニラ・玉葱・生姜 (国内産)、鶏肉 (山口県、他)

ふるさと 大黒淡永(静岡県・焼津市)

327 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 米 大 小

70g×2、たれ・山椒付 **2380円**(税 **2570円**) 通常税込 **2754円**
うなぎ (愛知県)

目玉焼きを添えて混ぜながら食べるのが本場流
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。

ふるさと カラミノフーズ(東京都・新宿区)

328 アジア薫るガバオ丼(鶏肉のバジル炒め)

凍 賞 米 大

100g×2 **475円**(税 **513円**)
鶏肉 (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。

お知らせ

菓子(小麦粉、油)の一部商品は原料高騰の為9月1回より順次値上げになります。

※9月1回より前日OK商品リストに掲載している商品も一部値上げになります。また9月1回カタログ配布週に新しい前日OKリストをお配りします。(古いリストは破棄して下さい)。

次週より値上げ



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
賞180日 **米 大 小**

80g **194円(税 210円)**
小麦(国内産) [放] 不検出 <3.7 <4.4



サンコー(愛知県・豊橋市)

367 小倉ようかん

原材料:砂糖(てん菜(国産))、生餡、小豆(北海道産)、水飴、寒天
1個58g **135円(税 146円)**
小豆(北海道)



無茶々園(愛媛県・西予市)

374 無茶々園 寒天ゼリーセット4種

温州みかん・伊予柑・甘夏・ジュシーフルーツの4種類。
賞180日

95g×4種 **940円(税 1015円)**
温州みかん・伊予柑・甘夏・ジュシーフルーツ(愛媛県)



味泉(岩手県・盛岡市)

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、醗酵調味料、醗酵調味液、カツオブシエクス
賞150日 **米 大 小**

125g **355円(税 383円)**
米(国内産) [放] 不検出 <4.2 <4.2



サシコー(愛知県・豊橋市)

368 ふところ餅

もっちもちで柔らかい、米粉と砂糖を湯で練った一口サイズの食べやすい和菓子。温めても、そのままでも。
賞90日 **米 小**

10個 **290円(税 313円)**
米(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)

359 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。

賞120日 **米**
53g **170円(税 184円)** 通常税込 194円
じゃがいも(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)

360 純国産 ポテトチップス 柚子

原材料の産地にこだわり、「国産じゃがいも」、「国産こめ油」、「国産柚子」を使用。

賞120日 **米**
53g **170円(税 184円)** 通常税込 194円
じゃがいも(北海道)



ノースカラース(北海道・札幌市)

361 純国産 芋けんぴ

原材料:さつまいも(九州産)、米油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))

賞120日 **米**
125g **215円(税 232円)** 通常税込 248円
さつまいも(九州)



ノースカラース(北海道・札幌市)

362 純国産 北海道きなこかりんとう

大豆の外と中から甘みとうま味を引き出した、二度焙煎きな粉を使用。

賞90日 **乳 米 大 小**
95g **215円(税 232円)** 通常税込 248円
小麦粉(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)

366 純国産はちみつレモンのだし餅

北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料・無添加にこだわっています。

賞150日 **米 大**
103g **275円(税 297円)** 通常税込 319円
きな粉(北海道)



千葉県の新品種、はっきりした甘みが特徴で香ばしくて止まらないおいしさ。

372 無塩

120g **520円(税 562円)**

120g **520円(税 562円)**



ノースカラース(北海道・札幌市)

363 純国産 無添加りんごゼリー

国産りんご果汁100%の無添加ゼリーです。

賞180日
11個 **275円(税 297円)** 通常税込 319円
てんさい(北海道)、りんご(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)

364 純国産 無添加みかんゼリー

国産温州みかん果汁100%の無添加ゼリーです。

賞180日
11個 **275円(税 297円)** 通常税込 319円
みかん(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)

365 純国産きなこねじり

北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツク海の塩で味付けしました。

賞150日 **米 大**
103g **275円(税 297円)** 通常税込 319円
きな粉(北海道)



ノースカラース(北海道・札幌市)

366 純国産はちみつレモンのだし餅

北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料・無添加にこだわっています。

賞150日 **米 大**
103g **275円(税 297円)** 通常税込 319円
きな粉(北海道)

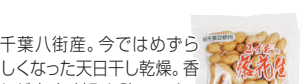


ノースカラース(北海道・札幌市)

369 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
賞60日 **米 小**

1個 **175円(税 189円)**
小豆(北海道)



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

370 160g

685円(税 740円)

1185円(税 1280円)



千葉県の新品種、はっきりした甘みが特徴で香ばしくて止まらないおいしさ。

373 うす塩

120g **520円(税 562円)**

120g **520円(税 562円)**



無茶々園(愛媛県・西予市)

374 無茶々園 寒天ゼリーセット4種

温州みかん・伊予柑・甘夏・ジュシーフルーツの4種類。
賞180日

95g×4種 **940円(税 1015円)**
温州みかん・伊予柑・甘夏・ジュシーフルーツ(愛媛県)



廣八堂(福岡県・朝倉市)

375 本わらび餅

お皿に盛りつけ、お好みで添付の黒蜜ときなこをかけてお召し上がりください。
賞90日 **米 大**

73g **200円(税 216円)** 通常税込 227円
さつまいも(鹿児島県・宮崎県)



廣八堂(福岡県・朝倉市)

376 本くず餅

国内産の本葛粉を使用したくず餅です。添付の黒糖みつ、きな粉をかけてお召し上がりください。
賞90日 **米 大**

70g **200円(税 216円)** 通常税込 227円
さつまいも(鹿児島県・宮崎県)



廣八堂(福岡県・朝倉市)

377 本葛仕立水ようかん

本葛を使用し、口あたりなめらかで甘みを抑えた水ようかんです。とりなめらかなど越しです。
賞180日

85g **240円(税 259円)** 通常税込 270円
あずき(北海道)



太洋(神奈川県・横須賀市)

378 豆かんてん 黒糖みつ

国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんてんです。黒蜜をかけてお召し上がりください。
賞90日 155g **270円(税 292円)**
天草(国内産)



太洋(神奈川県・横須賀市)

379 きな粉 黒みつ寒天

原材料:天草、黒糖、きな粉
賞90日 **米 大**

160g **270円(税 292円)**
天草(国内産)



遠藤製餡(東京都・東村山市)

380 あんこ屋さんの水ようかん小倉

あんこ屋さんが作った有機JAS認定の小倉水ようかんです。小豆の食感を残しています。
賞180日

100g **155円(税 167円)** 通常税込 178円
小豆(アメリカ、アルゼンチン)



遠藤製餡(東京都・東村山市)

381 あんこ屋さんの水ようかんこしあん

あんこ屋さんが作った有機JAS認定のこし餡で作った水ようかんです。なめらかな食感に仕上げました。
賞180日

100g **155円(税 167円)** 通常税込 178円
小豆(アメリカ、アルゼンチン)



遠藤製餡(東京都・東村山市)

382 あんこ屋さんの水ようかん抹茶

あんこ屋さんが作った有機JAS認定の抹茶水ようかんです。甘味と抹茶のほのかな渋みが調和しています。
賞180日

100g **155円(税 167円)** 通常税込 178円
有機抹茶(国内産)



小川生葉(徳島県・東みよし町)

385 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。

28g(2g×14袋) **500円(税 540円)**
甜茶(中国)、じゃばら(国内産)



ランカスター(千葉県・千葉市)

386 ローズヒップティー(アッサム)

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。農薬無散布。

100g **550円(税 594円)**
紅茶(インド)



ランカスター(千葉県・千葉市)

387 ローズヒップティー(ローズバック)

ローズヒップとはドッグローズの花の実でビタミンが豊富。抽出時間が長めでも渋味がなく美味しいです。

2g×30 **580円(税 626円)**
ローズヒップ(チリ)



創健社(神奈川県・横浜市)

388 緑茶 6本組

長崎県佐々町で契約栽培された無農薬栽培茶葉使用。無糖、無香料のすっきりした味わいです。

500ml×6本 **780円(税 842円)** 通常税込 896円



童仙房茶舗(京都府・南山城村)

383 童仙房茶舗 有機煎茶

有機栽培の宇治煎茶です。お手軽に飲めるようさわやかな味に仕上げました。

100g **700円(税 756円)**
緑茶(京都府)



童仙房茶舗(京都府・南山城村)

384 童仙房茶舗 有機ほうじ玄米茶

有機栽培のほうじ茶と有機玄米をブレンドした日本茶です。香り高い飲み口とすっきりした後味をお楽しみいただけます。

150g **550円(税 594円)**
緑茶(京都府)、玄米(国内産)



小川生葉(徳島県・東みよし町)

385 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。

28g(2g×14袋) **500円(税 540円)**
甜茶(中国)、じゃばら(国内産)



ランカスター(千葉県・千葉市)

386 ローズヒップティー(アッサム)

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。農薬無散布。

100g **550円(税 594円)**
紅茶(インド)



ランカスター(千葉県・千葉市)

387 ローズヒップティー(ローズバック)

ローズヒップとはドッグローズの花の実でビタミンが豊富。抽出時間が長めでも渋味がなく美味しいです。

2g×30 **580円(税 626円)**
ローズヒップ(チリ)



創健社(神奈川県・横浜市)

388 緑茶 6本組

長崎県佐々町で契約栽培された無農薬栽培茶葉使用。無糖、無香料のすっきりした味わいです。

500ml×6本 **780円(税 842円)** 通常税込 896円

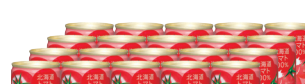


創健社(神奈川県・横浜市)

741 国産野菜ジュース

にんじんをベースに、11種類の国産野菜と国産レモン使用。素材のおいしさをギュッと凝縮しました。

200g×6本 **1230円(税 1328円)**
にんじん(宮崎県、大分県、長崎県)



ゴールドバック(長野県・松本市)

389 北海道トマト100%(無塩)

北海道の大地で真っ赤に育ったトマトを収穫して直ぐ搾ったストレートタイプのトマトジュースです。

160g×20 **2850円(税 3078円)**
トマト(北海道)



ヒカリ食品(徳島県・上板町)

390 1本

250ml **145円(税 157円)**

しょうが(国内産)

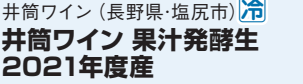


日本ビール(東京都・目黒区)

392 6缶

350ml×6 **810円(税 876円)**

麦芽(ドイツ、イギリス、他)



井筒ワイン(長野県・塩尻市)

394 赤 720ml

1790円(税 1969円)

ぶどう(長野県)



井筒ワイン(長野県・塩尻市)

395 白 720ml

1790円(税 1969円)

ぶどう(長野県)

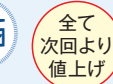


井筒ワイン(長野県・塩尻市)

396 ロゼ 720ml

1790円(税 1969円)

ぶどう(長野県)



井筒ワイン(長野県・塩尻市)

396 ロゼ 720ml

1790円(税 1969円)

ぶどう(長野県)

丸大豆寒仕込みしょう油がベース。玉ねぎなどの野菜が入っていてサッパリとした味です。炒め物にも。

ステーキや焼肉に！全品特価

風味豊かにんにくとレモン果汁をふんだんに使用しました。野菜炒めや魚に、ムニエルのソースにも。

お肉はフライパンでお好みに焼き上げ火を止め、本品をかけ余熱でやや焦がしめにからめてください。

沼屋本店（茨城県・つくば市）

397 沼屋 焼肉のたれ

大豆（国内産）【放】不検出 <3.8 <3.8

260g **415円**（税別）**448円**（税込）通常税込 464円

ポールスタア（東京都・東村山市）

398 花亭ビストロ ガーリックステーキソース

大豆（国内産）

230g **498円**（税別）**538円**（税込）通常税込 549円

ポールスタア（東京都・東村山市）

399 花亭おろしステーキソース

大豆（国内産）

215g **498円**（税別）**538円**（税込）通常税込 549円

趙さんの味（宮城県・仙台市）

400 趙さんの味 薬念醬（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。

大豆（国内産）

240g **520円**（税別）**562円**（税込）通常税込 594円

趙さんの味（宮城県・仙台市）

401 趙さんの味 コチュジャン

料理にひとさじ加えれば、まろやかな辛味でコクのある味わいに仕上がります。酢で割って刺身のつけタレとしても。

大豆（国内産）

150g **510円**（税別）**551円**（税込）通常税込 572円

無茶々園（愛媛県・西予市）

402 無茶々園 青ゆずこしょう

青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りあげた辛味調味料です。

柚子（愛媛県）

50g **445円**（税別）**481円**（税込）通常税込 495円

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。

お知らせ

食品調味料(小麦粉、油)の一部商品は原料高騰の為9月1日より順次値上げになります。

※9月1日より前日OK商品リストに掲載している商品も一部値上げになります。また9月1回カタログ配布週に新しい前日OKリストをお配り致します。(古いリストは破棄して下さい。)

と

東京フード（茨城県・つくば市）

407 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。

甜菜（北海道）

500g **405円**（税別）**437円**（税込）

次週より値上げ

丸大豆を原料にした減塩しょう油。

キノエネ醤油（千葉県・野田市）

526 丸大豆減塩しょうゆ

大豆（アメリカ、他）

1ℓ **470円**（税別）**508円**（税込）

そ

やまこみそ（茨城県・守谷市）

408 やまこ味噌（粒・甘口）

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

米・丸大豆（国内産）【放】不検出 <3.2 <3.5

1kg **628円**（税別）**678円**（税込）

やまこみそ（茨城県・守谷市）

409 やまこ味噌（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

米・大豆（国内産）【放】不検出 <3.2 <3.5

1kg **628円**（税別）**678円**（税込）

次回より値上げ

サラダやしゃぶしゃぶなどに！

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

笹木醤油（埼玉県・川島町）

412 金笛 胡麻ドレッシング

胡麻（中国）

390ml **924円**（税別）**998円**（税込）

胡麻の香り豊かな濃厚ソース

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

ポールスタア（東京都・東村山市）

413 桃花林 棒棒鶏ソース

大豆（アメリカ・カナダ）

215g **385円**（税別）**416円**（税込）

光食品（徳島県・上坂町）

414 オイスターソース

中華料理、焼きそば、中華風スープなどに、あと一味欲しいという時の隠し味として頼りになる一本です。

カキ（広島県）

115g **460円**（税別）**497円**（税込）

中華総菜の素！全品特価

アール・シー・フードバック（愛媛県・西予市）

416 有機 麻婆の素

有機素材で作られた麻婆の素。麻婆豆腐や麻婆春雨を作りたい時にご使用ください。

有機米・大豆（国内産）

100g **240円**（税別）**259円**（税込）通常税込 270円

アール・シー・フードバック（愛媛県・西予市）

417 有機 回鍋肉の素

有機素材で作られた回鍋肉の素。お時間がない時などにキャベツと豚肉があれば簡単に出来ます。

有機米・大豆（国内産）

100g **240円**（税別）**259円**（税込）通常税込 270円

アール・シー・フードバック（愛媛県・西予市）

418 有機 青椒肉絲の素

有機素材で作られた青椒肉絲の素。ピーマンと豚肉(牛肉)があれば簡単に出来ます。

有機大豆・小麦（国内産）

100g **240円**（税別）**259円**（税込）通常税込 270円

アール・シー・フードバック（愛媛県・西予市）

419 有機 肉豆腐の素

有機素材で作られた肉豆腐の素。木綿豆腐と豚肉(牛肉)があれば簡単に出来ます。

有機大豆（国内産）

100g **240円**（税別）**259円**（税込）通常税込 270円

アール・シー・フードバック（愛媛県・西予市）

420 有機 もやし味噌炒めの素

有機素材で作られたもやし味噌炒めの素。もやしと豚肉があれば簡単に出来ます。

有機野菜（国内産）

100g **240円**（税別）**259円**（税込）通常税込 270円

井上スパイス 埼玉県・上尾市 全品特価

スパイスの可能性と本物を探求して食文化に貢献する

スパイスは家庭でできる 薬膳料理です！

スパイスとは？

植物の種や実、葉、茎、皮などを乾燥したもので、そのまま使用したり、粉末にして使います。香りづけや味付け以外にも、防腐や薬効（代謝活性など）の働きをもつスパイスもあります。井上さんが目利きして選んだスパイス、もっと気軽に毎日の食卓に役立ててください。

井上スパイス 井上会長

スパイスの効果

食欲増進、消化吸収の補助、発汗、健胃整腸、防腐、抗菌、酸化防止など。

鶏もも肉2枚分

井上スパイス（埼玉県・上尾市）

403 王様のタンドリーチキンスパイス

ヨーグルトにこのスパイスを混ぜ、鶏肉を漬け込んでおけば、あとは焼くだけ。本格的な味です。

15g **190円**（税別）**205円**（税込）通常税込 216円

井上スパイス（埼玉県・上尾市）

404 ソーセージスパイス

挽肉にこのスパイスを混ぜ、フライパンで焼くだけ。スパイシーでありながらお子様にも喜ばれる絶妙の味です。挽肉500gに一袋。

岩塩（アメリカ）

13g **190円**（税別）**205円**（税込）通常税込 216円

井上スパイス（埼玉県・上尾市）

405 アジアン春雨サラダスパイス

戻した春雨にエビ・豚肉・香味野菜などお好みの具材でアジアン風味のサラダが手軽に作れます。

いり塩（国内産）

7g **190円**（税別）**205円**（税込）通常税込 216円

井上スパイス（埼玉県・上尾市）

406 テリビーンズスパイス

刻んだタマネギと肉類を炒め、本品とトマト、豆を煮こめば出来上がり。

天日塩（メキシコ）

14g **190円**（税別）**205円**（税込）通常税込 216円

し

青い海（沖縄県・糸満市）

512 沖縄の塩シママス

原塩を沖縄の海水で溶解し、平釜で煮詰めて作る再結晶塩の塩です。

海水（沖縄県）、天日塩（オーストラリア・メキシコ）

1kg **300円**（税別）**324円**（税込）

す

国産米のみを使用した、すっきりした風味の米酢。

私市醸造（千葉県・鎌ケ谷市）

520 純米酢

米（国内産）

500ml **233円**（税別）**252円**（税込）

せ

次週より値上げ

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。

キノエネ醤油（千葉県・野田市）

525 本仕込しょうゆ

大豆（アメリカ）

1ℓ **570円**（税別）**616円**（税込）

シフォンケーキ等の製菓などに

ごまを煎らずに低温圧搾法でしぼったごま油。焙色や香りがなく、クセのない風味です。ペットボトル入り。

九鬼産業（三重県・四日市市）

九鬼 太白純正胡麻油

410 340g

630円（税別）**680円**（税込）

411 600g

1000円（税別）**1080円**（税込）

胡麻（ナイジェリア、他）

次週より値上げ

2年間熟成丸大豆醤油にかつお、昆布、しいたけのだしを加えただしの素。

笹木醤油（埼玉県・川島町）

529 金笛 春夏秋冬だしの素

大豆（国内産、アメリカ、カナダ）

1ℓ **920円**（税別）**994円**（税込）通常税込 1026円

12種のスパイス香るソース

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。

野菜（国内産）

200ml **370円**（税別）**400円**（税込）

平飼い鶏の卵をつかっています

国産の有精卵と圧搾一番しぼりべに花油、菜種油、醸造酢、ビート糖、塩、香辛料使用。

創健社（神奈川県・横浜市）

532 有精卵 マヨネーズ

300g **398円**（税別）**430円**（税込）通常税込 454円

なたね（オーストラリア）

トマト本来の甘味と程よい酸味が特長的！

創健社（神奈川県・横浜市）

415 有機ホールトマト缶

イタリア南部の限定農場で栽培された完熟した有機トマトを使用。全形（ホール）タイプ。

有機トマト（イタリア）

400g **180円**（税別）**194円**（税込）

乾物・だし

中山水産（静岡県・裾野市）

562 かつお本節厚削り

かつお節を厚削りにしました。そばやうどんのだしとして、風味の良いだしがとれます。

200g **770円**（税別）**832円**（税込）通常税込 842円

かつお（静岡県）

大紀コープファーム（奈良県・五條市）

421 切干大根

二度干ししてあるので甘みがあり、戻りも良いです。

90日 50g **230円**（税別）**248円**（税込）

大根（国内産）

リアス（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。だしとりにも。

60g **410円**（税別）**443円**（税込）

昆布（北海道）

リアス（千葉県・船橋市）

570 欠け葉干し椎茸（小さめタイプ）

原木栽培の干しいたけ。選別した際に出る欠け葉の部分ですが、味は形の整ったものと変わりありません。

しいたけ（宮崎県、他）

50g **520円**（税別）**562円**（税込）

リアス（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。ひじきご飯に使っても美味。

ひじき（千葉県）【放】不検出 <4.6 <4.1

25g **450円**（税別）**486円**（税込）

次週より値上げ

三和食品（群馬県・藤岡市）

578 和風だし一番

化学調味料、合成甘味料、保存料不使用の顆粒状のだしの素。

かつお（国内産）

8g×10 **352円**（税別）**380円**（税込）通常税込 391円

化学調味料 不使用

リアス (千葉県・船橋市)

422 広島県産 熟成味付け海苔

瀬戸内海の内海で、種付けから摘み取りまで丹精込めて育てました。無酸処理。

板のり7枚 (8切56枚) **500円**(税込**540円**)

乾海苔 (広島県)

国産のごまを使用

豊年屋 (長野県・駒ヶ根市)

425 こだわり村の 国産金ごま

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。

35g **593円**(税込**640円**)

金ごま (埼玉県)

主原料のわさびは、長野県産本わさび使用(西洋わさびは不使用)。

東京フード (茨城県・つくば市)

431 生おろしわさび

賞180日 **米大**

40g **370円**(税込**400円**)

本わさび (長野県)

どんぐりてい

来週から前日OK商品リストに入ります

どんぐりてい (茨城県・坂東市)

436 どんぐりていの米粉

どんぐりていで収穫した、ササニシキを製菓用に適した米粉に製粉。農薬・化学肥料不使用。

米 300g **470円**(税込**508円**)

ササニシキ (茨城県)

どんぐりてい (茨城県・坂東市)

437 どんぐりていの 玄米粉

どんぐりていで収穫した、ササニシキを製菓用に適した玄米粉に製粉。農薬・化学肥料不使用。

米 300g **460円**(税込**497円**)

ササニシキ (茨城県)

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。
- ・生分解性が良く、人体にも優しいせっけんをおすすめします。

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。

※スプーンは入っていません

ボーソー油脂 (東京都・中央区)

445 洗濯用 米ぬか粉せっけん

米ぬか由来の油脂を主原料にした洗淨力が豊富で水に溶けやすい粉せっけん。蛍光増白剤不使用。

3kg **980円**(税込**1078円**)

上履き、袖口の頑固な汚れにも！ 包丁で適当な大きさに切ると使いやすいです。

せっけんの街 (千葉県・柏市)

446 固形せっけん うてなちゃん(詰替)

原料油脂のうち7割が、家庭で使用された廃食油。食器洗い、襟や袖口の部分洗い、靴下、上履き洗いにも。

230g **320円**(税込**352円**)

リアス (千葉県・船橋市)

423 熟成焼き海苔 全形7枚

環境に優しい無酸処理、EM(有効微生物)を使って丹精込めてつくられた海苔です。

板のり7枚 **500円**(税込**540円**)

乾海苔 (広島県)

ポールスタア (東京都・東村山市)

426 青森県田子町産の おろしにんにく

青森県田子町産の風味豊かなにんにく(福地ホワイト種)だけをおろしました。

70g **390円**(税込**421円**)

にんにく (青森県)

カナダ産オーガニックからしを使用。香料、着色料、酸味料、乳化剤不使用。

東京フード (茨城県・つくば市)

432 練りからし

賞180日 **米**

40g **330円**(税込**356円**)

からし (カナダ)

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。

東京フード (茨城県・つくば市)

433 梅びしお (チューブ入り)

賞60日

100g **330円**(税込**356円**)

梅 (奈良県、和歌山県、三重県)

化学調味料、保存料不使用

前日OK!

和田萬商店 (大阪府・大阪市)

598 のりとたまごとごまと かつおのふりかけ

胡麻専門店が作った無添加のふりかけ。のり、卵、かつおに胡麻をたっぷり、少し甘めのやさしい味です。

賞180日 **卵大 小**

30g **300円**(税込**324円**)

胡麻 (エチオピア、他)、かつお (国内産)

沖縄物産

炒め物料理(チャンプルー)やポークたまごに

前日OK!

沖縄ハム総合食品(沖縄県・読谷村)

428 らくちん沖縄ポーク (ランチョンミート)

沖縄県産豚肉をベースに国産鶏肉をブレンドしたランチョンミートです。発色剤、保存料は使用なし。

乳 140g **340円**(税込**367円**)

豚肉 (沖縄県)、鶏肉 (国内産)

川光商事 (東京都・中央区)

654 いりぬか

蒸気を使用しているので、均一に煎られています。

卵米 500g **110円**(税込**119円**)

米ぬか (国内産) 【放】¹³⁷Cs=2.2

川光商事 (東京都・中央区)

622 片栗粉

前日OK!

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

400g **210円**(税込**227円**)

じゃがいも (北海道)

水に溶けやすい廃食油 リサイクルの石けん

廃食油のリサイクル運動の中から生まれた石けんです。水に溶けやすく、汚れがよく落ちます。

せっけんの街 (千葉県・柏市)

778 粉石けん せっけんの街

2kg **730円**(税込**803円**)

前日OK!

無香料・オールマイティ

前日OK!

不動化学 (大阪府・大阪市)

858 美の友 浴用石けん

浴用から台所まで使える万能石けんです。香料、保存料、着色料不使用。

120g x3 **435円**(税込**479円**)

通常税込495円

石けんシャンプーを使用した後の髪を弱酸性に戻し、しっとり艶やかに保つ専用のリンスです。シトラスフローラルの香りです。

太陽油脂 (神奈川県・横浜市)

831 詰替用 バックスナチュロン リンス

500ml **780円**(税込**858円**)

大紀コープファーム (奈良県・五條市)

424 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 **205円**(税込**221円**)

しそ (和歌山県)

焼肉に合わせてお使いください

前日OK!

無茶々園 (愛媛県・西予市)

434 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。

賞180日

150ml **525円**(税込**567円**)

通常税込578円

レモン (愛媛県)

日本澱粉工業 (鹿児島県・鹿児島市)

438 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。

100g x2 **234円**(税込**252円**)

通常税込274円

甘藷澱粉 (九州)

はたけなか製麺 (宮城県・白石市)

439 無塩温麺(国産小麦)

油と塩を使わずに練り上げた細麺。胃に負担が少なく、麺が短いので食べやすくなっています。

小 90g x3 **350円**(税込**378円**)

小麦粉 (北海道)

茹で上がりのおいしさが違います

茹で時間約11分

三ユーホークボ (千葉県・柏市)

628 プロスパゲッティ

前日OK!

麺に熱を加えないよう時間をかけて作りました。小麦の栄養と旨味が熱に破壊されず残っています。

小 450g(2.0mm) **425円**(税込**459円**)

通常税込470円

小麦 (カナダ、アメリカ)

次回より値上げ

創健社 (神奈川県・横浜市)

442 味噌らーめん

化学調味料、及びチキン・ポーク・ビーフエキスをわずかに植物素材とホタテの旨みで仕上げた味噌ラーメン。

賞180日 **卵米大 小**

104.2g x2 **290円**(税込**314円**)

通常税込336円

小麦 (国内産)

丸富製紙 (静岡県・富士市)

892 ワンタッチコアレス (トイレットペーパー)

牛乳パック40%を含む再生紙100%のトイレットペーパー、シングルです。ゴミになる紙管がありません。

前日OK!

130m x6ロール **465円**(税込**512円**)

通常税込528円

ふーチャンプルーに じてどうぞ!

特

沖縄の定番料理「ふーチャンプルー」やサラダ、鍋料理に。すき焼きにもおすすめです。

かりゆし製麺 (沖縄県・南風原町)

429 国産小麦粉使用 沖縄くるま麺(圧縮)

小

2枚 **298円**(税込**322円**)

通常税込335円

小麦 (北海道)

無茶々園 (愛媛県・西予市)

434 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。

賞180日

150ml **525円**(税込**567円**)

通常税込578円

レモン (愛媛県)

創健社 (神奈川県・横浜市)

643 長崎皿うどん

前日OK!

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

賞120日 **卵大 小**

2食 x2袋 (スープ付) **595円**(税込**643円**)

小麦 (国内産)

寒の時期に作られ、梅雨を越すことで旨味が増し、つるりとしたのど越しとシコシコした食感を楽しめます。

みそ半 (長崎県・南島原市)

440 1袋

250g (50g x5束) **290円**(税込**313円**)

441 1箱

1kg (50g x20束) **1060円**(税込**1145円**)

小麦 (国内産)

創健社 (神奈川県・横浜市)

443 醤油らーめん

国産小麦粉使用の無かんすい麺と、化学調味料・動物性原料不使用の植物性原料で仕上げた醤油味のラーメン。

賞180日 **卵大 小**

99.5g x2 **290円**(税込**314円**)

通常税込336円

小麦 (国内産)

丸富製紙 (静岡県・富士市)

898 花束吸収名人 キッチンペーパー

組合員から回収した牛乳パックが原料。吸湿性、弾力性に富んでいます。エンボス加工。蛍光染料不使用。

前日OK!

100w x3箱 **375円**(税込**413円**)

通常税込429円

きゅうりの浅漬けが イチオシ!

特

米ぬか発酵で生まれた自然な旨み、甘みがお野菜の風味を一層引き立てます。

アイワ (長野県・岡谷市)

430 麴屋基平 浅漬けの素

米

500ml **351円**(税込**379円**)

通常税込390円

米 (長野県)

チヨダ (埼玉県・戸田市)

435 ラー油

賞180日 **米**

45g **400円**(税込**432円**)

ごま (アフリカ、中南米諸国)

創健社 (神奈川県・横浜市)

643 長崎皿うどん

前日OK!

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

賞120日 **卵大 小**

2食 x2袋 (スープ付) **595円**(税込**643円**)

小麦 (国内産)

創健社 (神奈川県・横浜市)

444 お湯かけ麺シーフード しおラーメン 3袋

無かんすい麺。魚介類や玉ねぎの旨みが凝縮された味。器に麺とスープを入れ、お湯を注いで3分。

賞150日 **え大 小**

73g x3 **525円**(税込**567円**)

丸富製紙 (静岡県・富士市)

898 花束吸収名人 キッチンペーパー

組合員から回収した牛乳パックが原料。吸湿性、弾力性に富んでいます。エンボス加工。蛍光染料不使用。

前日OK!

100w x3箱 **375円**(税込**413円**)

通常税込429円

丸富製紙 (静岡県・富士市)

447 花束ペーパータオル (ハード)

再生紙100%のハードペーパータオル。220mm x 200mmの中判サイズで、1枚でもしっかりと水分を拭き取れます。

賞180日 **米**

200枚 **130円**(税込**143円**)



本場中国での作り方を日本で!

飛鳥食品特集

日中国交回復後、旧満州から中国残留孤児たちが引き上げてきた際、その帰国者が日本で自立するための職場として発足。中国の家庭の味を"手作り"に近い製造方法で、1個1個丁寧に作っています。

全品
対
応
で
す

全品
特
価



ジュシーで味わい豊か

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

450 飛鳥の黒豚シューマイ

凍 120日 大 小

12個180g **380円**(税) **410円** 通常税込 439円

豚肉 (国内産)



大きめで食べ応え満点です

帆立をたっぷり加えたジュシーでコクのある味わい。蒸すか、レンジで温めて。

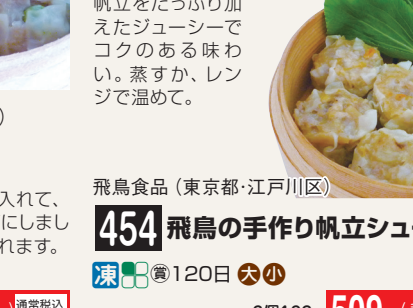
飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

454 飛鳥の手作り帆立シューマイ

凍 120日 大 小

6個192g **509円**(税) **550円** 通常税込 583円

帆立 (青森県、北海道)



飛鳥の彩りシューマイ

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

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

453 飛鳥の彩りシューマイ

凍 120日 大 小

12個180g **343円**(税) **370円** 通常税込 394円

豚肉 (国内産)



モチモチで美味しいと好評です!

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

448 徳用 飛鳥の黒豚水餃子

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

凍 120日 え 米 大 小

25個 **736円**(税) **795円** 通常税込 835円

小麦 (国内産)

組合員さんからの
クチコミ

皮がギョウテンのおいしさ!!肉まん等で感じていましたが、まさか、ここまで本格的な水餃子を家で食べられるなんて...



一つひとつ丁寧に手作りで作っています

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

449 飛鳥の海鮮水餃子

凍 120日 え 卵 米 大 小

15個250g **463円**(税) **500円** 通常税込 534円

小麦 (国内産)、えび (ベトナム)

豚肉にえび・帆立・干し貝柱を具にたっぷり加え国産小麦粉にほうれん草パウダーを混ぜた皮で包みました。



おいしい中華まん勢ぞろい

おやつに丁度いい大きさ

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

451 飛鳥の手作りミニ肉まん

凍 120日 大 小

5個250g **389円**(税) **420円** 通常税込 451円

小麦 (国内産)

国産の豚肉、玉葱、筍を美味しく調理し、もちもちとした国産小麦の生地で包みました。蒸すかレンジで加熱。



自家製のねぎ油で味にコクを出しました

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

452 飛鳥の野菜まん

国産小麦使用の皮で国産のチンゲン菜、人参、きくらげ、椎茸、春雨で作った具を手作りで成形し包みました。

凍 120日 小

4個240g **407円**(税) **440円** 通常税込 468円

チンゲン菜 (国内産)

自家製のねぎ油で味にコクを出しました。



手でぐした鶏肉と野菜を3種のカラーでじっくり煮込み国産小麦の皮で包みました。蒸すかレンジで温めて。

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

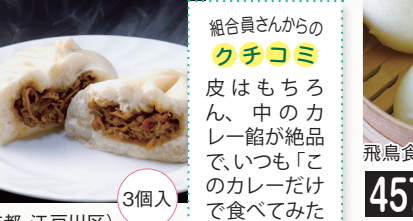
455 飛鳥の黒豚肉まん

凍 120日 大 小

3個270g **426円**(税) **460円** 通常税込 489円

豚肉 (国内産)

手でぐした鶏肉と野菜を3種のカラーでじっくり煮込み国産小麦の皮で包みました。蒸すかレンジで温めて。



組合員さんからの **クチコミ**

皮はもちろん、中のカラー餡が絶品でいつも「このカラーだけで食べてみたい」と思うほどです。



ごまの風味がしっかりと利いた甘さ控えめの餡を、国産小麦の生地で包みました。蒸してお召し上がりください。

飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

457 飛鳥のあんまん

凍 120日 小

4個240g **380円**(税) **410円** 通常税込 444円

小麦 (国内産)

ごまの風味がしっかりと利いた甘さ控えめの餡を、国産小麦の生地で包みました。蒸してお召し上がりください。



まぐろと無添加総菜の専門店 マストミ特集

徳島県・徳島市

全品
特
価



「まぐろの女王」南まぐろ

マストミ (徳島県・徳島市)

458 ふぞろいの天然南まぐろ中トロ

上品な脂の甘みと赤身の旨味を味わえる天然南まぐろの中トロ。形が不揃いな分、価格は抑えました。

凍 15日

130g **1038円**(税) **1121円** 通常税込 1328円

ミナミマグロ (インド洋)

「まぐろの女王」南まぐろ

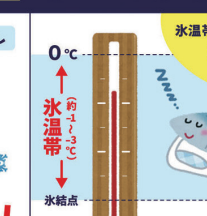
ダイヤモンド 全品特価

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。



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

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!



どろりとした食感

マストミ (徳島県・徳島市)

459 まぐろ漬け丼用 (メバチマグロ)

鮮度の良いメバチマグロをオリジナルのタレに漬けました。マグロの食感とタレの味がご飯に良く合います。

凍 30日 米 大 小

70g×2 **580円**(税) **626円** 通常税込 646円

メバチマグロ (太平洋)

どろりとした食感



つぶつぶ感を残した独自製法

マストミ (徳島県・徳島市)

460 つぶつぶまぐろ丼セット

太平洋で漁獲しためばちまぐろを使用し、つぶつぶ感を残してネギトロ口用に加工しました。※台湾船籍船漁獲

凍 20日 米 大 小

50g×2 **580円**(税) **626円** 通常税込 646円

めばちまぐろ (太平洋)

つぶつぶ感を残した独自製法



旨味濃いスジ部分も余すところなく!

マストミ (徳島県・徳島市)

461 まぐろつまみ

加熱すると軟らかく、旨味が濃いスジ部分を使用しました。中華スープの具材、煮物、揚げ物などでどうぞ。

凍 30日 卵 大 小

10個200g **398円**(税) **430円** 通常税込 454円

めばちまぐろ (太平洋)

旨味濃いスジ部分も余すところなく!



中骨除去済み!大き目サイズ

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

464 氷温熟成 ふくくし開きあじ(大)

山陰産のあじの中骨を除去し、アミノ酸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。

凍 120日 え 小

4枚400g **480円**(税) **518円** 通常税込 538円

真あじ (鳥取県)

中骨除去済み!大き目サイズ



たまにはえてかれい!

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

465 氷温造り えてかれい一夜干し

山陰産のえてかれいを、天日塩のみを使用して旨味を引き出しました。焼きはもちろん、唐揚げでもどうぞ。

凍 120日

2枚200g **465円**(税) **502円** 通常税込 518円

えてかれい (日本海)

たまにはえてかれい!



ちょっと甘めです

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

466 氷温造り 赤魚みりん干し

赤魚を甘口のみりん醤油に漬込み干しました。

凍 180日 米 大 小

140g×2枚 **480円**(税) **518円** 通常税込 538円

アカウオ (アメリカ)

ちょっと甘めです



冷めても美味しい ツナのメンチカツ!

マストミ (徳島県・徳島市)

462 お弁当用メンチカツ(ツナ)

マグロと鶏肉、キャベツと玉ねぎの絶妙な配合でジュシーで柔らかいミニメンチカツ。レンジで温めて。

凍 90日 卵 米 大 小

120g(5個) **328円**(税) **354円** 通常税込 379円

ピンチョウマグロ (太平洋)

冷めても美味しい ツナのメンチカツ!



湯煎して

マストミ (徳島県・徳島市)

463 まぐろ団子甘酢ソース

栄養豊富なまぐろを団子にし、自家製ソースをからめました。ソースは栽培法まで吟味したこだわり素材使用。

凍 90日 卵 米 大 小

280g(4個×2) **403円**(税) **435円** 通常税込 498円

まぐろ (台湾、国内産)

湯煎して



お得な切り落としです

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

467 氷温甘塩さば切身 (徳用切り落とし)

脂のりの良いノルウェー産のさばを甘塩で仕上げました。製造過程に出る尾や規格外品を集めた徳用品です。

凍 120日

270g **350円**(税) **378円** 通常税込 389円

さば (ノルウェー)

お得な切り落としです



甘塩です

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

468 氷温造り 塩秋鮭切身

北海道産の秋鮭を使用し、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 120日

3切180g **475円**(税) **513円** 通常税込 527円

秋鮭 (北海道)

甘塩です



湯煎で本格梅煮!

ダイヤモンド (鳥取県・米子市)

469 氷温造り さばの梅煮

ノルウェー産のさばを使用し紀州南高梅干しを丸々1個入れ、香り高く煮付けました。湯煎で簡単にできます。

凍 180日 米 大 小

100g(固形量70g)×3切 **535円**(税) **578円** 通常税込 594円

さば (ノルウェー)、梅 (和歌山県)

湯煎で本格梅煮!

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。

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 乳 牛 乳 米 米 大豆 大豆 そ そば 小麦 小麦 落 花生 落 花生 え び え び か 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) 石岡 鈴木牧場 ヨーグルト(無糖)

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!