



お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	9	10	11	12	13
定番品のお届け	16	17	18	19	20
特別企画品のお届け	23	24	25	26	27

日本の農業を守りたい。
想いのこもった「納豆」を食卓に♪

登喜和食品

東京都・府中市

イメージ

異色の経歴から生み出される 登喜和ブランド

納豆作りなんて嫌だ、家業を継ぐなんてとんでもない。現在の社長である遊作誠さんは、母親が営んでいた納豆製造業を毛嫌いし、大学卒業後は土木技術職として高速道路などの橋りょうの設計や施工に携わっていました。しかし、仕事で東北地方に滞在した間、地元の農家の方の自宅に泊ってもらい、寝食のお世話になったことが人生の岐路。そこで東北の農業の厳しい現実を目の当たりにし、「日本の農業を支えたい」と、それまでの職を捨て家業を継ぐ決心をします。継ぐ条件として母親に告げたのが「原材料となる大豆は全て国産を使う」こと。これが、現在の登喜和食品が生まれた原点でした。



全品
特価

株式会社 登喜和食品
代表：遊作 誠さん



常総生活協同組合創立50周年おめでとうございます。
日本の農業を支える生活協同組合の在るべきカタチの継続は、大変ご苦労されたことと思っております。最近では、生活協同組合とは名ばかりの組織が太多多く見かけることがあり、弊社も困惑することが多々あり、非常に残念に思っております。食べものは命をすこやかに育むもの、安心・安全は当たりまえのことです。ぜひ、これからも組合員と生産者の架け橋であり続けてください。益々のご発展をお祈り申し上げます。

北海道十勝清水産 ゆきしずかを使用♪ 「小粒納豆」は初めての登場！

50周年記念 特別商品

420001 登喜和食品(東京都・府中市) 雪しずか 小粒納豆3P
40g×3 **175円(税別189円)** 通常税込200円
大豆(北海道)

クセのないスッパリとした味わいの納豆です。ふっくらした仕上がりが特徴的です。

原材料：大豆(国産)(遺伝子組換え混入防止管理済)、納豆菌【たれ】醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス【からし】マスタード、食塩、醸造酢(りんごを含む)、砂糖、りんご果汁、酵母エキス

ひきわり好きには たまらない一品♪

50周年記念 特別商品

420002 登喜和食品(東京都・府中市) 匠味・ひきわり納豆3P(タレ・カラシ付)
40g×3 **248円(税別268円)** 通常税込284円
大豆(北海道)

丸大豆をカットして、発酵室内の特定位置で発酵させた。爽やかな旨みの納豆です。

原材料：大豆(国産)(遺伝子組換え混入防止管理済)、納豆菌【たれ】醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス【からし】マスタード、食塩、醸造酢(りんごを含む)、砂糖、りんご果汁、酵母エキス

登喜和食品を代表とする

白・黒の2種てんぺ♪

420003 登喜和食品(東京都・府中市) 丸大豆てんぺ
100g **285円(税別308円)** 通常税込324円
大豆(北海道)

420004 登喜和食品(東京都・府中市) 黒大豆てんぺ
100g **385円(税別416円)** 通常税込437円
大豆(北海道)

北海道十勝産大豆(トヨホマレ)をテンペ菌で発酵。発酵終了後に低温加熱処理をして長期保存を実現。

北海道産黒大豆をテンペ菌で発酵させました。テンペ菌の作用で大豆そのものよりも栄養がUPしています。

50周年記念 特別商品

420005 登喜和食品(東京都・府中市) 登喜和3P(タレ・カラシ付)
40g×3 **198円(税別214円)** 通常税込227円
大豆(北海道)

程よい歯ごたえと大豆の旨みを醸した小粒納豆に仕上げました。

原材料：大豆(国産)(遺伝子組換え混入防止管理済)、納豆菌【たれ】醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス【からし】マスタード、食塩、醸造酢(りんごを含む)、砂糖、りんご果汁、酵母エキス

包材に経木を使用しました！

420006 登喜和食品(東京都・府中市) 遊作納豆(タレ・からし付)
80g×2 **520円(税別562円)** 通常税込594円
茨城県常陸太田市・関さん達の小粒大豆使用。炭火造りで容器は経木を用いました。
大豆(茨城県)

420007 登喜和食品(東京都・府中市) 十勝の息吹ひきわり2P(タレ・カラシ付)
40g×2 **185円(税別200円)** 通常税込214円
北海道十勝産の生産者を限定した大豆を、仕込む前日に挽き割り、納豆にしました。
大豆(北海道)

420008 登喜和食品(東京都・府中市) 十勝の息吹大粒2P(タレ・カラシ付)
40g×2 **185円(税別200円)** 通常税込214円
北海道十勝産のトヨホマレ大豆使用。大粒ならではの食感、大豆のうまみ、糸引きの強さを楽しめます。
大豆(北海道)

420009 登喜和食品(東京都・府中市) 有機納豆日本の農カップ2(タレ・カラシ付)
30g×2 **220円(税別238円)** 通常税込256円
国産の有機栽培大豆大粒大豆を使用。大粒で旨味濃い品種。食べ応えがあります。
大豆(国内産) 【放】不検出 <3.2 <3.6

創業 明治42(1909)年の老舗養蜂家

イメージ

藤井養蜂場

福岡県
朝倉市全品
特価

藤井養蜂場は、南は種子島
そして北は北海道まで、花
を求めて約2000群のミツ
バチと共に旅を続ける老舗
養蜂家です。安心・安全で、
身体によい蜂蜜、毎日の生
活にいかがでしょうか？

50周年
記念
特別商品大
特価

50周年特別企画。いつものアルゼンチン
はちみつのはちみつ2本組です。はちみつ漬に
おすすめ。



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。



藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

ミャンマー産 ひまわりはちみつ

420011 350g

620円(税込670円) 通常税込697円



常総生活協同組合創立50周年お
めでとうございます！
地域の皆様に安心・安全な商品
とサービスをお届けする常総生
協様と共に、藤井養蜂場も長年
はちみつを通してお付き合いで
きていることに感謝しておりま
す。これからもますますのご発
展をお祈りいたします。

株式会社 藤井養蜂場
担当・小笠原茂樹さん

すっきりとした
気品ある甘さ
です。甘味料と
してさまざまな
用途でご使
用できます。

原材料：はちみつ
(オーストラリア)

420013

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

カンガルー島オーガニック蜂蜜

450g 1650円(税込1782円) 通常税込1890円

はちみつ(オーストラリア)



ニュージーランド
を代表するホウ
イトクローバーの
花のはちみつで
す。上品な香り、
マイルドな味が
特長です。



420014

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

ニュージーランド産 クローバー花はちみつ

500g 1400円(税込1512円) 通常税込1728円

はちみつ(ニュージーランド)

ハンガリーに咲
くアカシアの花
から採れたはち
みつ。すっきりと
した品のある味
わいです。



420015

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

ハンガリー産アカシアはちみつ

350g 1080円(税込1166円) 通常税込1296円

はちみつ(ハンガリー)

国産の梅を搾り、蜂蜜の
甘さを加えて作った風味
豊かなはちみつドリンク
です。



420016

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

はちみつドリンク 梅

300ml 798円(税込862円) 通常税込896円

梅(国内産)

国産の柚子を搾り、はち
みつを加えた、柚子の香
りが爽やかな濃縮タイプ
の飲料です。



420017

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

はちみつドリンク 柚子

300ml 798円(税込862円) 通常税込896円

柚子(国内産)

身体を温める生姜汁には
ちみつを加えました。お
湯で約3倍に割って生姜
湯にして。



420018

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

はちみつドリンク 生姜

300ml 798円(税込862円) 通常税込896円

生姜(国内産)

受け継がれる
母
オモ二の
味

全品特価

趙さんの味

宮城県・仙台市



イメージ

韓国で生まれ育った祖母の味を、母
から娘に伝え、日本の食材にこだわ
り、本格的な韓国の味を伝えるキム
チを作り続けています。

チャンジャ50g
松前漬50g
さきいかキムチ30g

「趙さんの味」定番商品のチャンジャ
50g、松前漬50g、さきいかキムチ30gの
お得なセット。ご飯のお供に。

新

原材料：【松前漬】人参(国産)、りんご(国産)、きり昆布、きりいか、ゆ
ず、漬け原材料(砂糖、醤油(小麦(国産)・大豆(国産))、おろしにんにく、
清酒、唐辛子粉、米酢、岩塩【チャンジャ】鰯の内臓塩漬(国内製
造)、砂糖、みじん切りにんにく、唐辛子粉、ごま油、醤油(小麦(国産)・大
豆(国産))、白ごま、米麹【さきいかキムチ】さきいか(国産)、砂糖、
食塩、清酒、唐辛子粉、醤油(小麦(国産)・大豆(国産))、ごま油、白ごま

420019

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 珍味3種セット

3種130g 1350円(税込1458円) 通常税込1564円

人参・いか(国内産)、鰯(アラスカ)

各100gの食べ切りサイズ

熟成白菜キムチ、熟成カクテキ、松前白
菜漬の3種。一度にいろんなキムチを
楽しめるセットです。

420020

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 キムチ3種セット

白菜・大根(国内産)、唐辛子(中国)



3種300g 830円(税込896円) 通常税込929円

50周年
記念
特別商品

新

天日干した切干大根を、にんにく、鮭の魚醤、ごま油な
どで漬けたピリッとしたキムチです。

原材料：切干大根(国産)、にら(国産)、漬け原材料 醤油(大豆(宮城
県)、小麦(国産)国内製造)、おろしにんにく(国産)、鮭の魚醤、砂糖、
ごま、ごま油、唐辛子粉

420021

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 切干大根キムチ

80g 398円(税込430円) 通常税込464円

切干大根(国内産)

420022

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 水キムチ

300g 520円(税込562円) 通常税込600円

汁ごと食べる辛いキムチ、具よりも汁がメイ
ン。発酵が進みますので、お好みの酸味どうぞ。
白菜(国内産)

白菜(国内産)

420023

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 はさみ込みキムチ

350g 580円(税込626円) 通常税込670円

こだわりの唐辛子やあみえびの塩辛など数種類
の薬味と、白菜を漬けた本格発酵キムチ。
白菜(国内産)

白菜(国内産)

趙さんの薬念醬を使って1品

鶏肉のスペアリブ

◆材料(2人前)

鶏肉手羽中 10本
かいわれ大根 1/2パック
ミニトマト 5〜6個
趙さんの薬念醬 大さじ10
白ごま 適量

◆作り方

① ボウルに鶏肉を入れ、薬念醬を大さじ5を入れて混ぜる。
② グリルにアルミホイルを敷き①を並べる。
③ ごまをふりかけ焼く。
④ 表が焼けたら裏返し残りの薬念醬をかけ、ごまをふりかけ焼く。
⑤ 皿に盛り、かいわれ、ミニトマトを置いてできあがり。



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。



420024

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 薬念醬(ヤンニョムジャン)

240g 540円(税込583円) 通常税込626円

大豆(宮城県)

420025

趙さんの味(宮城県・仙台市)

趙さんの味 コチュジャン

150g 498円(税込538円) 通常税込572円

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。
大豆(宮城県)

大豆(宮城県)