



お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	6/23	24	25	26	27
定番品のお届け	6/30	7/1	2	3	4
特別企画品のお届け	7/7	8	9	10	11

手間暇かけた本物の豚

岩瀬牧場

茨城県
土浦市



岩瀬さんと子豚

岩瀬牧場の 取り組み・こだわり

岩瀬牧場では、『豚肉の美味しさ』を追求したオリジナルの品種にこだわり、地域の食品残渣を活用した地域循環型の養豚を行っています。

岩瀬さんの豚肉はここが違います!

- 国内で一般的に出回っている国産豚の品種(LWDと呼ばれる3元豚)とは違い、『味』を重視した岩瀬牧場オリジナルの品種です。育つスピードはゆっくりですが、じっくり時間をかけて育てます。
- 岩瀬牧場では、他から購入してきた配合飼料は使用せず、地域の食品工場から出る食品残渣を活用した自家製の発酵酵素飼料を豚に与えます。発酵飼料を与え、生き物本来の免疫力を高めることで病気を予防することを重視しています。
- コンピューターで室温やエサの量を管理できるオートメーション化が進んでいる昨今ですが、日々の管理も「人の感覚」を重視しています。豚の様子をしっかりと観察し、餌の量などきめ細やかな調整を行うため、マニュアル化できないからこそ敢えての手作業にこだわっています。



全品
特価



岩瀬牧場
牧場長: 岩瀬卓子さん

常総生協 50周年おめでとうございます。
岩瀬牧場の豚は、わがままでとても手間のかかる豚ですが、その美味しさは、どこにも負けないという自負があります。先代の父が作り上げたこの品種は国内でも他に類を見ない完全なオリジナル。生協の組合員の皆さんはもちろん、今では東京の一流飲食店のシェフも岩瀬牧場の豚肉を『美味しい』と認めてくれています。今後も美味しい豚肉を作り続ける事ができるよう、スタッフ一同努力していきますので引き続きよろしく願い致します。

特別「復活」企画

50周年記念
特別商品

普段は企画出来ない
岩瀬豚の肩スライスを、
今回のみ復活企画でご紹介!



349円/100g

420001 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚肩スライス

賞6日

200g **646円(税込698円)** 通常税込756円

茨城県

久々
登場!

定番のしゃぶしゃぶセット!

今回は50周年特別大特価でのご紹介です!



しゃぶしゃぶサラダ

270円/100g

岩瀬さんの豚のロース、モモ、バラをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。3つセットでお買い得です。

420002 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
徳用 岩瀬さんの豚しゃぶしゃぶセット

賞届いて3日

200g×3種 **1500円(税込1620円)** 通常税込1836円

茨城県

岩瀬さんの豚モツは臭みがなく 最後まで楽しめます!

調理例



コメント

岩瀬さんの豚モツ、きちんとゆがいてあり便利です。大根、人参、こんにゃくを加えモツ煮込みを作りました。簡単においしく出来ます。

86円/100g

420003 凍結

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚モツ

賞90日

500g **398円(税込430円)** 通常税込540円

茨城県

50周年記念
特別商品

193円/100g



420004 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚小間切(特別増量品)

賞6日

300g×2 **1070円(税込1156円)** 通常税込1296円

茨城県

50周年記念
特別商品

269円/100g



420005 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚小間切(タレ付)

賞14日

200g **498円(税込538円)** 通常税込594円

豚肉(茨城県)

431円/100g



420006 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚ロース塩こうじ漬

賞14日

2枚200g **798円(税込862円)** 通常税込896円

豚肉(茨城県)

糀和田屋の塩こうじを使ったロースの塩こうじ漬です。

249円/100g



420007 冷蔵

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートバル村山
岩瀬さんの豚モモ一口カツ用

賞6日

200g(5~6切) **460円(税込497円)** 通常税込538円

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

茨城県

山陰伝統の“氷温”製法

ダイヤモンド

鳥取県
米子市



全品
特価

今
のみ 1枚100gの大きめサイズ

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)に漬込み、旨味を引き出しました。

420008 凍(小)
ダイヤモンド(鳥取県・米子市) 120日
氷温熟成 ふくら開きあじ(大)

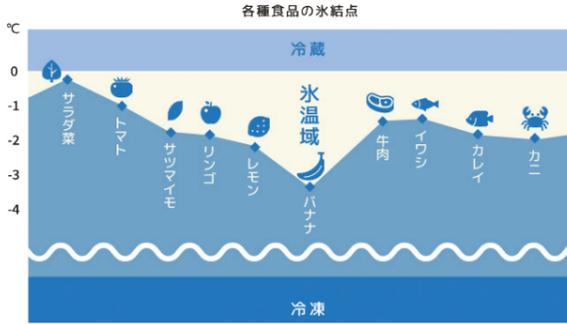


4枚400g **475円(税込513円)** 通常税込538円

真あじ(鳥取県)

「氷温」とは、

摂氏 0℃以下で食品が凍り始める前までの温度域のことです。この条件下で魚を加工すると・・・



- 1 おいしさ UP!**
うまみ成分が増加し、他方で「苦み系」のアミノ酸(アルギニン)などを抑制します。
- 2 鮮度保持力 UP**
摂氏 0℃以下での加工のため、細菌の繁殖を防ぎ、鮮度を保ちます。
- 3 鮮度保持と熟成の両立が可能に!**
「高鮮度保持効果」と「熟成効果」の相反する2つの効果を同時に実現できます。



ダイヤモンド 社員の皆様

この度は、50周年を迎えられたとのこと誠にありがとうございます。今後ともますますのご発展を心よりお祈りいたします。
弊社は1958年の創業時から、「食べ物づくりは命づくり」をモットーに氷温製法での食品づくりを続けております。組合員の皆様に美味しいと言っていた商品をお届けできるよう、社員一同引き続き努力して参りますのでよろしくお願い致します。



420009 凍
ダイヤモンド(鳥取県・米子市) 120日
氷温甘塩さば切身(境港産)(大)

3切240g **360円(税込389円)** 通常税込405円

さば(境港)



流水解凍でOK! 少し唐辛子が入っています

ノルウェー産のさばを酢とゆず果汁を加えた大根おろしで和えました。野菜は国産。冷蔵または流水解凍で。

420010 凍(大)
ダイヤモンド(鳥取県・米子市)
氷温造り さばの雪見おろし(ゆず風味)

220g **350円(税込378円)** 通常税込394円

さば(ノルウェー)

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。



420011 凍
ダイヤモンド(鳥取県・米子市) 120日
氷温造り 塩秋鮭切身

3切180g **520円(税込562円)** 通常税込580円

秋鮭(北海道)



420012 凍(大)
ダイヤモンド(鳥取県・米子市)
氷温造り 秋鮭の南蛮漬

180g **380円(税込410円)** 通常税込430円

北海道産の秋鮭を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。冷蔵か流水解凍で。

秋鮭(北海道)

個包装で便利! 湯煎でOK!



420013 凍(大)
ダイヤモンド(鳥取県・米子市)
氷温造り さばの味噌煮2袋

80g(固形量50g)×2袋 **360円(税込389円)** 通常税込399円

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。

さば(ノルウェー)



420014 凍(大)
ダイヤモンド(鳥取県・米子市)
氷温造り さばの梅煮

100g(固形量70g)×3切 **630円(税込680円)** 通常税込702円

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。

さば(ノルウェー)、梅(和歌山県)

世のため、人のためにごまかしなしの製品作り

京都へん 山田製油

京都府
京都市

京の洛西 桂離宮のほど近く「へんこ山田」はごま油作りをはじめました。古いかまどに薪たいて、目も手も暇もたっぷりかけて仕上げます。頑固ものが守りつづけた、伝統の香りや風味。「安心安全な良い素材を用いて、最高の製品を作る」これが山田製油の製造におけるポリシーです。



全品
特価



常総生協創立50周年おめでとう
ございます!
2021年よりご縁をいただき、私にとって初めての
新規お取引先であり、今も特別な
思いのある常総生協様が、
地域に根ざした安心と信頼の歩み
を重ねられ、このたびの大きな節目
を迎えられましたこと、心よりお祝い
申し上げます。昨年の学習会では、
組合員の皆様と直接交流させていただ
き、ごま油への関心や温かなお言葉
をいただき、大きな励みとなりました。
今後も安心して豊かな食卓づくりに
ご一緒できることを嬉しく思い、常
総生協様のさらなるご発展をお祈り
申し上げます。

山田製油 営業担当・武市裕子さん



ごま(トルコ)

さらりとした味わいと、金ごま独自の芳醇な香りが黄金色の一滴に凝縮されています。

420015
山田製油(京都府・京都市)
京都山田一番絞り金ごま油

120g **924円(税込998円)** 通常税込1134円

職人が約一ヶ月かけて仕上げる一番絞りごま油です。マイルドでバランスの良いごま油です。

山田製油(京都府・京都市)
京都山田一番絞りごま油

420016 小
140g **530円(税込572円)** 通常税込594円

420017 大
275g **830円(税込896円)** 通常税込972円

白ごま(グアテマラ、パラグアイ等)



ごま本来の甘み香りが特徴のオリーブオイルのようなごま油です。

山田製油(京都府・京都市)
京都山田エキストラバージンごま油

420018 小
140g **630円(税込680円)** 通常税込702円

420019 大
275g **998円(税込1078円)** 通常税込1188円

白ごま(グアテマラ、パラグアイ等)



使いやすいごまの小袋



420020 88
山田製油(京都府・京都市) 150日
石臼挽きすりごま小袋(白)

81g (3g×27) **580円(税込626円)** 通常税込648円

職人が丁寧に炒り上げた胡麻を石臼でゆっくり挽くことで、甘味と香りを引き出したすりごまです。

白ごま(グアテマラ、ニカラグア、モザンビークなど)

山田製油(京都府・京都市) 180日
420021 京都山田炒りごま(白)

50g **235円(税込254円)** 通常税込270円

山田製油(京都府・京都市) 180日
420022 京都山田炒りごま(黒)

50g **235円(税込254円)** 通常税込270円

黒ごま(ミャンマー、パラグアイなど)

うどんやそうめんのつゆと一緒に



420023
山田製油(京都府・京都市)
京都山田ごまらあ油

60g **520円(税込562円)** 通常税込594円

ごま(外国産)

職人が丁寧に焙煎したごまを特製の石臼で二回挽きし、クリーミーさや香り、甘みを引き出したねりごまです。

山田製油(京都府・京都市)
京都山田石臼挽きねりごま

420024 白 150g **550円(税込594円)** 通常税込648円

420025 黒 150g **550円(税込594円)** 通常税込648円

ごま(ホンジュラス、他)