



無塩せきのパイオニア

鎌倉ハム クラウン商会

神奈川県・横浜市

全品
特価



一番好きな
鎌倉ハムの商品は
どれですか？

最も注文が多かった一品を
11月1回紙面で大特価予定♪
あなたの注文でいつもの商
品がお安くなるかも！奮っ
てご参加ください。

製品づくりの特徴

- ①無塩せき(発色剤を使用しない製品)の専門メーカーで、1970年頃、地元生協との取り組みの中
から発色剤を使用しないハムの販売を開始しました。現在は、ほぼ全てが無塩せき商品です。
- ②乳・卵の「つなぎ」として使用される7大アレルギー不使用。結着剤(リン酸Na)、着色料、化学調
味料が不使用。
- ③鮮度の良い原料肉の持つ結着力を利用。お肉を冷凍保存から解凍する際、旨みや粘着力の素となる
タンパク質が流れてしまう為、一度も冷凍されていない原料肉を用いることで、食品添加物に頼ら
ないハム・ソーセージを作っています。
- ④生協・学校給食など、予定をもらっての生産を行うことで納品先に特化した「受注生産方式」をとっ
ています。



常総生活協同組合設立50周年誠にお
めでとうございます。
約半世紀前に私たちが無塩せきに舵
を切った取引開始当時より、一切ブ
レしない食べ物への安全性への考え方、
常に見習わせていただいています。こ
れからも周りの生協や生産者の目標
であり続けていてください。

鎌倉ハムクラウン商会
担当・魚住さん



特徴
マイルドポークウイ
ナーは味がまろやかな
焼き塩を使用し、シン
プルな配合と優しい味
わいのバランスが◎

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。

420001 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉マイルドポークウイナー×3

賞10日

94g×3 540円(税583円) 通常税込646円

豚肉(国内産)

[放] 不検出 <3.6 <4.1



特徴
天然羊腸に詰められた
あらびきの国産豚肉で、
ひとかじりすることに
ジューシーな旨味が口
いっぱい広がります。

無添加(発色剤・結着剤・保存料・
化学調味料不使用)で、澱粉によ
る増量はしていません。

420002 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉あらびきウイナー×3

賞15日

85g×3 580円(税626円) 通常税込691円

豚肉(国内産)

[放] 不検出 <3.4 <4.5



特徴

元々は学校給食で、レバーやホウレン草の残食があって困るとの
栄養士さんの悩みから生まれました。ヘム鉄を加えた酵母を配合
する事で味の違和感がなく食べられます♪

420003 凍結

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鉄分たっぷりウイナー

420004 凍結

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鉄分たっぷりウイナー(増量品)

150g 320円(税346円) 通常税込378円

300g 645円(税697円) 通常税込756円

普段の食事で鉄分を補給できるよう開
発した皮なしウイナーです。

普段の食事で鉄分を補給できるよう開
発した皮なしウイナー増量タイプです。

豚肉(国内産)

豚肉(国内産)



使い切りサイズのポーク
ウイナーを、お得な3
パックセットにしました。

420005 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉つかいっきりポークウイナー×3

賞10日

49g×3 285円(税308円) 通常税込340円

豚肉(国内産)



420006 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉ボンレスハムスライス×3

60g×3 658円(税711円) 通常税込754円

合成添加物を使わない成形ハム。お得な
3パック組です。

豚肉(国内産)



420007 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉ロースハムスライス×3

40g×3 560円(税605円) 通常税込642円

発色剤、結着剤、化学調味料などをいっ
さい使用しない無添加ハムです。

豚肉(国内産)

[放] 不検出 <3.6 <3.1



420008 冷蔵

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉バラベーコンスライス×2

85g×2 739円(税798円) 通常税込862円

豚肉(国内産)

[放] 不検出 <3.5 <4.7

創業
昭和**34**年

南国土佐のローカルアイスクリームメーカー

久保田食品

高知県・南国市



柚子は一つ
ひとつ手搾りで

「久保田のアイス」の特徴は、素材の良さを活かすために手間を惜しまず社内の原料加工を多く行っている点です。例えば、小豆は釜とへらを用いて手作業で製餡し商品によって配合を変える、柚子はえぐみの無いクリアな味わいにするため手搾り、すももは味・香りを活かすために完熟するのを待ってから加工するなど…。遠く離れた南国・高知で素材そのままの生成りの味わいとでも言うべき商品たちをお届けします。



手作業での
製餡



久保田食品
営業部 腰山裕彦さん



常総生協様、設立50周年おめでとうございます。
常総生協様で久保田のアイスのお取り扱いと、組合員の皆様の沢山のご支持をいただいで今年で5年目となります。
創業者の「自分が食べたいものを作る」との想いから始まった商品づくりは現在約40品を数えるまでになりました。地元・高知や国産素材を中心に必要最小限の原料で添加物に頼らない商品づくりを行ってまいりましたが、これもひとえにご支持いただいている組合員の皆様のおかげです。今後も「安心でおいしく、値段が手ごろ」のコンセプトを守り、商品づくりを行ってまいります。

爽やかで後味すっきり!クセになる美味しさ

2本
420009 凍
久保田食品(高知県・南国市)
四万十ぶしゅかんアイスクャンデー 2本
80ml×2 **360円(税388円)**
四万十地域で栽培され、地元の食文化を支えてきた幻の柑橘・ぶしゅかんをアイスクャンデーにしました。
ぶしゅかん(高知県)

ひとつひとつ手搾りで果汁を取りました

2本
420010 凍
久保田食品(高知県・南国市)
手しぼりの柚子アイスクャンデー 2本
80ml×2 **360円(税388円)**
旬のゆず玉を生産農家から直接仕入れ、自社工場内で手しぼりで果汁を取った、こだわりのキャンデーです。
ゆず(高知県)

全ての素材にこだわって作り上げた
かき氷の逸品

420011 凍
久保田食品(高知県・南国市)
抹茶と十勝あずきかき氷
170ml **160円(税173円)**
北海道十勝産小豆を丁寧に炊いた自家製粒餡、高級抹茶、国産さとうきび蜜、高知県天日塩を使用したかき氷。
小豆(北海道)・茶(国内産)

香り立つバニラビーンズを使用した
無添加アイス

420012 凍
久保田食品(高知県・南国市)
夢中熱中 バニラとあずきの最中
110ml **140円(税151円)**
北海道十勝産小豆を使い手間をかけた炊き上げた自家製粒あん素材のおいしさが際立つバニラアイスの最中。
生乳・小豆(北海道)

一粒ずつ自社工場へ取りし
高知県産苺使用

1個
420013 凍乳
久保田食品(高知県・南国市)
苺アイススクリーム
110ml **240円(税259円)**
まったりとしたミルクアイスに高知県産苺を加えて作りました。練乳掛け苺を想わせる味わい。
生乳(北海道)・苺(高知県)

チョコレートの香りあふれる
クリーミーな味わい

420014 凍乳(卵乳大)
久保田食品(高知県・南国市)
チョコレートアイススクリーム
110ml **260円(税281円)**
ベルギー産クーベルチュールチョコレートをふんだんに使用し、濃厚なおいしさに仕上げたアイススクリーム。
生乳(国内産)・カカオ(エクアドル他)

久保田オリジナルブレンドの
紅茶葉を使用

420015 凍乳(卵乳)
久保田食品(高知県・南国市)
ミルク紅茶アイススクリーム
100ml **240円(税259円)**
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仕上げました。
生乳(国内産)・紅茶(インド・スリランカ)

一度吸い始めたら、やめられない
(噴き出し注意!)

1個
420016 凍乳
久保田食品(高知県・南国市)
おっぱいアイスミルク
80ml **130円(税140円)**
牛乳の素朴なおいしさをベースにバニラビーンズのほのかな甘い香りを付加したナチュラルな味わいのアイス。
生乳(北海道)

自然も、ひとも、大切に 共生食品株式会社

神奈川県・相模原市



社名の「共生」という言葉には、自然を慈しみ、自然の営みに逆らうことなく、自然の恵みや力を最大限に活かしたもののづくりを行うという理念が込められています。不要な添加物は使わずに、原料の持つ素材のチカラを最大限に引き出した麺類は、小麦の風味と食感が楽しめます。

**全品
特価**

設立50周年おめでとうございます。
弊社は国産小麦粉にこだわり、かんすいや着色料を使うことなく、原料が持つ素材のチカラを最大限に活かした麺づくりをしています。これからも組合員の皆さまに、安全・安心、そして美味しい商品をお届けします。

共生食品株式会社
小野寺 和明さん

「内麦焼そば・ソース付」でちょい足しレシピをご紹介

小野寺さんおすすめ!
**濃く旨ソース
焼そば**

- 「焼そばソース」+「みそ」を使って旨味をちょい足し。
- 蒸し焼そば麺のもっちり感に濃く旨ソースが絡んで、子どもも喜ぶ味付けに!

- ◆作り方
- フライパンを熱し、油を入れて食べやすい大きさに切ったお好みの具材を入れ塩コショウをしながら炒める。
 - 焼そば1玉に対し、焼そばソース1P、みそ小さじ1、砂糖小さじ1、をあらかじめ混ぜ合わせておく。
 - 炒めた具材が食べられる状態になったら、焼そば麺を具材の上にのせる。
 - ②で混ぜ合わせた調味料を蒸し焼そば麺にかけて、麺をほぐしながら炒めて出来上がり!

植物油を使用しなびからソースの旨味が
麺にしみ込みやすい!

調理例
420017 冷(卵大)
共生食品(神奈川県・相模原市)
内麦焼そば(ソース付)
賞6日
麺150g×3
ソース30g×3 **292円(税315円)** 通常税込329円
【放】不検出 <3.4 <4.1
小麦(岩手県)

調理例
420019 冷(卵大)
共生食品(神奈川県・相模原市)
内麦生ラーメン醤油(3食入)
賞7日
麺120g×3
スープ30g×3 **389円(税420円)** 通常税込440円
【放】不検出 <3.4 <4.1
小麦(岩手県)

調理例
420018 冷(卵大)
共生食品(神奈川県・相模原市)
内麦生ラーメン冷し(3食入)
賞7日
麺120g×3
スープ45ml×3 **322円(税348円)** 通常税込375円
【放】不検出 <3.4 <4.1
小麦(岩手県)

調理例
420020 冷(卵大)
共生食品(神奈川県・相模原市)
内麦生ラーメン味噌(3食入)
賞7日
麺120g×3
スープ36g×3 **408円(税441円)** 通常税込458円
【放】不検出 <3.4 <4.1
小麦(岩手県)