



上記QRコードから登録出来ます

2025年9月3日

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	9/8	9/9	9/10	9/11	9/12
定番品のお届け	9/15	9/16	9/17	9/18	9/19
特別企画品のお届け	9/22	9/23	9/24	9/25	9/26

いつまでもずっと おいしく

遠忠食品

埼玉県・越谷市



遠忠食品



全品 特価



製造部 遠忠食品 部長 宮島 大地さん

この度は50周年誠にありがとうございます。遠忠食品は長年にわたり、常総生協様と共に安心安全な商品をお届けしてまいりました。これからも、皆様の食卓を豊かにする商品づくりに尽力してまいりますので、どうぞご期待ください。

これまで買ったことがないものがあればぜひ、この機会にお試しください!

大正2年に創業した江戸前の佃煮屋です

本社のある日本橋蛸殻町は今は高層ビルが立ち並び、創業当時の風景とは変わってしまいましたが、昔ながらの製法と味を守り続ける“遠忠のこだわり”に変わりはありません。遠忠食品の主力商品は海苔の佃煮です。海苔は日本の広い範囲で生産されていますが、主に江戸時代からの名産地である木更津で、海苔を養殖している漁師から仲介を介さずに海苔を直接仕入れています。



揚げごぼう作業風景

遠忠食品の定番商品と常総生協での人気商品を全品特価で企画いたしました!

常総生協の火入れ醤油を使って
遠忠食品さんで「なめ茸」を
作って頂きました!



420001 遠忠食品(埼玉県・越谷市) なめ茸(常総醤油) 120g 370円(税込400円) 通常税込420円



420006 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 青唐辛子のり佃煮 80g 345円(税込373円) 通常税込389円

ご飯のお供に、お茶請け、おつまみにも
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。



420002 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 揚げごぼう(甘酢漬) 80g 318円(税込343円) 通常税込367円



420004 遠忠食品(埼玉県・越谷市) ちりめんオリーブ 35g 430円(税込464円) 通常税込497円



420007 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 国産まいたけご飯の素 170g(2合用) 450円(税込486円) 通常税込505円

国内で栽培、収穫されたザーサイをスライスして、ごま油を利かせて中華風に仕上げました。ご飯のおかずに。
細かく刻んで冷奴のトッピングにも



420003 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 国産味付ザーサイ 100g 370円(税込400円) 通常税込419円



420005 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 国産野菜の五目豆 100g 318円(税込343円) 通常税込365円



420008 遠忠食品(埼玉県・越谷市) 国産きのこごはんの素 170g(2合用) 435円(税込470円) 通常税込488円

青唐辛子(国内産) [放] 不検出 <4.8 <3.5 舞茸・えのき茸・他きのこ類(埼玉県) [放] 不検出 <4.8 <4.8

人生が変わるお酢

飯尾醸造

全品特価

京都府・宮津市

京都・宮津で明治二十六年創業。「おいしくて、しかも安全な最高のお酢を造りたい」という方針のもと、原料となる農薬不使用の米づくりから手がけるお酢屋です。自社の酒蔵でいったん酒を造り、それを古式「静置発酵」、長期熟成でお酢に醸す、手間ひまを惜しまない日本古来の酢造りを続けています。



飯尾醸造の皆さん

創立50周年、誠にありがとうございます。これまでのご尽力とご功績に心より敬意を表しますとともに、今後ますますのご発展とご活躍をお祈り申し上げます。

健康と美容のために飲むお酢

抗酸化物質・ポリフェノール的一种「アントシアニン」を豊富に含むのでとても体によく、美容にも効果が期待できるお酢です。お水や炭酸水で薄めて健康ドリンクとしても。



無農薬栽培の紅芋が原料。抗酸化物質・ポリフェノールを豊富に含みます。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
紅芋酢
420009 120ml 650円(税込702円) 通常税込756円
420010 500ml 1998円(税込2158円) 通常税込2592円
紅芋(京都府)

無農薬栽培の玄米100%使用。米酢に比べ、アミノ酸を多く含みます。水で5~8倍に薄めてお飲みください。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
富士玄米黒酢
420011 500ml 1600円(税込1728円) 通常税込1836円
玄米(京都府)

利尻昆布と枕崎の鰹節の一番だしを富士酢に合わせた調味酢。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
富士すのもの酢
420012 360ml 648円(税込700円) 通常税込734円
米(京都府)

まろやかな旨みとコクの純米酢

古式「静置発酵」と「長期熟成」で酢を造ります。地元、京都・丹後の山里で栽培期間中、農薬不使用栽培の米と山から湧き出た伏流水。ただそれだけを原料に造った純米酢です。



無農薬栽培した新米を100%使用。静置発酵と長期の熟成により、コクとのおびのある純米酢に仕上げました。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
純米富士酢
420013 500ml 720円(税込778円) 通常税込810円
米(京都府)

純米富士酢をベースに、粗糠、塩、ドライトマト、香辛料を加えたピクルスの素。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
富士ピクル酢
420013 360ml 598円(税込646円) 通常税込724円
米(京都府)

ゆず&かぼすのダブル果汁に、鰹節だしと昆布だしをプラス。
* 飯尾醸造(京都府・宮津市)
富士ゆずぼん酢
420014 360ml 798円(税込862円) 通常税込896円
ゆず(徳島県)、かぼす(大分県)

伊豆の海の恵みをお届け 伊豆海産

静岡県・西伊豆町

全品特価

伊豆の美味しさが集まるグルメな地、西伊豆町に事務所を構える伊豆海産。干物とだし素材を中心に、静岡県の海の恵みをお届けしています。こだわりの天日干しが人気の「島源商店」とだし素材の専門メーカー「中山水産」の自慢の逸品をどうぞ。



伊豆海産 久保田さん
この度は、50周年を迎えられたということで心よりお祝いを申し上げます。私は、前会社で12年間、伊豆海産を設立し13年間と思えば25年ほど前から常総生協様とおつきあいをさせていただいており、大変お世話になり感謝申し上げます。今後もますます常総生協様を発展させ、60年、70年の日も、ともに迎えられることをお祈りしております。

鮮度抜群の原料を使用した
1回凍結品
久々登場!
5~6本
420015 凍
島源商店(静岡県・伊東市) 45日
カマス丸干し
5~6本120g 450円(税込486円) 通常税込508円
静岡県伊東産のカマスを水揚げ後すぐに塩水に漬けて天日干しし、丸干しに仕上げました。
カマス(静岡県)

桜の風味が心地よい干物
静岡県伊東産のカマスを開き、塩汁に漬け込み伊豆松崎産の桜葉粉末を振り仕上げました。
2枚110g 398円(税込430円) 通常税込443円
420016 凍
島源商店(静岡県・伊東市) 45日
伊豆のカマス桜葉香仕上げ
カマス(静岡県)

かつお節の良品に、細かくしたいたけと昆布をブレンド。かつお節90%、昆布、しいたけ各5%の割合。
前 650
中山水産(静岡県・裾野市) 180日
こだわりのだしパック
8g×18 739円(税込798円) 通常税込842円
かつお(静岡県) [放]不検出<2.9<2.7

かつお節(本枯れ節)をうすく削って、風味を大切に小袋パックにしました。
前 646
中山水産(静岡県・裾野市) 180日
かつおぶしパック
5g×10 550円(税込594円) 通常税込626円
かつお(国内産)

かつお節をうすく削り、おいしさ風味をそのままパックしました。おひたし、冷奴に。
前 644
中山水産(静岡県・裾野市) 180日
花かつお
50g 368円(税込397円) 通常税込430円
かつお(静岡県) [放]不検出<3.9<4.1

かつお節をうすく削ったもの。おひたし、お好み焼、冷奴、焼そばなどに手軽に使える蛋白源。
前 645
中山水産(静岡県・裾野市) 180日
削り節パック 徳用
3g×20 640円(税込691円) 通常税込734円
かつお(国内産)