

特別増刊号



2026年5月1回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	4/27	28	29	30	5/1
定番品のお届け	5/4	5	6	7	8
特別企画品のお届け	5/11	12	13	14	15

ミツバチとともに70余年

有限会社 山田養蜂場

茨城県・つくば市

全品特価

ミツバチのイメージ

一匹のミツバチが生涯で集める花の蜜(後にはちみつとなります)は、ティースプーン1杯(約5g)にしかありません。(有)山田養蜂場では、ミツバチの努力の結晶とも言える貴重なはちみつを大切に扱い、製品としてお届けしています。



(有)山田養蜂場 代表・山田雄一さん



420001の国産とち蜜は「トチノキ」の花から採集したはちみつです。秋田県で採集しています。開花期は山間部で5月中旬ころから6月上旬まで。クセの少ない穏やかな香りとやさしい甘さが特長です。百花蜜は春先から初夏にかけて咲く、様々な植物からミツバチが集めたはちみつです。コクがあり、まるやかな風味はヨーグルトなどと相性抜群です!(こちら秋田県にて採集)

(有)山田養蜂場とは

(有)山田養蜂場は、昭和32年(1957年)に創業した養蜂場です。はちみつやローヤルゼリーの採集を茨城県と秋田県で行い、茨城県に拠点を置いた後も、一年の半分以上を蜂とともに花を追って生活していました。現在は、秋田県をはじめ全国各地の養蜂家とのネットワークにより、豊富な種類の国産はちみつを確保しています(国産はち

みつが高騰したため、2011年から海外産のはちみつも取り扱っています)。(有)山田養蜂場では、ミツバチを使った園芸作物の「花粉交配」も行っています。「花粉交配」とは、ミツバチが果実類や作物の受粉を手伝うこと。茨城県ではイチゴ、メロン、梨、小玉スイカなどが対象です。ミツバチは、農業にとっても欠かせない存在です。

全て5月2回のお届けです

増刊号 特別企画!

貴重な国産はちみつ2個セット♪



「トチノキ」の花から採集したとち蜜と、様々な植物から採集した百花蜜のセットです。味の違いを楽しんで。

420001
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
国産はちみつ2個セット とち・百花蜜
150g×2個 **1850円(税込1998円)** 通常税込2160円

はちみつ(国内産)

まずは手軽にこちらから (有)山田養蜂場 お試しセット♪



個性豊かな6種類の国産はちみつのセットです。色や香り、味の違いを見つけるのも楽しい食べ方です。

420002
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
はちみつ大好き! 食べ比べセット
30g×6個 **1900円(税込2052円)** 通常税込2376円

はちみつ(国内産)

茨城県つくば市周辺で採集した 貴重なはちみつ♪



地元、茨城県つくば市周辺で採集したはちみつを使用。トーストやホットケーキ、ヨーグルトにかけて。

420003
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
つくばの養蜂家さんのはちみつ
150g **850円(税込918円)** 通常税込1026円

はちみつ(国内産)

使いやすい容器タイプ

定置養蜂というミツバチを移動しないで採集したはちみつです。さわやかな風味が特徴的です。

(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
アルゼンチン産百花蜜

420008 とんがり容器
300g **800円(税込864円)** 通常税込972円

420009 ビタッと容器
300g **830円(税込896円)** 通常税込1026円

はちみつ(アルゼンチン)



秋田県にて採集しました。高い透明度とクセの少ないやわらかな香りは日本人の好みに合ったはちみつです。

420004
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
国産アカシヤ蜜
150g **998円(税込1078円)** 通常税込1188円

はちみつ(国内産)

みかんの花の香りがたっぴりと含まれたはちみつです。お口いっぱいに広がる初夏の甘い香りが楽しめます。

420005
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
国産みかん蜜
150g **950円(税込1026円)** 通常税込1166円

はちみつ(国内産)

ふんわりとしたやさしい香りとほど良い甘さ、そしてさわやかな後味が特長です。

420006
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
国産りんご蜜
150g **896円(税込968円)** 通常税込1026円

はちみつ(国内産)

独特の香りとフルーティーな味わいが特徴です。紅茶やカフェオレ、ミルクなど温かい飲み物と一緒にどうぞ。

420007
(有)山田養蜂場(茨城県・つくば市)
国産けんぼなし蜜
150g **896円(税込968円)** 通常税込1026円

はちみつ(国内産)

株式会社 トクスイコーポレーション

世界の海から食卓へ

東京都・中央区



**全品
特価**



創業から100年以上の長きにわたり、日本はもちろん、世界の海の恵みを扱っています。中でも「えび」はトクスイの代名詞。ミャンマーのベンガル湾、アンダマン海周辺で漁獲された天然えびと、自然に近い「粗放養殖」のブラックタイガーをお届けしています。また、グループ会社の東北トクスイでは、切身加工や漬魚の製造を通じてお魚のある食卓の提案を行っています。



**1尾増量の
6尾でお届け!**
6尾



420011 凍
トクスイコーポレーション(東京都・中央区)
天然むきエビ(大)
160g **498円(税)** **538円(税)** 通常税込 586円
えび(ミャンマー)



2切
420012 凍
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 賞180日
銀だら黒糖みりん漬
120g(2切) **398円(税)** **430円(税)** 通常税込 475円
アメリカ産(主にアラスカ)の銀だらを切身にし、黒糖を加えた甘めの調味液にじっくり24時間漬込みました。
銀だら(アメリカ)



420013 凍
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 賞180日
銀だら塩麹漬
120g(2切) **430円(税)** **464円(税)** 通常税込 497円
銀だら(アメリカ)



粗放養殖の新鮮なブラックタイガーを使用。国内にて国産小麦のパン粉で衣付けしました。
420010 凍
トクスイコーポレーション(東京都・中央区)
えびフライ(L)増量
180g(6尾) **998円(税)** **1078円(税)** 通常税込 1166円
ブラックタイガー(インドネシア)



ロシア産の紅鮭を切身加工後、食材の旨味を出す万能調味料と言われる塩麹にじっくり24時間漬込みました。
420014 凍
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 賞180日
紅鮭塩麹漬
150g(3切) **550円(税)** **594円(税)** 通常税込 648円
紅鮭(ロシア)



国産の天然ぶりを三枚におろし、仙台味噌をベースにした調味味噌に24時間漬込みました。
420015 凍
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 賞180日
天然ぶり味噌漬
180g(3切) **380円(税)** **410円(税)** 通常税込 448円
ぶり(国内産)



国産の新鮮なするめいかを一夜干しにし、食べやすいようにカット。フライパンで焼いて。
420016 凍
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 賞180日
国産するめいか一夜干し(カット済)
130g **398円(税)** **430円(税)** 通常税込 464円
するめいか(宮城県)

共生食品

神奈川県・相模原市

「自然」と「ひと」の共生がテーマです。循環型の食経営を通じて豊かな食生活・食文化の創造に貢献する。それが私たちの願いです。創業以来のめん類へのこだわりは、主原料である小麦や蕎麦は国産を使うこと。 unnecessary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ました。
※写真は「イーハトーヴ農場」(自然との共生を体現する場として農場を運営しています)

国産小麦の自給率は?

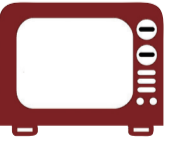
日本の主食であるお米について、私たちの暮らしを支えている小麦の自給率はなんと**15%**。焼そばやラーメンには、国産の中でも比較的グルテン量を多く含み、程よいコシと風味がよい「岩手県産の南部小麦」を使用しています。



こんなことありませんか?

「焼そばがほぐれにくい!」

市販品の多くは焼そばの麺を作る時に植物油を使用しています。植物油を使うメリットは麺がほぐれやすくなること。デメリットは、時間が経つと酸化臭がしたり、麺が油でコーティングされることでソースの旨みが麺に浸み込みにくくなることです。共生食品の焼きそばは油でコーティングしていないので、お使いいただく少し前に常温にだしてから調理するか、ご使用前に袋に切れ込みを入れて15秒程度電子レンジで温めるとほぐれやすくなります。是非お試しください!



国産小麦粉を使用した無かんすい、無着色の麺です。小麦粉のおいさを味わえます。

420017 冷
共生食品(神奈川県・相模原市) 賞6日
内麦焼そば(ソース無)
150g×3 **222円(税)** **240円(税)** 通常税込 257円
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1

焼そばを使ったアレンジレシピを教えてください!



中華丼の具を焼そばにかけて

フライパンに大きじ1の油を入れて、フライパンのふちを使いながらフライ返しを押しあてて、中火で表面がカリッとなるまで両面を焼きます。焼そばを器に盛って、温めておいた中華丼の具をかけたら出来上がり。中華丼のあんが麺に絡み美味しかったです。

醤油ラーメンや味噌ラーメンのアレンジレシピを教えてください!

ラーメンスープと豆乳は相性抜群。270ccのお湯で割ってスープを作るところ、100ccは豆乳、170ccをお湯でつくりゃ一味違った美味しさに変身! 醤油ラーメンはもちろん、味噌ラーメンにもよく合います。トッピングにはあさつきと紅生姜をのせてお召上がりください。まるで豚骨ラーメンのような風味に。



420018 冷
共生食品(神奈川県・相模原市) 賞7日
内麦生ラーメン味噌(3食入)
麺120g×3、スープ36g×3 **406円(税)** **438円(税)** 通常税込 458円
小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



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

**全品
大
特価**