Coop Joso 食はいのち

co-op mail joso

第17号

常総生活協同組合
tel：0297-48-4911
fax：0297-45-6675

特別増刊号

line　Instagram　WEB

上記QRコードから登録出来ます

2026年11月1回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出 10/	26	27	28	29	30
定番品のお届け 11/	2	3	4	5	6
特別企画品のお届け 11/	9	10	11	12	13

手間暇かけて育てたオリジナルの豚

岩瀬牧場



岩瀬牧場の取り組み・こだわり

岩瀬牧場では、『豚肉のおいしさ』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(4元豚)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。

●システム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。

岩瀬さんの豚肉の特徴



岩瀬牧場の豚肉は脂が厚く、一般的な豚肉の等級検査(極上、上、中、並、等外の5段階評価)では「等外」となってしまいます。

※一般市場に出荷すると規格外という扱いになってしまいます。基本的に目指している所が違うので、それを分かってきちんと評価してくれる所にだけ出荷しています。

◆脂が厚い、豚肉を生産している理由、脂が厚くなる要因

●**一般的な等級ではなく、あくまでも豚肉の美味しさ(味)を重視しているため➡**赤身まで綺麗なサシが入る位に脂が多い方が豚肉としては美味しい。

●**品種による特性➡**産肉性や経済効率などよりも肉質の良さと美味しさを追求した結果、脂は多いが美味しさは他には負けないという独自の掛け合わせ(オリジナル品種)に辿り着いた。

◆脂の特徴

●**融点が低く、脂がサラッとしていてくどくない。➡**焼いたお肉をお皿にのせて、冷めても脂が固まらない(ぜひ機会があれば一般豚と比べて試してみてください)。

●**肉の旨み、脂の甘みが違います。**



いつも岩瀬牧場の豚肉をご利用いただきありがとうございます。
気温も下がり豚の成育にはとても良い時季になりました。牧場の豚たちは相変わらず元気に豚舎の中を走り回っています。養豚は生き物が相手です。想定外の事も多く、うまく人間の計画通りに進まない事が多々あります。どうしたらもっとうまく進むのか現場では毎日試行錯誤しながら日々の作業を行っています。今後も美味しい豚肉を安定してお届けできるよう取り組んでいきますので、引き続き応援よろしくお願いいたします。

(岩瀬牧場一同)

彩鮮やかな 定番のしゃぶしゃぶセット



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。

342円/100g
420001 冷
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞届いて3日
徳用 岩瀬さんの豚しゃぶしゃぶセット
200g×3種　1900円(税込2052円)　通常税込2258円

茨城県

いつもの小間切が 大容量にて登場！





普段の小間切が600gで登場!野菜と炒めて、カレーやシチューなどに。

233円/100g
420002 冷
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞6日
岩瀬さんの豚小間切(特別増量品)
300g×2　1295円(税込1399円)　通常税込1512円

茨城県

岩瀬さんの豚を 一番堪能できる部位♪





脂と赤身が層になったバラ肉を、厚さ3~3.5mmにスライスしました。

335円/100g
420003 冷
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞6日
岩瀬さんの豚バラスライス
200g　620円(税込670円)　通常税込691円

茨城県

岩瀬牧場×大進食品のコラボ商品♪



15個
420004 凍 大 小
大進食品(神奈川県･横浜市)
岩瀬さんの餃子

岩瀬さんの豚肉を大進食品さんで加工して餃子にしました。脂がジューシーな餃子です。焼いて。

270g(15個)　598円(税込646円)　通常税込691円

豚肉(茨城県)･キャベツ(国内産)

岩瀬牧場×常総生協・組合員さんとのコラボ商品



485円/100g
420005 冷 米
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞14日
岩瀬さんの豚ロース塩こうじ漬
2枚 200g　898円(税込970円)　通常税込1013円

糀和田屋の塩こうじを使ったロースの塩こうじ漬です。

豚肉(茨城県)



308円/100g
420006 冷 米 大 小
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞14日
岩瀬さんの豚小間切(タレ付)
200g　570円(税込616円)　通常税込675円

岩瀬さんの豚小間を桃花林焼肉のタレで味付けしました。野菜と一緒に炒めるだけで一品が完成します。

豚肉(茨城県)



292円/100g
420007 冷
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞6日
岩瀬さんの豚モモ一口カツ用
200g(5~6切)　540円(税込583円)　通常税込623円

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

茨城県



248円/100g
420008 凍
岩瀬牧場(茨城県･土浦市)ミートパル村山　賞90日
岩瀬さんの豚挽肉
200g　458円(税込495円)　通常税込516円

自家配合飼料を与え、内臓の丈夫な豚を育てています。赤身率8割です。

茨城県

日本橋にて創業約70年の老舗
長谷川商店

東京都・中央区





全品特価

一番摘みを毎日焼き上げご家庭へ

海苔の旬は、11月から4月頃まで。中でも香りのよさが際立つのは、11月の一番摘みの海苔です。長谷川商店は、1954年に乾海苔問屋としてスタートして以来、70年以上目利きとして海苔と焼きに向き合っています。東京湾、有明湾、瀬戸内湾の中からその年で一番良い産地を選定。一番摘みを店の焼き機で毎日焼き上げ、炙ったばかりの磯の香りをそのままご家庭まで届けています。



ご存じですか? 海苔の上手な保存方法



海苔は湿気を好みません。できるだけ除湿を心がけ、封を切ったら吸湿剤を一緒に入れて缶や密閉できる容器で保管しましょう。吸湿剤が膨らんできたら新たなものに取り換えます。冷蔵庫内は湿度が高いのでおすすめしません。湿気たのりはさっとあぶるか、佃煮などに加工するのがおすすめです。





新

たっぷり入ってお得♪

有明産の一番摘みを使用した海苔を、店内で焼き上げ、三日以内に発送。香りと口元で弾ける軽さが特徴です。

原材料：のり(有明産)



420009
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
焼きたて
全型25枚　2580円(税込2786円)　通常税込3056円

のり(有明海)



新

まるでおせんべいのような食べ応えの海苔です。厚くしっかりしているのに、歯切れが良いのが特徴です。

原材料：のり(千葉県産)



420010
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
バリカタ
全型10枚　1088円(税込1175円)　通常税込1274円

のり(千葉県)



小穴や破れ、縮みなどをはね出したお惣菜やおにぎり用ののりです。



420011
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
おにぎりのり(はねだし)
10枚　148円(税込160円)　通常税込173円

のり(国内産)

厳選したのりを、風味を大切に一枚一枚焼き上げた物の中から、小穴や破れ、縮みなどをはね出したもの。



長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
はねだし焼きのり
660 前
全型10枚　460円(税込497円)　通常税込538円

420012 2袋組
全型10枚×2袋　917円(税込990円)　通常税込1058円

のり(有明海、瀬戸内海)

有明海で収穫した一番摘み(特選)を丹精込めて焼き上げました。



420013
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
特選 焼のり 金まる(有明産)
全型10枚　950円(税込1026円)　通常税込1102円

のり(有明海)

有明海で12月に収穫した一番摘みを風味良く焼き上げました。口溶けが良く、甘みがあるのが特長。



420014
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
焼のり(有明海)
全型10枚　620円(税込670円)　通常税込734円

のり(有明海)

軟らかで歯切れがよく、甘みのあるのり。寿司用に焼いた物の中からはねた若干難点があるのりです。



前
659
長谷川商店(東京都･中央区)　賞180日
寿司はねのり
全型10枚　498円(税込538円)　通常税込594円

のり(国内産)

おいしさと健康、信頼を届ける老舗食品メーカー
桜井食品

岐阜県・美濃加茂市



全品特価

桜井食品は、1910年(明治43年)創業の老舗自然食品・オーガニック食品メーカーです。創業以来、国内産小麦・麺類の製造を中心に、安全で高品質な食品を提供。近年は時代とニーズに合わせて、輸入オーガニック食品や米粉商品等も取り扱っています。

桜井食品のこだわり

- ミックス粉(パン粉)やラーメンの原料には、国内産の素材(小麦など)を積極的に使用しています。
- 生産者の方との関係を大切にし、原料を育てる段階から協力しあい「安全管理」と「品質管理」を行っています。

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。



落 大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
純正ラーメン
420018　98g(めん90g)　190円(税込205円)　通常税込216円
420019 5袋組　1袋あたり税込172円
98g(めん90g)×5　798円(税込862円)　通常税込900円

小麦(国内産)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりの豆乳塩味のラーメンです。



420020 大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g(めん90g)　190円(税込205円)　通常税込216円

小麦(国内産)

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。麺は国産小麦粉を使用、無かんすい。



米 大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
さくらいのラーメンみそ
420021　101g　190円(税込205円)　通常税込216円
695 5袋組 前　1袋あたり税込200円
101g×5　924円(税込998円)　通常税込1045円

小麦(国内産)

麺は国内産の小麦粉を使用、無かんすい。魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさり醤油スープです。



大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
さくらいのラーメンしょうゆ
420022　99g　190円(税込205円)　通常税込216円
420023 5袋組　1袋あたり税込200円
99g×5　924円(税込998円)　通常税込1045円

小麦(国内産)

麺は国内産の小麦粉を使用、かんすいは不使用です。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加えました。



大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
さくらいのラーメンしお
420024　99g　190円(税込205円)　通常税込216円
694 5袋組 前　1袋あたり税込200円
99g×5　924円(税込998円)　通常税込1045円

小麦(国内産)

麺は国内産の小麦粉を使用、無かんすい。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあります。



大 小
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
さくらいのラーメンとんこつ
420025　103g　198円(税込214円)　通常税込227円
420026 5袋組　1袋あたり税込210円
103g×5　970円(税込1048円)　通常税込1096円

小麦(国内産)

優しいおいしさが魅力の 米粉



近年人気が急上昇している米粉。グルテンフリーかつヘルシー、栄養価が高いとあって、幅広い世代から注目を集めています。桜井食品でもお米を使った商品が続々登場！ぜひこの機会にお試しください。



サクッと仕上げるポイント
吸水して剥がれたり、粘りが出やすくなったりするので、揚げる直前にまぶしてください。

玄米ならではの香ばしい風味が特徴。カツ、フライ、香草焼きなど、小麦のパン粉と同様に使用してください。

原材料：玄米(国内産)



420015 米
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)　賞180日
玄米ぱんこ
100g　338円(税込365円)　通常税込400円

玄米(国内産)



420016 米
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)
お米を使った天ぷら粉
200g　330円(税込356円)　通常税込378円

岐阜県産のお米が主原料の天ぷら粉です。さっぱりとした味に仕上がり、サクサク感も長く続きます。

米(岐阜県)





420017 米
桜井食品(岐阜県･美濃加茂市)
お米を使ったお好み焼粉
200g　378円(税込408円)　通常税込432円

岐阜県産のお米が主原料のお好み焼粉です。しっとりもっちりした食感のお好み焼が作れます。

米(岐阜県)