

はじめよう! 健康で経済的なくらし

2021年度 みんなで取り組む活動テーマ
笑顔ではぐくむ免疫力

co-op mail

joso

常総生活協同組合

インターネット注文受付中
http://www.coop-joso.jp



左記QRコードから
登録出来ます

tel: 0297-48-4911
fax: 0297-45-6675

2021年4月3回

お届け カレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙 提出	4/12	4/13	4/14	4/15	4/16
定番品 のお届け	4/19	4/20	4/21	4/22	4/23
特別企画品 のお届け	4/26	4/27	4/28	4/29	4/30

特



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

11 ローズポーク 徳用小間切

たっぷり使えてうれしい量の小間切徳用タイプ。

冷蔵 賞6日
200g×2 **500円**(税込**540円**) 通常税込**551円**
茨城県

特



JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山

12 茨城牛(山方)切り落とし

用途の広い切り落としなので、何にでも使えて便利です。

冷蔵 賞6日
200g **640円**(税込**691円**) 通常税込**697円**
茨城県

週末は
みんなで
作って

ニコニコ楽しい

おうちごはん!

家族が揃う週末は、お子さんも一緒に作る「おうちごはん」はいかがですか。一緒に作る事で「いただきます」をいつもよりちょっとワクワクするものにするはず。今回は大人から子供まで大好きなカレーにぴったりの商品を揃えました。

チーズやウィンナー等を
トッピングしてもよ



林田さん達(長崎県・南島原市)

13 新玉ねぎ

軟らかく、辛味の少ない玉ねぎです。減農薬栽培。

1kg **410円**(税込**443円**)
長崎県



久保さん(鹿児島県・伊仙町)

14 新じゃがいも(ニシユタカ)

新じゃがいもならではの甘味・風味をお楽しみ下さい。減農薬栽培。

800g **554円**(税込**598円**)
鹿児島県

特

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

15 鎌倉あらびきウィンナー×3

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。

冷蔵 賞15日 85g×3 **498円**(税込**538円**) 通常税込**567円**
豚肉(国内産) [放]不検出 <3.4 <4.5

特

塩麹でほんのりとした甘みある
美味しさに

秋川牧園(山口県・山口市)

16 チキンカツ

下味は塩麹で肉の旨みを引き出し、サクサク衣に包んだしっとり柔らかなチキンカツ。レンジかトースターで。

凍 賞卵米小 150g **370円**(税込**400円**) 通常税込**417円**
鶏肉(国内産)

特

レンジかトースターで
ご飯にもパンにも合う

秋川牧園(山口県・山口市)

17 黒豚メンチカツ

秋川牧園の黒豚ミンチにたっぷりの国産玉葱、秋川牧園の卵と牛乳も加え味付けをし衣で包み揚げました。

凍 賞卵米大 120g(4個) **352円**(税込**380円**) 通常税込**397円**
豚肉(国内産)

特

常総生協オリジナル
組合員が意見を出しあい、使用原料のどこもと品質を確認し、非遺伝子組み換えの素材で作ったフレック状のカレールー。牛脂は和牛生脂を使用。

常総生協(茨城県・守谷市)

655 甘口カレールー

前日OK! 7皿分

小 150g **280円**(税込**302円**) 通常税込**313円**

特

よつ葉乳業(北海道・音更町)

18 よつ葉シュレッドチーズ 2個組

よつ葉ナチュラルチーズ(チェダー、モッツアレラ)100%。ピザやグラタンに。セルロース(結着防止剤)不使用。

冷蔵 賞90日 乳 250g×2 **1096円**(税込**1184円**) 通常税込**1242円**
生乳(北海道)

特

三里塚物産(千葉県・成田市)

19 三里塚らっきょう田舎漬

千葉県に伝わる「ころがし法」をヒントに、低塩で下漬け、乳酸発酵させたものを醸造酢と三温糖で漬込みました。

冷蔵 賞150日 米 100g **450円**(税込**486円**) 通常税込**497円**
らっきょう(千葉県、茨城県) [放]不検出 <2.3 <2.5

特

八幡屋(茨城県・古河市)

20 福神漬(2個組)

国内産の大根、茄子、蓮根、しその葉、生姜、なた豆、ごまを、砂糖、醤油、食塩、酢、みりん、かつおだして漬込み。

冷蔵 賞90日 米大 100g×2 **310円**(税込**335円**) 通常税込**346円**
大根(国内産) [放]不検出 <3.5 <3.0

特

ミャンマーのひまわり畑のはちみつです。

爽やかな風味
クセの少ない

藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)

21 ミャンマー産ひまわりはちみつ

1kg **1450円**(税込**1566円**) 通常税込**1620円**
はちみつ(ミャンマー)

特

季節の変わり目
しっかり食べて
元気に5月を
迎えましょう!

加持養鰻場(高知県・四万十市)

23 加持さんのうなぎ蒲焼

魚シラスを1年以上の歳月をかけてじっくり育てました。

凍 賞180日 米大 130g×タレ15cc + 粉山椒 **2250円**(税込**2430円**) 通常税込**2484円**
うなぎ(高知県)

特

つかさ食品(千葉県・南房総市)

22 いわし蒲焼用(タレ付)

国内で漁獲された真いわしを三枚におろして腹骨を取り、国産小麦粉をまぶしました。別添タレ付き。

凍 賞180日 米大 6~12枚 180g×タレ50g **380円**(税込**410円**) 通常税込**430円**
真いわし(国内産)

特

愛知県指定生産者が飼育した国産のうなぎです。たれは、醤油、本みりん、砂糖とシンプル内容。

大黒淡水(静岡県・焼津市)

24 70g×2

70g×2 たれ・山椒付 **1880円**(税込**2030円**) 通常税込**2138円**

特

25 70g×3

70g×3 たれ・山椒付 **2780円**(税込**3002円**) 通常税込**3132円**
うなぎ(愛知県)

特

さわやかな香りが持ち味
流通量が少なく幻(!?)の柑橘

個体差はありますが、ゴルフボールほどの大きさで果汁たっぷり、さわやかな香りがはじけます。皮の色から酸味を想像されがちですが、酸味は少なくしっかりと甘みがあります。

アジツクリの食感
ゴルフボールより少し大きいくらい
さわやかな香り

無茶々園(愛媛県・西予市)

26 無茶々園の黄金柑

黄色い果皮で小めサイズですが、味と香りのバランスは良く、オレンジに近い風味。農薬0~3回。

700g **554円**(税込**598円**)
愛媛県

【放射能検査結果のカタログ上の表記について】

・東北6県・関東1都6県・静岡県産の主要原料について、順次放射能自主検査を進めています。主原料産地もご参照ください。
・調査完了したもののについてカタログ紙面上で順次掲載します(最新の情報については配達時に配布されます「職員のおすすめの裏面」をご覧ください)。
・常総生協では現状、放射性セシウムに注視し、表記しています。
・「不検出」とされたものは、検出限界値(計測器でこれ以上測れないレベル)

以下であることを意味します(検出限界数値も併記します)。
・空欄になっている商品は以下の通りです。
①検査対象地域外
②記載が間に合わなかった商品
ご不明な点がありましたら上記、生協までお問い合わせ下さい。

■放射能測定結果の見方(数値単位: Bq/kg)

千葉県	[放]不検出 <1.1 <0.9
検出されなかった場合: セシウム137, 134の順で各検出限界値を掲載	
茨城県	[放] ¹³⁷ Cs=7.5
2種類のうち1種類が出た場合: 検出された数値を掲載	
宮城県	[放] ¹³⁷ Cs=9.4 ¹³⁴ Cs=3.6
2種類とも検出された場合: それぞれの検出値を掲載	

お世話になった
あの人へ

同封の宅配用紙にお届け情報をご記入下さい

旬を迎えた 柏田中の完熟トマトは いかがでしょうか?



通常の1kg箱の規格は 56 に掲載

組合員さんからの クチコミ

柏田中のトマトはおいしいです。確か、昨年もメッセージを書いたのですが、今の時期にこんな美味しいトマトが食べられる嬉しさを伝えたくります。届け先にも大変喜ばれました。(柏市:Sさん)

柏田中の完熟トマトが、いよいよ最盛期を迎えます。贈答用として4kg箱でお届けいたします。

※厳選してお届けする為着荷まで2週間はどかかります。御了承ください。



JAIちかわ・寺田さん、鈴木さん(千葉県・柏市)

27 宅配 柏田中の完熟トマト

4kg **3980円**(税込**4298円**)

千葉県

幻のアスパラ!?

生で食べられるアスパラ!



南ヨーロッパでは一般的に食されていますが、日本では珍しいです。ゆであがると、紫色から鮮やかな緑へ変わります。グリーンに比べ糖度も高くアントシアニンなどポリフェノール類の含量が約10倍と言われ、ビタミンCも豊富に含まれています。

組合員さんからの クチコミ

紫アスパラとても美味しい。友達と生で食べて好評。次はいつ出るのか、楽しみにしています!(松戸市:Bさん)

シーズン初



無農薬

井上さん達(埼玉県)

28 紫アスパラ

生で食べられるアスパラ。薄くスライスしてサラダでどうぞ。茹でると紫色は抜けてしまいます。農薬無散布。

約100g **280円**(税込**302円**)

埼玉県 [放] 不検出 <3.9 <4.2



無農薬

吉澤さん達(群馬県・昭和村)

29 グリーンアスパラ

日中は40℃近く、夜は-10℃以下で育つ寒締め栽培。農薬無散布。

約100g **250円**(税込**270円**)

群馬県 [放] 不検出 <4.1 <4.5

南国・西表島から

ハイサイ!

シーズン初

南国フルーツが届きました!

★ふんわり漂う甘い桃の香り(届いたら、まず香りをお楽しみください)
★旨味が凝縮。酸っぱいのが苦手な方でもお召し上がり頂けます。



組合員さんからの クチコミ

西表島パイナップルを初めて食べましたが、芯まで甘くておいしくびっくりです。リピーターになりました!(龍ヶ崎市:Nさん)

アララガ農園・池村さん(沖縄県・西表島)

池村さんのパイナップル(ピーチ種)

4S サイズ 約500g~600g **520円**(税込**562円**)

1玉 **720円**(税込**778円**)

沖縄県



樹上で完熟させました。芯まで食べられると毎年好評。減農薬栽培。



無農薬

32 ジューシーフルーツ

果肉は軟らかく多汁で爽やかな柑橘。落果防止剤は使用していません。農薬無散布。

800g **399円**(税込**431円**)

鹿児島県



無茶々園(愛媛県・西予市)

33 無茶々園のジューシーフルーツ(河内晩柑)

文旦(ザボン)の枝変わりとして、果肉は軟らかく多汁です。農薬3回まで。

3kg **1498円**(税込**1618円**)

愛媛県



大変貴重な国産のグレープフルーツ。半分に切ってスプーンですくってどうぞ。減農薬栽培。

渥美農園(静岡県・浜松市)

34 渥美さんのグレープフルーツ

1kg (3~5玉) **609円**(税込**658円**)

静岡県

組合員さんからの クチコミ

酸味が強く、甘さが少なかったです。ジューシーでミカンのように剥いて食べられます。鈴木さんのヨーグルトと一緒に食べたら、やめられません。(つくば市:Mさん)



組合員さんからの クチコミ

サマーオレンジもおいしいです。また注文しますね。(守谷市:Uさん)

木下農園(愛媛県・三瓶町)

35 ニューサマーオレンジ

白いワタ部分に苦味が少ないので黄色い皮だけをむき、一緒に食べると美味しい。減農薬栽培。

約600g **398円**(税込**430円**)

愛媛県



木下さん達(愛媛県・西予市)

36 清見オレンジ

みかんとオレンジの掛け合わせ品種。たっぷりの果汁と、芳醇な香りが特長的。減農薬栽培。

800g **520円**(税込**562円**)

愛媛県

From 愛媛

適度な甘味と酸味の爽やかな柑橘です。除草剤、化学肥料不使用。



無茶々園(愛媛県・西予市)

無茶々園の甘夏

37 1kg **398円**(税込**430円**)

38 3kg **1100円**(税込**1188円**)

愛媛県

From 静岡 シーズン最終

安心の無農薬栽培レモン 親子3代にわたり農薬を使用せずレモンを作り続けています。皮ごと安心してご利用下さい。農薬無散布。



松永農園(静岡県・静岡市)

39 松永さんの甘夏

駿河湾から駆け上がりの年中温暖な急斜面に、レモン、ピワと混植しています。農薬無散布。

3玉 **360円**(税込**389円**)

静岡県 [放] 不検出 <3.9 <3.2



松永農園(静岡県・静岡市)

松永さんのレモン

40 400g **410円**(税込**443円**)

41 1kg **824円**(税込**890円**)

静岡県



静岡県 [放] 不検出 <3.6 <4.1



木下農園(愛媛県・西予市)

42 南津海(なつみ)

糖度13~14度、酸1%前後と味のバランスがよく、果肉は、柔軟多汁で風味が良好です。減農薬栽培。

600g **520円**(税込**562円**)

愛媛県



赤羽根さん(栃木県・壬生町)

43 赤羽根さんのキウイフルーツ

ホルモン剤不使用の為、比較的小ぶりですが、キウイ本来の甘さがぎゅっと詰まっています。農薬無散布。

200g (3~4玉入り) **260円**(税込**281円**)

栃木県 [放] 不検出 <3.9 <4.0



竹村さん(茨城県・かすみがうら市)

44 竹村さんのいちご

自分の子供に食べさせられるものをモットーに自家製肥料・忌避剤で栽培しています。減農薬栽培。

200g×2 **698円**(税込**754円**)

茨城県 [放] 不検出 <1.0 <1.0



佐々木さん達(青森県・三戸町)

45 りんご(ふじ)

果汁が豊富なうえがさが際立つ品種です。この時期でも楽しめるよう収穫後低温貯蔵したりんごをお届けします。減農薬栽培。

4玉 **498円**(税込**538円**)

青森県



ヒロインターナショナル(神奈川県・横浜市)

46 バナナ

小規模農家が集まったインカバナナ社より、化学合成農薬・化学合成肥料を使用していないものをお届けします。

約450~600g **310円**(税込**335円**)

ペルー(トゥンベス地域)



岩間さん達(青森県)

47 にんにく

ホワイト種より外皮は紫がかっていて見た目は悪いですが、味は良く香りが強いのが特長です。減農薬栽培。

約70g **240円**(税込**259円**)

青森県 [放] 不検出 <3.6 <3.4

麺類、お刺身、お肉にも♪



作本さん達(熊本県・熊本市)

48 大葉

独特の芳香を生かして薬味、天ぷらなどに。自家製活性液等で病害虫防除対策をしています。減農薬栽培。

10枚 **138円**(税込**149円**)

熊本県

料理の薬味にどうぞ



大紀コープファーム・しょうが生産者グループ(奈良県)

49 しょうが

爽やかな香りは薬味として。しょうが湯にも安心してお使いください。減農薬栽培。

100g **159円**(税込**172円**)

高知県



上野さん達(栃木県・上三川町)

50 ニラ

栄養豊富で経済的なニラ。ニラ玉、炒め物、汁物の具等に。農薬無散布。

1束(約100g) **115円**(税込**124円**)

栃木県 [放] 不検出 <3.9 <3.9



イバラキ食品(茨城県・石岡市)

51 もやし

筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷり使用し歯ごたえが良いもやしです。原材料の緑豆は中国産。

250g **51円**(税込**55円**)

茨城県 [放] 不検出 <3.7 <3.6



中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

52 中村さんのベビーリーフ

約20種類の品種を使って作ったベビーリーフです。食味・彩りにこだわりました。農薬無散布。

40g **160円**(税込**173円**)

茨城県 [放] 不検出 <4.0 <4.3



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

53 長島さんのレタス

完熟、分解された堆肥等を使い、地力を高めることで、農薬を使用せずに栽培しています。農薬無散布。

1玉 **250円**(税込**270円**)

茨城県 [放] 不検出 <4.4 <3.9



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

54 長島さんのサニーレタス

約20種類の品種を使って作ったベビーリーフです。食味・彩りにこだわりました。農薬無散布。

1玉 **170円**(税込**184円**)

茨城県 [放] 不検出 <3.2 <3.6



井上さん(埼玉県・美里町)

55 春ブロッコリー

ビタミン、カロテン豊富なブロッコリー。つぼみの部分だけでなく、太い茎の部分も茹でて。農薬無散布。

1個 **250円**(税込**270円**)

埼玉県 [放] 不検出 <3.8 <3.7

JOSOトマト 料理に合わせてサイズを選んでください



特

時季を絞り、距離の近さも活かした完熟トマトをお届けします。1kgでお得です。減農薬栽培。

JAIちかわ・寺田さん、鈴木さん(千葉県・柏市)

56 柏田中の完熟トマト

通常箱(ダンボール)は再利用しますのでご返却下さい

1kg **630円**(税込**680円**)

千葉県 [放] 不検出 <3.9 <3.2



大木さん(茨城県・常総市)

57 大木さんの中玉トマト

大玉トマトより甘みがある中玉系トマト。ピー玉からピンポン玉位まで大きさは色々です。減農薬栽培。

300g **368円**(税込**397円**)

茨城県 [放] 不検出 <3.8 <4.3



藤嶋さん、瀧本さん(熊本県・天草市)

58 初恋スマートミニトマト

平均糖度8~10度のフルーツ感覚のミニトマトです。ヘタの取れた果実も入ります。減農薬栽培。

約180g **276円**(税込**298円**)

熊本県



右田さん達(熊本県・芦北町)

59 ミニトマト

有機資材を豊富に加え、保肥力のある土作りを行っています。木酢液等を使用し、農薬使用を最小限に。

約150g **220円**(税込**238円**)

熊本県

バリッパリの食感が特徴♪

カレーにはさっぱり

ピクル酢

旬の野菜を使って
絶品ピクルスを
作っちゃおう♪



組合員さんからのウチコミ

ありあわせの野菜を
一晩漬けるだけ

純米富士酢をベースに、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料を加えたピクルスの素。お好みの野菜を漬けるだけ。

とても美味しく野菜がつけられました。野菜が足りないなあと思った時に食卓に並べたり、お弁当に入れたりしました。次回また注文したいと思います。(Mさん)

「富士ピクル酢」とってもおいしいです。きゅうり、にんじんはもちろん玉ねぎ、セロリ、山芋、かいわれ大根、何を漬けてもOK。さっぱりと野菜がザクザク食べられます!(Oさん)



飯尾醸造(京都府・宮津市)

60 富士ピクル酢

360ml 580円(税込626円)
米(京都府)



4~5玉

木村農園(茨城県・つくば市)

61 木村さんのかぶ

漬物やサラダにするとさっぱりして美味。ビタミン豊富な葉は炒めたり、汁の具等に。減農薬栽培。

1束(4~5玉) 183円(税込198円)
茨城県 [放] 不検出 <3.4 <3.2



無農薬

微生物農法の会・長島さん達(茨城県・行方市)

62 微生物農法の会の人参

米糠などの自家製ぼかし肥を使い、農薬を使用せずに栽培しています。農薬無散布。

500g 220円(税込238円)
茨城県 [放] 不検出 <0.3 <0.4



藤崎さん(熊本県・天草市)

63 きゅうり

ハウス栽培にて農薬をできるだけ減らして栽培しました。そのまま、またはぬか漬、三五八漬けなどでどうぞ。減農薬栽培。

3本 198円(税込214円) 通常税込248円
熊本県

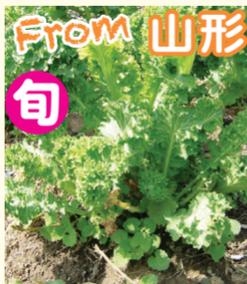


丸金(長野県・長野市)

64 えのき茸

一般的に使われている輸入のコーンコブ(とうもろこしの粉)は不使用。心地良い歯ごたえと風味をどうぞ。

200g 208円(税込225円)
長野県



「ちりめん五月菜」は莖立菜の一種で、ちりめん状の姿が美しい野菜です。莖立菜よりほろ苦さがおだやかです。おひたしはもちろん、洋風にんにくやベーコンと炒めてもおいしいです。



おきたま興農舎・和田さん達(山形県・高島町)

65 チリメン五月菜(莖立菜)

雪国山形の春をつけるほろ苦いアブラナ科の葉物です。おひたし、漬物、煮びたし、炒め煮などでどうぞ。農薬無散布。

約200g 260円(税込281円)
山形県 [放] 不検出 <4.6 <4.2

伝統品種のチリメン五月菜



浅野さん(茨城県・常総市)

66 浅野さんのほうれん草

秋口はトンネル、以降は露地栽培。人参でおなじみ、常総市の浅野さんより。農薬無散布。

1束 約200g 190円(税込205円)
茨城県 [放] 不検出 <4.3 <3.7



あゆみの会・関さん達(茨城県・茨城町)

67 小松菜

アク抜きせずに使えて便利です。無農薬・無化学肥料で栽培しました。

1束(約150g) 150円(税込162円)
茨城県



微生物農法の会・宮内さん達(茨城県・行方市)

68 微生物農法の会の小松菜

貝化石等資材を工夫しています。農薬無散布。

1束(約200g) 176円(税込190円)
茨城県 [放] 不検出 <4.1 <4.5



あゆみの会・関さん達(茨城県・茨城町)

69 チンゲン菜

軟らかくてクセがない中国野菜。サイズが小さい時は3株になる場合もあります。減農薬栽培。

2~3株 142円(税込153円)
茨城県 [放] 不検出 <3.9 <3.6



福山さん達(宮崎県・新富町)

70 ピーマン

肉詰めや、煮込み料理にも。減農薬栽培。

約130g 194円(税込210円)
宮崎県



おきたま興農舎・和田さん達(山形県・高島町)

65 チリメン五月菜(莖立菜)

雪国山形の春をつけるほろ苦いアブラナ科の葉物です。おひたし、漬物、煮びたし、炒め煮などでどうぞ。農薬無散布。

約200g 260円(税込281円)
山形県 [放] 不検出 <4.6 <4.2



木村農園(茨城県・つくば市)

71 木村さんのかき菜

ビタミン、ミネラルも豊富に含む緑黄色野菜。おひたし、炒め物等に。減農薬栽培。

1束200g 165円(税込178円)
茨城県 [放] 不検出 <4.0 <3.7



おきたま興農舎・本田さん達(山形県・高島町)

72 あさつき

ビタミン、ミネラル、食物繊維豊富。シャキとした歯ざわりとクセのない味が特長。からし醤油でどうぞ。農薬無散布。

100g 220円(税込238円)
山形県 [放] 不検出 <3.1 <3.7



井上さん(埼玉県)、岩下さん達(熊本県)

73 サラダスナップ

さやごと食べられる甘みの強い豆。自然の忌避剤を使用し、木の活性を高める事で農薬使用を最小限に。

約100g 263円(税込284円)
埼玉県、熊本県 [放] 不検出 <4.0 <4.5



無茶々園(愛媛県・西予市)

74 無茶々園の絹さや

お吸い物の具、茹でてサラダ、炒め物等幅広くご利用下さい。農薬無散布。

50g 218円(税込235円)
愛媛県



上野さん達(栃木県・上三川町)

75 長ねぎ

地場の酒粕、おから等を利用したボカシ肥を使用。軟らかく甘みのあるねぎです。農薬無散布。

500g 220円(税込238円)
栃木県 [放] 不検出 <4.1 <3.7



熊崎さん達(愛知県・南知多町)

76 大根

煮物、大根おろし等に。農薬無散布。

1本(900g以上) 198円(税込214円)
愛知県



あゆみの会・白鳥干しいも生産組合(茨城県・鉾田市)

77 干しいも

ねっとり食感と甘味の強い紅はるかを使って、丁寧に干し上げました。※原料の干しいもは減農薬栽培。

寛60日 150g 540円(税込583円)
さつまいも(茨城県) [放] 不検出 <3.6 <3.9



木村農園(茨城県・つくば市)

79 木村さんのごぼう

食物繊維、ミネラル豊富なごぼう。煮物やきんぴらに。減農薬栽培。

400g 192円(税込207円)
茨城県 [放] 不検出 <4.3 <6.9



加瀬さん達(千葉県)

80 人参(洗い)

土作りから始まり、農薬に頼らない栽培をしています。農薬無散布。

1kg 390円(税込421円)
千葉県 [放] 不検出 <4.0 <4.3



林田さん達(長崎県・南島原市)

81 新玉ねぎ

軟らかく、辛味の少ない玉ねぎです。減農薬栽培。

3kg 1100円(税込1188円)
長崎県

切ってサラダに
すってどろろにも◎



上村さん達(青森県・八戸市)

82 長芋

産地にて貯蔵したものを受注してからカットして袋詰めします。減農薬栽培。

200g 220円(税込238円)
青森県 [放] 不検出 <4.0 <4.0

きのこ きので
食物繊維をたっぷり



きのこには、身体の中に侵入した細菌や異物を排除する能力が上がる「食物繊維」が多く含まれています。毎日の食事にきのこをプラスすることで、無理なく食物繊維を摂取することができます。



山田さん(茨城県・つくば市)

83 山田さんのしめじ

ひらたけのしめじです。おがくずに米糠を混ぜたもので菌床栽培。日持ちが良いと評判です。

200g 240円(税込259円)
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.5



安田さん(福島県・郡山市)

84 安田さんのなめこ

独自の栄養元をバランスよく使い、なめこ本来の甘さと旨味を充分引き出しています。

70g 115円(税込124円)
福島県 [放] 不検出 <3.7 <4.1



村上さん(栃木県・高根沢町)

85 舞茸

衛生管理にも気を配った安心の品質。日持ち、香りともに良好です。

100g 196円(税込212円)
栃木県 [放] 不検出 <3.6 <4.3



あゆみの会・水谷さん達(三重県・尾鷲市)

86 エリンギ

肉質はきめ細くなめらかでしっかりしています。歯切れ、香りともに良く、日持ちするのが特長です。

100g 261円(税込282円)
三重県



丸金(長野県・長野市)

87 ブラウンえのき茸

野生種に近く味にコクがあり風味豊かです。シャキとした歯ごたえと風味をお楽しみください。

200g 218円(税込235円)
長野県



江藤さん(大分県・玖珠町)

88 江藤さんの原木生しいたけ

江藤さんの山から切り出した原木に菌を育てています。3月~4月は椎茸が大きく、香りの良い露地ものです。

150g 369円(税込399円)
大分県 [放] 不検出 <3.4 <3.8



なかのきのこ園・飯泉さん(茨城県・つくば市)

89 A品

原木栽培をしています。カサも肉厚で菌床栽培のものとは風味・香り共に違います。B品は、規格外品等サイズは小さいですが、風味・香りは変わりません。徳用パックです。

100g 210円(税込227円)
茨城県



最新の放射能検査結果は職員のおすすめの裏面をご覧ください

90 B品

200g 225円(税込243円)

野菜サポーター
会員
(継続募集)

地場野菜の端境期に入り、野菜セットを5月までお休みの生産者も出ています。登録者は2021年2月で180名を超えました。5月に向けて登録者を増やしていきたいです。みんなで地場野菜を食べて健康な身体をつくっていきましょう。



野菜サポート会員申込書

登録者数は2021年2月までで180名です。これから余剰がでやすい時期です。みんなで地場野菜を食べて健康な体を作っていきましょう!



組合員番号

組合員名

希望口数 (1回のお届けで300円以下)

切り取ってご提出下さい

水産品

春の土用入りも間近。今週は「鰻を食べて初夏を元気に!」ということで「加持さんのうなぎ」をご紹介します。四万十川のほとりで養鰻業を営む加持さん。薬剤を使わず、じっくり1年育てます(一般的には約半年)。ところでちょっとうれしいお話しが。今年のしらすうなぎは豊漁でした!ただ、資源的には貴重なことに変わりはないのでじっくり大切に育てます。1年後、どうぞお楽しみに。

四万十川で獲ったうなぎの稚魚。一年かけて育てます!

~高知・四万十より~
加持さんのうなぎ

- 四万十川で獲れたシラスを1年以上かけて育てます。(一般的には約半年)
- 密飼いせず運動させますので、皮は固め。天然鰻に近い食感です。
- 抗生物質など病気予防のための薬品は使いません。
- タレは国産丸大豆醤油使用。無添加です。



23 加持さんのうなぎ蒲焼
凍 180日 米 大 小
130g+タレ15cc+粉山椒 **2250円(税込2430円)** 通常税込2484円
うなぎ(高知県)



91 加持さんのうなぎ白焼
凍 180日 米 大 小
130g+タレ15cc+粉山椒 **2035円(税込2198円)** 通常税込2300円
うなぎ(高知県)

92 加持さんのうなぎの肝
凍 180日
60g **360円(税込389円)**
うなぎの肝(高知県)

抗生剤不使用のうなぎの安心な肝です
肝吸いや照り焼きなどでお召し上がりください。粉山椒や柚子胡椒などお好みの薬味を添えてどうぞ。

水産担当
イチオシ
今回のみの限定企画です!

春が旬のほたるいかを高鮮度のうちに大釜で茹で上げました。一度も凍らさずに冷蔵でお届けしますので産地ならではの風味、食感が楽しめます。

鮮魚 酢味噌、わさび醤油はもちろんだららの具にも!
今回のみ
はたるいかといえは富山が有名ですが、ここ浜坂港は1ヶ月ほど早く旬が訪れます。例年4月初旬からのこの時期は、抱卵し旨味も増す旬の時期です。

山米(兵庫県・新温泉町)
93 (冷蔵)釜揚げほたるいか
冷 3日 150g **598円(税込646円)**
ほたるいか(山陰沖)

旬のほたるいかを高鮮度のうちに大釜で茹で上げました。一度も凍らさずに冷蔵でお届けします。
原材料:ほたるいか(兵庫県浜坂産)、食塩

凍ったままさっと洗って調理してください

94 国内産冷凍あさり
熊本、愛知、三重、千葉の4産地から季節に合わせてお届け。手作業で選別し若干の熱処理後、凍結しました。
凍 30日
200g **386円(税込417円)**
あさり(熊本県、愛知県、三重県、千葉県) [放]不検出<3.4<4.0

95 酒沼のしじみ(冷凍)
全国でも有数の産地、地元酒沼より高鮮度のまま冷凍してお届けします。
凍 30日
200g **360円(税込389円)**
やまとしじみ(茨城県) [放]不検出<3.6<3.8

96 網走湖産冷凍しじみ(大粒)
北海道網走湖で漁獲した大粒のやまとしじみです。砂抜き後、冷凍してお届けします。
凍 30日
150g **415円(税込448円)**
やまとしじみ(北海道)

97 高橋徳治商店の蒸し焼き
旨味成分グリコーゲンを多く含む牡蠣。加熱済なので身が縮むことなく大ぶりのまま味わえます。
凍 60日
105g **380円(税込410円)** 通常税込430円
かき(宮城県)

98 子持ちからふとししゃも
ノルウェー、アイスランド、カナダのいずれかの産地から抱卵率高く、大き目サイズのものをお届けします。
凍 180日
7~12尾 150g **298円(税込322円)** 通常税込346円
からふとししゃも(ノルウェー、アイスランド、カナダ)

99 さんま開き2枚
北海道産の脂のりの良い大型さんまのみを厳選。手開きして塩のみで味付けし、干物にしました。
凍 120日
2枚170g **398円(税込430円)**
さんま(北海道)

100 九州産真あじの生開き干し
厳選した九州産の真(あじ)を鮮度の良いうちに開き、生干し加工しました。半解凍後、焼いて下さい。
凍
2枚160g **398円(税込430円)**
真あじ(九州)

101 2枚 片身2枚200g **398円(税込430円)**
102 3枚 片身3枚300g **588円(税込635円)**
真さば(ノルウェー)

103 しまほっけ黒糖みりん漬
脂のついたアメリカ産のしまほっけを、黒糖とすりごまをブレンドした特製の調味液に低温で漬け込みました。
凍 米 大 小
3切210g **415円(税込448円)**
しまほっけ(アメリカ)

104 三陸産天然ぶり生姜醤油漬
三陸産のぶりを黒糖とすりおろし生姜を加えた特製の醤油たれに、低温でじっくり24時間漬けこみました。
凍 180日 米 大 小
3切180g **398円(税込430円)**
ぶり(三陸南部沖) [放]不検出<3.8<2.9

105 香ばし味噌のぶり切身
九州沖の天然ぶりを使用し、ごま油の香りをきかせた味噌漬。冷めても柔らかいのでお弁当にも。
凍 30日 米 大
5~6切170g **645円(税込697円)**
ぶり(長崎県)

106 氷温造り 生姜焼き用シルバー切身
主にニュージーランド沖で獲れるシルバー(沖ぶりとも呼ばれる)を生姜醤油に漬けて氷温熟成させました。
凍 180日 米 大 小
2切140g **350円(税込378円)**
シルバー(主にニュージーランド)

107 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切
東カムチャッカの定置網で漁獲されたロシア産の紅鮭です。中辛塩で仕上げました。
凍 180日
2切140g **380円(税込410円)**
紅鮭(ロシア)

108 ロシア産紅鮭切身(甘塩)
ロシア産の紅鮭の切身です。使いやすいく1切約55gにしました。甘塩です。
凍 180日
3切165g **498円(税込538円)**
紅鮭(ロシア)

109 紅鮭かま(甘塩)
6~8月にアラスカ沖で漁獲した紅鮭のかま部分です。脂のりも程よいです。甘塩タイプ(塩分2~3%)。
凍
300g(3~5切) **430円(税込464円)**
紅鮭(アメリカ)

110 天然寒ぶり切身
九州近海で寒の時期に漁獲しました。腹身(脂身部分)が厚く、照り焼きや煮付けで美味しくいただけます。
凍 30日
約80g×3 **646円(税込698円)**
ぶり(九州近海)

111 氷温造り甘塩さば切身4切
ノルウェー産のさばを、甘塩タイプの塩さばにしました。脂質20%以上で、脂のっています。
凍 120日
4切260g **450円(税込486円)**
さば(ノルウェー)

山陰・兵庫県浜坂港発
山米さんお手製の漬魚・加工品
山米の山本さん

112 山かれい切り身
浜坂の地魚「山かれい」を水揚げ後すぐに切身加工しました。上品な白身で地元で人気です。
凍 90日
150g **268円(税込289円)**
山かれい(兵庫県)

113 はたはた下処理済み
山陰浜坂産のはたはたを水揚げ後、すぐに下処理しました。そのまま焼いて。天ぷらの具材にも。
凍 90日
100g5~7尾 **298円(税込322円)**
はたはた(兵庫県)

114 めばちまぐろカマ
遠洋まぐろ延縄船の日本船のめばちまぐろのカマを1個100g位でカットしました。塩焼き、煮付けなどで。
凍 60日
3個300g **450円(税込486円)**
めばちまぐろ(太平洋)

117 えび・いかミックス
むきえびとアカイカのミックスです。かき揚げ、炒め物、カレーなど幅広く利用できます。
凍 米
180g **380円(税込410円)**
えび(インド)、アカイカ(北太平洋)

115 三陸産するめいか つぼ抜き
三陸北部沖で漁獲された小型のするめいかの内臓と下足を除去してつぼ抜きにしました。炒め物、煮物などに。
凍 米
3~6枚230g **398円(税込430円)** 通常税込443円
するめいか(岩手県、青森県) [放]不検出<3.8<3.9

118 三陸岩手いかに糸造り
三陸の宮古市場と周辺の市場に水揚げされたいかを短時間のうちにソーメン状に加工、急速凍結しました。流水が自然解凍でどうぞ。
凍 180日
80g **448円(税込484円)**
するめいか(三陸)

116 サラダ用ボイルむきえび
丸千水産(千葉県・南房総市)
凍 米
100g **435円(税込470円)**
バナメイエビ(タイ)

119 しめさばかぶら漬
国内産(主に三陸沖)の真さばを三枚におろし独自の調味液に漬け、かぶ、人参、生姜のをせ、かぶら漬に。
凍 180日 米 大 小
2枚210g **498円(税込538円)**
真さば(国内産)

水産品の放射能検査について
・調査対象漁獲海域: 関東1都3県と静岡県の太平洋沿岸、三陸沿岸、及び北海道南部海域の原料について定期的に調査し、お知らせします。
主原料産地欄もあわせてご参照下さい。

万石浦の風景

万石浦の恵みを食卓にお届け!



お届けは4月4回になります

124 荻浜湾で育ったブリブリ冷焼き
三陸・荻浜(おぎのはま)湾の新鮮なかきを、自社で殻むきし、冷凍しました。
凍 90日 200g **430円**(税込**464円**)
かき(宮城県) [放]不検出<3.2<4.5

125 がぜみそ(うに味噌漬)
旬の時期(6月~8月)の宮城県産天然きたむらさきうにを使用。仙台味噌、砂糖、日本酒で味付けしました。
凍 90日 80g **630円**(税込**680円**)
きたむらさきうに(宮城県)

春にピッタリ! 流水解凍でOK!



120 あじと3種の野菜マリネ
あじ(国内産)と玉ねぎ、人参、ピーマンの3種の野菜(いずれも国産)をつかった、マイルドなマリネです。
凍 180日 150g **380円**(税込**410円**)
あじ(国内産)

春の小鉢に!



121 生からつくったあじ刺身 生姜醤油漬
鮮度良い鮮魚あじを厳選し、一口サイズにカットして醤油に漬け込み、生姜、ねぎ、ごまを乗せました。
凍 180日 80g **375円**(税込**405円**)
真あじ(千葉県) [放]不検出<2.8<2.9

サーモン&新玉で春サラダ



塩のみで味付けし、「冷燻方式」で仕上げました。桜のチップでスモークした本格スモークサーモンです。
122 紅鮭スモークサーモン
松岡水産(千葉県・銚子市)
凍 70g **455円**(税込**491円**)
紅鮭(アラスカ)

何かと便利な丼物♪



新鮮なすめいかを特製醤油ダレに漬け込みました。そのまま小鉢に盛り付けて酒の肴にも。
123 三陸宮古 真いかぶっかけ丼
共和水産(岩手県・宮古市)
凍 50g×2 **370円**(税込**400円**)
すめいか(岩手県) [放]不検出<4.2<4.7

126 そのまま使える! すめいか(リング)
冷蔵庫内、または流水で解凍後、サラダの具材などですぐに食べられます。※加熱すると硬くなります。
凍 150g **420円**(税込**454円**)
すめいか(三陸北部沖)

127 おらが作った宮古の磯丼
三陸産のいか、めかぶ、いくらを独自の調味液で味付けした磯丼用の具材です。流水解凍後、ご飯にかけて。
凍 180日 50g×2 **418円**(税込**451円**)
すめいか・めかぶ・いくら(岩手県) [放]不検出<3.5<4.0

128 無添加たらこ(切子込み)
すけそうだらの卵を着色料や化学調味料を使わないで味付け。魚醤、鰹節、昆布の風味をお楽しみください。
凍 30日 60g **340円**(税込**367円**)
すけそうだらの卵(ロシア、アメリカ)

129 無添加明太子(切子込み)
着色料や化学調味料不使用。魚醤、鰹節、昆布、唐辛子のシンプルな味付けです。
凍 30日 60g **340円**(税込**367円**)
すけそうだらの卵(ロシア、アメリカ)

使い切りパックで便利

130 しらす干し
遠州灘~伊勢湾にかけての海域で獲れた鮮度の良いしらすを塩茹でし、軟らかく干しました。
凍 120日 20g×3 **450円**(税込**486円**)
しらす(遠州灘~伊勢湾)

131 魚屋さんの混ぜちりめん
国産の小魚と7種類の海藻をブレンド。混ぜご飯のほか、おにぎり、汁もの、パスタなど幅広く使えます。
凍 30日 60g **330円**(税込**356円**)
しらす(遠州灘~伊勢湾)

132 高橋徳治商店のかきフライ
三陸産のかきを使用。身がぷりっと引き締まり味も濃厚なかきフライです。
凍 180日 240g **680円**(税込**734円**)
かき(国内産)

133 さんまチーズサンド
開いたさんまによつ葉のチーズをはさみ、国産小麦粉をまぶしました。凍ったままフライパンで焼いて。
凍 180日 6~8個150g **395円**(税込**427円**)
さんま(国内産)

134 フライパンでできるあじ南蛮漬(タレ付)
フライパンで焼き、玉ねぎやピーマン等を添えて添付のタレをかけるだけで南蛮漬の出来上がり。
凍 180日 6~11枚150g+タレ50g **375円**(税込**405円**)
真あじ(千葉県) [放]不検出<3.3<3.7

137 いわしごぼうつみれ
国内産(主に九州、山陰近海)の真いわし、うるめいわし、トビウオのすり身に、ごぼうを加えました。
凍 120日 180g **335円**(税込**362円**)
いわし(国内産)

ヤマボシのまぐろ



138 焼津港のまぐろ漬け丼
焼津港に水揚げされた鮮度の良いきはだまぐろをスライスし、無添加の醤油ダレに漬けました。
凍 30日 160g(2パック) **480円**(税込**518円**)
きはだまぐろ(太平洋)

- ・焼津港に水揚げされたまぐろを熟練社員が目利きします。
- ・手作業、目視で骨、皮、血合いを取り除きます。
- ・まぐろ専用の超低温倉庫(マイナス50度)で保管。鮮度劣化が抑えられます。



139 焼津港のめばちまぐろ 中落ち風
めばちまぐろの中落ちに近い部分をスライスしました。※表面の酸化防止のため若干のなたね油、食塩を使用。
凍 30日 100g **565円**(税込**610円**)
めばちまぐろ(太平洋)

135 氷温造り さわらの雪見おろし(南蛮柚子)
国産(一部韓国産)のさわらを米油で調理。酢とゆず果汁を加えた大根おろしで和えました。
凍 180日 220g **335円**(税込**362円**)
さわら(国内産、韓国)

136 骨までやわらか さんまみぞれ煮
加圧処理済みで湯煎10分で骨まで食べられます。粗目の大根おろしを加えたタレでみぞれ煮にしました。
凍 180日 75g×2 **380円**(税込**410円**)
さんま(国内産)

137 いわしごぼうつみれ
国内産(主に九州、山陰近海)の真いわし、うるめいわし、トビウオのすり身に、ごぼうを加えました。
凍 120日 180g **335円**(税込**362円**)
いわし(国内産)

ひじきを入れてボリュームUP 甘酸あんでご飯が進みます

- ◆材料(4人分)
房州ひじき 2g
こんにゃく 1/2枚
長ねぎ 10cm
豚挽肉 200g
片栗粉 大1
みそ 大1
油 適量
トマト 1個
葉ねぎ 適量
「酢」 カップ1
A 砂糖 大3
L 醤油 大1
水溶き片栗粉 30cc



- ◆作り方
① 水戻したひじき、こんにゃく、長ねぎはみじん切りにする。
② ボウルに豚挽肉、①、みそを入れてよく混ぜ、さらに片栗粉をたして軽く混ぜる。
③ ②を一口大に丸め180℃の油で4分揚げます。
④ フライパンに1cm角に切ったトマトとAを入れ火をかけ、沸騰したら③を入れて絡める。水溶き片栗粉を加えてとろみが出たら火を止めて、小口切りにした葉ねぎを散らす。

切り取ってご活用ください

●今週のカタログでは下記の商品をご案内しています。

155 豚挽肉 **300** みそ **587** 房州ひじき

春のお友だち紹介キャンペーン

紹介いただいた組合員さんも、新しく加入されたお友達にも嬉しい特典がいっぱい!

紹介された方の特典 **お友達にプレゼント!**
完熟トマトの爽やかマリネセット
セット内容
柏田中の完熟トマト 1kg
新玉ねぎ 1kg
食塩酢 360ml
アーモンドクッキーシュー 3個

紹介者特典 **組合員にプレゼント!**
3000円分相当の常総生協利用クーポン券をプレゼント
1枚1,000円に相当し、注文提出時に添付していただく商品代金からご精算致します。出資金への振替も可能です。
ご紹介ありがとうクーポン **3,000円分プレゼント!**
今なら! **アーモンドクッキーシュー 3個**

2021年5月31日(月)お申し込み分まで



トマトの持つ酸味と旨味で更に美味しく

トマトとチキンのカレー

トマトを使って
カレーライス

トマトが柔らかくなってきたら、クラッシュしてカレーに入れるのがおすすめ。旬のトマトを最後まで美味しくいただきます!

140 つくば茜鶏 モモ
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
300g **480円** (税込 **518円**) 通常税込 **529円**
茨城県

カラッと揚げてカツカレーに♪
希少なヒレ肉を一口カツのサイズにカットしました。

145 中津豚ヒレ一口カツ用
中津ミート (神奈川県・愛川町)
200g(5~6切) **735円** (税込 **794円**)
神奈川県

149 中津トントロ焼肉用
中津ミート (神奈川県・愛川町)
1頭から約300gしか取れない希少部位のトントロを、焼肉用にカットしました。焼肉、炒め物に。
200g **498円** (税込 **538円**)
神奈川県

150 中津豚小間切
中津ミート (神奈川県・愛川町)
各部位から集めています。火の通りが良いので野菜炒め、カレーなどに。
200g **360円** (税込 **389円**)
神奈川県

151 中津豚挽肉
中津ミート (神奈川県・愛川町)
赤身率8割以上の挽肉。豚そぼろ、肉団子などに。
200g **355円** (税込 **383円**)
神奈川県

152 中津豚ロース味噌漬
中津ミート (神奈川県・愛川町)
隠し味にピーナッツバターを加えた自家製味噌ダレに豚ロースを漬け込みました。ほんのりピリ辛です。
200g(固形量約80g×2) **554円** (税込 **598円**)
豚肉 (神奈川県)

153 中津豚ヒレ塩こうじ漬
中津ミート (神奈川県・愛川町)
豚ヒレ肉の切身を、自社製の塩こうじに漬けました。塩こうじの風味と、軟らかくなった肉が食欲をそそります。
5~7枚200g **700円** (税込 **756円**)
豚肉 (神奈川県)

154 豚レバー
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
ビタミン、鉄分豊富なレバー。牛乳につけて臭みをとって、ニラレバ炒め等に。
300g **210円** (税込 **227円**)
国内産 【放】不検出 <4.1 <4.2

155 豚挽肉(バラ凍結)
JA全農いばらき (茨城県) 野口商店
茨城県の銘柄豚、ロースポークを使用。使いやすいバラ凍結品。赤身率8割です。
400g **640円** (税込 **691円**) 通常税込 **702円**
茨城県

156 つくば茜鶏 ムネ
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
あっさり味で消化も良く、経済的なムネ。蒸しどり、唐揚げ、煮物に。
300g **370円** (税込 **400円**)
茨城県

157 つくば茜鶏 ムネモモ小間切
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ムネ肉とモモ肉を一口大にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。煮物、炒めものに。
250g **490円** (税込 **529円**)
茨城県

158 つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ムネ肉とモモ肉を唐揚げ用にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。
250g **490円** (税込 **529円**)
茨城県

159 つくば茜鶏 手羽先
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ゼラチン質に富み、コクのある部位。塩焼き、唐揚げに。だしがでるので煮物にも。
400g **525円** (税込 **567円**)
茨城県

160 つくば茜鶏 手羽元
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
唐揚げやスープ煮に。
400g **525円** (税込 **567円**)
茨城県

161 つくば茜鶏 ササミ
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多く含む部位。茹でてサラダに。バラ凍結。
300g **560円** (税込 **605円**)
茨城県

162 つくば茜鶏 レバー
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
生産者や、鶏に与えている飼料がはっきりしている鶏のレバーは貴重です。
250g **240円** (税込 **259円**)
茨城県

163 つくば茜鶏 挽肉
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ちょっとだけ使いたい時に重宝するバラ凍結品。
500g **660円** (税込 **713円**)
茨城県

164 鹿児島 坊津黒牛サイコロステーキ用×2
福永産業 (福岡県・遠賀町)
モモ・肩肉をダイス状にカットしました。お得な2パックでお届け。
170g×2 **1800円** (税込 **1944円**)
鹿児島県

165 鹿児島 坊津黒牛焼肉用(モモ、バラ)
福永産業 (福岡県・遠賀町)
モモとバラ肉を焼肉用にスライスしました。徳用規格でお届け。
300g **1680円** (税込 **1814円**)
鹿児島県

166 鹿児島 坊津黒牛特選切り落とし150g×2
福永産業 (福岡県・遠賀町)
モモ、ウデ等の鮮やかな霜降りが入った部分のみを厳選した黒牛の切り落とし。2パック組のお徳用です。
150g×2 **1640円** (税込 **1771円**)
鹿児島県

167 鹿児島 坊津黒牛切り落とし170g×2
福永産業 (福岡県・遠賀町)
炒め物、煮物等何にでも使える切り落としです。たっぷり使える2パック組でお届けします。
170g×2 **1370円** (税込 **1480円**)
鹿児島県

168 茨城牛(山方)牛豚合挽肉
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
茨城牛(山方)とロースポーク使用。風味の良さを併せ持った合挽肉。牛豚比率5:5。
250g **525円** (税込 **567円**)
茨城県

141 ロースポーク モモブロック
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
500g **980円** (税込 **1058円**)
茨城県

142 ロースポークモモスライス
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
赤身主体部位であるモモ肉をスライスしました。厚さ3mm。
250g **490円** (税込 **529円**)
茨城県

143 ロースポーク小間切
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
飼料内容や肥育方法に明確な基準を設けた茨城県の銘柄豚「ロースポーク」を、生産者限定でお届けします。
150g×2 **390円** (税込 **421円**)
茨城県

豚肉
・中津ミート：おがくずを敷き詰めた豚舎で、ストレス無く元気に育った豚です。養豚から加工までの一貫生産を行っています。
・ロースポーク：茨城県の銘柄豚です。飼育期間は約6か月。

焼き豚
モモ肉を焼き豚、煮物、カツ等に使えるようにブロックでお届け。

144 ロースポーク挽肉
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
茨城県の銘柄豚「ロースポーク」の挽肉。赤身率8割です。
300g **460円** (税込 **497円**)
茨城県

146 中津豚ロースしょうが焼用
中津ミート (神奈川県・愛川町)
きめが細かく脂が程よく入ったロース肉を、しょうが焼き用にスライスしました。厚さ5mm。
200g **545円** (税込 **589円**)
神奈川県

147 中津豚ロースしゃぶしゃぶ用
中津ミート (神奈川県・愛川町)
きめが細かく脂が程よく入ったロース肉を、しゃぶしゃぶ用に厚さ約2mmにスライスしました。
200g **550円** (税込 **594円**)
神奈川県

148 中津豚バラスライス
中津ミート (神奈川県・愛川町)
脂と赤身が層になったバラ肉を約3mmにスライス。肉巻きや炒め物、鍋など様々な料理に。
200g **460円** (税込 **497円**)
神奈川県

149 中津トントロ焼肉用
中津ミート (神奈川県・愛川町)
1頭から約300gしか取れない希少部位のトントロを、焼肉用にカットしました。焼肉、炒め物に。
200g **498円** (税込 **538円**)
神奈川県

150 中津豚小間切
中津ミート (神奈川県・愛川町)
各部位から集めています。火の通りが良いので野菜炒め、カレーなどに。
200g **360円** (税込 **389円**)
神奈川県

151 中津豚挽肉
中津ミート (神奈川県・愛川町)
赤身率8割以上の挽肉。豚そぼろ、肉団子などに。
200g **355円** (税込 **383円**)
神奈川県

152 中津豚ロース味噌漬
中津ミート (神奈川県・愛川町)
隠し味にピーナッツバターを加えた自家製味噌ダレに豚ロースを漬け込みました。ほんのりピリ辛です。
200g(固形量約80g×2) **554円** (税込 **598円**)
豚肉 (神奈川県)

153 中津豚ヒレ塩こうじ漬
中津ミート (神奈川県・愛川町)
豚ヒレ肉の切身を、自社製の塩こうじに漬けました。塩こうじの風味と、軟らかくなった肉が食欲をそそります。
5~7枚200g **700円** (税込 **756円**)
豚肉 (神奈川県)

154 豚レバー
JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山
ビタミン、鉄分豊富なレバー。牛乳につけて臭みをとって、ニラレバ炒め等に。
300g **210円** (税込 **227円**)
国内産 【放】不検出 <4.1 <4.2

155 豚挽肉(バラ凍結)
JA全農いばらき (茨城県) 野口商店
茨城県の銘柄豚、ロースポークを使用。使いやすいバラ凍結品。赤身率8割です。
400g **640円** (税込 **691円**) 通常税込 **702円**
茨城県

156 つくば茜鶏 ムネ
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
あっさり味で消化も良く、経済的なムネ。蒸しどり、唐揚げ、煮物に。
300g **370円** (税込 **400円**)
茨城県

157 つくば茜鶏 ムネモモ小間切
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ムネ肉とモモ肉を一口大にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。煮物、炒めものに。
250g **490円** (税込 **529円**)
茨城県

158 つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ムネ肉とモモ肉を唐揚げ用にカットしました。必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。
250g **490円** (税込 **529円**)
茨城県

159 つくば茜鶏 手羽先
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ゼラチン質に富み、コクのある部位。塩焼き、唐揚げに。だしがでるので煮物にも。
400g **525円** (税込 **567円**)
茨城県

160 つくば茜鶏 手羽元
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
唐揚げやスープ煮に。
400g **525円** (税込 **567円**)
茨城県

161 つくば茜鶏 ササミ
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多く含む部位。茹でてサラダに。バラ凍結。
300g **560円** (税込 **605円**)
茨城県

162 つくば茜鶏 レバー
田仲さん達 (茨城県・桜川市)
生産者や、鶏に与えている飼料がはっきりしている鶏のレバーは貴重です。
250g **240円** (税込 **259円**)
茨城県

牛豚鶏 あなたは何派？
人気のTOP3が大集合



第2位
169 鹿島 坊津黒牛 カレーシチュー用 250g
モモ、スネなどをカレーやシチューに最適な角切りにカットしました。おおよそ4〜5人分です。
凍 賞30日 250g **980円**(税込 **1058円**) 通常税込1080円
鹿児島県

第1位
170 ローズポーク モモ赤身カレー用 200g
JA全農いばらき(茨城県)ミートバル村山
赤身主体のモモ肉をカレー用にカットしました。
冷 賞6日 **380円**(税込 **410円**) 通常税込421円
茨城県

第3位
171 若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結) 300g
非遺伝子組み換えの飼料を与え、無投薬で育てた若鶏の手羽中。ほしい分だけ簡単に取り出せるバラ凍結。
凍 賞180日 **570円**(税込 **616円**) 通常税込626円
鶏肉(山口県・島根県・福岡県・熊本県)

177 中津ロースハムスライス 100g
安全な肉を原料とした無添加ハムです。豚肉、海塩、三温糖、香辛料のみの自然な味に仕上げられています。
冷 賞7日 **398円**(税込 **430円**)
豚肉(神奈川県)

178 中津バラベーコンスライス 100g
甘みがあり、とても美味しく、安心な無添加ベーコンです。いろいろな料理に使えます。
冷 賞7日 **380円**(税込 **410円**)
豚肉(神奈川県)

180 近江牛のこだわり牛丼 140g×2
ブランド牛の近江牛を時間をかけ丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げました。湯煎で5分程度温めてお召し上がりください。
冷 賞60日 米大 小 **615円**(税込 **664円**)
牛肉(滋賀県)

181 近江牛のしぐれ煮 180g
ブランド牛の近江牛を時間をかけ柔らかく炊き上げました。湯煎で約5分程度温めてお召し上がりください。
冷 賞60日 米大 小 **426円**(税込 **460円**)
牛肉(滋賀県)

182 村山さんのチャーシュー 200g
村山さんがじっくり漬け込みました。チャーハンやラーメンに。豚肉は岩瀬さんの豚、又はローズポーク使用。
冷 賞7日 米大 小 **480円**(税込 **518円**)
豚肉(茨城県)

183 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン 160g
つくば茜鶏のムネ肉を蒸して割いてパックしました。そのままサラダどうぞ。
凍 賞180日 乳 **350円**(税込 **378円**)
鶏肉(茨城県)

184 鎌倉ボンレスハム×3 60g×3
合成添加物を使わない成形ハム。お得な3パック組です。
冷 賞15日 **640円**(税込 **691円**) 通常税込729円
豚肉(国内産)

187 石岡 鈴木牧場フレッシュモッツアレラ 100g
健康な牛から搾った新鮮な生乳を原料に作りました。軟らかい食感です。牛乳の風味をお楽しみください。
冷 賞届いて7〜11日 乳 **500円**(税込 **540円**)
生乳(茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.2

188 石岡 鈴木牧場スカモルツァ(プレーン) 40g
鈴木牧場の良質な生乳で作った熟成タイプのナチュラルチーズ。牛乳の風味をお楽しみください。
冷 賞7日以上 乳 **292円**(税込 **315円**)
生乳(茨城県) [放] 不検出 <3.8 <4.1

189 石岡 鈴木牧場さけるチーズ(バジル) 30g
鈴木牧場の良質な生乳で作ったナチュラルチーズ。手で裂いてお召し上がりください。
冷 賞14日以上 乳 **199円**(税込 **215円**)
生乳(茨城県) [放] 不検出 <3.3 <3.1

179 中津麻婆豆腐の素(甘口) 200g
豚肉本来の味を大切にシンプルに味付け。豆板醤を使っていないので、辛いのが苦手な方でも。
冷 賞24日 大 小 **375円**(税込 **405円**)
豚肉(神奈川県)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
ハムエッグ、サンドイッチ、お弁当にも安心して使える無添加のハムスライス。
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
温めると醤油の控え目な旨味が広がります。食べやすい皮なし。
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
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。
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
使い切りサイズのポークウインナーを、お得な3パックセットにしました。
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

254 5種のお豆ミックスを使って カレーのサイドメニューにサラダをどうぞ!
ハムスライスと豆サラダ

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <4.4 <4.1

172 鎌倉つかいっきりポークウインナー×3 49g×3
冷 賞10日 **275円**(税込 **297円**)
豚肉(国内産)

174 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5
冷 賞10日 **280円**(税込 **302円**)
豚肉(国内産)

175 鎌倉ロースハムスライス×2 60g×2
冷 賞15日 **500円**(税込 **540円**)
豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.3

176 中津皮なし和風ミニウインナー 120g
冷 賞7日 大 小 **287円**(税込 **310円**)
豚肉(神奈川県)

173 鎌倉マイルドポークウインナー×2 94g×2
冷 賞10日 **335円**(税込 **362円**)
豚肉(国内産)



ホリ乳業 (石川県・金沢市)

191 腸内活性 ヨーグルメイト(プレーン)

ホリ牧場で搾乳した良質な生乳100%使用。腸内で有用菌をふやし、抵抗力を高めるのに役立ちます。

冷蔵 賞21日 乳

380g **550円**(税込 **594円**)

生乳(石川県) [放] 不検出 <4.0 <4.0



ホリ乳業 (石川県・金沢市)

192 腸内活性 ヨーグルメイト(加糖)

ホリ牧場の良質な生乳を使用した加糖タイプ。ヒト由来の有用住腸内細菌(乳酸菌)を使って7時間熟成。

冷蔵 賞21日 乳

90g×3 **465円**(税込 **502円**)

生乳(石川県) [放] 不検出 <4.0 <4.0



サツラク農協 (北海道・札幌市)

193 サツラク酪農家限定 ヨーグルト(プレーン)

サツラク農協、11戸の生産牧場限定の生乳を100%使用したプレーンヨーグルト。クリーミーな食感です。

冷蔵 賞18日 乳

500g **265円**(税込 **286円**)

生乳(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1



サツラク農協 (北海道・札幌市)

194 サツラク酪農家限定 ヨーグルト(加糖)

11戸の生産牧場限定の生乳を90%以上使用。香料、安定剤不使用。原材料:生乳、砂糖(北海道産てんさい糖)

冷蔵 賞18日 乳

80g×3 **212円**(税込 **229円**)

生乳(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1



酪王乳業 (福島県・郡山市)

195 生乳たっぷり のむヨーグルト

生乳93%使用の飲むヨーグルト。香料、安定剤不使用。原材料:生乳、砂糖、フラクトオリゴ糖

冷蔵 賞19日 乳

180ml×2 **256円**(税込 **276円**)

生乳(福島県) [放] 不検出 <3.7 <4.5

カレーの後は ひんやりスイーツ!



酪王乳業 (福島県・郡山市)

200 牛乳寒天 2個組

生乳を60%以上使用し、練乳でコクをプラスした懐かしい味わいの牛乳寒天。

冷蔵 賞19日 乳 (70g×3)×2

300円(税込 **324円**) 通常税込 **346円**

生乳(福島県)



日本生活協同組合連合会

196 CO乳酸ドリンク 65mL×10本入

柑橘系風味の飲み切りサイズの乳酸菌飲料。

冷蔵 賞15日 乳

65mL×10 **178円**(税込 **192円**)



おとう工房いしかわ (愛知県・高浜市)

197 濃厚豆乳プリン

愛知県産の豆乳、牛乳、国産卵を使って作った本格派カスタードプリンです。ゼラチン(豚由来)使用。

冷蔵 賞30日 卵乳大

100g×2 **250円**(税込 **270円**)

牛乳(愛知県) [放] 不検出 <3.8 <3.5



おとう工房いしかわ (愛知県・高浜市)

198 豆乳ぷりん 黒ごま

国産大豆100%の自家製豆乳使用。シンプルな原料ながらも濃厚な黒ごまの風味が活かした黒ごまプリンです。

冷蔵 賞30日 卵大

80g×4 **298円**(税込 **322円**)

豆乳(国内産)



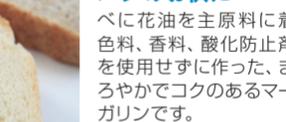
創健社 (神奈川県・横浜市)

199 べに花ハイプラスマーガリン

パンのお供に べに花油を主原料に着色料、香料、酸化防止剤を使用せずに作った、まろやかでコクのあるマーガリンです。

冷蔵 賞19日 乳

180g **290円**(税込 **313円**)



創健社 (神奈川県・横浜市)

199 べに花ハイプラスマーガリン

パンのお供に べに花油を主原料に着色料、香料、酸化防止剤を使用せずに作った、まろやかでコクのあるマーガリンです。

冷蔵 賞19日 乳

180g **290円**(税込 **313円**)



創健社 (神奈川県・横浜市)

199 べに花ハイプラスマーガリン

パンのお供に べに花油を主原料に着色料、香料、酸化防止剤を使用せずに作った、まろやかでコクのあるマーガリンです。

冷蔵 賞19日 乳

180g **290円**(税込 **313円**)

大豆加工品

- ・国産大豆 100% 使用。
- ・豆腐は海水にかりて固め、消泡剤も不使用です。



おかべや (神奈川県・相模原市)

201 おかべや 宴もめん

国産大豆100%。南大東島の天然にがり100%。高濃度豆乳なので大豆の旨味が味わえます。消泡剤無添加。

冷蔵 賞届いて5日 大

330g **189円**(税込 **204円**)

大豆(国内産)



おかべや (神奈川県・相模原市)

202 おかべや 雅きぬ

国産大豆100%。南大東島の天然にがり100%。高濃度豆乳なので大豆の旨味が味わえます。消泡剤無添加。

冷蔵 賞届いて5日 大

330g **189円**(税込 **204円**)

大豆(国内産)



丸和食品 (東京都・練馬区)

206 もめん豆腐

国産大豆100%使用、消泡剤を使用せず海水にかりて固めました。

冷蔵 賞届いて4日 大

300g **176円**(税込 **190円**)

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)

207 きぬ豆腐

国産大豆100%使用、消泡剤を使用せず海水にかりて固めました。

冷蔵 賞届いて4日 大

300g **165円**(税込 **178円**)

大豆(国内産) [放] 不検出 <0.9 <1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)

208 押し豆腐

国産大豆100%使用。水切りしてあるので料理に使うのに便利。日持ちもします。炒め物、白和えなどに。

冷蔵 賞21日 大

220g **235円**(税込 **254円**)

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.4 <1.1



おかべや (神奈川県・相模原市)

203 おかべや 萬歳豆腐

国産大豆100%。南大東島の天然にがり100%。冷蔵庫で長期保存できる充填タイプ。消泡剤無添加。

冷蔵 賞20日 大

75g×4 **189円**(税込 **204円**)

大豆(国内産)



おかべや (神奈川県・相模原市)

204 おかべや 一口生揚げ

青森県産大豆・天然にがり100%使用。おかべや自慢の木綿豆腐を、風味豊かな国産一番搾り菜種油で揚げました。

冷蔵 賞届いて2日 大

6個 **250円**(税込 **270円**)

大豆(青森県) [放] 不検出 <3.9 <4.0



おかべや (神奈川県・相模原市)

205 おかべや 銀杏入り野菜がんも

国産大豆使用の生地に銀杏、にんじん、ごぼう、玉ねぎを加えて、味よく仕上げました。

冷蔵 賞届いて3日 大 小

1個 **150円**(税込 **162円**)

銀杏(新潟県)

お肉の代わりに使って! 「ヘルシー油揚げカレー」



油揚げから出る香ばしい香りと、適度に染み込んだカレーの汁が絶妙です。

丸和食品 (東京都・練馬区)

209 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遺伝子組み換えはしていません。

冷蔵 賞届いて6日 大

3枚 **165円**(税込 **178円**)

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.5 <1.5



JAやさと (茨城県・石岡市)

212 八郷小粒納豆3連 (タレ・カラシ付)

茨城県産小粒大豆使用。口当たり、糸ひきがよく、風味のよい納豆です。

冷蔵 賞7日 米 大 小

35g×3 **148円**(税込 **160円**)

大豆(茨城県) [放] 不検出 <4.2 <4.2



水府納豆 (茨城県・常陸太田市)

213 水府納豆ミニ3 (タレ・カラシ付)

茨城県産小粒大豆使用。糸ひき、風味ともよい納豆です。

冷蔵 賞10日 米 大 小

40g×3 **140円**(税込 **151円**)

大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.0 <3.4



登喜和食品 (東京都・府中市)

214 十勝の息吹 大粒2P (タレ・カラシ付)

北海道十勝産のトヨホマレ大豆使用。大粒ならではの食感、大豆のうまみ、糸引きの強さを楽しめます。

冷蔵 賞9日 米 大 小

40g×2 **172円**(税込 **186円**)

大豆(北海道)



丸和食品 (東京都・練馬区)

210 味付いなり揚げ 2個組

簡単たまごいなり

肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりきかせて家庭煮の味付けに。湯せんで温めると口が開けやすいです。

冷蔵 賞90日 米 大 小 10枚×2

750円(税込 **810円**) 通常税込 **853円**

大豆(国内産) [放] 不検出 <0.9 <1.0

丸和食品 (東京都・練馬区)

211 絹生揚げ

絹豆腐で作った厚揚げです。なめらかな食感と大豆のおいしさを味わえます。

冷蔵 賞届いて4日 大

230g **195円**(税込 **211円**) 通常税込 **221円**

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.6 <1.5

産地によって違う 『わかめ』のヒミツ

国内のわかめの最大の漁場は岩手県や宮城県の沿岸部、三陸地方。四国の鳴門海峡や三重県の伊勢湾もわかめが豊富に採れ、3大名産地と言われています。



鳴門わかめは切れ込みが浅く、肉質が薄くて色が濃い。シャキッとした食感が特徴

三陸のわかめは葉の切れ込みが深く、肉厚で色が濃い。ぬめりが強いのも特徴

どちらもお届けは4月4回になります

まるたか水産 (宮城県・石巻市)

215 伊達漁師のわかめ

三陸の外洋産。薄く、シャキシャキしながらも軟らかく、程よい歯ごたえが特長の塩蔵わかめ。

冷蔵 賞50日

100g **265円**(税込 **286円**) 通常税込 **302円**

わかめ(宮城県) [放] 不検出 <4.3 <3.8

武田食品 (兵庫県・洲本市)

216 淡路島 天然わかめ (塩蔵)

淡路島・由良地区でとれた天然わかめ。食感が良く、自然な味わいです。

冷蔵 賞90日

150g **398円**(税込 **430円**) 通常税込 **443円**

わかめ(兵庫県)

日配品

・こんにやく: 国産のこんにやく芋を使用しています。

・麵・皮: 国産小麦 100% です。

・煮豆: 調味液に浸して加圧するレトルトではなく、開放釜でゆっくり時間をかけて煮ています。

鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)

217 上州産徳用こんにやく

群馬県産のこんにやく粉で作りました。海藻粉末入り。煮物や炒り煮、汁物などの具に。

冷蔵 賞60日

450g **110円**(税込 **119円**)

こんにやく(群馬県) [放] 不検出 <4.2 <3.7

鶴田食品千葉 (千葉県・流山市)

218 上州産徳用しらたき

群馬県産のこんにやく粉で白く仕上げたしらたきです。肉じゃがやすきやきなどに。

冷蔵 賞60日

400g **110円**(税込 **119円**)

こんにやく(群馬県) [放] 不検出 <3.7 <3.5

浜食 (東京都・調布市)

219 洗いもずく

沖縄・伊平屋産の良質なもずくです。塩抜きが必要がなく、そのまま食べられます。ミネラル補給に。

冷蔵 賞10日 米

200g **240円**(税込 **259円**)

もずく(沖縄県)

春の味覚を使って 国産小麦粉使用の無かんすい・無着色の麺。ソースに化学調味料は使っていません。

青花入り春の焼そば

共生食品 (神奈川県・相模原市)

220 内麦焼そば(ソース付)

冷蔵 賞6日 卵 大 小

麺150g×3、ソース30g×3 **257円**(税込 **278円**)

小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



丸和食品(東京都・練馬区)

221 水煮大豆

国産の大豆を水煮にしました。ほんのり塩味がついています。サラダや筑前煮、カレーにも。

冷蔵 賞21日 大

200g 230円(税込248円) 通常税込259円

大豆(国内産)



よつ葉乳業(北海道・音更町)

222 よつ葉カマンベールチーズ

非遺伝子組換え飼料の原料乳。表面に白カビを繁殖させて熟成させました。

冷蔵 賞7日 卵大 小

90g 398円(税込430円) 通常税込448円

生乳(北海道)



JAやさと鶏卵部会(茨城県・石岡市)

223 やさとの半熟たまご(温玉)

非遺伝子組換え飼料で育てたやさとの産直卵を温泉たまごにしました。

冷蔵 賞10日 卵

4個(タレ無) 185円(税込200円) 通常税込211円

卵(茨城県) 【放】不検出<3.3<3.4

旬のトマトを使った一品で!



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

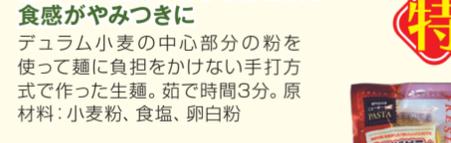
224 長崎 いわし団子

いわしやあじを主原料の無リンすり身にいわしほぐし身を加え、合わせ味噌でいわしの風味を活かしました。

冷蔵 賞29日 卵米大

4個112g 290円(税込313円) 通常税込324円

いわし(国内産)



デュラム小麦の中心部分の粉を使って麺に負担をかけない手打方式で作った生麺。茹で時間3分。原材料:小麦粉、食塩、卵白粉

茹で時間3分

ニューオークボ(千葉県・柏市)

225 生スパゲティ

冷蔵 賞届いて6~8日 卵小

260g(130g×2) 298円(税込322円) 通常税込356円

小麦(カナダ、アメリカ)

生パスタ独特のもちもちとした食感がやみつきに



茹で時間3分

デュラム小麦の中心部分の粉を使って麺に負担をかけない手打方式で作った生麺。茹で時間3分。原材料:小麦粉、食塩

ニューオークボ(千葉県・柏市)

226 生フェットチーネ

冷蔵 賞届いて6~8日 小

260g(130g×2) 330円(税込356円)

小麦(カナダ、アメリカ)



共生食品(神奈川県・相模原市)

227 内麦生ラーメン醤油(3食入)

国産小麦粉を使った、無着色、無かんすい、卵つなぎ麺。スープはあっさりタイプなので具材で補って。

冷蔵 賞7日 卵大 小

麺120g×3 スープ30g×3 350円(税込378円)

小麦(岩手県) 【放】不検出<3.4<4.1



菊田商店(東京都・練馬区)

228 昆布豆

秋田県産大豆、北海道産昆布使用。直火、とろ火で長時間煮ました。程よく煮縮まり、ふくらと仕上がっています。

冷蔵 賞90日 米大 小

130g 220円(税込238円)

大豆(秋田県) 【放】不検出<2.9<3.2



菊田商店(東京都・練馬区)

229 煮豆 とら豆

北海道産のとら豆。今では高級煮豆店でも取り扱っている希少の豆で、しっかり豆の芯を残した直火炊きです。

冷蔵 賞90日 米

150g 324円(税込350円)

とら豆(北海道)



遠忠食品(埼玉県・越谷市)

230 しらすくろみ

瀬戸内海産しらすを直火釜で焼き、カリフォルニア産くろみ(有機JAS認定)を加えました。えぐ味の少ないくろみしらすが後引くおいしさです。

冷蔵 賞90日 米大 小

100g 580円(税込626円)

しらす(瀬戸内海)



遠忠食品(埼玉県・越谷市)

231 国産山くらげたまり漬

国産(茨城県)で栽培・収穫された山くらげを醤油だれで漬け込みました。コリコリとした食感が特徴です。

冷蔵 賞90日 大 小

90g 461円(税込498円)

山くらげ(茨城県) 【放】不検出<3.6<3.9

細かく刻んでチャーハンの具やサラダのトッピングにも



遠忠食品(埼玉県・越谷市)

232 国産味付ザーサイ

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。

冷蔵 賞90日 米大 小

100g 315円(税込340円)

ザーサイ(神奈川県、茨城県) 【放】不検出<3.7<4.1

貴重な国産だけのを使用



遠忠食品(埼玉県・越谷市)

233 国産味付メンマ

国産(愛媛県)のたけのこを使用し、食感を生かした歯ごたえのある味付けメンマです。ラーメンや箸休めにも最適な逸品です。

冷蔵 賞90日 大 小

90g 461円(税込498円)

たけのこ(愛媛県)

樽の味(和歌山県・御坊市)



宮崎県産の寒干し大根を半年以上樽でねかせ、しっかり熟成発酵させてありますので、味に深みがあります。

冷蔵 賞120日 米

140g 325円(税込351円)

大根(宮崎県)



小田原屋(福島県・郡山市)

235 里ごぼう

シャキシャキの国産里ごぼうを、醤油をベースにさっぱりとした味に仕上げました。

冷蔵 賞150日 米大 小

100g 417円(税込450円)

ごぼう(国内産)



趙さんの味(宮城県・仙台市)

236 趙さんの味はさみ込みキムチ

こだわりの唐辛子やあみえびの塩辛など数種類の薬味と、白菜を漬けたんだ本格発酵キムチ。

冷蔵 賞14日 米

350g 545円(税込589円)

白菜(国内産)



趙さんの味(宮城県・仙台市)

237 趙さんの味熟成白菜キムチ

1年じっくり熟成させた鮭の魚醤を使い、こってりとコクのある旨味を引き出した本格キムチです。

冷蔵 賞14日 米大 小

200g 365円(税込394円)

白菜(国内産)、唐辛子(中国)

魚肉練り製品

リン酸塩による増量はせず、魚肉たっぷりの練り製品です。化学調味料も不使用です。

煮物や炒め物、うどん・そばの具材に



白身魚(タラ、エソ、タチウオ)のすり身にもずくをたっぷり入れました。生食はもちろん、軽く温めても。

長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

240 長崎 もずく天

冷蔵 賞8日 米

2枚 368円(税込397円)

魚肉(国内産・タイ)、もずく(国内産)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

241 長崎 漁師揚げ

あじ、さわらなど長崎近海の魚100%を主原料に、食感に弾力を出し、薄く揚げた蒲鉾。

冷蔵 賞7日 卵

100g 290円(税込313円)

雑魚(長崎県)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

242 長崎 いか天

いかの胴部分のカットと、いかのミンチをすり身に混ぜて独特の食感に仕上げた、いかたっぷりの揚げ天です。

冷蔵 賞7日 米

30g×4 270円(税込292円)

すけそうだら(北海道、アメリカ)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

243 長崎甘鯛入りさつま揚げ

長崎の県魚とされている甘鯛が主原料。ほんのり甘みがありソフトな食感。そのままでも、軽くあぶっても。

冷蔵 賞7日 卵米

25g×5 368円(税込397円)

甘鯛(長崎県)

高橋徳治商店 こだわりの練り物



旨味の濃い宮城県産の小魚と北海道のスケウウタラすり身で笹かまぼこに焼き上げました。

高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

244 ミニ笹かまぼこ

凍 賞180日 卵米

8枚136g 311円(税込336円) 通常税込346円

小魚すり身(宮城県)、タラすり身(北海道) 【放】不検出<3.7<3.9



北海道の無リンたらすり身を原料に小魚を練りこみ深みある味と食感に仕上げました。プレーンなさつま揚げ。

高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

245 さつま揚げ

凍 賞180日 米

5枚185g 370円(税込400円) 通常税込410円

すけそうだら(北海道)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

241 長崎 漁師揚げ

あじ、さわらなど長崎近海の魚100%を主原料に、食感に弾力を出し、薄く揚げた蒲鉾。

冷蔵 賞7日 卵

100g 290円(税込313円)

雑魚(長崎県)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

242 長崎 いか天

いかの胴部分のカットと、いかのミンチをすり身に混ぜて独特の食感に仕上げた、いかたっぷりの揚げ天です。

冷蔵 賞7日 米

30g×4 270円(税込292円)

すけそうだら(北海道、アメリカ)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

243 長崎甘鯛入りさつま揚げ

長崎の県魚とされている甘鯛が主原料。ほんのり甘みがありソフトな食感。そのままでも、軽くあぶっても。

冷蔵 賞7日 卵米

25g×5 368円(税込397円)

甘鯛(長崎県)



おとうふ揚げの食感と風味・甘味はそのままだに5種の野菜(人参・筍・ごぼう・椎茸・枝豆)を練りこみました。

246 おとうふ揚げ(五目)

凍 賞180日 米大

5個175g 312円(税込337円)

すけそうだら(北海道)



曲がりネギの自然な甘さとちりめん塩分が絶妙な揚げかまぼこ。レンジや常温で解凍、または軽く炙って。

247 曲がりネギちりめん揚げ

凍 賞180日 米

100g 315円(税込340円)

すけそうだら(北海道)



石巻港水揚げの小魚と北海道無リンスケウウタラすり身を混ぜ、しなやかな弾力と旨味のしっかりしたちくわ。

248 焼ちくわ

凍 賞180日 卵米

7本224g 360円(税込389円)

スケウウタラ(北海道)

冷凍食品

・化学調味料は不使用です。
・原材料の素性がわかる、何より「家庭での手作り」に近いものが基本です。



249 冷凍かぼちゃ
北海道産のかぼちゃ使用。しっとりとした甘いかぼちゃです。煮物やスープに。
500g **327円**(税込**353円**)
かぼちゃ(北海道)



250 冷凍おろし本わさび
長野県安曇野産わさび100%。保存料、香辛料は一切使用していません。わさび本来の味が味わえます。
6袋30g **370円**(税込**400円**)
わさび(長野県)



253 CO北海道 つぶコーン300g
北海道十勝産のスイートコーンを収穫後、加工・凍結しました。保存に便利なチャック付き。
300g **245円**(税込**265円**)
とうもろこし(北海道)



254 CO5種のお豆ミックス300g
北海道産の黄大豆、金時豆、白いんげん豆、枝豆、黒大豆を彩りよくミックスしました。
300g **262円**(税込**283円**)
大豆(北海道)



255 ローストオニオン
国産の玉ねぎを薄くスライスし時間をかけるとろ火で水分を飛ばしあめ色になるまでローストしました。
100g×2 **422円**(税込**456円**)
玉ねぎ(国内産)

海藻で腸内環境を整えて



251 松島湾産おさしみあかもく
ぬめり成分フコイダンが豊富。サクサクの食感なので和え物、酢の物、麺類の具などにどうぞ。
100g **245円**(税込**265円**)
あかもく(宮城県)



252 国産あかもくめかぶミックス
あかもくのシャキシャキした食感と、めかぶのコリコリ食感に粘りが加わり食べやすい。お好みのたれで。
40g×3 **330円**(税込**356円**)
あかもく(国内産)、めかぶ(三陸)



256 スパイシーささみカツ
開放鶏舎で植物性飼料で育てた若鶏のササミを、スパイシーなカレー味のカツにしました。フライ済。
160g **387円**(税込**418円**)
鶏肉(山口県、他)



257 ふんわり豆腐ハンバーグ
消泡剤を使用せず、国産大豆に天然にがりを加えた豆腐に、産直鶏肉を加えた豆腐ハンバーグ。
90g×3 **417円**(税込**450円**)
大豆・鶏肉(国内産)

お弁当におかず



258 からあげ
開放鶏舎で植物性主体の飼料で育てた若鶏のムネ肉を醤油ベースの調味液に漬けて揚げました。
150g **436円**(税込**471円**)
鶏肉(山口県、他)



259 エビカツフライ
魚のすり身を一切使わず、新鮮なえびの身を使った本物のエビカツ。電子レンジで温めて。
4個152g **380円**(税込**410円**)
えび(インドネシア、ベトナム、タイ)



260 ミニポテト オープントースター用
北海道のじゃがいも使用。シュレッドしたポテトの食感がたまりません。ほんのり塩味がきいています。
500g **298円**(税込**322円**)
じゃがいも(北海道)



264 鶏の生姜焼き
若鶏むね肉のスライスを特製だれに漬込み、味付け済なので解凍後炒めるだけでおかずが1品できます。
200g **338円**(税込**365円**)
鶏肉(国内産)



265 パエリアセット
米は国産のムツカオリを使用。あっさり味のサフランライスに具材の魚介類をセット。スペインの代表料理。
790g **1333円**(税込**1440円**)
米(国内産)

食べ応えありお弁当にも



261 ごぼうとひじきの豆腐団子
鶏肉と豆腐に、ごぼう、ひじき、ごまがたっぷり入った団子です。おつまみにも。電子レンジで温めて。
8個144g **345円**(税込**373円**)
ごぼう(国内産)



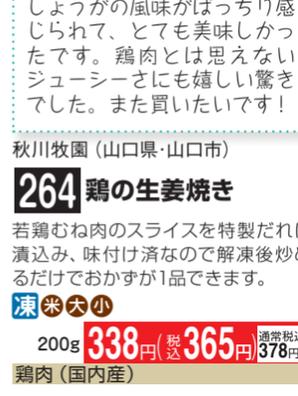
262 CO北海道のそのまま枝豆250g
北海道十勝産のえだまめを茹で急速凍結しました。塩味がついていてそのまま召し上がれます。
250g **264円**(税込**285円**)
枝豆(北海道)



263 やきとりセット
軟らかくジューシーに焼き上げ醤油たれを絡めた、もも、むね、つくねの各2本セット。湯煎またはレンジで。
180g(3種各2本) **646円**(税込**698円**)
鶏肉(山口県、他)



266 マム 北海サーモンたっぷりグラタン
オーガニックペンネマカロニと自家製ホワイトソースに鮭とチーズが相性抜群。レンジで温めて。
170g×2 **528円**(税込**570円**)
牛乳(国内産)



269 天ぷらセット(濃縮たれ付)
5種の野菜(南瓜、さつまいも、舞茸、茄子、野菜かきあげ)を米油で揚げた天ぷらセット。たれは希釈して。
200g(2人前、5種×2個) **550円**(税込**594円**)
かぼちゃ、さつまいも(国内産)



273 冷凍ナムルセット
もやし、小松菜、ぜんまい、大根の4種。解凍後、ほくして和え直してから盛り付けて。ぜんまいは中国産。
150g **435円**(税込**470円**)
牛肉(国内産)

骨がなくて食べやすい オープンレンジで



267 チキンバー
秋川牧園の若鶏の手羽中を2つにカットした食べやすいサイズ。ジューシーな手羽中のからあげです。
200g **429円**(税込**463円**)
鶏肉(国内産)



268 野菜かき揚げ
国産野菜、国産小麦粉のみを使用し、非遺伝子組み換えの菜種油で揚げました。レンジで加熱後トースターで。
4個260g **430円**(税込**464円**)
玉ねぎ・ごぼう・人参・いんげん(国内産)



272 えびにら餃子
にらとえびの旨みがマッチした餃子。ごま油の風味がきいています。皮は国産小麦粉使用。焼いて。
18g×10 **385円**(税込**416円**)
えび(インドネシア、ベトナム、他)



277 ブルコギ丼の具(国産牛)
甘い韓国風の焼肉「ブルコギ」を丼用の具にしました。湯煎してご飯にかけて。炒めた野菜を添えても。
100g×2 **574円**(税込**620円**)
牛肉(国内産)



275 チャプチェ
ブルブルの春雨とコチュジャンを使い、コクのある甘辛味に仕上げました。湯煎して。
180g×2 **599円**(税込**647円**)
春雨(国内産)



270 フライドチキン(骨なし)
塩麹で若鶏むね肉に柔らかさと旨みを加えコーンフレークの衣でサクサク食感をプラス。骨なしタイプ。
300g **831円**(税込**897円**)
鶏肉(国内産)



271 徳用北京餃子
普通の餃子より野菜(特ににら)を多く入れました。皮は国産小麦粉使用。焼いて。
18g×15 **400円**(税込**432円**)
豚肉(国内産)



276 鶏五目中華ちまき
国産もち米に鶏肉・牛蒡・人参・椎茸等を混ぜ、醤油・オイスターソースで味付けしたおこわを竹皮で包みました。
320g(4個入) **640円**(税込**691円**)
もち米・鶏肉(国内産)



274 マム フライパンで簡単春巻
たっぷりの国産竹の子、長ネギと信州産豚肉を千切りして炒めた具と一緒に巻きました。フライパンで焼いて。
5本200g **361円**(税込**390円**)
竹の子(国内産)

ハンバーグやカレーなどの料理に

レンジで温めて

フライパンで!

電子レンジで温めて

レンジで温めて

レンジで温めて

レンジで温めて

レンジで温めて

冷凍 稲庭うどん
(5食入)
国産小麦粉使用。喉ごし強いコシのゆで麺。1食分を更に半分にする切込み付。加工澱粉：約5.5%
凍 小
200g×5 **408円**(税込**441円**)
小麦(国内産)

国産野菜とお米で作りました
ニッキーラーズ(大阪府・泉佐野市)
279 香ばしねぎと焦がし醤油の炒めチャーハン
豚肉・玉葱・人参・葱・玉子など具材を直火で香ばしく炒めた本格的な炒飯。フライパンかレンジで温めて。
凍 卵米大
230g×2 **403円**(税込**435円**)
米(国内産)

ボラスター(石川県・白山市) 8切入
280 太巻寿司
干びょう煮、厚焼き卵、椎茸煮、桜でんぶ、三つ葉の具を太巻に。レンジで解凍して。椎茸、干びょうは中国産。
凍 卵米大
8切300g **446円**(税込**482円**)
米(国内産)

レンジで温めて
大進食品(神奈川県・横浜市)
281 阿波鶏のあんかけ唐揚げお惣菜プレート
徳島県ブランドの阿波すだち鶏の唐揚げ、茄子の揚げ浸し、ひじきと大豆の煮物、青菜とちりめんお浸しをセット
凍 米大
250g **700円**(税込**756円**)
鶏肉(徳島県)

丁寧なお菓子づくり
「自分の大切な人に美味しいお菓子を安心して食べてもらいたい」という気持ちで作ってます
冷蔵庫にて十分に(冬場4時間 夏場3時間)解凍して
弁天堂(兵庫県・淡路市)
285 アーモンドクッキーシュー
凍 60日 卵乳小
3個 **797円**(税込**861円**)
卵・生乳(国内産)
添加物は使わず国内産原材料を主に安心できる物を使用。香ばしくパリパリ感あるシュー生地に仕上げました。

レンジが鍋で
ニッキーラーズ(大阪府・大阪市)
282 関西風きつねうどん
凍 米大
2食520g **306円**(税込**330円**)
小麦(国内産)

特
国産小麦粉使用のうどんに味付油揚げを添え、サバ・カツオの出汁を効かせたつゆをセットにしました。
美雷(大阪府・宇佐市) 2枚
283 関西風お好み焼き
国産小麦使用ミックス粉にキャベツ・卵・豚肉・天玉を加えたカツオ風味のお好み焼き。レンジで温めて。
凍 卵大
160g×2枚 **536円**(税込**579円**)
小麦(北海道)、キャベツ(福岡県)

食べ応えのあるサイズです
レンジで温めて
トッパレール(静岡県・焼津市) 20粒
284 しょう油味 たこ焼き
国産小麦粉に化学調味料・合成添加物不使用の醤油風味のたこ焼き。長ネギ、生姜がより味を引き立てます。
凍 卵米大
400g(20粒) **620円**(税込**670円**)
小麦(国内産)、タコ(ベトナム)

箱入りで贈答やおもてなしにも。冷蔵庫で解凍して
カスタードクリームはちょっと濃い目の味に仕上げ、十分にホイップしてフワな生地でサンドしました。
弁天堂(兵庫県・淡路市)
286 カスタードクリームブッセ
凍 60日 卵乳小
3個 **689円**(税込**744円**)
卵・小麦・生乳(国内産)
原材料：卵(国産)、国産小麦粉、粗糖、生クリーム、牛乳、バター、米粉、粉糖、蜂蜜、バニラビーンズエクストラクト

お得6個入
レンジで温めて
おやき、ランチ、おやつに
ニッキーラーズ(大阪府・大阪市)
287 ライスバーガーポーク生姜焼(増量)
凍 米大
6個690g **952円**(税込**1028円**)
米(国内産)

レンジで温めて
ニッキー(神奈川県・大和市) 10個入
288 ミニたい焼き(あずき)
国産小麦を使用し、北海道産小豆を製餡して、ミニタイプに仕上げました。小さなお子さんのおやつに。
凍 小
10個400g **400円**(税込**432円**)
小豆(北海道) [放] 不検出<3.3<3.3

大人気!
南国生佐
KUBOTAのアイス
ラム酒の香り広がる大人のためのアイスクリーム
ラム酒に漬けたレーズンのコクのある味わい。ケセラになる濃厚なおいしさのアイスクリーム。アルコール分1%
久保田食品(高知県・南国市)
289 ラムレーズンアイスクリーム
凍 卵乳
110ml **190円**(税込**205円**)
生乳(北海道)・レーズン(アメリカ)

旬の高知県産生苺の果汁・果肉を使用
久保田食品(高知県・南国市)
290 いちごアイス
牛乳と苺と砂糖だけで造り上げ、素材本来の持ち味を最大限に引き出したアイスです。乳脂肪分：1.5%
凍 乳
100ml **190円**(税込**205円**)
生乳(北海道)・いちご(高知県)

一度吸い始めたら、やめられない(噴き出し注意!)
久保田食品(高知県・南国市)
291 おっぱいアイスマルク
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。
凍 乳
80ml **100円**(税込**108円**)
生乳(北海道)

冷凍和菓子の先駆者
岩手阿部製粉
芽吹き屋
岩手阿部製粉(岩手県・花巻市) 4個入
292 芽吹き屋 土用餅(あんこ餅)
コシの強さと滑らかさが特徴の岩手県産ヒメノモチを使用した餅をこしあんこで包みました。自然解凍で。
凍 米
4個200g **404円**(税込**436円**)
小豆(国内産)

特
岩手阿部製粉(岩手県・花巻市) 4本入
293 芽吹き屋 三色だんご
よもぎ(粒あん)、人参(ごまあん)、くるみ(くるみあん)の三色の味が一串で楽しめます。自然解凍して。
凍 米大
4本180g **398円**(税込**430円**)
小豆(国内産)

食品調味料
・常総生協がおすすめする調味料の基本は「さ・さしすせそ(酒・砂糖・塩・酢・醤油・味噌)」です。
・昔ながらの長期熟成させた発酵調味料を基本に扱います。
前日OK!
は保存版「JOSO前日OK商品リスト」にも掲載されています。是非ご覧ください。
※紛失された場合は供給担当まで

通常の砂糖と同じようにお使い下さい
アルファフードスタッフ(愛知県・名古屋)
508 粗精糖(自然派style)
鹿児島県のサトウキビから直接作られた砂糖です。特に煮物などお料理によく合います。
1kg **340円**(税込**367円**)
さとうきび(鹿児島県)

様々なお料理に、便利なふんまつタイプです
沖繩物産企業連合(沖縄県・那覇市)
294 波照間島特産黒糖ふんまつ
沖縄県波照間島で採れたさとうきびのみを使用して作られた粉末黒糖です。
200g **300円**(税込**324円**)
さとうきび(沖縄県)

青い海(沖縄県・糸満市) 前日OK!
512 「シママス」
原塩を沖縄の海水で溶解し、平釜で煮詰めて作る再結晶法の塩です。
1kg **300円**(税込**324円**)
海水(沖縄県)、天日塩(オーストラリア、メキシコ)

ミル付き容器は別途ご用意ください
桜井食品(岐阜県・美濃加茂市)
295 岩塩&ブラックペッパー(詰替用)
やわらかな塩味とスパイシーな香りをバランスよくあわせました。ミル付き容器に詰替えてご利用ください。
50g **250円**(税込**270円**)
岩塩(中国)、ペッパー(スリランカ)

2年半の長期熟成。もろみのおいしさが前面に出たコクのある醤油。
沼屋本店(茨城県・つくば市)
296 国産丸大豆寒仕込みしょう油
500ml **740円**(税込**799円**)
大豆(国内産)

煮物の素材の色が引き立ちます
火入れをしない生醤油。色は薄口、味は濃い口。
入正醤油(千葉県・東庄町) 前日OK!
524 入正生しぼり醤油
1ℓ **550円**(税込**594円**)
大豆(アメリカ、ブラジル)

国産米のみを使用した、すっきりした風味の米酢。
私市醸造(千葉県・鎌ヶ谷市) 前日OK!
520 純米酢
500ml **233円**(税込**252円**)
米(国内産)

太田酢店(福島県・須賀川市)
297 りんご酢
契約栽培による樹上完熟のスターキングを使用。1年以上熟成して瓶詰めしました。
300ml **600円**(税込**648円**)
りんご(国産)

蔵人たちが毎朝、紅芋酢を飲み続ける理由
「酢は身体にいい」とは先人たちの知恵。紅芋酢はアントシアニンというポリフェノールがびっくりするほど入っています。しかも、ブルーベリーやブドウのそれとは違う、特殊なアントシアニンだそうです。飯屋醸造では出社後、ラジオ体操で身体を動かし、紅芋酢15ml(大さじ1)を7倍以上の水で薄めて飲んでから仕事が始まります。自分の体調を管理することも蔵人全員の仕事です。
飯屋醸造(京都府・宮津市) 前日OK!
298 紅芋酢
120ml **680円**(税込**734円**)
299 500ml
2400円(税込**2592円**)
紅芋(京都府)

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。薄めて健康ドリンクとして。
塩分9%
やまこみそ(茨城県・守谷市)
300 やまこ味噌(粒・甘口)
国産大豆と茨城県産コシヒカリの麴で作りました。塩分9%です。原材料：米、大豆、塩
120日 米大
1kg **600円**(税込**648円**)
米(国産)、丸大豆(国産) [放] 不検出<3.2<3.5

3年熟成の赤みそです!
国産丸大豆と豆麴だけで作った3年熟成の赤みそ。他のみそと合わせてみそ汁に使うとおいしさが増します。
伊藤商店(愛知県・武豊町)
301 傳右衛門 生みそ(豆)
150日 米大
500g **785円**(税込**848円**)
大豆(国内産)

組合員さんからのクチコミ
愛知県出身なので助かります。コクがあってとっても美味しいです。
角谷文治郎商店(愛知県・碧南市)
505 三州三河みりん
700ml **1025円**(税込**1128円**)
もち米(佐賀県)

「米一升・みりん一升」の本場三河の伝統製法で作られた本格みりんは、米の旨味たっぷりのおいしさです。

揚げ物・炒め物・マヨネーズやドレッシングの材料などに
国産米ぬかが原料の油です。軽く香ばしい風味でくせのない油です。米ぬか由来の栄養成分を含んでいます。
ポーソー油脂(千葉県・船橋市) 前日OK!
302 米油
910g **698円**(税込**754円**)
303 1350g
750円(税込**810円**)
米糠(国内産)

九鬼産業(三重県・四日市市)
304 九鬼純正胡麻油
厳選した胡麻原料を強く煎り、胡麻特有の香りをより引き出した胡麻油です。
340g **580円**(税込**626円**)
胡麻(ナイジェリア、他)

チョーコー醤油(長崎県・長崎市) 前日OK!
530 白だし
本醸造薄口醤油ベースの濃厚で薄色タイプのダシ入り調味料。焼津産かつお本節と利尻産昆布を使用。
400ml **395円**(税込**427円**)
大豆(国内産、アメリカ、カナダ)

2年間熟成丸大豆醤油にかつお、昆布、しいたけのだしを加えただしの素。
笹木醤油(埼玉県・川島町) 前日OK!
529 金笛 春夏秋冬だしの素
1ℓ **910円**(税込**983円**)
大豆(国内産、アメリカ、カナダ)

2倍希釈タイプ
鰹だしをきかせたつゆに、ねりごま、すりごま、信州みそを加えました。香り豊かでコクのあるつゆです。
ポールスタア(東京都・東村山市)
305 かつお香るごまみそめんつゆ
455g **410円**(税込**443円**)
脱脂大豆(アメリカ、カナダ)、小麦(アメリカ、カナダ)

組合員さんからのクチコミ
ごまのこくがおいしく甘すぎず、はまりました。2倍濃縮で使い方があり、お得感もあります。

誰でも、おいしく、簡単に、本格スリランカカレーが作れます♪

辛さを抑えたマイルドなやさしい味わいで、素材の旨みを生かします。辛味が苦手な方やお子様におすすめ。約22皿分。



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

306 カレーの壺 (マイルド)

220g 560円(税込605円) 通常税込626円

スパイス (スリランカ)

たっぷり使用したトマトとレモングラスの風味が魚介の風味を引き立てます。約22皿分。



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

307 カレーの壺 (ミディアム)

220g 560円(税込605円) 通常税込626円

スパイスでピリッとパンチの利いた辛み。スパイスをローストしたスモーク成分が食感を高めます。約22皿分。



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

308 カレーの壺 (スパイシー)

220g 560円(税込605円) 通常税込626円

スリランカ産のココナッツを搾りました。カレー、煮込み料理などに。原材料:ココナッツミルク、グアーガム



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

309 マリオさんのココナッツミルク

200ml 270円(税込292円) 通常税込302円

ココナッツ (スリランカ)

保存料・化学調味料不使用 万能! 甘辛調味料



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

310 マンゴーチャツネ

スリランカ産マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った、甘辛風味の万能調味料です。

260g 650円(税込702円) 通常税込723円

マンゴー (スリランカ)



プレス・オールターナティブ (東京都・目黒区)

311 スリカレー 手作りカレーセット

本格カレー用スパイスセット。スリランカカレーに必要なスパイスを適量揃えてパッケージしました。

34g 455円(税込491円) 通常税込508円

スパイス (スリランカ、インド他)



伊豆海産 (静岡県・西伊豆町)

572 こだわりのだしパック

かつお節の良品に、細かくしたいだ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。

8g×18 575円(税込621円) かつお (静岡県) [放] 不検出<2.9<2.7



おかべや (神奈川県・相模原市)

315 おかべやの昆布だし

厳選した素材を顆粒にした「こんぶだし」です。お湯に戻すだけで香り豊かな美味しい「だし」ができます。

60g(5g×12袋) 690円(税込745円) 昆布 (北海道)



リアス (千葉県・船橋市)

558 羅臼昆布

濃厚なだしが取れるので、うす味仕上げが可能です。

36g 595円(税込643円) 昆布 (北海道)



リアス (千葉県・船橋市)

590 塩吹昆布

原料が美味しい昆布だから、化学調味料を使わずに作れないかとメーカーと相談して生まれました。

35g 250円(税込270円) 通常税込281円 昆布 (北海道)



大紀コープファーム (奈良県・五條市)

318 しその葉ふりかけ

大紀コープファームの生産者が栽培した農薬不使用のしそをみじん切りにし、乾燥させて細かくしたものです。

90日 50g 190円(税込205円) しそ (和歌山県)



長谷川商店 (東京都・中央区)

319 焼きのり 全型20枚

年末、正月用に特別に焼いてもらいました。20枚がチャック付の袋に入っています。

全型20枚 680円(税込734円) のり (国内産)



かねの水産 (千葉県・大網白里市)

571 煮干

生協専用釜で酸化防止剤を使用せず煮上げ、その後天日干しし、冷風乾燥させました。

200g 480円(税込518円) かつお(いわし) (国内産) [放] 不検出<4.0<4.0



大紀コープファーム (奈良県・五條市)

316 割干大根

青首大根を大きく切り、干しました。しっかりした歯ごたえと甘みがあります。30分水につけて戻してから。

80g 320円(税込346円) 大根 (和歌山県)



日本生活協同組合連合会

320 CO生春巻きセット 10本分

ライスペーパー、スイートチリソース、春雨がセットになった生春巻きの調理セットです。

10本分 300円(税込324円) 米粉 (ベトナム等)



東京フード (茨城県・つくば市)

321 練りからし

カナダ産オーガニックからしを使用。香料、着色料、酸味料、乳化剤不使用。

40g 330円(税込356円) からし (カナダ)



小山製麩 (北海道・札幌市)

317 北海道全粒粉 小町麩

北海道産全粒粉使用。水で戻した後はふんわりとし、弾力があります。味噌汁、スープ、酢の物などに。

30g 340円(税込367円) 通常税込378円 小麦 (北海道)



東京フード (茨城県・つくば市)

322 生おろしわさび

主原料のわさびは、長野県産本わさび使用(西洋わさびは不使用)。

40g 370円(税込400円) 本わさび (長野県)



川光商事 (東京都・中央区)

654 いろぬか

蒸気を使用しているため、均一に煎られています。

500g 110円(税込119円) 米ぬか (国内産) [放] 137Cs=2.2



おきたま興農舎 (山形県・高島町)

323 ライスフラワー (米粉)

お菓子やパン作りに使えるように微粒粉末に加工しました。通常使われるくす米ではないお米を使用。

500g 600円(税込648円) うるち米 (山形県)

手作りお饅頭で、ティータイム♪



桜井食品 (岐阜県・美濃加茂市)

625 ホットケーキミックス(加糖)

岐阜県産の農林61号小麦の粉を使用。膨張剤にはベーキングパウダーではなく、内モンゴル産の重曹を使っています。

400g 340円(税込367円) 通常税込378円 小麦 (岐阜県)



川光商事 (東京都・中央区)

324 ねりあん

北海道産あずき使用、甘さひかえめのこしあん。

260g 285円(税込308円)



ニューオークボ (千葉県・柏市)

325 イタリアンスパゲティ (1.6mm)

デュラム小麦の良質な部分だけを使ったスパゲッティ。つるつとした舌触りのパスタ。

300g 235円(税込254円) 小麦 (カナダ、アメリカ)



ニューオークボ (千葉県・柏市)

630 エルボマカロニ

デュラム小麦の中心だけの粉を使って、麺に負担をかけないよう手打式で時間をかけて作りました。

100g 103円(税込111円) 通常税込119円 小麦 (カナダ、アメリカ)

お届けは4月4回になります

発酵食品を家庭で手作り!!



名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

326 甘酒用 乾燥こうじ

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

327 ひしおの靴(はな)

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)



名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

328 白石温麺 2袋

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

329 八割そば

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

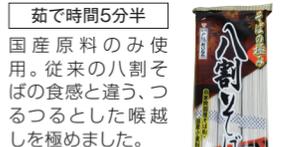


宮城県白石市名産

328 白石温麺 2袋

油を入れずに小麦粉と塩、水だけで練り上げた細麺。麺が短いので食べやすくはなっています。

(100g×3)×2袋 340円(税込368円) 通常税込388円 小麦 (オーストラリア)



おびなた (長野県・長野市)

329 八割そば

国産原料のみ使用。従来の八割そばの食感と違う、つるつとした喉越しを極めました。

240g 440円(税込475円) そば・小麦 (国内産)



創健社 (神奈川県・横浜市)

330 塩らーめん 2袋

国産小麦粉使用の無かんすい麺と、化学調味料不使用の主に植物性原料で仕上げた塩味のラーメン。

102g×2 296円(税込320円) 小麦 (国内産)



創健社 (神奈川県・横浜市)

331 博多風らーめん 2袋

化学調味料、及び豚以外の肉エキスを使わず、豚の旨みと野菜の甘みに魚介類を合わせた豚骨味のラーメン。

106g×2 320円(税込346円) 小麦 (国内産)



名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

332 焼き塩さば

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)



名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)

333 白丸もち

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)



千葉産直サービス (千葉県・千葉市)

680 COいわし蒲焼 100g×3缶

名刀味噌本舗 (岡山県・瀬戸内市)



日本生活協同組合連合会

333 白丸もち

もち米は庄内産のでわのもち。減農薬・無化学肥料栽培。

500g 645円(税込697円) もち米 (山形県) [放] 不検出<1.7<1.3



庄内協同ファーム (山形県・鶴岡市)

669 COゆであずき (北海道) 190g

日本生活協同組合連合会

190g 155円(税込167円) 小豆 (北海道)



日本生活協同組合連合会

669 COゆであずき (北海道) 190g

日本生活協同組合連合会

190g 155円(税込167円) 小豆 (北海道)

菓子

化学調味料は全て不使用。シンプルな内容のものを中心に扱います。

OK! は保存版「JOSO前日OK商品リスト」にも掲載されています。是非ご覧ください。



335 うす皮煎り落花生
うす皮がついたまま塩水につけ味付け。香ばしくて止まらないおいしさです。



701 小魚スナック
馬鈴薯(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.8



336 CO国産小麦の野菜パー 85g
10種類の野菜をさっくり軽い食感の生地に入れて焼上げたスティックビスケット。



690 きな粉ウエハース
大豆(国内産) [放] 不検出 <4.3 <4.2



337 きらず揚げ しお
小麦(国内産) [放] 不検出 <4.1 <4.3



338 きらず揚げ 黒砂糖
小麦(国内産) [放] 不検出 <4.2 <3.3



339 玄米おこし
米(山形県) [放] 不検出 <1.2 <0.8



340 ポン玄米(砂糖付)
米(山形県) [放] 不検出 <1.2 <0.8



341 ポン玄米(砂糖なし)
米(山形県) [放] 不検出 <1.2 <0.8



692 はとむぎおこし
はと麦(タイ、ラオス) [放] 不検出 <4.1 <4.2

水の代わりに100%牛乳を使って練り上げました。町村農場のミルクをたっぷり使用した濃厚なミルクの甘味がするビスケットです。



342 特選牛乳ビスケット 100g
小麦粉(国内産)



343 純国産北海道バタークッキー
小麦・バター(北海道)



698 草加せんべいしょうゆ
7枚 350円(税込378円)



697 草加せんべいごま
7枚 350円(税込378円)



344 玄米粉入り蒸しパン
小麦粉(国内産)



345 CO国産素材卵黄ポーロ95g
卵黄 95g 145円(税込157円)



346 寒天コーヒゼリー
135g 215円(税込232円)



712 包み黒糖飴
95g 185円(税込200円)

手間を惜しまず天日干し乾燥 香り高い落花生

機械乾燥に比べて時間もかかり、天候にも左右されやすい天日乾燥。ですが、太陽の光と自然の風により乾燥させた味わいは、うまみや甘みが引き出され抜群の美味しさです。



347 天日干しさやいり落花生 300g
落花生(千葉県) [放] 不検出 <3.7 <4.4



348 松永さんのレモンジャム
190g 525円(税込567円)



349 松永さんのブルーベリージャム
190g 655円(税込707円)



350 国産純粋はちみつレンゲ
180g 1450円(税込1566円)



351 CO十勝スイートコーンうらごし180g
180g 143円(税込154円)



352 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 320円(税込346円)

日用雑貨

家庭から化学物質を排除しましょう!

- 合成界面活性剤を含むものは扱いません。生分解性が良く、人体にも優しいせっけんをおすすめします。

OK! は保存版「JOSO前日OK商品リスト」にも掲載されています。是非ご覧ください。

油よれもよく落ちます オレンジオイルを配合し、ほのかな柑橘の香りが漂う台所用の液体石けん。

353 本体 300ml 320円(税込352円)
354 詰替用 650ml 420円(税込462円)



778 粉石けん せっけんの街
2kg 730円(税込803円)



857 化粧石けんE
95g x 3 260円(税込286円)



家庭菜園にもおすすめ
355 佐藤さんの竹酢液
500ml 630円(税込693円)

846 パックスオーリー詰替用シャンプー
500ml 840円(税込924円)

850 パックスオーリー詰替用リンス
500ml 840円(税込924円)

894 ミニ 40m
22cm x 40m 100円(税込110円)

895 レギュラー 40m
30cm x 40m 110円(税込121円)

892 ワンタッチコアレス(トイレトペーパー)
130m x 60ロール 480円(税込528円)

パン

- ・国産小麦 100%。
- ・イーストフード不使用。天然酵母で発酵させます。

おかべや(神奈川県・相模原市)

おかべや 豆乳角型食パン

356 半斤3枚
原材料:小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩
賞届いて2日 米大小
半斤3枚 **185円**(税込**200円**)
小麦(北海道)

357 1斤6枚
原材料:小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩
賞届いて2日 米大小
1斤6枚 **353円**(税込**381円**)
小麦(北海道)

おかべや(神奈川県・相模原市)

おかべや 豆乳ノースライスパン

358
原材料:小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、塩
賞届いて2日 米大小
1斤 **353円**(税込**381円**)
小麦(北海道)

おかべや(神奈川県・相模原市)

おかべや いちじくカンパニー

359
原材料:小麦粉(北海道)、干しいちじく、天然酵母、塩
賞届いて2日 米小
1個 **350円**(税込**378円**)
小麦(北海道)、いちじく(トルコ)

そのまま食べてもらいたい風味豊かな逸品!

おかべや(神奈川県・相模原市)

360 おかべや もっちり玄米五穀パン

原材料:小麦粉(北海道)、玄米、黒米、もち栗、もちきび、もち麦、ういろう豆、豆腐、天然酵母、砂糖、塩
賞届いて2日 米大小
3個 **387円**(税込**418円**)
小麦(北海道)

おかべや(神奈川県・相模原市)

361 おかべや くるみのプチパン

原材料:小麦粉(北海道)、くるみ、バター、天然酵母、種子島の粗糖、豆乳、天日塩
賞届いて2日 乳米大小
2個 **352円**(税込**380円**)
小麦(北海道)、くるみ(アメリカ)

おかべや(神奈川県・相模原市)

362 おかべや チーズロール

原材料:小麦粉(北海道)、ナチュラルチーズ、バター、天然酵母、種子島の粗糖、塩、豆乳
賞届いて2日 乳米大小
2個 **310円**(税込**335円**)
小麦(北海道)

おかべや(神奈川県・相模原市)

363 おかべや 豆ぱん

原材料:小麦粉(北海道)、金時豆、バター、種子島の粗糖、天然酵母、天日湖塩、豆乳
賞届いて2日 乳米大小
2個 **333円**(税込**360円**)
金時豆(国内産)

おかべや(神奈川県・相模原市)

364 おかべや おから甘食(ごま油使用)

原材料:小麦粉(北海道)、砂糖、おから、卵、太白ごま油、麦芽水あめ、豆乳、ベーキングパウダー、重曹
賞届いて4日 卵大小
3個 **412円**(税込**445円**)
小麦(北海道)

おかべや(神奈川県・相模原市)

365 おかべや 素焼きパン

原材料:小麦粉(北海道)、天然酵母、種子島の粗糖、塩
賞届いて3日 米小
1個 **515円**(税込**556円**)
小麦(北海道)

自家製酵母パン Le・Lourdes

※天然酵母の発酵力にはばらつきがあるため、パンの膨らみが少ないことがあります。食味に影響はありません。

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

366 パン・ド・ミ(食パン) 1斤 8枚
賞届いて1~2日 小
270円(税込**292円**)

367 ノースライス
小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出<3.9<3.8
260円(税込**281円**)

368 Le・Lourdes(神奈川県・中井町) パン・ド・ミ(全粒粉食パン) ノースライス
賞届いて1~2日 小 1斤 **300円**(税込**324円**)
小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

369 ドッグパン

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩
賞届いて1~2日 小
3個 **300円**(税込**324円**)
小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出<3.5<3.9

野菜ベーグル専門店 いばらきベーグル

370 プレーンベーグル
原材料:国産小麦(北海道)、玄米粉(茨城県)、粗糖、天日塩、天然酵母
凍賞30日 米小
1個 **167円**(税込**180円**)
小麦粉(北海道)、玄米粉(茨城県)

371 全粒粉ベーグル
原材料:小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、玄米粉(茨城県)、粗糖、天日塩、天然酵母
凍賞30日 米小
1個 **194円**(税込**210円**)
小麦粉(北海道)、玄米粉(茨城県)

冷凍パン

凍ったまま電子レンジまたはトースターでOK!

カレーのお供にピッタリ!
手のぼして焼き上げたもちもち食感。自然解凍(1枚あたり約30分)後、軽くオーブントースターで焼いて。

ハッコ食品(千葉県・千葉市)

372 国産全粒粉プチパン
原材料:小麦粉、全粒粉、天然酵母、ロースト胚芽、てんさい糖、生イースト、塩
凍賞180日 小
約40g×5 **415円**(税込**448円**)
小麦(国内産)

373 ママン モチモチ手のぼしナン
池田食品(埼玉県・所沢市)
凍賞 210g(3枚入り) **290円**(税込**313円**)
小麦粉(北海道)

ハッコ食品(千葉県・千葉市)

374 プリュッセルワッフル
原材料:小麦粉、牛乳、卵、植物油、砂糖、食用加工油脂、トレハロース、粉末油脂、ベーキングパウダー、塩、香料
凍賞180日 卵乳大
約65g×6 **605円**(税込**653円**)
小麦(カナダ、他)

飲料

- ・緑茶:無農薬です。
- ・ジュース類:果汁100%のストレートジュースを中心に扱います。

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています

OKは保存版「JOSO前日OK商品リスト」にも掲載されています。是非ご覧ください。
※紛失された場合は供給担当まで

童仙房茶舗(京都府・南山城村)

375 童仙房茶舗 有機上煎茶
有機栽培宇治茶の一番茶のみを使用した煎茶です。新芽の中からさらに厳選した逸品です。
100g **1100円**(税込**1188円**)
緑茶(京都府)

上煎茶収穫以降、刈り取ったお茶です。多少渋みは伴いますが、すっきりとした味わいが特徴です。普段用にも。農薬無散布。

かわばた園(静岡県・静岡市)

720 煎茶
賞180日
100g **926円**(税込**1000円**)
茶葉(静岡県)

秋に収穫したお茶を主体に、鉄釜で焙じたお茶です。香りが強く、味はさっぱりとしていて、特に食後におすすめします。農薬無散布。

かわばた園(静岡県・静岡市)

722 ほうじ茶
賞180日
100g **640円**(税込**691円**)
茶(静岡県) [放] 不検出<0.4<0.5

ランカスター(千葉県・千葉市)

376 アールグレイティー(リーフ)
柑橘系の香りが爽やかなフレーバーティー。ホットはもちろん低温でも香り高いのでアイスでも。農薬無散布。
100g **550円**(税込**594円**)
紅茶(スリランカ)

ランカスター(千葉県・千葉市)

377 ジャスミン茶(リーフ)
中国を代表する花茶のひとつ。沸騰したお湯で1~2分程度蒸らすと、ジャスミンの香りがより一層ひきたちます。
100g **398円**(税込**430円**)
緑茶・ジャスミン(中国)

おいしい冬にんじんをシーズンバック
有機人参を使った栄養豊富なストレートジュース。果肉が沈殿しているので、よく振ってからお飲みください。

二本松有機農業研究会(福島県・二本松市)

378 有機人参まるごとジュース 200ml **267円**(税込**288円**)

379 1ℓ **1027円**(税込**1109円**)
人参(福島県) [放] 不検出<0.5<0.4

1ℓ

国産りんご100%使用。リキャップ付きで冷蔵庫でもこぼれません。濃縮還元果汁使用。

日本生活協同組合連合会

380 COりんごジュース100 1ℓ 国産混濁
賞90日
1ℓ **285円**(税込**308円**)
りんご(国内産)

日本生活協同組合連合会

742 COミックスキャロット 125ml
7種類の果汁50%(りんご、温州みかん、オレンジ、白ぶどう、パイナップル、バナナ、レモン)に、にんじん汁50%をミックス。
賞120日
125ml×12 **816円**(税込**876円**)
にんじん(国内産)

日本生活協同組合連合会

755 CO粉末レモネード
ホットでもアイスでも、レモンのさわやかな風味を楽しめるレモネード。広島県瀬戸田産のレモンを使用。
賞180日
17g×10 **280円**(税込**302円**)
レモン(広島県)

岩泉ホールディングス(岩手県・岩泉町)

381 龍泉洞の水 500ml×24本
岩手県・龍泉洞に湧き上がるミネラルたっぷりの水。非加熱濾過処理により、自然の味をそのままに。
500ml×24 **2880円**(税込**3110円**)
岩手県 [放] 不検出<0.5<0.5

南アルプスの伏流水を使用

すっきりした味わいのアイスコーヒー

シーズン初

384 無糖1000ml **440円**(税込**475円**)
385 微糖1000ml **440円**(税込**475円**)
コーヒー(コロンビア)

メトロ(山梨県・南アルプス市) 賞150日

やわらかな苦みとフルーティな甘みがバランスよくすっきりとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

エール酵母特有のフルーティな香りと高級アロマホップの爽快な香りが絶妙。飲み口爽やかなビールです。

エチゴビール(新潟県・新潟市)

382 エチゴビール ピアブロード
賞180日 小
350ml **266円**(税込**293円**)
麦芽(デンマーク、ドイツ)、ホップ(イギリス、他)

エチゴビール(新潟県・新潟市)

383 エチゴビール エレガントブロード
飲み口の爽やかなビールです
賞180日 小
350ml **266円**(税込**293円**)
麦芽(フランス)、ホップ(チェコ、ドイツ)

自家農園、一部契約栽培のデラウェア種使用。熟成期間を長くとり、さわやかな辛口に仕上げました。

天然ワイン醸造・林真澄(岐阜県・岐阜市)

772 天然葡萄酒 白辛口
ぶどう(岐阜県) **720ml 1380円**(税込**1518円**)

酸化防止剤無添加
契約農園で有機的に育てられたぶどうが原料の、まるやかな甘みのワイン。酸化防止剤無添加。

天然ワイン醸造・林真澄(岐阜県・岐阜市)

771 天然葡萄酒 赤甘口
ぶどう(岐阜県) **720ml 1380円**(税込**1518円**)

嬉しい 美味しい の声が届いています! **組合員さんの声広場**

**国産・契約農家のみ
大豆使用**



豆がふっくらとしていて、とても美味しい。包材も高級感あって良い感じなので好きです。(つくば市: Hさん)

386 遊作納豆(タレ・カラシ付)
茨城県常陸太田市・関さん達の小粒大豆使用。炭火造りで容器には銘木を用いました。
大豆(茨城県) 80g **198円(税込214円)** 通常税込222円

**あっさりした味わいで
どんな料理にも合います!**



「徳用かじき切り身」は常備しています。煮てよし(和風イタリアン)、焼いてよし(ステーキ)、揚げてよし(フライドこうじ)、チリソース(中華)、サラダなどなくてはならない私の助っ人です。(取手市: Dさん)

387 徳用 かじき切身
東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 10切 500g **899円(税込971円)** 通常税込1026円

**一度食べたならやみつき!
本格中華が自宅で簡単に**



ヨコハマの餃子は買い置きしておいて正解でした。忙しい時に重宝しました。美味しく食べてすべて食べたのてまた買わねば(笑)(柏市: Mさん)

388 ヨコハマの餃子
大進食品(神奈川県・横浜市) 25個入 18g×25 **549円(税込593円)** 通常税込613円

今週のらくうまごはん

餃子と白湯スープの旨味がたっぷり

1食当り **405円(税別)**

調理時間: 準備品 **約8分** 油

セット内容: カット野菜(白菜、長ねぎ、人参、きくらげ)、餃子、調味タレ

食塩相当量: 6.3g

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

もちり麺がピリ辛スープに絡む

1食当り **600円(税別)**

調理時間: 準備品 **約6分** 油

セット内容: カット野菜、麺×2袋、坦々の素、もやし、スープ

食塩相当量: 7.87g

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

タケノコと豚肉のハーモニー

1食当り **480円(税別)**

調理時間: 準備品 **約4分** 油

セット内容: タレ漬豚肉、カット野菜(ピーマン、タケノコ、パプリカ、玉ねぎ)

食塩相当量: 3.1g

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

白身魚の旨味と野菜がマッチ

1食当り **450円(税別)**

調理時間: 準備品 **約5分** 油

セット内容: 調理魚、カット野菜(玉ねぎ、ピーマン、人参、エリンギ、パプリカ)

食塩相当量: 1.0g

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

黒酢で味に深みをプラス

1食当り **480円(税別)**

調理時間: 準備品 **約6分** 油

セット内容: カット野菜(玉ねぎ、煮たけのこ、ピーマン、人参)、タレ漬豚肉

食塩相当量: 1.21g

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

389 白菜と水餃子の白湯スープ

新鮮でおいしい野菜と餃子のセットです。下処理カット済みなので、フライパン一つで手軽に調理できます。

2人前(約370g) **810円(税込875円)**

白菜(国内産)、豚肉(国内産)

390 半日分の野菜が摂れる担々麺

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もちり麺と濃厚なスープがセットになりました。

2人前(約490g) **1200円(税込1296円)**

小麦粉(神奈川県)、にら(国内産)

391 国産野菜の青椒肉絲

ご家庭では手間の多い細切野菜とタケノコとタレ漬豚肉のセットです。下処理済なのでフライパン一つでOKです。

2人前(約320g) **960円(税込1037円)**

玉ねぎ(国内産)、豚肉(鹿児島県)

392 シャキシャキ彩り5種野菜と白身魚の南蛮漬

新鮮な野菜と、下味がついた国産の白身魚のセットです。下処理カット済みなので、フライパン一つでどうぞ。

2人前(約375g) **899円(税込971円)** 通常税込1078円

玉ねぎ(国内産)、シイラ(長崎県)

393 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

新鮮な野菜と酢豚ソースのセットです。下処理、カット済みなのでフライパン一つで簡単調理できます。

2人前(約410g) **960円(税込1037円)**

玉ねぎ(国内産)、豚肉(鹿児島県)

注文書の6ヶ欄に記載をお願いします

お米

・ネオニコチノイド系農薬を使用しておりません。
・土づくりを心掛けた生産者さんたちが作っています。

こう見るといかがでしょう?
ご飯はとて経済的で家計の強い見方にもなります。

ご飯1杯 **31円**

31円

120円

200円

150円

金額はお米65g/めぐみちゃん5kg2,350円で試算した場合です

鬼怒川、小貝川に挟まれた肥沃な土地を生かして優良米生産に励む水海道東町特裁米耕作者組合より。初期除草剤1回のみ(ネオニコチノイド系農薬不使用)。

水海道のめぐみちゃん(コシヒカリ)

502001 白米 5kg **2350円(税込2538円)**

502003 白米 2kg **945円(税込1021円)**

502002 玄米 5kg **2250円(税込2430円)**

JA常総ひかり・東町特裁米組合(茨城県・常総市)

4代50年にわたって農業や化学肥料を使用せず、自家堆肥を使用。もみで貯蔵している米を、注文を受けてから「もみ摺」「精米」をしてお届けします。

宮城・黒澤さんのひとめぼれ(今摺米)

502011 白米 5kg **3500円(税込3780円)**

502012 玄米 5kg **3200円(税込3456円)**

502013 7分 5kg **3500円(税込3780円)**

502014 5分 5kg **3500円(税込3780円)**

黒澤さん(宮城県・涌谷町)

4代50年にわたって農業や化学肥料を使用せず、自家堆肥を利用。無農薬栽培。

宮城・黒澤さんのコシヒカリ

502015 白米 5kg **3500円(税込3780円)**

502016 白米 2kg **1400円(税込1512円)**

502017 玄米 5kg **3200円(税込3456円)**

502018 7分 5kg **3500円(税込3780円)**

502019 5分 5kg **3500円(税込3780円)**

黒澤さん(宮城県・涌谷町)

減農薬・減化学肥料栽培(ネオニコチノイド系農薬不使用)のお米です。JAやさと稲作部会の精鋭66名よりお届け。

やさとのお米(コシヒカリ)

502031 白米 5kg **2314円(税込2499円)**

502032 玄米 5kg **2165円(税込2338円)**

JAやさと稲作部会(茨城県・石岡市)

白米・胚芽米に3割ほど混ぜてご利用下さい

粉の状態から常温に近い水温で発芽させて、栄養分の高い発芽玄米にしました。原料は有機栽培した岩手県産あきたこまち。中村商店(神奈川県・横浜市)

502072 有機粉発芽玄米「ぐるめくらぶ」

1kg **1150円(税込1242円)**

米(岩手県)

394 もち米

減農薬、無化学肥料栽培。

庄内協同ファーム(山形県・鶴岡市)

2kg **1100円(税込1188円)**

もち米(山形県)

炊く時にお酢を少し加えると鮮やかな紫色に

ミネラル補給の為に塩を散布したり、ヒノキエキスなど天然の素材を使った自家製忌避剤を使用。3合のお米に、大さじ1杯からどうぞ。農薬無散布。

ひきわりハトムギ、丸麦、丸麦、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。

502071 白山紫黒(有機栽培紫黒米)

300g **670円(税込724円)**

山形県 [放] 不検出 <1.2 <1.1

502074 白米用雑穀セット

500g **1048円(税込1132円)**

[放] 不検出 <0.5 <0.5

502077 玄米用雑穀セット

500g **1143円(税込1234円)**

[放] 不検出 <0.7 <0.7

2020年産お米放射能検査結果(セシウム合計) 検出限界0.2Bq/kg以下

産地	名称	品種	白米	玄米
茨城県	めぐみちゃん	コシヒカリ	最高値0.1Bq/kg	最高値0.2Bq/kg
山形県	おきたま農倉	ひとめぼれ	不検出	不検出
		つや姫	不検出	不検出
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ	不検出	不検出
			不検出	検出限界0.1Bq/kg(同位体研究所)

・検査機関: 常総生活協同組合・判定法: ゲルマニウム半導体γ線スペクトルメーターによる核種判定
*生協では引き続き精度の高い検査をしています(生産者が外部機関で検査をしている場合はそちらの結果を掲載)

鳴門魚類

徳島・鳴門に春が来た!

春のイキイキフェア



鳴門魚類の山本社長(左)と鈴木工場長

全品 特別



秋鮭4切 さわら2切 寒さば フィール2枚

常備して重宝! 無塩のセットです。北海道雄武産秋鮭、九州産のさわら・さばの3種類の切身をセットにしました。無塩です。

鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

395 鳴門の徳用3種 切り身セット(無塩)

凍 30日

秋鮭4切、さわら2切 さば2枚 **1380円(税1490円)** 通常税込1598円

秋鮭(北海道)、さわら・さば(九州沖)

オホーツクの秋鮭はひと味違います!



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

396 雄武産 秋鮭切身(無塩)2パック

北海道・雄武(おうむ)沖で漁獲した、脂のりと身質が特に良い、重量3kg以上の天然銀毛鮭です。無塩。

凍 30日 (4切210g) x2 **998円(税1078円)** 通常税込1124円

秋鮭(北海道)



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

397 さばフィーレ(甘塩)

鮮度の良い真さばを甘塩仕立てに仕上げました。

凍 30日

片身2枚200g **380円(税410円)** 通常税込430円

真さば(長崎県、佐賀県)



組合員さんからのクチコミ

頭と骨以外は全て食べられます!皮もおいしいです。

鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

398 天日干しアジ

佐賀県に水揚げされたアジを開き、潮風と太陽で干し上げる「天日干し」にしました。干物の定番です。

凍 30日 4枚 210g以上 **498円(税538円)** 通常税込592円

真あじ(佐賀県)



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

399 甘塩鱈ほっけ開き

脂の乗りがよい鱈ほっけを原料に丁寧に甘塩で仕上げました。焼き物に最適です。

凍 30日

約350g **598円(税646円)** 通常税込680円

鱈ほっけ(アメリカ)



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

400 真あじフィーレ

長崎産の旬の真あじを食べやすく三枚おろしにしました。天ぷらやフライに、ナゲット風にも。

凍 30日 片身5~8枚前後 200g **430円(税464円)** 通常税込475円

真あじ(長崎県)



組合員さんからのクチコミ

簡単南蛮漬けにはもってこいです。身の厚みがいいです。



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

401 銀ヒラス(シルバー) 西京漬

銀ヒラス(シルバー)を、独自の西京味噌床に漬け込みました。

凍 30日 3切160g **430円(税464円)** 通常税込497円

銀ヒラス(ニュージーランド)

砂糖不使用の西京漬

原材料: 銀ヒラス(ニュージーランド)、国産大豆みそ、発酵調味料(味の母)、三河みりん



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

402 香ばし味噌の さばフィーレ

ごま油の香りをきかせたさばの味噌漬けです。野菜をたっぷり加えてホール焼きも美味。

凍 30日 200g (片身2枚入) **465円(税502円)** 通常税込518円

さば(長崎県、佐賀県)



鳴門魚類(徳島県・鳴門市)

403 さば味噌煮 2袋

鳴門魚類オリジナルの国産大豆味噌を使用。丁寧にだしを取り、じっくりと煮込んださばの味噌煮です。

凍 30日 (片身1枚2切) x2 **480円(税518円)** 通常税込562円

さば(長崎県、佐賀県)



人気なさば味噌をお得な2袋で!

新物、お待たせしました! これがホントの「鮭フレーク」



通常の鮭フレークとは違い、油脂の添加もありません。おにぎりはもちろん、お茶漬け、王子ご飯の上に振りかけると、アレンジ自在です。

雄武漁協(北海道・雄武町)

404 雄武 寒風干し焼鮭ほぐし身

冷 180g **880円(税950円)** 通常税込1058円

秋鮭(北海道)

訳あって...お買い得 春の わけあり 特集

外皮に若干のスレキスがある 訳あり品

通常のと比べて 74%お得!

木下さみ(愛媛県・西予市) 2~4玉

405 せとか(訳あり)

近年の品種改良において「最高傑作」とも呼ばれる柑橘です。減農薬栽培。

600g(2~4玉) **530円(税572円)**

愛媛県

シーズン終了していましたが、生育が遅れていた畑から収穫時期を迎えました!

井止さん(埼玉県・美里町)

406 深谷ネギ(根深白ネギ)

白根のネギです。きめが細かく軟らかく、寒くなるほど糖度が高くなります。農薬無散布。

約350g **225円(税243円)** 通常税込259円

埼玉県 [放] 不検出 <4.4 <4.1

規格外だけど使いやすい!

丸和食品(東京都・練馬区)

407 きざみ揚げ(冷凍) 2袋

国産大豆100%使用。製造段階で出来てしまった規格外の揚げを細かく刻み、冷凍しました。

凍 100g x2 **398円(税430円)** 通常税込449円

大豆(国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.9

限定 52P

ヤマフ(佐賀県・唐津市)

408 北海道スモークサーモンの棒寿司

北海道産の秋鮭と佐賀県産のお米を使用。秋鮭は塩のみで味付けし桜チップで低温でスモーク。カット済です。

凍 2021.8.10 1本350g **1100円(税1188円)** 通常税込1274円

秋鮭(北海道)

ばらのかたまりですが味はばっちり

凍 30日 500g **980円(税1058円)** 通常税込1382円

無添加たらこ(ばらこ) 徳用パック

すけそうらの卵を着色料や化学調味料を使わずに味付け。魚鱈、鰹節、昆布の風味をお楽しみください。

凍 30日 500g **980円(税1058円)** 通常税込1382円

無添加明太子(ばらこ) 徳用パック

着色料や化学調味料不使用。魚鱈、鰹節、昆布、唐辛子のシンプルな味付けです。

凍 90日 400g **450円(税486円)** 通常税込497円

豚肉(国内産)

形は色々でも味は正規品と同じ

製造時に出る折れたもの、サイズの大小、色がイマイチなものなどが入ります。また、包装後冷凍(真空ではない)するのでダンゴ状になりますが商品に問題はありません。

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

411 鎌倉わけあり皮なしソーセージ

国産大豆のきなこを練り込んだ和風ぼうろ。卵黄を使用し、口溶けのよい食感に仕上げました。

凍 30日 125g **340円(税367円)** 通常税込378円

米(国内産) [放] 不検出 <4.2 <4.2

賞味期限が短めなので 特別

原材料: 馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、砂糖(てん菜(国産))、水飴(国内製造)、卵黄(卵を含む、国産)、きな粉(大豆(国産))、脱脂粉乳(生乳(国産))

サンコー(愛知県・豊橋市)

414 きなこぼうろ

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

ミツコー農園産モロヘイヤ使用

限定150個

ミツコー(神奈川県・大和市)

412 モロヘイヤ餃子(自社農園モロヘイヤ)

栄養たっぷりのモロヘイヤを主役にした餃子。自社農園のモロヘイヤを100%使用。フライパンで焼いて。

凍 2021.9.29 15個270g **333円(税360円)** 通常税込410円

野菜・豚肉(国内産)

今回のみ 蒸気がレンジでもOK 賞味期限短いため 訳あり品

新

刺節の出汁で牛蒡を煮、鶏ミンチを混ぜた味わい深い焼売。従来品より原料がシンプルでふわっとジューシー。

ミツコー(神奈川県・大和市) 8個入

413 訳あり 鶏ごぼうシューマイ

凍 2021.6.9 27g x8 **222円(税240円)** 通常税込240円

ごぼう・鶏肉(国内産)

割れていても味は一級品

原材料: うち米、しょうゆ、ごま、キビ砂糖、馬鈴薯澱粉、醗酵調味料、醗酵調味液、カツオブシエキス

前日 OK!

笛木醤油(埼玉県・川島町)

694 醤油屋のせんべい われせん

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので 特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので 特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので 特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので 特別

賞味期限が短めなので特別

賞味期限が短めなので特別

表示マークのご案内

- 取り扱いサイクル・価格表記
 - 4週に1回お届け
 - 4週に3回お届け
 - 隔週お届け
 - 毎週お届け
- シーズン最終 季節商品につき今回で最終
- シーズン初 今季初登場
- 新 新発売の商品
- 特別 特別価格商品

お届け時の温度帯

- 凍 冷凍品
- 冷 冷蔵品

表記のないものについては常温でのお届けです。

農産品については季節に応じた温度帯でお届けします。

その他

- 前日 OK! は通常のご注文はもちろん、供給前日の17:00までに電話かFAXでも注文できます。
- 無農薬 は栽培期間中に生産者が農薬を散布していないことを表しています。

アレルギー表示

卵 卵 牛乳 米 大豆 そば 小麦 落花生 えび かに

「コンタミネーション」(コンタミ)については表示していませんので現物の表示をご確認下さい。コンタミの詳細情報については生協までご連絡ください。

※コンタミネーションとは同じ工場であレルゲン原材料が使用され、極微量の混入の可能性を指します。

アレルギーの症状がある場合は、使用前に包材の表記をご確認頂き、飲食のご判断をお願いいたします。

主原料原産地

生鮮品については主原料の原産地を表記しています。

原料が多岐にわたる加工品については、主原料を可能な限り表記しています。

※農産品について、地産産(茨城県、千葉県)をピンク色で表記しています。地場農産物の消費をすすめましょう!