

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

2022年1月1回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙12/提出	13	14	15	16	17
年始につき変更供給になります別紙配布のお知らせをご確認ください					
定番品のお届け	1/5 (水)	6 (木)	7 (金)		
特別企画品のお届け	10	11	12	13	14

生産者と守り、育ててきた
旬 三浦大根

木村農園 (茨城県・つくば市)

現在の市場流通は「青首大根」が約9割を占めていますが、常総生協では毎年この時期に、伝統品種である「三浦大根」を木村農園さんに作ってもらっています。でっぴりとしたフォルムは、圧巻の一言。個体差はありますが、長さは50~60cm/重さは約3kg、大きなものだと5~8kgまで成長する巨大な大根です。

*** 上部~下部はこうしてアレンジ ***



栄養がギュッと詰まっている葉っぱはふりかけや炒め物でどうぞ。

緻密な肉質で美味♪
特筆すべきは、肉質の緻密さ。みずみずしさを残しつつ、みっちりとしが詰まっており煮崩れしません。特に1~2月の寒い時期には煮物・鍋物に最適なんです。この味わいはやはり「三浦大根」でしか味わえません。

下の部分は辛みがあるので煮物に、上の部分は甘味があるので大根おろしや炒め物にどうぞ。

特 無農薬

できるだけ葉付きでお届けします
8 木村さんの大根 (三浦系)
ずんぐりと中央がふくらんだ形状で、肉質はきめ細かく、加熱すると甘みが増します。農薬無散布。
1本 **199円(税215円)** 通常税込227円
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.0

特

丸和食品 (東京都・練馬区)
9 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油揚げを細かく刻み、冷凍しました。
凍 100g x 2 **380円(税410円)** 通常税込449円
大豆 (国内産) [放] 不検出 <1.2 <1.9

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。
10 パック
伊豆海産 (静岡県・西伊豆町)
566 かつおぶしパック
180日
5g x 10 **430円(税464円)**
かつお (国内産)



三浦大根は収穫が一番難しいとされています。下部にいけばいくほど周囲が太くなるので、下手に収穫すると折れてしまい、価値がなくなってしまいます。生産者の高齢化も進み、このような難点が拍車をかけ、今や幻の品種・絶滅品種ともいわれています。伝統野菜をぜひ私たちも一緒に守っていきましょう。この三浦大根はつくば市にある「木村農園」で14年前より作ってもらっています。これまでに組合員や職員と一緒に種まきや収穫体験をおこない、共に育ててきました。

組合員さんからも三浦大根の魅力を教えてもらいましょう

三浦大根、70cmありそうな大きさと味もすばらしく美味しかったです。(取手市: A.Yさん)

三浦大根は、とても大きくて持て余してはもったいないので、切干にしました。太陽の光でこんな作業ができる地方は有難いと思いました。(龍ヶ崎: S-Iさん)

1月6日に配達された木村さんの三浦大根は洗うと表面が白く美しく、美味しく素晴らしい大根でした。最高です。ありがとうございます。(松戸市: A-Tさん)

近年は新型コロナウイルス感染拡大防止の為種まきや収穫体験ができませんが、落ち着いたら共に生育の喜びを分かち合いたいと思います。伝統野菜を守り、育てていくのは生産者だけの努力では困難です。私たちも手を取り合い、一緒に育てて作物を美味しくいただく一組合員の皆様とぜひ一緒に行動していきたいです。

相性バッチリ **おでんに**

10 長崎 漁師町おでんだネ (つゆ付)
長崎で水揚げされる多様な魚をたっぷり使用した揚げ天5種にあげたつゆを添付しました。
冷 30日 卵米 大小
5種12個254g つゆ80ml **650円(税702円)** 通常税込713円
たら (国内産)、えそ(タイ)、あじ(長崎県)、雑魚(長崎県、熊本県)

特 **三浦大根のみずみずしさを活かしてみぞれ鍋に**

成形していないので、どんな用途にも使えます
若鶏のムネ肉のミンチを生姜をきかせて味付けしました。つみれ鍋、焼きつくね、豆腐ハンバーグなどアイデア次第で何にでも。
14 いろいろ使える鶏つみれ
秋川牧園 (山口県・山口市)
凍 卵米 大小 200g **324円(税350円)** 通常税込363円
鶏肉 (山口県、他)

特 **茨城県産ローズポーク ロースしゃぶしゃぶ**

306円/100g
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1mm前後にスライスしました。
JA全農いばらき(茨城県) ミートバル村山
凍 30日 300g **850円(税918円)** 通常税込929円
茨城県

特 **つくば 蕎麦鶏 モモ**

田仲さん達 (茨城県・桜川市)
ジューシーでしっかりと肉質が特徴。脂身と赤身のバランスが良い。
凍 180日 300g **480円(税518円)** 通常税込529円
茨城県

特 **ソフトはんぺん**

高橋徳治商店 (宮城県・東松島市)
お吸い物や、シンプルな焼き物にどうぞ。チーズ、たらこ等をはさんでも美味。
凍 180日 卵米 4枚200g **384円(税415円)** 通常税込427円
すけそうだら (北海道)

特 **長崎 いわし団子**

長崎蒲鉾 (長崎県・長崎市)
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 29日 卵米 大 4個112g **300円(税324円)**
いわし (国内産)

特 **徳用 雄武秋鮭切身 (無塩)**

鳴門魚類 (徳島県・鳴門市)
北海道・雄武(おむ)沖で漁獲した天然銀毛鮭です。無塩。使いやすい150gの切身を徳用パックにしました。
凍 30日 10切500g **1198円(税1294円)** 通常税込1393円
秋鮭 (北海道)

【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・静岡県産の原材料について、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] ¹³⁷Cs=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] ¹³⁷Cs=9.4 ¹³⁴Cs=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

1日1個で医者いらず (ふじ)
**年明けのりんごで
ビタミンチャージ**



必ず蜜が入るとは限りません。御了承ください

甘み★★★
酸味★
食感★★★

おきたま興農舎・本田さん達(山形県・高島町)

17 りんご(ふじ)

甘みと酸味のバランスが良く、多汁で香りも高い人気の品種。減農薬栽培。

3玉 **420円(税込454円)**
山形県 [放] 不検出 <3.4 <4.8

From 山形 長野

組合員さんからの **クチコミ**

1月1回供給のりんごふじ。めちゃめちゃ美味でした。生産者のお名前を忘れてましたが…また買いたいです。(取手市:Aさん)



はなうた家(長野県・麻績村)

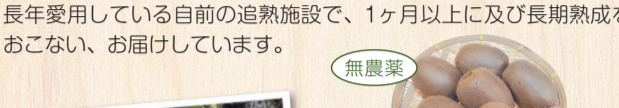
18 りんご(サンふじ)

シャキシャキの食感とジューシーで濃厚な甘味が幅広い層に人気。ネオニコチノイド系農薬・除草剤等不使用。

3玉入り(900g以上) **698円(税込754円)**
長野県

完全した **キウイフルーツは芳醇で美味**

やわらかくとろけるような果肉から、甘さと酸味が絶妙なバランスで織りなす江川さんの「キウイフルーツ」。また熟度が高いと市場出荷→店頭へ並ぶ時間のかかる一般店では販売が難しく、追熟せずそのまま出荷しているケースが多いです。江川さんは長年愛用している自前の追熟施設で、1ヶ月以上に及び長期熟成をおこない、お届けしています。



江川農園(神奈川県・小田原市)

19 江川さんのキウイフルーツ

樹にならしておき、十分に味をのせてから収穫、追熟しています。農薬無散布。

500g **450円(税込486円)**
[放] 不検出 <4.0 <4.4

大きさはピンポン玉 **甘みの強い大木さんの「中玉トマト」**

ミニトマトよりもやや大きい中玉トマト。品種は「フルティカ」といって、食べやすい大きさと中玉サイズでも甘い品種です。10年以上お付き合いのある大木正一さんから、現在は息子である陽介さんが引き継いでいます。



大木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。

大木さん(茨城県・常総市)

20 大木さんの中玉トマト

300g **368円(税込397円)**
[放] 不検出 <3.8 <4.3

組合員さんからの **クチコミ**
とにかく美味しい! シーズン真っ只中になると、さらに甘くなり、まるでフルーツ。うっとりします…。(つくば市:1さん)

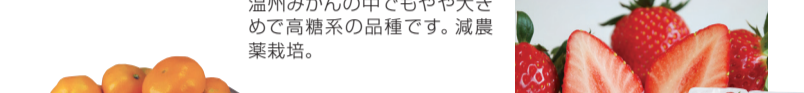


渥美農園(静岡県・浜松市)

21 渥美さんの温州みかん

約800g(7~13玉) **398円(税込430円)**

22 2kg **780円(税込842円)**
静岡県



江川農園(神奈川県・小田原市)

23 江川さんの大津みかん

1kg **380円(税込410円)**

24 5kg **1800円(税込1944円)**
神奈川県



赤羽根さん(栃木県・壬生町)

26 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ーり詰まっています。農薬無散布。

200g(3~4玉入り) **260円(税込281円)**
[放] 不検出 <3.9 <4.0



ヒロインターナショナル(神奈川県・横浜市)

27 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)



松永農園(静岡県・静岡市)

28 松永さんのレモン

400g **410円(税込443円)**

29 1kg **824円(税込890円)**
静岡県 [放] 不検出 <3.7 <4.1



作本さん達(熊本県・熊本市)

30 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 **145円(税込157円)**
熊本県



榎谷さん達(熊本県)

32 にんにく

ホワイト種より外皮は紫が掛かっています。味が良く香りが強いのが特長です。農薬無散布。

約100g **220円(税込238円)**
熊本県

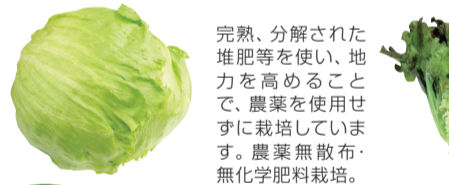


上野さん達(栃木県・上三川町)

33 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) **130円(税込140円)**
栃木県



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

34 長島さんのレタス

1玉 **250円(税込270円)**
茨城県 [放] 不検出 <3.8 <3.8



中村農芸・中村さん(茨城県・取手市)

36 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)

38 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 **276円(税込298円)**
茨城県 [放] 不検出 <3.5 <3.9



イバラキ食品(茨城県・石岡市)

39 もやし

筑波山麓の綺麗な湧水をたっぷりと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 **52円(税込56円)**
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <3.6



右田さん達(熊本県・芦北町)

40 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



今村さん達(北海道・栗山町)

41 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)**
北海道



広瀬さん達(熊本県・八代市)、又は広沢さん達(栃木県・都賀市)

42 トマト(麗句系)

初穀、鶏糞、米糠に島本微生物の酵素資材を加えたものを使用。減農薬栽培。

450g **570円(税込616円)**
熊本県・栃木県



井上さん(埼玉県)、岩下さん達(熊本県)

43 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 **276円(税込298円)**
埼玉県、熊本県 [放] 不検出 <4.0 <4.5



浅野さん(茨城県・常総市)

44 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)

45 小松菜(少量)

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・長島さん達(茨城県・行方市)

46 長島さんの小松菜

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



木村農園(茨城県・つくば市)

47 木村さんのターサイ

クセがなく、下茹でせずに使える青菜。サイズが小さい時は2株になる場合もあります。減農薬栽培。

1株 **160円(税込173円)**
茨城県 [放] 不検出 <3.9 <3.8

旬の白菜・キャベツをさらに美味しく♪

この時期は白菜最盛期。ビタミンやミネラルを多く含み、100g14~15Kcalと低カロリーなので、カロリーも気にする方にもおすすめです。



木村農園(茨城県・つくば市)

48 木村さんの白菜

漬物、鍋物、煮物等冬の食卓に欠かせません。豚バラ肉等との重ね焼きも美味。減農薬栽培。

1個 **250円**(税込**270円**)
茨城県 [放] 不検出 <2.9 <3.5



木村農園(茨城県・つくば市)

49 木村さんのキャベツ

ビタミンCが豊富なキャベツはいつも食卓にのせたい野菜です。減農薬栽培。

1玉 **183円**(税込**198円**)
茨城県 [放] 不検出 <0.6 <0.6



岡安さん達(愛知県・幸田町)

50 芽キャベツ

シチューや、茹でて温野菜サラダにして、マヨネーズ等をつけてどうぞ。減農薬栽培。

約130g **210円**(税込**227円**)
愛知県

手間ひまかけた天然スイーツ



羽成さん

51 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。*原料の干しいもは農業無散布。農薬無散布。

150g **598円**(税込**646円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.6 <3.9



さんさんファームの皆さん

52 干し柿(市田柿)

表面の白い粉はカビではなく糖分で、主としてブドウ糖です。1/3になるまで乾燥させて糖度を高めました。減農薬栽培。

7~8個200g **798円**(税込**862円**)
長野県

畑そのままに 地場の有機野菜セット 2022年新規契約者募集中です!

①	無農薬野菜セット			
清水さんの野菜セット 7~9品目	1270円 (税込 1372円)	お試し	毎週	隔週
清水さんの野菜セット 5~6品目	910円 (税込 983円)	お試し	毎週	隔週
清水さんの野菜セット 3~4品目	635円 (税込 686円)	お試し	毎週	隔週
天池さんの野菜セット 5品目	940円 (税込 1015円)	お試し	毎週	隔週
微生物農法の会野菜セット 5~6品目	1250円 (税込 1350円)	お試し	隔週	お試し

ご希望の野菜セット、②配達週...毎週隔週4週に1度・お試しに○をつけて、注文書と一緒に提出ください。

組合員番号 _____

お名前 _____

お届け開始回 月 回~

切り取ってご提出下さい



福山さん達(宮城県・新富町)

53 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**)
宮城県



井上さん(埼玉県・美里町)

54 深谷ネギ(根深白ネギ)

白い根深のネギです。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 **240円**(税込**259円**)
埼玉県 [放] 不検出 <4.4 <4.1



上野さん達(栃木県・上三川町)

55 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 <3.8 <3.7



木村農園(茨城県・つくば市)

56 木村さんの下仁田ねぎ

軟白部は太くやわらかくて甘いねぎです。寒くなるほど甘味が強くなります。減農薬栽培。

約500g **350円**(税込**378円**)
茨城県



木村農園(茨城県・つくば市)

57 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



微生物農法の会・高柳さん(茨城県・行方市)

58 高柳さんのれんこん

歯ざわりが良く、それでいてムチツとした食感を楽しめるれんこんです。初期に殺虫剤を1回使用。

400g **480円**(税込**518円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.4 <3.5



新村さん達(鹿児島県・大崎町)

59 かぼちゃ(カット)

エビス主体にお届けします。煮物、ソテー等に。減農薬栽培。

600g前後 **554円**(税込**598円**)
鹿児島県



微生物農法の会・大和田さん(茨城県・行方市)

60 大和田さんのさつまいも

品種は紅はるか又はシルクスweet。ネットリした食感と甘みがあり、毎シーズン好評です。農薬無散布。

500g **250円**(税込**270円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.9 <3.6



あゆみの会・村野さん達(鹿児島県・中種子町)

61 みつき(安納紅)

安納芋は種子島だけで作られている品種の強いさつまいもです。ねっとりした食感が特長です。減農薬栽培。

500g **400円**(税込**432円**)
鹿児島県



木村農園(茨城県・つくば市)

62 木村さんの里芋

肉質がねっとりとしていて軟らかく、煮崩れにくいのが特長。農薬無散布。

800g **298円**(税込**322円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.8 <4.0



上村さん達(青森県・八戸市)

63 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



木村農園(茨城県・つくば市)

64 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 **198円**(税込**214円**)
茨城県 [放] 不検出 <4.3 <6.9



三須さん達(千葉県・富里市)

65 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**)
千葉県 [放] 不検出 <3.3 <4.2



浅野さん(茨城県・常総市)

66 浅野さんの人参

風味が良く、甘みも豊富で好評の人参です。農薬使用は夜盗虫大量発生時のみ。

500g **174円**(税込**188円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.9 <4.5



木村農園(茨城県・つくば市)

67 木村さんの黒田五寸人参

収量が少なく作付けする農家が減っている品種です。やわらかくて美味しいと好評です。減農薬栽培。

1kg **250円**(税込**270円**)
茨城県 [放] 不検出 <0.8 <0.8

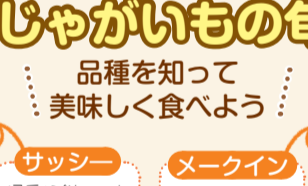


まごころの里(北海道・美幌町)

68 ジャがいも(サッシー)

澱粉質で食味が優れ、ホクホクしています。煮くずれしにくく、芽が出にくいのが特長。減農薬栽培。

700g **230円**(税込**248円**)
北海道



サッシー

男爵に似ていますが黄色味が強いのが特徴。甘みが強く油との相性が良いのでフライドポテトなどがオススメ♪



メークイン

しっとりして煮崩れしにくいのので、煮込み料理・炒め料理などにどうぞ♪

渡部さん(北海道・士幌町)

69 メークイン

舌触りが「男爵」のようなさらさらした感じではなく滑らかで、ほんのりと甘味があります。農薬無散布。

1kg **350円**(税込**378円**)
北海道



渡部さん(北海道・士幌町)

70 1kg

330円(税込**356円**)

71 3kg

940円(税込**1015円**)
北海道



まごころの里(北海道・栗山町)

72 1kg

230円(税込**248円**)

73 3kg

630円(税込**680円**)
北海道



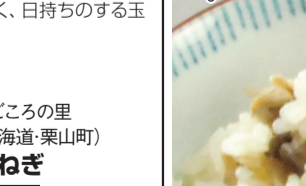
まごころの里(北海道・栗山町)

72 1kg

230円(税込**248円**)

73 3kg

630円(税込**680円**)
北海道



まごころの里(北海道・栗山町)

72 1kg

230円(税込**248円**)

73 3kg

630円(税込**680円**)
北海道

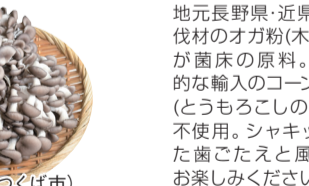


山田さん(茨城県・つくば市)

74 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 **250円**(税込**270円**)
茨城県 [放] 不検出 <3.5 <3.6



丸金(長野県・長野市)

75 えのき茸

200g **208円**(税込**225円**)

76 ブラウンえのき茸

200g **218円**(税込**235円**)
長野県



村上さん(栃木県・高根沢町)

79 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



安田さん(福島県・郡山市)

77 安田さんのなめこ

独自の栄養素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 <4.3 <4.3



旨味たっぷり、風味豊かな舞茸ご飯を作ろう

◆材料
舞茸.....1パック
油揚げ(あれば).....1枚
米.....3合
醤油.....大さじ3
料理酒.....大さじ2
A顆粒だし.....小さじ1

◆作り方
① お米をとき、舞茸・油揚げを食べやすい大きさに切る。
② 水加減はお米3合より少なめにし、その上にAを入れる。
③ さらに、舞茸・油揚げをいれて軽く馴染ませ、炊飯スタート。



村上さん(栃木県・高根沢町)

79 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

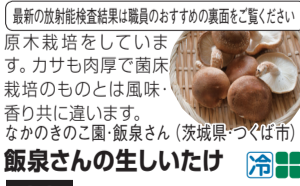


村上さん(栃木県・高根沢町)

79 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



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

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。なかのきのこ園・飯泉さん(茨城県・つくば市)

飯泉さんの生しいたけ

A品 100g **210円**(税込**227円**)
B品 200g **225円**(税込**243円**)
茨城県

年末年始 食べすぎた体をリセット

きのこ類は、総じて食物繊維が豊富で低カロリー。きのこをとり入れて、体スッキリを目指しましょう。

農産加工品

農産物の味わいをそのまま冷凍・冷蔵保存しました



イズックス (東京都・中央区)

82 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。

凍 500g **327円** (税込 **353円**)
かぼちゃ (北海道)



日本生活協同組合連合会

83 北海道つぶコーン

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。

凍 300g **245円** (税込 **265円**)
とうもろこし (北海道)

ビールのおつまみ、おやつにも♪

北海道十勝産のえだまめを茹で急速凍結しました。塩味がついていますがそのまま召し上がれます。



日本生活協同組合連合会

84 北海道のそのまま枝豆

凍 250g **296円** (税込 **320円**)
枝豆 (北海道)

サラダやスープ、煮込み料理などに



日本生活協同組合連合会

85 5種のお豆ミックス

凍 300g **262円** (税込 **283円**)
大豆 (北海道)



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。

すぐに使えて便利



86 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 200g **240円** (税込 **259円**)
大豆 (国内産)



菊田商店 (東京都・練馬区)

87 煮豆とら豆

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

冷 150g **324円** (税込 **350円**)
とら豆 (北海道)



菊田商店 (東京都・練馬区)

88 昆布豆

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

冷 130g **220円** (税込 **238円**)
大豆 (秋田県) [放] 不検出 <2.9 <3.2

江戸時代から親しまれる東京名物「べったら漬」

「べったら漬」というユニークな名前の、ほんのり甘いお漬物。実は、東京生まれです。浅く塩づけにした大根を、米麹の床に本漬けて作ったまろやかな甘みが特徴です。名前の由来は諸説ありますが、江戸時代当時は買った漬物を縄でくくってたたようですが、若い男性がそれを振り回し、「べったり付くぞ」と女性に向けて振り回したのが名前の起源とも言われています。



鈴木食品 (埼玉県・北本市)

89 べったら漬

大根の皮を手むきし塩づけ後、砂糖の浸透で甘く仕上げた東京の代表的な漬物。酸味料、酸化防止剤使用。

冷 200g **275円** (税込 **297円**)
大根 (国内産)



月山農場 (山形県・酒田市)

90 月山赤かぶ漬 (スライス)

庄内名産の温海かぶらを、酢、食塩、砂糖のみで漬け込みました。独特の辛味があり、歯ざわりの良い漬物です。

冷 120g **165円** (税込 **178円**)
赤かぶ (山形県) [放] 不検出 <3.2 <4.1



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

91 大根しょうゆ漬

大根を醤油・砂糖・米酢を合わせた調味液で漬け込みました。かつおだしもきいています。

冷 150g **298円** (税込 **322円**)
大根 (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

92 昆布だしで漬けた浅漬け三昧

国内産の白菜、きゅうり、大根、人参をシンプルな原料で浅漬けにしました。

冷 200g **275円** (税込 **297円**)
白菜 (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

93 白菜の手もみ漬

旬の白菜、きゅうり、人参を食塩と米酢、昆布だけで浅漬けにしました。

冷 200g **260円** (税込 **281円**)
白菜 (国内産)



八幡屋 (茨城県・古河市)

98 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、かつおだしで漬込み。

冷 100g×2 **320円** (税込 **346円**)
大根 (国内産) [放] 不検出 <3.5 <3.0



※イメージ



近江農産 (滋賀県・東近江市)

99 千枚漬

近江特産の聖護院かぶらを薄く輪切りにし、塩づけの後、昆布、砂糖、醸造酢、みりんを漬け込みました。

冷 150g **370円** (税込 **400円**)
聖護院かぶら (滋賀県)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

94 糖しぼり大根

砂糖、塩、米酢のみで大根を漬け込みました。適度で大根の水分が抜け、パリパリした食感が楽しめます。

冷 250g **320円** (税込 **346円**)
大根 (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

95 農家で漬けたゆず白菜

添加物を使っていないので、届いてすぐは浅漬け、時間をおけば酸味のある漬物に。

冷 250g **260円** (税込 **281円**)
白菜 (国内産)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

96 糖しぼり大根キムチ

人気の糖しぼり大根を一口サイズにカットしてオリジナルのキムチたれで和えました。

冷 180g **360円** (税込 **389円**)
大根 (国内産)、唐辛子 (韓国)



グリーンリーフ (群馬県・昭和村)

97 糖しぼり大根キムチ (スライス)

糖しぼり大根を薄くスライスしてオリジナルのキムチたれで和えました。

冷 180g **360円** (税込 **389円**)
大根 (国内産)



八幡屋 (茨城県・古河市)

98 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、かつおだしで漬込み。

冷 100g×2 **320円** (税込 **346円**)
大根 (国内産) [放] 不検出 <3.5 <3.0



近江農産 (滋賀県・東近江市)

99 千枚漬

近江特産の聖護院かぶらを薄く輪切りにし、塩づけの後、昆布、砂糖、醸造酢、みりんを漬け込みました。

冷 150g **370円** (税込 **400円**)
聖護院かぶら (滋賀県)

お米

注文書の6ヶタ欄に記載をお願いします
・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か？
ご飯はとても経済的で家計の強い見方にもなります。



金額はお米65g/めぐみちゃん5kg2,350円で試算した場合です



ペットボトル1本 (ごはん4.9杯) カップラーメン1つ (ごはん6.5杯)

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	1998円	(税込 2158円)
	502032 玄米 5kg	1888円	(税込 2039円)

JA やさと稲作部会 (茨城県・石岡市)

ひとめぼれは、初期除草剤1回のみ使用 (ネオニコチノイド系農薬不使用)。化学肥料も使わず育てました。つや姫は、無農薬・無化学肥料栽培です。

山形・おきたま興農舎	502041 つや姫 (白米) 2kg	1630円	(税込 1760円)
	502042 つや姫 (玄米) 2kg	1565円	(税込 1690円)
	502044 ひとめぼれ (白米) 5kg	2750円	(税込 2970円)
	502045 ひとめぼれ (胚芽精米) 2kg	1250円	(税込 1350円)

おきたま興農舎 (山形県・高島町)

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)

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。

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ごちま。

庄内協同ファーム・富樫さん (山形県・鶴岡市)	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

中村商店 (神奈川県・横浜市)	502072 有機発芽玄米 「ぐるめくらぶ」	1kg	1150円	(税込 1242円)
-----------------	------------------------	-----	-------	------------

米 (岩手県)

ひきわりハトムギ、丸麦、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。

自然薬方研究所 薬方堂 (茨城県・龍ヶ崎町)	502074 白米用 雑穀セット	500g	1048円	(税込 1132円)
------------------------	------------------	------	-------	------------

[放] 不検出 <0.5 <0.5

ハトムギ、丸麦、黒豆、小豆、大豆、もちきび、もちあわ、ひえ(全て国内産)。

自然薬方研究所 薬方堂 (茨城県・龍ヶ崎町)	502077 玄米用 雑穀セット	500g	1143円	(税込 1234円)
------------------------	------------------	------	-------	------------

[放] 不検出 <0.7 <0.7

2021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
	やさとのお米	コシヒカリ	0.2Bq/kg	0.3Bq/kg
山形県	おきたま興農舎	ひとめぼれ	検査中	検査中
		つや姫		
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ	検査中	検査中

・最新の検査結果は、毎週配布している「放射能検査結果一覧」にてご確認ください。

湯煎で簡単調理♪

煮汁の原材料(共通)

醤油(国産大豆、国産小麦)、砂糖、発酵調味料、酒、片栗粉、生姜、昆布



タイム缶詰(岩手県・陸前高田市)

100 モッタイナイ魚・めかじき切落とし煮付
めかじきの切り落とし部分を無添加の調味料で柔らかく煮付けました。湯煎で。
凍 90日 米 大小
100g(固形60g)×2袋 **398円(税込430円)**
めかじき(太平洋)



タイム缶詰(岩手県・陸前高田市)

101 モッタイナイ魚・白身魚切り落としの煮付け
ねずみざめ(別名:毛鹿鮫)を食べやすい大きさにカットし、無添加の調味料で煮付けました。湯煎で。
凍 90日 米 大小
220g **430円(税込464円)**
ねずみざめ(太平洋)

水産品

- ・近海・天然ものを中心に扱います。
- ・給餌する養殖ものは飼育内容が明確な鰻とエビを扱っています。
- ・干物、漬魚には、酸化防止剤、化学調味料は不使用です。

さっと洗って凍ったまま加熱して



塩屋(茨城県・ひたちなか市)

104 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



塩屋(茨城県・ひたちなか市)

105 酒沼のしじみ(冷凍)
全国でも有数の産地、地元酒沼より新鮮のまま冷凍してお届けします。
凍 30日
200g **393円(税込424円)**
やまとしじみ(茨城県) [放]不検出<3.6<3.8



タイム缶詰(岩手県・陸前高田市)

102 ふっくら煮魚 まぐろカマ煮付
まぐろのカマ部分を食べやすい大きさにカットし、無添加の調味料で煮付けました。湯煎で。
凍 90日 米 大小
250g **430円(税込464円)**
まぐろ(太平洋)



タイム缶詰(岩手県・陸前高田市)

103 ふっくら煮魚 八戸前沖さば煮付
脂のりの良い「八戸前沖さば」を、オリジナルの無添加タレで煮付けました。湯煎で食べられます。
凍 90日 米 大小
100g(固形60g)×2 **380円(税込410円)**
さば(青森県) [放]不検出<3.8<3.8



高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

106 高橋徳治商店の蒸しかき
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)**
かき(宮城県)



まるたか水産(宮城県・石巻市)

107 狭浜湾で育ったプリプリ冷凍かき
三陸・狭浜(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



108 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が高く、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)



109 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 **548円(税込592円)**
真あじ(佐賀県)



110 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 60日
2枚160g **398円(税込430円)**
真あじ(九州)



111 さば一夜干し 3枚
脂のりの良いノルウェー産のさばを塩水漬け後、冷風乾燥にて仕上げました。
凍 120日
片身3枚300g **588円(税込635円)**
真さば(ノルウェー)



113 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)



114 甘塩縞ほっけ開き
脂の乗りがよい縞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 **630円(税込680円)**
縞ほっけ(アメリカ)



115 紅鮭塩麹漬
ロシア産の紅鮭を切身にし、塩麹に24時間漬け込みました。冷めても比較的軟らかなので、お弁当にもどうぞ。
凍 180日 米
3切150g **510円(税込551円)**
紅鮭(ロシア)



116 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時間漬けてみました。
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



118 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です。野菜をたっぷり加えてホイル焼きも美味。
凍 30日 米 大
200g(片身2枚入) **465円(税込502円)** 通常税込518円
さば(長崎県、佐賀県)



119 香ばし味噌のぶり切身
九州産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)



120 紅鮭かま(甘塩)
6~8月にアラスカ湾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 60日
300g(3~5切) **398円(税込430円)** 通常税込464円
紅鮭(アメリカ)



121 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 **425円(税込459円)**
紅鮭(ロシア)



123 雄武産秋鮭(雄宝)切身(無塩)
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
70g×3 **548円(税込592円)**
秋鮭(北海道)



124 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、脂がのっています。
凍 120日
4切260g **450円(税込486円)**
さば(ノルウェー)



125 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)を生薑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)



126 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 **440円(税込475円)**
真あじ(長崎県)



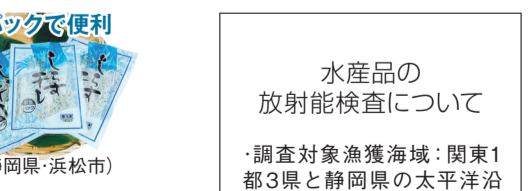
128 えび・いかミックス
むきえびとアカイカのミックスです。かき揚げ、炒め物、カレーなど幅広く利用できます。
凍 60日
180g **380円(税込410円)**
えび(インド)、アカイカ(北太平洋)



129 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 60日
3~6枚230g **410円(税込443円)**
するめいか(岩手県、青森県) [放]不検出<3.8<3.9



130 魚屋さんの混ぜちりめん
国産の小さく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 米
50g **330円(税込356円)**
しらす(遠州灘~伊勢湾)



131 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、柔らかく干しました。
凍 120日
20g×3 **450円(税込486円)**
しらす(遠州灘~伊勢湾)

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。



**大根おろしと和えて
簡単楽うま朝ごはん♪**

ヤマタ水産(愛知県・名古屋)

132 篠島産釜揚げしらす
2個組

篠島産の大きめで味のいいいわし稚魚を釜揚げしました。酢のもの、大根おろし、チャーハンなどに。

凍 賞30日 米 大小

70g×2 **560円**(税込**604円**) 通常税込**626円**

いわし稚魚(愛知県)



業界では不可欠とされる酸化防止剤、増粘剤不使用。

長野森林組合(長野県・長野市)

600 うす塩えのき茸

215g **298円**(税込**322円**)

えのき茸(長野県)



千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

133 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酢に漬け、かぶ、人参、生姜をのせ、かぶら漬に。

凍 賞30日 米 大小

2枚210g **498円**(税込**538円**)

真さば(国内産)



ヤマボシ(静岡県・焼津市)

135 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 賞30日 米 大小

160g(2パック) **498円**(税込**538円**)

きはだまぐろ(太平洋)



共和水産(岩手県・宮古市)

136 三陸宮古真いかぶっかけ丼

新鮮なする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。

凍 賞180日 米 大小

50g×2 **380円**(税込**410円**)

するめいか(岩手県) [放]不検出<4.2<4.7



三陸の宮古市場と周辺の市場に水揚げされたいわしを短時間のうちにソーメン状に加工、急速凍結しました。

共和水産(岩手県・宮古市)

137 三陸岩手いわしの糸造り

80g **448円**(税込**484円**)

するめいか(三陸)



湊水産(宮城県・石巻市)

138 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ずに味付け。魚醤、鰹節、昆布の風味をお楽しみください。

凍 賞30日 米

60g **340円**(税込**367円**)

すけそうだらの卵(ロシア、アメリカ)



湊水産(宮城県・石巻市)

139 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 賞30日 米

60g **340円**(税込**367円**)

すけそうだらの卵(ロシア、アメリカ)



共和水産(岩手県・宮古市)

140 海鮮いかキムチ

岩手県産のするめいか、めかぶ、オキアミを使用してキムチにしました。冷蔵庫でカップのまま約2時間で解凍できます。急ぎの際は流水解凍で。

凍 賞180日 え米 大小

110g **415円**(税込**448円**)

するめいか(岩手県)



**疲れた胃腸をいたわって
優しい味の
スープを
どうぞ**



かに、えび、ほたて各4個のセットです

3種のつみれ(かに・えび・ほたて)、それぞれの素材の美味しさを閉じ込めたふんわりとした食感のつみれ。

大新(鳥取県・境港市)

144 海鮮つみれ(かに・えび・ほたて)

凍 賞180日 え卵か米 大小

12個 156g **340円**(税込**367円**) 通常税込**389円**

かに(国内産・アメリカ)、えび(タイ)、ほたて(国内産)



ヤマボシ(静岡県・焼津市)

141 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 賞30日

100g **565円**(税込**610円**)

めばちまぐろ(太平洋)



クボタフーズ(青森県・平内町)

142 そのまま食べられるプリッとほたて

青森県陸奥湾産のほたて貝をスチーム加熱し、内臓除去後凍結しました。サラダ、炒めものなど幅広く使えます。

凍

100g **380円**(税込**410円**) 通常税込**430円**

ほたて(青森県)



共和水産(岩手県・宮古市)

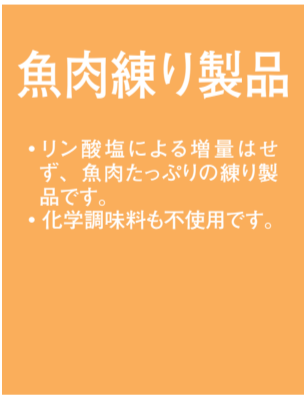
143 そのまま使える!するめいか(リング)

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**)

するめいか(三陸北部沖)



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。



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

145 長崎じゃこ天

長崎近海でとれるコノシロ、太刀魚、イワシなどをブレンド。黒みがありますが、旨味があり魚本来の味わい。

冷 賞30日 卵米

2枚100g **260円**(税込**281円**)

雑魚(長崎県)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

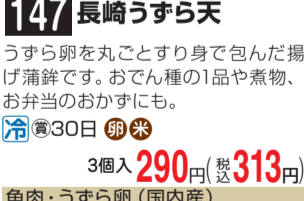
146 長崎おつまみれんこん

れんこんを具材に使用した、一口サイズのちぎり揚げ。れんこんの食感と一味唐辛子がアクセント。

冷 賞30日 え米

110g **260円**(税込**281円**)

魚肉(国内産・タイ)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

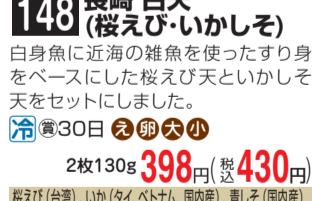
147 長崎うすら天

うすら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ蒲鉾です。おでん種の1品や煮物、お弁当のおかずにも。

冷 賞30日 卵米

3個入 **290円**(税込**313円**)

魚肉・うすら卵(国内産)



長崎蒲鉾(長崎県・長崎市)

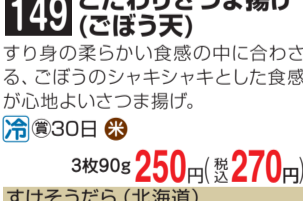
148 長崎白天(桜えび・いかしそ)

白身魚に近海の雑魚を使ったすり身をベースにした桜えび天といかしそ天をセットにしました。

冷 賞30日 え卵 大小

2枚130g **398円**(税込**430円**)

桜えび(台湾)、いか(タイ、ベトナム、国内産)、青しそ(国内産)



松野下蒲鉾(鹿児島県・枕崎市)

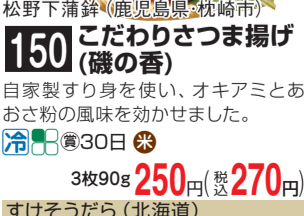
149 こだわりさつま揚げ(ごぼう天)

すり身の柔らかい食感の中に合わせる、ごぼうのシャキシャキとした食感が心地よいさつま揚げ。

冷 賞30日 米

3枚90g **250円**(税込**270円**)

すけそうだら(北海道)



松野下蒲鉾(鹿児島県・枕崎市)

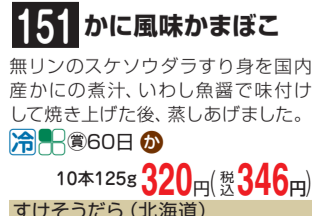
150 こだわりさつま揚げ(磯の香)

自家製すり身を使い、オキアミとおおさ粉の風味を効かせました。

冷 賞30日 米

3枚90g **250円**(税込**270円**)

すけそうだら(北海道)



松野下蒲鉾(鹿児島県・枕崎市)

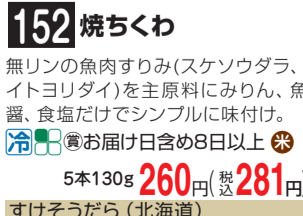
151 かに風味かまぼこ

無リンのスケソウダラすり身を国内産かにの煮汁、いわし魚醤で味付けして焼き上げた後、蒸しあげました。

冷 賞60日 か

10本125g **320円**(税込**346円**)

すけそうだら(北海道)



松野下蒲鉾(鹿児島県・枕崎市)

152 焼ちくわ

無リンの魚肉すりみ(スケソウダラ、イトヨリダイ)を主原料にみりん、魚醤、食塩だけでシンプルに味付け。

冷 賞お届け日含め8日以上 米

5本130g **260円**(税込**281円**)

すけそうだら(北海道)

高橋徳治商店 こだわりの練り物 近海のお魚たっぷり♪



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

高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

153 焼ちくわ

凍 賞180日 卵米

7本224g **360円**(税込**389円**)

スケソウダラ(北海道)



高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

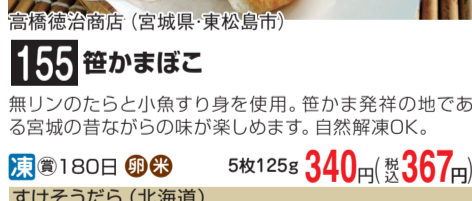
154 おとうふ揚げ(五目)

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

凍 賞180日 米 大

5個175g **301円**(税込**325円**) 通常税込**337円**

すけそうだら(北海道)



高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

155 笹かまぼこ

無リンのたらと小魚すり身を使用。笹かまぼこの地である宮城の昔ながらの味が楽しめます。自然解凍OK。

凍 賞180日 卵米

5枚125g **340円**(税込**367円**)

すけそうだら(北海道)



高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

156 曲がりネギちりめん揚げ

曲がりネギの自然な甘さとちりめんの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。

凍 賞180日 米

100g **315円**(税込**340円**)

すけそうだら(北海道)



高橋徳治商店(宮城県・東松島市)

157 おでん種セット

凍 賞60日 卵米 大

7種13品380g **761円**(税込**822円**) 通常税込**842円**

すけそうだら(北海道)

組合員さんからの
クチコミ
高橋さんのおでんセット、早速とり手羽先と煮込んでみました。美味しさが大根にしみ込んで大人気でした。

セット内容: さつま揚げ×2、ソフトはんぺん、玉ねぎ揚、ぼたんちくわ×2、ごぼう巻き、白身つみれ×4、小魚つみれ×2

お正月で疲れた胃腸をいたわりましょう

中華粥



- ◆材料
- 米……………カップ1と1/2
 - 水……………カップ7
 - 戻し汁……………カップ1
 - 鶏ムネ肉 …… 300g
 - 干しエビ…………… 15g
 - 干しいたけ…………… 5個
 - 切り三つ葉…………… 少々
 - 中華クック…………… 小1
 - 塩…………… 小1
 - ごま油 …… 少々

- ◆作り方
- 洗った米と分量の水を鍋に入れ火にかける。
 - 鶏肉は皮を除き細切り、干しいたけと干しエビはぬるま湯で戻し、しいたけは細切りにする。戻し汁はだし汁として使う。三つ葉は2cm位のざく切りにする。
 - ①に鶏肉、干しいたけ、干しエビ、戻し汁、中華クックとりがらと帆立の風味をいれ、アクを取ってから弱火で20分煮る。
 - 塩で味を調え、三つ葉とごま油をまわし入れ火を止める。

130円/100g **特**

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

158 つくば茜鶏 ムネ

あっさり味で消化も良く、経済的なムネ肉。

凍 賞180日

300g **360円(税込389円)** 通常税込400円

茨城県

江藤さん (大分県・玖珠町)

159 江藤さんの干しいたけ

自分の山から切り出した原木に植菌し栽培したしいたけを乾燥させました。

50g **510円(税込551円)**

しいたけ (大分県)

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。
- ローズポーク：ミートバル村山では厳選して自分の目で判断しています。

表紙でもローズポーク ロースしゃぶしゃぶを掲載中です

お知らせ

年末年始の関係でミートバル村山で加工している冷蔵商品は今回のみ冷凍でのお届けになります。

中津ミートは冷凍商品のみのお届けになります。

163円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

160 茨城県産ローズポーク 徳用小間切

小間切徳用タイプ。

凍 賞30日

200g x 2 **605円(税込653円)** 通常税込659円

茨城県

254円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

161 茨城県産ローズポーク 肩ロース切身

赤身の中に適度な脂が入り交じる美味な部位。とんかつやソテー等に。

凍 賞30日

2枚 200g **470円(税込508円)** 通常税込513円

茨城県

238円/100g

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

162 茨城県産ローズポーク パラスライス

厚さ3~3.5mm。

凍 賞30日

250g **551円(税込595円)**

茨城県

226円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

163 茨城県産ローズポーク モモスライス

赤身主体部位。厚さ3mm。

凍 賞30日

250g **523円(税込565円)** 通常税込570円

茨城県

166円/100g

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

164 茨城県産ローズポーク 小間切

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です。

凍 賞30日

150g x 2 **460円(税込497円)**

茨城県

164円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

165 茨城県産ローズポーク 挽肉

赤身率は8割です。

凍 賞30日

300g **455円(税込491円)** 通常税込502円

茨城県

117円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

166 茨城県産 豚レバー

ビタミン、鉄分豊富なレバー。

凍 賞30日

300g **325円(税込351円)** 通常税込356円

茨城県

230円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

171 茨城県産ローズポーク パラブロック

三枚肉と呼ばれる、脂と赤身が層になった部位をブロックでお届け。

凍 賞30日

300g **638円(税込689円)** 通常税込700円

茨城県

269円/100g

中津ミート (神奈川県・愛川町)

167 中津トントロ焼肉用

1頭から約300gしか取れない希少部位。

凍 賞120日

200g **498円(税込538円)**

神奈川県

262円/100g

中津ミート (神奈川県・愛川町)

168 中津豚カシラ(ホホ)肉

1頭から約300gしかとれない希少な部位です。

凍 賞120日

200g **485円(税込524円)**

神奈川県

195円/100g

中津ミート (神奈川県・愛川町)

170 中津もつのスタミナ焼き(味噌味)

自社農場の豚のモツを、自家製の味噌だれに漬け込みました。お好みの野菜を入れて炒めてどうぞ。

凍 賞120日 米大

200g **361円(税込390円)**

豚モツ (神奈川県)

348円/100g

中津ミート (神奈川県・愛川町)

169 中津豚ロースステーキ香味焼用

豚ロースを厚めにスライスし、まわりに香辛料とパン粉を付けました。ご家庭で焼いてお召上がり下さい。

凍 賞180日 小

80g x 2 **515円(税込556円)**

豚肉 (神奈川県)

豚肉と昆布の煮物

◆材料(4人分)

- 豚バラブロック…………… 300g
- 大根…………… 500g
- 日高昆布…………… 20g
- しょうが…………… 1かけ
- 水…………… カップ3と1/2
- 酒…………… カップ1/4
- A 砂糖…………… 大2
- しょうゆ…………… 大3

◆作り方

- 鍋に豚肉を入れ水をひたひたに加え、強火にかける。沸騰したら弱火にし、30分位茹でる。
- 大根は大きめの乱切りにし、下茹でする。昆布はサツと水洗いし、水に1~2分つけてやわらかくして3~4cm長さに切る。
- 鍋にAの煮汁を煮立て、しょうがの薄切り、豚肉、大根を入れてコトコト煮る。途中で昆布を加え、煮含める。

※できるだけ葉付きでお届けします

すんぐりと中央がふくらんだ形状で、肉質はきめ細かく、加熱すると甘みが増します。農薬無散布。

無農薬

木村農園 (茨城県・つくば市)

8 木村さんの大根 (三浦系)

1本 **199円(税込215円)** 通常税込227円

茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.0

鶏肉

- つくば茜鶏：動物性飼料、抗菌剤、抗生物質を使わない平飼いの鶏です。Non-GMO、PHFの飼料を与えます。飼育期間は約80日(一般的には55日)。

モモ肉は**111**に掲載しています

202円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

172 つくば茜鶏 ササミ

脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多く含む部位。

凍 賞180日

300g **560円(税込605円)**

茨城県

212円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

173 つくば茜鶏 ムネモモ小間切

必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。

凍 賞180日

250g **490円(税込529円)**

茨城県

212円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

174 つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用

必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。

凍 賞180日

250g **490円(税込529円)**

茨城県

142円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

175 つくば茜鶏 手羽元

唐揚げやすूप煮に。

凍 賞180日

400g **525円(税込567円)**

茨城県

142円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

176 つくば茜鶏 手羽先

ゼラチン質に富み、コクのある部位。

凍 賞180日

400g **525円(税込567円)**

茨城県

104円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

177 つくば茜鶏 レバー

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。

凍 賞180日

250g **240円(税込259円)**

茨城県

143円/100g

田仲さん達 (茨城県・桜川市)

178 つくば茜鶏 挽肉

各部位からなるバラ凍結品。

凍 賞180日

500g **660円(税込713円)**

茨城県

牛肉

- 坊津黒牛(鹿児島)：鹿児島県坊津地区の榎木さん、草野さん、渡辺さんからの黒毛和種です。3年かけて育てます。
- 国産牛：大分県、福岡県の実産者(3名)のホルスタイン種です。
- 山方(やまがた)牛：茨城県の銘柄牛です。黒毛和種とホルスタインのかけ合わせです。

446円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

179 茨城県産(山方牛) 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。

凍 賞30日

200g **825円(税込891円)** 通常税込896円

茨城県

297円/100g **特**

JA全農いばらき (茨城県) ミートバル村山

180 茨城県産(山方牛) 牛豚合挽肉

風味の良さを併せ持った合挽肉。牛豚比率5:5。

凍 賞30日

250g **688円(税込743円)** 通常税込754円

茨城県

445円/100g

福永産業 (福岡県・遠賀町)

181 鹿児島 坊津黒牛 切り落とし

炒め物、煮物等何にでも使える切り落としです。

凍 賞30日

170g **700円(税込756円)**

鹿児島県



308円/100g
福永産業(福岡県・遠賀町)
182 国産牛角切り
赤身のウデ肉、モモ肉、スネ肉を角切りにしました。カレー、シチューはもちろん、煮込み料理に最適です。
凍 賞30日
200g **570円(税込616円)**
福岡県、大分県



349円/100g
福永産業(福岡県・遠賀町)
183 国産牛モモスライス
モモ肉を2~3mm程度にスライス。
凍 賞30日
170g **550円(税込594円)**
福岡県、大分県



299円/100g
福永産業(福岡県・遠賀町)
184 国産牛小間切
煮物、炒め物、焼肉と幅広く使えます。ウデ、モモ、バラ肉を使用。
凍 賞30日
220g **608円(税込657円)**
福岡県、大分県 [放]不検出<3.8<3.8



216円/100g
福永産業(福岡県・遠賀町)
185 国産牛挽肉
ホルスタイン種を100%使用。赤身の部位を多く使用しました。
凍 賞30日
200g **400円(税込432円)**
福岡県、大分県



鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
190 鎌倉バラベーコンスライス
豚バラを塩漬け、くん煙したもので、独特の美味しさと芳香を持つだけでなく、だしとしての効果もあります。
冷 賞15日
85g **300円(税込324円)**
豚肉(国内産) [放]不検出<3.3<3.6



中津ミート(神奈川県・愛川町)
191 中津一口カツ
豚のモモ肉を使用。国産の薄力粉とパン粉、産直の卵、海塩を使用。凍ったまま揚げてください。
凍 賞180日 卵小
175g **480円(税込518円)**
豚肉(神奈川県)

中津ミート 厳選の商品!

簡単料理に最適!



中津ミート太田さん
中津ミート(神奈川県・愛川町)
中津ハム切り落とし 凍 賞180日
195 1パック
100g **300円(税込324円)**
196 4パック
100g×4 **1200円(税込1296円)**
豚肉(神奈川県)



丹沢高原豚

頭数の関係上、通常価での掲載になります



中津ミート(神奈川県・愛川町)
198 中津サラミソーセージ
原材料は豚肉、牛肉、海塩、粗糖、香辛料。国産チップでじっくりスモークしました。お好みの厚さに切って、ピザやおつまみにどうぞ。
凍 賞180日
100g **537円(税込580円)**
豚肉(神奈川県)

ジャム 蜂蜜
素材をいかしたジャムなどは、パンをはじめ、料理などにもお使いください。
スープはP16にあります

糖度40度
藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)
201 紅玉ジャム
長野県産の紅玉りんごを使用。あっさりとした甘さが味わえます。原材料にはちみつを含みます。
りんご(長野県)
180g **380円(税込410円)**

糖度40度
藤井養蜂場(福岡県・朝倉市)
202 いちごジャム
いちごは九州産の「さがほのか」。はちみつ、レモン果汁を使い、食べやすいあっさり味に仕上げました。
いちご(九州)
180g **420円(税込454円)**

高い抗酸化力で、アンチエイジング効果、スマホやパソコンの疲れ目にも♪
創健社(神奈川県・横浜市)
203 醗酵カシスの魅力
130g **480円(税込518円)**
カシス(ニュージーランド)

ニュージーランド産カシスに、甘味料としてハチミツとオリゴ糖を使い、美味しく仕上げました。
Citadelle Maple Syrup Producer's Cooperatives
556 メープルシロップ アンバー
250g **850円(税込918円)**
楓樹液(カナダ)

畜産加工品
・発色剤、結着剤、保存料、化学調味料不使用です。
・リン酸塩による増量もしていません。

中津ミート(神奈川県・愛川町)
186 中津生ウインナー(トマトバジル)
生ウインナーならではの美味しさ。豚肉の旨味とトマトのほのかな甘みやバジルの香りのバランスが最高です。
凍 賞180日
6本120g **370円(税込400円)**
豚肉(神奈川県)

簡単料理に最適商品!

特
鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
187 鎌倉 あらびきウインナー
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 賞15日
85g **168円(税込181円)**
豚肉(国内産)

特
鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)
188 鎌倉ロースハムスライス
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。
冷 賞15日
60g **239円(税込258円)**
豚肉(国内産) [放]不検出<3.1<3.2

レバーが苦手な方にもおすすめ
中津ミート(神奈川県・愛川町)
189 中津豚レバーの唐揚げ(衣つき)
自社牧場で育てた豚のレバーを醤油味のタレに漬け込み、衣をつけました。凍ったまま油で3~4分揚げてどうぞ。
凍 賞180日 米大小
125g **330円(税込356円)**
豚レバー(神奈川県)

中津ミート(神奈川県・愛川町)
192 ボロニアソーセージスライス(レッドベル)
豚肉の旨味と自社指定ブレンド香辛料、レッドベルペッパーミックスの甘みの組み合わせが絶妙です。
凍 賞180日
120g **340円(税込367円)**
豚肉(神奈川県)

中津ミート(神奈川県・愛川町)
193 中津ミートのハンバーグ
牛豚の割合3対7の合挽肉使用。豚肉は中津の自家牧場から、牛肉は茨城県産を使用。飽きのこないシンプルなおいしさのハンバーグです。
凍 賞180日 卵乳小
200g(100g×2) **360円(税込389円)**
豚肉(神奈川県)

中津ミート(神奈川県・愛川町)
194 中津スモークレバー
中津ミートの豚レバーを海塩、三温糖、香辛料のみで味付けし、スモークしました。スライスしてどうぞ。
凍 賞180日
100g **330円(税込356円)**
豚肉(神奈川県)

中津ミート(神奈川県・愛川町)
199 中津トントロ焼豚
希少部位のトントロを純米酒、塩、砂糖、醤油のたれに漬け込み、丁寧に焼き上げました。
凍 賞180日 米大小
120g **480円(税込518円)**
豚肉(神奈川県)

田仲さん達(茨城県・桜川市)
200 つくば茜鶏 蒸し焼きスライスチキン
つくば茜鶏のムネ肉を蒸して割いてパックしました。そのままサラダにどうぞ。
凍 賞180日 乳
160g **340円(税込367円)**
鶏肉(茨城県)

特
サツラク農協(北海道・札幌市)
3 サツラク低脂肪牛乳
500ml **146円(税込158円)**
生乳(北海道) [放]不検出<0.4<0.5

サツラク農協(北海道・札幌市)
4 サツラク牛乳
1ℓ **250円(税込270円)**
生乳(北海道) [放]不検出<0.5<0.4

北海道酪農公社(北海道・江別市)
5 おいしさまるやか(成分調整牛乳)
1ℓ **219円(税込237円)**
生乳(北海道)

よつ葉乳業(北海道・音更町)
204 生乳仕立てよつ葉カフェオレ
1ℓ **277円(税込299円)**
生乳(北海道)

牛乳・卵
・サツラク…組合員(酪農家)が土・草・牛づくりにこだわり、生乳の生産から加工まで一貫しておこなっています。
・卵:飼料はnon・GMO(非遺伝子組換)、抗生物質や抗菌剤など使用しないものを与えています。

北海道の自然が育てた良質な生乳。おいしい牛乳は、餌となる良い牧草を育てるための土づくりが基本です。
サツラク農協(北海道・札幌市)
6 宇治田さんの平飼卵
6個 **330円(税込356円)**
茨城県 [放]不検出<3.3<3.4

北海道産の生乳を100%使用し、乳脂肪分を2.0%に低減した成分調整牛乳。
北海道酪農公社(北海道・江別市)
7 八郷の卵
10個 **257円(税込278円)**
茨城県 [放]不検出<3.7<4.0

北海道十勝産の生乳を60%使用。砂糖、ラジール産コーヒー、乳製品のみで作りました。
よつ葉乳業(北海道・音更町)
204 生乳仕立てよつ葉カフェオレ
1ℓ **277円(税込299円)**
生乳(北海道)

有機農業の循環の中から産まれた卵です
天池さん、杉山さん(茨城県・石岡市)
契約「やさとの仲間」平飼卵
開放的なストレスの少ない鶏舎で、地元や顔の見える関係先からの飼料を自家配合し、薬剤を与えず育てました。
冷 賞 6個入り **330円(税込356円)**
茨城県 [放]不検出<3.5<3.7

JAやさと鶏卵部会(茨城県・石岡市)
7 八郷の卵
全て非遺伝子組換えの原料を使用した穀物(とうもろこし・大豆等)を鶏に与えています。
冷 賞 11日 卵
10個 **257円(税込278円)**
茨城県 [放]不検出<3.7<4.0

開放的なストレスの少ない鶏舎で、地元や顔の見える関係先からの飼料を自家配合し、薬剤を与えず育てました。
天池さん、杉山さん(茨城県・石岡市)
契約「やさとの仲間」平飼卵
開放的なストレスの少ない鶏舎で、地元や顔の見える関係先からの飼料を自家配合し、薬剤を与えず育てました。
冷 賞 6個入り **330円(税込356円)**
茨城県 [放]不検出<3.5<3.7

パン

原則として国産の粉、天然酵母を使用します。国産では入手が困難な粉については、残留農薬やポストハーベストが不検出又は基準値内の原料を使用します。イーストフードと合成防腐剤は使用しません。

1月1回はクーポンズお休みです



自家製酵母パン Le・Lourdes (レ・ルルド)

※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。

Le・Lourdes (神奈川県・中井町) パン・ド・ミ(食パン) 1斤 (賞届いて1~2日)

205 6枚 270円(税込292円)

206 8枚 270円(税込292円)

207 ノースライス 260円(税込281円)

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、塩

※通常より横長のパンのため、厚切りが混じることがあります



[放] 不検出 <3.9 <3.8

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、レーズン、塩 ※通常より横長のパンのため、厚切りが混じることがあります

賞届いて1~2日

Le・Lourdes (神奈川県・中井町)

パン・ド・ミ(レーズン食パン) 1斤

208 8枚 425円(税込459円)

209 ノースライス 415円(税込448円)

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)



[放] 不検出 <4.0 <4.7

レンジ等で加熱してからお召し上がりください!



サンヨー(愛知県・豊橋市)

214 玄米粉入り蒸しパン あん入り

原材料:小麦粉(国内産)、砂糖(てん菜糖)、焙煎発芽玄米粉、有機ショートニング、イースト(酵母)、食塩、膨張剤(ベーキングパウダー)

賞届いて1~2日 乳小

3個 360円(税込389円)

小麦(国内産)

サンヨー(愛知県・豊橋市)

215 玄米粉入り蒸しパン

原材料:小麦粉(国内産)、砂糖(てん菜糖)、焙煎発芽玄米粉、有機ショートニング、イースト(酵母)、食塩、膨張剤(ベーキングパウダー)

賞届いて1~2日 乳小

3個 357円(税込386円)

小麦粉(国内産)



Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

210 パン・ド・ミ(全粒粉食パン) ノースライス

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 乳小

1斤 300円(税込324円)

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

プレスオールターナティブのフルーツとナッツを使用



Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

211 フルーツナッツ食パン(ノースライス)

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、自家製天然酵母、レーズン、アーモンド、胡桃、いちじく、塩

賞届いて1~2日 乳小

1斤 616円(税込665円)

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)



Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

212 パンズ

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 乳小

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



Le・Lourdes(神奈川県・中井町)

213 チーズカンパーニュ

原材料:小麦粉(北海道、神奈川県、茨城県)、ナチュラルチーズ(北海道)、自家製天然酵母、塩

賞届いて1~2日 乳小

1個 535円(税込578円)

小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <4.6 <3.8

冷凍パン

凍ったまま電子レンジまたはトースターでOK!



ハッコー食品(千葉県・千葉市)

216 ブリュッセルワッフル

凍 賞届いて180日 卵乳大 小

約65g×6 605円(税込653円)

小麦(カナダ、他)

組合員さんからのクチコミ バターの風味が焼きたてみたいで、冷凍とは思えない美味しさです。(ニックネーム:とし)



ハッコー食品(千葉県・千葉市)

217 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 賞届いて180日 小

約40g×5 415円(税込448円)

小麦(国内産)



外はカリッと中はモチモチした食感が楽しめます

池田食品(埼玉県・所沢市)

218 ママンモチモチ手のぼしナン

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。

凍 小 賞届いて210日(3枚入り)

290円(税込313円) 通常税込324円

小麦粉(北海道)

組合員さんからのクチコミ カレーの壺のカレーとの相性がいいです!少し甘いのでちょうどいいです。(ニックネーム:さくら)



いばらきベーグル(茨城県・常総市)

219 プレーンベーグル

原材料:国産小麦(北海道)、玄米粉(茨城県)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞届いて30日 米小

1個 167円(税込180円)

小麦粉(北海道)、玄米粉(茨城県)



いばらきベーグル(茨城県・常総市)

220 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)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞届いて30日 米小

1個 194円(税込210円)

小麦粉(北海道)、玄米粉(茨城県)



いばらきベーグル(茨城県・常総市)

221 にんじんベーグル

原材料:小麦粉(北海道)、玄米粉(茨城県)、人参(浅野農園)、粗精糖、天日塩、天然酵母

凍 賞届いて30日 米小

1個 210円(税込227円)

小麦(北海道)、人参(茨城県)



いばらきベーグル(茨城県・常総市)

222 小豆ベーグル

国産小豆を生地にたっぷり混ぜ合わせました。小豆の風味が特徴のベーグルです。

凍 賞届いて30日 米小

1個 194円(税込210円)

小麦粉・小豆(北海道)

乳製品デザート

素材の味を活かした製品づくりを心掛けています

ヨーグルメイトと鈴木牧場の商品は今週お休みになります。次回、1月2回からは通常通り企画します



よつ葉乳業(北海道・音更町)

223 よつ葉のむヨーグルト(やさしい甘さ)

冷 賞届いて21日 乳

250g 176円(税込190円)

生乳(北海道)



いちご、ブルーベリー、ラズベリーの3種のベリーをミックス。ミルクとフルーツの素材をいかした味わい。

よつ葉乳業(北海道・音更町)

224 よつ葉のむヨーグルト(ベリーミックス)

冷 賞届いて21日 乳

250g 176円(税込190円)

生乳(北海道)



サツラク農協(北海道・札幌市)

225 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 賞届いて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)

226 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 賞届いて18日 乳

80g×3 212円(税込229円)

生乳(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1



日本生活協同組合連合会

227 乳酸ドリンク

柑橘系風味の飲み切りサイズの乳酸菌飲料。

冷 賞届いて15日 乳

65ml×10 178円(税込192円)

お豆腐屋さんのスイーツ



おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市)

228 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 賞届いて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



おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市)

229 豆乳ぶりん 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 賞届いて30日 卵大

80g×4 298円(税込322円)

豆乳(国内産)



おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市)

230 豆乳ぶりん 抹茶

国産大豆100%の自家製豆乳使用。シンプルな原料ながらもほろ苦い抹茶の風味が活かした抹茶プリンです。

冷 賞届いて30日 卵大

80g×4 298円(税込322円)

豆乳(国内産)



よつ葉乳業(北海道・音更町)

231 よつ葉北海道おつまみチーズチャダー 2パック

北海道十勝産の生乳を100%使用したチャダーチーズを食べやすい一口サイズにカットしました。ほのかな酸味が特徴です。

冷 賞届いて120日 乳

30g×2 352円(税込380円) 通常税込402円

生乳(北海道)



創健社(神奈川県・横浜市)

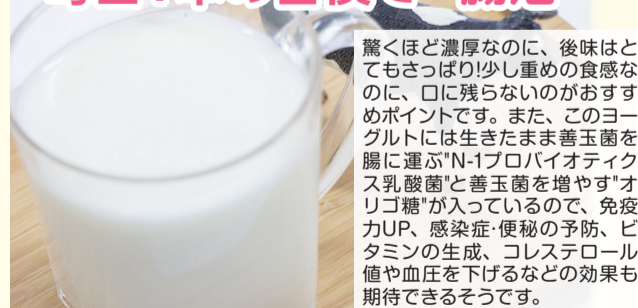
232 べに花ハイプラスマーガリン

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 賞届いて19日 乳大

180g 296円(税込320円)

濃厚なのに後味さっぱり! 毎日1本の習慣で“腸活”



驚くほど濃厚なのに、後味はとてさっぱり!少し重めの食感なのに、口に残らないのがおすすめポイントです。また、このヨーグルトには生きたまま善玉菌を腸に運ぶ“N-1プロバイオティクス乳酸菌”と善玉菌を増やす“オリゴ糖”が入っているので、免疫力UP、感染症・便秘の予防、ビタミンの生成、コレステロール値や血圧を下げるなどの効果も期待できるそうです。



酪王乳業(福島県・郡山市)

233 生乳たっぷりのむヨーグルト 2本組

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 賞届いて19日 乳

180ml×2 240円(税込260円) 通常税込276円

生乳(福島県)

234 5本組

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 賞届いて19日 乳

180ml×5 590円(税込637円) 通常税込680円

生乳(福島県) [放] 不検出 <3.7 <4.5

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。



使い切り少量パック
1丁150gの豆腐を2丁1組にした使いきりタイプ。国産大豆100%、消泡剤無添加。

丸和食品 (東京都・練馬区)
235 ミニもめん豆腐

150g×2 **180円**(税込**194円**)
大豆(国内産) [放]不検出<1.2<1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)
236 ミニきぬ豆腐

150g×2 **175円**(税込**189円**)
大豆(国内産) [放]不検出<0.9<1.2



丸和食品 (東京都・練馬区)
237 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
238 きぬ豆腐

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)
239 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
240 青大豆 寄せ豆腐

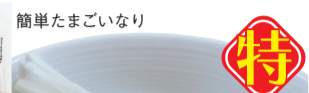
220g **235円**(税込**254円**)
大豆(国内産) [放]不検出<1.4<1.1



丸和食品 (東京都・練馬区)
241 ゆず寄せ豆腐

愛媛県産のゆずの皮と果肉を加えた、さわやかな香りが楽しめる寄せ豆腐。
丸和食品 (東京都・練馬区)
242 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふっくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遣伝子組み換えはしていません。
丸和食品 (東京都・練馬区)
243 味付いなり揚げ 2個組



肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりと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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
244 青豆入り具だくさんがんも

丸和の豆腐に人参、ごぼう、青大豆、生姜、山芋粉、切昆布、黒ごまを加え、菜種一番搾りの油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
245 ねぎ入り具だくさんがんも

丸和の豆腐生地に、人参、ごぼう、長ネギ、生姜、切昆布、黒ごまなど具材をたくさん加えました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
246 一口京がんも

国産大豆使用の生地に野菜や昆布を加え、一口大に丸めて菜種油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
247 味付きつねがんも

具だくさんのがんもを油揚げで包み、自社製造の合わせだてで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。
丸和食品 (東京都・練馬区)
248 黒豆豆腐

国内産黒大豆100%。消泡剤不使用。無調整のため黒豆本来の甘みが味わえます。そのままでも温めても。
丸和食品 (東京都・練馬区)
249 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
250 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
251 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
252 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軽木を用いました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
253 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
254 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
255 洗いもずく

沖縄・伊平屋島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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
256 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
257 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
258 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
259 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
260 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
261 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るみ(有機JAS認定)を加えました。えぐ味の少ないくるみとしらすを引くおいしさです。
丸和食品 (東京都・練馬区)
262 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
263 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
264 やさとの半熟たまご (温玉)

非遣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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
265 生ふりかけおかか

かつお節、さば節、白胡麻、きくらげ、松の実、青のりを、醤油、砂糖、みりん、水飴で生ふりかけ風に炊きました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
266 国産葉唐辛子 (三河みりん使用)

国内産の葉唐辛子を使用し、醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
267 きやらぶき (三河みりん使用)

岩手県産の山ふきを素朴な風味を生かして醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで仕上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
268 ちりめん山椒 (三河みりん使用)

瀬戸内産のちりめんとうもろこしと京都丹波産の山椒の実を醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
269 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
270 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
271 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
272 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軽木を用いました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
273 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
274 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
275 洗いもずく



丸和食品 (東京都・練馬区)
240 青大豆 寄せ豆腐

青大豆で作ったコクのある甘味の寄せ豆腐です。
丸和食品 (東京都・練馬区)
241 ゆず寄せ豆腐

愛媛県産のゆずの皮と果肉を加えた、さわやかな香りが楽しめる寄せ豆腐。
丸和食品 (東京都・練馬区)
242 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふっくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遣伝子組み換えはしていません。
丸和食品 (東京都・練馬区)
243 味付いなり揚げ 2個組

肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりと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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
244 青豆入り具だくさんがんも

丸和の豆腐に人参、ごぼう、青大豆、生姜、山芋粉、切昆布、黒ごまを加え、菜種一番搾りの油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
245 ねぎ入り具だくさんがんも

丸和の豆腐生地に、人参、ごぼう、長ネギ、生姜、切昆布、黒ごまなど具材をたくさん加えました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
246 一口京がんも

国産大豆使用の生地に野菜や昆布を加え、一口大に丸めて菜種油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
247 味付きつねがんも

具だくさんのがんもを油揚げで包み、自社製造の合わせだてで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。
丸和食品 (東京都・練馬区)
248 黒豆豆腐

国内産黒大豆100%。消泡剤不使用。無調整のため黒豆本来の甘みが味わえます。そのままでも温めても。
丸和食品 (東京都・練馬区)
249 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
250 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
251 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
252 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軽木を用いました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
253 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
254 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
255 洗いもずく

沖縄・伊平屋島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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
256 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
257 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
258 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
259 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
260 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
261 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るみ(有機JAS認定)を加えました。えぐ味の少ないくるみとしらすを引くおいしさです。
丸和食品 (東京都・練馬区)
262 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
263 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
264 やさとの半熟たまご (温玉)

非遣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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
265 生ふりかけおかか

かつお節、さば節、白胡麻、きくらげ、松の実、青のりを、醤油、砂糖、みりん、水飴で生ふりかけ風に炊きました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
266 国産葉唐辛子 (三河みりん使用)

国内産の葉唐辛子を使用し、醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
267 きやらぶき (三河みりん使用)

岩手県産の山ふきを素朴な風味を生かして醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで仕上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
268 ちりめん山椒 (三河みりん使用)

瀬戸内産のちりめんとうもろこしと京都丹波産の山椒の実を醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
269 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
270 水府納豆ミニ3個 (タレ・カラシ付)



丸和食品 (東京都・練馬区)
241 ゆず寄せ豆腐

愛媛県産のゆずの皮と果肉を加えた、さわやかな香りが楽しめる寄せ豆腐。
丸和食品 (東京都・練馬区)
242 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふっくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遣伝子組み換えはしていません。
丸和食品 (東京都・練馬区)
243 味付いなり揚げ 2個組

肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりと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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
244 青豆入り具だくさんがんも

丸和の豆腐に人参、ごぼう、青大豆、生姜、山芋粉、切昆布、黒ごまを加え、菜種一番搾りの油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
245 ねぎ入り具だくさんがんも

丸和の豆腐生地に、人参、ごぼう、長ネギ、生姜、切昆布、黒ごまなど具材をたくさん加えました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
246 一口京がんも

国産大豆使用の生地に野菜や昆布を加え、一口大に丸めて菜種油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
247 味付きつねがんも

具だくさんのがんもを油揚げで包み、自社製造の合わせだてで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。
丸和食品 (東京都・練馬区)
248 黒豆豆腐

国内産黒大豆100%。消泡剤不使用。無調整のため黒豆本来の甘みが味わえます。そのままでも温めても。
丸和食品 (東京都・練馬区)
249 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
250 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
251 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
252 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軽木を用いました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
253 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
254 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
255 洗いもずく

沖縄・伊平屋島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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
256 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
257 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
258 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
259 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
260 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
261 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るみ(有機JAS認定)を加えました。えぐ味の少ないくるみとしらすを引くおいしさです。
丸和食品 (東京都・練馬区)
262 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
263 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
264 やさとの半熟たまご (温玉)

非遣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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
265 生ふりかけおかか

かつお節、さば節、白胡麻、きくらげ、松の実、青のりを、醤油、砂糖、みりん、水飴で生ふりかけ風に炊きました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
266 国産葉唐辛子 (三河みりん使用)

国内産の葉唐辛子を使用し、醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
267 きやらぶき (三河みりん使用)

岩手県産の山ふきを素朴な風味を生かして醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで仕上げました。ご飯のおかず、お弁当、おにぎりの具などに。
丸和食品 (東京都・練馬区)
268 ちりめん山椒 (三河みりん使用)

瀬戸内産のちりめんとうもろこしと京都丹波産の山椒の実を醤油、水あめ(国産さつまいも使用)、みりんのみで炊き上げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
269 内麦焼そば (ソース付)

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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
270 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
271 十勝の息吹 大粒2P (タレ・カラシ付)



丸和食品 (東京都・練馬区)
241 ゆず寄せ豆腐

愛媛県産のゆずの皮と果肉を加えた、さわやかな香りが楽しめる寄せ豆腐。
丸和食品 (東京都・練馬区)
242 油揚げ

国産大豆100%の豆腐を生地に使い、ふっくらと仕上げました。揚げ油は菜種一番搾り。遣伝子組み換えはしていません。
丸和食品 (東京都・練馬区)
243 味付いなり揚げ 2個組

肉厚の油揚げを、かつおだしをしっかりと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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
244 青豆入り具だくさんがんも

丸和の豆腐に人参、ごぼう、青大豆、生姜、山芋粉、切昆布、黒ごまを加え、菜種一番搾りの油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
245 ねぎ入り具だくさんがんも

丸和の豆腐生地に、人参、ごぼう、長ネギ、生姜、切昆布、黒ごまなど具材をたくさん加えました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
246 一口京がんも

国産大豆使用の生地に野菜や昆布を加え、一口大に丸めて菜種油で揚げました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
247 味付きつねがんも

具だくさんのがんもを油揚げで包み、自社製造の合わせだてで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。
丸和食品 (東京都・練馬区)
248 黒豆豆腐

国内産黒大豆100%。消泡剤不使用。無調整のため黒豆本来の甘みが味わえます。そのままでも温めても。
丸和食品 (東京都・練馬区)
249 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
250 水府納豆ミニ3個 (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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
251 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
252 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軽木を用いました。
丸和食品 (東京都・練馬区)
253 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
254 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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
255 洗いもずく

沖縄・伊平屋島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。
丸和食品 (東京都・練馬区)
256 淡路島 天然わかめ (塩蔵)

包丁いらず&下処理済み JOSOのミールキット 全品特価

たくさんの
美味しい・嬉しいの声が届いています!

- ★包丁要らずで15分以内に完成
- ★原材料は国産、野菜は自社農場のものを中心に届けています。



黒酢で味に深みをプラス

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)、タレ漬け豚肉

食塩相当量: 1.21g

1食当り 399円(税別)

2人前

1食当り 330円(税別)

4人前でさらにお得!

4人前

グリーンリーフ(群馬県・昭和村)

彩り野菜と国産豚の黒酢豚

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

269 2人前

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) 798円(税別) 862円(税込) 1037円(通常税込)

4人前(約820g) 1320円(税別) 1426円(税込) 1652円(通常税込)

玉ねぎ(国内産)、豚肉(鹿児島県)

スタミナメニューの定番品

調理時間 準備品
約6分 油

セット内容: タレ漬け豚肉、カット野菜(人参、ニラ)、もやし

食塩相当量: 1.1g

1食当り 399円(税別)

2人前

271 国産豚のニラレバ炒め

新鮮でおいしい野菜と本格ニラレバソースのセットです。野菜は下処理カット済みです。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約280g+もやし250g) 798円(税別) 862円(税込) 1037円(通常税込)

ニラ(国内産)、豚レバー(神奈川県)

海鮮の旨味がたっぷり

調理時間 準備品
約4分 油

セット内容: カット野菜(白菜、玉ねぎ、小松菜、人参)、もやし、具材入り添付たれ

食塩相当量: 1.5g

1食当り 411円(税別)

2人前

272 5種野菜と天然えびの海鮮塩炒め

新鮮な野菜と本格海鮮ソースのセットです。下処理カット済みなので、フライパン一つで手軽に調理できます。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約460g+もやし250g) 822円(税別) 888円(税込) 1015円(通常税込)

白菜(国内産)、えび(ベトナム)

新鮮野菜と風味そとるバター醤油

調理時間 準備品
約8分 油

セット内容: カット野菜(ほうれん草、しめじ、玉ねぎ)、麺×2袋、たれ、バター

食塩相当量: 1.87g

1食当り 430円(税別)

2人前

273 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ

ほうれん草ときのこの旨みを、もちりした麺に絡ませて食べる。バター醤油味のパスタです。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約376g) 860円(税別) 929円(税込) 1112円(通常税込)

ほうれん草(群馬県)、しめじ(国内産)

餃子と野菜のハーモニー

調理時間 準備品
約10分 油

セット内容: カット野菜(白菜(国産)、玉ねぎ、にんじん、ピーマン)、水餃子、ガーリックソース、醤油だし

食塩相当量: 3.8g

1食当り 375円(税別)

2人前

274 野菜と食べるさっぱり水餃子

餃子は国産小麦にでんぷんと菜種油を合わせることで皮はつるつるとしています。野菜もたっぷりです。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約430g) 750円(税別) 810円(税込) 971円(通常税込)

キャベツ(国内産)

スタミナ肉でご飯がすすむ!

調理時間 準備品
約5分 卵3~4個・油

セット内容: タレ漬け肉、カット野菜(きくらげ、小松菜、玉ねぎ、人参)、単品もやし、野菜フイヨン

食塩相当量: 1.41g

1食当り 469円(税別)

2人前

275 生きくらげと豚肉の野菜炒め

新鮮な野菜とスタミナ肉が入った炒めソースのセットです。カット済みの野菜はそのまま調理できます。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約245g+もやし250g) 938円(税別) 1013円(税込) 1188円(通常税込)

きくらげ(群馬県)、豚肉(鹿児島県)

カシューナッツの歯ごたえが魅力

調理時間 準備品
約7分 油

セット内容: カット野菜(玉ねぎ、ピーマン、人参)、タレ漬け鶏肉、カシューナッツ

食塩相当量: 1.9g

1食当り 412円(税別)

2人前

276 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

新鮮でおいしい野菜とナッツの食感が絶妙です。下処理、カット済みなので手軽に調理できます。

冷蔵届いて1~2日 卵米大小

2人前(約340g) 824円(税別) 890円(税込) 1078円(通常税込)

玉ねぎ(国内産)、鶏肉(山口県)

レンジや湯煎でOKなものも!
フライパンや鍋一つでできちゃう

つかさ食品(千葉県・南房総市)

6~12枚

277 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 180日 卵米大小

6~12枚180g+タレ50g 398円(税別) 430円(税込)

真いわし(国内産)

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

6~8個

278 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 卵米大小

6~8個150g 395円(税別) 427円(税込)

さんま(国内産)

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

6~11枚

279 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 卵米大小

6~11枚150g+タレ50g 375円(税別) 405円(税込)

真あじ(千葉県) [放] 不検出<3.3<3.7

生姜が効いた甘辛い味が食欲をそそります

秋川牧園(山口県・山口市)

6~11枚

280 鶏の生姜焼き

若鶏むね肉のスライスの特製だれに漬込み、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。

凍 180日 卵米大小

200g 361円(税別) 390円(税込)

鶏肉(国内産)

大進食品(神奈川県・横浜市)

25個入

281 ヨコハマの餃子

国産小麦粉の皮を使い、国産大豆使用の醤油、減農薬野菜、指定の豚肉を具に使用した無添加の餃子。焼いて。

凍 卵米大 18g×25 558円(税別) 603円(税込) 613円(通常税込)

豚肉(国内産) [放] 不検出<3.3<4.0

ニッコー(神奈川県・大和市)

15個入

282 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。

凍 卵米大 18g×15 400円(税別) 432円(税込)

豚肉(国内産)

ニッコー(神奈川県・大和市)

10個入

283 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。

凍 卵米大 18g×10 385円(税別) 416円(税込)

えび(インドネシア、ベトナム、他)

お弁当にぴったりの大きさ

飛鳥食品(東京都・江戸川区)

5本入

284 飛鳥のえびにら饅頭

天然むきえびをたっぷり使った餡を国産小麦粉を使った手作りの皮で手包みました。半解凍後、フライパンで。

凍 120日 卵米大 5個200g 479円(税別) 517円(税込)

えび(ベトナム)、にら(国内産)

少し唐辛子が入っています

ダイマツ(鳥取県・米子市)

220g

285 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 卵米大 220g 335円(税別) 362円(税込)

さわら(国内産、韓国)

千倉水産加工販売(千葉県・船橋市)

75g×2

286 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 卵米大 75g×2 398円(税別) 430円(税込)

さんま(国内産)

本格キーマカレーを春巻にしました

飛鳥食品(東京都・江戸川区)

6本入

287 フライパンでキーマ春巻

豚肉、玉葱、トマトピューレ、スパイスを使った本格キーマカレーを春巻に。フライパンかオープンで。

凍 120日 卵米大 6本150g 373円(税別) 403円(税込)

豚肉(国内産) [放] 不検出<4.2<2.6

豚肉に春雨、エビ、ニラを加えた餡を包んだ春巻。フライパンかオープンで。

飛鳥食品(東京都・江戸川区)

6本

288 マム焼いて簡単ピザ巻きイタリアン

北海道よつ葉乳業のナチュラルチーズとトマトソースで仕上げたピザ風の春巻。フライパンで焼いて。

凍 卵米小 5本200g 407円(税別) 440円(税込)

ナチュラルチーズ(北海道) [放] 不検出<4.3<4.4

289 フライパンでミニ春巻

6本120g 343円(税別) 370円(通常税込) 386円(通常税込)

豚肉(国内産)



鍋かレンジで ニッキーフーズ(大阪府・大阪市) 2食入 **290 関西風きつうどん** 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。 凍 米 小麦(国内産) 2食520g **320円(税込346円)**



夏は夏バテ防止に、冬は体を芯から温めるスープに カラミノフーズ(東京都・新宿区) 2食入 **291 食べるユッケジャンスープ(トック入)** 国産の牛肉・野菜・トック(餅)が入った辛味のあるスープ。様々な素材の旨味が絡み濃厚な味わい。湯煎で。 凍 米 小麦(国内産) 250g×2 **646円(税込698円)**



鍋やスープにいれて 大新(鳥取県・境港市) **292 いわしごぼうつみれ** 国産いわし、トビウオのすり身に、ごぼうを加えました。 凍 米 小麦(国内産) 120日 180g **335円(税込362円)**



手軽に本格的なチャプチェを楽しめます カラミノフーズ(東京都・新宿区) 2食入 **293 チャプチェ** プ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。 凍 米 小麦(国内産) 180g×2 **599円(税込647円)**

茹で時間約1分 稲庭うどん(冷凍) シマダヤ(東京都・渋谷区) **294 冷凍 稲庭風うどん(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 小麦(国内産) 200g×5 **408円(税込441円)**

国産野菜・小麦使用 トースター仕上げでサクサクに ニッコー(神奈川県・大和市) **295 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。 凍 小麦(国内産) 4個260g **430円(税込464円)**

レンジがトースターで温めて 菅原食品販売(宮城県・塩竈市) 2人前 **296 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、野菜かき揚げ)を米油で揚げた天ぷらセット。たれは希釈して。 凍 米 小麦(国内産) 200g(2人前) 5種×2個 **550円(税込594円)**

ご飯がススム! お届けは1月2回になります まるか水産(宮城県・石巻市) **297 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 米 小麦(国内産) 80g **630円(税込680円)**

炒めた野菜を添えても **特** 組合員さんからのクチコミ ごま油で炒めて、醤油と砂糖などで軽く味付けしたピーマンを追加して食べたら、彩りもよいし、味もいっそう美味しくなりました。お肉もけっこう入ってるし、簡単にご飯を作りたい時にピッタリ。

トースター、レンジで お弁当におかずに! 秋川牧園(山口県・山口市) **298 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。 凍 卵 米 小麦(国内産) 150g **447円(税込483円)**

ニッコー(神奈川県・大和市) **299 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。 凍 卵 米 小麦(国内産) 4個152g **395円(税込427円)**

レンジがトースターで パイオニアフーズ(北海道・宗極町) **300 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。 凍 米 小麦(国内産) 500g **298円(税込322円)**

本場の味付けが手軽に味わえます もやし・小松菜・ぜんまい・大根の4種。冷蔵か流水解凍後、ほくし和え直してから凍付け。ぜんまいは中国産。 **特** お得 2個組 カラミノフーズ(東京都・新宿区) **301 冷凍ナムルセット(2個組)** 凍 米 小麦(国内産) 150g×2 **870円(税込940円)**

カラミノフーズ(東京都・新宿区) **302 ブルコギ丼の具(国産牛)** 甘辛い韓国風の焼肉「ブルコギ」を丼用の具にしました。湯煎してご飯にかけて。 凍 米 小麦(国内産) 100g×2 **589円(税込636円)**

オーブントースターかレンジで **特** 秋川牧園(山口県・山口市) **303 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。 凍 卵 米 小麦(国内産) 160g **389円(税込420円)**

レンジで温めて ニッコー(神奈川県・大和市) **304 鶏ごぼうシュウマイ** 削り節の煮出し汁でごぼうを煮、産直の鶏肉をミンチにして混ぜ合わせた、味わい深い仕上りのシュウマイ。 凍 卵 米 小麦(国内産) 27g×8 **355円(税込383円)**

レンジがトースターで **特** 大進食品(神奈川県・横浜市) **305 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、茄子の湯浸し、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 小麦(国内産) 250g **685円(税込740円)**

秋川牧園(山口県・山口市) **306 鶏レバー甘辛焼き** 開放鶏舎で健康に育った若鶏のレバーを蒸気でふくら焼き、甘辛いたれをからめました。湯煎かレンジで。 凍 米 小麦(国内産) 120g **389円(税込420円)**

鶏肉の美味しさと醤油タレの優しい風味がよくマッチ! **特** 秋川牧園(山口県・山口市) **307 やきとりセット** 秋川牧園の若鶏を使用した、もも・つくねの各3本組セット。湯煎またはレンジで。 凍 卵 米 小麦(国内産) 180g(2種各3本) **639円(税込690円)**

レンジで 大進食品(神奈川県・横浜市) **308 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。 凍 米 小麦(国内産) 170g×2 **645円(税込697円)**

骨がなくて食べやすい 秋川牧園(山口県・山口市) **309 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に加えコンフレークの衣でサクサク食感をプラス。骨なしタイプ。 凍 卵 米 小麦(国内産) 300g **880円(税込950円)**

レンジがフライパンで温めて **特** ニッコー(神奈川県・大和市) **310 ふんわり豆腐ハンバーグ 2パック** 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。 凍 卵 米 小麦(国内産) (90g×3)×2 **842円(税込910円)**

レンジで温めて カラミノフーズ(東京都・新宿区) **311 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。 凍 米 小麦(国内産) 320g(4個入) **640円(税込691円)**

国産野菜とお米で作りました! **特** ニッキーフーズ(大阪府・泉佐野市) **312 香ばしねご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 小麦(国内産) 230g×2 **389円(税込420円)**

特 組合員さんからのクチコミ ちょっと甘いものがほしい時、あんこも満足できるだけ入っていて手軽でおいしいです。 ニッコー(神奈川県・大和市) **315 ミニたい焼き(あずき)** 10個入 国産小麦を使用し、北海道産小豆を製菓して、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 米 小麦(国内産) 10個 400g **384円(税込415円)**

食べ応えのあるサイズです! レンジで温めて トップヒル(静岡県・焼津市) **313 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 小麦(国内産) 400g(20粒) **636円(税込687円)**

ふくら仕上げ 1枚ずつの手焼きです! 美雷(大分県・宇佐市) **314 関西風お好み焼き** 2枚 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。レンジで温めて。 凍 卵 米 小麦(国内産) 160g×2枚 **536円(税込579円)**

人気です! KUBOTAのアイス 南国生佐 底にある、とろろり黒蜜ときなこが相性抜群! 国内産黒豆のきなこを使用。自家製黒蜜の落ち着いた甘味と芳醇なきなこの香りがベストマッチした美味しさ。 久保田食品(高知県・南国市) **318 黒蜜きなこアイスクリーム** 100ml **220円(税込238円)**

原料不足のため今回で終売! 洋酒を使用 久保田食品(高知県・南国市) **320 四万十栗アイスクリーム** 上質の四万十栗を使用、素材の良さを活かすようにシンプルに仕上げました。アルコール分:0.1% 100ml **280円(税込302円)**

ニッコー(神奈川県・大和市) **316 芽吹き屋 ごまとろり** 12個入 国産小麦を使用し、北海道産小豆を製菓して、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 米 小麦(国内産) 10個 400g **384円(税込415円)**

特 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) **317 芽吹き屋 三色だんご** 4本入 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 小麦(国内産) 4本180g **410円(税込443円)**

厳選抹茶と自家製小豆餡の上品でまろやかな美味しさ! 久保田食品(高知県・南国市) **319 夢中熱中 抹茶とあずきの最中** 120円(税込130円) まろやかな抹茶アイスクリームと、北海道十勝産あずき100%の組み合わせ。乳脂肪分8.0% 凍 米 小麦(国内産) 110ml **120円(税込130円)**

国産小麦を使用し、北海道産小豆を製菓して、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 米 小麦(国内産) 10個 400g **384円(税込415円)**

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。
※お子さんが食べる機会が多い為、原材料を表記しています。

西のムソーイチオン!



ノースカラース(北海道・札幌市)
321 純国産 ポテトチップスのり塩
原材料:じゃがいも(国産・遺伝子組換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、焼のり(のり(国産))
¥120日 米
55g **165円**(税込 **178円**)
じゃがいも(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)
322 純国産 ポテトチップスの和風だし
和風だしが効いたポテトチップスです。シンプルな原材料でじゃがいも本来のおいしさを感じられます。
¥120日 米
53g **155円**(税込 **167円**) 通常税込 **178円**
じゃがいも(国内産)

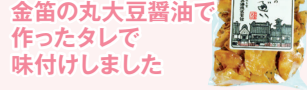
東の創健社イチオン!



キング製菓(愛知県・小牧市)
689 うの花クッキー
原材料:小麦粉、てんさい糖、ショートニング(パーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、塩、重曹
¥180日 米 大 小
80g **184円**(税込 **199円**) 通常税込 **204円**
小麦(国内産) [放] 不検出 <3.7 <4.4



キング製菓(愛知県・小牧市)
332 ブランクッキー
植物から生まれたクッキーです。
¥180日 米 小
80g **181円**(税込 **195円**) 通常税込 **201円**
小麦(国内産)



金笛の丸大豆醤油で作ったタレで味付けしました
笹木醤油(埼玉県・川島町)
694 醤油屋のせんべい われせん
原材料:うるち米、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
¥150日 米 大 小
125g **350円**(税込 **378円**)
米(国内産) [放] 不検出 <4.2 <4.2



ノースカラース(北海道・札幌市)
323 純国産 芋けんぴ
原材料:さつまいも(九州産)、米油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組換えでない))
¥120日 米
120g **215円**(税込 **232円**) 通常税込 **238円**
さつまいも(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)
324 純国産 塩けんぴ
芋けんぴに北海道産のオホーツクの塩をまぶした贅沢なお菓子。国産の米油で揚げ、あっさりとした味わい。
¥90日 米
110g **230円**(税込 **248円**)
さつまいも(九州)



ノースカラース(北海道・札幌市)
325 純国産 北海道かりんとう
3度揚げをしたかりんとうで丹念に揚げることによってサクサクの歯ざわりのよい食感にあげております。
¥90日 乳 米 小
130g **215円**(税込 **232円**) 通常税込 **238円**
小麦粉(国内産)



池田食品(北海道・札幌市)
711 匠の味 焼カシュー
原材料:インド産カシューナッツ、米粉、小麦粉、ビートグラニュー糖、醤油、唐辛子
¥180日 米 大 小
85g **375円**(税込 **405円**)
カシューナッツ(インド)



新札幌乳業(北海道・札幌市)
333 小林牧場物語 カリッとゴータ
ゴータースの油分と水分を抜いてカリッとした食感に。噛むほどに風味が広がります。おつまみやおやつ、砕いてサラダのトッピングにも。
¥180日 乳
35g **660円**(税込 **713円**) 通常税込 **724円**



創健社(神奈川県・横浜市)
334 きなこねじり菓子
原材料:きなこ、水飴、粗糖、食用植物油(ごめ油)
¥90日 米 大
8本 **285円**(税込 **308円**) 通常税込 **324円**
大豆(国内産)



ノースカラース(北海道・札幌市)
326 純国産 北海道 おかきとうもろこし
100%北海道の素材を使用したサクサクおかき。
¥120日 米
50g **237円**(税込 **256円**)
もち米(北海道)



ノースカラース(北海道・札幌市)
327 純国産 北海道 バタークッキー
原材料:小麦粉、バター、砂糖大根糖、卵、食塩
¥180日 卵 乳 小
2枚 x 5包 **275円**(税込 **297円**) 通常税込 **302円**
小麦・バター(北海道)



ノースカラース(北海道・札幌市)
328 純国産 ビスケット
マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用のビスケット。
¥180日 乳 米 小
120g **227円**(税込 **245円**) 通常税込 **256円**
小麦(北海道)



創健社(神奈川県・横浜市)
335 五穀ドライワッフル
原材料:国産小麦粉、粗糖、ショートニング、卵、大麦、ひえ、はとむぎ、アマランサス、粉乳、重曹、レシチン
¥180日 卵 乳 大 小
8枚 **280円**(税込 **302円**)
小麦(国内産) [放] 不検出 <4.0 <4.1



そのままはもちろん、ヨーグルト等のトッピングにも
創健社(神奈川県・横浜市)
336 醗酵カシス(果実)
栄養価の高いニュージーランド産カシスを発酵技術で美味しく仕上げました。カシスはポリフェノールがたくさん含まれており、特にカシスには「カシスポリフェノール」が特徴です。
¥120日 乳
45g **440円**(税込 **475円**) 通常税込 **497円**
カシス(ニュージーランド)



創健社(神奈川県・横浜市)
337 トコゼリー ピーチ
ピーチと数種類の果物の果肉を漬してゼリーに溶け込ませているので、1種類の果物では出せない味わいがあります。国産の天草を使用。無香料、無着色。
¥120日
130g **165円**(税込 **178円**) 通常税込 **189円**
天草(国内産)



水の代わりに100%牛乳を使って練り上げました
ノースカラース(北海道・札幌市)
329 特選牛乳ビスケット
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。素材でなつかしい味。
¥180日 乳 小
100g **220円**(税込 **238円**)
小麦粉(国内産)



ムソー(大阪府・大阪市)
330 きな粉黒みつ寒天
原材料:天草、黒糖、きな粉
¥90日 大
160g **260円**(税込 **281円**) 通常税込 **292円**
天草(国内産)



ムソー(大阪府・大阪市)
331 豆かんでん 黒糖みつ
国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんでんです。黒蜜をかけてお召し上がりください。
¥90日
155g **260円**(税込 **281円**) 通常税込 **292円**
天草(国内産)



マルヤス食品(愛媛県・愛南町)
338 トコゼリー みかん
みかんと数種類の果物の果肉を漬してゼリーに溶け込ませているので、1種類の果物では出せない味わいがあります。国産の天草を使用。無香料、無着色。
¥120日
130g **165円**(税込 **178円**) 通常税込 **189円**
天草(国内産)



マルヤス食品(愛媛県・愛南町)
339 トコゼリー ぶどう
ぶどうと数種類の果物の果肉を漬してゼリーに溶け込ませました。国産の天草を使用。無香料、無着色。
¥120日
130g **165円**(税込 **178円**) 通常税込 **189円**
天草(国内産)



マルヤス食品(愛媛県・愛南町)
340 トコゼリー パイン
パインと数種類の果物の果肉を漬してゼリーに溶け込ませているので、1種類の果物では出せない味わいがあります。国産の天草を使用。無香料、無着色。
¥120日
130g **165円**(税込 **178円**) 通常税込 **189円**
天草(国内産)



サンコー(愛知県・豊橋市)
341 ふわふわチップ じゃがいも味
さっぱり塩味のノンフライチップです。
¥150日
20g **166円**(税込 **179円**) 通常税込 **185円**
じゃがいも(北海道)



サンコー(愛知県・豊橋市)
342 ふわふわチップ にんじん味
さっぱり塩味のにんじん味のノンフライチップです。
¥120日 20g **171円**(税込 **185円**)
じゃがいも(北海道)



サンコー(愛知県・豊橋市)
343 とうもろこしでつくった パフスナック 塩味
北海道産とうもろこしからつくられたグリッツをかる〜くパフに仕上げた商品です。
¥150日 55g **154円**(税込 **166円**)
とうもろこし(北海道)



サンコー(愛知県・豊橋市)
344 おやつカステラ
原材料:小麦粉(小麦(国産))、砂糖(三温糖)、鶏卵、植物油(パーム油)、米粉/膨張剤(重曹)
¥60日 卵 米 小
130g **218円**(税込 **235円**) 通常税込 **241円**
小麦粉(国内産)



サンコー(愛知県・豊橋市)
345 だんご焼
国産小麦由来の小麦粉主原料の生地をふんわりと焼き上げ、北海道産小豆使用のつぶ餡をはさみました。
¥60日 卵 小
1個 **132円**(税込 **143円**) 通常税込 **148円**
小麦(国内産)



サンコー(愛知県・豊橋市)
346 小倉ようかん
原材料:砂糖(てん菜(国産))、生餡、小豆(北海道産)、水飴、寒天
1個58g **111円**(税込 **120円**)
小豆(北海道)

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

三年宇治番茶は14頁での掲載になります



かわばた園(静岡県・静岡市)
720 煎茶
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。農業無散布。
¥180日
100g **1000円**(税込 **1080円**)
茶葉(静岡県) [放] 不検出 <3.2 <3.4



かわばた園(静岡県・静岡市)
719 上煎茶
若い葉を茶刈り機で収穫したお茶です。渋みの少ない香りある若芽のお茶をお楽しみください。農業無散布。
¥180日
100g **1670円**(税込 **1804円**)
茶葉(静岡県) [放] 不検出 <0.5 <0.5



かわばた園(静岡県・静岡市)
722 ほうじ茶
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です。農業無散布。
¥180日
100g **740円**(税込 **799円**)
茶(静岡県) [放] 不検出 <0.4 <0.5



かわばた園(静岡県・静岡市)
347 粉末煎茶「風月茶」
かわばた園の上煎茶を石臼で挽いた粉末のお茶です。お茶の葉全部を安心してお飲みください。農業無散布。
¥180日
50g **845円**(税込 **913円**)



ランカスター(千葉県・千葉市)
348 ダージリンティー(ティーバッグ)
さわやかな芳香の紅茶です。農業無散布。
2g x 30袋 **495円**(税込 **535円**)



ランカスター(千葉県・千葉市)
349 ペパーミントティー(ティーバッグ)
セイロン紅茶にペパーミントをブレンドしました。清涼感のある爽やかなミントの香りが楽しめます。
2g x 20 **490円**(税込 **529円**) 通常税込 **540円**
ペパーミント(ブルガリア)



廣八堂(福岡県・朝倉市)
350 くず湯
本葛を使ったくず湯です。5つの味(生姜、小豆、抹茶、ゆず、白糖)が楽しめます。
¥180日
23g x 5 **540円**(税込 **583円**)
本葛(国内産)



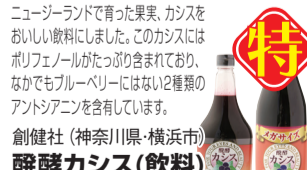
ナガノトマト(長野県・松本市) 20缶
351 信州生まれの おいしいトマト(無塩)
信州・長野県の契約農家が育てたトマト「愛果(まなか)」を100%使用した、食塩無添加のトマトジュース。
190g x 20 **2150円**(税込 **2322円**) 通常税込 **2376円**
トマト(長野県)



神奈川県中西部に広がる丹沢山系に湧くおいしい水からつくりました。甘さ控えめでさわやかでややかな後味です。
創健社(神奈川県・横浜市)
丹沢サイダー
352 6缶
250ml x 6 **560円**(税込 **605円**) 通常税込 **616円**
753 30缶
250ml x 30 **2775円**(税込 **2997円**) 通常税込 **3046円**
[放] 不検出 <3.3 <4.1



水やお湯で約5倍に希釈してお召し上がりください
創健社(神奈川県・横浜市)
353 醗酵生姜(飲料)
国産生姜を酵母発酵技術を用い、飲みやすい発酵飲料に仕上げました。生姜粉末を加える事により生姜のパンチも効かせてあります。
565ml **1900円**(税込 **2052円**) 通常税込 **2138円**
生姜(国内産)



ニュージーランドで育った果実、カシスをおいしい飲料にしました。このカシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含有しています。
創健社(神奈川県・横浜市)
醗酵カシス(飲料)
354 565ml
1850円(税込 **1998円**) 通常税込 **2041円**
355 1800ml
4980円(税込 **5378円**) 通常税込 **5724円**

食品調味料

常総生協がおすすめる調味料の基本は「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。

てんさい糖 510 北海道で育ったてん菜から作ったおなかによさしい砂糖です。まろやかな風味や自然な甘みが特長。 650g 450円(税込486円) てん菜(北海道)

波照間島特産黒糖ふんまつ 356 沖縄物産企業連合(沖縄県・那覇市) 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)

沖縄の塩「シママース」 512 青い海(沖縄県・糸満市) 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)

海の精 515 海(東京都・大島町) 伊豆大島の海水を太陽と風の自然力で濃縮し、ゆるやかな火の力で丹念に炊き上げて作られます。 240g 598円(税込646円) 海水(伊豆大島近海) [放]不検出<1.9<1.6

富士すし酢 357 飯尾醸造(京都府・宮津市) 無農薬栽培の新米を100%使用した純米富士酢に、はちみつと粗糖と塩を合わせました。 360ml 570円(税込616円) 米(京都府)

お刺身やお寿司に最適 丸大豆醤油を塩水のかわりに用いた再仕込み醤油。濃厚な味わいが特長。 キノエネ醤油(千葉県・野田市) 本仕込しょうゆ 525 大豆(アメリカ) 1ℓ 550円(税込594円)

丸大豆減塩しょうゆ 526 丸大豆を原料にした減塩しょうゆ。一般のしょうゆに比べて食塩50%カット。 キノエネ醤油(千葉県・野田市) 丸大豆減塩しょうゆ 526 大豆(アメリカ、他) 1ℓ 440円(税込475円)

やまこみそ(粒・甘口) 358 やまこみそ(茨城県・守谷市) 国産大豆と茨城県産コシヒカリの麹で作りまし。塩分9%です。原材料:米、大豆、塩 1kg 628円(税込678円) 米・大豆(国内産) [放]不検出<3.2<3.5

やまこみそ(漉・中辛) 359 やまこみそ(茨城県・守谷市) 国産原料を使用し、1年間熟成させました。塩分11%。原材料:米、大豆、塩 1kg 628円(税込678円) 米・大豆(国内産) [放]不検出<3.2<3.5

虹の宴 料理酒 502 日本生活協同組合連合会 米と米麹を醗酵させて生まれた自然な甘みが、素材の旨さを引き出してくれる醗酵調味料。 900ml 370円(税込407円) 米(国内産)

味の母 360 味の醸造(埼玉県・狭山市) 米と米麹を醗酵させて生まれた自然な甘みが、素材の旨さを引き出してくれる醗酵調味料。 720ml 750円(税込810円) 米(国内産)

麵つゆには2~3倍に希釈して 「常総寒仕込みしょうゆ」を使って作っただし醤油。厚削りのかつおとさば節と昆布でだしをとりました。 沼屋本店(茨城県・つくば市) 常総だし醤油 528 大豆(茨城県) 360ml 540円(税込583円) [放]不検出<0.6<0.5

福来みかんの香りよく、程よい酸味です! 福来山特産の福来(ふくれ)みかんの果汁に常総醤油を加えて作ったぼんず。 沼屋本店(茨城県・つくば市) 常総醤油で作った福来ぼんず 361 福来みかん(茨城県) 360ml 398円(税込430円) [放]不検出<3.9<4.3

オーストラリア産菜種から圧搾法により搾り取ったサラダ油です。 ボーソー油脂(東京都・中央区) 一番しぼり菜種油 547 菜種(オーストラリア) 910g 680円(税込734円)

ペットボトル入りごまの種子を強く炒り、圧搾法で仕上げました。焙煎したごま油の香りを強く引き出しました。 九鬼産業(三重県・四日市市) 純正胡麻油 362 胡麻(ナイジェリア、他) 600g 900円(税込972円)

日本生活協同組合連合会 野菜たっぷり和風ドレッシング 546 たっぴりの生玉ねぎの風味に、醤油のこく。生にこだわったドレッシングです。 500ml 440円(税込475円)

和風だし一番 578 創健社(神奈川県・横浜市) 化学調味料、合成甘味料、保存料不使用の顆粒状のだしの素。 8g×10 362円(税込391円)

私市醸造(千葉県・鎌谷市) マヨネーズ(キサイチ) 531 全卵と、圧搾なたね油を使用。マイルドな味のマヨネーズ。 330g 505円(税込545円) なたね(オーストラリア)

オタフクソース(栃木県・日光市) あらごし完熟ケチャップ 534 完熟トマトの甘みを活かして、酢・玉ねぎ・スパイスなどをバランスよく配合したトマトケチャップです。 300g 380円(税込410円) トマト(国内産)

ポールスタア(東京都・東村山市) 国産野菜果実中濃レストランソース 538 国産の果物と野菜に、12種のスパイスと3種のピネガーを加え、芳醇な味わいに仕上げました。 200ml 370円(税込400円)

伊豆海産(静岡県・西伊豆町) 花かつお 564 かつお節をうすく削り、おいしさや風味をそのままパックしました。おひたし、冷奴に。 50g 320円(税込346円) かつお(静岡県) [放]不検出<3.9<4.1

伊豆海産(静岡県・西伊豆町) だしパック 573 さば節、かつお節、いわし煮干し、しいたけ、昆布の混合で作った、だしパックです。全て国内産。 8g×18 440円(税込475円) さば(国内産) [放]不検出<3.8<3.5

九鬼産業(三重県・四日市市) 九鬼国産ごまふりかけ 368 国産素材で作ったふりかけです。金ごまの食感と香ばしい香り、かつお節と海苔の旨味がご飯に合います。 25g 250円(税込270円) 金ごま(国内産)

コタニ(岩手県・大船渡市) 徳用三陸岩手のカットわかめ 363 岩手県産わかめを、塩抜き後に使いやすい大きさにカットし、乾燥させました。肉厚でやわらかいのが特長。 45g 600円(税込648円) わかめ(岩手県) [放]不検出<3.5<3.5

リアス(千葉県・船橋市) 凍り豆腐みそ汁用 364 国産大豆100%使用の凍り豆腐。味噌汁はもちろん、ちらし寿司や五目寿司などに。 70g 415円(税込448円) 大豆(国内産)

リアス(千葉県・船橋市) 切干大根 365 宮崎県産。大根の栄養がぎっしりつまっています。酢の物、煮物、炒め物、味噌汁の具にと広く使ってください。 60g 270円(税込292円) 大根(宮崎県)

無茶々園(愛媛県・西予市) 無茶々園乾燥ひじき 366 採れたての宇和島産ひじきを釜茹でし、天日乾燥しました。自然の風味が味わえます。 30g 370円(税込400円) ひじき(愛媛県)

長谷川商店(東京都・中央区) 焼のり(有明産) 367 有明海で12月に収穫した一番摘みを風味良く焼きました。口溶けが良く、甘みがあるのが特長。 全型10枚 380円(税込410円) のり(有明海)

九鬼産業(三重県・四日市市) 九鬼国産ごまふりかけ 368 国産素材で作ったふりかけです。金ごまの食感と香ばしい香り、かつお節と海苔の旨味がご飯に合います。 25g 250円(税込270円) 金ごま(国内産)

1日に小さじ1~2杯、加熱せずそのまま 高い抗菌作用で風邪予防、健康維持、口内炎、菌槽膿漏等に有効といわれています。マイルドで食べやすい味。 エグモントハーニー社(ニュージーランド) マヌカハニー UMF10+ 369 250g 4700円(税込5076円) はちみつ(ニュージーランド)

今年一年の健康を祈って、毎日の食卓から体のケアを! 水で5~8倍に薄めてお飲みください 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。料理はもちろん、飲用としても。 飯尾醸造(京都府・宮津市) 富士玄米黒酢 372 500ml 1430円(税込1544円) 玄米(京都府)

大紀コブファーム(奈良県・五條市) 徳用梅干し 374 昔ながらの天日干し梅干しの徳用品。梅は石灰イオウ合剤を1~2回使用、しそは低農薬栽培。塩分16~18%。サイズ無選別。 500g 1530円(税込1652円) 梅(奈良県、和歌山県、三重県)

童仙房茶舗(京都府・南山城村) 三年宇治番茶 375 有機栽培したお茶の茎の部分を主体に香ばしく焙じた三年宇治番茶です。 120g 475円(税込513円) 緑茶(京都府)

梅干番茶 材料:梅干し 中1個、しょうゆ 小さじ1と1/2、生姜のしぼり汁 2、3滴、三年番茶 150~200cc 作り方:湯のみ茶碗に梅干しを入れ、箸でよくつぶす。①に生姜のしぼり汁としょうゆを加え、よく混ぜる。② 熱い三年番茶をそそぐ。

トーストやヨーグルト、パウンドリングにも 限定120個 エグモントハーニー社(ニュージーランド) レモン&ハーニー 370 天然レモン香料とビタミンCを加えた、マイルドなクローバー蜂蜜。トロリとした舌ざわりにすっきりした後味。 350g 2500円(税込2700円) はちみつ(ニュージーランド)

パンやフルーツ、ヨーグルトやお料理に 限定120個 エグモントハーニー社(ニュージーランド) 純粋はちみつ(百花蜜) 371 口に含んだ瞬間は濃厚な味わいで、百花蜜らしく様々な風味が感じられます。後味は爽やかな蜂蜜です。 350g 2500円(税込2700円) はちみつ(ニュージーランド)

疲労回復に一日3g(ティースプーン1/3) 大紀コブファーム(奈良県・五條市) 梅エキス 373 大紀コブファームの青梅100%。梅汁をとり、それを8~10時間煮詰めたもの。疲労回復、整腸作用があります。 65g 1860円(税込2009円) 梅(奈良県、和歌山県、三重県)

「梅干番茶」がお湯を注ぐだけで作れます 一回分のスティックタイプです。湯飲みに一袋の生姜入り梅干番茶を入れ、100mlほどお湯を注ぎ、よく混ぜてお飲み下さい。お好みにより濃さを調整してください。 小さなお子様には薄めて飲ませてあげてください。 梅肉と醤油を熟成させた梅醬に国産有機番茶(粉末)と国産生姜粉末を配合しました。 8g×20 1350円(税込1458円) うめ(国内産)

ムソー(大阪府・大阪市) 国産生姜入り梅干番茶スティック 376 8g×20 1350円(税込1458円)

梅干番茶の作り方と材料の再掲



東京都東村山市のB級グルメ
独自のウスターソースにイカ墨、黒酒を加えました。コクがあり、スパイシーでまろやか。焼きそば以外にも炒飯、焼うどん、たこ焼き、ドライカレー、パスタに使えます!

東京都東村山市の町おこしとして開発された焼きそばソース。ウスターソースにイカ墨、黒酒、香辛料を加えて旨みを引き出しました。

ポールスタア (東京都・東村山市)
377 東村山黒焼きそばソース
200ml **430円**(税込**464円**) 通常税込**486円**



中華料理には欠かせない唐辛子みそ。麻婆豆腐、炒め物、ラーメンなどに独特の風味と辛みを出せます。
丸新商会 (千葉県・市川市)
378 豆板醬
130g **315円**(税込**340円**)
唐辛子 (中国)



中華料理用の甘みそです。肉味噌や、甘みを生かして炒め物などの味付けに。
丸新商会 (千葉県・市川市)
379 甜麵醬
130g **320円**(税込**346円**)
大豆 (中国)



ご飯がすすむ一品です
特
時季限定

ポールスタア (東京都・東村山市)
381 豚バラ焼大根のたれ
大根と豚肉を一緒に炒めるだけ。醤油をベースにかきエキス調味料、チキンエキス、昆布エキス、ごま油などを加え、オイスターの風味香るうまみ深い味わいに仕上げました。1袋2~3人前。
70g×2袋 **210円**(税込**227円**) 通常税込**238円**

大根と缶詰で、**簡単煮物**
◆材料
大根 500g
さばまたは鮭水煮缶詰 1缶
ごま油 大1
砂糖 大2
みりん 大2
醤油 大2



そのままだよ勿論、**サラダや煮物に**
特



創健社 (神奈川県・横浜市)
382 さば水煮2個組
長崎県を中心とした西日本で水揚げされたさばを、天日塩でさっぱりと水煮にしました。
190g(固形量140g)×2 **520円**(税込**562円**) 通常税込**584円**
さば (長崎県、他)

マルユウ (北海道・根室市)
683 さけ中骨水煮 2缶
北海道根室海峡で獲れた新鮮な秋鮭の中骨を水煮にしました。
180g×2 **710円**(税込**767円**) 通常税込**788円**
鮭 (北海道)



ポールスタア (東京都・東村山市)
383 青森県産100%みじん切りにんにく
青森県田子町の「福地ホワイト6片」という最高品種のにんにくを使用。塩とクエン酸を少量添加。みじん切りタイプ。
70g **390円**(税込**421円**)
にんにく (青森県) [放] 不検出 <3.2 <3.2



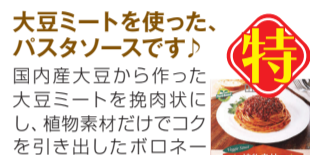
日本澱粉工業 (鹿児島県・鹿児島市)
384 はるさめ 2個組
九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉をブレンドした国産の春雨です。サラダ、酢の物、鍋物、炒め物等に。
100g×2 **234円**(税込**252円**) 通常税込**274円**



日本生活協同組合連合会
710 CO瀬戸内海産 食べる煮干 50g
瀬戸内産の小魚を100%使用。カルシウム豊富で、まるごと食べられる煮干です。原材料：片口いわし、食塩
50g **183円**(税込**198円**)
片口いわし (瀬戸内海)



藤巻商店 (千葉県・印西市)
385 生あま酒 2パック
麹でご飯を糖化させたものです。米麹もすべて国産米使用。同量の水を加えてあたためてください。
300g×2 **500円**(税込**540円**)
米 (国内産) [放] 不検出 <3.8 <3.8



創健社 (神奈川県・横浜市)
386 植物素材のポロネーゼ風パスタソース
国内産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけでコクを引き出したポロネーゼ風パスタソース。
140g **365円**(税込**394円**) 通常税込**410円**



ニューオークボ (千葉県・柏市)
387 タリアテレ
幅広の平打ち麺。小麦の風味ともちもち感が楽しめます。カルボナーラ、ポロネーゼなどの濃厚なソースに。
300g **290円**(税込**313円**)
小麦 (カナダ、アメリカ)



日本製麺 (富山県・砺波市)
388 早ゆでローマンスパゲッチ
早ゆでパスタ1.8mm、業務サイズ大容量3kgです。もちもちとした食感です。
3kg **980円**(税込**1058円**) 通常税込**1080円**
小麦 (カナダ、他)



宮城県白石市名産
389 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なっています。
(100g×3)×2袋 **360円**(税込**388円**)
小麦 (オーストラリア)



庄内協同ファーム (山形県・鶴岡市)
390 玄米パックご飯 (黒米入り)
新品種「雪若丸」に、有機栽培の黒米を混ぜパックご飯にしました。
160g **250円**(税込**270円**)
うるち玄米・有機黒米 (山形県)



日本生活協同組合連合会
669 COゆであずき (北海道)缶
北海道小豆100%使用。糖度を38~42%におさえました。ぜんざい、お汁粉、小倉トースト、あんみつなどに。
190g **155円**(税込**167円**)
小豆 (北海道)



信田伍詰 (千葉県・銚子市)
674 国産いわししょうゆ
まいわしを天然醸造醤油ときき糖で薄味に仕上げました。1缶3尾前後。
100g×2 **386円**(税込**416円**)
いわし (国内産)



信田伍詰 (千葉県・銚子市)
673 国産いわし油漬
真いわしを、紅花油と塩で油漬にし、唐辛子でアクセントをつけました。
100g×2 **386円**(税込**416円**)
いわし (国内産)

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。



せっけんの街 (千葉県・柏市)
778 粉石けん せっけんの街
廃食油のリサイクル運動の中から生まれた石けんです。水に溶けやすく、汚れがよく落ちます。
2kg **730円**(税込**803円**)

油よこれもおよ落ちます
オレジンオイルを配合し、ほのかな柑橘の香りが漂う台所用の液体石けん。そのままスポンジにつけて、または少し薄めてご利用ください。



せっけんの街 (千葉県・柏市)
391 本体 300ml **320円**(税込**352円**)
392 詰替用 650ml **420円**(税込**462円**)
ボトル2本分でおトク



太陽油脂 (神奈川県・横浜市)
857 パックス化粧石けんE
無香料、無着色、合成酸化防止剤を使用せず、天然ビタミンEを配合した肌にやさしい石けん。
95g×3 **260円**(税込**286円**)



ポーソー油脂 (東京都・中央区)
873 スクワナチュレオイル
スクワラン100%。人の皮脂に含まれる成分で肌なじみのよい保湿油。髪の毛からかかとまで全身に使えます。
60ml **980円**(税込**1078円**) 通常税込**1320円**

アルカリ剤に重曹(重炭酸塩)を加え、従来の炭酸塩のものに比べて肌の刺激が弱く、滑りになりました。重曹の細かい研磨作用で油や茶渋などの汚れに強く、洗いがりがすっきりと仕上がります。



せっけんの街 (千葉県・柏市)
812 本体 150g **340円**(税込**374円**)
813 詰替用 3袋(150g×3) **600円**(税込**660円**)

廃食油のリサイクル運動の中から生まれた石けんです

野菜や果物のみずみずしさを保つ食品保存用ラップです。



丸富製紙 (静岡県・富士市)
892 ワンタッチコアレス (トイレトーパー)
130m×6ロール **480円**(税込**528円**)

芯の大きいタイプ
牛乳パック40%を含む再生紙100%のトイレトーパー、シングルです。ゴミになる紙管がありません。



7か月頃から
393 小松菜と人参のお粥
塩など調味料を使用せず国産有機米と国産有機小松菜、国産有機人参を煮込んだお粥です。
100g **380円**(税込**410円**)
有機米 (国内産)

7か月頃から
394 緑黄色野菜のおじや
塩など調味料を使用せず、有機緑黄色野菜と有機米、有機野菜を有機野菜スープで煮込んだおじやです。
100g **380円**(税込**410円**)
有機米 (国内産)

7か月頃から
395 緑黄色野菜の炊き込みごはん
国産緑黄色野菜を国産有機米と有機野菜スープ、だしで煮込み、有機醤油で味付けした炊き込みごはんです。
100g **380円**(税込**410円**)
有機米 (国内産)

12か月頃から
396 ミックス野菜
塩など調味料を使用せず国産有機野菜を栄養たっぷりの有機野菜スープで煮込みました。
100g **380円**(税込**410円**)
人参 (国内産)

12か月頃から
397 鶏肉と野菜の五目煮
国産鶏むね肉と国産有機野菜を旨みたっぷりの天然だしと栄養たっぷりの野菜スープで煮込みました。
100g **380円**(税込**410円**)
人参 (国内産)

がんばれ 受験生!



いよいよ本格的に始まる受験シーズン。ちょっとした軽食や夜食に合うアイテムを揃えました♪



ニコウ (神奈川県・大和市)

401 ミニアメリカンドック

衣は国産小麦粉主体のニコウオリジナル。鎌倉ハムのウインナー使用。レンジで温めて。乳・卵不使用。

凍 小 6本150g **384円** (税送 **415円**) 通常税込 **432円**



創健社 (神奈川県・横浜市)

405 お湯かけ麺 チキン醤油ラーメン 3袋

無かんすい麺。スープは丸鶏だしと野菜、醤油の旨味で仕上げたスッキリとした味わいです。器に麺とスープを入れ、お湯を注いで3分で出来上がり。

賞150日 大 小 75g×3 **510円** (税送 **552円**) 通常税込 **567円**

おやつにちょうどいい大きさ

国産の豚肉、玉葱、筍を美味しく調理し、もちもちとした国産小麦の生地で包みました。蒸すかレンジで温めて



飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

398 飛鳥の手作りミニ肉まん

凍 大 小 5個250g **389円** (税送 **420円**) 通常税込 **451円**



ニコウ (大阪府・泉佐野市)

402 スープワンタン

国産豚肉をベースに玉ねぎ・ニラを加え生姜と醤油で味付けした具をつるつとした皮で包んだワンタンスープ。

凍 大 小 4人前244g **370円** (税送 **400円**) 通常税込 **410円**



創健社 (神奈川県・横浜市)

406 お湯かけ麺 カレーうどん 3袋

動物性の油脂、エキスを不使用、スパイスの香り豊かな和風仕立て。

賞150日 大 小 81g×3 **495円** (税送 **534円**) 通常税込 **567円**

ランチ、おやつにレンジで温めて

醤油をつけ焼きあげたライスプレートに特製生姜醤油だれで味付した豚肉をサンド。加工でん粉：約1%使用



ニコウ (大阪府・大阪市)

399 ライスバーガー ポーク生姜焼(増量)

凍 大 小 6個690g **952円** (税送 **1028円**) 通常税込 **1058円**



調理イージー

403 甲州名物生ほうとう

甲州名物・ほうとうを国産小麦で作りました。うどんすきにも適した生うどんです。便利なスープ付き。

賞20日 大 小 400g(めん300g みぞ50g×2) **348円** (税送 **376円**) 通常税込 **387円**



味日本 (広島県・広島市)

645 国産野菜入りコーンポタージュスープ

3種の国産野菜を使ったコーンポタージュスープの素。北海道産スイートコーン使用。

乳 小 104.4g(17.4g×6袋) **440円** (税送 **475円**) 通常税込 **486円**

鯖、鯉のだしが効いたつゆ付

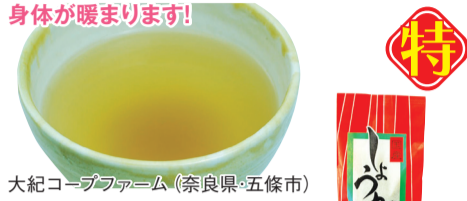


ニコウ (大阪府・大阪市)

400 大きめえび天の鍋焼きうどん

大きめえび天に三角揚げ、椎茸、人参等の具材をコシのあるうどんにつけました。鯖、鯉のだしが効いたつゆ付。

凍 大 小 2食586g **472円** (税送 **510円**) 通常税込 **540円**



大紀コープファーム (奈良県・五條市)

404 国産しょうが湯

原材料：粗糖(さとうきび(鹿児島県))、でん粉(馬鈴薯(北海道))、吉野葛(葛でん粉(国産))、黒糖(さとうきび(沖縄県))、しょうが汁(しょうが(高知県))

20g×5 **320円** (税送 **346円**) 通常税込 **356円**



秋川牧園 (山口県・山口市)

408 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 大 小 120g(4個) **354円** (税送 **382円**) 通常税込 **397円**



飛鳥食品 (東京都・江戸川区)

409 飛鳥の黒豚シューマイ 2パック

九州産の黒豚肉をたっぷり使用。ジューシーで味わい豊かな一品。蒸すかレンジで温めて。2パックでのお届け

凍 大 小 12個180g×2 **724円** (税送 **782円**) 通常税込 **842円**



ニコウ (神奈川県・大和市)

410 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。

凍 大 小 8個144g **333円** (税送 **360円**) 通常税込 **373円**



秋川牧園 (山口県・山口市)

411 鶏の焼きつくね

香ばしく焼いた大きめのつくねに、濃口醤油タレをからめました。お弁当やおかずにも。湯煎かレンジで温めて。

凍 大 小 180g **347円** (税送 **375円**) 通常税込 **389円**



創健社 (神奈川県・横浜市)

646 甘口ベジタブルカレー

動物性の調味料は一切不使用のベジタリアン向けのレトルトカレー。国産小麦使用。化学調味料、保存料不使用。

賞90日 大 小 210g **268円** (税送 **289円**) 通常税込 **295円**



山九水産 (山口県・長門市)

412 お魚ソーセージ(3本入) 2袋

化学調味料を一切使用せず、日本海近海の新鮮な小魚を使った、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージ。

賞90日 大 小 (40g×3)×2 **550円** (税送 **594円**) 通常税込 **644円**



月山農場 (山形県・酒田市)

413 月山赤かぶ漬(ブロック)

庄内名産の温海かぶらの浅漬けタイプです。歯切れがよく、サラダ感覚で食べられます。

賞45日 大 小 250g **330円** (税送 **356円**) 通常税込 **367円**



平庄商店 (北海道・根室市)

414 さんまぼろぼろ

根室産のさんまをそぼろ風に味付けしました。そのままご飯にかけて。お弁当にもどうぞ。

凍 大 小 110g **280円** (税送 **302円**) 通常税込 **322円**



鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県・横浜市)

415 鎌倉マイルドポークウインナー

賞10日 大 小 94g **163円** (税送 **176円**) 通常税込 **181円**



田仲さゆ (茨城県・桜川市)

416 つくば茜鶏親子丼の素 2袋

つくば茜鶏を親子丼用にカットし、特製親子丼用タレに漬けてパックしました。玉ねぎを加えて煮込み、卵でとじどうぞ。

凍 大 小 130g(鶏肉40g、タレ90g)×2 **280円** (税送 **302円**) 通常税込 **324円**



愛知県の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、砂糖とシンプルな内容。

417 70g×2

凍 大 小 180日 大 小 大黒淡水 (静岡県・焼津市) **1960円** (税送 **2117円**) 通常税込 **2225円**



ダイマツ (鳥取県・米子市)

419 氷温造り さばの味噌煮

ノルウェー産のさばを信州みそベースのみそ煮にしました。湯煎するだけですぐに食べられます。

賞180日 大 小 80g(固形量50g)×4袋 **535円** (税送 **578円**) 通常税込 **594円**

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 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

無農薬 は栽培期間中に生産者が農薬を散布していない事を表しています。

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いいます。

・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、地場産(茨城県、千葉県)をピンク色で表記しています。地場農作物の消費をすすめます。