co-op mail
joso
常総生活協同組合

はじめよう!
健康で経済的なくらし

2022年度 みんなで取り組む活動テーマ
つくると食べるでつながろう
～私たちの地産地消～

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
ネット注文登録
tel：0297-48-4911
fax：0297-45-6675

2022年8月1回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	7/25	26	27	28	29
定番品のお届け	8/1	2	3	4	5
特別企画品のお届け	8/8	9	10	11	12

鎌倉ハムクラウン商会60周年特集

鎌倉ハム（神奈川県･横浜市）

鎌倉ハムクラウン商会の5つのこだわり

1「鮮度」へのこだわり
鎌倉ハムでは、ハム･ソーセージに必要な鮮度を保つため、各食肉センターから新鮮な肉を仕入れています。その後工場内で肉質の状態を厳密にチェックし、肉本来の旨味や結着力を引き出します。

2「無塩せき」へのこだわり
「無塩せき」とは発色剤を使わない製法です。発色剤には以前から健康への悪影響が指摘されています。なるべく「子供たちに食品添加物を食べさせたくない」というお母さん達の願いも背景にあります。

3「健康」へのこだわり
- 7大アレルゲン不使用
- 結着剤(リン酸Na)不使用
- 着色料･保存料･化学調味料は不使用。

4「シンプルさ」へのこだわり
基本的に、塩･砂糖･香辛料のみで豚肉本来の美味しさを凝縮しています。

5「安全･安心」へのこだわり
最新機械の導入と検査体制を整え「安全」を日々測りながら、徹底した品質管理が行われています。

市販のハムとの色の違い

発色剤を加えないだけでここまで色合いは違います。

市販品との違い
原材料比較

一般的なウインナー（例）	つかいっきりミニポークウインナー
・原材料 豚肉、結着材料（澱粉、卵白、乳たんぱく）、食塩、砂糖、香辛料 ・食品添加物 結着剤（リン酸na）、発色剤（亜硝酸na）、調味料（アミノ酸）、保存料	・原材料 豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料

鎌倉ハム 魚住さんからのコメント

魚住さん（写真前左から2人目）

いつもお世話になっております。鎌倉ハムクラウン商会の魚住です。おかげさまで創業60周年を迎える事が出来ました。感謝申し上げます。無塩せき(発色剤不使用)製造を始め、専門メーカーとしてこれからも日々精進してまいります。

おすすめ調理法
ウインナーの3分ボイル
沸騰したお湯の火を止め、食べる分だけウインナーを入れます。
火は止めた状態でそのまま3分。
※身割れせずにちょうどよく温まります。
(※身割れ=茹ですぎ)
※炒めたほうが好きな場合は、フライパンに少量の水を入れて焼くとふっくら仕上がります。

ハムとベーコンは開けてそのまま食べてもOK!
ハム、ベーコン、ウインナーも、1度加熱したものを冷やしてお届けしています。サラダやサンドイッチなど、火を入れたくない料理にもお使いいただけます。
※すぐに召し上がらない場合は加熱調理用に刻んで冷凍しておくと便利です。

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
8 鎌倉 つかいっきりセット
鎌倉ハムの人気商品を少しずつお試し。ロースハムスライス、バラベーコンスライス、つかいっきりポークウインナー
冷 賞10日
3種174g 565円(税込610円) 通常税込626円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
9 鎌倉バラベーコン割れ欠け
バラベーコン製造工程で出たはね出しを特別価格で供給します。スープ等にお使い下さい。
凍 賞9月24日以降
250g 342円(税込369円) 通常税込389円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
10 鎌倉つかいっきり ポークウインナー×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
49g×3 265円(税込286円) 通常税込297円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
11 鎌倉あらびき ウインナー（増量）
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
400g 780円(税込842円) 通常税込900円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
12 鎌倉串ざし フランクフルト2袋
豚肉、塩、香辛料のみ使用したポークフランクを串に刺しました。そのまま焼いて。今回は2袋でお届けです。
冷 賞10日
(40g×5)×2 730円(税込788円) 通常税込799円
豚肉（国内産）

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
13 鎌倉バラベーコン スライス×2
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×2 610円(税込659円) 通常税込691円
豚肉（国内産） [放] 不検出 <3.5 <4.7

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
14 鎌倉ロースハム スライス×3
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。40gの使いきりサイズを3Pでお届けです。
冷 賞15日
40g×3 510円(税込551円) 通常税込572円
豚肉（国内産） [放] 不検出 <3.6 <3.1

脂肪が少なく味が濃い、豚もも肉で作ったハム。そのままはもちろん、ハムステーキやスープにも。

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）
15 鎌倉ボンレスハム（徳用）
冷 賞20日
400g 1230円(税込1328円) 通常税込1393円
豚肉（国内産）

共生食品（神奈川県･相模原市）
16 内麦生ラーメン冷し（3食入）
麺は国産小麦粉、無かんすい、卵つなぎ、無着色。醤油、醸造酢をベースに、ごまの風味がきいたスープ付。
冷 賞7日 卵 米 大 小
麺120g×3 スープ45ml×3 285円(税込308円) 通常税込322円
小麦（岩手県） [放] 不検出 <3.4 <4.1

松野下蒲鉾（鹿児島県･枕崎市）
17 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112g 298円(税込322円) 通常税込346円
すけそうだら（北海道）

サラダ、漬物、炒めものなどあると便利な野菜です。夏の水分補給にも。害虫が大量発生した場合のみ農薬対応。

木村農園（茨城県･つくば市）
18 木村さんのきゅうり
3本 152円(税込164円) 通常税込178円
茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.2

コープ自然派事業連合
19 チキンコンソメ
国産鶏を原料にした、化学調味料不使用のコンソメパウダー。湯をそそいでスープ、煮込み料理のベースに。
80g(4g×20)×2 676円(税込730円) 通常税込752円

木村農園（茨城県･つくば市）
20 木村さんのピーマン（増量）
肉厚で軟らかく味のよいピーマンです。いつもより50g増量でお買い得。減農薬栽培。
200g 170円(税込184円)
茨城県 [放] 不検出 <4.1 <4.4

トマト本来の甘味と程よい酸味が特長的!
イタリア南部の限定農場で栽培された完熟した有機トマトを使用。全形(ホール)タイプ。

創健社（神奈川県･横浜市）
21 有機ホールトマト缶
400g×2 320円(税込346円) 通常税込378円
有機トマト（イタリア）

【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	

旬 From 牛久市 新しい仲間 女化ブルーベリーの森

「女化ブルーベリーの森」は常総生協から車で35分ほどのところにあり、森を入っていくとブルーベリー園があります。「直接口にするものだから、安心して食べてほしい」という願いから、開園時から農薬は一切使っていません。肥料も最低限に抑え、できるだけ自然の状態で育てています。

無農薬

女化ブルーベリーの森（茨城県・牛久市）

22 本多さんの生ブルーベリー

約15品種から時季に合わせてお届けします。農薬無散布。

100g 368円（税込397円）

茨城県

超希少 シーズン初 ワッサー

甘さ★★★ 酸味★★ 硬さ やや硬め

What's ワッサークイーン?

外見は赤く、果肉は黄色いです。桃（白鳳）に比べてやや酸味はありますが、甘さもあるのでバランスが良いです。

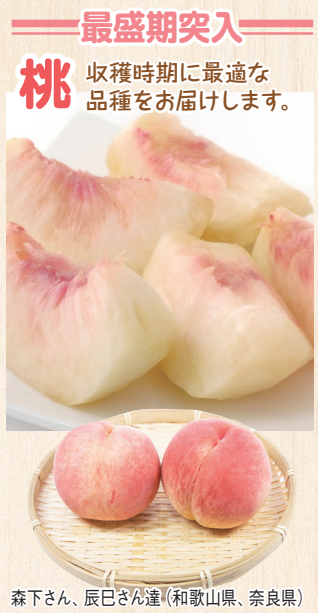
横谷さん達（長野県・須坂市）

23 ワッサークィーン

果皮は桃、果肉はネクタリン。歯ごたえがあり、強い甘みが特徴です。減農薬栽培。

約900g（3〜5玉） 798円（税込862円）

長野県



最盛期突入

桃 収穫時期に最適な品種をお届けします。

森下さん、辰巳さん達（和歌山県、奈良県）

24 桃（白鳳・嶺鳳・なつっこ）

白鳳、嶺鳳（れいほう）、なつっこのいずれかが入ります。どれも甘味が乗り最適な時期にお届け。減農薬栽培。

2玉（450g以上） 739円（税込798円）

和歌山県・奈良県

杉山さん達（山形県・庄内市）

25 アンデスメロン（庄内メロン）

砂地の庄内メロンは糖度があり食味も良好。アクの少ない美味しいメロンです。減農薬栽培。

1玉 755円（税込815円）

山形県 ［放］不検出 <3.5 <3.3

佐藤さん達（山形県・庄内市）

26 夕映メロン

赤肉系のネットメロン。有機活性ケイ素資材等、肥料を工夫し、アクもなく、安定した食味を保っています。減農薬栽培。

1玉 1010円（税込1091円）

山形県 ［放］不検出 <3.3 <3.2

西尾農園（山梨県・南アルプス市）

27 すももミックス

単体では企画出来ないほどの量しか採れないすももをミックスしてお届けする、お楽しみ企画です。減農薬栽培。

約500g 798円（税込862円）

山梨県

西尾農園（山梨県・南アルプス市）

28 すもも（サマービュート）

少し大きめの果実。甘みと酸味がちょうど良い品種です。減農薬栽培。

約500g 798円（税込862円）

山梨県

もっちりした食感と甘味が◎ 無農薬

ヒロインターナショナル（神奈川県・横浜市）

29 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・化学合成肥料不使用のものをお届けします。

600g以上 369円（税込399円）

ペルー（トゥンベス地域）

3個入

ゼスプリインターナショナルジャパン（東京都）

30 キウイフルーツ（グリーン）

土づくりからこだわり、化学合成農薬・化学合成肥料を使用せず栽培したものをお届けします。

3個入り 410円（税込443円）

ニュージーランド

麺類、お刺身、お肉にも♪

作本さん達（熊本県・熊本市）

31 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

無農薬

木村農園（茨城県・つくば市）

32 木村さんの赤しそ（枝付）

手作り応援商品です。葉のみで300g以上入ります。しそジュース作りにどうぞ。農薬無散布。

300g 200円（税込216円）

茨城県 ［放］不検出 <3.9 <4.4

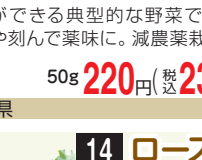
大紀コープファーム生産者グループ（高知県）

33 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 165円（税込178円）

高知県



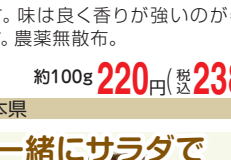
とさやま開発公社（高知県・高知市）

34 みょうが

この香りで夏を実感。季節を感じることができる典型的な野菜です。味噌汁や刻んで薬味に。減農薬栽培。

50g 220円（税込238円）

高知県



無農薬

樫谷さん達（熊本県）

35 にんにく

りん片バラでお届けする場合があります

ホワイト種より外皮は紫がかっています。味は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

無農薬

到着後は冷蔵庫で保管してください

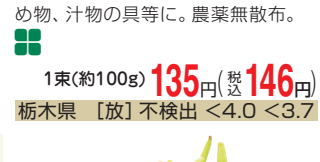
竹村さん（茨城県・かすみがうら市）

36 竹村さんのにんにく

素揚げや炒め料理などでどうぞ。農薬・化学肥料不使用。

300g 580円（税込626円）

茨城県



無農薬

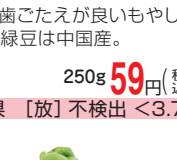
上野さん達（栃木県・上三川町）

37 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） 135円（税込146円）

栃木県 ［放］不検出 <4.0 <3.7



鮮度が良いシャキシャキの歯ごたえ

イバラキ食品（茨城県・石岡市）

38 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。

冷 250g 59円（税込64円）

茨城県 ［放］不検出 <3.7 <3.6

14 ロースハムと一緒にサラダで

中村さん達（群馬県・長野原町）

39 レタス

高原地域の涼しい気候を利用した夏のレタスです。減農薬栽培。

1玉 210円（税込227円）

群馬県 ［放］不検出 <3.8 <3.9

中村さん達（群馬県・長野原町）

40 サニーレタス

サラダや、焼肉を巻いてさっぱりとお召し上がり下さい。減農薬栽培。

1玉 184円（税込199円）

群馬県 ［放］不検出 <3.6 <4.4

無農薬

土れ味農園（茨城県・石岡市）

41 天池さんのきゅうり（黒さんご）

品種は黒さんご。イボが多く曲がりもありますが、みずみずしく甘い果肉が特長。農薬無散布。

3本 218円（税込235円）

茨城県 ［放］不検出 <4.1 <3.9

無農薬

微生物農法の会・長島さん（茨城県・行方市）

42 長島さんのきゅうり

旬の味覚を存分に食卓に。露地栽培。農薬無散布・無化学肥料栽培。

500g（4〜6本） 298円（税込322円）

茨城県

木村農園（茨城県・つくば市）

43 木村さんのいんげん

茹でてサラダ、ゴマ和え、炒め物、肉巻き、ベーコン巻き等にどうぞ。減農薬栽培。

100g 156円（税込168円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <4.3

木村農園（茨城県・つくば市）

44 木村さんの万願寺とうがらし

煮ても焼いても美味しい万願寺とうがらし。ビタミンCやカロテンも豊富です。減農薬栽培。

150g（3〜6本） 198円（税込214円）

茨城県 ［放］不検出 <3.6 <3.8

夏の時季はトマトでリコピンをチャージ！

右田さん達（熊本県・芦北町）

45 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 230円（税込248円）

熊本県

シーズン再開 酸味が少ない品種です

藤嶋さん達（熊本県）、又は今村さん達（北海道）

46 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 330円（税込356円）

熊本県、又は北海道

パリッとした食感です

木村農園（茨城県・つくば市）

47 木村さんのアイコトマト

果肉は緻密でかっちりしていて、酸味が少なく甘みの強いトマトです。減農薬栽培。

200g 250円（税込270円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <4.2

無農薬

あゆみの会・関さん達（茨城県・茨城町）

51 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

無農薬

原さん達（群馬県・東吾妻町）

52 小松菜

ビタミンAに富み、鉄分などのミネラルも豊富な野菜です。農薬無散布。

1束（250g） 240円（税込259円）

群馬県 ［放］不検出 <3.5 <4.0

味にクセのない青菜です シーズン初

樺沢さん（群馬県・前橋市）

53 つる菜

クセや苦みが少なく、シャキッとした食感です。熱湯にて4〜5分ゆで、冷水にひたすと一層美味しく召し上がれます。減農薬栽培。

200g 192円（税込207円）

群馬県

無農薬

微生物農法の会・長島さん（茨城県・行方市）

48 長島さんのトマト

良質な土作りがモットーの長島さんのトマトは、ひと味違うと毎年好評です。ホルモン剤を含め、農薬無散布・無化学肥料栽培。

500g 380円（税込410円）

茨城県 ［放］不検出 <0.4 <0.5

無農薬

FarmERS Band0青木農-en（茨城県・坂東市）

49 青木さんのトマト

微生物農法の力を使って土から健康に育てました。農薬無散布、化学肥料不使用。

800g 570円（税込616円）

茨城県 ［放］不検出 <3.5 <3.4

大玉で食べ応え抜群!

木村農園（茨城県・つくば市）

50 木村さんの大玉トマト

完熟させた大き目のトマトです。多少スレがあります。減農薬栽培。

500g 277円（税込299円）

茨城県

スープやたたいてネバネバ丼にも♪

木村農園（茨城県・つくば市）

54 木村さんのモロヘイヤ

エジプト原産でぬるっとした粘りが特長の、栄養価の高い野菜です。和え物、汁物の具、炒め物にも。減農薬栽培。

100g 154円（税込166円）

茨城県 ［放］不検出 <4.1 <4.1

木村農園（茨城県・つくば市）

55 木村さんのオクラ

おひたしや、納豆とあわせてどうぞ。減農薬栽培。

100g 160円（税込173円）

茨城県 ［放］不検出 <3.7 <3.9

からし醤油でどうぞ

おきたま興農舎・丹野さん達（山形県・高畠町）

56 おかひじき

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富。シャキッとした歯ざわりとクセのない味が特長。減農薬栽培。

80g 220円（税込238円）

山形県 ［放］不検出 <4.1 <4.0

伝統品種を守り、受け継ぐ 薄皮丸茄子 だだちゃまめ

古くから親しまれてきた食味・風味豊かな山形県の在来野菜が旬を迎えます。食べ続けることで種を守ることにつながります

常総生協ではOKシードマークの取り組みに賛同します

2020年12月にゲノム編集したトマトが政府に届け出され、ゲノム編集された種が一般流通される事態に常総生協としても危機感を抱いています。そこで種に携わる有識者が集まり、「ゲノム編集された種ではない=Non!GMO」を広めるOKシードプロジェクトを開始しました。常総生協も賛同し、ゲノム編集種・食品の問題について考える機会を作り、消費者が選ぶ権利を守れるよう取り組んでいきます。

一夜漬けがおすすめ

無農薬

おきたま興農舎・小林さん達（山形県・高畠町）

57 薄皮丸茄子

皮は濃い紫色で薄く、漬けるとパリッと歯ざわりが良いのが特長。通常のなすと同様にご利用いただけます。農薬無散布。

400g 461円（税込498円）

山形県 ［放］不検出 <4.0 <4.3

口コミも絶賛の嵐！

無農薬

庄内協同ファーム（山形県・鶴岡市）

58 だだちゃまめ

庄内地方では枝豆の最高峰です。昔から作られてきた在来の品種で、味わい深い豆です。農薬無散布。

大 250g 498円（税込538円）

山形県 ［放］不検出 <2.3 <2.9

旬の“ばっかり食い” おうちで「ラタトゥイユ」はいかが？

特 無農薬

徳弘さん（北海道・富良野市）

59 ズッキーニ

火を通すと甘みが増します。炒め物・グリルでどうぞ。農薬無散布・化学肥料不使用。

1本 165円（税込178円） 通常税込189円

北海道

木村農園（茨城県・つくば市）

60 木村さんのなす

焼きなす、漬物、炒め煮等で。減農薬栽培。

3本 162円（税込175円）

茨城県 ［放］不検出 <3.7 <3.4

無農薬

特

浅野さん（茨城県・常総市）

61 浅野さんのじゃがいも

品種はキタアカリ。掘りたての新じゃがをお届けします。農薬無散布・化学肥料不使用。

800g 238円（税込257円） 通常税込270円

茨城県 ［放］不検出 <3.7 <3.7

おうちで 地場の有機野菜セット 新規契約者募集中です！

畑そのままに2022年 1回の「お試し」からでもOK!! キッズ割対象

※申し込みは注文書意見欄、HP組合員問合せフォーム、こちらのQRコードのいずれかからお願いします。

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

シーズン初

無農薬

田中農園（茨城県・石岡市）

62 田中農園のゴーヤ

苦みを取りたい場合は熱湯で下茹で、または塩水に漬け一晩おいてください。農薬無散布・化学肥料不使用。

1～2本 210円（税込227円）

茨城県

畑の状況で内容は毎回変わります

※イメージ

田中農園（茨城県・石岡市）

63 田中農園の野菜セット

八郷の有機農業生産者（田中さん）より旬の野菜をお届け。農薬無散布・無化学肥料栽培。

無農薬

4品目 750円（税込810円）

茨城県 ［放］不検出 <3.6 <3.4

シーズン最終

無農薬

土れ味農園・天池さん（茨城県・石岡市）

64 天池さんの甘とう美人

肉質が柔らかく風味豊かです。辛さはほとんどなく、丸ごと炒め物や天ぷらに。農薬無散布・化学肥料不使用。

120g 220円（税込238円）

茨城県 ［放］不検出 <4.0 <3.8

稲葉さん達（茨城県・結城市）

65 なす

少し遅く定植し、晩秋まで収穫する作型。気温差が大きくなるにつれ、実の糖度が増してきます。減農薬栽培。

5本 298円（税込322円）

茨城県 ［放］不検出 <3.9 <4.3

高埜さん達（千葉県）、樺沢さん達（群馬県）

66 とうもろこし

薄皮で甘いとうもろこしです。7月中旬までは千葉県産、それ以降は群馬県産をお届けの予定です。減農薬栽培。

1本 205円（税込221円）

千葉県、群馬県 ［放］不検出 <3.6 <3.8

松浦さん達（山形県・鶴岡市）

67 枝豆

品種は「湯あがり娘」他。枝から外した状態でお届けします。減農薬・無化学肥料栽培。

大 約200g 420円（税込454円）

山形県

無農薬

青木さん

※イメージ

FarmERS Band0青木農-en（茨城県・坂東市）

68 青木さんのなす

土から健康に育てました。固定種のなすの詰合せになります。農薬無散布、化学肥料不使用。

500g(3～5本) 369円（税込399円）

茨城県

無農薬

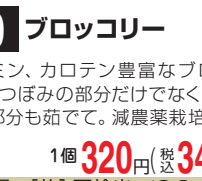
FarmERS Band0青木農-en（茨城県・坂東市）

69 青木さんの野菜セット

微生物農法の力を使って健康に育てました。畑そのままに、旬の野菜をお届け。農薬無散布、化学肥料不使用。

5品目 900円（税込972円）

茨城県



井上さん（埼玉県・美里町）

70 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。減農薬栽培。

1個 320円（税込346円）

埼玉県 ［放］不検出 <3.6 <3.5

うねを高くする等排水通気性を良くして、なるべく農薬に頼らない栽培をしています。減農薬栽培。

1/2玉

中村さん達（群馬県・長野原町）

キャベツ

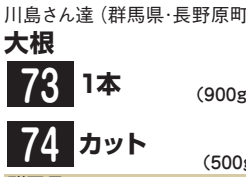
71 1玉 230円（税込248円）

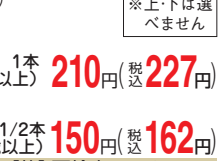
72 カット 1/2カット（600g以上） 150円（税込162円）

群馬県 ［放］不検出 <4.7 <3.6

※できるだけ葉付きでお届けします

自家製堆肥を使い、なるべく農薬に頼らないように工夫して栽培しています。減農薬・無化学肥料栽培。





※上・下は選べません

川島さん達（群馬県・長野原町）

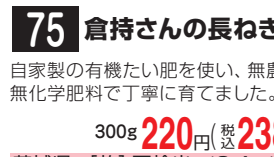
大根

73 1本 1本（900g以上） 210円（税込227円）

74 カット 1/2本（500g以上） 150円（税込162円）

群馬県 ［放］不検出 <4.0 <4.1

無農薬



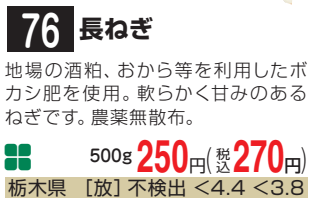
農家レストランどんぐりてい・倉持さん達（茨城県・坂東市）

75 倉持さんの長ねぎ

自家製の有機たい肥を使い、無農薬・無化学肥料で丁寧に育てました。

300g 220円（税込238円）

茨城県 ［放］不検出 <3.4 <2.9



無農薬

上野さん達（栃木県・上三川町）

76 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 250円（税込270円）

栃木県 ［放］不検出 <4.4 <3.8

無農薬

土れ味農園（茨城県・石岡市）

77 天池さんのテーブルビーツ

食べる輸血と言われるほど、栄養価が高い野菜。サラダやスープにしてどうぞ。農薬無散布・化学肥料不使用。

400g 340円（税込367円）

茨城県 ［放］不検出 <4.1 <3.7

ホクホクした口当たりと甘み♪

添野さん（栃木県・小山市）

78 かぼちゃ（カット）

ホクッとした口当たりと程よい甘み。ソテー、煮物等に。減農薬栽培。

600g前後 420円（税込454円）

栃木県 ［放］不検出 <3.7 <4.0

木村農園（茨城県・つくば市）

79 木村さんのかぼちゃ

谷田部の木村さんより。えびす系の栗かぼちゃです。減農薬栽培。

1玉(1kg～2kg) 498円（税込538円）

茨城県

切ってサラダに、すってとろろにも◎

上村さん達（青森県・八戸市）

80 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

生で食べても美味しい

ミニトマトやきゅうりを一緒にどうぞ♪

「サラダ白玉ねぎ」 シーズン初

真っ白な品種の玉ねぎ。甘みがあり、さっと水に通すだけで食べられます。減農薬栽培。

まごころの里・吉田さん達（北海道・栗山町）

82 サラダ白玉ねぎ

500g 250円（税込270円）

北海道

上村さん達（青森県・おいらせ町）

人参(洗い)

83 500g 205円（税込221円）

84 1kg 398円（税込430円）

青森県 ［放］不検出 <4.2 <3.9

炒め物、グラッセ、サラダ、シチュー等に。農薬無散布。

無農薬

自家製堆肥を使い、なるべく農薬に頼らないように工夫して栽培しています。減農薬・無化学肥料栽培。

川島さん達（群馬県・長野原町）

玉ねぎ

85 700g 280円（税込302円）

86 2kg 730円（税込788円）

群馬県

きのこ

山田さん（茨城県・つくば市）

87 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。

冷 200g 226円（税込244円）

茨城県 ［放］不検出 <3.6 <3.7

安田さん（福島県・郡山市）

88 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。

冷 70g 115円（税込124円）

福島県 ［放］不検出 <3.7 <4.1

あゆみの会・水谷さん達（三重県・尾鷲市）

89 エリンギ

肉質はきめ細か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。

冷 100g 261円（税込282円）

三重県

地元長野県・近県の間伐材のオガ粉(木の粉)が菌床の原料。一般的な輸入のコーンコブ(とうもろこしの粉)は不使用。シャキッとした歯ごたえと風味をお楽しみください。

丸金（長野県・長野市） 冷

90 えのき茸 200g 208円（税込225円）

91 ブラウンえのき茸 200g 218円（税込235円）

長野県

あゆみの会・渡辺さん（千葉県・旭市）

92 ホワイトマッシュルーム

床土には馬厩肥、鶏糞を使い、殺菌は薬剤を使わず熱殺菌です。

100g 248円（税込268円）

千葉県 ［放］不検出 <3.7 <4.0

村上さん（栃木県・高根沢町）

93 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。

冷 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）

94 生きくらげ

こだわりの培地で3ヶ月丁寧に栽培しました。1～2分湯通ししてサラダでどうぞ。

冷 100g 250円（税込270円）

栃木県 ［放］不検出 <3.6 <4.2

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

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 冷

95 A品 100g 210円（税込227円）

96 B品 200g 225円（税込243円）

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。

茨城県

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）

97 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 352円(税込380円)

かぼちゃ（北海道）

日本生活協同組合連合会

98 北海道つぶコーン（冷凍）

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）

日本生活協同組合連合会

99 北海道のそのまま枝豆

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のでそのまま召し上がれます。

凍 大 250g 296円(税込320円)

枝豆（北海道）

日本生活協同組合連合会

100 5種のお豆ミックス

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。

凍 大 300g 262円(税込283円)

大豆（北海道）

ネバネバ丼も手軽に楽しめます

ニッコー（神奈川県･大和市）

101 モロヘイヤとおくら茎わかめのネバネバ和え

ニッコー自社農場のモロヘイヤとオクラ、茎わかめを合わせました。流水解凍しお好みで醤油等加えて。

凍 大 小 4袋200g 450円(税込486円)

モロヘイヤ（国内産）

大紀コープファーム（奈良県･五條市）

102 つぶれ梅干

しそと塩のみで漬けた昔ながらの天日干し梅干。塩分16～18%。製造工程で潰れたりしたものを詰合せました。

賞180日 500g 1120円(税込1210円)

梅（奈良県、和歌山県、三重県）

かわばた園（静岡県･静岡市）

103 かわばた園の自家製梅干し

塩分濃度20%の粗塩を使って作った昔ながらの梅干しです。原材料の梅やしそはすべて自園にて無農薬で作っています。

200g 900円(税込972円)

梅、しそ（静岡県） ［放］不検出 <3.6 <4.5

9月までの限定品

月山農場（山形県･酒田市）

104 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 賞30日 米 120g 165円(税込178円)

赤かぶ（山形県） ［放］不検出 <3.2 <4.1

かつおだし･昆布だしの旨味!

とみき漬物（長野県･野沢温泉村）

105 昔ながらのうんまい菜っぱ

保存料･着色料･化学調味料不使用で、かつおだし･昆布だしの旨味で漬けた昔ながらの野沢菜です。

冷 賞20日 米 大 小 300g 480円(税込518円)

野沢菜（国内産）

旬のきゅうりでつけました

グリンリーフ（群馬県･昭和村）

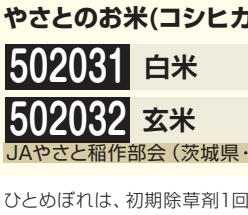
106 農家が造った浅漬けきゅうり

きゅうりを食べやすいサイズにカットし、昆布が効いた調味料で漬け込みました。唐辛子の辛みがアクセント。

冷 賞7日 米 大 小 150g 285円(税込308円)

きゅうり（国内産）

こってりな味が
あとをひく



趙さんの味（宮城県･仙台市）

107 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 賞14日 え 米 大 小 200g 350円(税込378円) 通常税込394円

白菜（国内産）、唐辛子（中国）

趙さんの味・手作りキムチ

夏のキムチ

趙さんの味（宮城県･仙台市）

108 趙さんの味 熟成オイキムチ

1年以上熟成･発酵させた鮭の魚醤とじっくり煮だしただしを使い漬けこみました。

冷 賞7日 え 米 大 小 200g 370円(税込400円)

きゅうり（国内産）

辛くないです!

趙さんの味（宮城県･仙台市）

109 趙さんの味 水キムチ

汁ごと食べる辛くないキムチ、具よりも汁がメイン。発酵が進みますので、お好みの酸味でどうぞ。

冷 賞14日 米 300g 500円(税込540円)

白菜（国内産）

鉄分豊富なきくらげ入り

グリンリーフ（群馬県･昭和村）

110 きくらげと野菜のピクルス

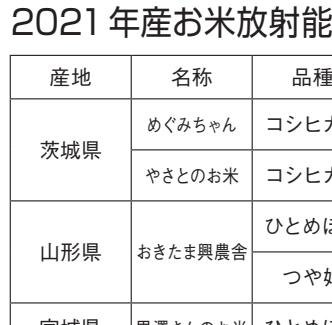
国産きくらげと国産野菜を、食べやすい甘酢漬けにしました。サラダ感覚で召し上がれます。

冷 賞11日 米 150g 390円(税込421円)

野菜･きくらげ（国内産）

ぬかどこデビュー&再開は夏がおすすめ!

同時折り込みのちらしもご覧ください



栃木県で無農薬栽培されたお米の糠です。生ぬかなので、自然の乳酸菌がとても元気です。

勅使川原精麦所（栃木県･佐野市）

115 有機のお米の米ぬか

冷 賞60日 米 150g 300円(税込324円)

米ぬか（栃木県） ［放］不検出 <0.8 <0.8

栃木県で無農薬栽培された米のぬかと海水塩で作ったぬか床です。ぬか漬けの手引きが付きます。

冷 賞90日 米

勅使川原精麦所（栃木県･佐野市）

うれしいぬか床

116 500g

675円(税込729円) 通常税込794円

117 1kg

1230円(税込1328円) 通常税込1458円

米ぬか（栃木県･茨城県）

国産たけのこ使用

ニッカンフーズ（大分県･日田市）

111 たけのこ水煮（スライス）

掘りたてのたけのこを素早くボイルして、味、香りを残しました。軟らかく風味が豊かです。

冷 賞180日 300g 475円(税込513円)

たけのこ（国内産）

手塩不要
切ってまぶして
袋に入れて
馴染ませて!

士別農園（北海道･士別市）

112 士別農園 三五八漬の素

自家製米麹を使用した硬めの漬床です。野菜に適量まぶして袋に入れるだけでまろやかな漬物の出来上がり。

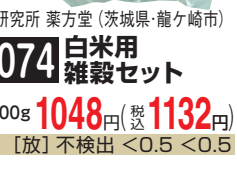
冷 米 400g 370円(税込400円)

米（北海道）

北海道 士別市 士別農園

液を切り、
混ぜご飯も
できる!

特



士別農園（北海道･士別市）

113 士別農園 福神漬

野菜をすべて手きざみし、農園独自の調味液で漬け込みました。

冷 賞180日 米 大 小 150g 315円(税込340円) 通常税込356円

きゅうり･白瓜･他野菜（北海道）

焼肉、冷奴に!

前回好評

士別農園（北海道･士別市）

114 士別農園の三升漬

農薬不使用の青唐辛子、農園で作った米麹、醤油を同量ずつ漬けこんだもの。あったかご飯や焼肉、冷奴に。

冷 賞180日 米 大 小 200g 430円(税込464円)

青唐辛子（北海道）

注文書の6ケタ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。

From 茨城県 石岡市

やさとのこしひかり

茨城県石岡市(旧八郷町)にて、JAやさと稲作部会のメンバーが作っています。石岡市は、山地も平地も混在する地域で日中の温度差が大きく、お米作りに適した土地です。化学肥料･農薬の使用を慣行栽培の半分以下に抑え、毎年技術向上に努めています。

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) 米

502031 白米 5kg 1950円(税込2106円) 通常税込2158円

502032 玄米 5kg 1848円(税込1996円) 通常税込2039円

JAやさと稲作部会（茨城県･石岡市）

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栽米耕作者組合より。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） 米

502001 白米 5kg 2350円(税込2538円)

502002 玄米 5kg 2250円(税込2430円)

502003 白米 2kg 945円(税込1021円)

JA常総ひかり・東町特栽米組合（茨城県･常総市）

4代50年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を使用。無農薬栽培。

宮城・黒澤さんのコシヒカリ 米 無農薬

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）

4代50年にわたって農薬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） 米 無農薬

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年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を使用。注文を受けてからもみ摺、精米をしてお届けします。

無農薬

宮城･黒澤さんのササニシキ

502020 白米 米 5kg 3500円(税込3780円)

黒澤さん（宮城県･涌谷町）

白米･胚芽米に3割ほど混ぜてご利用下さい

籾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 有機籾発芽玄米「ぐるめくらぶ」

冷 米 1kg 1150円(税込1242円)

米（岩手県）

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) 米 無農薬 2kg 1630円(税込1760円)

502042 つや姫(玄米) 米 無農薬 2kg 1565円(税込1690円)

502044 ひとめぼれ(白米) 米 5kg 2750円(税込2970円)

502045 ひとめぼれ(胚芽精米) 米 2kg 1250円(税込1350円)

おきたま興農舎（山形県･高畠町）

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･龍ケ崎市）

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･龍ケ崎市）

502077 玄米用雑穀セット

大 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	ND(不検出)<0.14	ND(不検出)<0.13
	やさとのお米	コシヒカリ	ND(不検出)<0.19	ND(不検出)<0.25
山形県	おきたま興農舎	ひとめぼれ	ND(不検出)<2.0	ND(不検出)<0.1
		つや姫	ND(不検出)<2.0	ND(不検出)<0.1
宮城県	黒澤さんのお米	ひとめぼれ	ND(不検出)<2.1	ND(不検出)<0.13

・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。

夏休み

高知県黒潮町 土佐佐賀産直組合の「野菜とあわせる」シリーズ 約2人前

夏もお魚と野菜で元気に！

約5分で完成 「野菜とあわせる」シリーズ

- 解凍後、お好みの野菜と一緒に炒めるだけ!
- 高知の土佐沖漁獲を中心とした、新鮮な地魚を使用。
- 調味は無添加。家庭の味付けを基本にしました♪

120 ぶり甘酢あんかけ

天然ぶり使用 食べやすいひと口サイズ!

土佐佐賀産直出荷組合（高知県･黒潮町）

天然ぶり切身に衣を付けてカラッと揚げ、オリジナル調味液に漬け込んだ、調理済甘酢あんかけです。

凍 賞90日 米大小

140g(固形70g 調味液70g) 554円(税込598円)

ぶり（高知県）

121 からふとししゃも丸干(おす)

旨味の濃い おすししゃも!

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

オスのししゃもは、卵に栄養分が取られないので身がおいしいです。焼いてどうぞ。

凍 賞180日

300g 298円(税込322円) 通常税込378円

からふとししゃも（アイスランド、ノルウェー、カナダ）

122 フライパンで出来る! 三陸いか一夜干カット

魚のある食卓応援！ 七味マヨで♪

共和水産（岩手県･宮古市）

三陸北部沖で漁獲した新鮮なするめいかを一夜干しにし、食べやすいようにカット。フライパンで焼いて。

凍

180g 380円(税込410円) 通常税込430円

するめいか（三陸北部沖）

123 徳用 涸沼のしじみ(冷凍)

たっぷり500g入り

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

有数のやまとしじみの産地、涸沼(ひぬま)より。砂抜き後バラ凍結。凍ったまま加熱調理して下さい。

凍 賞30日

500g 798円(税込862円) 通常税込918円

しじみ（茨城県） [放] 不検出 <3.6 <3.8

118 豆あじ南蛮漬

子どもでも食べやすい豆あじ使用

豆あじに衣を付けてカラッと揚げ、オリジナル調味液に漬け込んだ調理済南蛮漬けです。

土佐佐賀産直出荷組合（高知県･黒潮町）

凍 賞90日 米大小

130g(固形50g、調味液80g) 538円(税込581円) 通常税込598円

あじ（愛媛県、高知県）

119 きびなご南蛮漬

骨丸ごと!カルシウム豊富

主に高知沖で漁獲したきびなごに衣を付けて揚げ、オリジナル調味液に漬け込んだ、調理済南蛮漬けです。

土佐佐賀産直出荷組合（高知県･黒潮町）

凍 賞90日 米大小

140g(固形70g、調味液70g) 538円(税込581円) 通常税込598円

きびなご（国内産）

124 しらす干し

使い切りパックで便利

海泉水産（静岡県･浜松市）

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 賞120日

20g×3 435円(税込470円) 通常税込486円

しらす（遠州灘～伊勢湾）

125 紅鮭スモークサーモン

夏のサラダに!

松岡水産（千葉県･銚子市）

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。

凍

70g 458円(税込495円) 通常税込508円

紅鮭（アラスカ）

126 シーフードミックス

夏の食卓でも大活躍!

カネキ水産（愛知県･蒲郡市）

いか、えび、ほたて貝をミックスし、バラ凍結にしました。かき揚げ、炒め物、パスタや焼きそばの具などに。

凍 え

210g 418円(税込451円) 通常税込464円

いか（チリ）、えび（インド）、ほたて（青森県）

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。

ざっと洗って冷凍のまま加熱してください

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

127 国内産冷凍あさり

主に北海道(厚岸)、愛知(渥美)など国内から、季節や状態に合わせてお届けします。

凍 賞30日

180g 398円(税込430円)

あさり（国内産） [放] 不検出 <3.4 <4.0

身がおいしい大粒です!

通常サイズの徳用500gは123

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

128 涸沼産 大粒しじみ(冷凍)

全国でも有数の産地、涸沼(ひぬま)より大粒だけを選び、高鮮度のまま冷凍してお届けします。砂抜き済み。

凍 賞30日

150g 398円(税込430円)

やまとしじみ（茨城県）

129 広島県産 冷凍かき

グリコーゲン豊富なかきで元気!

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

広島県産の新鮮なかきを急速凍結しました。鍋、グラタン、ソテーなど幅広く使えます。

凍 賞90日

200g 518円(税込559円)

かき（広島県）

130 天日干しアジ

朝食サイズの天日干し!

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

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 賞30日

4枚210g以上 548円(税込592円)

真あじ（佐賀県）

131 氷温熟成 ふっくら開きあじ(大)

ちょっと大きめ 中骨除去済みで食べやすい

ダイマツ（鳥取県･米子市）

山陰産のあじの中骨を除去し、アミエビの煮汁を加えた塩水(天日塩)に漬け込み、旨味を引き出しました。

凍 賞120日 え 小

4枚400g 480円(税込518円) 通常税込538円

真あじ（鳥取県）

132 いわしみりん干し

70年間継ぎ足してきた秘伝のタレを使用

カネヨシ水産（千葉県･九十九里町）

銚子･九十九里産のかたくちいわしをみりん干しに仕上げました。タレは70年間継ぎ足して熟成を重ねました。

凍 賞90日 米大小

80g 318円(税込343円)

かたくちいわし（千葉県） [放] 不検出 <3.8 <3.6

133 塩屋の干物セット(2種)

さんま&あじの定番2種セット!

塩屋自慢の2種の干物をお得なセットにしました。朝食にも夕食にも重宝する組み合わせです。

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

凍 賞30日

さんま2枚、あじ2枚 555円(税込599円) 通常税込626円

さんま（国内産）、あじ（オランダ）

134 氷温造り 国産赤かれい一夜干し

身厚で食べごたえがある特大サイズ!

ダイマツ（鳥取県･米子市）

赤かれいの内臓を取り除き、下処理をしたのち、氷温製法でふっくら柔らかな干物にしました。

凍 賞120日

2枚260g 370円(税込400円)

アカガレイ（国内産）

135 氷温造り 赤魚みりん干し

夏にピッタリ さっぱりみりん♪

ダイマツ（鳥取県･米子市）

赤魚を甘口のみりん醤油に漬込み干しました。

凍 賞180日 米大小

140g×2枚 480円(税込518円) 通常税込538円

アカウオ（アメリカ）

136 さば一夜干し 2枚

137 3枚

脂のりの良いノルウェー産のさばを一夜干しに仕上げました。

凍 賞120日

丸一商店（千葉県･南房総市）

片身2枚200g 398円(税込430円)

片身3枚300g 588円(税込635円)

真さば（ノルウェー）

138 しまほっけ一夜干し

塩屋（茨城県･ひたちなか市）

アメリカまたはロシア産の大きなしまほっけを塩水漬けして一夜干ししました。解凍して焼いてどうぞ。

凍 賞30日

2枚330g 620円(税込670円)

しまほっけ（アメリカ、またはロシア）

139 塩さんま

個包装で便利

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

さんまの頭と内臓をとり、1尾ずつの個包装にしました。必要な量だけ使えて便利です。

凍 賞

75g×3 518円(税込559円)

さんま（北海道、三陸） [放] 不検出 <3.8 <3.5

140 メバル塩麹漬

塩麹で身もふっくら!

東北トクスイ（宮城県･塩釜市）

ベーリング海で漁獲したメバル(キタノメヌケ)を塩麹にじっくりと24時間漬け込み仕上げました。

凍 賞180日 米

220g(2枚) 418円(税込451円)

キタノメヌケ（アメリカ）

141 寒さば西京漬

2日間漬け込んだ西京漬

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

長崎産の脂のりの良い真さばを使用。鳴門魚類特製の西京味噌床に2日間漬け込み、熟成させました。

凍 賞30日 米大

片身2枚 180g以上 480円(税込518円)

真さば（長崎県）

142 赤魚本仕込み粕漬

粕漬

ヤマサコウショウ（宮城県･石巻市）

アイスランド産の赤魚を使用。石巻の墨廻江(すみのえ)酒造の酒粕に、72時間漬け込んだ本仕込の粕漬です。

凍 賞180日 米

2切(約140g) 518円(税込559円)

赤魚（アイスランド）

143 氷温造り シルバー醤油漬

醤油漬

ダイマツ（鳥取県･米子市）

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)を甘口のみりん醤油に漬けました。

凍 賞180日 米大小

4切220g 450円(税込486円)

シルバー（主にニュージーランド）

144 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切

中辛

トクスイコーポレーション（東京都･中央区）

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 賞180日

2切140g 425円(税込459円)

紅鮭（ロシア）

145 ロシア産紅鮭切身(甘塩)3切

甘塩

トクスイコーポレーション（東京都･中央区）

ロシア産の紅鮭の切身です。使いやすく1切約55gにしました。甘塩です。

凍 賞180日

3切165g 530円(税込572円)

紅鮭（ロシア）

146 雄武産 秋鮭(雄宝)切身(無塩)

無塩

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

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 賞30日

70g×3 548円(税込592円)

秋鮭（北海道）

147 真あじフィーレ

鳴門魚類（徳島県･鳴門市） 5～8枚

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 賞30日

片身5～8枚前後 200g 440円(税込475円)

真あじ（長崎県）

148 土佐の色々セット(2種セット)

簡単な調理法を添付

高知県沖で獲れた魚介をその日のうちに下処理、急速冷凍。魚種別に真空にした鮮魚冷凍です。

セットの例

土佐佐賀産直出荷組合（高知県･黒潮町）

凍 賞40日

2種400g以上 880円(税込950円) 通常税込972円

149 さばフィーレ(甘塩)

鳴門魚類（徳島県･鳴門市）

鮮度の良い真さばを甘塩仕立てに仕上げました。

凍 賞30日

片身2枚200g 398円(税込430円)

真さば（長崎県、佐賀県）

150 氷温甘塩さば切身(山陰産)

ダイマツ（鳥取県･米子市）

山陰産のさばを甘塩タイプに味付けし氷温製法で仕上げました。

凍 賞120日

5切300g 398円(税込430円)

さば（国内産）

子持ち浅羽かれい切身 151 2切 152 3切

漁獲後、船上で頭、内臓を取り、急速凍結した鮮度の良い浅羽かれいです。成熟卵を抱えたものを切身に。

千倉水産加工販売（千葉県･船橋市）

凍 賞180日

2切200g 390円(税込421円)

3切300g 554円(税込598円)

浅羽かれい（アラスカ）

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。

しめさば、しめさば昆布締め、かぶら漬のセット

千倉水産加工販売（千葉県・船橋市）

153 しめさば3種セット

真さばを三枚におろし、独自の調味液に漬けました。半解凍後、適当な大きさに切って下さい。

凍 賞180日 米 大 小

3枚 240g 675円（税込729円） 通常税込743円

さば（国内産） ［放］不検出 <3.4 <3.4

夏が旬の小肌!

千倉水産加工販売（千葉県・船橋市）

154 小肌酢漬け

東京湾で漁獲されたこはだを三枚におろし、りんご酢を配合した調味酢に漬け込みました。

凍 賞180日 米 大 小

3～4枚 90g 270円（税込292円） 通常税込308円

こはだ（千葉県）

脂のり抜群の一本釣りかつおをタタキにしました!

ヤマボシ（静岡県・焼津市）

155 焼津港のとろかつお炭火焼き

日本太平洋沖合北部の漁場で1本釣りした鰹を炭火焼きに。生きたまま凍結した原料なので鮮度抜群です。

凍 賞30日

170g（2個） 465円（税込502円） 通常税込518円

かつお（日本太平洋沖合北部）

高知のなごりの旬 きびなご

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

156 きびなごの唐揚げ

主に高知沖を回遊する旬のきびなごを唐揚げ用に衣をつけました。頭から尾まで丸ごと食べられます。

凍 賞40日

140g 465円（税込502円） 通常税込518円

きびなご（国内産）

高知沖の高鮮度のさばを使用

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

157 さば竜田揚げ

高知県沖で獲れた鮮度抜群のさばを醤油、みりん、酒に漬け込み竜田揚げにしました。凍ったまま揚げて。

凍 賞40日 米 大 小

150g 425円（税込459円） 通常税込475円

さば（高知県）

旬のあじはフライで!

土佐佐賀産直出荷組合（高知県・黒潮町）

158 あじフライ

土佐沖で獲れたあじを丁寧に下処理後、フィーレにしてフライ用にしました。凍ったまま揚げてください。

凍 賞40日 小

100g（3～5枚） 498円（税込538円） 通常税込572円

あじ（高知県）

北海道オホーツク・雄武港からの夏だより

おいしいたこが揚がりました♪

今回のたこは…

- 新鮮なうちに丁寧に下処理し、ボイルしました。
- 「丸ごといただこう!」のコンセプトで、足だけでなく旨味のある胴体部分(たこぼうず)も入っています。
- あえて「ミディアムレア」に仕上げました。解凍後、カルパッチョ、酢だこなど生食で。また、唐揚げなど加熱料理でもおいしいです♪

旨味ある頭(たこぼうず)も合わせてブツ切りにしました!

オホーツク海に面する雄武の前浜で漁獲したみずだこを新鮮なうちにボイルしました。解凍後、酢だこなどで。

原材料：みずだこ(北海道雄武産)、食塩

鳴門魚類（徳島県・鳴門市）

159 雄武産 ボイルだこ（生食用）

凍 賞30日

100g 480円（税込518円） 通常税込538円

みずだこ（北海道）

流水解凍で本格かつお丼

旬の時期に日本太平洋沖合北部の漁場で1本釣りした鰹を炭火焼きにし、無添加たれに漬けました。

ヤマボシ（静岡県・焼津市）

160 焼津港のとろかつお炭火焼き炙り丼

凍 賞30日 米 大 小

110g(固形量80g+たれ30g) 418円（税込451円）

かつお（日本太平洋沖合北部）

さっと炙ってステーキでも!

千倉水産加工販売（千葉県・船橋市）

161 猿払産 刺身用ほたて貝柱

オホーツク海に面する猿払(さるふつ)は、海流や地形などの自然環境に恵まれ、美味しいほたてを育てます。

凍 賞180日 6～8粒100g 580円（税込626円）

ほたて貝柱（北海道）

具だくさんの味噌汁でバランス良く

大新（鳥取県・境港市）

164 あじごぼうつみれ

国内産のあじとイトヨリダイのすり身に、国産のごぼう、玉ねぎを加えました。

凍 賞180日 大 小

160g 328円（税込354円） 通常税込365円

あじ（国内産）

添加物不使用の明太子・たらこ

ダイマツ（鳥取県・境港市）

162 氷温熟成 辛子明太子(切子)

厳冬期のロシア産の原料を使用。魚卵業界では唯一の「氷温熟成」で仕上げました。お得な切子です。

凍 賞180日 米 大 小 90g 380円（税込410円）

すけとうだらの卵（ロシア）

ダイマツ（鳥取県・境港市）

163 氷温熟成 たらこ(切子)

ロシア産の鮮度の良いすけとうだらの卵と塩だけを使用し、氷温製法で素材の旨味を引き出しました。

凍 賞180日 90g 380円（税込410円）

すけとうだらの卵巣（ロシア）

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。

鹿児島県 枕崎市 松野下蒲鉾

松野下蒲鉾（鹿児島県・枕崎市）

165 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15日 米

5本 120g 250円（税込270円） 通常税込281円

すけそうだら（北海道）

松野下蒲鉾（鹿児島県・枕崎市）

166 ソフトさつまあげ

豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。素材の旨味を引き出した薄味の上品な味わい。

冷 賞30日 米 大

6個140g 298円（税込322円）

すけそうだら（国内産）

雄武 高橋徳治商店 こだわりの練り物

玉ねぎの甘さがたまらない

高橋徳治商店（宮城県・東松島市）

173 玉ねぎ揚げ

北海道の無リンすり身と豆腐に国産のフレッシュな玉ねぎを練りこんだ揚げ蒲鉾。レンジかオーブンで温めて。

凍 賞180日 米 大 165g(5個) 305円（税込329円）

すけそうだら（北海道）

近海のお魚たっぷり♪ 笹かま発祥の地である宮城の昔ながらの味が楽しめます

高橋徳治商店（宮城県・東松島市）

174 笹かまぼこ

無リンのたらと小魚すり身を使用。自然解凍OK。

凍 賞180日 卵 米

5枚125g 327円（税込353円） 通常税込367円

すけそうだら（北海道）

温めてさらに香ばしく

松野下蒲鉾（鹿児島県・枕崎市）

168 こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)

すけそうだら、いとよりだい、鹿児島の魚を使った自家製すり身にさつま芋と黒ごまを混ぜ込みました。

冷 賞30日 米

3枚108g 310円（税込335円）

松野下蒲鉾（鹿児島県・枕崎市）

169 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さる、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84g 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）

167 こだわりさつま揚げ(磯の香)

自家製すり身を使い、オキアミとあおさ粉の風味を効かせました。

冷 賞30日 米

3枚84g 240円（税込259円） 通常税込270円

すけそうだら（北海道）

惣菜やお酒のつまみに

高橋徳治商店（宮城県・東松島市）

175 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 306円（税込330円） 通常税込340円

すけそうだら（北海道）

煮物にも!椎茸の旨味が広がります

高橋徳治商店（宮城県・東松島市） 5個入

176 椎茸入おとうふ揚げ

国産の干し椎茸が入った、岩手県近郊大豆の豆腐と北海道助宗タラすり身ベースにふんわりした食感の練製品。

凍 賞180日 米 大 5個150g 300円（税込324円）

すけそうだら（北海道） ［放］不検出 <3.9 <3.5

長崎県 長崎市 長崎蒲鉾

長崎蒲鉾（長崎県・長崎市）

170 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 賞7日 卵

100g 280円（税込302円） 通常税込313円

雑魚（長崎県）

長崎蒲鉾（長崎県・長崎市）

171 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 賞7日 卵 米

25g×5 368円（税込397円）

甘鯛（長崎県）

煮物や炒め物、うどん・そばの具材に

長崎蒲鉾（長崎県・長崎市）

172 長崎 もずく天

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。

冷 賞8日 え 米

2枚 368円（税込397円）

魚肉（国内産・タイ）、もずく（国内産）

月山農場の大根甘酢漬け入りでさっぱりした味わい

高橋徳治商店（宮城県・東松島市）

177 茎わかめボール揚げ

磯の風味とコリコリした食感が楽しめる重茂漁協の茎わかめが入り緑の色合いが綺麗な一口サイズの練り物。

凍 賞180日 米 170g 282円（税込305円）

すけそうだら（北海道）、茎わかめ（国内産）

深みある味と食感に仕上げました

高橋徳治商店（宮城県・東松島市）

178 さつま揚げ

北海道の無リンたらすり身を原料に小魚を練りこみました。プレーンなさつま揚げです。

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）

豚肉・鶏肉みんなのお気に入り商品！

豚肉とピーマンの炒め物！

159円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

179 茨城県産ローズポーク 徳用小間切

小間切徳用タイプ。

冷 賞届いて4日

200g×2 590円（税込637円） 通常税込659円

茨城県

豚挽肉を使ったキーマカレー！

158円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

180 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 440円（税込475円） 通常税込502円

茨城県

豚バラ大根！

238円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

181 丹沢高原豚 バラスライス

脂と赤身が層になったバラ肉。厚さ約3mm。

冷 賞4日

200g 440円（税込475円） 通常税込497円

神奈川県

蒸し鶏のっけご飯！

168円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

182 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

250g 388円（税込419円） 通常税込430円

茨城県

鶏モモ肉の照り焼き！

274円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

183 つくば茜鶏 モモ

ジューシーでしっかりとした肉質が特徴。脂身と赤身のバランスが良い。

凍

250g 635円（税込686円） 通常税込697円

茨城県

手羽中の甘辛焼き！

211円/100g

秋川牧園（山口県・山口市）

184 若鶏手羽中ハーフ（バラ凍結）

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

300g 585円（税込632円） 通常税込643円

山口県・島根県・福岡県・熊本県

豚肉

- ローズポーク：ミートパル村山では村山さん自身が自分の目で見て判断した上物の精肉だけを加工してお届けしています。他にはない逸品です！
- 丹沢農場：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。

216円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

185 茨城県産ローズポーク モモブロック

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。

冷 賞届いて4日

500g 998円（税込1078円） 通常税込1112円

茨城県

239円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

186 茨城県産ローズポーク モモしゃぶしゃぶ用

赤身主体部位であるモモ肉を薄くスライスしました。厚さ1mm。

冷 賞届いて3日

250g 554円（税込598円）

茨城県

277円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

187 茨城県産ローズポーク ローススライス

ローズポークをローススライスにしました。炒め物や揚げ物に！

冷 賞届いて4日

250g 642円（税込693円）

茨城県

238円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

188 茨城県産ローズポーク バラスライス

厚さ3～3.5mm。

冷 賞届いて4日

250g 551円（税込595円）

茨城県

228円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

189 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。

冷 賞届いて4日

250g 528円（税込570円）

茨城県

257円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

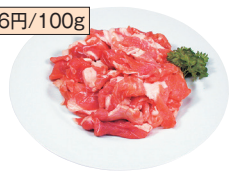
190 茨城県産ローズポーク 肩ロース切身

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。

冷 賞届いて4日

2枚200g 475円（税込513円）

茨城県



166円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

191 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。

冷 賞届いて4日

150g×2 460円（税込497円）

茨城県

203円/100g 常総生協オリジナル

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

192 茨城県産ローズポーク 小間切(タレ付)

ローズポークの豚小間を桃花林焼肉のタレで味付けしました。野菜と一緒に炒めるだけで一品が完成します。

冷 賞14日 米大小

250g 470円（税込508円）

豚肉（茨城県）

119円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

193 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 330円（税込356円）

茨城県 ［放］不検出 <4.1 <4.2

297円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

194 丹沢高原豚 ロースしゃぶしゃぶ用

きめが細かく脂が程よく入ったロース肉。厚さ約2mm。

冷 賞4日

200g 550円（税込594円）

神奈川県

255円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

195 丹沢高原豚 肩ローススライス

脂身が適度に入り旨みがあります。厚さ3mm。

冷 賞4日

200g 471円（税込509円）

神奈川県

232円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

196 丹沢高原豚 モモスライス

脂身の少ない赤身の多い部位。厚さ3mm。

冷 賞4日

200g 430円（税込464円）

神奈川県

295円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

197 丹沢高原豚 ロースしょうが焼用

きめが細かく脂が程よく入ったロース肉。厚さ5mm。

冷 賞4日

200g 545円（税込589円）

神奈川県

238円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

198 丹沢高原豚 モモ一口カツ用

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

冷 賞4日

200g 440円（税込475円） 通常税込490円

神奈川県

356円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

199 丹沢高原豚 ヒレ塩こうじ漬

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。

冷 賞6日 米

5～7枚 200g 658円（税込711円） 通常税込756円

豚肉（神奈川県）

262円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

200 丹沢高原豚 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

269円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

201 丹沢高原豚 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

224円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

202 丹沢高原豚 豚こま味噌漬

豚こまを自家製味噌ダレで漬け込みました。ほんのりピリ辛。野菜と一緒にどうぞ。

冷 賞6日 落米大

200g 415円（税込448円）

豚肉（神奈川県）

175円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

203 丹沢高原豚 レバー焼肉用(味付)

自社牧場で育てた豚のレバー(肝臓)を、オリジナルのタレに漬けました。そのまま焼いてどうぞ。

凍 賞120日 米大小

200g 324円（税込350円）

豚レバー（神奈川県）

195円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

204 丹沢高原豚 小間切

各部位から集めています。

冷 賞4日

200g 360円（税込389円）

神奈川県

192円/100g

丹沢農場（神奈川県・愛川町）

205 丹沢高原豚 豚挽肉

赤身率8割以上の挽肉。

冷 賞4日

200g 355円（税込383円）

神奈川県

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鶏です。Non-GMO、PHFの飼料を与えます。飼育期間は約70日（一般的には55日）。

7月4回より茜鶏関係の賞味期限は365日になりました

239円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

206 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

250g 554円（税込598円）

茨城県

239円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

207 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

250g 554円（税込598円）

茨城県

250円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

208 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

250g 578円（税込624円）

茨城県

158円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

209 つくば茜鶏 手羽先

ゼラチン質に富み、コクのある部位。

凍

300g 440円（税込475円）

茨城県

158円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

210 つくば茜鶏 手羽元

唐揚げやスープ煮に。

凍

300g 440円（税込475円）

茨城県

116円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

211 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

250g 268円（税込289円）

茨城県

168円/100g

野口さん達（茨城県・桜川市）

212 つくば茜鶏 挽肉

ちょっとだけ使いたい時に重宝するバラ凍結品。

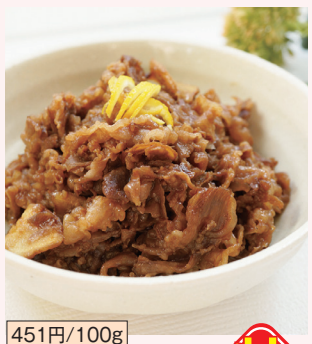
凍

250g 389円（税込420円）

茨城県

牛肉・みんなのお気に入り商品！

牛肉のしぐれ煮！



451円/100g

特

ふるさと便

福永産業（福岡県･遠賀町）

213 鹿児島 坊津黒牛 切り落とし

何にでも使える切り落としです。2パック組でお届けします。

冷 賞30日

170g×2 1420円（税込1534円） 通常税込1566円

鹿児島県

牛挽き肉のハンバーグ！

211円/100g

特

ふるさと便

福永産業（福岡県･遠賀町）

214 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 390円（税込421円） 通常税込432円

福岡県、大分県

鎌倉ハムクラウン商会！

国内産豚肉をじっくり熟成させたロースハム400gをブロックでお届けです。

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）

215 鎌倉ロースハム（徳用）

特

冷 賞20日

400g 1470円（税込1588円） 通常税込1642円

豚肉（国内産）

特

ふるさと便

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）

216 鎌倉マイルドポークウインナー×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

94g×2 320円（税込346円） 通常税込362円

豚肉（国内産） ［放］不検出 <4.4 <4.1

特

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）

217 鎌倉チョリソー

国内産豚うで肉を粗挽きして、チリペッパー等のスパイスと共にじっくり熟成させたチョリソーです。

冷 賞15日

30g×5 370円（税込400円） 通常税込416円

豚肉（国内産）

今週のおすすめ

鎌倉ハムイチオシ あらびきウインナー！（増量）

特

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。

ウインナーは軽く炒めるか3分程ボイルしてからお召し上がりください。私はマヨネーズで食べるのをおすすめします！食べた事のない方はぜひ一度パキっとした食感を味わってください！

供給部 磯野のおすすめ

鎌倉ハムクラウン商会（神奈川県･横浜市）

11 鎌倉あらびきウインナー（増量）

冷 賞15日

400g 780円（税込842円） 通常税込900円

豚肉（国内産）

牛肉

- 坊津黒牛（鹿児島）：鹿児島県坊津地区の梶木さん、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、福岡県の生産者（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。

448円/100g

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

218 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。

冷 賞6日

200g 830円（税込896円）

茨城県

302円/100g

ふるさと便

JA全農いばらき（茨城県）ミートパル村山

219 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 698円（税込754円）

茨城県

578円/100g

ふるさと便

福永産業（福岡県･遠賀町）

220 鹿児島 坊津黒牛 サイコロステーキ用

モモ･肩肉をダイス状にカットしました。手軽にステーキが楽しめます。

凍 賞30日

170g 910円（税込983円）

鹿児島県

607円/100g

ふるさと便

福永産業（福岡県･遠賀町）

221 国産牛ロース焼肉用

適度な脂肪を含みコクのあるカタロース、リブロースを焼肉用にカットしました。

凍 賞30日

150g 843円（税込910円）

福岡県、大分県

307円/100g

ふるさと便

福永産業（福岡県･遠賀町）

222 国産牛小間切

ウデ、モモ、バラ肉を使用。

凍 賞30日

160g 455円（税込491円）

福岡県、大分県

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。

丹沢農場（神奈川県･愛川町）

223 丹沢農場皮なし和風ミニウインナー

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

120g 287円（税込310円）

豚肉（国内産）

丹沢農場（神奈川県･愛川町）

224 丹沢農場のボンレスハムスライス

自社農場の豚肉を、発色剤、増量剤等を使用せず、海塩の旨味と香辛料でシンプルな味に仕上げました。

冷 賞7日

100g 352円（税込380円）

豚肉（国内産）

丹沢農場（神奈川県･愛川町）

225 丹沢農場のバラベーコンスライス

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

100g 380円（税込410円）

豚肉（国内産）

豚肉本来の味を大切にしたシンプルな味付け。豆板醤を使っていないので、辛いのが苦手な方でも。

丹沢農場（神奈川県･愛川町）

226 丹沢農場の麻婆豆腐の素(甘口)

冷 賞24日 大 小

200g 375円（税込405円）

豚肉（国内産）

ミートパル村山（茨城県･土浦市）

227 村山さんのチャーシュー

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

200g 500円（税込540円）

豚肉（茨城県）

お得2パック

特

丹沢農場（神奈川県･愛川町）

228 丹沢農場のミートソース 2パック

中津ミートの豚肉たっぷりのソース。化学調味料を使わない、シンプルな味付け。パスタなら1パックで2人前。

冷 賞24日 大 250g×2 794円（税込858円） 通常税込880円

豚肉（国内産）

特

ふるさと便

野口さん達（茨城県･桜川市）

229 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 乳

160g 368円（税込397円） 通常税込430円

鶏肉（茨城県）

牛乳・卵

8月は牛乳消費応援月間！

8月は学校が夏休みとなり、牛乳の消費量が低下します。牛にとっては夏休みは関係なく搾乳されるので、牛乳が余りがち。皆さんのご協力をお願いします。

土作り、草作りから取り組む酪農専門農協11戸の生産牧場限定牛乳です。乳質の良さを活かす為、低温殺菌で処理しました。

冷 賞届いて3日 乳

サツラク農協（北海道･札幌市）

サツラク低温殺菌牛乳

1 1ℓ 302円（税込326円）

2 500mℓ 178円（税込192円）

生乳（北海道） ［放］不検出 <0.5 <0.5

脱脂粉乳などを使用せず生乳100%使用。脂肪分を控えながらも美味しさを追究し、乳脂肪分を1.0%に調整。

サツラク農協（北海道･札幌市）

3 サツラク低脂肪牛乳

冷 賞15日 乳

500mℓ 146円（税込158円）

生乳（北海道） ［放］不検出 <0.4 <0.5

ジャム・蜂蜜 味噌汁

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。

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

ふるさと便

無茶々園（愛媛県･西予市）

230 無茶々園甘夏と伊予柑のマーマレード

伊予柑と甘夏の果皮がたっぷりと入り、ほど良い甘さとほろ苦さが楽しめます。

220g 580円（税込626円）

甘夏･伊予柑（愛媛県）

ふるさと便

前日OK!

森食品（長野県･千曲市）

616 完熟杏ジャム

木で完熟した杏を使用。杏特有の酸味と甘さをいかした風味です。人工的にペクチンを使わないので軟らかめでさらさらとしたジャムです。

245g 430円（税込464円）

杏（長野県）

藤井養蜂場

ミャンマーのひまわり畑のはちみつです。くせのすくないさわやかな風味のはちみつです。

ふるさと便

藤井養蜂場（福岡県･朝倉市）

ミャンマー産 ひまわりはちみつ

231 350g 550円（税込594円）

232 1kg 1600円（税込1728円）

はちみつ（ミャンマー）

特

ふるさと便

創健社（神奈川県･横浜市）

233 けんちん汁みそ仕立て

岩手県産の丸大豆と国内産米で仕込んだ味噌を使用。野菜たっぷり、味噌の風味豊かなけんちん汁です。

米 大 小

10g×4 550円（税込594円） 通常税込605円

大豆（岩手県）

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）

4 サツラク牛乳

冷 賞15日 乳

1ℓ 250円（税込270円）

生乳（北海道） ［放］不検出 <0.5 <0.4

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）

5 おいしさまろやか（成分調整牛乳）

冷 賞届いて10日 乳

1ℓ 219円（税込237円）

生乳（北海道）

よつ葉乳業（北海道･音更町）

234 カフェインレス よつ葉カフェオレ

北海道十勝産生乳をたっぷり60%以上使用(製品に占める割合)、香料、乳化剤、着色料不使用で作りました。

冷 賞届いて6～10日 乳

1ℓ 277円（税込299円）

生乳（北海道）

宇治田農場（茨城県･石岡市）

6 宇治田さんの平飼い卵

多量の自家牧草+地元産主体の餌を自家配合。太陽と風と草の恵み溢れる卵です。薬･抗生物質不使用。

冷 賞7日 卵

6個 330円（税込356円）

茨城県 ［放］不検出 <3.3 <3.4

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

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」平飼い卵

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 卵 6個入り 330円（税込356円）

茨城県 ［放］不検出 <3.5 <3.7

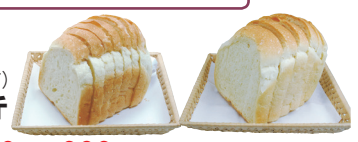
Le·Lourdes 応援特集

Le·Lourdes（神奈川県·中井町）
235 パン·ド·ミ(食パン) ノースライス
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
1斤 230円(税込248円) 通常税込281円
小麦（北海道、神奈川県、茨城県） [放] 不検出 <3.9 <3.8

Le·Lourdes（神奈川県·中井町）
236 パン·ド·ミ(レーズン食パン) 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、塩
賞届いて1～2日 小
1斤 368円(税込397円) 通常税込448円
小麦（北海道、神奈川県、茨城県） [放] 不検出 <4.0 <4.7

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が、食味に影響はありません。



賞届いて1～2日 小
Le·Lourdes（神奈川県·中井町）
パン·ド·ミ(食パン) 1斤
237 6枚 270円(税込292円)
238 8枚 270円(税込292円)
原材料：小麦粉（北海道、神奈川県、茨城県）、自家製天然酵母、塩
小麦（北海道、神奈川県、茨城県） [放] 不検出 <3.9 <3.8

※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
Le·Lourdes（神奈川県·中井町）
239 パン·ド·ミ(レーズン食パン) 8枚
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
賞届いて1～2日 小
1斤 425円(税込459円)
小麦（北海道、神奈川県、茨城県） [放] 不検出 <4.0 <4.7

Le·Lourdes（神奈川県·中井町）
240 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 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）
241 バンズ
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 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

地元で愛されるパン屋 クーロンヌ

1本を半分にした状態でのお届けです

クーロンヌジャポン（茨城県·取手市）
クーロンヌの角形食パン
賞届いて2日 乳 小
原材料：小麦粉（国内製造）、砂糖、ラード、脱脂粉乳、パン酵母、塩(小麦、豚肉、乳成分含む)
242 半斤3枚 140円(税込151円)
243 1斤6枚 270円(税込292円)
244 1斤8枚 270円(税込292円)
245 ノースライス 265円(税込286円)
小麦（アメリカ、他）

クーロンヌジャポン（茨城県·取手市）
246 クーロンヌのバゲット
王道のバゲットです。冷凍でのお届けになりますので使用の際は家庭用オーブン等をご利用下さい。
凍 賞60日 小
1本(ハーフ2本) 320円(税込346円)
小麦（アメリカ他）

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。

地元のお店 いばらきベーグル

いばらきベーグル（茨城県·常総市）
247 クーベルチュールチョコベーグル 1個入
風味豊かなクーベルチュールチョコを混ぜ合わせ、そのままでも美味しくお召し上がり頂けます。
凍 賞30日 乳 米 大 小
1個 211円(税込228円) 通常税込239円
小麦（北海道）、チョコ（国内産）

いばらきベーグル（茨城県·常総市）
248 全粒くるみレーズンベーグル
くるみとレーズンを生地にたっぷりと混ぜ合わせ、そのままでも美味しくお召し上がり頂けます
凍 賞30日 米 小
1個 211円(税込228円) 通常税込239円
小麦（北海道）、くるみ（アメリカ）

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）
252 ブリュッセルワッフル
原材料：小麦粉、牛乳、卵、植物油脂、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 小
約65g×6 675円(税込729円)
小麦（カナダ、他）

ハッコー食品（千葉県·千葉市）
253 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×5 460円(税込497円)
小麦（国内産）

ワールド（石川県·金沢市）
254 レンジdeほっこりカレーパン
国産小麦粉とバター·砂糖などの素材だけで練り上げた生地で、保存料や着色料·アミノ酸も不使用。
凍 乳 大 小
90g×3個 497円(税込537円)
小麦粉（国内産）

レンジ等で加熱してからお召し上がりください！

いばらきベーグル（茨城県·常総市） 1個入
249 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30日 米 小 1個 157円(税込170円) 通常税込180円
小麦（北海道）、玄米粉（茨城県）

いばらきベーグル（茨城県·常総市） 1個入
250 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30日 米 小 1個 184円(税込199円) 通常税込210円
小麦（北海道）、玄米粉（茨城県）

賞35日 米 小
創健社（神奈川県·横浜市）
玄米パン
255 あん入り 3個 450円(税込486円)
256 あんなし 3個 440円(税込475円)
原材料：つぶあん、小麦粉(国産)、黒糖、玄米粉(国産)、パーム油、パン酵母、水飴、食塩
原材料：小麦粉(国産)、黒糖、玄米粉(国産)、パーム油、パン酵母、水飴、食塩
小麦粉（国内産）

賞60日 米 小
サンコー（愛知県·豊橋市）
玄米粉入り蒸しパン
257 あん入り 3個 370円(税込400円)
258 あんなし 3個 362円(税込391円)
国産小麦100%原料由来の小麦粉、焙煎発芽玄米粉使用。
小麦粉（国内産）

ビンは再利用しますので必ずご返却ください

ノンホモの生乳を原料に自家プラントで作ったなめらかでやさしい味のヨーグルト。
鈴木牧場（茨城県·石岡市）
冷 賞届いて10～11日 乳
石岡 鈴木牧場ヨーグルト
259 プレーン 400g 361円(税込390円)
260 微糖 400g 370円(税込400円)
生乳（茨城県） [放] 不検出 <3.4 <3.4

トマトと一緒に！
脱プラ推進！ビン入りでお届け
鈴木牧場（茨城県·石岡市）
261 石岡 鈴木牧場 フレッシュモッツァレラ
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
100g 480円(税込518円) 通常税込538円
生乳（茨城県） [放] 不検出 <3.5 <3.2

鈴木牧場（茨城県·石岡市）
262 石岡 鈴木牧場 スカモルツァ（プレーン）
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
40g 292円(税込315円)
生乳（茨城県） [放] 不検出 <3.8 <4.1

茨城産有機栽培バジル使用
鈴木牧場（茨城県·石岡市）
263 石岡 鈴木牧場 さけるチーズ(バジル)
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
30g 199円(税込215円)
生乳（茨城県） [放] 不検出 <3.3 <3.1

日本生活協同組合連合会
264 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15日 乳
65mℓ×10 178円(税込192円)

組合員のみなさんにお願いです

夏休みに入ると学校給食などの牛乳消費が落ち込み、特に北海道で余剰気味になります。加工に回すなどの工夫もしていますが限界があります。ぜひ「みんなの1パック」で利用を支えてください。 （乳製品担当）

サツラク農協（北海道·札幌市）
265 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）
266 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18日 乳
80g×3 202円(税込218円) 通常税込229円
生乳（北海道） [放] 不検出 <3.9 <3.1

夏のビシソワーズに
サツラク農協（北海道·札幌市）
267 サツラク北海道純生クリーム
乳脂肪分47%のフレッシュで純粋な生クリーム。サツラクの新鮮なノンホモ生乳100%使用。
冷 賞届いて4～7日 乳
200mℓ 461円(税込498円)
生乳（北海道）

腸から始まる明日の健康

ホリ乳業（石川県·金沢市）
268 腸内活性ヨーグルメイト(プレーン)
ホリ牧場で搾りした良質な生乳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 賞届いて9～10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）
269 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。ヒト由来の有用定住腸内細菌(乳酸菌)を使って7時間熟成。
冷 賞届いて9～10日 乳
90g×3 465円(税込502円)
生乳（石川県） [放] 不検出 <4.0 <4.0

バターにも旬あり！青草をたっぷり食べた牛の牛乳で作ったバターです

北海道の牛乳を使い、昔ながらのバターチャーン(攪拌機)で時間をかけて作った手作りバター。
北海道酪農公社（北海道·江別市）
270 北海道チャーンバター
冷 賞60日 乳 100g 275円(税込297円) 通常税込308円
生乳（北海道）

パンと一緒に♪

北海道酪農公社（北海道·江別市）
271 北海道クリームチーズ
北海道の生乳クリーム100%。チーズケーキや料理のベースに。パンやクラッカーにつけても。
冷 賞60日 乳
100g 285円(税込308円)
生乳（北海道）

お豆腐屋さんのデザートプリン

おとうふ工房いしかわ（愛知県·高浜市）
272 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30日 卵 乳 大
100g×2 235円(税込254円) 通常税込270円
牛乳（愛知県） [放] 不検出 <3.8 <3.5

4個入
おとうふ工房いしかわ（愛知県·高浜市）
273 豆乳ぷりん 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きた抹茶プリンです。
冷 賞30日 卵 大
80g×4 298円(税込322円)
豆乳（国内産）

福島の酪農応援

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
酪王乳業（福島県·郡山市）
生乳たっぷりのむヨーグルト
274 2本組 180mℓ×2 256円(税込276円)
275 5本組 180mℓ×5 598円(税込646円) 通常税込680円
生乳（福島県） [放] 不検出 <3.7 <4.5

お試しください!/
わかめ屋さんの塩抜き方法

塩抜き方法の動画はこちら

❶流水で塩をざっと流す。
❷ポットのお湯(80℃)に約1分漬ける。
❸氷水で冷やす。
❹水気を絞る。

特

コタニ（岩手県･大船渡市）
276 岩手産切ってある生わかめ
岩手県産の湯通し塩蔵わかめ。「岩手わかめ」特有の風味や食感が味わえます。使いやすいカットタイプ。
冷 賞90日
120g 350円(税込378円) 通常税込397円
わかめ（岩手県） ［放］不検出 <3.8 <3.7

軟らかいので手でちぎれます

特

組合員さんからのクチコミ
下ゆで後、細切りにしてダシ、醤油で煮る。最後に梅干しを入れて少し煮る。さっぱりしておいしいですよ！

コタニ（岩手県･大船渡市）
277 岩手産さしみ昆布
早採りの軟らかい昆布を湯通し塩蔵しました。水に戻してすぐに使えます。ポン酢、煮物でも。
冷 賞90日
250g 380円(税込410円) 通常税込421円
昆布（岩手県）

ミネラル豊富な紅藻類(天草)をお手軽に♪

特

鶴田食品千葉（千葉県･流山市）
278 ところてん(タレ･ふりかけ付)
てん草100%使用の、風味のよいところてんです。
冷 賞60日 米 大 小
150g×3 235円(税込254円) 通常税込270円
天草（千葉県、他） ［放］不検出 <4.2 <4.6

青のりの風味が夏にピッタリ

特

2袋入

市川食品（群馬県･高崎市）
279 青のり入りさしみこんにゃく
青のり入りのさしみこんにゃく。ぷりぷりとした食感がやみつきに。酢味噌付き。お好みでわさび醤油でも。
冷 賞60日 米 大
さしみこんにゃく150g×2 酢味噌20g×2 285円(税込308円) 通常税込324円
こんにゃく粉（群馬県） ［放］不検出 <3.7 <4.2

不思議な食感で人気 お茶請け、おつまみにも

特

組合員さんからのクチコミ
滅茶苦茶美味しい！本当にやみつきになります。また取り上げて下さい！

遠忠食品（埼玉県･越谷市）
280 揚げごぼう(甘酢漬)
国内産のごぼうを細くカットし、菜種油でサッと揚げて、りんご酢ベースの甘酢でからめました。
冷 賞90日 大 小
80g 308円(税込333円) 通常税込346円
ごぼう（国内産）

パリッと揚がり、口の中でホロリと崩れます

特

組合員さんからのクチコミ
今まで使った中で一番パリッと揚がります。生地がしっかりしていて破れにくいのも気に入っています。

三立食品（東京都･葛飾区）
281 春巻の皮(みちのく)
国産小麦粉と赤穂の天日塩で作ったシンプルな皮。油で揚げたり、焼いても美味しい。ピザ生地代わりにも。
冷 賞25日 小
10枚 252円(税込272円) 通常税込285円
小麦（北海道、岩手県） ［放］不検出 <2.8 <3.9

16ページ「夏の丸和食品フェア」もご覧ください

冷 賞届いて4日 大
丸和食品（東京都･練馬区）
282 ミニもめん豆腐
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。
150g×2 180円(税込194円)
大豆（国内産） ［放］不検出 <1.2 <1.2

283 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）
284 もめん豆腐
国産大豆100%使用、消泡剤を使用せず海水にがりで固めました。
冷 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

285 きぬ豆腐
冷 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）
286 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。遺伝子組み換えはしていません。
冷 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

丸和食品（東京都･練馬区）
287 手揚げ油揚げ
国産大豆、にがり使用の生地を一枚一枚ていねいに手揚げした油揚げ。
冷 賞届いて3日 大
2枚 220円(税込238円)
大豆（国内産） ［放］不検出 <1.6 <1.7

ど~んとのっけて!
特
丸和食品（東京都･練馬区）
288 一口厚揚げ
厚揚げを一口サイズにしたもの。形くずれしにくいので、炒め物などにも手軽に使えます。
冷 賞届いて3日 大 8個 215円(税込232円) 通常税込243円
大豆（国内産） ［放］不検出 <1.1 <1.2

このゴロゴロ感がたまらない!
丸和食品（東京都･練馬区）
289 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。
冷 賞届いて5日 大
80g×2 295円(税込319円)
大豆（国内産） ［放］不検出 <1.2 <1.4

10個

丸和食品（東京都･練馬区）
290 味付えび入京がんも
具に干えび、人参、ごぼう、玉ねぎ等使用。自社製造のだしスープで味付け。湯煎で温めても、そのままでも。
冷 賞30日 え 米 大 小
10個 315円(税込340円)
大豆（国内産） ［放］不検出 <1.1 <1.0

JAやさと（茨城県･石岡市）
291 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 賞7日 米 大 小
35g×3 148円(税込160円)
大豆（茨城県） ［放］不検出 <3.9 <3.1

水府納豆（茨城県･常陸太田市）
292 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。
冷 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

東京都 府中市 登喜和の納豆

たまには大粒、いかがですか?

登喜和食品（東京都･府中市）
293 有機納豆日本の農カップ2(タレカラシ付)
青森県産の有機栽培大粒大豆(おおすず)を使用。その名の通り大粒で旨味濃い品種。食べ応えがあります。
冷 賞9日 米 大 小
30g×2 210円(税込227円)
大豆（青森県） ［放］不検出 <3.2 <3.6

ここがポイント
登喜和の納豆
★契約栽培･国産大豆100%
★ひきわりは仕込む直前で大豆をひきわるので、断面の酸化を防ぎます。
★経木、紙容器を導入し脱プラ推進。

ひきわりなので子どもでも食べやすい

登喜和食品（東京都･府中市）
294 有機ひきわり カップ2(タレ･カラシ無)
青森県産の有機栽培大粒大豆(おおすず)を使用。大粒で旨味が濃い大豆なので、味わい深い仕上がりです。
冷 賞9日 大
30g×2 189円(税込204円)
大豆（青森県）

経木で包みました

登喜和食品（東京都･府中市）
295 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経木を用いました。
冷 賞9日 米 大 小
80g 216円(税込233円)
大豆（茨城県） ［放］^{137}Cs=3.7

昼食に

特

共生食品（神奈川県･相模原市）
296 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。
冷 賞6日 卵 大 小
麺150g×3 ソース30g×3 248円(税込268円) 通常税込278円
小麦（岩手県） ［放］不検出 <3.4 <4.1

@共生食品（神奈川県･相模原市）
297 内麦生ラーメン味噌(3食入)
国産小麦粉使用の無着色、無かんすい、卵つなぎ麺。味噌味スープを添付。わかめ、ねぎなど具だくさんで。
冷 賞7日 卵 米 大 小
麺120g×3 スープ36g×3 355円(税込383円)
小麦（岩手県） ［放］不検出 <3.4 <4.1

日配品 海藻・麺類

- こんにゃく：国産のこんにゃく芋を使用しています。
- 麺・皮：国産小麦100%です。

鶴田食品千葉（千葉県･流山市）
298 徳用あく抜きこんにゃく
国内産のこんにゃく粉で作りました。海藻粉末入り。煮物や炒り煮、汁物などの具に。
冷 賞120日
400g 118円(税込127円)
こんにゃく粉（国内産）

鶴田食品千葉（千葉県･流山市）
299 徳用あく抜きしらたき
国内産のこんにゃ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 賞120日
350g 118円(税込127円)
こんにゃく粉（国内産）

浜食（東京都･調布市）
300 洗いもずく
沖縄･伊平屋島産の良質なもずくです。塩抜きの必要がなく、そのまま食べられます。ミネラル補給に。
冷 賞10日 米
200g 240円(税込259円)
もずく（沖縄県）

小分けパックで食べやすいめかぶです

マルダイ長沼商店（宮城県･石巻市）
301 宮城県産めかぶ(タレ付)
宮城県産のめかぶを食べやすいように細切りにし、小分けパックしました。醤油ベースの別添タレ付きです。
凍 賞180日 米 大 小
40g×4(タレ4個付) 360円(税込389円)
めかぶ（宮城県） ［放］不検出 <4.3 <4.7

JAやさと鶏卵部会（茨城県･石岡市）
302 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 賞10日 卵
4個(タレ無) 206円(税込222円)
卵（茨城県） ［放］不検出 <3.3 <3.4

東京都練馬区 菊田商店の煮豆

希少豆です

前回好評

菊田商店（東京都･練馬区）
303 煮豆 白福豆(白花豆)
北海道温根湯産。白花豆は高原豆ともいう紫花豆の白色版。直火とろ火炊きで豆の風味がいきています。
冷 賞90日 米
150g 352円(税込380円)
白花豆（北海道）

軟らかさの中にも豆のコシを残した職人の技

菊田商店（東京都･練馬区）
304 煮豆 金時豆
北海道十勝産の大正金時豆を使用。直火炊きで軟らかさの中にも豆のコシを残して歯ごたえよく仕上げました。
冷 賞90日 米
150g 260円(税込281円)
大正金時豆（北海道）

鰹だしの優しい味

遠忠食品（埼玉県･越谷市）
305 ひじき五目煮
大豆、ひじき、こんにゃく、油揚、人参を、鰹節のダシをとって煮付けました。
冷 賞90日 米 大 小
100g 325円(税込351円)
ひじき（長崎県）

八街産落花生使用

遠忠食品（埼玉県･越谷市）
306 ピーナッツみそ
千葉県八街産の落花生を菜種油で揚げ、味噌、水飴、砂糖、ごま、寒天で仕上げました。
冷 賞90日 落 米 大 小
80g 308円(税込333円)
落花生（千葉県） ［放］不検出 <3.0 <3.1

木更津･盤州干潟の黒のり使用

遠忠食品（埼玉県･越谷市）
307 江戸前でぃ！生のり佃煮
千葉県木更津の盤州干潟で養殖された黒のりを、鮮度良く生のまま昔ながらの直火炊きで炊き上げました。
冷 賞180日 米 大 小
85g 360円(税込389円)
のり（千葉県）

炊けたご飯に混ぜるだけ

特

遠忠食品（埼玉県･越谷市）
308 国産とりごぼうご飯の素
山口･秋川牧園の鶏肉と国産野菜を使用。冷めても美味しいのでお弁当やおにぎりにも。化学調味料不使用。
冷 賞90日 米 大 小
170g(2合用) 598円(税込646円) 通常税込667円
鶏肉（山口県）

カット野菜 ＋ 味付き肉・たれ

包丁いらず&下処理済み JOSOのミールキット

開発こぼれ話

野菜と食べるさっぱり水餃子

「忙しくても、家族には手料理を食べさせてあげたい」そんな想いを持つ女性スタッフが中心となり、開発が始まったミールキット。餃子は美味しいけれど、自分で作るの(特に野菜を刻む!)は面倒。でも野菜もたくさん摂りたいという意見から、開発されました。試行錯誤を繰り返し、ご飯のおかずにも合うようにんにくを効かせたタレで仕上げます。

餃子と野菜のハーモニー

特

調理時間 約10分 | 準備品 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

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

309 野菜と食べるさっぱり水餃子

冷 賞 届いて1～2日 米 大 小

2人前(約430g) 780円(税込842円) 通常税込918円

キャベツ（国内産）

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っとしています。野菜もたっぷりです。

ピリ辛ごまタレが豚肉に合う

調理時間 約5分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜（キャベツ、ピーマン、人参）、担々の素（豚肉、野菜、香辛料、ごま油等）

食塩相当量：1.45g

3人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

310 3種野菜と国産豚の担々ごま炒め

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素でゴマ味噌担々炒めセットです。

冷 賞 届いて1～2日 米 大 小

3人前(約540g) 1020円(税込1102円)

豚肉（国内産）

鶏肉と大根のさっぱりした味わい

調理時間 約7分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜（大根、人参、小松菜）、調理肉

食塩相当量：1.63g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

311 鶏肉入り大根きんぴら

新鮮な野菜セットと鶏肉入りの本格的なタレがついたきんぴらキットです。

冷 賞 届いて1～2日 米 大 小

2人前(約420g) 810円(税込875円)

大根（国内産）、鶏肉（山口県）

たっぷり野菜のスタミナ炒め

調理時間 約6分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜(チンゲン菜、赤パプリカ、しいたけ)、タレ漬け豚肉

食塩相当量：3.1g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

312 チンゲン菜のスタミナ炒め

新鮮な野菜とスタミナ肉のセットです。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。

冷 賞 届いて1～2日 卵 米 大 小

2人前(約440g) 940円(税込1015円)

チンゲン菜（国内産）、豚肉（鹿児島県、宮崎県）

豆腐入りでふんわり食感

調理時間 約5分 | 準備品 油

セット内容：具材入りタレ（豆腐団子）、玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ

食塩相当量：1.5g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

313 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

新鮮な野菜と豆腐団子甘酢ソースのセットです。下処理カット済みなので、フライパンで調理できます。

冷 賞 届いて1～2日 卵 米 大 小

2人前(約450g) 890円(税込961円)

豆腐・玉ねぎ（国内産）

もっちり麺がピリ辛スープに絡む

もやしがつきます。目安は200～250gなので、1袋そのままお使いください

調理時間 約6分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜（にら、人参）、麺×2袋、担々の素、単品もやし、スープ

食塩相当量：7.87g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

314 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、もっちり麺と濃厚なスープがセットになりました。

冷 賞 届いて1～2日 卵 大 小

2人前(約490g)+もやし250g 1130円(税込1220円)

小麦粉（神奈川県）、にら（国内産）

黒酢で味に深みをプラス

調理時間 約6分 | 準備品 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

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

315 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。

冷 賞 届いて1～2日 卵 米 大 小

2人前(約410g) 899円(税込971円)

玉ねぎ（国内産）、豚肉（鹿児島県）

炒め料理の定番がこれ一つで!

調理時間 約5分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参)、タレ漬け豚肉

食塩相当量：1.4g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

316 国産豚の野菜炒め

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。スタミナ肉入りソースはご飯との相性バッチリ。

冷 賞 届いて1～2日 卵 米 大 小

2人前(約510g) 965円(税込1042円)

キャベツ（国内産）、豚肉（鹿児島県）

シャキシャキ野菜がたっぷり

調理時間 約10分 | 準備品 油

セット内容：カット野菜(小松菜、ねぎ、玉ねぎ、人参)、豚肉、たれ

食塩相当量：2.1g

2人前

やさと農業協同組合（茨城県・石岡市）

317 小松菜とたっぷりねぎの和風炒め

醤油ベースの美味しさと豚肉の甘み、ねぎの香ばしさを楽しめます。

冷 賞 届いて1～2日 米 大 小

2人前(約630g) 760円(税込821円)

小松菜（国内産）

タケノコと豚肉のハーモニー

調理時間 約6分 | 準備品 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：3.1g

2人前

グリンリーフ（群馬県・昭和村）

318 国産野菜の青椒肉絲

国産野菜、調味肉が一つになったセットです。フライパンひとつで簡単に青椒肉絲が出来上がります。

冷 賞 届いて1～2日 卵 米 大 小

2人前(約320g) 940円(税込1015円)

玉ねぎ（国内産）、豚肉（鹿児島県）

レンジや湯煎でOKなものも フライパンや鍋ひとつでできちゃう

特

千倉水産加工販売（千葉県・船橋市）

6～8個

319 さんまイタリアンサンド

よつ葉のチーズ、玉ねぎ、ピーマンをケチャップで味付けした具をさんまで挟み、国産小麦粉をまぶしました。

凍 賞 180日 乳 小

6～8個150g 380円(税込410円) 通常税込430円

さんま（国内産）

乙浜シーフーズ（千葉県・南房総市）

5～7切

320 フライパンで焼く鮭ごま竜田

秋鮭に醤油の下味をつけ、白ごまと小麦粉をまぶしました。冷凍のままフライパンで両面を焼いてください。

凍 賞 180日 米 大 小

180g(5～7切) 428円(税込462円)

秋鮭（北海道）

千倉水産加工販売（千葉県・船橋市）

5～7枚

321 ごはんがすすむ! 真ほっけ蒲焼(タレ付)

骨を取り切身にした後、小麦粉をまぶしました。両面を焼き、添付タレをからめてどうぞ。

凍 賞 180日 米 大 小

5～7枚180g タレ50g 398円(税込430円)

真ほっけ（北海道）

大進食品（神奈川県・横浜市）

5本入

322 マム 焼いて簡単 手巻きじゃがバター

国内産の男爵芋をたっぷりと使用しています。バターの風味がよく合った春巻です。フライパンで焼いて。

凍 乳 小

5本200g 403円(税込435円)

じゃがいも（国内産）

大進食品（神奈川県・横浜市）

25個入

323 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 大 小

18g×25 568円(税込613円)

豚肉（国内産）　[放] 不検出 <3.3 <4.0

多めの油で焼いて

特

大進食品（神奈川県・横浜市）

5本入

324 パリッと本格春巻(国産きくらげ入)

きくらげなど国内産原料にこだわった中華あんに手作りの皮で巻き方を工夫。パリッとした食感が楽しめます。

凍 大 小

5本200g 375円(税込405円) 通常税込422円

きくらげ・豚肉・小麦（国内産）　[放] 不検出 <3.4 <3.9

ドリームフーズ（大阪府・八尾市）

20個入

325 神山鶏のぱくぱく餃子(国産しそ入り)

ぱくぱく何個でも食べられるクセのない食べやすい餃子。国産大豆味噌、国産しそ使用。焼いても茹でても。

凍 米 大 小

18g×20 491円(税込530円)

キャベツ（国内産）

エビ魚醤の風味と旨みでご飯がすすむ美味しさです

秋川牧園（山口県・山口市）

326 海老入り とりニラ饅頭

秋川牧園の鶏肉と豚脂・国産のニラ使用。プリっと食感の国産天然海老入り。フライパンで焼いて。

凍 え 大 小

200g(8個入) 594円(税込642円)

ニラ・玉ねぎ・生姜（国内産）、鶏肉（山口県、他）

濃厚なえびの旨味に舌鼓! 煮汁はパンやパスタに

カラミノフーズ（東京都・新宿区）

327 殻まで丸ごとえびのアヒージョ

アヒージョとはオリーブ油とにんにくで素材を煮込むスペイン料理。唐辛子入。湯煎またはレンジ加熱で。

凍 え

100g 536円(税込579円)

えび（国内産）

特

大黒淡水（静岡県・焼津市）

328 うなぎ蒲焼 70g×2

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。

凍 米 大 小

70g×2、たれ・山椒付 2380円(税込2570円) 通常税込2754円

うなぎ（愛知県）

目玉焼きを添えて混ぜながら食べるのが本場流

赤唐辛子の辛さが刺激的な、タイの定番料理。甘辛く炒めた鶏肉とバジルの香りが食欲をそそります。湯煎して。

カラミノフーズ（東京都・新宿区）

2食入

329 アジア薫るガパオ丼(鶏肉のバジル炒め)

凍 米 大

100g×2 475円(税込513円)

鶏肉（国内産）

ハーブの風味豊かな、こだわりグリーンカレー

特

パンチの効いた辛さ、ココナッツミルクのまろやかさ、ハーブの風味が癖になる味わい。湯煎して。

カラミノフーズ（東京都・新宿区）

2食入

330 アジア薫るグリーンカレー

凍 え 米 小

160g×2 672円(税込726円) 通常税込766円

ココナッツ（タイ）、鶏肉（国内産）

お酒のおつまみにおすすめ

ごま油で肝の臭みが抑えられトロッとしたレバーと柔らかいハツの食感が楽しめます。湯煎かレンジで温めて。

秋川牧園（山口県・山口市）

331 鶏肝のコンフィ

凍

106g 269円(税込291円)

鶏肉（山口県、他）

温めれば桜海老が香り、サクサクした食感に

ニッコー（神奈川県・大和市） 2個入

332 桜海老とイカのかき揚げ

野菜と桜海老、いかを使用したかき揚げ。油調済。トースターかレンジで温めて。

凍 え 小 90g(2個) 504円(税込544円)

桜海老（台湾）・いか（国内産）

凍ったまま半分に割って使えます

茹で時間約1分

シマダヤ（東京都・渋谷区）

333 冷凍 稲庭風うどん

国産小麦粉を使用、つるつるとした喉ごしの良さと強いコシのうどん。鍋かレンジで。加工澱粉：約7.3%

凍 小 200g×5食 408円(税込441円)

小麦（国内産）

手打ちそばに勝るとも劣らない風味です 特

創健社（神奈川県・横浜市） 2食入

334 生冷凍 長野県産石臼挽十割そば

長野県産のそば粉100%で作った生冷凍十割そば。茹で時間1分半～2分(常温で自然解凍してから)。

凍 そ 130g×2 574円(税込620円) 通常税込637円

そば（長野県）

ぷちぷちとした食感のもち麦入り

ポーラスター（石川県・白山市） 8切入

335 太巻寿司(もち麦入)

干ぴょう煮、厚焼き卵、椎茸煮、桜でんぶ、三つ葉の具を太巻に。椎茸・干ぴょう・三つ葉は中国産。レンジで

凍 卵 米 大 小 300g(8切入) 500円(税込540円)

米（国内産）

お弁当におかずに♪

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。

平庄商店（北海道・根室市）

336 さんまぼろぼろ

凍 米 大 小 110g 280円(税込302円) 通常税込322円

さんま（北海道）

トースター、レンジで

秋川牧園（山口県・山口市）

337 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 大 小 150g 447円(税込483円)

鶏肉（山口県、他）

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）

338 チキンカツ

下味は塩麹で肉の旨みを引き出し、サクサク衣で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 卵 米 小 150g 396円(税込428円)

鶏肉（国内産）

秋川牧園（山口県・山口市）

339 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。湯煎かレンジで温めて。

凍 卵 米 大 小 180g 360円(税込389円)

鶏肉（山口県、他）

人気のやきとりセットの中から、もも串だけをセット♪

秋川牧園（山口県・山口市） 5本入

340 焼き鳥もも串セット

こんがりジューシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれの組合せが美味しい焼き鳥。湯煎またはレンジで。

凍 米 大 小 150g(5本) 625円(税込675円)

鶏肉（山口県、他）

16ページで特集しています

素材を感じる優しい味のヒミツは「自社製スープ」

株式会社ニッコー

ロゴマークはことわざ「トマトが赤くなると医者が青くなる」にちなんだもので、体に良いものを届けたいという想いをこめています

家庭で作るように、素材を洗って刻んで調理。国産原料を主に使用し(耕作放棄地を耕し農薬をなるべく使わない野菜作りも!)、味付けには天然エキスを用いることもありますが、極力自社スープを使っています。

そう、スープ作りも自社で行っているんです!大きな鍋で削り節(さば・カツオなど)や鶏ガラから取ったものをベースに使用。ダシも栄養であり、ダシをしっかりととれば調味料の使用量も少なくできます。また素材そのもの(ゴボウ・豆腐等)の旨みを感じられる商品づくりを心掛けているから、優しい味なのです。

野菜を下処理する様子

魚削り節で煮出し

鶏ガラで煮出し

国産小麦粉で作った皮の中に、プリプリとしたえびがたっぷり入ったしゅうまいです。蒸すかレンジで温めて。

ニッコー（神奈川県・大和市） 7個入

344 点心えびしゅうまい

凍 え 卵 米 大 小 27g×7 380円(税込410円) 通常税込427円

えび（インドネシア、ベトナム、他）

レンジかフライパンで温めて

和風やトマトソース等アレンジ次第です♪

ニッコー（神奈川県・大和市） 3個入×2

345 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 大 小 (90g×3)×2 846円(税込914円) 通常税込954円

大豆・鶏肉（国内産）

化学調味料、保存料、着色料不使用

西川食品（和歌山県・紀の川市） 2食入

346 オムライス

国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを牛乳を加えた玉子で包みました。レンジで温めて。加工澱粉：1%

凍 卵 乳 米 大 小 180g×2 510円(税込551円)

鶏卵・米（国内産）

厳選した素材を使い一つ一つ丁寧に作っています

冷蔵庫にて十分に(夏場3時間)解凍して

弁天堂（兵庫県・淡路市）

347 アーモンドクッキーシュー

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。

凍 賞60日 卵 乳 小 3個 801円(税込865円) 通常税込891円

卵・生乳（国内産）

容器直径7.5cm

弁天堂（兵庫県・淡路市）

348 柚子のレアチーズケーキ

柚子の風味が利いています

従来の凝固剤(ゼラチン・寒天)を使用せずに仕上げたレアチーズケーキ。品種は鬼頭の柚子を使用。

凍 賞60日 卵 乳 小 2個 780円(税込842円)

卵・柚子（徳島県）・クリームチーズ（北海道）

有機ココア使用

容器直径7.5cm

弁天堂（兵庫県・淡路市）

349 ティラミスカップケーキ

生クリームとチーズで濃厚でトロトロに仕上げています。スプーンで食べてください。(原料にアーモンド含)

凍 賞60日 卵 乳 小 2個 795円(税込859円)

卵・生乳（北海道）

甘さ控えめボリュームたっぷり レンジか自然解凍で

ハマセイ（愛知県・春日井市） 5個入

350 大判焼き 小倉

皮は国産小麦主体に砂糖、米粉、重層、塩のみブレンドしたミックス粉で餡は十勝産小豆にこだわった今川焼。

凍 米 小 85g×5個 468円(税込505円)

小麦粉（北海道、九州）

フジワラ化学（愛媛県・西条市）

351 フジワラの青汁

有機栽培ケールにクマザサ、シソ葉エキスを配合。ケールは自社及び契約農家が有機栽培しています。

凍 90ml×7 1190円(税込1285円)

ケール（愛媛県）

冷凍和菓子の先駆者 岩手阿部製粉 芽吹き屋

枝豆の食感と味を楽しんで

岩手阿部製粉（岩手県・花巻市）

352 芽吹き屋 ずんだもち

コシのあるなめらかなお餅を、青豆をすりつぶして作ったあんで包みました。

凍 米 大 6個300g 570円(税込616円)

青大豆（インドネシア、ベトナム）

こだわり抜いた素材と技の逸品！ ネージュのアイス

手頃な食べきりサイズ

ネージュ（大阪府・八尾市）

ネージュのアイスクリーム

354 (小) 120ml 120ml 224円(税込242円)

355 450ml 450ml 691円(税込746円) 通常税込836円

北海道のよつ葉牛乳をベースによつ葉生クリーム、蜜糖、秋川牧園の卵白だけのシンプルなアイスクーム。

牛乳（北海道）

人気です KUBOTA のアイス

南国土佐

久保田食品（高知県・南国市）

358 おっぱいアイスミルク

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）

香り立つバニラビーンズを使用した無添加アイスです

北海道十勝産小豆を使い手間をかけ炊き上げた自家製粒あんと素材のおいしさが際立つバニラアイスの最中。

久保田食品（高知県・南国市）

359 夢中熱中 バニラとあずきの最中

凍 卵 乳 小 110ml 120円(税込130円)

生乳・小豆（北海道）

塩味が全体の風味を引き立てます

岩手阿部製粉（岩手県・花巻市） 4個入

353 芽吹き屋 黒豆塩大福

岩手産平黒大豆を国産もち米の生地に粒のまま練り込み、すっきりした甘さの粒餡を包みました。自然解凍で。

凍 米 大 4個220g 380円(税込410円) 通常税込432円

黒豆（岩手県）

北海道産小豆使用

ネージュ（大阪府・八尾市） 6本入

356 あずきキャンデー

十勝産小豆を、風味をこわさないように炊き上げて作りました。

凍 65cc×6 587円(税込634円)

小豆（北海道）

ネージュ（大阪府・八尾市） 6本入

357 宇治金時バー

よつ葉乳業のノンホモ牛乳、静岡の無農薬緑茶、十勝産あずきなど原料にこだわって作った宇治金時バーです。

凍 乳 65cc×6 587円(税込634円)

小豆（北海道）

瑞々しい自然の美味しさを最大限に引き出しました

久保田食品（高知県・南国市）

360 南国土佐のすもも アイスキャンデー 2個

高知県産旬採りすもも(大石早生)の果汁・果肉とお砂糖だけで造り上げた、こだわりのアイスキャンデー。

凍 80ml×2 320円(税込346円)

すもも（高知県）

自家製柚子ピールを加えたナチュラルな味わい

久保田食品（高知県・南国市）

361 皮入り手しぼりの柚子シャーベット

晩秋に高知で収穫される柚子を、自社工場でひとつひとつ手絞りで果汁を採り、丁寧に仕上げたシャーベット。

原材料：砂糖(国内製造)、ゆず、牛乳、水あめ、ゆずピール、果実酒(アルコール分0.1%未満)

凍 乳 100ml 190円(税込205円)

柚子（高知県）

みんなのお気に入り 菓子編

サンコー（愛知県・豊橋市）
362 アーモンドじゃこ 2個組
原材料：アーモンド、片口いわし、三温糖、水飴、ごま
賞120日
(7g×5)×2 400円(税込432円) 通常税込454円
片口いわし（日本近海） ［放］不検出 <0.7 <0.8

キング製菓（愛知県・小牧市）
363 ブランクッキー 2袋
てんさい糖でのシンプルな味付けのため噛むほどに素材の味を楽しめます。
賞180日 米 小
80g×2 350円(税込378円) 通常税込400円
小麦（国内産）

ノースカラーズ（北海道・札幌市）
364 純国産 ポテトチップス うす塩 2袋
原材料：じゃがいも（国産・遺伝子組み換えでない）、こめ油(米(国産))、食塩(北海道製造)
賞120日 米
60g×2 340円(税込368円) 通常税込388円
じゃがいも（国内産）

ノースカラーズ（北海道・札幌市）
365 純国産 きなこねじり 2袋
北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツク海の塩で味付けしました。
賞150日 米 大
103g×2 550円(税込594円) 通常税込638円
きな粉（北海道）

末廣酒造の純米・夏・吟醸！

ALC(アルコール)14度
香りを楽しむ吟醸酒ではなく、食中酒として「飲んで美味しい」吟醸酒というのがコンセプト。酸を比較的高めにし、アルコールはやや低めの14%。料理との相性が抜群。

末廣酒造（福島県・会津若松市）
366 末廣・夏・純米吟醸
米
720mℓ 1180円(税込1298円) 通常税込1320円
米（福島県） ［放］不検出 <0.7 <0.6

エチゴビール 新商品登場！

お酒 ALC(アルコール)4.5% IBU(苦み)20
原材料：小麦麦芽(フランス製造)・大麦麦芽・ホップ

エチゴビール（新潟県・新潟市）
367 エチゴ・SOMETIMES BREWS
小麦麦芽たっぷり、ほんのりビターな味わい。夏にぴったりな爽やかなホワイトエールです。
小
350mℓ 315円(税込347円) 通常税込358円
小麦麦芽（フランス）

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。

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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。

キング製菓（愛知県・小牧市）
368 チーズブランクッキー
カロリー控えめで、栄養バランスにこだわった全粒粉・小麦ふすま入りです。
賞180日 乳 米 小
80g 190円(税込205円)
小麦（国内産）

次回より値上げ

サンコー（愛知県・豊橋市）
369 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）

サンコー（愛知県・豊橋市）
370 そば粉のかりんとう
国産の小麦粉、そば粉を使用。そば粉の風味を感じられる、ポリポリッと食感の良いかりんとうです。
賞90日 米 そ 小
80g 175円(税込189円) 通常税込200円
小麦、そば（国内産） ［放］不検出 <0.9 <0.8

サンコー（愛知県・豊橋市）
371 牛乳かりんとう
原材料：国産小麦粉、牛乳、三温糖、米油、加糖練乳、水飴、イースト、塩
賞90日 乳 米 小
125g 200円(税込216円)
小麦（国内産） ［放］不検出 <0.8 <0.9

しらたかノラの会（山形県・白鷹町）
372 3色煎り豆
原材料：大豆、青大豆(秘伝)、黒大豆
賞60日 大
75g 298円(税込322円)
大豆（山形県）

廣八堂（福岡県・朝倉市）
373 本わらび餅
お皿に盛りつけ、お好みで添付の黒蜜ときなこをかけてお召し上がりください。
賞90日 大
73g 210円(税込227円)
さつまいも（鹿児島県・宮崎県）

廣八堂（福岡県・朝倉市）
374 本くず餅
国内産の本葛粉を使用したくず餅です。添付の黒糖みつ、きな粉をかけてお召し上がりください。
賞90日 大
70g 210円(税込227円)
さつまいも（鹿児島県・宮崎県）

太洋（神奈川県・横須賀市）
375 豆かんてん 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てんです。黒蜜をかけてお召し上がりください。
賞90日
155g 270円(税込292円)
天草（国内産）

太洋（神奈川県・横須賀市）
376 きな粉 黒みつ寒天
原材料：天草、黒糖、きな粉
賞90日 大
160g 270円(税込292円)
天草（国内産）

シーズン最終 個包装
サンコー（愛知県・豊橋市）
377 国産果汁のりんごゼリー
原材料：濃縮りんご果汁、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)
賞120日
22g×7個 220円(税込238円)
りんご（長野県） ［放］不検出 <0.8 <0.7

シーズン最終 個包装
サンコー（愛知県・豊橋市）
378 元気 わくわくミックスゼリー
りんご・いちご・みかんの果汁をそれぞれ入れたミニカップタイプのゼリーです。
賞150日
480g(16g×30個) 458円(税込495円)
りんご・みかん・いちご（国内産） ［放］不検出 <0.8 <0.8

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

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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。

童仙房茶舗（京都府・南山城村）
379 童仙房茶舗 有機煎茶
有機栽培の宇治煎茶です。お手軽に飲めるようさわやかな味に仕上げました。
100g 700円(税込756円)
緑茶（京都府）

童仙房茶舗（京都府・南山城村）
380 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）

茨城産六条大麦を使用。風味の良い、きれいなあめ色のむぎ茶を楽しめます。
前日OK!
常陸屋本舗（東京都・江東区）
728 釜いり江戸麦茶
350g 215円(税込232円)
大麦（茨城県） ［放］不検出 <0.5 <0.4

無茶々園の柑橘ジュース 特集

みかんジュースの生産者の方

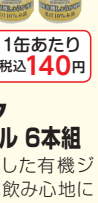
自社栽培の温州みかん100%ストレートジュース。酸味が少なく、口当たりがやさしいです。
無茶々園（愛媛県・西予市）
385 無茶々園 温州みかんジュース
720mℓ 760円(税込821円) 通常税込842円
温州みかん（愛媛県）

ランカスター（千葉県・千葉市）
381 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。農薬無散布。
2g×30 495円(税込535円)
紅茶（スリランカ）

ランカスター（千葉県・千葉市）
382 ライチティー（ティーバッグ）
スリランカ産の紅茶にライチの甘い香りを中国でつけました。砂糖なしでも楽しめます。
2g×20 480円(税込518円) 通常税込540円
紅茶（スリランカ）、香料（中国）

みんなのお気に入り 飲料編

果糖ブドウ糖液糖を使用していません



光食品（徳島県・上板町）
383 オーガニック ジンジャーエール 6本組
国産有機しょうがを使用した有機ジンジャーエール。爽やかな飲み心地に有機しょうがの辛みをきかせました。
1缶あたり税込140円
250mℓ×6 780円(税込840円) 通常税込876円
しょうが（国内産）

ノンアルコールビール

24缶 1缶あたり税込135円
日本ビール（東京都・目黒区）
384 龍馬1865
大麦麦芽100%にこだわりました。炭酸水を除く添加物は一切不使用になります。
350mℓ×24 3000円(税込3240円) 通常税込3370円
麦芽（ドイツ、イギリス、他）

無茶々園の柑橘ジュース 特集

無茶々園こだわり栽培のぽんかんを原料にした果汁100%ストレートジュース。

無茶々園（愛媛県・西予市）
386 無茶々園 ぽんかんジュース
720mℓ 760円(税込821円) 通常税込842円
ぽんかん（愛媛県）

ジューシーフルーツ（河内晩柑）果汁100%のストレートジュース。グレープフルーツのような酸味とほのかな苦味があります。

無茶々園（愛媛県・西予市）
387 無茶々園ジューシーフルーツジュース
720mℓ 760円(税込821円) 通常税込842円
河内晩柑（愛媛県）

岩泉ホールディングス（岩手県・岩泉町）
757 龍泉洞の水 2ℓ×6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。
前日OK!
2ℓ×6 1300円(税込1404円)
岩手県 ［放］不検出 <0.5 <0.5

有機栽培ケール100%。ケールは自社及び契約農家が有機栽培しています。携帯に便利な粉末タイプ。

フジワラ化学（愛媛県・西条市）
フジワラの青汁
388 3g×10包 お試しサイズ
1200円(税込1296円)
389 3g×30包
2850円(税込3078円)
ケール（愛媛県）

フルーティーな香りと小麦特有のコクのある、飲みやすいビール。ビール酵母によるオリと濁りが特長です。

お酒 賞180日 小
銀河高原ビール（岩手県・西和賀町）
銀河高原 小麦のビール
390 1本
350mℓ 277円(税込305円)
391 6本組
350mℓ×6 1650円(税込1818円)
小麦麦芽（ドイツ）

みんなのお気に入り

お漬物や焼き魚などに

青い海（沖縄県・糸満市）
512 沖縄の塩シママース
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）

塩分9%

やまこみそ（茨城県・守谷市）
392 やまこ味噌（粒・甘口）
国産大豆と茨城県産コシヒカリの麹で作りました。塩分9%です。原材料：米、大豆、塩
冷 賞120日 米
1kg 618円（税込667円）通常税込678円
米・丸大豆（国内産） ［放］不検出 <3.2 <3.5

塩分11%

やまこみそ（茨城県・守谷市）
393 やまこ味噌（漉・中辛）
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
冷 賞120日 米大
1kg 618円（税込667円）通常税込678円
米・大豆（国内産） ［放］不検出 <3.2 <3.5

次回より値上げ

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 1本
910g 660円（税込713円）通常税込734円
394 2本組
910g×2 1290円（税込1394円）通常税込1468円
菜種（オーストラリア）

爽やかで心地良い酸味が特徴的です！

チョーコー醤油（長崎県・長崎市）
544 ゆず醤油 かけぽん
うすくち醤油をベースにゆず果汁を使用したぽん酢醤油。かつおのたたき、海藻サラダ、焼き魚、お鍋などに。
米大小 400mℓ 440円（税込475円）通常税込486円
ゆず（国内産）

お得2個組

リアス（千葉県・船橋市）
395 だし昆布(カット) 2個組
日高昆布を使いやすく15cm位にカットしました。だしとりに。
60g×2 800円（税込864円）通常税込886円
昆布（北海道）

長谷川商店（東京都・中央区）
396 焼のり(有明産)
有明海で12月に収穫した一番摘みを風味良く焼き上げました。口溶けが良く、甘みがあるのが特長。
賞180日
（全型10枚）×2 360円（税込389円）通常税込410円
のり（有明海）

常総生協オリジナル

組合員が意見を出しあい、使用原料のでどころと品質を確認し、非遺伝子組み換えの素材で作ったフレーク状のカレールゥ。牛脂は和牛生脂肪使用。

常総生協（茨城県・守谷市）
655 甘口カレールゥ
小
150g 300円（税込324円）
656 中辛カレールゥ
大小
150g 300円（税込324円）

創健社（神奈川県・横浜市）
397 味噌らーめん
化学調味料、及びチキン・ポーク・ビーフエキスを使わずに植物素材とホタテの旨みで仕上げた味噌ラーメン。
賞180日 卵米大小
104.2g×2 290円（税込314円）通常税込334円
小麦（国内産）

創健社（神奈川県・横浜市）
398 醤油らーめん
国産小麦粉使用の無かんすい麺と、化学調味料・動物性原料不使用の植物性原料で仕上げた醤油味のラーメン。
賞180日 卵大小
99.5g×2 290円（税込314円）通常税込334円
小麦（国内産）

食品調味料

- 常総生協がおすすめする調味の基本は「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
500以降の商品はいつでも買える前日OK商品欄へのご記入をお願いいたします。

コーヒーなどの甘味料などに

東京フード（茨城県・つくば市）
399 甜菜糖
北海道産の甜菜から作られた砂糖。まろやかで上品な甘さが特長。料理はもちろん、コーヒーなどにも。
500g 405円（税込437円）
甜菜（北海道）

全国の和菓子職人も好んで使用するかちわり！

沖縄物産企業連合（沖縄県・那覇市）
400 波照間島特産黒糖かちわり
さとうきびの汁を煮詰めただけの伝統的な製法で作られた黒糖。舌の上でさらさらと溶け、甘味と苦味の両方が口に広がります。
200g 300円（税込324円）
さとうきび（沖縄県）

沖縄伝統の製法で煮詰めた香り高い黒糖

仲宗根食品（沖縄県・糸満市）
401 多良間島特産黒糖かちわり
さとうきびの汁を煮詰めただけの伝統的な製法で作られた黒糖。滑らかな舌触りで食感は軟らかく、香り高く濃厚な味わいです。
200g 300円（税込324円）
さとうきび（沖縄県）

青い海（沖縄県・糸満市）
402 粗びき塩胡椒(詰替用)
平釜でじっくり煮詰めた沖縄の海水塩と香味豊かなホワイト&ブラックペッパーの粗びきをブレンド。
大 150g 460円（税込497円）
塩（沖縄県）、胡椒（マレーシア）

まろやかな純米酢

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・鎌ケ谷市）
520 純米酢
米 500mℓ 233円（税込252円）
米（国内産）

お刺身やお寿司に最適です！

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）
525 本仕込しょうゆ
大小 1ℓ 570円（税込616円）
大豆（アメリカ）

塩分は一般のこいくちしょうゆに比べ約50%

丸大豆を原料にした減塩しょうゆ。

キノエネ醤油（千葉県・野田市）
526 丸大豆減塩しょうゆ
大小 1ℓ 470円（税込508円）
大豆（アメリカ、他）

宍道湖産の大和しじみ、北海道産利尻昆布、枕崎産荒節の旨味を純米酒「蔵の素」で最大限に引き出しました。

井ゲタ醤油（島根県・出雲市）
403 しじみだし醤油
米小
500mℓ 770円（税込832円）
しじみ（島根県）

生しぼりしょうゆにアセロラ、ゆず果汁を加えたぽん酢。たん白加水分解物使用。

森文醸造（愛媛県・内子町）
アセローラぽんず
542 150mℓ
150mℓ 470円（税込508円）
543 360mℓ
360mℓ 780円（税込842円）
アセロラ（国内産）

お菓子作りにも

ごまを煎らずに低温圧搾法でしぼったごま油。焙色や香りがなく、クセのない風味です。ペットボトル入り。

九鬼産業（三重県・四日市市）
九鬼 太白純正胡麻油
404 340g
630円（税込680円）
405 600g
1000円（税込1080円）
胡麻（ナイジェリア、他）

芳醇なナチュラルチーズの味わいが特長！

創健社（神奈川県・横浜市）
406 有精卵シーザーサラダドレッシング
クリーミーで濃厚なコクと芳醇なナチュラルチーズの味わいが特徴。
賞180日 卵乳
180mℓ 360円（税込389円）通常税込400円
鶏卵（国内産）

冷しゃぶにおすすめ

沼屋の醤油と味噌を使い、地元谷田部で収穫したヤーコンを加えて作ったドレッシングです。

沼屋本店（茨城県・つくば市）
407 沼屋ドレッシング
米大小
360mℓ 490円（税込529円）
ヤーコン（茨城県） ［放］不検出 <3.3 <3.2

有機りんご酢と瀬戸内レモンの果実酢が入っています！

富貴食研（大阪府・茨木市）
408 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
遺伝子組み換えでない菜種の圧搾一番搾り油、平飼いで産んだ卵を使用しています。
賞180日 卵米
290g 480円（税込518円）
卵（三重県）

化学調味料不使用

私市醸造（千葉県・鎌ケ谷市）
531 マヨネーズ(キサイチ)
全卵と、圧搾なたね油を使用。マイルドな味のマヨネーズ。
卵 330g 578円（税込624円）
なたね（オーストラリア）

12種のスパイス香るソース

ポールスタア（東京都・東村山市）
539 国産野菜ウスターレストランソース
国産の野菜、果物とスパイスなど加え芳醇な味わいに仕上げました。
米 200mℓ 370円（税込400円）
野菜（国内産）

淡口ごま油と濃口ごま油をブレンドし、国産の無農薬の赤とうがらしを加えました。

チヨダ（埼玉県・戸田市）
409 ラー油
45g 400円（税込432円）
ごま（アフリカ、中南米諸国）

リアス特集！

（千葉県・船橋市）

全品特価

お世話になっております。㈱リアスの坂詰です。日本では、昔より親しまれている海藻乾物品ですが、近年の冷凍食品ブームに押され、年々消費が減っているのが現状です。海藻乾物は保存のためにエネルギーを使用しない「エコ」な食品なので毎日の食卓に取り入れて頂けると幸いです。引き続き宜しくお願い致します。

リアス（千葉県・船橋市）
410 国産天然芽ひじき
国産の天然芽ひじきです。ふっくら軟らかいのが特長です。サラダ、煮物、和え物等に。
30g 368円（税込397円）通常税込410円
ひじき（国内産）

リアス（千葉県・船橋市）
587 房州ひじき(天然 長ひじき)
房州産のひじきです。水で戻すとカサがふえます。油揚げや人参と炒め煮に。ひじきご飯に使っても美味。
25g 440円（税込475円）通常税込486円
ひじき（千葉県） ［放］不検出 <4.6 <4.1

リアス（千葉県・船橋市）
411 おぼろ昆布
北海道産昆布をすいたもの。おにぎりに巻いても、ラーメンや味噌汁、お吸い物にも。
米 40g 368円（税込397円）通常税込421円
昆布（北海道）

化学調味料不使用で、後味がいいです

リアス（千葉県・船橋市）
412 利尻とろろ昆布
味の良い利尻昆布と真昆布、米酢を使用して仕上げたふんわり優しい食感のとろろ昆布です。
米 20g 340円（税込367円）通常税込378円

リアス（千葉県・船橋市）
413 切干大根
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下さい。
賞180日
60g 250円（税込270円）通常税込292円
大根（宮崎県）

リアス（千葉県・船橋市）
596 わかめご飯の素
石巻十三浜のわかめに国内産の白ごまと石川県珠洲産の海塩を加えました。わかめの風味がおいしいふりかけ。
20g 460円（税込497円）通常税込551円
わかめ（宮城県）

湯戻しせずにそのままお鍋に入れるだけ

リアス（千葉県・船橋市）
414 凍り豆腐 みそ汁用
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。
賞180日 大 70g 410円（税込443円）通常税込459円
大豆（国内産）

化学調味料不使用

リアス（千葉県・船橋市）
415 広島県産熟成味付け海苔
瀬戸内海の内海で、種付けから摘み取りまで丹精込めて育てました。無酸処理。
え 板のり7枚(8切56枚) 490円（税込529円）通常税込540円
乾海苔（広島県）

海藻サラダ、チキンサラダ、パスタなどに

リアス（千葉県・船橋市）
416 昆布ドレッシング
北海道産真昆布を使用した海藻専門店のドレッシングです。遺伝子組換え原材料不使用。
賞180日 卵米大小
200mℓ 435円（税込470円）通常税込481円
真昆布（北海道）

タイム缶詰特集！（岩手県・陸前高田市）

タイム缶詰は少し変わった名前なのですが、時間(タイム)を、鮮度と美味しさを閉じ込めるという想いから名づけました。地元三陸の原料を中心に無添加でほっとできる味をこれからも追求していきます。

新

原材料：さば(三陸産)、味噌(大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、生姜、片栗粉、酒、昆布

タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

417 三陸産さば味噌煮缶

三陸産のさばを地元の八木澤商店の味噌を使用して煮付けにしました。

米 大 180g(固形量125g) 368円(税込397円) 通常税込430円

さば（三陸）

タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

418 国産さば水煮缶

旬の時期に漁獲した生食グレードの国産さばを、シンプルに赤穂の天塩のみで水煮にしました。

180g(固形量130g) 340円(税込367円) 通常税込389円

さば（国内産）

新

原材料：いわし(三陸産)、有機トマトケチャップ(有機トマト、有機砂糖、食塩、有機たまねぎ、有機香辛料)、食塩

タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

419 三陸産いわしトマト煮缶

三陸産の大羽いわしを、有機トマトケチャップで味付けしました。

180g(固形量125g) 368円(税込397円) 通常税込430円

いわし（三陸）

タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

420 三陸産いわし水煮缶

三陸産の脂のりの良いいわしを、シンプルに赤穂の天塩のみで水煮にしました。

180g(固形量125g) 340円(税込367円) 通常税込389円

いわし（三陸沖） ［放］不検出 <3.6 <4.4

新

原材料：さんま(国産)、醤油(小麦･大豆を含む)、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）

421 国産さんま煮付け缶

厳選した国産のさんまを、オリジナルのたれで煮付けにしました。

米 大 小 180g(固形量125g) 390円(税込421円) 通常税込454円

さんま（国内産）

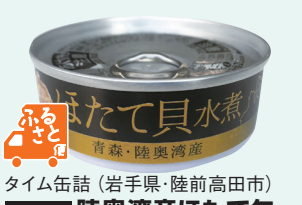
タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

422 国産さんま水煮缶

国産のさんまを、シンプルに赤穂の天塩のみで水煮にしました。

180g(固形量125g) 380円(税込410円) 通常税込454円

さんま（国内産）



タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

423 陸奥湾産ほたて缶（水煮）

陸奥湾産のベビーホタテを、シンプルに赤穂の天塩のみで味付けしました。

80g 398円(税込430円) 通常税込464円

ほたて（国内産） ［放］不検出 <3.6 <3.4

トーストに添えて

タイム缶詰（岩手県･陸前高田市）

424 国産ゆであずき缶

国内産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でふっくらと仕上げました。甘さ控えめで、飽きのこない味です。

160g 220円(税込238円) 通常税込257円

小豆（国内産）

乾物・だし

中山水産（静岡県･裾野市）

562 かつお本節厚削り

かつお節を厚削りにしました。そばやうどんのだしとして、風味の良いだしがとれます。

賞180日

200g 780円(税込842円)

かつお（静岡県）

中山水産（静岡県･裾野市）

567 かつお削りぶし（粉末）

荒節(亀節)を細かく削りました。お好み焼き、焼そば、ふりかけ作り等に。また味噌汁のダシとしても。

賞180日 60g 300円(税込324円)

かつお（静岡県）

上品な風味のだしが取れます

鰹節のカネイ（兵庫県･神戸市）

561 だし削り（6種混合）

国産の削り節6種（さば、あじ、さんま、いわし、うるめいわし、かつお）をブレンドした削り節です。

150g 390円(税込421円)

さば（鹿児島県、熊本県、愛媛県）

化学調味料、保存料不使用

和田萬商店（大阪府･大阪市）

598 のりとたまごとごまとかつおのふりかけ

胡麻専門店が作った無添加のふりかけ。のり、卵、かつおに胡麻をたっぷり、少し甘めのやさしい味です。

賞180日 卵 大 小

30g 300円(税込324円)

胡麻（エチオピア、他）、かつお（国内産）

大紀コーファーム（奈良県･五條市）

427 しその葉ふりかけ

大紀コーファームの生産者が栽培した農薬不使用のしそをもみしそにし、乾燥させて細かくしたものです。

賞90日

50g 205円(税込221円)

しそ（和歌山県）

梅干しの果肉をペースト状にしたもの。甘味料などは不使用。使いやすいチューブ状。

大紀コーファーム（奈良県･五條市）

428 梅びしお（チューブ入り）

賞60日

100g 330円(税込356円)

梅（奈良県、和歌山県、三重県）

料理の辛み付けに

無茶々園（愛媛県･西予市）

425 無茶々園鷹の爪

農薬、除草剤、化学肥料をいっさい使用しないで育てた有機栽培の唐辛子を、丸ごと丁寧に乾燥させました。

賞180日 7g 250円(税込270円)

唐辛子（愛媛県）

15～20分しっかりと水戻ししてからお使いください

無茶々園（愛媛県･西予市）

426 無茶々園の乾燥大根葉

農薬、除草剤、化学肥料をいっさい使用しないで育てた有機栽培の大根の葉を刻んで天日で乾燥させました。

賞180日

20g 255円(税込275円)

大根（愛媛県）

三和食品（群馬県･藤岡市）

578 和風だし一番

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。

乳 大 小

8g×10 362円(税込391円)

かつお（国内産）

ボールスタア（東京都･東村山市）

429 青森県田子町産のおろしにんにく

青森県田子町産の風味豊かなにんにく(福地ホワイト種)だけをおろしました。

70g 390円(税込421円)

にんにく（青森県）

白ごまの香りが生きています

大村屋（大阪府･大阪市）

430 練り胡麻･白

苦味が出ないよう軽く炒り上げた白胡麻を皮を剥かずにすり潰しペースト状にしました。和え物や胡麻だれに。

240g 648円(税込700円) 通常税込734円

白胡麻（グアテマラ）

黒ごまの香りが生きています

大村屋（大阪府･大阪市）

431 練り胡麻･黒

軽く炒り上げた黒胡麻を、粒子の細かいクリーム状にしました。皮を剥かずにペースト状にしています。

240g 648円(税込700円) 通常税込734円

黒胡麻（ミャンマー）

日用雑貨

お知らせ

先般お知らせの通り、太陽油脂（パックス）の全商品は、8月から10%前後値上げとなっております。「前日OK」掲載商品も対象です（ネット上は新価格が反映されています。新･冊子は8/22（月）～配布します）。

太陽油脂（神奈川県・横浜市）

827 詰替用 パックスナチュロンシャンプー

500mℓ 780円(税込858円)

太陽油脂（神奈川県・横浜市）

831 詰替用 パックスナチュロンリンス

500mℓ 780円(税込858円)

不動化学（大阪府･大阪市）

858 美の友 浴用石けん

浴用から台所まで使える万能石けんです。香料、保存料、着色料不使用。

120g×3 450円(税込495円)

肉料理、サンドイッチに、ソースやドレッシングにも！

創健社（神奈川県･横浜市）

432 オーガニック粒マスタード

有機マスタード種子と有機りんご酢が絶妙なバランスの風味豊かなオーガニック粒マスタードです。

90g 490円(税込529円) 通常税込540円

有機マスタード種子（カナダ）

川光商事（東京都･中央区）

622 片栗粉

北海道産馬鈴薯澱粉100%使用。とろみが強く透明度があります。あんかけ、とろみづけ、唐揚げに。

400g 210円(税込227円)

じゃがいも（北海道）

茹で時間約4分

北舘製麺（岩手県･八幡平市）

636 挽きたてのざるそば

国産のそばを石臼製粉し、挽きたてを練り込み、小麦粉、でんぷんを加えて打っています。茹で時間約4分。

そ 小

200g×2 520円(税込562円)

小麦（国内産）

■まずは表示をチェックしましょう！

「白い粉状」になっているからと言って「せっけん」とは限りません。まずは、本体の表示「品名」を確認してみましょう。

- 「せっけん」：常総生協ではこれしか扱っていません。
- 「合成洗剤」：身体や環境に影響するおそれのある合成界面活性剤が使用されています。常総生協では扱いません。
- 「複合せっけん」：合成洗剤とせっけんを混合したもの。常総生協では扱いません。

■「合成洗剤」のどこが問題なの？

合成洗剤の多くは「LAS」と表記された成分が入っていると思います。これは「直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム」という合成界面活性剤のひとつで、強い界面活性作用(※)で汚れを落とす働きがあります。しかし、せっけんより分解されづらく、皮膚刺激も強いので下着や子どもの肌着洗い等にはお勧めしません。経皮毒(皮膚を通して化学物質が体内に取り込まれる事)も心配です。

(※)水と油を混ぜ合わせて(乳化)、汚れを落としやすくする働き。

国産の米ぬかを使用

※スプーンは入っていません

ボーソー油脂（東京都･中央区）

435 洗濯用 米ぬか粉せっけん

米ぬか由来の油脂を主原料にした洗浄力が豊富で水に溶けやすい粉せっけん。蛍光増白剤不使用。

3kg 907円(税込998円) 通常税込1078円

水に溶けやすいです

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 699円(税込769円) 通常税込803円

さわやかな柑橘系の香り

ボーソー油脂（東京都･中央区）

819 米ぬか台所用液体せっけん詰替用

米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸を組み合わせた、手肌にやさしい液体石けん。さわやかな柑橘系の合成香料使用。

400mℓ 189円(税込208円)

離乳食

味千汐路（新潟県･糸魚川市）

433 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。

米 100g 380円(税込410円)

有機米（国内産）

味千汐路（新潟県･糸魚川市）

434 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。

大 100g 380円(税込410円)

人参（国産）

◎芯の大きいタイプ

牛乳パック40%を含む再生紙100%のトイレットペーパー、シングルです。ゴミになる紙管がありません。

丸富製紙（静岡県･富士市）

892 ワンタッチコアレス（トイレットペーパー）

130m×6ロール 465円(税込512円) 通常税込528円

丸富製紙（静岡県･富士市）

436 花束ペーパータオル（ハード）

再生紙100%のハードペーパータオル。220mm×200mmの中判サイズで、1枚でもしっかりと水分を拭きとれます。

200枚 130円(税込143円)

丸富製紙（静岡県･富士市）

898 花束吸収名人 キッチンペーパー

組合員から回収した牛乳パックが原料。吸湿性、弾力性に富んでいます。エンボス加工。蛍光染料不使用。

100w×3箱 390円(税込429円)

夏の丸和食品フェア 全品特価

丸和食品が大切にする3つの約束
- 厳選された国産原料を使用します。
- 製造上の「手間」を惜しみません。
- 国内製造にこだわります。

丸和食品（東京都·練馬区）

437 だだちゃ豆入寄せ豆腐

国産丸大豆と山形県鶴岡産のだだちゃ豆を使用。だだちゃ豆の甘み、風味が楽しめます。

冷 賞届いて4日 大　200g 260円（税込281円）通常税込297円

大豆（国内産）　［放］不検出 <1.0 <1.1

夏にぴったりの寄せ豆腐

国内産の青じそを丁寧に刻み、豆腐に合わせた一品。ほのかに青じその風味が広がる、さっぱりとしたお豆腐。

丸和食品（東京都·練馬区）

438 しそ寄せ豆腐

冷 賞届いて4日 大　200g 198円（税込214円）通常税込248円

大豆（国内産）　［放］不検出 <1.3 <1.3

賞味期限は約1カ月

青森県、秋田県産大豆使用。消泡剤を使わず、にがりで固めた日持ちする豆腐。

お得 2袋

丸和食品（東京都·練馬区）

439 絹とうふ(充填豆腐)2袋セット

冷 賞30日 大　（300g×3）×2 748円（税込808円）通常税込853円

大豆（青森県、秋田県）　［放］不検出 <3.6 <3.4

お得 2個組

チャンプルーには欠かせませんね!

味噌味 ゴーヤーチャンプルー

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）

440 押し豆腐 2袋

冷 賞21日 大　220g×2 450円（税込486円）通常税込508円

大豆（国内産）　［放］不検出 <1.4 <1.1

お得 2個組

みそ汁やうどんの具にも

丸和食品（東京都·練馬区）

441 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 大　100g×2 398円（税込430円）通常税込449円

大豆（国内産）　［放］不検出 <1.2 <1.9

お得 2個組

お稲荷さん作ろう♪

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。

丸和食品（東京都·練馬区）

442 味付いなり揚げ 2個組

冷 賞90日 米 大 小　10枚×2 758円（税込819円）通常税込853円

大豆（国内産）　［放］不検出 <0.9 <1.0

おから&野菜炒めでヘルシー!

久々登場!

丸和食品（東京都·練馬区）

443 おから入り野菜炒めがんも

おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したヘルシーながんも。

冷 賞届いて5日 大　5個 205円（税込221円）通常税込232円

大豆（国内産）　［放］不検出 <2.1 <2.3

肉厚な油揚げが煮汁をよく含みます

丸和食品（東京都·練馬区）　4個入

444 きつねがんも

具だくさんのがんもを油揚げで包みました。肉厚な油揚げが煮汁をよく含むので、煮物、おでん、鍋物に最適。

冷 賞届いて5日 大　4個 215円（税込232円）通常税込248円

大豆（国内産）　［放］不検出 <1.2 <1.3

野菜と昆布入り

久々登場!

丸和食品（東京都·練馬区）

445 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。

冷 賞届いて5日 大　7個 250円（税込270円）通常税込286円

大豆·野菜（国内産）　［放］不検出 <1.8 <1.6

お得 2個組

味付きなので和えるだけです

丸和食品（東京都·練馬区）

446 白和え 2袋

絹ごし豆腐に、こんにゃく、人参、椎茸、白ごまを加え、自社で煮出しただしで味付けしました。

冷 賞21日 米 大 小　150g×2 398円（税込430円）通常税込454円

大豆（国内産）

～自由研究にも～ 夏休みは 本格 手作り豆腐にチャレンジ!

国産大豆100%の豆乳に海水にがりと作り方を添付。家庭で作りたての豆腐が簡単に楽しめます。

丸和食品（東京都·練馬区）

447 豆腐作りセット(豆乳とにがり)

冷 賞30日 大　豆乳300cc にがり3cc 210円（税込227円）通常税込238円

大豆（国内産）　［放］不検出 <0.5 <0.6

自分の子どもに安心して食べさせられる食品をつくる

自社農場で野菜づくり·環境にも配慮しています

ニッコー特集

全てではありませんが、工場近隣の荒れていた農地を耕し、極力農薬を使わずに育て、採れた野菜を加工しています。野菜の残渣などは堆肥にして循環型の農業も目指しています。

また、工場内の機械は商品の切替ごとに頻繁に洗浄し、使用する洗剤は排水後に分解され環境に優しい「せっけん」を使用しています。

ニッコー 山崎社長

全品特価

ふるさと便 全品対応です

あっさりとしたササミの旨味と梅肉の程よい酸味

ニッコー（神奈川県·大和市）　6個入

448 梅しそ竜田揚げ

国産鶏のササミ肉をベースに国産たまねぎを混ぜ、国産のしそ入りの衣を絡めて揚げました。レンジで。

凍 卵 米 大 小　168g（6個入）327円（税込353円）通常税込373円

鶏肉·たまねぎ·しそ（国内産）

食べ応えあり!お弁当にも

ニッコー（神奈川県·大和市）　8個入

449 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 卵 米 大 小　8個144g 333円（税込360円）通常税込378円

ごぼう（国内産）

組合員さんからのクチコミ：酢豚風に甘酸っぱい餡をからめて食しました。とても美味しかったのでまたお願いいたします。蒸し暑いこの時期の献立に最適でした。

皮は国産小麦粉、天日塩を使い、自社で作っています

ニッコー（神奈川県·大和市）　15個入

450 肉しゅうまい

国産豚肉、玉ねぎがたっぷりのしゅうまい。ポークエキス·かつおエキス使用。蒸すかレンジで温めて。

凍 卵 米 大 小　16g×15 394円（税込426円）通常税込443円

豚肉（国内産）

鶏がらを煮出したダシ使用 醤油味も人気です

組合員さんからのクチコミ：あんかけ焼きそばにしても美味しいです。

ニッコー（神奈川県·大和市）　2食入

451 中華丼の具(醤油)

鶏がら(静岡·鶏一番の鶏)を煮出してダシをとり、白菜·人参·椎茸等の国産野菜を煮込みました。湯煎して。

凍 米 大 小　180g×2 435円（税込470円）通常税込491円

茄子がとろ旨!ご飯に合います　シーズン初

ニッコー（神奈川県·大和市）　2食入

452 麻婆茄子丼の具(自社農園茄子)

湯煎で温めてご飯にのせるだけで、簡単にお召し上がり頂けます。程良い辛さが食欲を増進させます。

凍 大 小　150g×2 426円（税込460円）通常税込538円

本場九州産のちゃんぽん麺♪

沸騰した湯に凍ったまま入れ湯がくだけ。自社製生麺でコシがあり、国産野菜と豚肉など具もたっぷりです。

ニッコー（神奈川県·大和市）

453 野菜たっぷりチャンポン 1食

凍 え 卵 米 大 小　280g(麺130g) 366円（税込395円）通常税込410円

小麦（国内産）

ニッコー農園産モロヘイヤ使用

ニッコー（神奈川県·大和市）　15個入

454 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 米 大 小　15個270g 362円（税込391円）通常税込410円

野菜·豚肉（国内産）

お得 2パック

ニッコー（神奈川県·大和市）　15個×2

455 徳用北京餃子 2パック

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。たっぷり使える2袋セット。焼いて。

凍 大 小　（18g×15）×2 778円（税込840円）通常税込864円

豚肉（国内産）

ねぎのたっぷり入ったたこ焼です。電子レンジで温めて。油で揚げてもおいしいです。

ニッコー（神奈川県·大和市）　15個入

456 ねぎ入りたこ焼

凍 賞180日 卵 小　15個300g 356円（税込384円）通常税込410円

たこ（ベトナム）　［放］不検出 <3.7 <4.4

小腹のすいたときに 自然解凍可

ニッコー（神奈川県·大和市）　8個入

457 ミニたい焼き(ずんだあん)

自社製ずんだ餡は枝豆の食感が残るように、国産小麦を使用した生地はふわふわに仕上げました。

凍 卵 大 小　8個272g 412円（税込445円）通常税込470円

小麦粉（国内産）·枝豆（タイ）

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。

アレルゲン表示

卵 卵　乳 牛乳　米 米　大 大豆　そ そば　小 小麦　落 落花生　え えび　か 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アレルゲン原材料が使用され、極微量の混入の可能性があることをいいます。
- 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。

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。
- ふるさと便 は通常のご注文はもちろん、『ふるさと便』にもご利用頂けます。ふるさと便でご利用の場合は、専用の用紙でご注文ください。
- 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。

主原料原産地

鈴木牧場（茨城県·石岡市）
000 石岡 鈴木牧場ヨーグルト(微糖)
健康な牛から搾った新鮮な生乳を原料に自家プラントで作りました。ノンホモ(脂肪球を砕いていない)なのでプツプツと脂肪のかたまりができますが、口当たりに違和感なく、なめらかでやさしい味です。
冷 賞届いて10～11日 乳　400g 370円（税込400円）
生乳（茨城県）

- 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しょう!