# はじめよう! 健康で経済的なくらし

2024年度 みんなで取り組む活動テーマ (案) ともにつくる・考える 私たちの食

co-op mail

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



tel: 0297-48-4911 fax: 0297-45-6675 2024年5月3回

木 金 注文用紙 5. 10 9 出 定番品 5/13 14 15 16 17

特別企画品 5/20 21 22 23 24

旬の食材で さつばりメニ

季節の変わり目は体調を崩しやすく、食欲不振になりがち。そんな 時こそ旬の食材をたっぷり食べて体調を整えましょう♪ 初夏 の野菜が次々と登場するこの季節、江川さんの玉ね ぎをたっぷり添えた豚や牛の「冷しゃぶサラダ」 はいかがでしょうか?

249円/100g

丹沢農場(神奈川県·愛川町)

市川食品(群馬県·高崎市)

2年間熟成丸大豆器

油にかつお、昆布、し

いたけのだしを加え

ただしの素。

621 **Ø**Ø

笛木醤油(埼玉県·川島町)

金笛 春夏秋冬だしの素

大豆(国内産、アメリカ、カナダ)

**60** 

青のり入りさしみこんにゃく

丹沢高原豚 モモしゃぶしゃぶ用

脂身の少ないモモのしゃぶしゃぶ用スライスです。厚さ

さしみこんにゃく150g×2 酢味噌20g×2 285円(8308円) 324円

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。

こんにゃく粉(群馬県) [放] 不検出 <3.7 <4.2

1 2 950円(数1026円) 通常税込1078円

冷しゃぶと一緒に!

12 腌

2mm

2袋

神奈川県

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。

300g 798四( 聚862四) 929円

200g 220円(数238円)通常税込 254円

250g 275円(数297円)通常税込 313円

1kg 998円(数1078円)通常税込 1145円

[放] 不検出 < 1.3 < 1.3

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 電届いて3日

茨城県産ローズポーク ロースしゃぶしゃぶ

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。

九州産小麦粉を100%使用。島原伝統の手延

べ技法で丁寧に仕上げ、炭蔵の熟成庫でねか

初夏にぴったりの一

寄せ豆腐

16 🎏

しそ寄せ豆腐

大豆(国内産)

19 5束

小麦(国内産)

20 20束

せました。

丸和食品(東京都:練馬区

みそ半(長崎県・南島原市) 島原手延べそうめん 仕上げるコツ

茹でる温度は低温で!

氷水にさらさない 氷水で冷ますと急激な温度変化で肉の脂が硬く

冷しゃぶの茹で方

沸騰しているお湯に肉を入れるのはNG。 60~70℃位の温度で茹でましょう。

なります。ザルにあげて自然に冷ましましょう。

農薬使用を徐々に減 らしながら、有機肥料資材を使用していま

13 長谷川さん達(千葉県・匝瑳市)

す。減農薬栽培。 きゅうり

3本 220円(裝238円) 通常税込 259円

通い箱(ダ ンボール)

は再利用し

ますのでご 返却下さい

千葉県

**賞4日** 

采失

200g 460円(数497円) 通常税込 568円

お得な2箱約

JAいちかわ・寺田さん、鈴木さん(千葉県・柏市) 柏田中の完熟トマト

1kg 598円(聚646円) 通常税込788円 時季を絞り、距離の近さも活かした完熟トマトをお届けし ます。1kgでお得です。減農薬栽培。

[放] 不検出 <3.8 <4.2

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。

**60 🗓 631 ⊕⊕** 

チョーコー醤油(長崎県・長崎市 ゆず醤油 かけぽん

ゆず(国内産)

400㎡ 440円(紫475円) 通常税込486円

270円/100g 岩瀬さんの豚のロー

8 🎢 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 寛届いて3日 徳用 岩瀬さんの豚しゃぶしゃぶセット

200g×3種 1500円(数1620円)通常稅込 1836円

茨城県

程良い霜降りの入った 赤身主体のモモ肉をう す切りにしました。 (3) 凍

福永産業(福岡県・遠賀町) 鹿児島 坊津黒牛 モモしゃぶしゃぶ用

9 170g

544円/100g 856円(数924円) 通常税込 972円

10 徳用300g

540円/100g 1500円(裝1620円) 1728円

ス、モモ、バラをしゃ ぶしゃぶ用にスライ スしました。3つセッ トでお買い得です。

鹿児島県

辛味が少なく、甘 みが強い玉ねぎで す。サラダに最 適。減農薬栽培。

江川農園(神奈川県·小田原市)

江川さんの新玉ねぎ

14 1kg

1350円(翌1458円)

310円(翌335円)

15 5kg

[放] 不検出 <3.4 <4.3

純米酢と純粋はちみつに沖縄の 塩を加えた調味酢。甘酢漬、ド レッシング、マリネ、南蛮漬、ピク ルスなどに。

614 (\*)

藤井養蜂場(福岡県·朝倉市)

食菜酢

360㎡ 540円(裝583円) 通常税込626円

沖縄本島の南西約450km。西

表島よりお届けします。輸入物

と比べると小ぶりですが、完熟

で芯の部分まで食べられるので

米(国内産)

287円/100g

21 凍器 **米夫小** 千倉水産加工販売(千葉県·船橋市) 實180日 フライパンでできるあじ南蛮漬(タレ付) 510円(裝551円) 通常税込 567円

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

真あじ(千葉県) [放] 不検出 <3.5 <4.3



秋川牧園(山口県·山口市) (賞180日 秋川の若鶏ムネ(バラ凍結) 500g 850円(数918円) 通常税込 994円

脂が少なくヘルシーなお肉です。 唐揚げ、チキンカツ、 クリームシチューなど におすすめです。バラ凍結。

山口県·島根県·福岡県·熊本県



23

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 のひとつ。農薬無散布。

加瀬さん(千葉県・旭市) キャベツ

1玉 298円(数322円) 通常税込 378円



アララガマ農園・池村さん(沖縄県・西表島)

樹上で完熟させました。 芯まで食べられると毎 年好評。天候によって1 週遅れることもありま す。減農薬栽培。

満足感があります。

池村さんのパイナップル(ピーチ種)

24 4S 1玉約500g 627円(数677円)通常規込 ~600g

 $^{1 \pm ilde{n}800 g}$   $\sim 1 kg$   $898 \pm (5.000 \pm 0.000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0000 \pm 0.0$ 25 28

天候によって は1週遅れと なる場合もあ ります。

ご注意

### 【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)。
- ②記載が間に合わなかった商品

千葉県

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 [放]<sup>137</sup>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 [放]137Cs=9.4134Cs=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

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

魅力的な「房総もち 豚」を使った加工 生産者 品をご紹介します。

房総もち豚を使用した豚丼

の具。玉ねぎ、きび糖、国産

生姜などでじっく煮込みまし

た。湯煎で。

26 凍衆会の

豚肉(千葉県)

原材料: 豚肉(千葉県)、有機玉ねぎ(国産)、

しょうゆ[大豆、小麦(国産)、食塩]、発酵調味料、砂糖、生姜、チキンエキス(鶏肉を含む)

千葉産直サービス(千葉県・千葉市)

房総もち豚の豚丼の具



房総もち豚とは?.....

葉県市原市の比留川 畜産が家族経営(一農 限定)で育てている豚。

豚にストレスをかけないゆとりのある豚舎で約190日飼育。 肥育飼料に「ハーブ」「海草」「EM菌」を独自ブレンド。豚の自然な免疫力

を大事にしています。 ・原料の豚は千葉産・サー ドスで「一頭買い」します。各部位の特性に合わせた加工で、特別な日の食卓を彩ります。

くせのない旨味が特徴の房 総もち豚肉とたっぷりの国 産生姜を使った「スタミナ生

姜丼」の素です。湯煎で、 原材料:豚肉(千葉県)、生姜(国産)、しょうゆ [大豆、小麦(国産)、食塩]、砂糖(喜界島)、発酵調味料、たまりしょうゆ(大豆を含む)、にん

27 凍衆多の

千葉産直サービス(千葉県・千葉市) 房総もち豚の生姜丼

5月4回の

**第180日** 

120g 498円(裝538円) 通常税込 567円

第180日



第180日

第180日

房総もち豚を使用した手作 り風肉団子。鍋やスープの具 材に。湯煎で。

原材料:豚肉(千葉県)、玉ねぎ(国産)、鶏卵 (千葉県)、馬鈴薯でん粉、生姜、チキンエキス、砂糖、しょうゆ、食塩、(一部に卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

28 凍卵母の

千葉産直サービス(千葉県・千葉市) 房総もち豚の肉団子 プレーン

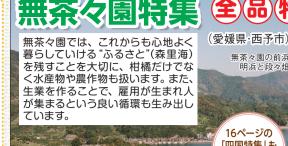
160g 498円(裝538円) 通常税込 554円



29 凍密部分の

千葉産直サービス(千葉県・千葉市) 房総もち豚の落花みそ漬

180g 550円(裝594円)通常税込646円



農薬、除草剤、化学肥料 育でた有機栽培の大根を 天日で乾燥させました。

31 無茶々園(愛媛県·西予市) (第180日 無茶々園切り干し大根

40g 238円(5257円) 通常税 275円

無茶々園(愛媛県·西予市) 寛180日

無茶々園切り干しにんじん

30g 267円(裝288円) 通常税込 299円

大根(愛媛県)

農薬、除草剤、化

学肥料をいっさい

使用しないで育て

た有機栽培のに

んじんを天日で乾

にんじん(愛媛県)

燥させました。

34

有機ごぼうをささがきば して乾燥させました。10 ~15分程水で戻してか ら、味噌汁などにどうぞ。 32

無茶々園(愛媛県・西予市) (賞)180日 無茶々園 かんそうゴボウ 20g 265円(数286円) 通常税以 311円

16ページの

「四国特集」も

ぜひご覧

ください

ごぼう(愛媛県)

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

35 🔡

無茶々園(愛媛県・西予市) (質180日 無茶々園の乾燥大根葉

20g 235円(数254円)275円

大根(愛媛県)

全品特価 無茶々園の前浜 明浜と段々畑 30 隨 無茶々園(愛媛県·西予市) 賞3C 無茶々園のちりめん(宇和海産) 40g 298円(裝322円) 通常税込 335円

無茶々園の前浜、宇和海のちりめんです。 塩を加えずミネラル分を含む海水で茹で、天日で乾燥させました。

有機かぼちゃをスラ イスして乾燥しまし 。お味噌汁や煮物 などにどうぞ。

かたくちいわしの稚魚(愛媛県)

33 無茶々園(愛媛県·西予市) (第180日 無茶々園 かんそうカボチャ

30g 276円(裝298円) 通常税以 322円

かぼちゃ(愛媛県)

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。

36

無茶々園(愛媛県·西予市) 無茶々園乾燥ひじき

30g 398円(数430円) 通常税込 454円

廣八堂の和スイーツ

あなたはどちら派?

わらび餅&くず餅

# 150g(9個) $460_{PH}$ (数 $497_{PH}$ ) $518_{PH}$ 豚肉(千葉県) 豚肉(千葉県) 今週のおすすめ 390分231食原 おかひじきのサラダ シャキシャキの食感 で、クセは無いのにク セになる!ミネラルも たっぷりです。サラダ はもちろん、さっと湯 がいてからし醤油やぽ ん酢でぜひ! 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 37

### 目に涼しく、口に冷たい

# 涼味あふれる初夏のひと皿

日中汗ばむ季節になると、さっぱりとした麺類などの炭水化物 中心の食事に偏りがち。「夏おでん」はそんな時期に不足しが ちなたんぱく質をしっかり食事に取り入れることができます♪



大根、ロールキャベツ、ゆで卵、しら たき、焼ちくわ、油揚げをいわし煮干 しと昆布のだし汁で炊きました。

38 冷卵器交通 かじかわ農場(新潟県・新発田市) 夏おでん

430g(うち固形量290g) 698円( 發754円) 通常税込 794円

**賞90日** 

暑い日のひんやりおやつ

さらしあんを使うことで

甘さの調節かできます♪



廣八堂(福岡県·朝倉市) 第90日 本わらび餅 2個組

86g 420円(数454円)通常税込 496円 お皿に感りつけ、お好みで添付の里察

ときなこをかけてお召し上がりくださ

さつまいも(鹿児島県・宮崎県)

廣八堂(福岡県·朝倉市) 本くず餅 2個組

83g ×2 420円(数454円) 通常税込 496円 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

さつまいも(鹿児島県・宮崎県)

今週のカタログでは下記の 商品をご案内しています。

471 さらしあん 469 粉寒天

### 余熱調理で簡単! メインになる!

おきたま興農舎・寺島さん達(山形県・高畠町)

おかひじき

山形県

●今週のカタログでは下記の 商品をご案内しています。

66 ベビーリーフ

大根・キャベツ・卵(国内産)

22 194 鶏ムネ肉

### さっぱり鶏ハム ベリーリーフや レモンを 盛り付けて 鶏ムネ肉(250g)………1枚

クセのない味が特長。

減農薬栽培。

80g 208円(裝225円) 通常税込 238円

[放] 不検出 <4.1 <4.0

鶏ムネ肉は水分を拭き取り余分な脂肪を取り除き、観音開きにします。 両面をフォークで刺して全体に軽く穴を開け、砂糖、塩の順に全体にすり込みます。

3 ラップを敷いて、その上に②を皮目が下になるように置き、くるくると巻いたらラップで空気が入 らないようにしっかりと包みます。 両端をキャンディー状に固結びをして縛り、長ければはさみで切ります。もう1枚ラップで同様に

水が入らないようにしっかり包み両端を切り、更にアルミホイルで軽く包みます。 沸騰した熱湯に入れ、再沸騰したら1分弱火で加熱し、蓋をして火を止めます。そのまま30分余

熱で火を通します。 30分たったら取り出し、粗熱がとれたらラップに包んだまま冷蔵庫に入れ1時間以上しっかりと冷やします。

冷蔵庫から取り出し、食べやすいように切って、お皿に並べ黒こしょうをかければ完成。

水ようかん

さらしあん……… 100g 粉寒天 ………4g 砂糖 ······ 120g 水··········· 600cc 塩………少々



動に水と粉寒天を入れて、火にかけてよく混ぜながら煮溶かす。

①に砂糖とさらしあんと塩を加えて、よく混ぜながら2~3分程度煮て火を止める。 混ぜながら粗熱を取り、容器に流し入れて冷蔵庫で冷やす。

切り取ってご活用ください・・・・・・・・

通い箱(ダ

は再利用

しますので

ご返却下

(1箱規格より20円お得♪)

時季を絞り、距離の

近さも活かした完熟 トマトをお届けしま

最盛期は1箱じゃ

市販

598円(数646円) 西常税 788円

足りない!?

### 程よい酸味とプチプチ弾ける食感

八朔と夏みかん の交配で、すっ きりとした酸味 にサッパリとし た甘味、プチプ チ弾けるような 果肉が特徴で す。近畿地方で は晩柑品種のリ レーの最終を飾 ります。実は、 全国的にも稀少



夏みかんと八朔のかけ合せで生まれ たさっぱりとした柑橘。シャキッとし

シーズン初

た食感が特長です。減農薬栽培。 大紀コープファーム(奈良県・五條市)

398円(翌430円)

54

しょうが

高知県

大紀コープファーム生産者グループ(高知県)

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(数**178**円)

1380円(数1490円)

サマーフレッシュ

約1kg(3~4玉) 498円(翌538円) 562円

とろおしまいですよ



いきがいで 付付さんのいちご

苗は自分で仕立てます (なので、出荷まで1年 半がかり!)。

冬場は温かい地下水を くみ上げた「ウオー ターカーテン」でハウス を保温!(なのでエコ!)

竹村さん手づくりの天 然素材の「活性液」を 葉面に散布し、元気な いちごに育てます。



46

松永農園(静岡県・静岡市

松永さんの甘夏

42 竹村さん(茨城県・かすみがうら市)

200g×2775円(恐837円) 自分の子供に食べさせられるものをモットーに自家 製肥料・忌避剤で栽培しています。 減農薬栽培。 茨城県 [放] 不検出 < 1.0 < 1.0

1kg以上(3玉) 410円(翌443円)

[放] 不検出 <3.9 <3.2

駿河湾から駆け上がりの年中温暖な急斜面に、レモン、ビ



柏田中の完熟トマト

18 1kg

ご要望にお応えし、今年もお得な

2箱規格を用意しました。完熟で

収獲するので、美味しいだけでな

く、栄養成分にも違いが出ます。

トマト栄養分析(ビタミン類)

JAいちかわ·寺田さん、鈴木さん(千葉県·柏市)

日本食品分析センターにて検査

47 大紀コープファーム(奈良県・五條市) 甘夏

5kg箱 **1398**円(数 **1510**円) 適度な甘みと酸味の爽やかな柑橘で す。減農薬栽培。

三重県·和歌山県



濱上さん(鹿児島県・出水市) ジューシーフルーツ

800g 458円(数495円) 果肉は軟らかく多汁で爽やかな柑橘。落果

防止剤は使用していません。農薬無散布。



ワと混植しています。農薬無散布。

ヒロインターナショナル(神奈川県・横浜市) バナナ

450g以上 369円( 裝399円) 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。 ペルーまたはエクアドル



1/3になるまで乾燥させて糖 度を高めました。表面の白い粉 はカビではなく糖分です。無燻

さんさんファーム・宮下さん達(長野県・松川町) 賞60日 干し柿(市田柿)

**51** 150g(4~7個)

778円(裝840円)通常税込862円

52 300g(7~14個) 1298円(数1402円) 通常税公 1510円



作本さん達(熊本県・熊本市) 大葉

適度な甘みと酸味の爽

やかな柑橘です。除草

無茶々園(愛媛県·西予市)

44 2玉(800g前後)

無茶々園の甘夏

45 3kg

剤、化学肥料不使用。

136円(数147円) 157円 10枚

独特の芳香を生かして薬味、天ぷら などに。減農薬栽培。

2本 230円(数 248円)

・形はきゅうりに似ています

他方で栄養はきゅうりに 近く、ビタミンC·B群の 他、マグネシウム、マンガ ン、銅などのミネラルもバ

ラタトゥイユ、炒め物の他 にも、みそ汁でも美味し いですよ♪

るが場っ 合 で が お 55

ケーアイ農園(青森県)、千葉さん(北海道) にんにく

約70g **250**円(裝**270**円)

ホワイト種または外皮は紫がかった暖地系を時期に合わ せてお届け。味、香り共に良い品種です。減農薬栽培。 青森県、北海道

初夏の木村さんのねぎ 細身ですが、柔らかで香りの良い 「分けつねぎ」でのお届けの場合も

肉厚で軟らかく、風味の 良いピーマンです。減農薬栽培。

今年も風味良い ピーマンできました!

56 木村農園(茨城県・つくば市) 木村さんのピーマン

150g 160円(数173円)通常税込 184円

ンエース」とも)が豊富です。しかも、加熱 しても消失しにくいの が特徴! 抗酸化作用のあるピー マン。日差しの強い夏 は特に意識的にとり

ピーマン

ビタミンA·C·E(この3

つを合わせて「ビタミ

たい野菜の1つです。

[放] 不検出 <3.9 <3.6



もやし

250g 59円(数64円) 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。 茨城県 [放] 不検出 <3.7 <3.6



ズッキーニ

どんな柑橘? 見た目は「温州みかん」にそっ

熟成期間が長いので、旨味が

くり!手でむけます。

無茶々園(愛媛県·西予市)

無茶々園の南津海(なつみ)

カラマンダリンとポンカンの掛け合わせ。甘みが強く、皮が薄いです。 農

薬は地域慣行栽培基準50%以下。

700g以上 598円( 翌646円)

ぎゅっと凝縮!

49

が、実はカボチャの仲間。

ランスよく含まれます。

[放] 不検出 <3.6 <3.6

あります。



微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市) 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。 茨城県 [放] 不検出 < 0.6 < 0.5

無農薬

64

長島さんのレタス

農薬無散布·化学肥料不使用。

60 あゆみの会・関さん達(茨城県・茨城町)

小松菜(少量) 1束(約150g) 150円(数162円)

無農薬

65

良質な堆肥等を使い、地力を高めることで農薬を使用せずに栽培しています。

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。 茨城県



長島さんの小松菜

1束(約200g) 189円(数204円) 貝化石等資材を工夫しています。農薬

茨城県 [放] 不検出 <3.2 <4.4



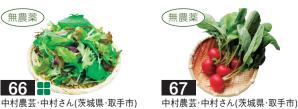
58

茨城県

浅野さん(茨城県・常総市) 浅野さんのほうれん草

約200g 198円(数214円)

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。 茨城県 [放] 不検出 <4.3 <3.7



中村さんのベビーリーフ 40g 160<sub>円</sub>(数173<sub>円</sub>)

約20種類の品種を使って作ったベビーリーフ す。食味・彩りにこだわりました。農薬無散布。 茨城県 [放] 不検出 <4.0 <4.3



63 木村農園(茨城県・つくば市) 木村さんの長ねぎ

中村さんのラディッシュ

ベビーリーフでお馴染みの中村さんより。 彩り

を活かしてサラダやピクルスに、農薬無勘布。

茨城県 「放] 不検出 <3.8 <3.3

5~7玉 138円(数149円)

茨城県

500g **220**円(数**238**円)

[放] 不検出 <3.9 <3.9 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。

68 約150g

右田さん達(熊本県·芦北町)、他 ミニトマト

230<sub>円</sub>(数248<sub>円</sub>)

69 300g 🚯 415円(数448円) 通常税込 464円 熊本県、他

牛糞堆肥を 使い、丁寧に

みそ汁、煮物にどうぞ。害

虫が発生し

た場合のみ

農薬使用。

育てました



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

微生物農法の会・長島さん(茨城県・行方市)

1玉 276<sub>円</sub>( 数 298<sub>円</sub>)

藤嶋さん達(熊本県)、又は今村さん達(北海道 初恋スマートミニトマト

70 約180g



1玉 170円(数184円)

[放] 不検出 <4.4 <3.9

長島さんのサニーレタス

335円(翌362円)



大木さん(茨城県・常総市) 大木さんの中玉トマト 300g 380円(5410円)通常税込 430円

大玉トマトより甘みがある中玉系トマ ト。ビ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。 茨城県 「放] 不検出 <5.1 <4.3

71 約400g 🍪 585円(数632円)647円 熊本県、又は北海道

### 旃しごとのシーズンスタート

## 「小梅のカリカリ漬け」を作ろ

昔から梅干しの健康にまつわる言い伝えは数多あり ます。例えば、梅干しに含まれる酸味成分「クエン酸」。 口に含むと唾液がたくさん分泌されます。ウイルスな どが侵入してきても梅干しと唾液に含まれる物質が 免疫力を高め、喉の粘膜をガードしてくれます。

◆材料	
75 無茶々園の小梅 1kg	
<b>74</b> もみしそ 300g	
608 塩 ······100g	
焼酎 大2	

★梅リグナン…植物性ポリフ ールの1種。強い抗酸化力があり ます。

★クエン酸…乳酸を体外に排出す る作用。疲労回復を促進。

無農薬

76

ビタミン、カロテン 豊 富 な ブ ロ ッコ

リー。つぼみの部分

の部分も茹でて。農 薬無散布。

春ブロッコリー

井上さん(埼玉県・美里町)

- 小梅は水洗いし、1時間程水につけてあくを取り、実ばなれをよくする。
- ザルにあげて水けをきり、竹串でへたを取る。 ボウルに小梅を入れ、焼酎をまわしかける(塩のなじみを良くし、殺
- 菌をかねる)。
- 塩を加え、鮮やかな緑色になるまで約3分、押しつけるようにしても み込む(カリカリに仕上がる)。 熱湯消毒し乾かした容器に入れ、ボウルに残った塩も全部入れる。

白梅酢が早く上がるように1日2~3回容器をゆする(1週間程度で

水が上がれば漬け上がり)。 小さめの瓶にもみしそを一緒に入れ、冷蔵庫で保存する。

1個(蕾9cm以上) 265<sub>円</sub>(裝286<sub>円</sub>) 通常税込 299円



もみ、白梅酢 に漬け込みま した。梅干し 約1kgの色付 け、大根やみょうが、生 姜漬けにも。

74 腌 紀コープファーム(奈良県・五條市) もみしそ

300g 345円(数373円) しそ(和歌山県)

300g **220**円(数**238**円)



大紀コープファーム(奈良県・五條市) 小梅(漬け梅用) 1kg

1kg 1100<sub>円</sub>(数1188<sub>円</sub>) 小梅干しにご利用下さい。少し熟度が進んでいま す。農薬使用は通常の半分以下に抑えています。 奈良県、和歌山県、三重県



無茶々園(愛媛県·西予市) 無茶々園の小梅

にんにくのほのかな香りと

甘みがあり、歯ごたえが良

いのが特長。炒め物や煮 物などに。農薬無散布。

78 凍 無農薬

にんにくの芽

熊本県

1kg 1380<sub>円</sub>(数1490<sub>円</sub>) 西野さんより。生産者が1軒の為、天候等により1週 遅れのお届けになる場合があります。農薬無散布。



約70g 208円(裝225円) 通常税込 235円

組合員番号

2L(2本入)~Sサイズでお届け ※細い場合もあります

甘みがあり、きめ が細かく、繊維が 粗くない、食味良 好のアスパラで す。農薬無散布。

埼玉県、北海道

79 井上さん達(埼玉県)、溝口さん達(北海道) グリーンアスパラ

86

長芋

<sup>2024 年か</sup>「地場の野菜セット」**お届け中!** 

土づくりからこだわった農薬無散布·化学肥料不使用の野菜です。 収穫からお届けまで最短でおこないますので、鮮度・味わいが違います

無農薬野菜セット

隔週

隔週

隔週

隔週

お試し

1388点(数1499点)

998円(数1078円)

698<sub>円</sub>(翌754<sub>円</sub>)

1028円(紫1110円)

1250<sub>円</sub>(翌1350<sub>円</sub>)

お届け開始回

お試し

お試し

お試し

お試し

4週に1度

4週に1度

4週に1度

4週に1度

野菜セットで生産者と「縁」を結びましょう。

清水さんの野菜セット

毎週

清水さんの野菜セット

毎週

清水さんの野菜セット

毎週

天池さんの野菜セット

毎週

隔週

微生物農法の会野菜セッ

7~9品目

5~6品目

3~4品目

5~6品目

(2)

2

(2)

5品目

(2)

(2)

約100g 299円( 2323円) [放] 不検出 <4.2 <3.4

無農薬

月

おり

ツ

の

契

申

し込

み

回~

・4週に1

度

[放] 不検出 <3.8 <3.7 埼玉県

80 田口さん達(長崎県・南島原市) 新じゃがいも(ニシユタカ)

800g **542**円(裝**585**円) 新じゃがいもならではの甘味・風味を お楽しみください。減農薬栽培。

シーズン最終

軟らかく、辛 味の少ない玉 ねぎです。減 農薬栽培。

溝田さん達(長崎県・南島原市) 新玉ねぎ

81 1kg 82 3kg



498円(裝538円) 570円

1448円(数1564円) 1598円

シーズン最終

減農薬栽培。

77

群馬県

味、香り、歯ごたえが良いのが

特長です。旬の食材をどうぞ。

加部さん達(群馬県・東吾妻町)



人参(洗い) 700g **239**円(裝**258**円)

炒め物、グラッセ、サラダ、シチュー等 に。農薬無散布。 能本県

大根 84 1本 85 カット 1/2本(500g前後) 150円(数162円)

者物、大根おろし等に。 無農薬 1/2本 熊崎さん達(愛知県・南知多町) ※上·下は選 べません

(900g前後) 220円( 瑟238円)

200g 228円(翌246円) 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。 青森県 [放] 不検出 <40 <40

上村さん達(青森県·バ戸市)



加瀬農園(千葉県·香取市) サラダかぶ

400g(2~4個) 230円(数248円) 甘味が強く、生でも美味しく召し上が れます。農薬無散布・化学肥料不使用。



木村さんのかぶ

1束(2~5玉) 183円(数198円) 大きな玉の場合は2玉~のお届けとなります。ビタミ

/豊富な葉は炒めたり、汁の具等に。減農薬栽培。 茨城県 [放] 不検出 <3.4 <3.2



89 🇯

安田さん(福島県・郡山市) 安田さんのなめこ

福島県



貝化石・ビール酵母 など

他では恐らく使わない、厳 選した菌床でなめこを育て ています!

70g 105円(数113円) 通常税込 124円

[放] 不検出 <3.7 <4.1



山田さん(茨城県・つくば市) 山田さんのしめじ

200g 240円(数259円)

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。 茨城県 [放] 不検出 <3.7 <4.5



あゆみの会・水谷さん達(三重県・尾鷲市) エリンギ

100g 261円(数282円)

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。 三重県



あゆみの会・渡辺さん(千葉県・旭市) ホワイトマッシュルーム 100g 248円(数268円)

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

千葉県 [放] 不検出 <3.7 <4.0



-----村上さん(栃木県·高根沢町) 生きくらげ

100g 277円(数299円) 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 栃木県 [放] 不検出 <3.6 <4.2



94 🇯 丸金(長野県·長野市) えのき茸

170g 184円(数199円) -般的に使われている輸入のコ-の粉)は不使用。心地良い歯でたえと風味をどうぞ 長野県 [放] 不検出 <3.5 <3.9



ブラウンえのき茸 125g 148円(数160円)

野生種に近く味にコクがあり風味豊かです。シャ キッとした歯ごたえと風味をお楽しみください 長野県 [放] 不検出 <3.3 <3.1



なかのきのこ園・飯泉さん(茨城県・つ 飯泉さんの生しいたけ

96 A品 100g **210**円(数**227**円)

茨城県

97 B品

200g 225円(發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。



98 🎢

村上さん(栃木県·高根沢町) 舞茸(増量)

100g+30g **220**円(裝**238**円) 衛生管理にも気を配った安心の品質。日持ち、香り共に良好です。 栃木県 [放] 不検出 <4.4 <3.7



103 凍暑

黒えだ豆(北海道)

中札内村農業協同組合(北海道・中札内村)

有機堆肥をもとに「生きた土づくり」を目指す生産者と契約栽培した、濃厚な甘みのいわい黒大豆を使用。

250g 428円(数462円)

北海道 冷凍黒えだ豆

99 凍 イズックス(東京都・中央区)

500g 450円(数486円) 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 かぼちゃ(北海道)

104 凍暑

長芋(国内産)

富士物産(静岡県·長泉町)

国産山芋とろろ (40g×4袋入)

国産長芋の皮をむき、すりおろしました。解凍 するだけで手軽にお召し上がりいただけます。

270円( 292円) 通常税込 302円



180g 296円(裝320円) 343円

昼夜の寒暖差が大きい気候で育つ北海道のブロッコリ は甘みがあります。加熱してお召し上がりください。 ブロッコリー(北海道)



農事組合法人マルツボ(茨城県・かすみがうら市) 焼きいもスティック 200g **331**円(数**357**円)

茨城県産さつまいものみ使用したスティックタイプ 焼きいも。お弁当・サラダに。レンジか自然解凍で。 さつまいも(茨城県)



150g 298円(数322円) 皮むき、種取したアボカドをスライスにしました。凍った

まま皿に広げ室温で解凍して。(20℃で約30~40分) アボカド(ペルー)



日岡商事(兵庫県·加古川市) 冷凍国産揚げなす

旬の美味しい茄子を乱切りにし、鮮やかな紫色を保つため油で揚げました。炒めたり、レンジや自然解凍で。 なす(国内産)



北海道十勝地方で収穫された緑鮮やかな青えんどう豆

(グリーンピース)を急速凍結。サラダや豆ご飯などに。





約100g 399円(数431円) 品質のすぐれた寒冷地栽培適種のハイブッ ブルーベリーを、収穫後すぐに凍結。農薬無散布。 ブルーベリー(長野県)

300g 670円(裝724円)



青えんどう豆(北海道)

※天候不良で水

揚げが無い時は

欠品となります。

◆作り方

今週の

# さかなごはん

# さんまごはん

.....2尾 葉ねぎ しょうが………………… 1片 - 塩· ……… 少々 酒…… 大1

の水加減で炊く。

き、酒を振る。

米は炊く30分前に研いでザルに上げ、水け

を切る。炊飯器に米を入れ、Aを加えて普通

しょうがはせん切り、葉ねぎは小口切りにす

さんまは頭と内臓をとって半分に切り、塩を

軽く振ってグリルか焼き網でこんがりと焼

ではんが炊き上がったら、手早くさんまとしょうがをのせて15分程蒸らす。さんまの骨を取り除いて身をほぐし、ご飯とまぜて器



れど焼いてそのまま 出すと小骨が多くて 子ども達には不評 そんな時は混ぜご飯 にしてしまえ! という 発想のメニュー 。蒸 らす事でさんまの身 もふっくら。ほぐし て骨を取る手間があ るので休日のお昼 など時間のある時に 作っています。

さんまは美味しいけ

台手県

宮古港



☞ 凍器 (200日 水揚げされた 札幌中一(北海道·札幌市) 北海道 厚岸のさんま

さんまです。 2尾 438円(税473円) 通常税込(180g以上) 498円

(あっけし)に

3尾 518円(数559円) 通常税込 581円 109 3尾 さんま(北海道)

全品 特価 鮮魚 真だら切身

丸友しまか 次回は6月2回の企画予定です

2~3種 1580円(数1706円) 通常税込 1834円 季節の鮮魚(岩手県) 存知ですか? 初夏からも

島香さんの鮮魚セット(下処理済)

岩手県宮古に水揚げされる旬の真だ 111 冷 らを切身にして鮮魚でお届けします。 丸友しまか(岩手県・宮古市) (賞4日

110 🎏

丸友しまか(岩手県・宮古市)

2切120g 448円( 5484円) 通常税 2 508円

冬はたらこや白子に 栄養が行くため身 が痩せますが、初夏 -秋は冬に備えて身 に栄養を蓄えるの で、実はオイシイ時 期なのです。

オイシイ真鱈

(質)2日

# 水產品

に盛り、葉ねぎを散らす。

- 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
- **勿、漬魚には、酸化防止剤、** 化学調味料は不使用です



塩屋(茨城県·ひたちなか市) <(2000) </td> 国内産冷凍あさり(増量)

180g+20g **420**円( 聚**454**円)

108 2尾

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。 あさり(国内産)



塩屋(茨城県・ひたちなか市) 賞30日 徳用 涸沼のしじみ(冷凍)

500g 924円(黎998円) 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ください。 しじみ(茨城県) [放] 不検出 <3.6 <3.8



塩屋(茨城県·ひたちなか市) <br/>
(30日) 網走湖産 冷凍しじみ(大粒) 150g 432円(裝467円) 485円

北海道網走湖で漁獲した大粒のやまとしじ みです。砂抜き後、冷凍してお届けします。 やまとしじみ(北海道)



真だら(岩手県)

子持ちからふとししゃも ~12尾 **298**円(数**322**円) 通常税込 346円

、アイスランド、カナダのいずれかの産地か ら抱卵率高く、大きめサイズのものをお届けします。 からふとししゃも(ノルウェー、アイスランド、カナダ)



116 凍器 中村海産(富山県·氷見市) ししゃもみりん干し

60g **358**四(聚**387**四) オスのカラフトししゃもを 2年以上孰成させた木みり

ん使用のタレに2晩漬け込み。冷めても軟らかです。 からふとししゃも(アイスランド、ノルウェー、カナダ)



まるしち水産(千葉県・大網白里市) (賞30日 真いわし丸干し(大)

3尾270~300g 428円(数462円) 千葉県に水揚げされた真いわしを塩水に漬け、冷風乾 燥しました。大きいサイズなので食べ応えがあります。 真いわし(千葉県) [放] 不検出 <3.7 <4.2

118 凍器 ヤマフ(佐賀県・唐津市) 九州産真あじの生開き干し

2枚160g 398円(数430円) 厳選した九州産の鯵(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、焼いてください。 真あじ(九州)



119 凍暑 千倉水産加工販売·女川工場(宮城県·女川町) (電180日)

パクッとさんま 4枚100g 440円(数475円)

北海道~三陸沖で漁獲したさんまの頭、尾、中骨を除 去し、開き加工しました。解凍後、グリル等で焼いて。 さんま(北海道、三陸沖)



東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 寛180日 北海道産パクッと真ほっけ一夜干し

4~6枚220g **507**円(裝**548**円) 北海道噴火湾で4~6月に漁獲した真ほっけを三枚にお ろし、食べやすいように腹骨を除去して干し上げました。



鳴門魚類(徳島県·鳴門市) (第30日 寒さばフィーレみりん干し

2枚160g以上 498円( 發 538円) 長崎産の脂のりの良い寒さばを使用。無添加のみりんタ レにじっくりひと晩漬け込み、天日で干し上げました。 真さば(長崎県)



札幌中一(北海道·札幌市) 賞90日 北海道産にしん(2尾) 2尾(360g) 668円(翌**721**円)

番味が乗った時季のにしんをそのまま急 速凍結。大きめサイズで、旨味抜群です。 にしん(北海道)



東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 銀だら味噌漬

漬床に24時間漬け込みました。

銀だら(アメリカ)

2切120g 398円(数430円) アメリカ(アラスカ)産の銀だらを仙台味噌をベースにした

カ)の銀だらを切身に し、モンゴル塩を使っ た塩麹にじっくり24 時間漬込みました。

アメリカ産(主にアラス



東北トクスイ(宮城県・塩釜市) 銀だら塩麹漬

2切120g 430円(炎464円)通常税込 486円 銀だら(アメリカ)



真ほっけ(北海道)

采集 札幌中一(北海道·札幌市) 賞90日 秋鮭の粕漬

4切200g **580**円(数**626**円) 網走沖で漁獲された秋鮭を、酒粕、白味噌、みりん、食 塩、昆布だしで作ったオリジナルの漬床に漬けました。 秋鮭(北海道)



札幌中一(北海道·札幌市) 賞90日 鱈の西京漬

4切200g **498**円(裝**538**円) 北海道産のたらを、オリジナルの西京漬床に漬けました。フライパンで焼けます。

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。

### 注文書の6ケ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。



横瀬さんの無農薬米(こしひかり)

127 白米 2kg 1350 円(数1458円) 通常税以 1490円 128 玄米 1220円(数1318円) 通常税 21361円 リ古柿土・横瀬さん(茨城県・守谷市)

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。



水海道のめぐみちゃん (コシヒカリ)

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)

第180日

502001 白米 2350円(翌2538円) 5kg **2250**円(数**2430**円) 502002 玄米 2kg 945円(数1021円) 502003 白米 ひかり・東町特栽米組合

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。



北海道の漬魚



とで、より栄養バ

のとなります。 食

内産大麦100%。

502073

日本生活協同組合連合会

宮城・黒澤さんの ひとめぼれ (今摺米)

**☞ ##** 502011 白米 5kg 3500円(獎3780円) 502012 玄米 5kg 3200円(裝3456円) 502013 7分 5kg 3500円(数3780円) 502014 5分 5kg 3500円(獎3780円)

> ネラル、食物繊 維の補給に。



桜井食品(岐阜県·美濃加茂市) 雑穀ブレンド

400g 711円(数768円)



たら(北海道)

4代50年にわたって農薬や化学肥料を使用せず、自家堆肥を利用。 無農薬 無農薬栽培 宮城・黒澤さんの

コシヒカリ 5kg 3500円(数3780円) 502015 白米 502016 白米 2kg 1400円(翌1512円) 502017 玄米 5kg **3200**円(獎**3456**円) 502018 フ分 5kg 3500円(数3780円) 502019 5分 5kg 3500円(裝3780円)

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 を利用。注文を受け てからもみ摺、精米





宮城・黒澤さんのササニシキ

502020 白米 3500円(数3780円) 129 玄米 3300円(数3564円) 黒澤さん(宮城県・涌谷町)

2023 年産お米放射能検査結果 検出限界O.2Bq/kg以下

産地 名称 品種 白米 玄米 コシヒカリ ND(不検出) (<0.16) 0.29 (0.13) めぐみちゃん 茨城県 やさとのお米 コシヒカリ ND(不検出) (<0.13) 0.24 (0.13) ひとめぼれ | ND(不検出) (<0.13) ND(不検出)(<0.14) 山形県 おきたま興農舎 ND(不検出)(<0.13) ND(不検出)(<0.14) 宮城県 黒澤さんのお米 こしひかり ND(不検出)(<0.12) ND(不検出)(<0.13)



っさと稲作部会 (茨城県・石岡市)

やさとのお米(コシヒカリ) 502031 白米 5kg 1998円(数2158円) 502032 玄米

米粒状麦 800g 335円(数362円) 5kg 1888四(聚2039四) 大麦 (国内産)



502075

石巻・万石浦の あかもくです。 粘り成分のフ コイダンが豊 富。味噌汁や 吸い物、酢の 物、天ぷらな どでどうぞ

まるたか水産(宮城県・石巻市) (賞90円 冷凍あかもく

100g 315円(数340円) 通常税込 356円 あかもく(宮城県)

南国土佐 土佐佐賀産直出荷組合 (高知県・黒潮町)

4品は5月4回の お届けです

3~5枚

|136 ||凍器

あじフライ

地元でも「さんちょくさん」の名で親しまれている土 佐佐賀産直出荷組合。地元漁師の奥さん方中心に、 地魚の加工・開発を行っています。

四国特集もぜひ こに掲載の 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。

134 凍器

土佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町) 實90日 土佐の色々セット(2種セット)

2種400g以上 880円(数950円) 通常稅込 972円

特価

ト佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町) (賞)90日 土佐の天然ぶり刺身(ブロック)

120g 698円(裝754円) 775円 十佐沖獲れのぶりを水揚げ後すぐにさばいて急速凍結

させた鮮度抜群のお刺身です。さっぱりとした脂のり。 ぶり(高知県)

果会心

土佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町) 賞90日 土佐佐賀産直出荷組合(高知県·黒潮町) 賞90日 さば竜田揚げ

143 凍

150g 518円(数559円) 通常稅込 570円 100g 518円(数559円) 通常税込(3~5枚) 572円 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。 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。 あじ(高知県) さば(高知県)

備して何かと便利



60g 443円(数478円) 通常税込 497円

グリコーゲンが一番多くなる春に漁獲した牡蠣を厳

選し、殻をむいてすぐに、何も加えず蒸しました。

かき(宮城県)

トクスイコーポレーション(東京都・中央区) 賞180日 ロシア産紅鮭切身(中辛)2切 2切140g **425**<sub>円</sub>( 数**459**<sub>円</sub>)

車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。 紅鮭(ロシア)



松岡水産(千葉県·銚子市) (第180日 北海道さけスモークサーモン2パック 40g×2480円(数**518**円)

北海道産の秋鮭を塩のみで味付け。素材の旨味を生かす 為、桜のチップを使い、「冷燻方式」で仕上げました。 秋鮭(北海道)



4~8個 220g 498円(翌538円) 555円

三陸牡鹿半島の清浄海域で育った良質の大粒生かき

を使用し、パン粉をまぶして仕上げました。揚げて。

かき(宮城県)

3~4枚

145 凍

小肌酢漬け

トクスイコーポレーション(東京都・中央区) 寛180日 ロシア産紅鮭切身(甘塩)3切

3切165g 530円( 数572円) 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。 紅鮭(ロシア)

千倉水産加工販売(千葉県·船橋市) (賞180日

3~4枚 90g 280円(数302円)通常税込 322円

東京湾で漁獲されたこはだを三枚におろし、り

こはだ(千葉県) [放] 不検出 <3.5 <4.1

んご酢を配合した調味酢に漬け込みました。

初夏に美味しいさっぱり酢漬け

146 凍器

いわしごま漬

140 凍局

鳴門魚類(徳島県·鳴門市) 賞30日 寒さわら切身(無塩) 約70g×2 550円(数594円)

五島列島、済州島海域で寒の時期に漁獲した、魚体1 メートル前後の本さわらを切身にしました。無塩です。 さわら(五島列島、済州島海域)

カネヨン水産(千葉県・九十九里町) 賞90日

かたくちいわしの頭、内臓を除去して酢漬けにし、そ

かたくちいわし(千葉県) 「放] 不検出 <3.6 <3.4

の後ごまと千切り生姜、たかのつめを加えました。

100g 310円(数335円)



鳴門魚類(徳島県·鳴門市) 賞30日 寒さばフィーレ(無塩)

片身2枚 428円( 数462円) 長崎県(又は佐賀県)に水揚げされた鮮度の良い 真さばを、生から三枚おろしに。産地1回凍結品。 真さば(長崎県、佐賀県)

マストミ(徳島県・徳島市) 寛20日

高鮮度のめばちまぐろを使用。原料の良さを活か

すため、ペースト状ではなく身の粒を残しました。

めばちまぐろ(太平洋)

50g×2555円(裝599円)

つぶつぶまぐろたたき身

147 凍暑

多小



2切160g **580**円(翌**626**円) 延縄で漁獲したメカジキを切身にしました。ムニエルや照り焼き、フライなどで。※台湾船籍の船で漁獲 メカジキ(インド洋)

真いわし三枚おろし 6~11枚150g **480**円(裝**518**円) 千葉県沖で海礁される直いわしを三枚におろし、 腹骨も 除去し、バラ凍結。アレンジ自在の経済的な素材です。 真いわし(千葉県) [放] 不検出 <3.4 <4.1

千倉水産加工販売(千葉県·船橋市) < 20日

148 凍 **米大小** マストミ(徳島県・徳島市) 寛15日 まぐろ丼(イカ入り)

50g×2498円(翌**538**円) 船上凍結処理された鮮度の良いめばちまぐろに、 Eチモチとした食感のソデイカを合わせました。 めばちまぐろ(台湾)、ソデイカ(沖縄県)



札幌中一(北海道·札幌市) 賞90日 訳あり帆立貝柱

200g 980円(翌1058円) 北海道産の帆立貝柱の割れ品。見た目が欠けているだ けで鮮度は抜群です。解凍してそのままお刺身でも。 帆立貝柱(北海道)

150 凍器

カネキ水産(愛知県・蒲郡市) シーフードミックス

170g 447円(翌483円) 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 いか(チリ)、えび(インド)、ほたて(青森県)



トクスイコーポレーション(東京都・中央区) 天然むきエビ(特大)

160g 598円(数646円)

ミャンマー沖(ベンガル湾、アンダマン海)で漁獲した天 然えびを、現地工場でむき、急速バラ凍結しました。 えび(ミャンマー)



日本生活協同組合連合会 賞180日 食塩不使用しらす干し

25g×3 318<sub>円</sub>(数343<sub>円</sub>)

紀伊水道、大阪湾、明石沖で漁獲されたし らすを食塩を使用せずに炊きあげました。 しらす(国内産)



ヤマタ水産(愛知県・名古屋市) 寛180日 篠島産釜揚げしらす

50g 398円(数430円)

篠島産の大きめで味の良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。 いわし稚魚(愛知県)



トクスイコーポレーション(東京都・中央区) たらこ(切れ子)

55g 360<sub>円</sub>(裝389<sub>円</sub>)

ロシア産のすけそうだらの卵を、塩のみで味付けし ました。おにぎり、お茶漬け、パスタの具材などに。 すけそうだらの卵(ロシア)



トクスイコーポレーション(東京都・中央区) 賞180日 とれとれいわしたたき身

300g 410円(数443円) いわし(鳥取県、千葉県、他) [放] 不検出 <3.8 <3.9

# 魚肉練り製品

リン酸塩による増量はも ず、魚肉たっぷりの練り動

・化学調味料も不使用です

157 🎏 🖁

松野下蒲鉾(鹿児島県·枕崎市)

すけそうだら(北海道)

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



5本120g285円(数308円) にみりん、魚醤、食塩だけでシンブルに味付け。

イトヨリダイ(国内産)

器

30日

3枚84g 280円( 5302円)

158 🅕

松野下蒲鉾(鹿児島県·枕崎市)

すけそうだら(北海道)

こだわりさつま揚げ(ごぼう天)

シャキとした食感が心地よいさつま揚げ。

すり身の柔らかい食感の中に合わさる、ごぼうのシャキ



無リンの魚肉すりみを主原料

3枚84g 280円(数302円)

第30日



類で高橋は光高者 こだわりの練り物

国産大豆の豆腐と、北海道のすけそうだらのすり身を半々 に練りこんだ、ふんわり軟らかなおとうふ揚げです。 すけそうだら(北海道)

米夫

北海道のすけそうだ

らのすり身に国産さ さがきごぼうを混ぜ て揚げました。しこ

163 凍器 高橋徳治商店(宮城県·東松島市)

ささがきごぼうさつま揚げ

近海のお魚たっぷり♪

120g 360円(裝389円)

第180日

すけそうだら(北海道)

野菜の食感と甘みを



チヂミ風さつま揚げ

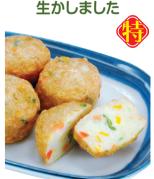
3枚126g 337円(数364円) 北海道タラすり身に国産ニラ・人参、イカ、 オキアミを練りこんだ揚げかまぼこ。

すけそうたら(北海道)



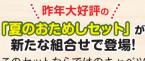
高橋徳治商店(宮城県·東松島市) (賞180日 ソフトはんぺん

4枚188g 404円(数436円) 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。



5個 166 凍器

高橋徳治商店(宮城県·東松島市) ( 20180日 7種の野菜揚げ



このセットならではのキャベッ 天・オキアミはんぺんは夏にピッ タリな味の練り物です。是非お 試しください。



×2 オキアミはんぺん 167 速 高橋徳治商店(宮城県·東松島市) 實180日

高橋徳治商店おためしセット 4種6品 398円(税430円) 通常税込 (156g) 447円 昨年も人気のキャベツ天·オキアミは このセットならではの限定品。 すけそうだら(北海道)

5個 301円(裝325円) 通常税込 340円 無リンすり身に、キャベツやじゃがい も等7種の国産野菜をたっぷり混ぜ 込みました。自然解凍でもOK。 すけそうだら(北海道)

159 🗯

松野下蒲鉾(鹿児島県·枕崎市) 賞30日 こだわりさつま揚げ(黒ごま芋) 3枚108g 340円(数367円) 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。



すけそうだら(国内産)

6個140g 330円(数356円) 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。

山九水産(山口県·長門市) (賞90日 お魚ソーセージ(3本人) 45g×3 348円(裝376円) 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ヤージ。

161 冷果

すけそうだら(北海道) 魚肉(国内産)



250g 507円(数548円) 通常税以 570円

茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (質届いて4日 茨城県産ローズポーク モモーロカツ用 JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (賞届いて4日) 茨城県産ローズポーク 徳用小間切 200g(5~6切) 398円(發430円)通常稅込464円 200g×2 578円(翌624円) 通常税込 659円

小間切徳用タイプ。



茨城県産ローズポーク ヒレブロック

250g 830円(裝896円) 通常税込 940円

脂のほとんどない部位です。 茨城県



JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (質届いて4日) 茨城県産ローズポーク ロース切り身

2枚200g 517円(裝558円) 通常税込586円

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。 茨城県

162円/100g



349円/100g

179 🗯

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (賞届いて4日) 茨城県産ローズポーク 小間切

150g×2 450円(数486円) 通常税込497円

292円/100g

180 🎏 🚟

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。

216円/100g 169 🎏 📆 JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (質届いて4日)

茨城県産ローズポーク バラブロック 500g 998円(51078円) 1162円

脂身のおいしさが味わえるバラ肉を、ベーコン作りにも使 えるように大きめにカット。

359円/100g

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 (賞届いて4日 茨城県産ローズポーク ヒレーロカツ用

200g(5~6切) 665円(裝718円)通常稅込754円 ローズポークのヒレ肉を一口カツ用にしました。ヒレカツにして。

茨城県 158円/100g



177 凍器 赤身率は8割です。 JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山 第30日

281円/100g 🚮

181 🗯

ます。厚さ3mm。

ラードのレシピ付 岩瀬さんの豚の 背脂を使いやす いミンチ状に加

茨城県産ローズポーク 挽肉

300g 440円(数475円) 通常税込 502円

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 寛6日

岩瀬さんの豚モモスライス

赤身主体の部位。巻き物にも重宝し

200g 520円(数562円)

# 豚 肉

ローズポークのモモ肉を一口カツ用にしました。かつ丼な

茨城県

215円/100g

174 腌

茨城県

349円/100g

182 🗯

岩瀬さんの豚:開放豚舎で自 家製発酵飼料を使用。飼育期 間は約8ヶ月。

• ローズポーク: 専用飼料に大麦 を15%以上配合。飼育期間

· 丹沢高原豚 : 分別生産流通管 理を行ったトウモロコシと大豆 を使用。飼育期間約6ヶ月。

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 (賞6日)

岩瀬さんの豚ロースしょうが焼き用

きめが細かく脂が程よく入ったロース肉

を、しょうが焼き用にスライスしました。

丹沢農場(神奈川県·愛川町) (賞6日

620円(数670円) 西常税 697円

丹沢高原豚 ロース味噌漬

隠し味にピーナッツバターを加えた自家製味噌ダレ

に豚ロースを漬け込みました。ほんのりピリ辛です。

200g 646円(数698円)



349円/100g

183 🎏

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 (第6日)

岩瀬さんの豚肩ロース切身

赤身の中に適度な脂身の交じる美味な部

丹沢農場(神奈川県·愛川町) (賞)6日

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

豚肉(神奈川県)

778円(裝840円) 通常税込862円

位。とんかつや、ポークソテーも美味。

2枚200g 646円(数698円)

281円/100g

178 🗯 🚼 岩瀬さんの豚モモブロック 300g(ネット巻) 780円(数842円)

豚モモブロックをチャーシュー用に ネット巻きしてあります。



落米大

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 賞6日 岩瀬さんの豚小間切

150g×2 570円(数616円) 野菜と炒めて、カレーやシチュー等の煮込みにも。 すぐ火が通るので、時間がない時でも便利です。

丹沢農場(神奈川県·愛川町) (26日

(固形量約150g) **796**円(数**860**円)

ひれ肉を、ピリ辛味噌ダレに漬けました。隠し味にピー

ナッツバターを使い、深みのある味に仕上げました。

丹沢高原豚 ひれ豚漬

豚肉(神奈川県)

268円/100g

195 凍器

野口さん達(茨城県・桜川市)

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。

250g 620<sub>円</sub>(数670<sub>円</sub>)

205円/100g 185 凍器 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 賞30日

岩瀬さんの豚挽肉 300g 570円(数616円)

岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 (賞6日)

岩瀬さんの豚肩ローススライス

赤身の中に適度な脂身が交じる、味の

良い部位。一口大に切って焼肉にも。

200g 646円(数698円)

旧・新治村、岩瀬さんの豚。自家配合飼料を与え、 内臓の丈夫な豚を育てています。赤身率8割です。

丹沢農場(神奈川県·愛川町) <( ) 120日

丹沢高原豚 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

200g 428円(数462円)



岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 (賞)6日

岩瀬さんの豚バラうす切り

風味が良く、コクのあるバラを、巻き物にも便

利なうす切りにしました。厚さ約1~1.5mm。

200g 540円(裝583円)

500g **500**円(数**540**円) 旧・新治村、岩瀬さんの豚。自家配合飼料を与えて

育った豚の大腸、小腸をボイルし、カットしました。



192 🇯 丹沢農場(神奈川県·愛川町) ( ) 4日 丹沢高原豚 小間切

200g **422**円(数**456**円) 各部位から集めています。 神奈川県

照り焼きにして♪

りラードの材料と してどうぞ。 187 🗯 岩瀬牧場(茨城県・土浦市)ミートパル村山 (賞)6日 岩瀬さんの豚 背脂 500g 150<sub>円</sub>(数162<sub>円</sub>)

193 凍畳 JA全農いばらき(茨城県)野口商店 賞90日 豚挽肉(バラ凍結)

400g 850円(数918円)

赤身率8割です。

茨城県

つくば茜鶏 : 鶏種レッドブロー 種。飼育期間約 70日。動物 性飼料、抗菌剤、抗生物質 不体界

不成用。 ・秋川牧園: 鶏種チャンキー、コ ブ。飼育期間約60日。無投 薬肥育。秋川牧園独自配合 飼料使用。



つくば茜鶏 ムネ 250g 450円(数486円)

あっさり味で消化も良く、経済的なム

茨城県



野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏 手羽元

300g 480円(裝518円) 唐揚げやスープ者に 茨城県



250g 268円(数289円) 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。



野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏 ムネモモ唐揚げ用

250g 640円(翌691円) 必要な量だけ使えるバラ凍結で便利。



野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏 挽肉 250g 430円(数464円)

ちょっとだけ使いたい時に重宝する バラ凍結品。 茨城県

302円/100g 201 凍 野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏 モモ

250g 698円(数754円) 通常税 250g 783円 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。



250円/100g 202 凍 野口さん達(茨城県・桜川市) つくば茜鶏 ササミ

250g 578円(5624円)646円 脂肪が少なく、良質なたんぱく質を多 く含む部位。 茨城里



173円/100g

つくば茜鶏 手羽先 300g 480円(裝518円)

野口さん達(茨城県・桜川市) ゼラチン質に富み、コクのある部位。 茨城県



241円/100g

204 凍器

287円/100g

206 凍器

秋川牧園(山口県·山口市)

若鶏の塩麹漬け

鶏肉(山口県、他)

秋川の若鶏モモ

秋川牧園(山口県・山口市) 寛180日

山口県·島根県·福岡県·熊本県

200g 445円(翌481円) 豊富なコクと適度な脂のお肉です。 唐揚げ、煮しめ、チキンステーキ、焼き鳥、親子丼などにおすすめです。

鶏の塩麹漬け \*\*給\*

150g 398円(数430円)

203 凍井

秋川牧園(山口県·山口市) (賞180日 秋川の若鶏ムネ

200g 398円(翌430円) 通常税込 448円

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどにおすすめです。 山口県·島根県·福岡県·熊本県



秋川牧園(山口県・山口市) (第180日 秋川の若鶏小間切 200g 450円(数486円)

ムネ・モモ肉を小さくカットしました。 親子丼等に

山口県·島根県·福岡県·熊本県

牛すじカレーで!



372円/100g

福永産業(福岡県·遠賀町) 賞30日 国産牛牛すじ肉

150g 517円(發558円) 通常稅込 583円 国産のホルスタインの牛すじです。お でんやカレー、煮込み料理にどうぞ。 福岡県、大分県



208 凍 丹沢農場(神奈川県·愛川町) ( 2180日 丹沢農場の徳用ベーコン切り落とし

100g 340円(裝367円) 通常税込 400円 ベーコンの切り落としです。 いろいろ な料理にお使いください。 豚肉(国内産)



丹沢農場の畜産加工品♪

209 凍

丹沢農場(神奈川県·愛川町) ( 180日 丹沢農場の生ウインナー 398円(翌430円) 通常税 475円

ーならではの美味しさ。朋 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。 豚肉(国内産)



全品特価

丹沢農場(神奈川県·愛川町) (第180日 丹沢農場のハンバーグ

380円(数410円) 通常税込 448円 牛豚の割合3対7の合挽肉使用。

豚肉(国内産)

### 牛 肉

·坊津黒牛(鹿児島): 鹿児島県 坊津地区の梛木さん、草野さん、渡辺さんからの黒毛和種で

す。約2年半かけて育てます。 国産牛:大分県、福岡県の生 産者(3名)のホルスタイン種



/ 人 本 内 を 性 麹 に 清 け 軟 ら か さ と 旨 み を 引 き 出 し ま し

た。生姜とごま油の風味が香ります。解凍後焼いて。

211 凍品 福永産業(福岡県・遠賀町) 賞30日 鹿児島 坊津黒牛切り落とし

170g 730円(聚788円) 炒め物、煮物等何にでも使える切り 落としです。 鹿児島県

519円/100g 212 凍品

福永産業(福岡県·遠賀町) 賞30日 鹿児島 坊津黒牛牛丼・肉じゃが用 200g 960円(数1037円)

脂が適度に入ったバラ部位を牛丼・肉 じゃが用にスライスしました。



福永産業(福岡県·遠賀町) <(第30日 鹿児島 坊津黒牛角切りビーフシチュー用 170g 750円(裝810円)

モモ、スネなどをカレーやシチューに 最適な角切りにカット。 鹿児鳥県



福永産業(福岡県·遠賀町) < < ( 30日 ) </ > 国産牛小間切

160g 455<sub>円</sub>( 聚491<sub>円</sub>) ホルスタイン種を100%使用。ウデ モモ、バラ肉を使用。

福岡県、大分県



215 凍

福永産業(福岡県·遠賀町) 賞30日 国産牛挽肉

200g 390円(数421円)通常税込432円

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。 福岡県、大分県

丹沢農場(神奈川県·愛川町) (27日)

丹沢農場のロースハムスライス

### 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

鎌倉ハムの商品は 全て16ページで



216 丹沢農場(神奈川県·愛川町) 寛7日 丹沢農場の皮なしベビーウインナー 120g 330円(裝356円)

豚肉、自然海塩、粗糖、香辛料のみで作ら れたひと口サイズの皮なしウインナー。 豚肉(国内産)



丹沢農場(神奈川県·愛川町) (賞7日 丹沢農場の皮なしノンスパイスウインナー 120g 330円(裝356円)

皮なしで豚肉、海塩、粗糖だけで作りました。香辛料 を使用していないので、小さいお子さんにもどうぞ。 豚肉(国内産)



丹沢農場(神奈川県·愛川町) 寛7日 丹沢農場のポークウインナー 120g 340円(裝367円)

海塩の旨味と香辛料が引きたてるシ ノプルな味。

める鶏つくねで す。つくば茜鶏

(エコかざ鶏)使

100g 480円(※518円) 豚肉、海塩、三温糖、香辛料のみの自 然な味に仕上げてあります。

豚肉(神奈川県)

ください お届けは5月4回

219 清景

食塩、砂糖、香辛 料のみを使い、国



丹沢農場(神奈川県·愛川町) (賞7日 丹沢農場のショルダーベーコンスライス 100g **440**円(發**475**円)

豚肉(国内産)



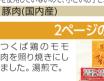
丹沢農場のチャーシュー切り落とし 70g 360<sub>円</sub>(数389<sub>円</sub>)

特製タレにひと晩漬込み丁寧に煮込みました。 形は不揃いですが品質・味は変わりありません。 豚肉(国内産)



丹沢農場(神奈川県·愛川町) 質180日 丹沢農場のプチサラミ 80g 360<sub>円</sub>(裝389<sub>円</sub>)

豚肉を粗挽きし、腸詰してスモークしまし た。小ぶりのサラミ風ソーセージです。 豚肉(国内産)



223 凍 **第4**0 千葉産直サービス(千葉県·千葉市) (第180日) つくば鶏の照り焼き

170g (1枚) 656円(裝708円) 通常税込 756円 鶏肉(茨城県)



用。湯煎で。 千葉産直サービス(千葉県・千葉市) 寛180日

エコかざ鶏の手作りつくね 150g 440円(数475円) 通常税込 518円 鶏肉(国内産)

ヘルシーでしっ かりとした素材 の旨味が味わえ るチキンバーグ です。 つくば茜 鶏(エコかざ鶏) 使用。湯煎で。

90 千葉産直サービス(千葉県・千葉市) (第180日 エコかざ鶏のふっくらチキンハンバーグ

160g 460円(数497円)通常税込(2個)

鶏肉(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) 
(
) 電届いて16~17日 石岡 鈴木牧場ヨーグルト

226 プレーン

227 加糖

(ビン要返却) 380円(数410円) (ビン要返却) 390円( 数421円)

ホリ乳業(石川県·金沢市) (賞届いて7~10日)

腸内活性ヨーグルメイト(プレーン)

380g 593円(数640円)

[放] 不検出 <3.4 <3.4



鈴木牧場(茨城県·石岡市) (

) 電配いて7~11日 石岡 鈴木牧場フレッシュモッツァレラ 100g 538円(2581円)

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。 生乳(茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.2

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。

生乳(石川県) [放] 不検出 <4.0 <4.0

90g×3 515<sub>円</sub>(数556<sub>円</sub>)



石岡 鈴木牧場 さけるチーズ 229 プレーン

230 ペッパー 生乳 (茨城県)

剤)不使用。

30g 199円(数215円) 召し上がりください。

をブレンドした

まろやかなプロ

<sup>30g</sup>  $190_{
m P}$ (数 $205_{
m P}$ ) 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 [放] 不検出 <3.3 <3.1



よつ葉乳業(北海道・音更町) (寛届いて12日前後 よつ葉プレーンヨーグルト 400g **260**円(数**281**円)

北海道の原乳使用。糖分を加えていないので、お料理 やお菓子作りにも。酸味をおさえたマイルドタイプ。 生乳(北海道) [放] 不検出 <3.3 <3.3



サツラク農協(北海道・札幌市) 賞18日 サツラク酪農家限定ヨーグルト(加糖) 80g×3 248円(数268円)

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) 生乳(北海道) [放] 不検出 <3.9 <3.1



組合員さんからの クチコミ ひまわりオイルを 使っているから冷蔵庫から出したてでも

柔らかくてパンに すっと塗りやすいで す。スーパーなどで 見かけないので、切 らさないよう常総の カタログで見つけた ら必ず買っています。



**235** 🗯 🔠 よつ葉乳業(北海道·音更町) 賞90日 よつ葉シュレッドチーズ 250g 660円(数713円)

生乳(北海道)



よつ葉北海道十勝ひとくちチーズ仕立て 90g(9個) 425円( 5459円) 生乳(北海道)



よつ葉乳業(北海道·音更町) 賞180日 よつ葉乳業(北海道·音更町) (賞180日 よつ葉北海道十勝スモークチーズ 45g 220円(数238円)

十勝産チェダーチーズ100%を国産桜チップで燻製。 子どもでも食べやすいひと口サイズ。※乳化剤使用。 生乳(北海道)

よつ葉北海道バター 加塩 150g 350円(数378円)



茨城乳業(茨城県·石岡市) (賞] 14日 タマゴプリン 85g×3 314円(裝339円) 牛乳・卵は茨城県産のみ使用。家庭作りと同じく 蒸して固めています。凝固剤、安定剤不使用。

240 🗯 📆



65ml×10 235円(数254円) 柑橘系風味の飲み切りサイズの乳酸 牛乳·卵(茨城県) [放] 不検出 <3.7 <3.8



北海道産生乳を使用した加塩バタ-

生乳(北海道)

パンにぬりやすいバター &ひまわりオイル

234 🇯

100g 325円(数351円) 通常税込 362円 生乳(北海道)

のため、厚切 りが混じるこ とがあります

※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。

『農薬やポストハーベストかん 会出又は基準値内の原料

ーストフードと合成防腐剤は 用しません。



0000

Le·Lourdes (神奈川県·中井町) パン・ド・ミ(食パン) 1斤

242 6枚 243 8枚

244 ノースライス 小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

285円(数308円)

野菜と一緒にドッグ

パンにはさんで。

原材料:小麦粉 285円(翌308円) 275<sub>円</sub>(数297<sub>円</sub>) 家製天然酵母、塩 [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

(北海道、神奈川 県、茨城県)、自

Le·Lourdes(神奈川県·中井町) (電届いて1~2 パン・ド・ミ(レーズン食パン) 1斤 245 8枚

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

450円(翌486円)

246 ノースライス 435<sub>円</sub>(数470<sub>円</sub>)

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 [放] 不検出 <4.0 <4.7



Le·Lourdes(神奈川県・中井町) 賞届いて1~2日 パン・ド・ミ(全粒粉食パン) (ノースライス) 315円(数340円) 小麦粉の香りと甘さを最大限に引き出す配合で、 ノンオイル・ノンシュガーでもいただける食パン。

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

248 Le·Lourdes(神奈川県・中井町) 質届いて1~2日 クランベリーナッツカンパーニュ 1個(約400g) 630円(数680円) 第三世界ショップのドライフルーツ

ナッツがたっぷりのパンです。

小麦(北海道、神奈川県、茨城県)

パン酵母、塩(小麦、乳成分含む)

スライス

340<sub>円</sub>(数367<sub>円</sub>)

335円(裝362円)

254 1斤8枚

**255** J



ドッグパン

3個 320円( 2346円) スライスしてお好みの食材を挟んでど

小麦(北海道、神奈川県、茨城県) [放] 不検出 < 3.5 < 3.9



250 🎏 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市) <br/>
<br/>
<br/>
第10日 鎌倉粗挽ロングウインナー 27g×5 310円(裝335円)

約65g×6 675円(裝**729**円)

豚肉(国内産)



オリオンベーカリー(岩手県・花巻市) 発芽玄米入りクロワッサン

小麦(岩手県、他)

第45日

国内産の小麦を使った クロワッサンです。

10個(個包装) 750<sub>円</sub>( 聚 8 10<sub>円</sub>) 通常税込 832円

[放] 不検出 <3.8 <4.2



クーロンヌの角形食パン 252 半斤3枚

180<sub>円</sub>(裝194<sub>円</sub>) 253 1斤6枚

340円(翌367円)



-ロンヌジャポン(茨城県・取手市) 寛届いて1~2日 クーロンヌの食パン(角型) 1斤10枚 340円(数367円)

自家製配合小麦とルヴァン発酵種でもっちり食感と クセのない味わいに仕上げました。サンドイッチ用。 小麦(アメリカ、他)



图①



------ロンヌジャポン(茨城県·取手市) (電届いて1日 クーロンヌのメロンパン

ペパン。お好みの具材を挟んで自分流のコッペパンで。 小麦(アメリカ、他) 小麦(アメリカ、他)



ハッコー食品(千葉県·千葉市) (第180日) 国産全粒粉プチパン

約40g×5 460円( 数497円) 自家製天然酵母種を配合しているため、小麦本 来の甘味が感じられる風味豊かなパンです。 小麦(国内産)

池田食品(埼玉県·所沢市) フォカッチャ

150g(3個) 298円(裝322円) イタリア伝統の平焼きパンで、モチモチ とした食感と素朴な風味が特長です。 小麦(北海道)



クーロンヌの無糖食パン(山型) 1斤6枚 378円( 数408円)

クーロンヌオリジナルの小麦粉を使用し、 天然酵母で長時間熟成された食パン。 小麦(アメリカ、他)



クーロンヌのコッペパン 2個 **250**円(裝**270**円) クーロンヌの食パンと同じ生地で作られたふんわりコッ



2個(約45g) 348円(数376円)

たっぷりバターを使ったバニラ香るビス生 地。しっとりしたふわふわのメロンパンです。



336g(84g×4個) 680円(裝734円) 通常稅及778円 国産小麦、白神こだま酵母使用のパン生地にサクサクのメ

ロン皮。二次発酵済み冷凍パン。焼き立てをどうぞ。 小麦粉(国内産)



ふくらむ魔法のクロワッサン

208g(52g×4個) 680円(数734円)通常稅及778円 生地に白神こだま酵母を使用。バターの香りとサクサクの

食感が味わえます。二次発酵済み冷凍パン。焼いて。 小麦粉(国内産)

### | 地元のお店 | 定番のベーグルを食べやすく

他

第30日



いばらきベーグル(茨城県・常総市)

定番ベーグル Aセット

2個  $360_{PH}$ (数 $389_{PH}$ ) $^{\text{通常税込}}_{410_{PH}}$ 小麦(北海道)、玄米粉(茨城県)、くるみ(アメリカ)

小さめにしました。浅野さん のお野菜と長治園の茶葉を 使用した詰め合わせです。

269 凍 いばらきベーグル(茨城県・常総市) ちび・ベーグル 3個組

36 350円(裝378円) 通常税込400円

小麦(北海道)、玄米粉(茨城県)



国産小麦の生地に国産 大豆のおからを練りこ み、ちぎりパンに仕上げ ました。トースターで2~ 3分焼いて。

小麦·大豆(国内産)



卵乳大小

267 🏗 おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市) ふっくらおからパン プレーン

9個 460円(数497円) 通常税込 538円

1個

270 凍 **那** いばらきベーグル(茨城県・常総市) 賞30日 全粒粉ベーグル

1個 194円(数210円) 素材本来の旨味を引き出した全粒粉 生地のベーグルです

小麦(北海道)、玄米粉(茨城県)



ココア生地に風味豊かなクーベル チュールチョコを混ぜ合わせました。 小麦(北海道)、チョコ(国内産)

はなのみ(長野県・小布施町)

273

いちごジャム



\_\_\_\_\_ いばらきベーグル(茨城県·常総市) 賞30日 ほうれん草ベーグル 1個 230円( 数 248円)

茨城県産のほうれん草をペー し生地にたっぷりと混ぜ合わせました。 小麦(北海道)、ほうれん草(茨城県)



蒸し上げたパンです。

**266** あんなし

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

4 冷器

サツラク牛乳

本です。

**你般你** 

玄米パン 265 あん入り

乳米大小

第30日



土作り、草作りから取り組 ico お酪農専門農協11戸の生 産牧場限定牛乳です。乳 質の良さを生かす為、低温 殺菌で処理しました。

農協(北海道・札幌市) 寛届いて3日 サツラク低温殺菌牛乳

10 369円(翌399円) 2 500ml

**225<sub>円</sub>(愛<b>243**円) 生乳(北海道)[放]不検出 < 0.5 < 0.5

HIVE THE

北海道酪農公社(北海道・江別市) 電届いて10日

おいしさまろやか(成分調整牛乳)

1 2 248円(裝268円) 279円

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

5 **A** 

生乳(北海道)

牛乳。



3 冷器 サツラク農協(北海道·札幌市) (賞15日 サツラク低脂肪牛乳

500~192円(数207円) 生乳(北海道) [放] 不検出 < 0.4 < 0.5

1

北海道十勝産生乳を

たっぷり50%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。

**277** 🗯

生乳(北海道)

4月3回から前日OK番号を 変更しています

アルゼンチンでと れるクローバー、 アルファルファな どの百花蜜はち みつ。

百花蜜 **(3)** 638 山田養蜂場(茨城県・つくば市) アルゼンチン産百花蜜はちみつ

500g 1230円(数1328円)

はちみつ(アルゼンチン)



Otramberry

275 🎛 デイリーフーズ(長野県・坂城町) 黒ごまペースト

145g 470円(裝508円) 通常税込 518円 黒ごまをペースト状にし、三温糖、蜂蜜、食塩で味付けしました。そのままパンにつけて。開封後要冷蔵。 ごま(ミャンマー、他)



180g 480円(翌518円) 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)

大紀コープファーム(奈良県・五條市) 国産野菜のお味噌汁 1050円(数1134円) 1188円 国産の野菜をふんだんに使用したフリーズドライのお 味噌汁。お湯だけで出来立てのおいしさが味わえます。

野菜(国内産)



宇治田農場(茨城県・石岡市) 賞7日 宇治田さんの平飼い卵 6個 432円( 数467円)

サツラク農協(北海道·札幌市) (賞15日

**(B)** 

八郷の卵 10個 380円( 5410円)



天池さん・杉山さん(茨城県・石岡市) 賞11日 「やさとの仲間」平飼い卵

有機農業の生産者が肥料を得る為に飼っている鶏 の卵です。自家野菜を与え、健康に育てました。 茨城県 [放] 不検出 <3.5 <3.6



ico

サル海洋

SUMME MARKETONE TO THE PROPERTY OF THE PROPERT



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。 茨城県 [放] 不検出 <3.9 <3.7



分別生産流通管理済み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。

茨城県 [放] 不検出 <3.5 <3.6



よつ葉乳業(北海道·音更町) 質届いて6~10日

カフェインレスよつ葉カフェオレ

1 2 310円(翌335円)

6個入り 355円( 数383円)



国産小麦の全粒粉 を使った乱切り平 打ち縮れ麺。ス プは、丸大豆醤油 に鶏がらをたっぷ り加えました。

278 庵 多少少 金子製麺(神奈川県・中井町) (賞20日 全粒粉なまらーめん 淡麗鶏ガラ醤油味 題120g×2 440円(数475円)通常税込 486円 小麦(国内産)



小麦(国内産)

たっぷり加えた、豚 骨系の味噌スープ。 **第40** 金子製麺(神奈川県·中井町) (第20日 全粒粉なまラーメン 味噌味 題120g×2 440円(数475円) 通常税込 486円



里芋(国内産)、いいだこ(タイ、ミャンマー、ベトナム)

281 腌 ### 金沢錦(石川県·金沢市) (賞60日 たらこ昆布煮

90g 380円(数410円) 通常税込 430円 アラスカ産のたらこと北海道産の昆 布をシンプルな調味料のみで軟らか く炊きあげました。

昆布(北海道)、たらこ(アメリカ)

米关小 いいだこと里芋の煮付 120g 465円(裝502円) 通常税込 518円 国産の里芋と一口サイズのいいだこを醤油をベース に昆布だしを効かせてやわらかく炊きあげました。



282 🎏 (1) 金沢錦(石川県·金沢市) 第60日 能登産焼きさば味噌煮 140g 440円(聚475円)通常税込 495円

能登で水揚げされる真さばを素焼きしてから加 賀味噌、丸大豆醤油などで味噌煮にしました。 真さば(石川県)

### 登喜和食品の納豆(全品)特価

• 国産大豆100%。国内農業 を応援します。

・消費者と生産者との信頼関 係を大切にします。



登喜和食品(東京都·府中市) 賞9日 有機ひきわり カップ2(タレ・カラシ無) 30g 198円(数214円) 通常税込 224円

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。 大豆(青森県)



283 🇯

日本の民

- (米) (大) (小)



**第**4 登喜和食品(東京都·府中市) (第9日 十勝の息吹ひきわり2P(タレ・カラシ付) 40g ×2 174円(数188円)通常税込 199円

北海道十勝産の生産者を限定した大豆を、 仕込む前日に挽き割り、納豆にしました。 大豆(北海道)

### 大豆加工品



286 帰 录 丸和食品(東京都·練馬区) <br/>
<br/>
<br/>
電届いて4日 ミニもめん豆腐

150g×2 198<sub>円</sub>(数214<sub>円</sub>)

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

大豆(国内産) [放] 不検出 < 1.2 < 1.2 大豆(国内産) [放] 不検出 < 0.9 < 1.2



287 冷士 丸和食品(東京都・練馬区) 賞届いて4日 ミニきぬ豆腐

150g×2 **198**円(裝**214**円)



絹とうふ(充填) 150g×2 165円(数178円) 国産大豆100%。消泡剤無添加。海水にがり使用。 小サ ーニーイズが2つで使いやすい。日持ちするので保存に便利。



289 🎢 ∺ 丸和食品(東京都·練馬区) (賞届いて4日 もめん豆腐

300g 198円(数214円) 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。

大豆(国内産) [放] 不検出 < 1.2 < 1.2 大豆(国内産) [放] 不検出 < 0.9 < 1.2

290 🎏 丸和食品(東京都·練馬区) (質届いて4日

きぬ豆腐 300g 183円(数198円)



**291** 🗯 📆 丸和食品(東京都·練馬区) 賞30日 絹とうふ(充填豆腐)

300g×3435<sub>円</sub>(数470<sub>円</sub>) 青森県、秋田県産大豆をブレンド。消泡剤を使



297 🎏 🖶 4000

10個 239円( 数258円)

国産大豆の生地を、にんにく醤油で下漬けした、からあ げ風のがんもどき。お肉を控えている方にもおすすめ。 大豆(国内産) [放] 不検出 < 1.4 < 1.2



丸和食品(東京都·練馬区) (質届いて4日 有機国産大豆 寄せ豆腐 100g×2 **259**円(数**280**円)

秋田県産有機大豆と海水にがりのみ で作った寄せ豆腐。消泡剤不使用。 大豆(秋田県) [放] 不検出 < 0.9 < 1.0



298 🎏 丸和食品(東京都·練馬区) 賞30日

不使用。

30000 228円(数246円) 大豆(国内産) [放] 不検出 < 0.5 < 0.6



丸和食品(東京都·練馬区) <br/>
<b 油揚げ

3枚 183円(数198円) 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(Non-GMO)。 大豆(国内産) [放] 不検出 < 1.5 < 1.5



大豆(国内産)

**第条小** 丸和食品(東京都·練馬区) 賞90日 味付いなり揚げ

10枚 418円(翌451円) 肉厚の油揚げを、かつおだしをきかせて家庭煮に近い 味付けにしました。湯煎すると開きやすくなります。 大豆(国内産) [放] 不検出 < 0.9 < 1.0



90g×2 **184**円(数**199**円) 国産大豆100%、にがり使用の生地 をなたね油で揚げました。 大豆(国内産) 「放] 不検出 < 1.1 < 1.2



枝豆がんも

6個 308円( 2333円) 枝豆を加えた一口サイズのがんもどき。さっとあ ぶって生姜醤油や大根おろしポン酢でさっぱりと。 枝豆(北海道) [放] 不検出 < 1.0 < 1.0



丸和食品(東京都・練馬区) 質届いて4日 豆腐からあげ



299 🇯

**多大小** JAやさと(茨城県·石岡市) 寛7日 八郷小粒納豆3連(タレ・カラシ付) 35g×3 148<sub>円</sub>(数160<sub>円</sub>)

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。 大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.8 <3.4



300 🗯 😼

JAやさと(茨城県·石岡市) 寛7日 本味納豆(タレ・カラシ無)

40g×3 140円(数151円) 茨城県産大豆使用。小粒納豆より少し大き めの大豆で作りました。タレ、カラシ無し。 大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.4 <3.0



水府納豆(茨城県·常陸太田市) ( 10日 水府納豆ミニ2個(タレ・カラシ付) 40g×2 130円(数140円)

茨城県産小粒大豆100%。軟らかめ の豆を風味よくねかせました 大豆(茨城県) [放] 不検出 < 2.9 < 3.7



水府納豆(茨城県·常陸太田市) (第10日) 押し麦入り納豆(タレ・カラシ無) 40g×2 208円(数225円)

茨城県産小粒大豆、国産大麦使用。押し麦を混 ぜることで、もちもちとした食感が加わります 大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.5 <3.2



303 米大 登喜和食品(東京都·府中市) 黒大豆てんぺ

100g 385円(数416円) 北海道産黒大豆をテンペ菌で発酵させました。テン 菌の作用で大豆そのものよりも栄養がUPしています。 大豆(北海道)

地粉の無かんすい麺。無添加醤油スープ付。 お好みで野菜、焼き豚、ゆで卵などを入れて。

小麦(国内産)



220g 140<sub>円</sub>(数151<sub>円</sub>)

昔ながらの缶蒸し製法で作りあげた [放] 不検出 <3.5 <3.9 こんにゃく芋(国内産)



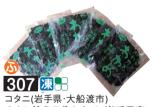
生芋あく抜きしらたき

180g **140**円(数**151**円) 国内産のこんにゃく芋で作られた、歯 切れと味しみの良い白滝です。 こんにゃく芋(国内産) [放] 不検出 <3.6 <3.6



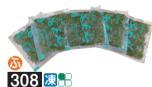
306 浜食(東京都·調布市) 洗いもずく

200g 240円(数259円) もずく(沖縄県)



すぐに使える生わかめ(岩手県産) 40g×5パック **468**円( 数**505**円) 岩手県沖で、3月に収穫したわかめをボイルし、使いや すい小分けにしました。解凍してそのまま使えます。

わかめ(岩手県) [放] 不検出 < 0.6 < 0.6



コタニ(岩手県・大船渡市) 冷凍きざみめかぶ(岩手県産) 40g×5パック 411円( 税444円)

岩手県沖で、3月から4月に収穫しためかぶをボイルし 使い易く小分けしました。解凍してそのまま使えます。 わかめ(岩手県) [放] 不検出 <2.8 <3.0



石巻十三浜絆生切り昆布

120g 288円(数311円) 322円 湯通し塩蔵昆布を使いやすく細切りにしました。塩抜きした後そのまま使えます。サラダ、炒め物、煮物等に。



100g 270円(数292円) わかめの茎の部分をカットして塩蔵しました。コリコ リとした食感。塩抜きをして炒め物、煮物、サラダに。



150g **275**円(数**297**円) 4種の豆を水煮にしました。大豆、青大

豆、白いんげん豆、金時豆はすべて国産。 豆(新潟県、北海道)



第10日

150g×3 228<sub>円</sub>( 裝 246<sub>円</sub>) 国産小麦粉を使用した無かんすい、無着色 の麺です。小麦粉のおいしさを味わえます。 小麦(岩手県) [放] 不検出 <3.4 <4.1



冷しゃぶうどんで♪

茹で時間約1分

第90日



170g(2合用) 420円(税454円) 通常税込 467円 山菜は新潟県産天然物を使い、肉などを入れずに山菜の 風味を活かした、飽きのこない味が特長です。 わらび・他山菜(新潟県)



 $40g \times 5$ 種 465円( 502円) 通常税 518円 開放釜による、昔ながらの直火炊きを行う老舗煮豆屋 「菊 田商店」の煮豆小袋セット。 豆(国内産)



150g 380円(数410円) 岩手県特産の平べったい黒豆。直火で炊きあげ、豆本来の味と、芯まで染み込んだ甘みを味わえます。 黒大豆(岩手県) 昆布(北海道)



80g 260円(数281円) 刻んだ北海道産の昆布を入正醤油と砂糖のあ で時間をかけてふっくらと炊き上げました。

品種は白加賀、林 州、南高の3種混 合。しそ漬のため赤 めの色。



319

大紀コープファーム(奈良県・五條市)

梅干し(しそ漬)

120g 460円(翌497円)通常税込 508円

梅(奈良県、和歌山県、三重県)



大根、きゅうり、人参、ミニトマトを平窯製法の塩、北海道の甜菜糖、米酢のみに漬け込んだ和風ピクルス。 大根(国内産)



糖しぼり大根

250g 340円(数367円)

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



グリンリーフ(群馬県·昭和村) (賞9日 農家で漬けた白菜漬け

250g 290円(裝313円)

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。



323 🎏 **多大小** リンリーフ(群馬県・昭和村) (賞12日)

大根しょうゆ漬け 150g 298円(製322円)

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。 大根(国内産)



324 🅕 **米女小** 浜食(東京都·調布市) 第60日 ピリ辛きゅうり醤油漬

200g 290円(製313円)

厚切りしたきゅうりを醤油、白だし、純米酢、唐辛子 などの調味液で、パリパリした食感に仕上げました。 きゅうり(国内産)



念米太小 やがちゃんキムチ(千葉県・柏市) (質) 14日 白菜キムチ「頂」

300g 498円(数538円)

白菜の美味しさを逃がさずに、熟練の技とこだわりの素材で漬け上げたキムチです。カット済です。 白菜(国内産)



念米 やがちゃんキムチ(千葉県・柏市) 寛45日 マイルド薬念醤(キムチの素) 200g 498円(数538円)

やがちゃんキムチ特製のヤンニョムジャンです。 下漬けしたお好みの野菜でキムチが作れます。 唐辛子(中国)



**米安小** 大紀コープファーム(奈良県・五條市) 賞30日

福神漬

150g **275**円(聚**297**円) 大紀コープファームの生産者グループが栽培した大 根、きゅうり、人参、れんこんを使用した福神漬です。 大根・きゅうり・他野菜(奈良県、和歌山県、山口県)



328 🗯 大紀コープファーム(奈良県・五條市) 賞90日 紅生姜(きざみ)

80g 170<sub>円</sub>(数184<sub>円</sub>)

高知県産の生姜を大紀コープファ ムの赤梅酢と塩だけで漬けました。 生姜(高知県)



リアス(千葉県・船橋市) 第30日 高菜ちりめん

25g 318円(裝343円) 高菜漬を細かく刻み、ちりめんとゴマ を加えました。ふりかけ、お茶漬等に。 ちりめん(鹿児島県)

# 冷凍食品

原材料の素性がわかる。 何より「家庭での手作り」 に近いものが基本です



さんまイタリアンサンド 5~7個 380円(数410円)通常税込 498円

さんま(国内産)



チャップで味付けした貝をさんまで挟

335 凍器

大進食品(神奈川県·横浜市)

マム 学校帰りのコロッケ

北海道育ちの男爵芋をたっぷり使い

60g×5 410円(数443円)





336 凍 **邻安小** ッキーフーズ(大阪府・大阪市) 国産原料にこだわったお徳用春巻 14本420g 500円(翌540円)

豚肉・キャベツ等、国産具材のみを、国産小麦粉の皮 ミニタイプの春巻に。揚げて。加工でん粉:約1.6%



スズ市水産(千葉県・南房総市) 寛180日 房州あじさんが焼き

8個160g 398円( 委430円) 伝統的な房州漁師料理。鯵、このしろのすり身に、味噌、 玉葱、馬鈴薯澱粉を加え大葉で巻きました。焼いて。 真あじ(千葉県) [放] 不検出 <3.4 <3.9



大進食品(神奈川県·横浜市) ヨコハマの餃子

18g 555円(数599円) 通常税込 ×25 555円(数599円) 613円 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餃子。焼いて。 豚肉(国内産) 「放] 不検出 <3.3 <4.0



千倉水産加工販売(千葉県·船橋市) 電180日 フライパンで焼くいわしごま竜田 6~9枚170g 398円( 数430円)

真いわしを三枚におろし、醤油、発酵調味液、生姜で味付けし、衣をまぶしました。フライパンで焼いて。 真いわし(国内産)



ジャンボ餃子

45g×5個 365円( 2394円) 国内産小麦粉の皮で具をたっぷりと包み、コクと ボリューム感をだしました。焼いても揚げても。 キャベツ・豚肉・玉葱(国内産)



国産野菜とチーズのおさかなバーグ 200g(12個) 370円( 5400円)

粗挽き感を活かしたいわしのミニハンバーグ。チーズ 入りで子どもも食べやすいです。フライパンで焼いて。 いわし・すけそうだら(国内産)



秋川牧園(山口県·山口市) とり餃子

195g(15個入) 406円(翌438円) 秋川牧園の鶏肉と黒豚の脂身を使用。肉と野菜が絶妙 なバランスになるように餡を配合しました。焼いて。 鶏肉(山口県、他)



200g 503円(翌543円)

ささみにハーブとチーズを混ぜ込んだ天然酵母のパン粉

340 凍&の 日岡商事(兵庫県·加古川市)

334 凍器

秋川牧園(山口県·山口市)

ささみハーブカツ

ほうれん草餃子

ま国栄

卵乳条小

18g×10個入 377円( 5407円) 通常稅込 422円 鶏肉・キャベツ・ほうれん草(国内産)

5袋 341 凍品

秋川牧園(山口県·山口市) とりがらスープ

图 米 久 小

5袋250g 430円(数464円)

植物性主体の飼料で育てた健康な若鶏のガラを原料と した個包装の5倍濃縮スープ。スープ・カレー・鍋等に。 鶏骨(国内産)



70g×2、たれ・山椒付 2900円(裝3132円) 通常税込 3359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。湯煎で



鳴門魚類(徳島県·鳴門市) 賞30日 さば味噌煮 2袋 (片身1枚2切) **520**円(恐**562**円)

鳴門魚類オリジナルの国産大豆味噌を使用。丁寧にだ しを取り、じっくりと煮込んださばの味噌煮。湯煎で。 さば(長崎県、佐賀県)



マストミ(徳島県・徳島市) 賞90日 天然えびのチリソース

150g 546円(数590円) 厳選素材を使い、手間と時間をかけてこだわりの 味を追求した本格派。湯煎して。解凍後炒めても。 えび(インドネシア、ミャンマー)



飛鳥の黒豚水餃子

豚肉(国内産)

使用した厚め の皮で包みま 342 凍品包織公の 飛鳥食品(東京都·江戸川区) 賞120日

した。具の味 を引き出すた カ、料理酒「蔵の素」を 使用。鍋で。

国産小麦粉を

15個250g 508円(数549円)

での風包餡味

343 凍器 **急卵米大小** 飛鳥食品(東京都·江戸川区) 實120日 飛鳥の海鮮水餃子 15個250g 508円(数549円)

豚肉にえび・帆立・干し貝柱を具にたっぷり加え国産小麦 粉に法蓮草パウダーを混ぜた皮で包みました。鍋で 小麦(国内産)、えび(ベトナム)



包织公司 /コー(神奈川県·大和市) <br/>
(180日) 中華丼の具(塩)

180g×2 561円(数606円) 新鮮なえび、いかに野菜を加え、自家製鶏ガラ スープで煮込みました。薄味仕立て。湯煎して



卵米久小 ッコー(神奈川県・大和市) 和風おろし豆腐ハンバーグ (固形量60g×3) 438円(数473円) 国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加え、口当た りがやさしい豆腐ハンパーグに仕上げました。湯煎で

鶏肉・たまねぎ(国内産)

適度に酸味のある甘酢たれを絡めました 国産鶏肉と国産大 豆を使用した豆腐 で少し大きめの肉 団子を作り、特製の タレを絡めました。 湯煎かレンジで。

鶏肉(国内産)

349 凍品卵粉&卵 \_\_\_\_ /コー(神奈川県·大和市) 大きな豆腐肉団子

340g 518円(数559円)

# 包丁いらず&下処理済み JOSOのミ



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

調理時間 準備品

約6分

350 🎏 明米天小 グリンリーフ(群馬県·昭和村) 

(開展) で1~2日 彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚 2人前 899円( 2 971円) 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。

玉ねぎ(国内産)、豚肉(鹿児島県)



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 351 🧎 卵带云小

グリンリーフ(群馬県・昭和村) 賞届いて1~2日 国産野菜の青椒肉絲 2人前 **940**円(税 **1015**円) 国産野菜、調味肉が一つになったセットです。フライバンひとつで簡単に青椒肉絲が出来上がります。

玉ねぎ(国内産)、豚肉(鹿児島県)







人参、きくらげ、、醤油たれ、ガーリックソース 353 

にんにくもつ炒め 2人前 765円(翌826円) 通常税込 875円 国産野菜、国産豚しろもつを使用した もつ炒めです。 豚白もつ・キャベツ(国内産)



354 🎘 400

セット内容: カット野菜(小松菜、ねぎ、玉ねぎ、人参)、豚肉、たれ

やさと農業協同組合(茨城県·石岡市) 賞届いて1~2日 小松菜とたっぷりねぎの和風炒め 2人前(約630g) **832**円(数**899**円) 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。 小松菜(国内産)



セット内容:豚肉、麺、生姜、ミックス野菜(白菜、九 条ねぎ、人参、椎茸)、白湯スープ、ガーリックソース

355 🎏 卵织头瓜 グリンリーフ(群馬県・昭和村) 賞届いて1~2日 生姜たっぷり!ふわとろかき玉ラーメン

2人前 986円(数 1065円) 生姜が効いた、とろみのあるやさしい味わい。豚骨 昆布・鰹・チキンのエキスとにんにくを使ったスープ。 小麦·豚肉·野菜(国内産)



359 凍卿

宇治金時バー

小豆(北海道)

ネージュ(大阪府・八尾市)

 $65cc \times 6$  644円(翌696円)

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パーです。

**沙凍卵乳** ジュ(大阪府・八尾市) ネージュのアイスクリーム

356 小

120吨 239円(翌258円) 357 大

450ml 776<sub>円</sub>(数**838**円)

北海道のよつ葉牛乳をベースによつ 葉生クリームや濃縮乳、秋川牧園の卵 だけのシンプルなアイスクーム。 生乳(北海道)、卵(山口県)



360 凍鳥 岩手阿部製粉(岩手県·花巻市)

芽吹き屋 よもぎだんご 4本 417円(数450円) 通常税込 463円

国産の上新粉で作ったコシのある生地 によもぎを練り込み、北海道産小豆の 粒あんを包みました。自然解凍で。 よもぎ(国内産)



讃岐ぶっかけゆずうどん 

ゆずペーストを練りこんだコシのあるこ どん。大根おろし・海苔・揚げ玉・つゆ付。 鍋かレンジで。加工澱粉:麺の約7% -ストを練りこんだコシのあるう 小麦(国内産)、ゆず(愛媛県)



包织头巾 ッキーフーズ(大阪府・大阪市) わかめどっさりうどん

2食556g 429円(数463円) 国産小麦粉のうどんにわかめ、刻み揚げ、かまぼこ、青 ねぎをトッピング。鰹、昆布ダシの関西風つゆ。鍋で。



日岡商事(兵庫県·加古川市) (第180日 冷凍うどん

200g×3玉 435<sub>円</sub>(数470<sub>円</sub>) 国産小麦粉と食塩のみで作りました。凍ったまま麺を 沸騰したお湯で1分半茹でてください。温でも冷でも。 小麦粉(国内産)



363 凍暑 2000年200 ニッキーフーズ(大阪府・大阪市) えび天そば

2食496g **524**円(裝**566**円) 国産小麦粉と北米産そば粉の蕎麦にえび天や葱の具材を盛付けました。鍋かレンジで。加工澱粉: 貝の約0.2% えび(インドネシア、ベトナム他)



日岡商事(兵庫県·加古川市)

桜えびかきあげ 160g(2枚入) 734円(数793円)

駿河湾産桜えび、国産野菜(玉葱、人参、小松菜)と国産小 麦を使用。non-GMO菜種油で揚げました。レンジで。 野菜(国内産)



366 🎏 🚆

鮮度の良い秋鮭 佐井村漁協(青森県·佐井村) 賞90日 を焼き上げ、フ レークにしまし 国産 鮭フレーク

た。原材料: 秋 100g <mark>615</mark>円(数<mark>664</mark>円) た。原材料: 秋 重) [放] 不検出 <4.0 <4.4

367 凍器 **邻安** 

/コー(神奈川県·大和市) ひとくちソースとんかつ 6個120g 453円( 8489円)

粗挽きした豚肉を油で揚げ、ソースをからめました。お 弁当のおかずに最適。レンジ加熱または自然解凍で。 豚肉(国内産)



一(神奈川県·大和市) 鶏ごぼうハンバーグ

26g×8 449<sub>円</sub>(数485<sub>円</sub>) 国産鶏肉にごぼうと玉ねぎを合わせた、小さめのハン バーグ。お弁当やおつまみに。 レンジまたは焼いて。 鶏肉(国内産)



12個180g **414**<sub>円</sub>( 数**447**<sub>円</sub>)

豚肉たっぷりのシューマイです。ジューシーで味わい豊か に仕上がっています。蒸すかレンジで温めて。 豚肉(国内産)

飛鳥食品(東京都·江戸川区) 實120日 飛鳥のえびシューマイ 12個180g 434円( 数469円) 国産たらのすり身と天然えび、玉ねぎの味わいを生か

J、ふっくら仕上げました。蒸すか、レンジで加熱して。 すけとうだら(北海道)、えび(ベトナム)



マストミ(徳島県・徳島市) 鶏のから揚げ

鶏肉(徳島県)

200g 513円(翌554円) 無投薬の神山鶏の肉を魚醤入りの特製タレに漬けた柔 らかジューシーな唐揚げ。レンジかトースターで温めて。



チキンナゲット 200g 472円(数510円)

開放鶏舎で育った若鶏のムネ肉等を使用。レ ンジかトースターで。お弁当にもピッタリ。



8個160g 370円(翌400円) 通常稅込 413円 白身魚のすり身とごぼうを合わせて揚げました。こしょう 風味が美味。お弁当にも。レンジかトースターで。



85g×2 517円(数558円)

北海道の素材(鮭・玉葱・じゃが芋・南瓜・アスパラ)の味を生かし塩胡椒で味付けした包み焼き。レンジで。 鮭・野菜(国内産)



阿波鶏と徳島蓮根ハンバーグ お惣菜セット 230g 746円(裝806円) 通常税以826円

鶏ひき肉・れんこん(徳島県)



★素材にこだわり★

トマトケチャップは光食品製で 有機トマト (ポルトガル、イタリ ア、スペイン、日本産)を使用し ています。

376 凍 秋川牧園(山口県·山口市) チキンライス 450g 509円(数550円) 通常税込(2食分) 562円 自社の鶏肉・とりがらスープを使用。

スープを入れて炊いた米をトマトケ

米·野菜(国内産)、鶏肉(山口県、他)

チャップで味付け。レンジか焼いて

鶏肉(山口県、他) ごぼう(国内産) 豆腐本来の美味しざ。口当たりを 残した仕上げ 377 凍器 卵织头小

ッコー(神奈川県・大和市) 彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ 3個210g 447円(数483円) 通常税込 503円

消泡剤を使わず天然にがりを加えた豆腐に国産野菜とひ ごきを加えたハンバーグ。レンジまたは焼いて。 大豆·鶏肉(国内産)



牛肉コロッケ

162g(6個入) 218円( 数235円) 北海道産男爵いもと国産のたまねぎ、オーストラリア産 の牛肉を使用。油調済なので、自然解凍かレンジで。 ばれいしょ(北海道)



おからクリーミーコロッケ 200g(4個人) 311円( 数336円)

おからとじゃがいもをベースにした素朴な味のコロッケ。 夕飯のおかずやお弁当に。揚げるかレンジで温めて。 おから(国内産)



200g 477円(裝515円) 通常税込 531円

鶏肉(国内産)

卵米之小

秋川牧園(山口県·山口市) 甘酢のやわらかチキン南蛮 150g **414**円( 数**447**円)

ふんわり衣に特製甘酢たれを染み込ませ、柔らかな食 感です。レンジで温めて。タルタルソースレシピあり。



ニッコー(神奈川県・大和市) ミニアメリカンドック 6本150g **450**円(数**486**円)

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



手包みピッツア マルゲリータ 2本190g 438円( 5473円)

イタリア産トマトを使ったトマトソースの酸味と、 4種チーズのコクと旨みが味わえるピッツアです。 小麦(オーストリア他)、トマト(イタリア)



大進食品(神奈川県·横浜市) オーガニックペンネのトマトソースグラタン 170g×2600円(数648円)

小麦(イタリア)

濃厚なバターをたっぷりと使い、さらにオーガニ ペンネマカロニと国産玉ねぎを使用。レンジで温めて。



ニッキーフーズ(大阪府・大阪市) ライスバーガー ねぎ塩豚焼肉 5@575g 898  $\oplus$  ( 5 970  $\oplus$  )

醤油味のライスプレートに特製甘辛塩たれで仕上げた葱 と国産豚肉の焼肉をサンド。レンジで。加工澱粉0.2% 米·豚肉(国内産)



60g×3種(各1個) 664円(数 / 17円) 通常稅込 737円 生地は平飼い卵・国産小麦を使用。餡の豆原料は全て北海

道産、3種類の味をお楽しみください。自然解凍で。



国産くるみと国産丸大豆醤油、国産砂糖を使用した 胡桃ゆべしです。自然解凍2時間位で食べられます。 もち米(国内産)



カリント饅頭

30g×4658<sub>円</sub>(裝**711**円) 黒糖饅頭をNON-GMOの一番絞り菜種油(オースト ラリア原料)でサクッと揚げました。自然解凍して。 小豆(北海道)



お茶香るミニたい焼き(あずき) 8個272g 453円(数489円) 生地に国産の緑茶粉末を使用し、自社で炊いた国産小

豆使用のあんこを包んだミニたい焼き。自然解凍OK

小麦粉·小豆·茶(国内産)



岩手阿部製粉(岩手県·花巻市) 芽吹き屋 ごまとろり

12個216g 546円(5590円) $_{
m em}$  $_{
m 607}$ 円

とろりとした黒ごまあんを、国産上新粉を使用した生地で -ロサイズに包みました。 上新粉(国内産)



三色どら焼

コー(神奈川県・大和市) 豆乳カステラ 5切378円(数408円)

新鮮な卵と国産小麦、国産大豆の豆乳を使用し焼き上 げました。しっとりとした食感を楽しんで。自然解凍で。 大豆(国内産)



240ml **298**円(税**322**円)

鳥取県大山乳業農協の生乳を70%配合。生乳、練乳 ・砂糖・クリームとコーンスターチだけで作りました。

生乳(鳥取県)

393 凍 日本生活協同組合連合会 キャラメルクラッシュアイス 850~ 598円(数646円) カリカリのキャラメルの食感が楽しめます。濃厚 な味わいとふんわりとける口どけの良さが特徴。

生乳(ニュージーランド)



おっぱいアイスミルク 80㎡ 120円(裝130円) 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。 生乳(北海道)



チョコレートアイスクリーム 110㎡ 220円(数238円) ベルギー産クーベルチュールチョコレートをふんだん に使用し、濃厚なおいしさに仕上げたアイスクリーム。

生乳(国内産)・カカオ(エクアドル他)



抹茶アイスクリーム 110吨 220円(裝238円)

上質の抹茶を使用し、コクのある濃厚な味わいに仕上げました。 生乳(北海道)·茶(京都府)

397 卵米小 須崎屋(長崎県·島原市) 第40日

長崎五三焼かすてら 形おとし 550円(翌594円) 通常税 648円 200g

創業150年、老舗の五三焼きカスラ ラです。熟練の職人が1つ1つ手焼き に拘り丹念に焼き上げます。 鶏卵(長崎県)

398 卵米小 須崎屋(長崎県·島原市) 第40日 白いかすてら 形おとし

200g 550円(裝594円) 通常税込 648円 創業150年、老舗の須崎屋が焼きあ げた珍しい白いカステラです。 島原半 島産の「米卵」を使用。 鶏卵(長崎県)

冷してもOK♪ トコゼリ-王远 严强。 トコゼリー 特価 トコゼリー トコゼリー ..... 399 400

マルヤス食品(愛媛県・愛南市) マルヤス食品(愛媛県・愛南市) 寛120日 トコゼリーみかん 2個組 トコゼリーピーチ 2個組 130g ×2 380円(数410円)通常税込 454円 130g ×2 380円(数410円) 通常税込 454円

みかんと数種類の果物の果肉を潰し てゼリーに溶け込ませています。 みかん(国内産)



マルヤス食品(愛媛県・愛南市) (賞) 120日 トコゼリーパイン 2個組 130g 380円(数410円) 通常税込 454円

パインと数種類の果物の果肉を潰し てゼリーに溶け込ませています。 パイン(タイ)



130g 380円(数410円) 通常税込 454円 甘夏と数種類の果物の果肉を潰して ゼリーにしました。 甘夏(愛媛県)

米(岐阜県)

酒担当



4月3回から前日OK番号を 変更しています



(1) おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市) 賞90日 きらず揚げ・しお

140g 298四(裝322四) おからが入った、かりんとう風の揚げ

菓子です。 小麦(国内産) [放] 不検出 <4.1 <4.3



おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市) 賞90日 きらず揚げ・黒砂糖

140g 298円( 黎322円) ほんのり甘い黒砂糖は、お茶請けに ぴったり。 小麦(国内産) [放] 不検出 <4.2 <3.3

27470

406

**②**①

※ 会小 サンコー(愛知県・豊橋市) (寛120日 根昆布あられ

55g **240**円(聚**259**円) 国産水稲もち米を主原料に北海道産の根昆布を入れ た生地を丸大豆醤油でさっぱりと味付けしました。 も5米(国内産) [放] 不検出 < 0.9 < 1.0

ひじきスティッ

407 

蔵王米菓(山形県·村山市) 寛120日 揚げ小丸

100g 220円(数238円) 丸大豆醤油と北海道のてんさい糖で味 付けした一口サイズの揚げせんべい。 うるち米(国内産)

(1) (1)

图印

さっぱりとした味付 けにしました。

408 サンコー(愛知県・豊橋市) (寛120日

片口いわし(国内産)

国産片口いわしを新

まるごと小魚 4g×5連 **220**円(数 **238**円)

409

サンコー(愛知県·豊橋市) </br> ポテトチップスしお味

60g 198<sub>円</sub>(数214<sub>円</sub>) 国内産のじゃがいもを植物油でパリッとフ ライし、さっぱりと塩で味つけしました。 じゃがいも(国内産)

410

サンコー(愛知県・豊橋市) 寛120日 芋けんぴ

90g **198**円(数**214**円) 鹿児島県特産のさつまいもを細長くカット し、植物油でカリッとフライにしました。 さつまいも(鹿児鳥県) 「放] 不検出 <4.1 <3.7

411 米 サンコー(愛知県・豊橋市) 野菜スティック

> 110g **275**円(聚**297**円) 7種類の野菜を生地に入れたスナッ クです。

> 小麦(国内産) [放] 不検出 < 0.9 < 0.9



サンコー(愛知県・豊橋市) ひじきスティック

110g **275**円(裝**297**円) 国産小麦由来の小麦粉が主原料の生

图 米 小

地にひじきを練り込みました。 小麦(国内産) [放] 不検出 <0.9 <0.9



ミルクスティック

100g **275**円(数**297**円) 牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さ のスティックタイプのビスケットです。

小麦(国内産), 生乳(北海道)



サンコー(愛知県・豊橋市) (賞180日 全粒粉クラッカー

100g 270円(数292円) 国産小麦粉、全粒粉使用。プレーンな

クラッカーに焼き上げました。 小麦(国内産) 「放] 不検出 < 1.0 < 0.8



サンコー(愛知県・豊橋市) 寛180日 安納芋ようかん

58g 160<sub>円</sub>(数173<sub>円</sub>)

焼さつま芋のペーストを使用しているの 安納芋の甘みがより引き立っています。 水飴(国内産) [放] 不検出 < 0.8 < 0.8



416 腌 A M おとうふ工房いしかわ(愛知県・高浜市) 賞10日 卵・乳を使わない おとうふドーナツ 4個 285円( 数308円)

国産大豆の豆腐、小麦粉、粗糖で作ったシンプル な味わいのドーナツです。卵、乳は不使用です。 小麦·大豆(国内産)



417 サンコー(愛知県・豊橋市) 寛180日 干し柿寒天

110g(個包装) 250円(数270円) 食物繊維が多いといわれる干し柿を練 り込んだ、やわらか食感の寒天です 干し柿(長野県) [放] 不検出 < 0.6 < 0.8



サンコー(愛知県・豊橋市) 寛150日 元気 わくわくミックスゼリー 28個(個包裝)  $498_{P}$ (  $538_{P}$ )

りんご・いちご・みかんの果汁をそれぞれ ニカップタイプのゼリーです。 りんご・みかん・いちご(国内産) [放] 不検出 < 0.8 < 0.8



大紀コープファーム(奈良県・五條市) かりん蜂蜜飴

80g **285**円(裝**308**円)

プファームで栽培したかりん を使用しました かりん(国内産)



ーム(奈良県·五條市) 梅エキス飴

80g **285**円(裝**308**円)

全品特価

国産の小麦粉と大豆に

こだわり、黒糖を使

用。水を使わず豆乳だ

けで練り上げたドーナッです。

大紀コープファームの梅エキスを使用し、京 都の老舗「大文字飴本舗」で飴にしました。 梅(奈良県、和歌山県、三重県)

有機インスタント -の上品な旨 みと苦味を、寒天で ぎゅっととじこめた ゼリーです。

421 サンコー(愛知県・豊橋市)

コーヒー(コロンビア)

寒天コーヒーゼリ-



录

第180日

135g(個包装) 210<sub>円</sub>( 發227<sub>円</sub>) 通常稅込 248円

[放] 不検出 < 0.8 < 0.8

小粒水ようかん

422

16g×12  $250_{
m P}$ (裝 $270_{
m P}$ ) 通常稅込 28 $1_{
m P}$ 

サンコー(愛知県・豊橋市) 賞180日

食べやすい一口サイズの水ようかんです。 水飴(国内産) [放] 不検出 < 0.6 < 0.7

有機栽培のほうじ

茶と有機玄米をブ



丸和食品(東京都·練馬区) 賞60日 豆乳ドーナツ(白蜜)2袋

155g×2 470円(翌508円) 通常税込 530円

[放] 不検出 <3.7 <3.8

国産の小麦粉と大豆 にこだわり、北海道

を使わずに豆乳だけ

産甜菜糖を使用。

で練り上げたド



小麦(国内産)

丸和食品(東京都·練馬区) 賞60日 豆乳ドーナツ(黒糖)2袋

155g×2 470円(裝508円) 通常税込 530円

[放] 不検出 <4.3 <3.6

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

4月3回から前日OK番号を 変更しています



童仙房茶舗 有機煎茶

100g 800円(数864円) 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。

/ドした日本茶 です。 426

童仙房茶舖(京都府·南山城村) 童仙房茶舗 有機ほうじ玄米茶 150g 550円(数594円) 緑茶(京都府)、玄米(国内産)

有機栽培一番茶の 刈り残しを遠赤外 線で香ばしく焙じ たほうじ茶です。

小麦(国内産)

427 童仙房茶舖(京都府·南山城村)

童仙房茶舗 宇治有機ほうじ茶 120g 550円(数594円)

緑茶(京都府)



紅茶・香料(スリランカ)

ランカスター(千葉県・千葉市) アールグレイティー(ティーバッグ) 2g×20 550<sub>円</sub>(数594<sub>円</sub>) 柑橘系のベルガモットの香りが爽やか

なフレーバーティーです。農薬無散布。



ジャスミン茶(リーフ) 100g 385円(数416円)

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

温でゆっくり煎り上 げた麦茶です。



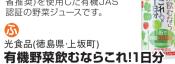
430 庄内協同ファーム(山形県・鶴岡市) 低温焙煎 庄内の麦茶(ティーバッグ)

30g×10 550円(数594円) 通常税込 646円



緑茶(京都府)

20種類の野菜を使用し、1日 分の野菜量350g(厚生労働 省推奨)を使用した有機JAS 認証の野菜ジュースです。



1缶あたり税込184円

190g 175円(裝189円)通常税込 2000円



M 433 井筒ワイン(長野県・塩居市)

1000~ 998 円 (数 1078 円) 通常税 21156 円





100%使用したトマトジュース。 トマト(長野県)

大麦(山形県)

432 6缶 有機トマト(アメリカ、スペイン他)

431 1缶

井筒・アップルジュース りんご(長野県)

1缶あたり税込115円



岩泉ホールディングス(岩手県・岩泉町)

龍泉洞の水 500㎖ 500ml 3300円(翌3564円) ×24

岩手県・龍泉洞に湧き上がるミネラル たっぷりの水。自然の味をそのままに。 水(岩手県) [放] 不検出 < 0.5 < 0.5



龍馬1865 1缶あたり税込146円 350㎡×6 810円( 2876円) 436 6缶

1缶あたり税込140円 437 24缶 350ml×24 **3120**円(数**3370**円) まず。 麦芽(ドイツ、イギリス、他)

大麦麦芽100% こだわり炭酸水 を除く添加物は -切不使用になり



お酒 438 \_\_\_\_\_ 仁共田木家(福阜県·郡山市) おだやか 純米吟醸

720㎡ 1500円 数1650円 1760円 米(福島県)



仁井田本家(福島県·郡山市) にいだしぜんしゅ 純米原酒 720㎡ 1500円(数1650円) 米(福島県)

ALC:16% 昔ながらの生もと仕込 みによるしっかりした 酸と自然米の持つ上質 な米の旨味のある純 米吟醸酒です。 お酒 440

仁井田本家(福島県·郡山市) にいだしぜんしゅ 純米吟醸 720~ 1700円(数1870円) 米(福島県)

原材料: 鶏卵(国産)、糖類 (砂糖、ぶどう糖)、小麦粉、植物油脂、水あめ、牛乳、はちみつ、還元水あめ/膨張剤、乳化剤、(一部に卵・ 乳成分・小麦・大豆を含む)

441 **®®&0** 

日本生活協同組合連合会 蜂蜜かすてら

10本 340円(製367円) 389円 切り落とし入りの お徳用です。

第60日

鶏卵(国内産)



酒類

もち米と米麹、醸

造アルコール、焼

酎で仕込み、じっ

くりと熟成。

と

**60 🗊** 

606

442 芋けんぴ

64g 100<sub>円</sub>(数108<sub>円</sub>) スティック状にカットした九州産の黄金千貫芋を、植物 油脂の混合油でカラッと揚げ砂糖で味付けしました。 さつまいも(九州)

粗精製

粗精糖(自然派style)

さとうきび(鹿児島県)

沼屋本店(茨城県・つくば市)

「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

常総だし醤油

しをとりました。

**(33)** (111)

620

鹿児島県のサトウキビから作られた砂糖で

す。特に煮物などお料理によく合います。

ベスタッフ(愛知県・名古屋市)

1kg **400**円(裝**432**円)

CO-OP商品 1本あたり税込58円 彩果菜園 彩果菜園 彩果菜園 443 日本生活協同組合連合会 第180日 彩果菜園フルーティアップル 125ml×12本 648円(数696円)

にんじんとりんご主体のフルーティな味わいが楽しめる野菜果実ジュース。食物繊維とビタミンC配合。 にんじん(アメリカ・国内産等)

麦茶 444 2000mlPET 日本生活協同組合連絡 麦茶(六条大麦使用)

930円(数1002円)四常規込 1038円 焙煎の異なる六条大麦を使用、配合を 工夫し、香ばしい麦茶に仕上げました。 大麦(国内産)

446

塩分8.4%

鹿児島独特の

麦こうじをたっ

甘口で白っぽ

450 🎏

大麦(愛媛県)

鹿児島麦みそ

ぷり使用した

い麦みそです。

海の精(東京都・大島町)

海水(伊豆大島近海)

海の精やきしお 詰替用

の精」を焙煎して焼塩にしました。

日本特有の伝統的製法で作られた「海

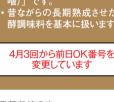
60g **238**<sub>円</sub>(聚**257**<sub>円</sub>)



200ml×24 1440<sub>円</sub>(数1560<sub>円</sub>) 福岡県「甘木の水」を使用した炭酸水。お好みにあわせてお飲みください。無糖、無香料。

## 食品調味料

- 常総生協がおすすめする調味 D基本は「さ・さしすせそ(酒 砂糖・塩・酢・醤油・味
- ープ 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。



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。水で5~ 8倍に薄めてお 飲みください。

447 飯尾醸造(京都府·宮津市)

米油

富士玄米黒酢

500元 1700円(数1836円)

452 小600g

453 中910g

454 大1350g

ポールスタア(東京都・東村山市) 賞180日

青森県田子町産みじん切りにんにく

青森県田子町産の風味豊かなにんにく「福地ホワイト

種しを使用。切る手間のいらない「みじん切りタイプ」

65g 400円(獎432円)

米糠(国内産)

459 🚼

ボーソー油脂 (千葉県・船橋市) 🐼 🤀

540円(裝583円) 西常税込 594円

760円(数821円) 842円

880円(翌950円) 通常税込 994円

605

に作った2年仕込 み醤油。

448 🇯 ∺

沼屋本店(茨城県・つくば市)

料の油です。軽く

香ばしい風味でく

せのない油です。

米ぬか由来の栄

養成分を含んでい

米油

油

(4)

米油

国産の果物と野菜

と3種のビネガーを

加え、芳醇な味わい

に仕上げました。

**(33)** (111)

、12種のスパイス

もち米(国内産、中国) 沼屋本店と一緒

相生ユニビオ(愛知県・西尾市)

三河伝統製法 「古式 本みりん」

500元 580円(翌638円)

伊尔

毛切

常総寒仕込みしょうゆ(火入れ) 500元 550円(数594円) 通常税込 669円

大豆(茨城県) [放] 不検出 <3.0 <3.3 国産米ぬかが原

360㎡ 520円(發562円)583円 大豆(茨城県) 「放] 不検出 < 0.6 < 0.5 ゆず&かぼすのダ ブル果汁に、鰹節 だしと昆布だしを



《杂类》

455 🖁 🏶 🗫 🐠 飯尾醸造(京都府·宮津市) 富士ゆずぽん酢

360~ 830円(裝896円) ゆず(徳島県)、かぼす(大分県)

460

624 ®®

国産の有精卵と圧

搾一番しぼりべに

花油、菜種油、醸

塩、香辛料使用。

創健社(神奈川県·横浜市) 實180日 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 有精卵マヨネーズ

200元 370円(数400円) 300g **498**円(数**538**円) 野菜(国内産) なたね(オーストラリア)

BEET SUGAR 445 🖶

ムソー(大阪府・大阪市)

有機てんさい糖

400g 480円(翌518円) キメが細かく舌触りがよいてんさい糖はお菓子作りに ピッタリ。グラニュー糖のように白い結晶のお砂糖です。 てんさい(リトアニア)



449 🗯 👭 米大 | |沼屋本店(茨城県·つくば市) | | 第180日 沼屋 手造りみそ

1kg 530円(数572円) 茨城県産大豆と、国産米こうじを使い、

3ヶ月熟成で色を白く仕上げました。 大豆(茨城県) [放] 不検出 < 2.5 < 2.9



456

ねりごまの香りと

程よい酸味が食欲

をそそります。冷

し中華、冷しゃ

ぶ、春雨サラダな どにも。

ポールスタア(東京都・東村山市) 桃花林 棒棒鶏ソース

ナガノトマト(長野県・松本市)

トマト(イタリア)

全品

ていねいにつくったトマトのソース

じっくり煮込み、味をととのえたトマトのソースです。

390g 410円(数443円)

お届けは全て 5月4回になります

215g 385<sub>円</sub>(数416<sub>円</sub>) 脱脂大豆・小麦(アメリカ・カナダ)



はつゆき屋(鹿児島県・日置市) 寛180日

1kg 920<sub>円</sub>(愛994<sub>円</sub>)

にら豚のたれ 60g×2袋 220円( 238円)

ごま油とにんにく油の風味に、ピリッと唐辛子のアク セントを加えた食欲そそる甘辛しょうゆだれです。

濃厚な食感と旨味を 引き出したトマトペーストを原料にト マトケチャップを作 りました。

小麦、大豆(アメリカ、他)



626 **4** 創健社(神奈川県·横浜市)

蓮根、人参、えのき、干

ぴょう、椎茸、筍をこだわ

りの調味料で味付け。炊

いたご飯にまぜるだけ。

**466 ₩�Φ** 

野菜(国内産)

鬼無里の杜(長野県・長野市)

混ぜるだけ五目ずしの素

140g 460円(数497円) 通常税込 538円

**阿爾** 

2合用

有機トマトケチャップ 300g 420円(数454円)

トマト(イタリア)

ても。



仕上げました。 **55** 📆 610

飯尾醸造(京都府·宮津市) 純米富士酢

500ml **750**円( 5810円)

米(京都府) ごまの種子を



強く炒り、圧搾 製法で仕上げ ました。焙煎し たごま油の香りを強く引き 出しました。

451 👭

九鬼産業(三重県·四日市市) 九鬼 純正胡麻油こいくち

600g **1030**円(裝**1112**円) 胡麻(ナイジェリア、他)

かつおだしと熟成 させたかえしの味 わいを楽しめる本 格派のつゆ。

458 **\*\*\*** おびなた(長野県・長野市) そばつゆ(ストレート)

400~ 350円(数378円)



創健社(神奈川県·横浜市) 有機ダイストマト缶

400g 230円(裝248円) 270円

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。ダイスカットにした立方体タイプ。 有機トマト(イタリア)

全品特価 鬼無里の杜特集

長野県産のえのき

大根おろしと混ぜ

667 **###** 

鬼無里の杜(長野県・長野市)

長野県産えのき茸味付け

140g 415円( 5448円) 通常税込 497円

茸を使用。冷奴

にんにく(青森県)

蔵の素を使用する際のポイント は「使いすぎないこと」。それ は何故か? アミノ酸が一般の日 本酒の5倍以上もあり、アルコー ル度数も普通の料理酒(約14%) よりも高い17%です。価格は少 し高めですが、使う量は一般の料理酒の1/3で充分です(実 は経済的!)。蔵の素は使うだけ

で、素材の旨味だけでなく一緒 に使う調味料の調味効果も最大限に高めてくれます!各ご家庭の常備酒 としておすすめします。

酒類

**你 你** 大和川酒造店(福島県·喜多方市) 料理酒 「蔵の素」(契約栽培米使用) 603 300ml

648円(裝713円) 西常税込 748円

601 720ml

1120円(数1232円) 通常税込 1298円



有機EXバージンオリーブ油シングル 462 180g

1300円(数1404円) 通常税込 1512円 463 450g

2500円(数2700円) 通常税込 2916円 若々しいグリーンフルーティ風味であ りながら口の中で甘みが広がり、パン や野菜・果物との相性が抜群です。

オリーブ(スペイン)

日本オリーブ(岡山県・瀬戸内市) 有機EXバージンオリーブ油ブレンド

1300円(数1404円) 通常税込 1512円

フルーティでコクがあり、ガスパチョ など野菜の強い生命力を味わうレシ

ピにぴったり。



465 450g 

オリーブ(スペイン)



**467 ₩ΦΦ** 鬼無里の杜(長野県・長野市)

5種のきのこご飯の素 140g 480円(裝518円)通常税以 551円 えのき(国内産)

菜に人参を加えて味

付けし、油で炒めま

えのき茸(長野県)



468 **\$\$4** 鬼無里の杜(長野県・長野市) 野沢菜の油いため

130g 387円(数418円) 通常税込 454円

野沢菜(長野県)

米(福島県)



あなたのお好みは、どのカレー?

全品特



おなかの 調子を整えて お通じ改善! 1歳28 高たり 0.4koal たっぷり お食事に 2g×10gA 東生活は土生、土豆、耐菜を 資素のパランスを 伊那食品(長野県·松川町)

食物繊維が豊富な 海藻を粉末状にしました。ところ天、 牛乳かんなどが簡 単に作れます。

お湯で溶ける粉末寒天 20g 365円(裝394円)通常税以(2g×10袋) 365円(裝394円)

海藻(地中海、他)



ムソー(大阪府・大阪市) てんさい含蜜糖 粉末 500g 420円(数454円) 通常税 2486円

まろやかな風味があり、すっきりとした甘みです。 粉末タイプなので溶けやすく、お菓子作りに。 てんさい(北海道)

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。

創健社 (神奈川県·横浜市)

ベジタブルカレー

☞ 🗇 🗫 👁 🕸



210g 298円(裝322円) 通常税込 346円

699 甘口 700 中辛



200g(1人前)×3 670円(数724円) 通常税込754円 30種類のスパイスをブレンドしたカレーパウダーと、丁寧 に時間をかけてじっくりと焙煎した香辛料を使用。 野菜·牛肉(国内産)

473 秋川牧園(山口県·山口市) 秋川牧園の本格チキンカリー 220g 435円(裝470円) 通常税込 497円 秋川牧園の若鶏手羽元をまるごと2本使用したチキンカ 鶏肉(国内産)



180g(1人前)×2袋 645円(翌697円)<sup>通常税込</sup>726円

国産の鶏むね肉に淡路島の玉ねぎをたっぷり使った、コク と深みを感じられる本格的なチキンカレーです。 鶏肉(国内産) [放] 不検出 <3.4 <3.5

478

## 乾物・だし その他

小豆(北海道)

4月3回から前日OK番号を 変更しています



川光商事(東京都·中央区)

150g 285円(裝308円) 通常税込 335円

小豆の風味が活きた、さらしあんです。

471

さらしあん

小豆(北海道)

701

きな粉(大豆)

けて焙煎しました。

長谷川商店(東京都·中央区) 電180日 はねだし焼きのり

全型10枚 350円( 数378円)

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

庄内協同ファーム(山形県・鶴岡市) (賞180円)

無農薬栽培された大豆を、時間をか

大豆(国内産) [放] 不検出 < 2.7 < 2.5

130g 240円(数259円)



長谷川商店(東京都·中央区) 實180日 寿司はねのり

全型10枚 360円( 数389円) 軟らかで歯切れがよく、甘みのあるのり。寿司用に 焼いた物の中からはねた若干難点があるのりです。 のり(国内産)

中山水産(静岡県・裾野市) (賞180日

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。

さば(国内産) [放] 不検出 <3.8 <3.5

8g×18 580円(翌626円)

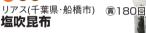
AA



山田製油(京都府·京都市) 實150日 石臼挽きすりごま小袋(白)

81g(3g×27) 600円(發**648**円) 職人が丁寧に炒り上げた胡麻を石臼でゆっくり挽 くことで、甘味と香りを引き出したすりごまです。 白ごま(グァテマラ、ニカラグア、モザンビークなど)

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



663 35giii

479 徳用

昆布(北海道)



477

山田製油(京都府·京都市) (賞180日

職人が直火焙煎で丁寧に炒り上げた

芳ばしい香りが特徴の炒りごまです。

白ごま(グァテマラ、ニカラグア、モザンビークなど)

50g **250**円( 数**270**円)

京都山田炒りごま(白)



AL O



わかめご飯の素

20g 480円(裝518円) 通常税込 551円

山田製油(京都府·京都市) (第180日)

職人が直火焙煎で丁寧に炒り上げた、

芳ばしい香りが特徴の炒りごまです。

黒ごま(ミャンマー、パラグアイなど)

50g **250**円( 痰**270**円)

京都山田炒りごま(黒)

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。

1袋あたり310円

わかめ(宮城県)

茹で時間3分半

そば(国内産)



士別農園(北海道·士別市)

300g 415円(数448円)

北海道士別農園の減農薬栽培あずきで

す。皮が軟らかく、ふっくら煮上がります。

士別農園 小豆

小豆(北海道)

658

コタニ(岩手県・大船渡市) 寛180日

万能汁物の具 30g 450円( 数486円)

岩手産わかめ、芽かぶ、ふのり、岩の りをまぜ合わせた汁物の具です。 わかめ(岩手県) [放] 不検出 <4.1 <4.3



コープ自然派事業連合 チキンコンソメ

使用のコンソメパウダー

80g(4g×20) 360円(裝389円) 国産鶏を原料にした、化学調味料不



651

だしパック

九鬼国産ごまふりかけ 25g **275**円(数**297**円)

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。 金ごま(国内産)



桜井食品(岐阜県・美濃加茂市) 国産パン粉

200g **295**円(裝**319**円)

岩手県産小麦粉使用。酸化防止剤、 ング不使用 小麦(岩手県) [放] 不検出 < 1.0 < 1.0



200g ×2 490円(裝530円) 通常税込 572円

長崎皿うどん 697 創健社(神奈川県·横浜市) 賞120日 長崎皿うどん 2袋組

2食×2袋 574円(数620円) 通常税込(スープ付) 643円 国産小麦粉使用。パリッとした揚げ麺 こあんかけスープが合います。 小麦(国内産)

# **60 🗓**

652

日本生活協同組合連合会 第180日 味パック合わせだし

252g **578**円(数**624**円) 国産のいわし、あじ、昆布、椎茸、国内製造のいわし 節、かつお節を使用。使いやすい無漂白ティーパック いわし・あじ・昆布・椎茸(国内産)



ゆであずき(北海道) 190g **170<sub>円</sub>(数184<sub>円</sub>)** 

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 小豆(北海道)



日本生活協同組合連合会 おいしいご飯 200g × 10食 1200円(数1300円)通常税込 1400円 山形産米はえぬきを使用し、高温短時間

で殺菌した無菌化トレー米飯。非常食に。

米(山形県)



160g 380円(数410円) 通常税込 454円 国内産水稲もち米と北海道産小豆を使用したレ トルト与基米飯。」から、温せんで調理可能 小豆(北海道)、もち米(国内産)

₫使えません

酸素系漂白剤·重曹

·石けんの3つの作用で、洗いにくい部

分の汚れを落とし

488



220g(2人前) 170円(数184円) トマト、玉ねぎ、人参などの野菜とマッシュ ムをじっくり煮込んだソース。加工澱粉2% 玉ねぎ(中国、国内産、アメリカ、ニュージーランド等)



1kg 498円(数538円) ラム小麦のセモリナ100%使用。太 さ1.6mm、茹で時間の目安は7分です。

小麦(カナダ、アメリカ、他)

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。

4月3回から前日OK番号を 変更しています



ボーソー油脂(東京都・中央区) 台所用米ぬか粉せっけん

330g 360円(裝396円) 米ぬか由来の油脂を主原料にした水環境と手肌にやさし

い台所用石けん。合成界面活性剤、蛍光増白剤不使用。



3kg 980<sub>円</sub>(数1078<sub>円</sub>) 米ぬか由来の油脂を主原料にした洗浄力が豊富で

◎芯の小さいタイプ 牛乳パック30%を含む再生紙100%。無漂

白、セミソフトタイプ。 130m巻シングル。専

用芯でご使用下さい。

太陽油脂(神奈川県·横浜市) パックス 洗濯槽&排水パイプクリーナー 300g×3袋 980円( 数 1078円) 水に溶けやすい粉せっけん。蛍光増白剤不使用。

芯なし
□・ル





490 🞛 べにばな野草園(山形県・酒田市) 賞90日 どくだみ水

100元 1800円(数1980円) ドクダミ(山形県)





太陽油脂(神奈川県・横浜市) パックス ソルティーはみがき

ヘナ 100% 120g **450**円(数**495**円) ラジャスタン州のヘナ100%・無添加。 水またはお湯でといて髪に塗ると、白髪がオレンジ系の赤色に。 塩のちからで歯周炎(歯槽膿漏・歯肉炎)を予防して 歯ぐきを健やかに保つ、塩入り石けんはみがき。 ヘナ(インド)



789 丸富製紙(静岡県·富士市) 100g **1000**円(裝**1100**円) ペンギン芯なし(トイレットペーパー) 130m×6ロール **538**円(愛**592**円)

**(3)** 



回収した牛乳パック55%と古紙45%。蛍光染料を使わない2枚重ね。ソフトな肌ざわりです。



ヨモギ、スイカズ ラ、ラベンダーの 成分には血行促



ナ、カキドオシの 成分が毛穴をひ きしめ、しっかり 保湿します。カモ ミールの香り。



かみつれ水 100~ 1800円(数1980円) カミツレ(山形県)

こじゃんとうまい!!



493 無茶々園(愛媛県·西予市) 無茶々園のジューシーフルーツ(河内晩柑)

3kg 1499円(数1619円)通常税込1726円

愛媛県

凍衆会の

「和製グレープフルーツ」とも

加持養鰻場(高知県·四万十市) (第180日

お届けは 加持さんのうなぎ 5月4回に なります 496 蒲烷

130g+タレ15cc +粉山椒 2310円(数2495円)通常税込 2662円

497 白焼

130g+タレ15cc +粉山椒 **2130**円(数**2300**円) 通常税込 2484円

うなぎ(高知県)



11月中旬から12月初旬の最も美味しい時期のみかんを冷

菓子作りに。

八幡浜港で水揚げ

された小魚(ほた

るじゃこなど)を骨・皮ごと粗くすり

潰した物を主原料 に作りました。

500 凍衆

小魚(愛媛県)

無茶々園(愛媛県·西予市)

無茶々園お子さまじゃこ天

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。



15g×6 389円(数420円) 通常税込435円

第180日

**504 H** 無茶々園(愛媛県·西予市)

無茶々園甘夏と伊予柑のマーマレード

220g 578円(裝624円)通常税以648円

甘夏·伊予柑(愛媛県)



凍しました。 みかん(愛媛県)

自社栽培したレモン100%のス

トレート果汁。引き締まった香り

と酸味が特長。ドレッシングやお



第180日

**505 H** 無茶々園(愛媛県·西予市)

無茶々園れもんストレート果汁 150㎡ 554円(数598円)637円

レモン(愛媛県)



無茶々園(愛媛県·西予市) 無茶々園のそらまめ

500g 554円(数598円)

塩ゆでして、サラダ、揚げ物等幅広くご利用ください。農薬 無散布。

茎は使わず葉の部分のみ使用 無茶々園の前浜、宇和 海で旬の時期に採れた

愛媛県

わかめを湯通し、塩蔵 プ、酢の物などに。

498 🗎

無茶々園(愛媛県·西予市) 無茶々園のわかめ(塩蔵)

100g 320円(裝346円) 通常税込 356円

第180日

わかめ(愛媛県)



マストミ(徳島県・徳島市) もったいないマグロのカツ

150g 398円(数430円) 通常税込 467円

マグロの「血合い肉」を使用。下処理工程を工夫し臭みの 無い旨みのある仕上げに。レンジで。 キハダマグロ(和歌山県)

無茶々園(愛媛県・西予市) 寛180日 無茶々園 寒天ゼリーセット4種

95g×4種 880円(發950円) 通常税込 1015円

温州みかん・伊予柑・甘夏・ジューシーフルーツの4種類。 温州みかん・伊予柑・甘夏・ジューシーフルーツ(愛媛県) 495 凍

ハマヤ(高知県・高知市)

藁焼き鰹タタキ 「龍馬タタキ」 300g、たれ15g 1700円(数1836円)通常税込 1928円

かつお(九州南方海域太平洋)

499 冷衆夫の 無茶々園(愛媛県·西予市) (20日 無茶々園のちりめん山椒

40g 480円(裝518円)538円

一本釣りした 鰹を、四万十川

流域の稲藁を

使って焼いた さっぱりとした

味わいの藁焼

き。別添の無 添加たれ付。

4000

第60日

宇和海産の天日干しちりめんに山椒を加えて炊き上げました。 甘辛く、 ご飯のおともにピッタリです。

いわし稚魚(愛媛県)

マストミ自社製塩麹使用 自家製塩麹にじっくり 漬け込み、神山鶏の旨 味を引き出しました。 ターで仕上げて。 503 凍品卵粉 大小 第90日

マストミ(徳島県・徳島市) 神山鶏の塩麹竜田

150g 407円(数440円) 通常税込 478円

鶏肉(徳島県)



無茶々園 飲むゼリーセット4種

160g×4種 1320円(数1426円)通常稅込 1510円 無茶々園産の柑橘果汁に、国産の粗糖、粉寒天、こんにゃ

く粉を加え、ゆるく固めた飲むゼリー 温州みかん・伊予柑・甘夏・ジューシーフルーツ(愛媛県)

510 3袋



全)(品)(特)(価)



508 淹 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉つかいっきりポークウインナー×2 49g×2 193円(裝208円) 通常税込221円



鎌倉ハムクラ

ウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉あらびきウインナー 509 2袋

85g×2 387円( 5418円) 通常税込 430円

85g×3 563円(發608円)通常税込624円

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

豚肉(国内産)

(質)10日

第20日

[放] 不検出 <3.7 <3.8

製造時に出る 折れたもの、サ イズの大小、色 がイマイチな ものなどが入 ります。



511 凍 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

第90日 鎌倉わけあり皮なしソーセージ

400g 470円(裝508円) 通常税込 529円 豚肉(国内産)

ボンレスハム % 47 x ボンレスハム \*\*\* 515 🏂 🔐

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市) (第15日 鎌倉ボンレスハムスライス×2

60g×2 460円(数497円)通常税込524円 合成添加物を使わない成形ハム。お得な2パック組です。 [放] 不検出 <3.9 <3.9 豚肉(国内産)

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。400gの 徳用サイズ。



512 | 冷器 鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

實10日 鎌倉マイルドポークウインナー (徳用) 400g 739四( 發 798四) 通常稅込 821四

豚肉(国内産)

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。



516 淹

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市) 第20日 鎌倉ボンレスハム(徳用)

400g 1200円(翌1296円) 通常税込 1393円 豚肉(国内産)

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

5本×2

513 冷

豚肉(国内産)

517 琦

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市) 鎌倉ロースハム(徳用)

鎌倉ハムクラウン商会(神奈川県・横浜市)

鎌倉串ざしフランクフルト2袋

400g 1574円(翌1700円) 通常税込 1836円

無塩せきハム 口・

(40g×5)×2 **750**円(数**810**円) **862**円

豚肉、砂糖、香辛料を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。

豚肉(国内産)



鎌倉チョリソー

30g×5 430円( 5464円) 486円

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。 豚肉(国内産)



鎌倉バラベーコンスライス×2

85g×2 720円(松778円) 通常税込 821円 豚バラを塩漬け、くん煙したもので、独特の美味しさと芳

第15日

生鮮品については

主原料の原産地を

原料が多岐にわ

たる加工品につ

いては、主原料

表記しています。

香を持つだけでなく、だしとしての効果もあります。 豚肉(国内産) [放] 不検出 <3.5 <4.7

取り扱いサイクル・価格表記

表示マークのご案内

器4週に1回お届け 3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 新発売の商品

特別価格商品



お届け時の温度帯

冷蔵品 表記のないものについては 常温でのお届けです。

て記載しています。

アレルゲン表示 「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、包材表記をご確認の上ご利用ください。

その他

凍冷凍品

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。 おは、JOSOわいど仕様のため、原材料または対象の添加物につい

(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



000 鈴木牧場(茨城県・石岡市) 信属いて10~11日 石岡 鈴木牧場ヨーグルト(加糖)

を可能な限り表 (ビン要返却) 390円(製421円) 生乳(茨城県) 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!