



生活クラブ

北海道

消費材・共同購入カタログ

2025

10

配達開始日 9/29 ~

申込み締め切り

班 9月11・12日

戸配 9月8~12日

生活クラブ生活協同組合・北海道
https://www.hokkaido-seikatsuclub.coop

道産大豆使用のみその共同購入開始から

服部醸造(株)

41年目の食べ方提案“酢味噌”



八雲町の本社工場前。左から服部由美子社長、竹内尚之工場長、宮崎真勢常務

昔ながらの味、
今を彩る



127 酢味噌

180g 365円 (税込394円) P5

服部醸造おすすめの/
タコとわかめの酢味噌和え

和えるだけ!



たこ一口カット P23



生活クラブみそは7ヵ月以上熟成。貯蔵タンクを定期的に攪拌(天地返し)して十分に発酵させ、みその風味を良くします

1984年12月、生活クラブは約1年近くにわたる開発と仕込み期間を経て、服部醸造(株)と共にみその共同購入を開始しました。開発にあたっては道産大豆の使用、食品添加物不使用、速醸ではなく長期熟成での製造を約束しました。「生活クラブみそ」に込められた、原材料や製造方法のこだわりは現在も変わりません。しかし、利用数は減少傾向にあります。

2025年春、「先代の社長(生活クラブとの提携にあたった服部雅彦さん)が持っていた酢味噌のレシピがあります」と竹内工場長。提携生産者の原材料のみで再現することとなり、黒青い海の素精糖、私市醸造(株)の米酢を使用した酢味噌を完成させました。「みそは万能調味料です。グアタンヤ、おにぎり、冷や汁など様々に使ってほしいですね」と服部社長。服部家の次女でもある宮崎常務は「原料価格は上がっていますが、利用してもらったことで作り続けられます。酢味噌は自身魚の刺身やカルパッチョ、ドレッシング代わりにもおすすめてですよ」と話します。発酵食品であるみそは、健康維持にも大活躍。「皆さんのおすすめの食べ方も教えてほしいです」と服部社長。服部醸造(株)とすすめる消費材物語は続きます。

NEW
新商品

シャブーナーを詰め替えて
スッキリと置ける!



酢味噌 P5 バイオマス 500ml 空ボトル P15

自家製の漬物作りに
注文をお忘れなく!



沖縄の塩シママス4kg P5
こうじ(小)(大) P8
身欠きにしん(本乾) P26

今月掲載のレシピ

- ・豚バラと野菜の沢煮 P3
- ・ササミのユッケ P3
- ・牛乳でつくる
カッテージチーズ P4
- ・キャベツと
しつとりササミのサラダ P5
- ・かぼちゃのカレーマリネ P6
- ・牛肉(ニューローメン)風うどん P7
- ・豚肉とズッキーニの
りんごジンジャー炒め P8
- ・ひじきツナトースト P9
- ・ジューシーお肉のチャブチェ P11
- ・くるみのキャラメリゼ P13
- ・ふりガーリックの塩パンサンド P18
- ・サラダ風にしん漬け P18
- ・ベーコンと水菜の煮びたし P19
- ・おぼけチップの
サーモンサラダ P24



米日本の
育ちの
豚

豚肉

■平田牧場

黒豚を掛け合わせたブランド豚「平田牧場三元豚」

◆開放豚舎で、飼育日数は約200日

豚にとって快適な豚舎でおいしさと品質を追求し、一般的な豚より約1ヵ月長く育てています。

◆道産飼料用米と道産子実用トウモロコシで、飼料国産比率54.1%を実現!!

一般の豚肉はほとんどが輸入飼料に頼るなか、生活クラブでは国内自給率UPを進めています。

◆生産者の顔がわかる豚肉

直営古平農場をはじめとする道内5農場で健康的に育てられています。

冷蔵配達

※ 班・戸配 / 申込みは個人申込用紙2の裏面(冷凍品欄)

- 「一頭買い」を基本にしています。複数購入する場合は、できるだけ別の部位を申込んでください。
- 複数の部位が記載されているものは、部位バランスをとるため、そのいずれかが届きます。
- 豚加工肉の原料は一部を除き、南古川農場の古川ポークを使用しています。

100g当り販売単価: 産 269円 / 戸配 300円



ヒレ・ロース・肩ロースブロック

①産 600g 1,615円 (税込1,744円)

②戸配 600g 1,800円 (税込1,944円)

柔らかい赤身肉のヒレ、さめ細かなロース、肩ロースは旨みと食感を楽しめます。

100g当り販売単価: 産 191円 / 戸配 210円



モモブロック

①産 600g 1,145円 (税込1,237円)

②戸配 600g 1,305円 (税込1,409円)

脂肪が少なくてさめが細かく柔らかい肉質。焼き豚やローストポークなどに。

100g当り販売単価: 産 108円 / 戸配 213円



肩・バラブロック

①産 600g 1,130円 (税込1,220円)

②戸配 600g 1,280円 (税込1,382円)

バラは赤身と脂肪が層になっていて、脂肪の旨みが特長。肩は脂肪が少なく硬めです。

100g当り販売単価: 産 204円 / 戸配 333円



ロース・肩ローススライス

①産 350g 1,030円 (税込1,112円)

②戸配 350g 1,165円 (税込1,258円)

ロースはさめ細かな肉質、肩ロースは筋肉と脂肪のバランスが良い部位です。

100g当り販売単価: 産 211円 / 戸配 230円



モモスライス

①産 350g 740円 (税込799円)

②戸配 350g 835円 (税込902円)

モモ肉を約2.5mmにスライスしました。くせがないので使いやすい部位です。

100g当り販売単価: 産 207円 / 戸配 234円



肩・バラスライス

①産 350g 725円 (税込783円)

②戸配 350g 820円 (税込886円)

肩またはバラ肉を約2.5mmにスライスしました。

100g当り販売単価: 産 185円 / 戸配 208円



ヒキニク

①産 300g×2 1,110円 (税込1,199円)

②戸配 300g×2 1,250円 (税込1,350円)

ブロックやスライスの整形で生じた端肉と、ウデ肉を使用。新製で粘りがあります。

100g当り販売単価: 産 185円 / 戸配 208円



豚肉バランスセット

ローススライス 150g モモスライス 150g

バラスライス 150g ヒキニク 300g

①産 750g 1,770円 (税込1,912円)

②戸配 750g 1,935円 (税込2,090円)

内臓肉 ■翌月払い

シン(心臓)・タン(舌)・レバー(肝臓)のセット。産のみ取組みできます。戸配は取組みできません。必ず加熱して食べてください。

部位名	規格	100g単価
シン(心臓)	約250g	100円 (税込108円)
タン(舌)	約250g	100円 (税込108円)
レバー(肝臓)	約250~700g	80円 (税込86円)

班・戸配 / 申込みは個人申込用紙2の裏面(冷凍品欄)



521 三元豚切り落とし ★

300g 890円 (税込961円) P23

ロース、モモ、カタ、バラを使いやすい厚さにカットしました。



522 三元豚ロースしゃぶしゃぶ ★

400g 1,445円 (税込1,561円) P23

しゃぶしゃぶに最適な厚さのロースをカットしています。



622 三元豚おうち焼き肉セット ★

500g 1,600円 (税込1,728円) P24

肩ロース・バラ各200gにトントロ100gを加えた焼肉セット。



724 豚ヒレ肉・カット ★

300g 1,140円 (税込1,231円) P25

柔らかく脂肪が少ないヒレは、淡泊であつさりとした味わいが特徴です。



725 豚スペアリブ ★

700g 1,715円 (税込1,852円) P25

オープンなどでカリッと焼いて食べると、肉本来の旨みやジューシーさを楽しめます。



牛肉

ホルスタイン種 【国北海道チクレンミート】

冷蔵配達

申込方法 個人申込用紙2の裏面 牛肉欄

◆良い牧草、安全な飼料

葉に頼らない育て方を基本とし、道内12農場で健康を第一に育てています。

道産の牧草や干し草を基本に、肥育期のトウモロコシや大豆粕は非遺伝子組み換えへの取組みを進めています。

◆牧場から食卓まで一貫管理システムを徹底

牧場から出荷された牛は北見食肉センターで加工、札幌工場で製品化します。

- 牛も「一頭買い」をめざしています。できるだけ片寄らないよう注文に配慮してください。
- 複数の部位が記載されているものは、そのいずれかが届きます。指定はできませんのでご了承ください。



モモブロック

500g 2,600円 (税込2,808円)

さっぱりとした脂肪の少ない部位。1ピースまたは2ピースで届きます。



スネブロック

500g 1,935円 (税込2,090円)

筋が多く硬いですが味は濃厚。1ピースまたは2ピースで届きます。



ヒレステーキ

150g×2 3,815円 (税込4,120円)

柔らかいヒレをステーキ用にカットしました。



ロースステーキ

200g 1,640円 (税込1,771円)

ステーキの定番。サーロインからロースのどちらかが届きます。



ランプステーキ

150g×2 1,730円 (税込1,868円)

脂肪が少なく柔らかい赤身です。和風にも洋風にもよく合います。



コロコロステーキ

240g 1,905円 (税込2,057円)

ブロックやステーキを成型するときに出る端材を活用し、1辺を約2.5cm程度にカット。



カレー・シチュー煮込み用

250g 1,310円 (税込1,415円)

カタ・バラ・モモ肉などを3cm程度にカットしました。



すき焼き・しゃぶしゃぶ用

240g 1,900円 (税込2,052円)

筋が少なく柔らか。ロースかカタロースのどちらかが届きます。約1.8mmのスライス。



焼肉用(バラ)

240g 1,090円 (税込1,177円)

コクのあるバラ肉を、使いやす約3mmの焼肉カットにしました。



焼肉用(モモ)

240g 1,260円 (税込1,361円)

さっぱりとしたモモの部位を約3mmの焼肉カットにしました。



小間切れ

240g 1,185円 (税込1,280円)

カタ・バラをはじめ端材も含む複数部位を約2mmにカット。



牛肉(ニューローメン)風うどん・レンジ対応



切り落とし

240g 1,260円 (税込1,361円)

カタ・バラ・モモなどを約2mmにスライス。肉巻きなどに使えます。



ジューシー肉のチキンカレー(レンジ対応)



ヒキニク

250g 885円 (税込956円)

スネ・ネック肉や各種ステーキ加工時にでる端材を使ったグレードの高い挽肉です。



鶏肉

全農チキンフーズ㈱

3世代前から国内で育てられた 本物の「国産鶏種」

◆ 自然に近い環境で自由に育つ

太陽の光と風が入る鶏舎でのびのびと健康的に育ちます。

◆ 無投薬飼育が原則

鶏の健康を第一に考え育てているので無投薬飼育が実現できています。

冷凍配送

● 部位バランスを保つため、注文はできるだけ別の部位にして、偏らないようにしてください。

● 重量定質のため、重量調整にカット肉が入ります。

班 / 申込みは班申込用紙①

Aセット 1回目 1・2週配達		Bセット 2回目 3・4週配達	
4,675円 (税込 5,049円)		4,585円 (税込 4,952円)	
セット内容	1パック単価	セット内容	1パック単価
ムネ 400g×2	715円 (税込 772円) (100g 当り販売単価: 179円)	ムネ 400g×2	715円 (税込 772円) (100g 当り販売単価: 179円)
モモ 500g×2	915円 (税込 988円) (100g 当り販売単価: 183円)	モモ 500g×2	915円 (税込 988円) (100g 当り販売単価: 183円)
ササミ 300g×1	675円 (税込 729円) (100g 当り販売単価: 225円)	ササミ 300g×1	675円 (税込 729円) (100g 当り販売単価: 225円)
手羽元 500g×1	740円 (税込 799円) (100g 当り販売単価: 148円)	手羽先 500g×1	650円 (税込 702円) (100g 当り販売単価: 130円)

戸配 月2回配達 (隔週) / 申込みは個人申込用紙2の裏面



鶏肉ムネ
400g 815円 (税込 880円)
(100g 当り販売単価: 204円)

脂肪が少なくあっさりしています。唐揚げや煮物、蒸し煮にどうぞ。



鶏肉モモ
500g 1,060円 (税込 1,145円)
(100g 当り販売単価: 212円)

運動量の多い筋肉のため、味にコクがあり煮き物にも煮込みにも適しています。



鶏肉ササミ
300g 725円 (税込 783円)
(100g 当り販売単価: 242円)

一羽で2本しか取れない貴重な部位。脂肪が少なく、柔らかく淡白な味です。



鶏肉手羽元
500g 780円 (税込 842円)
(100g 当り販売単価: 156円)

手羽の上の部分。味はさっぱりしています。骨付きを活かして、揚げ物や煮物にどうぞ。



鶏肉手羽先
500g 680円 (税込 734円)
(100g 当り販売単価: 136円)

柔らかくて脂肪やゼラチン質が多く、濃厚なうまみがあります。

班・戸配 / 申込みは個人申込用紙2の裏面 (冷凍品揃)



530 737 鶏肉ムネスライス ★

320g 695円 (税込 751円) P23-25
ムネ肉を約7mmにスライスしバラ凍結しました。必要な分を取り出して使えます。



532 739 鶏肉ミンチ・バラ凍結 ★

330g 720円 (税込 778円) P23-25
ムネ肉とササミを皮ごとミンチしてバラ凍結しました。



630 鶏肉モモひと口カット ★

300g 695円 (税込 751円) P24
モモ肉を食べやすいひと口サイズにカット。唐揚げや煮物に。お弁当にも重宝します。



531 738 鶏肉きも ★

200g 430円 (税込 464円) P23-25
鉄分やビタミンに富んでいるレバーに、心臓(ハツ)がついています。炒め物や、ペーストなどにどうぞ。



631 826 鶏肉砂肝 ★

200g 350円 (税込 378円) P24-26
脂肪がほとんどなく、コリコリした食感です。匂いやくせが少なく、串焼き、炒め物などに適しています。



825 鶏肉モモ角切り ★

300g 700円 (税込 756円) P26
モモ肉を2cmの角切りにしました。バラ凍結なので必要な分だけ手帳に使用できます。



マヨカレーチキン

放牧牛

【北海道チクレン畜協連】

冷凍配送

申込方法 個人申込用紙2の裏面 放牧牛欄

◆ 牧草・サイレージを多く食べた牛です

草食動物である牛の生理に合わせ、健康に配慮して育てています。

◆ 冬の寒い時期と肥育の仕上げ期以外は放牧で育ちます

牧草地で牧草を食べゆったり育ちます。コクがあって風味の良い最上級の赤身です。

※日本短角牛またはアンガス牛のどちらかが混ざります



放牧牛カッスステーキ(ロース) 200g

200g 2,340円 (税込 2,527円)
使用部位はヒレ・サーロイン・リブロース・カタロース。混合、もしくはどれか1部位の場合もあります。



放牧牛すき焼き・しゃぶしゃぶ用(ロース) 300g

300g 2,815円 (税込 3,040円)
リブロース・肩ロースを約2mmにスライスしました。



放牧牛焼肉用(カタ・バラ) 250g

250g 1,470円 (税込 1,588円)
カタとバラを焼肉用に厚さ3mm〜4mmほどにスライスしました。



放牧牛小間切れ 200g

200g 1,197円 (税込 1,293円)
カタ・バラ・モモを厚さ約1.5mmにカットしました。肉じゃがや炒め物にどうぞ。



放牧牛ひき肉 200g

200g 886円 (税込 957円)
高たんぱく・低脂肪でヘルシーな日本短角種・アンガス種のスネなどで作ったひき肉です。

豚バラと野菜の沢煮

材料(4人分)

- ・豚肉(バラスライス)…100g
- ・人参…1/6本(30g)
- ・大根…40g
- ・ほうれん草…50g
- ・醤油…小さじ1
- ・長ねぎ(白髪ねぎ)…適宜

- ・素材まるごと顆粒和食だし…大さじ1
- ・酒…大さじ1
- ・真塩…小さじ1/4

作り方

- ①豚肉は5cm長さに切る。人参と大根は4cm長さの太めのせん切りにする。ほうれん草はサッとゆでて水にさらし、4cm長さに切る。
- ②鍋に600mlと①を入れて火にかける。ひと煮立ちしたら豚肉、人参、大根を入れ、3分ほど煮る。アクが出たら取り除く。ほうれん草と醤油を加えて1分ほど煮る。
- ③器に盛り、好みで白髪ねぎをのせる。

素材まるごと顆粒和食だし P6

豚シンプルの旨みや際立つ汁物

ササミのコクマヨフライ

マヨネーズを使って風味アップ

材料(4人分)

- ・鶏肉ササミ…300g
- ・真塩…少々
- ・ブラックペッパー…少々
- ・国産小麦のパン粉…60g
- ・なたね油…適量
- ・サニーレタス…適宜
- ・ミニトマト…適宜

- ・小麦粉薄力タイプ…大さじ3
- ・マヨネーズ…大さじ1

作り方

- ①鶏肉ササミは解凍して筋を取り、横半分に切って塩とブラックペッパーをふる。
- ②①と水45mlを混ぜ合わせて①をくぐらせ、パン粉をまぶす。
- ③フライパンになたね油を1〜2cmの深さに注いで熱し、②の両面を揚げ焼きにする。
- ④揚げ色がついたら、器に③を盛る。好みでサニーレタス、ミニトマトを添える。

マヨネーズ P5





生産者：JA たしかわ
提携先：新食創

1・3週 配達

申込方法 個人申込用紙1の上段

生活クラブ米の生産者グループ「とんぼの会」が栽培しています

- ◆ 滝川市江部乙町を産地として生産者グループを結成
1988年に産地提携を結び、栽培する生産者との顔の見える関係性を構築して素性の明らかなお米を共同購入しています。
- ◆ 農薬の成分回数8回以内（慣行栽培は約22回）
種子の消毒も農薬ではなく温湯での消毒を徹底しています。
慣行栽培の半分が基準となる特別栽培米よりも厳しい基準で栽培しています。
- ◆ 化学肥料の削減をめざしています
稲わらのすき込み等、有機質肥料の使用をすすめています。



※「とんぼのゆめ」は余裕がありますが、「ゆめひかり」が新米切り替えまでにちょうど食べきるくらいになっています。
注文用紙で注文する場合は、「とんぼのゆめ」の優先利用をよろしくお願いします！

とんぼのゆめ（ななつぼし）		ゆめひかり		玄米（ななつぼし）		ゆきひかり（年間予約）	
 品種は「ななつぼし」。ほどよい甘みと粘りがあり冷めてもおいしい道産米の主力的存在。お弁当にも選んでいます。		 とんぼの会が作る食味の評価の高い道産米です。慣行栽培よりも厳しい、とんぼの会の基準で作られています。甘みと粘りの高さが特徴です。		 玄米は表面が糠層に覆われているため、条件によっては油揚げ臭やコクガの幼虫が発生する場合があります（市販品も同様です）。冷蔵庫で保管をしてください。		 もち系ではない系統で作られたお米です。※利用の際は年間予約が必要です。管轄の配送センターに予約用紙を請求してください。	
5kg	4,490円（税込4,849円）	5kg	4,830円（税込5,216円）	5kg	4,380円（税込4,730円）	5kg	4,690円（税込5,065円）
10kg	8,830円（税込9,536円）						



鶏卵

石川養鶏場（倶知安町）
（和島田養鶏場（中札内村））

班 班申込用紙①
戸配 個人申込用紙2の表面

班	5kg	1,925円（税込2,079円）
班	7kg	2,695円（税込2,911円）
戸配	10個	310円（税込335円）

- 班は7kg、5kg単位で、毎週取り揃めるよう班内で調整してください。
- 戸配は1パック（10個入）単位です。
- 班のコンテナやトレイ、戸配用の紙パックは繰り返し使います。丁寧に扱い返却してください。

集卵後4日以内の新鮮なたまごが届きます

- ◆ 窓のある開放鶏舎
太陽の光が入る自然に近い環境で育ちます。
- ◆ 飼料の内容が明らか
餌の主体となるトウモロコシは、道産子実用トウモロコシへの取組みを進めています。
- ◆ 鶏の健康を重視する生産者
鶏の健康を第一に考え、薬に頼らない育て方を基本としています。



石川養鶏場の開放鶏舎

牛乳でつくるカッテージチーズ



牛乳とレモン果汁でかんたんに手作りチーズ！

材料（作りやすい分量）

- ・牛乳…300ml
- ・国産レモン果汁100%…大さじ3

作り方

- ① ホーロー鍋に牛乳を入れて火にかけ、沸騰直前で弱めて火を止める。
- ② ①をかき混ぜながらレモン果汁を加え、その直後2～3分待つ。
- ③ 重たざらしまたはコーヒーフィルターを使って、チーズとホエーに分ける。

残ったホエーは、水溶性ビタミンやカルシウムなどミネラルがたっぷり含まれているのが特徴。お菓子やスープなどに活用しましょう！



生ハムとカッテージチーズのサラダ

班・戸配：申込みは個人申込用紙2の表面（冷蔵品欄）で P19～22



酪農家限定・乳製品
サツラク農協

低温殺菌

牛乳 1000ml

班 班申込用紙①
班内個人 班申込用紙①
戸配 個人申込用紙2の表面

班	週2回配達	340円（税込367円）
	1回に6本以上になるよう班で調整してください。	
班内個人	週2回配達	355円（税込383円）
	班で6本に満たない場合は、班内個人申込みが可能です。	
戸配	週1回配達	365円（税込394円）

良質な菌が生きている「低温殺菌牛乳」

- ◆ 65℃ 30分で殺菌しています
豊富で良質な生乳の栄養成分と有用な菌が生きています。
- ◆ 7戸の生産酪農家に限定
生乳生産は札幌近郊の酪農家に限定。配合飼料は非遺伝子組み換えへの取組みを進めています。



～あなたの1本で酪農家を応援！～

牛乳1本につき1円を積み立てて、酪農家へ生産に必要な資材を届けるしくみ“も～MOREミルクアクション”を実施しています。まずは1本。そしてプラス1本へ！



22 129 224 328

ヨーグルト ★

400g 245円（税込265円）

生活クラブ牛乳と同じ生乳を使用。腸の働きを助けるビフィズス菌も配合したプロバイオティクスタイプのヨーグルトです。



23 130 225 329

飲むヨーグルト ★

150g × 2 265円（税込286円）

低温殺菌でまろやかさが売り。飲みやすいと好評です。生乳の配合率が80%と高いのも特徴です。



24 131 226 330

スイートヨーグルト6個組 ★

80g × 6 385円（税込416円）

原料は生乳と砂糖だけ。ほんのりとした甘さ・マイルドな酸味で、子どもから大人まで楽しめます。

計画購入品

月1回の取組みで、常温保存されるものです。使用頻度を考慮して計画的に注文してください

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
101	醤油	2	道産大豆・小麦使用 塩分濃度 16.5% (麦・豆)	500ml	400	432	
102	みそ	1	道産大豆 100% 塩分濃度 12.5% (豆)	1kg	480	518	
103	めんつゆ	1	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	645	697	
104	白だし	4	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	765	826	
105	真塩	1	原料はメキシコ・豊州産	1kg	322	348	
106	沖縄の塩シママース 4kg	4	原料はメキシコ・豊州産	4kg	1000	1080	10月
107	国産海水塩	1	沖縄県糸満市沖の海水が原料	250g	258	279	
108	粗びき塩こしょう (ピン入)	4	国産海水塩・白胡椒・黒胡椒使用	75g	422	456	1月
109	粗びき塩こしょう (袋入)	2	国産海水塩・白胡椒・黒胡椒使用	150g	420	454	
110	ポン酢醤油	4	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	740	799	
111	魚醤 (にしん)	1	小樽近海産にしん使用・みつしし昆布・真塩使用	120ml	645	697	
112	素精糖	2	沖縄産さとうきび 100% 粗糖	750g	465	502	
113	素精糖 (粉末)	1	沖縄産さとうきび 100%	500g	392	423	
114	トマトケチャップ	3	国産トマト 100%	370g	438	473	
115	トマトとマスカットのケチャップ	4	国産加工用トマト 100% 使用・砂糖不使用	370g	700	756	
116	マヨネーズ	1	提携生産者の卵黄・酢を使用 (卵)	310g	548	592	
117	国産 100%なたね油	3	国産なたね 100%使用 一番搾り	600g 丸缶	858	927	
118	国産ブレンドなたね油角缶	1	国産なたねを 30% ブレンド 一番搾り	1650g	1408	1521	
119	国産ブレンドなたね油丸缶	2	国産なたねを 30% ブレンド 一番搾り	600g	732	791	
120	エキストラバージンオリーブオイル	1	ギリシャ産コロネイキ種 100%、酸度 0.5 以下、過酸化物質 13.0 以下	450g	1742	1881	
121	ごま油 800g	2	伝統的玉締め製法 一番搾り	800g 缶	2140	2311	
122	ごま油 500g	3	伝統的玉締め製法 一番搾り	500g 缶	1380	1490	
123	ごま辛味オイル (ラー油)	1	生活クラブごま油・中国産唐辛子使用	60g	312	337	
124	焼き肉のたれ	3	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	590g	710	767	
125	コチュジャン・パウチ	1	韓国産唐辛子みそ (豆・落)	180g	550	594	
126	甜麺醤パウチ	3	国産原料使用 (麦・豆・え・落)	180g	618	667	
127	酢味噌 New	2	生活クラブみそ、提携生産者の米酢、素精糖のみ使用 (豆)	180g	365	394	
128	食酢	3	醸造酢 100% うち米酢 10% 混合	500ml	220	238	
129	純りんご酢	1	りんご果汁だけを原料に使用	500ml	380	410	
130	国産レモン果汁 100% (ストレート)	3	国産レモン天然果汁、無添加	100ml	567	612	
131	純玄米黒酢	2	国産玄米使用	500ml	745	805	
132	純米酢	1	国産米が原料 酸度は 5%	500ml	268	289	
133	すし酢	2	生活クラブの酢をベースに使用	360ml	320	346	
134	純米料理酒	1	日本酒度 +1 ~ +5、アルコール度数 約 12%	720ml	1170	1287	
135	本みりん九重櫻 500ml	3	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	500ml	1130	1243	
136	本みりん九重櫻 300ml	1	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	300ml	680	748	
137	みりん風醸造調味料	1	原料米は国産 本みりんを 6% 配合	500ml	417	450	
138	ウスターソース	2	カラメル不使用 テーブルサイズ 開封後要冷蔵	360ml	446	482	
139	中濃ソース	1	カラメル不使用 テーブルサイズ 開封後要冷蔵	360ml	427	461	
140	とんかつソース	2	国産 100%の原料を使用 開封後要冷蔵	360ml	440	475	
141	トマトたっぷりピザソース	1	中国産トマト、国産トマトピューレ、玉ねぎ使用	350g	514	555	
142	いろいろ使えるトマトベース	2	チリ・ボルトガル産トマトペースト使用	350g	715	772	

調味料・だし

NEW

監製監造

そのまゝ
和えるだけ!

127 酢味噌

生活クラブの「みそ」をベースに、提携生産者である私市醸造の米酢と国産の海産素精糖を使用した酢味噌です。生野菜や茹でたたけのこ、イカやタコの刺身、こんにゃくなどによく合います。

【原材料】米みそ(北海道製造)、粗糖、米酢、(一部に大豆を含む)

101 醤油

福山醸造



道産の大豆と小麦で仕込み、10ヵ月以上熟成させた香りも旨味も濃厚な本醸造醤油です。アルコール不使用。

102 みそ

監製監造



アルコール等を一切使用せず、道産大豆・米こうじ・真塩で仕込み、7ヵ月以上じっくりねかせた本格みそ。塩分濃度は 12.5% です。

104 白だし

福山醸造



生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用の醤油をベースに、かつお節や昆布、乾しいたけ等で仕上げました。淡い色味で仕上げたい料理に。

106 沖縄の塩シママース 4kg

国産海



4kg 規格は、漬物用としてこの時期にだけ取り扱います。

キャベツとしっとりササミのサラダ

レンチンで簡単にボリュームなサラダが完成

材料(2人分)

- ・キャベツ...1/4 個 (250g)
- ・鶏肉ササミ...80g
- ・真塩...少々
- ・素精糖...小さじ 1/2
- ・酒...小さじ 1
- ・国産レモン果汁 100%...大さじ 1
- ・長ねぎ(みじん切り)...1/2 本 (40g)
- ・ごま油...大さじ 1
- ・真塩...小さじ 1/3
- ・ブラックペッパー(あらびき)...少々

作り方

- ①キャベツは細切りにし、耐熱容器に入れる。
- ②鶏肉は解凍して脂を取り、細切りに込みを入れて軽く焼く。
- ③①に②をのせ、ラップをかけて電子レンジで4分ほど加熱する。粗熱がとれたらラップを外して水気をとり、鶏肉を食べやすい大きさに裂き、⑤を加えて和える。

130 国産レモン果汁 100% (ストレート)

コーミ調



瀬戸内海産レモンを使用した無添加のストレート果汁。レモンの酸味とさわやかな香りが特徴です。着色料・保存料・香料は使用していません。そのままかき混ぜ、アイスや焼き菓子に。

110 ポン酢醤油

福山醸造



道産丸大豆と小麦を使った醤油をベースにして、ゆず風味のポン酢に仕上げました。

113 素精糖 (粉末)

国産海



消費材の素精糖を粉末状にしました。和三盆糖のような上質な甘みと溶けやすさが特長です。

138 ウスターソース

タイハイ調



国産トマトピューレ、山形県産りんごピューレ、提携生産者の香辛料を使用しています。カラメルは不使用。

108 粗びき塩こしょう (ピン入)

国産海



沖縄の海水塩に黒と白の粗挽きこしょうをブレンド。上質な旨味と香りが料理の質を高めてくれます。

114 トマトケチャップ

コーミ調



ひとピンに約 1kg 分の国産トマトをギュッと凝縮。素材感を残した、市販品と別格の味わい。

116 マヨネーズ

オリエンタル酵母工業調



提携生産者の卵黄・りんご酢・純米酢を使用。化学調味料を使っていないので、まろやかで自然なおいしさです。

129 純りんご酢

私市醸造



りんご果汁だけで作った果実酢。酸味酢と同様に使用できるほか、フルーティーな香りを生かしてドレッシングにも。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
143	バルサミコ	1	イタリアモデナ地方産ぶどう果汁100%	100ml	2160	2333	
144	焼そばソース	3	化学調味料やカラメル不使用(麦・豆)	195ml	306	330	
145	シーザーサラダ用ドレッシング	3	化学調味料不使用(卵・乳)	200ml	468	505	
146	イタリアンドレッシング	1	化学調味料不使用	190ml	365	394	
147	胡麻ドレッシング	2	化学調味料不使用(卵・麦・豆)	200ml	450	486	
148	牡蠣味調味料	2	広島県産生がき使用(麦・豆・か)	230g	448	484	
149	メープルシロップ	3	カナダ産 開封後は要冷蔵	250ml	998	1078	
150	純粋はちみつ	3	アルゼンチン産原料100%	600g	1747	1887	
151	国産純粋はちみつ 600g	2	長野県産アカシア蜜100%	600g	3854	4162	
152	ブラジル産純粋はちみつアンジコ	2	ブラジル産非遺伝子組換えアンジコはちみつ	200g	791	854	
153	ぬか床一夜漬け	3	国内産米、米糠、塩、唐辛子使用	1.2kg	530	572	
154	補充用熟成ぬか床	3	ぬか床の水分が多くなった時に使用	500g × 2	294	318	12月
155	徳用だし真昆布	2	南かやべ産	100g	450	486	
156	乾しいたけ	1	大分県産 香信	100g	2088	2255	
157	原木乾しいたけ	4	由仁いちろう会の原木しいたけ使用	35g	680	734	12月
158	徳用小葉乾しいたけ	1	大分県産 2cm 以下の小サイズ	95g	1790	1933	
159	混合けずり節	3	三重県産 サバ節 90%カツオ節 10%	200g	988	1067	
160	バックだし	2	煮干、鰹節、昆布、椎茸 1パックで 600cc 分	8g × 15 包	815	880	
161	バックだしかつお	1	三重県産鰹節、みづいし昆布使用	8g × 15 包	875	945	
162	素材まるごと顆粒和食だし	3	国産原料使用(乳・卵)・(麦)・(落)・(え)・(か)	90g	580	626	
163	コンソメ顆粒	1	チキンエキスパース(麦・豆・(そ)・(落))	8g × 10 袋	455	491	
164	洋風だし顆粒	4	《(そ)・(落)》	8g × 10 袋	443	478	
165	とりがらだし顆粒	2	とりがらベース《(そ)・(落)》	8g × 10 袋	471	509	
166	ベトナム産ブラックペッパー(ホール)	1	生産者までトレース可	80g	455	491	
167	ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)	3	生産者までトレース可	10g × 5 袋	340	367	
168	スパイス&ガーリックソルト	2	ガーリック、塩、ペッパーが主体 アミノ酸等は不使用	10g × 5 袋	380	410	
169	ホワイトペッパー	3	インドネシア産	10g × 10 袋	415	448	1月
170	七味唐辛子	1	中国産唐辛子使用	10g × 5 袋	218	235	
171	純カレー粉	1	水蒸気を使った安全な気流式殺菌採用	100g	340	367	
172	インド風カレースパイスセット	3	本格的スープタイプ 4人前 2回分	25g	330	356	12月
173	国産一味唐辛子(鷹の爪)	4	島根県産唐辛子使用	8g(約16本)	208	225	1月
174	シナモン	3	中国産 粉末	10g × 5 袋	200	216	

調味料・だし

かぼちゃのカレーマリネ

ふわりと香るスパイスと
玉ねぎの食感がアクセント

材料(2人分)

- ・かぼちゃ…1/8個(250g)
- ・玉ねぎ…1/4個(50g)
- ・オリーブオイル…大さじ1/2
- ・イタリアンパセリ…適宜

- ・純カレー粉…小さじ1
- ・純だし…大さじ2
- ・真塩…小さじ1/2
- ・オリーブオイル…大さじ3

作り方

- ① かぼちゃは 1.5cm 厚さ、6cm 長さほどの大きさに切る。
- ② 玉ねぎはみじん切りにし、5分ほど水にさらす。水気をきり、①と合わせてマリネ液を作る。
- ③ フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を熱し、①のかぼちゃを並べる。弱火の中心にして4分ほど上下を返しながらかく。両面に焼き色がついたら横切などをし、スッと通ったらパットなどに取り出す。
- ④ ③のマリネ液を④が熱いうちにかけ、ラップをかけて冷蔵庫で20分ほどおく。
- ⑤ 器に盛り、好みでイタリアンパセリを添える。



171 純カレー粉 和食スパイス



コリアンダーやクミンなど、約30種類ものスパイスをブレンド。カレー風味の肉・魚料理、スープなどに。

159 混合けずり節

みえざよれん販売



さば節 90%、かつお節 10%の混合で、薪を使って焙乾した伝統技法。しっかりした味付けにこだわっています。

161 バックだしかつお

みえざよれん販売



かつお荒削りとみづいし昆布を使用した無添加のバックだし。1袋で600cc(4人分)のだしがとれます。

144 焼そばソース

コーミ園



ワスターソースをベースに、やや粘度をつけ、味も濃めに仕上げたソース。消費材の焼そば類との相性もバッチリです。

145 シーザーサラダ用ドレッシング

タイハイ園



香りの強いプロセスチーズを使用し、コクを引き出したドレッシングです。生野菜だけでなく魚介のサラダにも。

147 胡麻ドレッシング

タイハイ園



練り胡麻の風味豊かなドレッシング。野菜だけでなく肉との相性も抜群です。

148 牡蠣味調味料

コーミ園



牡蠣を丸ごとすりつぶしてつくった旨み成分たっぷりのオイスターソース。炒め物など加熱調理用です。カラメル色素は不使用。

152 ブラジル産純粋はちみつアンジコ

園スリーエイト



色も薄く花の香りが強く、甘味も強く癖のない美味しいはちみつです。1歳未満の乳児には与えないで下さい。

155 徳用だし真昆布

南かやべ漁業協同組合直販加工センター



南かやべの前浜で水揚げされた真昆布を素干しして、使いやすい大きさにカットした「だし昆布」です。上品で甘味のあるあっさりとした出汁が取れます。

157 原木乾しいたけ

由仁いちろう会



農産物で取り組んでいる由仁いちろう会の原木生椎茸を乾燥させました。サイズは不揃いですが、味と香りは変わりません。

162 素材まるごと顆粒和食だし

みえざよれん販売



消費材のだし素材(かつお節、さば節、乾しいたけ、昆布)を微粉末状にし、魚肝・酵母エキスを加えて作りました。

169 ホワイトペッパー

和食スパイス



完熟した胡椒の果皮を取り除き、乾燥させて粉末にしています。安全性の高い気流式殺菌法で殺菌。上品な香りと穏やかな辛みが特徴です。

163 コンソメ顆粒

園エムエスエフ



提携先のチキンエキスをベースに、調味料やスパイスで味付けしました。そのままスープ等に使用できます。

170 七味唐辛子

和食スパイス



唐辛子、陳皮、黒ごま、けしの実、麻の実、青のり、山椒をブレンド。そばやうどん、漬物やきんぴらにも。小袋入り。

164 洋風だし顆粒

園エムエスエフ



牛骨・牛肉と香味野菜の旨みがしっかり味わえます。溶けやすい顆粒状です。

173 国産一味唐辛子(鷹の爪)

和食スパイス



島根県で栽培・乾燥・選別・包装・出荷まで一貫製造。密閉性の高い包材を使用しているので、そのまま保存できます。

166 ベトナム産ブラックペッパー(ホール)

和食スパイス



生産者までトレースできるベトナム産。独自の気流式殺菌法で殺菌した安全性の高いスパイスです。

174 シナモン

和食スパイス



独特な清涼感と甘味を引き立てる香り。お菓子作りのほか、紅茶やコーヒーのアレンジ、アイスクリームに少量がけて。

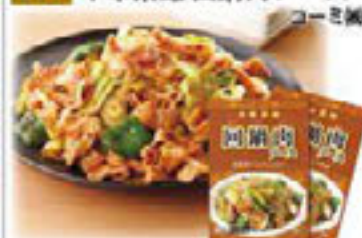
No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
201	コクと甘みのカレーウ甘口	4	平牧三元豚のラード使用 (麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(か)	200g (100g × 2)	488	527	
202	コクと香りのカレーウ中辛	4	平牧三元豚のラード使用 (麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(か)	200g (100g × 2)	492	531	
203	辛口カレーウフ레이크	3	国産小麦粉使用 (乳・麦)	170g	426	460	
204	ビーフシチューフ레이크	4	チクレンのビーフエキス使用 (乳・麦)	110g	398	430	
205	ホワイトルーフ레이크	2	国産小麦粉使用 (乳・麦)	170g	417	450	
206	コクとうまみの麻婆豆腐ソース・甘口	4	生活クラブ指定の醤油使用 1袋で3~4人分 (麦・豆・乳)	140g × 2	485	524	
207	マイルド旨辛麻婆豆腐ソース・中辛	4	生活クラブ指定の醤油使用 1袋で3~4人分 (麦・豆・乳)	140g × 2	485	524	
208	肉入り麻婆豆腐ソース (辛口)	3	平田牧場の豚肉使用 (麦・豆)	140g × 2	620	670	
209	中華菜館 回鍋肉ソース	1	八丁味噌・甜麺醤・豆板醤使用 1袋で3~4人分 (麦・豆・乳)	90g × 2	435	470	
210	中華菜館 青椒肉絲ソース	2	杜鰾味調味料使用 1袋で3~4人分 (麦・豆)	110g × 2	435	470	
211	黒酢入り酢豚ソース (2袋)	3	米黒酢・トマトピューレ使用 1袋で3~4人分	130g × 2	470	508	
212	エビチリソース (2袋)	2	トマトの風味を生かしたエビチリソース 1袋で2人分 (豆)	100g × 2	452	488	
213	デミグラスソース	4	化学調味料やカラメル不使用 (乳・麦)	290g	425	459	
214	あたたためかけるだけミートソース	1	北海道チクレンの牛肉使用 (乳・麦)	130g × 2	754	814	
215	トマトミートソース	4	外国産トマト使用 (麦)	295g	532	575	
216	アラビータソース (2袋)	3	チリ産トマト使用 唐辛子入りのピリ辛ソース	140g × 2	435	470	
217	国産トマトピューレ (食塩不使用) 2個組	2	国産加工用トマト 100%使用	100g × 2	402	434	
218	国産ホールトマトのカット	3	国産加工用トマト使用	230g (固形量110g)	268	289	12月
219	キムチ鍋つゆ	4	三元豚のブイヨン使用 (麦・豆)	360ml	512	553	
220	鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素	3	提携生産者の鶏ガラスープ使用 (麦・豆・(乳)・(落))	35g × 4	412	445	
221	かに玉の素 (2袋)	3	ズワイガニ・国産野菜使用 (麦・豆・(乳)・(落))	2セット入 (4人前)	658	711	
222	野菜めし (炊込みご飯の素)	2	由仁町産椎茸・大根・人参・ごぼう・黒千石大豆使用 2合用	30g	500	540	
223	5種のきのこご飯の素	1	国産きのこ使用 2~3合用 (乳・麦・豆)	140g	442	477	
224	混ぜるだけ五目ずしの素	2	国産の具材・提携生産者の消費材使用 (麦・豆)	140g	438	473	
225	長野県産味付えのき茸	1	長野県産えのき茸使用 酸化防止剤不使用 (麦・豆)	140g	395	427	
251	乾燥ごぼう	4	洞爺湖町産ごぼう使用	30g	270	292	
252	乾燥まいたけ	3	松山産舞茸 (菌床) 使用 農薬不使用	15g	395	427	
253	乾燥きくらげ	4	中国産原木栽培アラゲキクラゲ使用	40g	444	480	
254	凍り豆腐	3	国産大豆使用、消泡剤不使用、重曹使用 (豆)	110g	452	488	
255	北海道小町麴	2	道産小麦粉使用 (麦)	30g	330	356	
256	北海道車麴	4	道産小麦粉使用 (麦)	8枚入	330	356	
257	ひじき (100g)	3	千葉県漁業協同組合連合会産	100g	1100	1188	
258	三重県産こめひじき	3	伊勢志摩産干しひじき使用	45g	945	1021	
259	早煮芽豆布	3	南茅渚産真昆布の若葉	170g	875	945	
260	さざ波昆布	3	南茅渚産 12.6cm × 24cm	2枚	435	470	
261	昆布けずり節	1	南茅渚産真昆布を薄くスライス	15g	300	324	
262	がごめ入りとろろ昆布	1	南茅渚産真昆布・道産昆布にガゴメ昆布をブレンド	30g	370	400	
263	伊勢のり	3	三重県産 乾のり (乳)・(か)	10枚	788	851	
264	焼のり 汐印	3	三重県産 チャック付袋 (乳)・(か)	10枚	550	594	
265	焼のり 徳用タイプ	3	伊勢湾産 チャック付袋 (乳)・(か)	10枚	630	680	
266	味付のり 20袋入	2	三重県産 (麦・豆・乳)・(乳)・(か)	5枚入 × 20袋	1088	1175	
267	焼海女のり	3	三重県産 (乳)・(か)	20g	515	556	
268	サラダ海苔	1	千葉県産海苔使用 (乳)・(か)	8枚切 64枚	498	538	未定
269	青のり	3	四万十川・瀬戸内のスジアオノリ (乳)・(か)	5g	458	495	
270	あおさのり (洗い)	2	三重県産あおさのり類使用 (乳)・(か)	17g	478	516	12月
271	ふのり	2	三陸産	20g	610	659	
272	乾燥カットわかめ	2	三陸産わかめ使用	25g	540	583	
273	中国はるさめ	2	中国遼寧省産緑豆が原料	30g × 6	359	388	
274	ビーフン	2	タイ米 100%	150g	198	214	12月
275	道産小麦うどん (箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	250g × 6袋	1095	1183	
276	道産小麦うどん (2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	250g × 2袋	380	410	
277	道産小麦平打ちうどん (箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	250g × 6袋	1090	1177	
278	道産小麦平打ちうどん (2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	250g × 2袋	380	410	
279	道産五割そば (箱)	3	道産そば粉 5：道産小麦粉 5 (麦・(乳)・(落))	250g × 6袋	2795	3019	
280	道産五割そば (1袋)	3	道産そば粉 5：道産小麦粉 5 (麦・(乳)・(落))	250g	468	505	
281	道産小麦そうめん (箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	300g × 6袋	1280	1382	
282	道産小麦そうめん (2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(乳)・(落))	300g × 2袋	440	475	
283	スパゲティ 1.6mm	4	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100% (麦)	450g	400	432	
284	スパゲティ 1.8mm	1	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100% (麦)	1kg	822	888	
285	スパゲティ 2.1mm	4	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100% (麦)	450g	432	467	
286	マカロニ	2	カナダ産デュラムセモリナ 100% (麦)	300g	276	298	
287	ペンネマカロニ	4	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100% (麦)	300g	276	298	
288	スクリューマカロニ	1	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ使用 (麦)	300g	276	298	

205 ホワイトルーフ레이크



ホワイトソース・クリームシチュー兼用。フ레이크タイプなので、牛乳やスープに溶かすだけで使えます。

209 中華菜館 回鍋肉ソース



八丁味噌と甜麺醤のコク深いうま味に、豆板醤の辛味を加えた本格的なベースソース。手軽に本格中華が楽しめます。

218 国産ホールトマトのカット



国産加工用トマトを湯むきしてダイス状にカットし、トマトジュースと合わせてレトルトパウチにしました。トマト煮込みやソースづくりなど色々な料理に。

224 混ぜるだけ五目ずしの素



ご飯にサッと混ぜるだけ。具は全て国産。調味料もできるだけ提携生産者のものを使用。ご飯1.5~2合用。

253 乾燥きくらげ



栽培から乾燥加工・出荷まで確認できる、中国産の原木栽培アラゲキクラゲです。食物繊維やビタミンD、鉄分が豊富。必ず加熱してお召し上がりください。

261 昆布けずり節



南かやべ産「真ごんぶ」を厳選し、かつお節のように薄くスライスしました。冷奴などにかけたり、味噌汁やお味噌汁にも。

285 スパゲティ 2.1mm



高温をかけずに製麺し、約3日かけて乾燥させているので、小麦の風味と旨みが残っています。表面がザラザラして、太くてもソースが絡みやすいのが特長。

牛肉麺(ニューローメン)風うどん

台湾定食の味を手軽に味わう



材料(2人分)

- ・道産小麦うどん…1袋(250g)
- ・トマト…1個
- ・長ねぎ…1/4本
- ・牛肉小分け…160g
- ・細ねぎ(小口切り)…2本

- ① 水…600ml
- ② 粗生薑(薄切り)…1片
- ③ にんにく(薄切り)…1片
- ④ めんつゆ…大さじ4
- ⑤ 杜鰾味調味料…大さじ1
- ⑥ 豆板醤…小さじ1/4

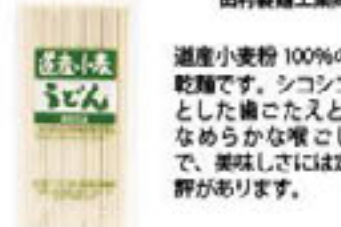
作り方

- ① トマトはくし形に切り、長ねぎは斜め薄切りにする。
- ② うどんは包装の表示通りにゆでて流水で洗い、水気をきる。
- ③ 鍋に②を入れ煮立たせ、3分ほど煮たら、粗生薑とにんにくを取り出して④を加える。煮立ったら牛肉と⑤を加える。肉の色が変わったら⑥を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④ ③に盛り、細ねぎを散らす。

275 道産小麦うどん(箱)

276 道産小麦うどん(2袋)

田村製麺工業㈱



道産小麦粉100%の乾麺です。シコシコとした歯ごたえと、なめらかな喉ごしで、美味しさには定評があります。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
301	▲北海道産小麦粉強力タイプ	4	道産小麦 春よ恋・きたほなみ等主体(麦)	1kg	365	394	
302	▲北海道産小麦粉薄力タイプ	4	道産小麦 きたほなみ主体(麦)	1kg	290	313	
303	▲ホットケーキミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用 アルミニウムフリー(麦)	400g	185	200	
304	▲お好み焼きミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用(麦)	600g	370	400	
305	▲上新粉	4	国産うるち米使用	450g	352	380	
306	▲白玉粉	2	生活クラブ連合会提携産地のもち米 100%	280g	406	438	未定
307	▲片栗粉	3	道産馬鈴薯でん粉使用 チェック付袋	300g	193	208	
308	▲きな粉	4	中札内産大豆「大袖の舞」使用(豆)	170g	205	221	
309	▲ベーキングパウダー	2	焼ミョウバン不使用、アルミニウムフリー(麦)	100g	314	339	
310	▲クリスタルゼラチン	3	原料は豚皮 100% 顆粒状	100g	692	747	
311	▲マーマレード	4	国産夏みかん・温州みかん使用 糖度 45 ± 1 度	410g	345	373	12月
312	▲ゆずマーマレード(ゆず茶)	2	国産ゆず使用 糖度約 60 度	430g	512	553	
313	▲りんごジャム	1	国産りんご使用 糖度 40 ± 1 度	400g	417	450	
314	▲いちごジャム(国産)	4	糖度 45 度、プレザーブスタイル	195g	332	359	
315	▲ブルーベリージャム	4	仁木町産ブルーベリー使用	200g	1210	1307	
316	▲もち麦	4	江部乙産大麦「キラリモチ」使用	1kg	1550	1674	
317	▲白六穀	3	国産 100%原料使用(豆)	200g	577	623	
318	▲十六種類の雑穀米	2	九州産穀物使用 1袋2〜3合用(豆)	25g × 7袋	543	586	未定
319	▲こうじ(大)	4	道産米 100% 脱脂醸造酒自家製	750g	645	697	10月
320	▲こうじ(小)	4	道産米 100% 脱脂醸造酒自家製	200g	255	275	
321	▲大正金時豆	4	中札内産生豆	250g	445	481	
322	▲大豆 500g	4	中札内産生豆「大袖の舞」(豆)	500g	380	410	
323	▲小豆 500g	4	中札内産生豆	500g	675	729	
324	▲うずら卵の水煮	1	愛知県豊橋産うずら卵使用(卵)	6個入 × 2	382	413	
325	▲きざみピクルス	4	国産洋きゅうり使用	160g	368	397	
326	▲寒干したくあん	4	鹿児島県産契約栽培大根使用 約100〜160g(麦・豆)	1個	210	227	12月
327	▲にんにくみじん切り	2	青森県産にんにく 100%	125g	678	732	
328	▲おろしにんにく	4	青森県産	80g	435	470	
329	▲黒にんにく	4	社管町産 自社の有機栽培にんにくを使用	50g	391	422	
330	▲炒め玉ねぎ(150g)	2	道産玉ねぎ使用 ノンオイル	150g	385	416	
331	▲ツナフレークパウチ 6袋入	4	キハダマグロ 米油使用 パウチ容器入り	50g × 6袋	1028	1110	
332	▲ねりごま白パウチ	2	白ごま 100%使用	170g	470	508	
333	▲皮むきいりごま 200g	4	グアテマラ産ゴマ使用	200g	390	421	
334	▲皮むきいりごま 80g	1	グアテマラ産ゴマ使用	80g	185	200	12月
335	▲すりごま白	2	産地はアメリカ、ブラジル、アフリカ他	90g	290	313	
336	▲すりごま黒	1	産地はパラグアイ、アフリカ他	90g	307	332	

302 北海道産小麦粉薄力タイプ

木田製粉



道産小麦(主にきたほなみ)使用。天ぷら、お好み焼き、ケーキ、クッキーなど幅広く利用できます。

304 お好み焼きミックス

木田製粉



道産小麦を使用した小麦粉、国産天然原料を使用しただし類、国産山芋の粉末で作りました。

305 上新粉

全国農協食品



原料のうるち米は国産米を100%使用しています。きめが細かくコシの強さが特徴。団子など和菓子のほか、洋菓子、天ぷらの衣にもおすすめです。

306 白玉粉

全国農協食品



提携生産地のもち米を水に浸し、挽いて脱水する「水ひき製法」で製造。なめらかで、もちもちの団子が作れます。

310 クリスタルゼラチン

中部物産貿易



原料は豚皮 100%。ふやかす手間がいらず、お湯にそのまま振り入れて溶かせます。200mlに4gが基本量。

312 ゆずマーマレード(ゆず茶)

日本果実工業



柚子果汁を搾る時に出る外皮を利用して作りました。パンやヨーグルトとも相性ピッタリです。

314 いちごジャム(国産)

日本果実工業



果実の形が残るプレザーブスタイル。糖度は約45度で甘さ控えめです。ペクチン使用。

豚肉とズッキーニのりんごジンジャー炒め

定番の生姜焼きをジャムでちょっとアレンジ

材料(4人分)

- ・豚肉モモスライス…200g
- ・真塩、こしょう…適量
- ・ズッキーニ…1本
- ・根生薑…1片
- ・なたね油…大さじ1

- ・りんごジャム…大さじ2
- ・醤油…大さじ2
- ・酒…大さじ2

作り方

- ①豚肉はひと口大に切り、真塩、こしょうで下味をつける。ズッキーニは長さ3等分の6つ割り、生薑はせん切りにする。
- ②フライパンになたね油を熱して豚肉を炒め、色が変わったらズッキーニ、生薑を加えて炒め、しんなりしたら①を加えて炒め合わせる。

313 りんごジャム

日本果実工業

山形県産りんごが原料。果実の形が残るプレザーブスタイルで、糖度は約40度で甘さ控えめです。ペクチン使用。



319 こうじ(大)

脱脂醸造酒

320 こうじ(小)

脱脂醸造酒



水分をとばした乾燥タイプ。北海道産米を100%使用し、菌を加えて4日間室に置いたもの。漬物、味噌造りのほか、麹こうじの材料としても使えます。

321 大正金時豆

JA 中札内村



金時豆は粒の形が良く、食味も優れていることから、煮豆用に最も適した豆とされています。洋風の煮込み料理にも、中札内村産。

327 にんにくみじん切り

タイハイ



青森県産にんにくを加熱調理向けに、みじん切りにしました。パスタ・中華・肉料理など、手軽に利用できます。

335 すりごま白

みえざよれん販売



白ごまを皮付きのまま二度焙煎し、すり潰しました。しっとり感があり、ごま和えやサラダに。

324 うずら卵の水煮

コーミ



遺伝子組み換えしていないエリで育てたうずら卵の水煮。そのまま食べても、煮物や炒め物にしても。6個入りの小分けパックです。

330 炒め玉ねぎ(150g)

深川油脂工業



道産玉ねぎをみじん切りし、油を使わずに熱色になるまで炒めました。そのままスープやカレーに使って、料理の時間・手間を短縮できます。

326 寒干したくあん

全国農協食品



鹿児島県産の寒干し大根を提携先の調味料を使って漬け込みました。昔ながらのしょうばいたくあんなので後味もサッパリです。

331 ツナフレークパウチ 6袋入

マルハニチロ



キハダマグロのフレークを米油、塩、国産野菜エキスのみで調味しました。開けやすいパウチ容器入り。MSC認証のキハダマグロを使用しています。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
351	マッシュルーム水煮(ランダムスライス)	2	国産原料を3mm厚にカット イージーオープン缶	85g(固形量50g)×2	404	436	
352	スイートコーン缶粒状3缶組	1	十勝産とうもろこし使用 イージーオープン缶	180g(固形量125g)×3缶	648	700	
353	スイートコーン缶クリーム状3缶組	4	十勝産とうもろこし使用 イージーオープン缶	190g×3缶	648	700	
354	ひじきドライパック缶	1	消費材の国産乾燥ひじきが原料 イージーオープン缶	90g	315	340	
355	大豆ドライパック缶2個組	4	上士幌産ハヤヒカリ使用 イージーオープン缶(豆)	135g×2	365	394	
356	大正金時ドライパック缶2個組	4	上士幌産の大正金時豆使用 イージーオープン缶	130g×2	460	497	
357	まぐろ油漬缶4缶組(ライトツナ)	3	キハダマグロ 米油使用 イージーオープン缶	70g×4缶	725	783	
358	まぐろスープ煮缶4缶組	1	ノンオイル 真塩・野菜スープ使用 イージーオープン缶	70g×4缶	725	783	
359	食塩不使用まぐろ水煮フレーク4缶組	2	キハダマグロ 野菜スープ使用 イージーオープン缶	70g×4缶	725	783	
360	さば水煮缶3缶組	2	国産真さば使用 イージーオープン缶	190g×3缶	828	894	
361	さんまみぞれ煮缶2缶組	2	北海道・青森県産さんま使用 イージーオープン缶(麦・豆)	100g(固形量80g)×2	558	603	
362	いわし味噌缶	2	国産真いわし使用(麦・豆)	200g(固形量150g)	355	383	
363	いわし蒲焼き缶2缶組	1	国産真いわし使用 イージーオープン缶(麦・豆)	100g(固形量80g)×2	558	603	
364	いわし梅煮3缶組	3	国産いわし使用 イージーオープン缶(麦・豆)	100g(固形量80g)×3	528	570	
365	無塩せきコンビーフ缶	1	道産牛肉・真塩使用	95g	590	637	
366	白桃缶	4	岩手県産 ニつ割 イージーオープン缶	425g(固形量250g)	494	534	
367	パインアップル缶	1	沖縄県産 8枚入り	565g(固形量340g)	638	689	12月
368	みかん缶2缶組	1	国産温州みかん使用 イージーオープン缶	295g(固形量170g)×2	458	495	
369	ゆであずき缶	4	上士幌町農協産小豆使用 イージーオープン缶(落)	190g	268	289	
370	具だくさんビーフシチュー缶	1	北海道チクレンの牛肉使用(乳・麦・豆)	830g	2116	2285	12月
401	ビーフシチュー	2	チクレンの牛肉・道産馬鈴薯・玉ねぎ使用レトルトパック(乳・麦)	225g	638	689	
402	ビーフカレー	1	1袋1人前 レトルトパック 中辛〜辛口タイプ(乳・麦・豆)	185g	452	488	
403	野菜カレー	2	国産野菜を主体に使用 中辛タイプ(麦・豆・乳・卵・鶏・豚・牛・魚・か)	180g×3	940	1015	
404	北海道牧場クリーミーカレー	1	チクレンの牛ひき肉・道産の牛乳・とうもろこし使用 甘口タイプ(乳・麦)	180g	463	500	
405	こどもカレー	1	1才頃から 国産野菜使用(卵・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	100g	265	286	
406	こどもやさしいキーマカレー	4	3才頃から 国産野菜使用(卵・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	100g	288	311	
407	牛バラ肉のやわらか煮	1	提携先の牛肉と国産野菜使用(麦・豆)	160g	618	667	未定
408	もずくスープ柚子入り	2	沖縄産もずく使用 フリーズドライ(乳・麦・豆・卵・鶏・豚・牛・魚・か)	22.4g(5.6g×4)	518	559	
409	北海道産真だらの食べるスープ	1	道産真だら、国産野菜使用	200g	420	454	1月
410	ガスパチョ	4	羽後町産野菜使用(卵・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	280g	535	578	12月
411	梅ぼし	4	国産しそ漬 真塩使用 塩度17.5%	420g	1344	1452	
412	小梅ぼし	3	国産天日干し 真塩使用 ソフトタイプ 塩度17.5%	300g	999	1079	
413	白梅干し	2	国産の南高梅使用 真塩使用 塩度17.5%	200g	585	632	
414	梅びしお	2	国産練り梅 真塩使用 塩度17.5%	180g	599	647	
415	のり佃煮	3	千葉県富津市の養殖黒生のり使用(麦・豆・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	210g	600	648	
416	まぜまぜわかめ	4	国産わかめ使用(卵・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	30g	408	441	
417	ノリ・タマゴふりかけ	3	化学調味料不使用(卵・乳・麦・豆・鶏・豚・牛・魚・か)	50g	244	264	
418	野沢菜梅入ふりかけ	2	長野県産野沢菜使用(卵・乳・麦・豆・鶏・豚・牛・魚・か)	35g	357	386	
419	かつおふりかけ	2	鰹節・海苔・ゴマ・卵使用(卵・乳・麦・豆・鶏・豚・牛・魚・か)	40g	268	289	
420	しその葉ふりかけ	1	国産赤しそ使用	40g	172	186	
421	カレーふりかけ	3	消費材の純カレー粉・いりこ・たまご使用(乳・麦・豆・鶏・豚・牛・魚・か)	40g	270	292	
422	あみえびふりかけ	4	国産あみえび使用(麦・豆・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	110g	698	754	12月
423	のり茶漬け	3	国産バラ海苔使用(乳・卵・鶏・豚・牛・魚・か)	5.2g×6	332	359	
424	おさかなソーセージ	2	スケウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	70g×4本	420	454	
425	おさかなソーセージミニ	3	スケウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・乳・鶏・豚・牛・魚・か)	30g×8本	428	462	
426	九州大麦グラノーラ	2	黒糖蜜・米油使用 チャック袋(麦・豆)	450g	720	778	

レトルト・ご飯のお供・軽食類

ひじきツナトースト

缶詰を活用したバランス朝食

材料(2人分)

- ・ひじきドライパック缶…30g
- ・まぐろ油漬缶…40g
- ・玉ねぎ…1/10個(20g)
- ・パセリ…適量
- ・ミックスチーズ…20g
- ・食パン…2枚

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、ざっと水で洗い、水気をよくきる。パセリはみじん切りにする。
- ②食パンに①、ひじき、汁気をきったまぐろ油漬をのせてミックスチーズをかけ、トースターで焼く。

354 ひじきドライパック缶

千葉県漁業協同組合連合会



消費材の乾燥ひじきのうち、主に芽ひじきを水戻ししてパックしました。煮物など短時間で調理できます。

412 小梅ぼし

国産産地直産



梅の糖蜜率を高め、収穫時期をずらすために糖入している小梅のしそ漬。天日干しのやわらかいタイプ。塩度は17.5%±1%。

415 のり佃煮

国産産地直産



千葉県産の養殖黒生のりと乾のりが主原料。国産の青のりをブレンドして磯の香りをつけています。

367 パインアップル缶

全国農協食品



沖縄県産の糖度が高い蜜地物をシーズンパック。シロップの糖度を抑え、パインの風味を生かしました。

402 ビーフカレー

北海道チクレン農協連



消費材の牛肉と炒めた玉ねぎをじっくり煮込んでコクを出し、厳選したスパイスを加えて香りを追及した中辛〜辛口タイプ。満腹してください。

368 みかん缶2缶組

日本農産工業



国産温州みかんをシーズンパック。安全性の高いクエン酸で内果皮の処理をしているため、皮の繊維は残りますが、旬の味が生きています。

407 牛バラ肉のやわらか煮

生活クラブ・スリッパ・クック



提携生産者の国産牛バラ肉をやわらかくなるまで煮込みました。国産の大豆・人参・ごぼう入り。提携生産者の醤油やだしなどを使った和風の味付けです。

426 九州大麦グラノーラ

全国農協食品



食べ応えのある大麦フレークとサクサクとした食感の玄米パフを、国産黒糖蜜でほのかな甘みに仕上げたグラノーラ。

351 マッシュルーム水煮(ランダムスライス)

日本農産工業



国産原料を厚さ3mmにカットし、真塩で味付けしました。使い切りやすい50g。

355 大豆ドライパック缶2個組

上士幌町農協同組合



上士幌産の大豆が原料。缶に詰めて蒸し煮しているので豆の旨みがあります。そのまま食べても美味しい。

357 まぐろ油漬缶4缶組(ライトツナ)

日本農産工業



ツナ入りサラダドレッシング。赤道付近で漁獲、海外で水揚げされた冷凍キハダマグロを使用。消費材で調味しています。

360 さば水煮缶3缶組

日本農産工業



北海道道東沖から千葉県銚子沖にかけての海域で水揚げされたさばを、真塩だけで味付けしました。骨まで柔らかです。

361 さんまみぞれ煮缶2缶組

マルハニチロ



北海道および青森県沖で獲れたさんまを、大根おろしを使用した甘辛のタレで味付けしました。高圧加熱殺菌しているので骨まで柔らかいです。

363 いわし蒲焼き缶2缶組

千葉県漁業協同組合連合会



国産真いわしを香ばしくふっくらとした食感に焼き上げて蒲焼にしました。化学調味料などは不使用。

365 無塩せきコンビーフ缶

北海道チクレン農協連



北海道チクレンの牛スネ、ネックに牛脂を加え、真塩だけで調味。ジャーマンポテトやホットサンドに。

南アフリカ原産のヘルシーパワー

ルイボス茶

プロスペリティ(株)

ルイボスは南アフリカのセダルバーグ山脈の高原地帯でのみ育つ、世界でも珍しい植物です。乾燥地帯で年間の寒暖差が48℃にもなる過酷な土地で、高さ1~1.5mほどの木に対し根が3m以上になることもあるルイボスは、地中深くに眠るミネラルなどの栄養分をたっぷり吸収して育ちます。南アフリカでは古くから親しまれてきた伝統的な飲み物でしたが、今や世界中で美容や健康を意識する方々に広く愛されています。

ルイボス茶3つの魅力

ポリフェノールや
ミネラル

偏った食生活やストレスなどで体内に「活性酸素」が増加すると、細胞が衰え若々しさを妨げる原因に…。ルイボスには活性酸素を抑えたとされるポリフェノールの一類、フラボノイドが含まれています。さらにカルシウムやマグネシウム、亜鉛、鉄分なども含まれています。

ノンカフェイン

カフェインを含まないルイボスは、子どもや妊娠・授乳中の方にもおすすめ。胃に負担をかけたくない方や、おやすみ前にも安心して飲むことができます。

有機JAS規格
自社工場で選別・焙煎

一般的なルイボスは南アフリカ産の現地製茶されたものを使用していますが、生産者はそれらの茶葉をそのまま使用するのではなく、香川県にある自社のルイボス茶専用工場では有機JAS規格に基づき選別・焙煎し、高品質を確立しています。

510 ルイボス茶

3.5g × 30包 1,440円(税込1,555円)

効果を最大限に引き出すのは煮出して飲むこと。長めに煮出すと、より味がしつかり出て美味しく仕上がります。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
501	有機わたらい一番茶上煎茶	4	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	1180	1274	
502	有機わたらい一番茶煎茶	3	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	830	896	
503	わたらい二番茶煎茶	2	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	875	945	
504	わたらい茶玄米茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	504	544	
505	わたらい茶ほうじ茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	478	516	
506	ほうじ茶ティーバッグ	4	主に一番茶煎茶、二番茶、夏番茶、秋番茶使用	4g × 30包	462	499	
507	緑茶ティーバッグ	3	一番茶煎茶とかりがね煎茶各50%ブレンド	4g × 30包	774	836	
508	粉末茶入り玄米茶	3	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	425	459	
509	緑茶飲料散茶	1	新生わたらい茶とJA宇都の茶葉をブレンド	300g × 24缶	2262	2443	
510	ルイボス茶	3	南アフリカ産 有機栽培	3.5g × 30包	1440	1555	12月
511	紅茶セイロン	2	スリランカ産リーフティー	150g	468	505	12月
512	紅茶ダーズリン	3	インドのダーズリン地方にある2茶園の茶葉に限定	100g	670	724	
513	紅茶ブルンジ	1	無農薬栽培 ミルクティーに最適	180g	440	475	
514	紅茶ティーバッグブルンジ	4	無農薬、有機・化学肥料併用で栽培	2.3g × 20包	358	387	
515	有機紅茶ティーバッグ 惣	2	有機栽培「やぶきた」発酵茶使用	2g × 20包	409	442	
516	天の紅茶	1	無農薬、無肥料で育てた、緑茶と同じ品種で作る紅茶	40g	550	594	12月
517	チャイバック	3	有機栽培シンガンバティ紅茶使用	3g × 12包	382	413	
518	コーヒー粉・エリンバリ(パプアニューギニア)	4	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	200g × 2袋	1474	1592	
519	コーヒー豆・エリンバリ(パプアニューギニア)	3	無農薬栽培コーヒー シティロースト	200g × 2袋	1474	1592	
520	コーヒー粉ブレンド	2	主にブラジル・パプアニューギニア産無農薬栽培 ハイロースト 中挽き	180g × 2袋	1342	1449	
521	コーヒー豆ブレンド	1	主にブラジル・パプアニューギニア産無農薬栽培 ハイロースト	180g × 2袋	1342	1449	
522	森のコーヒー粉	3	ブラジル産無農薬栽培 完熟豆使用 中挽り 中挽き	180g × 2袋	1342	1449	
523	森のコーヒー豆	4	ブラジル産無農薬栽培 完熟豆使用 中挽り	180g × 2袋	1342	1449	
524	有機レギュラーコーヒー(粉)	3	コロンビア60%ベトナム40% 中深煎り 中挽き	250g	870	940	
525	フレンチローストコーヒー(粉)	2	主にブラジル・コロンビア・グアテマラ産 深煎り 中挽き	250g	900	972	
526	簡易ドリップパプアニューギニア	1	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	8g × 16袋	1142	1233	12月
527	簡易ドリップコーヒー深炒り40パック	2	ブラジル、コロンビア、グアテマラ、インドネシア産	320g(8g×40P)	1598	1726	
528	有機栽培インスタントコーヒー	3	有機栽培コロンビア産アラビカ豆使用	65g	997	1077	
529	コーヒー粉・森のアイスコーヒー	1	主にブラジル産無農薬栽培	200g × 2袋	1495	1615	5月
530	無糖珈琲(ブラック)24缶	2	提携生産者のコーヒー豆をブレンド アルミボトル缶入り	300g × 24缶	2700	2916	
531	牛乳で飲むエスプレッソコーヒー	2	エスプレッソ抽出コーヒー使用	500ml	532	575	

飲料

516 天の紅茶

新水産センター 相模社

1979年から無農薬・無化学肥料を徹底して栽培・加工しています。ほのかな香りと甘みがあるので、砂糖なしでもおいしく飲めます。

518 コーヒー粉・エリンバリ
(パプアニューギニア)

日東産研

パプアニューギニア産コーヒーの中でも最上級グレードのエリンバリを自然栽培した高品質のコーヒー。深めの焙煎で酸味を抑えたコクのある味。

※コーヒー豆もあります



527 簡易ドリップコーヒー深炒り40パック

UCC 上島珈琲

産地・グレードを全て指定した生豆を使用し、深炒りにしました。鮮度・香り保持のため、挽きながら包装加工しています。



507 緑茶ティーバッグ

新生わたらい茶



農薬不使用の一番茶煎茶50%と、かりがね煎茶50%をブレンドしました。茶葉本来の味が出やすい三角ティーバッグを使用しています。

508 粉末茶入り玄米茶

新生わたらい茶



消費材の玄米茶に秋番茶粉末茶を3%ブレンド。茶葉は有機質肥料を使用した無農薬栽培、玄米は国産です。

512 紅茶ダーズリン

日東産研



インド北東部2茶園の、最高ランクの茶葉のみを使用。フルーティーな香りと心地よい渋み特徴です。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
532	抹茶早春の香	1	愛知県、鹿児島県産 有機 JAS 認定品	30g	1018	1099	
533	真昆布茶	3	南茅部産真昆布を使用	80g	380	410	
534	くま笹茶ティーバッグ	4	道産くま笹使用	2g × 10 包	425	459	12月
535	烏龍茶	1	台湾産 無農薬栽培 (豆)	70g	792	855	
536	麦茶	1	国産大麦使用 (落)・(豆)	500g	288	311	12月
537	麦茶ティーバッグ	2	国産大麦使用 (落)・(豆)	10g × 50 包	409	442	3月
538	発芽はとむぎ茶	3	発芽はとむぎ、麦芽、くま笹 (豆)	6g × 30 包	620	670	
539	発芽黒豆はとむぎ茶	2	国産黒豆 7: はと麦 2: 裸麦 1 でブレンド (豆)	6g × 30 包	642	693	
540	長野県産どくだみ茶 (20 包)	1	長野県産どくだみ葉使用 (落)・(豆)	2.5g × 20 包	690	745	
541	りんごジュース 20 缶	4	山形県産りんご使用 酸化防止剤不使用	195g × 20 缶	2520	2722	
542	りんごジュース (鶴田農園グループ)	4	仁木町産ふじ、つがるを中心に使用	1000ml	925	999	
543	ぶどうジュースコンコード	3	長野県産コンコード種ストレート果汁	500ml × 6 本	3865	4174	12月
544	にんじんとりんごの濃いジュース6缶	4	国産にんじん・りんご使用	160g × 6 缶	745	805	
545	濃いにんじんジュース	1	道産にんじん「アロマレッド」ストレート果汁	190g × 20 缶	4000	4320	
546	フルーツキャロット缶	3	国産にんじんがベース	190g × 20 缶	2580	2786	
547	野菜ジュース缶	3	国産トマト果汁使用	190g × 20 缶	2630	2840	
548	信州トマトジュース食塩無添加 20 缶	4	長野県産トマトストレート果汁 100%	190g × 20 缶	2400	2592	
549	北海道産トマトジュース	1	道産トマト使用・無塩 (麦)・(豆)	190g × 30 缶	4850	5238	
550	タンサン飲料	1	炭酸、天然レモン香料、砂糖、クエン酸使用	250ml × 30 缶	1975	2133	
551	無糖炭酸水	4	砂糖、香料不使用	200ml × 24 缶	1250	1350	
552	みかんスカッシュ	3	国産温州みかん果汁 30% 使用	250ml × 20 缶	1595	1723	
553	レモンスカッシュ (微炭酸) 20 缶	2	国産レモンストレート果汁 7% 使用	250ml × 20 缶	2024	2186	
554	りんごスカッシュ (微炭酸)	1	山形県産りんご濃縮果汁使用	250ml × 20 缶	1746	1886	
555	ゆずはちみつ 30 缶	4	国産ゆず果汁 2% 使用	190g × 30 缶	2089	2256	
556	梅ドリンク	4	国産青梅使用 希釈して飲用 (5~7 倍希釈)	500ml	985	1064	未定
557	はちみつ純玄米黒酢ドリンク	2	純玄米黒酢・蜂蜜・りんご・レモン果汁使用	500ml	822	888	
558	しそジュース	4	洞爺湖町産大葉赤紫蘇使用 (麦)	500ml	1020	1102	
559	大塚農場のにんじんジュース3缶セット	4	大塚農場産にんじん・国産レモン果汁使用	190ml × 3 缶	690	745	

飲料

ジューシーお肉のチャプチェ



材料 (2~3人分)

- ・牛肉切り落とし 140g
- ・りんごスカッシュ (微炭酸) 1本
- ・牡蠣味噌 大さじ 2
- ・中国はるさめ 60g
- ・ごま油 小さじ 2
- ・根生薬、ニンニク (すりおろす) 各小さじ 1/2
- ・にんじん 1/3 本
- ・ピーマン 2個
- ・カラーピーマン (赤・黄) 各 1/2 個
- ・醤油 大さじ 1

作り方

- ①牛肉にりんごスカッシュ 1/3 本 (約 80ml) 分、牡蠣味噌 大さじ 1 を加えてよく揉みこみ 20 分ほどおく。はるさめはたっぷりのお湯で 3~4 分茹で、水洗いしてから水気を切る。
- ②フライパンにごま油、生薬、ニンニクを熱し、細切りにしたにんじんを炒める。①の牛肉、細切りにしたピーマンとカラーピーマンを加えてさらに炒める。
- ③残りのりんごスカッシュ 2/3 本分、醤油、牡蠣味噌 大さじ 1 を加えて煮立たせ、①のはるさめを加える。汁気がなくなるまで煮たら完成。

554 りんごスカッシュ (微炭酸)

日本果実工業



山形県産の「津軽」と「ふじ」をブレンドしたりんご果汁を 30% 使用。子どもにも飲みやすい微炭酸。

544 にんじんとりんごの濃いジュース6缶

雪印メグミルク



にんじんとりんごの割合は 6:4 で、砂糖やはちみつなどの糖類は一切加えていない濃厚なジュースです。

546 フルーツキャロット缶

雪印メグミルク



りんごストレート果汁とにんじん汁をベースに、数種類の野菜と果物を加えた、カロテンたっぷりの健康ドリンク。

545 濃いにんじんジュース

コーミ



道産の人参「アロマレッド」を使用したストレートジュース。濃厚なのにクセがなく、さっぱりと飲めます。

547 野菜ジュース缶

雪印メグミルク



国産トマト果汁をベースに人参、セロリ、レタスなどの野菜を加えました。糖分やビタミン A、食物繊維もたっぷり。

548 信州トマトジュース 食塩無添加 20 缶

雪印メグミルク



長野県産の完熟した加工用トマトを塩分無添加でジュースにしました。シーズンバック、果汁 100%。

550 タンサン飲料

日本果実工業



水に炭酸とレモンフレーバー、砂糖、クエン酸を加えています。クラシックな味で価格も手頃です。

551 無糖炭酸水

日本果実工業



水どころ、福岡県甘木の地下水と炭酸ガスのみで作りました。すっきり爽やかな味です。

555 ゆずはちみつ 30 缶

日本果実工業



香料無添加で、ゆず本来の爽やかな香りが感じられます。子供から大人まで楽しめるやさしい美味しさ。

556 梅ドリンク

園王屋製菓



青梅を砂糖で漬け込み、蜂蜜をブレンドした濃縮タイプ。水や炭酸で割ってお飲みください。

557 はちみつ純玄米黒酢ドリンク

市販製造



純玄米黒酢に、純粋はちみつ、りんご果汁、レモン果汁を加え、飲みやすく仕上げた濃縮タイプ。

558 しそジュース

南ビュアフーズとうや



減農薬で生産した赤紫蘇をたっぷり使用しています。クセがなく、しそが苦手な方でも飲みやすい。

559 大塚農場のにんじんジュース 3 缶セット

当別あましん野菜生産組合



特別栽培のにんじんとをたっぷり使用。国産レモン果汁の爽やかな酸味でおいしさがより引き立っています。

530 無糖珈琲 (ブラック) 24 缶

日本果実工業



酸味の少ないすっきりとしたクリアな味わいで、コーヒー本来の味と香りが楽しめます。コーヒー好きも納得の品質です。

531 牛乳で飲むエスプレッソコーヒー

日東産研



生活クラブ牛乳をたっぷり入れて飲む濃いタイプの無糖コーヒー。簡単にカフェオレが作れます。

534 くま笹茶ティーバッグ

園マルカサポート・ツ



くま笹は必須アミノ酸・糖質・ビタミン K が豊富で、コレステロールを低下させ、血液をサラサラにするといわれています。

537 麦茶ティーバッグ

全農千葉農本部



国産大麦を深煎りして粉末化し、パックに入れています。水出し、煮出し併用タイプ。1~1.5L に 1 袋が目安。

540 長野県産どくだみ茶 (20 包)

園黒沼和漢研究所



長野県小川町が主産地。どくだみは生薬名を「十葉」と言い、多くの薬効があります。クエルシトリンやフラボノイドが含まれます。

542 りんごジュース (鶴田農園グループ)

鶴田農園グループ



鶴田農園グループの「はね品」を使用。自然な味わいで、さっぱりと飲めます。品種はふじ・つがるが中心。

543 ぶどうジュースコンコード

園アルプス



主に長野県の契約農家で栽培したコンコード種ぶどうのストレート果汁。濃厚な甘味と芳醇な香りが楽しめます。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
601	南部せんべい ごま	4	道産小麦粉使用(麦・乳)・(落)・(元)	12枚	215	232	
602	南部せんべい ビーナッツ	4	道産小麦粉使用(麦・落・乳)・(元)	12枚	215	232	
603	米ごのみ草加せんべい	1	国産うるち米使用 直径約8cm 個包装(麦・豆・元)	8枚	318	343	
604	米ごのみ青のり入りせんべい	2	国産うるち米使用 個包装(麦・豆・元)・(か)	15枚	270	292	1月
605	米ごのみサラダせんべい	4	国産うるち米使用 直径約6cm 個包装(元)	10枚	255	275	
606	胡麻だくさんせんべい小袋2パック	3	国産うるち米使用(麦・豆・元)	55g×2袋	281	303	
607	チーズおかし	1	国産もち米使用(乳・麦・豆・卵)・(落)・(元)	10枚	403	435	
608	天津むき甘栗	4	中国河北省産(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(元)・(か)	120g	400	432	12月
609	芋けんぴ	3	九州産さつまいも「黄金千貫」使用 揚げ油は米油100%	200g	317	342	
610	沖縄産黒糖かりんとう	1	国産小麦粉・沖縄産黒糖使用(乳・麦・卵)・(落)・(豆)	135g	258	279	12月
611	ニセコ最中・粒あん(3個入)	2	ニセコ産小豆使用(卵)・(乳)・(麦)	42g×3個	670	724	
612	おさつチップス	2	九州産のさつまいも(黄金千貫)使用	150g	247	267	
613	ポテトチップス しお味(箱)	1	道産じゃがいも・真塩使用(乳)・(麦)・(豆)・(元)・(か)	125g×4袋	765	826	
614	ポテトチップス しお味(2袋)	2	道産じゃがいも・真塩使用(乳)・(麦)・(豆)・(元)・(か)	125g×2袋	410	443	
615	ポテトチップス コンソメ味(箱)	3	道産じゃがいも使用・化学調味料不使用(麦・豆・乳)・(元)・(か)	115g×4袋	770	832	
616	ポテトチップス コンソメ味(2袋)	4	道産じゃがいも使用・化学調味料不使用(麦・豆・乳)・(元)・(か)	115g×2袋	415	448	
617	さつぽろ黒大豆 素焼黒豆	2	大塚農場の黒豆100%(豆)・(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(元)・(か)	50g	140	151	
618	カシューナッツ カレー味	3	インド産カシューナッツ(麦・卵)・(乳)・(落)・(豆)・(元)・(か)・(く)	60g	482	521	12月
619	おやつサラミ	3	古川ボーク使用(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	50g×2袋	780	842	
620	カットかすてら	1	石川養鶏場の卵・素糖・道産小麦粉使用(卵・麦・乳)	2袋	490	529	
621	焼きドーナツ(プレーン)	4	石川養鶏場の卵・素糖使用(卵・乳・麦)	50g×2袋	600	648	
622	まいこのマドレーヌ	4	道産小麦粉・白老産鶏卵使用(卵・乳・麦)	40g×3個	920	994	
623	まいこのフィナンシェ	3	道産小麦粉・白老産鶏卵使用(卵・乳・麦)	6個入	1500	1620	12月
624	アーモンドクッキー	2	道産小麦粉使用(卵・乳・麦)	10枚	815	880	12月
625	たまごボーロ チャック付き袋入り	3	着色料、香料等不使用(卵・乳)	90g	199	215	未定
626	ざくざく食感 たまごパン	2	国産小麦粉使用 約19個入(卵・乳・麦・豆)	160g	251	271	
627	英字ビスケット	2	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(豆)	110g	153	165	
628	ココア動物ビスケット	4	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(豆)	150g	174	188	

菓子類

HALLOWEEN で Trick or Treat! 小袋入りのお菓子♪

607 チーズおかし



国産もち米のおかしに丸大豆油や本みりん、かつお節、昆布などで味付けし、菓子用チーズをはさみました。

647 緑茶チョコレート



ホワイトチョコレートをベースに、わたらい茶粉末を使用。風味豊かな一口タイプのチョコレートです。

611 ニセコ最中・粒あん(3個入)



羊羹山をかたどった細ふじ井の定番品「ニセコ最中」。素糖を使用した生活クラブオリジナル品です。

618 カシューナッツ カレー味



カシューナッツに衣をつけローストしたものに16種類の香辛料をまぶしたカレー味のナッツです。ビールのおつまみに、おやつにも。

629 かぼちゃの波型ビスケット



かぼちゃ由来の明るい黄色と独特の形が楽しいビスケット。甘さ控えめの豊かな味です。

651 ジューシーフルーツ ミニゼリーみかん



一口タイプのフルーツゼリー。着色料、香料、酸化防止剤などは不使用。

612 おさつチップス



九州産のさつまいも(黄金千貫)をスライスして国産の米油でカラッと揚げ、グラニュー糖の蜜でほんのりした甘さに仕上げました。

620 カットかすてら



石川養鶏場の卵と素糖をふんだんに使用したカステラ。しっとりとしたコクのある味わいに仕上げられています。

630 全粒粉入りビスケットクリームサンド



国産小麦粉と国産全粒粉を使用した小麦胚芽入りのビスケットで、ホワイトクリームをはさみました。

652 ジューシーフルーツ ミニゼリーりんご



一口タイプのフルーツゼリー。着色料、香料、酸化防止剤などは不使用。

613 ポテトチップスしお味(箱)



道産じゃがいもを植物油(米油5:パーム油5)で揚げています。しお味は真塩、コンソメ味は化学調味料不使用のコンソメパウダーで味付けしました。

621 焼きドーナツ(プレーン)



石川養鶏場の卵・素糖・生活クラブ牛乳を使用した焼きドーナツ。優しい甘さと、ふわり食感が特徴です。油で揚げていないのでヘルシーなのも嬉しい。

646 チョコレートウエハース



チョコレートクリームを間にはさんだウエハースを純チョコレートでコーティング。サクッとした食感です。

653 レモンラムネ菓子



子どもに人気の昔ながらのお菓子。主原料はグラニュー糖と甘藷でんぷん。レモン濃縮果汁とクエン酸で味付けしています。

615 ポテトチップスコンソメ味(箱)



2袋入りもあり♪

623 まいこのフィナンシェ



道産卵黄バターと地元白老産の新鮮な卵をたっぷり使用。濃厚で香り豊かに仕上げたフィナンシェです。

602 南部せんべい ビーナッツ



道産小麦粉を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げたせんべい。南部せんべいはピーナッツ入りが人気です。

603 米ごのみ草加せんべい



国産うるち米を使用し、タレに昆布・かつおだしで旨みを出しています。米の風味とさくっとした食感が楽しめます。個包装。

605 米ごのみサラダせんべい



国産のうるち米を使用。米油と提携先の海水塩でシンプルに味付けしました。

606 胡麻だくさんせんべい 小袋2パック



上品な香りの白ごまと、強い香りの黒ごまをたっぷり使っているの、ごまの風味が口の中に広がります。

608 天津むき甘栗



中国河北省産の契約農家で栽培された風味の良い栗を、じっくり加熱して甘みを引き出し、食べやすくしました。

609 芋けんぴ



ほっくりした食感が特徴の九州産さつまいも「黄金千貫」を使用。米油で揚げ、グラニュー糖の蜜をかけたまま。

610 沖縄産黒糖かりんとう



沖縄産の黒糖と国産小麦粉を使用した生地を練り込み、柔らかい食感に仕上げました。隠し味に生クリームを使用しています。

生活クラブの石けん類は合成界面活性剤を使用していません

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
701	粉石けん ひなたぼっこ	4	廃食用油原料のリサイクル粉石けん	1.5kg	600	660	
702	十勝 固形石けん	4	無香料・無着色 純石けん分 98%	100g	215	237	
703	フタ付石けん容器	3	粉石けん用容器 直径6cm×高さ17cm	容量約300g	120	132	1月
704	洗濯用粒状せっけん	3	粒状の洗濯用石けん、フローラル系香料使用	1.6kg	917	1009	
705	詰替用洗濯用液体せっけん	2	液体の洗濯用石けん、無香料	1000ml	430	473	
706	酸素系漂白剤	2	過炭酸ナトリウム 100% 顆粒状 塩素系ではありません	500g	359	395	
707	洗濯仕上げ用リンス	1	黄ばみや臭いを抑え石けんカス防止に	600ml	404	444	
708	詰替用洗濯仕上げ用リンス	4	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	239	263	
709	洗濯槽用クリーナー	3	原料は酸素系漂白剤と石けん ドラム式には使用不可	500g×2	947	1042	
710	重曹	1	研磨剤、消臭、油性性のシミに	1kg	409	450	
711	炭酸塩(洗濯・洗浄用)	3	石けんと併用で洗浄力アップ	1kg	433	476	
712	キッチン用液体せっけん	4	食器洗い、ウール洗いや風呂掃除に	500ml	347	382	12月
713	詰替用キッチン用液体せっけん	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	450ml	240	264	
714	クリームクレンザー	1	珪酸白土と石けんをクリーム状に加工	400g	280	308	
715	詰替用クリームクレンザー	1	保管に便利なスタンドバック入り	350g	224	246	
716	クエン酸 800g	1	中国産クエン酸使用 洗浄用	800g	897	987	
717	ハンドソープ	4	殺菌剤、増粘剤不使用 フローラル系香料使用	300ml	485	534	
718	詰替用ハンドソープ	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	250ml	272	299	
719	自動食器洗浄機用洗浄剤	3	漂白剤、アルカリ剤使用 チェック付スタンドバック	500g	466	513	
720	せっけんシャンプー	1	泡立ちの良い石けんシャンプー、香料使用	500ml	462	508	
721	詰替用せっけんシャンプー	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	450ml	320	352	
722	せっけんシャンプー用リンス	1	クエン酸が主原料 香料使用	300ml	314	345	
723	詰替用せっけんシャンプー用リンス	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	250ml	229	252	
724	詰替用ウィルケアシャンプー	2	スタンドバック、香料使用	450ml	437	481	
725	詰替用ウィルケアリンス	2	スタンドバック、香料使用	450ml	560	616	
726	詰替用ボディシャンプー	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	422	464	
727	浴用せっけん	1	無香料・無着色 純石けん分 98%	100g×3	310	341	
728	ハミガキ	1	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	150g	246	271	
729	ミニハミガキ	3	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	40g	154	169	
730	こどもハミガキ	3	防腐剤不使用 香料使用 オレンジ味	40g	182	200	
731	ソルトハミガキ	2	塩化ナトリウム配合 ペパーミント香料使用	140g	281	309	
732	アバタイトハミガキ	2	ヒドロキシアバタイト配合 香料使用	120g	1031	1134	

石けん類

701 粉石けん ひなたぼっこ



廃食用油から作られたリサイクル粉石けん。熟成と天日干しに時間をかけ丁寧に仕上げました。洗濯、食器洗いから掃除など様々な用途に。無香料。

702 十勝 固形石けん



「香料」「酸化防止剤」などの添加物は一切不使用。最低限の原材料で製造されたシンプルな固形石けんです。

703 フタ付石けん容器

川崎市民石けんプラント



705 詰替用洗濯用液体せっけん



706 酸素系漂白剤



原料は過炭酸ナトリウム 100%。塩素系と違い有害なガスは発生しません。顆粒状で粉物、色物の漂白もできます。洗濯や食器類の除菌にも。

709 洗濯槽用クリーナー



石けんカスや水アカを洗浄し、洗濯槽の裏側に付きやすい風カビの発生を防ぐ粉状クリーナーです。ドラム式には使用不可。

720 せっけんシャンプー



合成界面活性剤を使わず、頭皮や毛根などにダメージを与えにくく、キューティクルも傷つけないのが特長です。香料使用。

※詰替用、リンスもあります

712 キッチン用液体せっけん



食器洗いだけでなく、ウール洗いや風呂掃除など、幅広く使えます。刺激が少ないので、スポンジに付けて使えます。無香料。

724 詰替用ウィルケアシャンプー



粘度のある使いやすい石けんシャンプーです。香料使用。バイオマス 500ml 空ボトル (P15) に詰め替えてください。

※リンスもあります

716 クエン酸 800g



石けん洗濯後の仕上げ材として使用できます。石けんカス汚れを中和して落とすほか、除菌作用もあるので水回りのお掃除にも。

726 詰替用ボディシャンプー



肌に潤いを与えるグリセリンを配合し、滑らかな使用感にしています。詰替用は経済的でゴミ減量にもつながります。無香料。

719 自動食器洗浄機用洗浄剤



合成界面活性剤・酵素を使用していないので泡は立ちませんが、アルカリ剤、漂白剤の働きで汚れをきれいに落とします。

732 アバタイトハミガキ



歯と同じ成分、高純度のヒドロキシアバタイトを 14% 配合した歯周病予防効果のある薬用ハミガキです。発泡剤不使用。香料使用。

※家庭紙の申込み欄は個人申込用紙 1 の最上段にあります

消費材名	週	情報	規格	価格	税込
▲ コアレス(芯なし)	2	再生紙 100%	130m×6	495	545
▲ コアント(芯あり)	4	再生紙 100%	70m×12	440	484
▲ 生活クラブティッシュ	4	再生紙 100%	200組×5箱	340	374

生活クラブの家庭紙は再生紙 100%です!

コアレス(芯なし)



ペーパー幅 105±3mm、ミシン目・エンボス加工。紙芯がなく、長さは一般的なトイレペーパーの約2倍。

コアント(芯あり)



ペーパー幅 107±2mm、ミシン目・エンボス加工。

生活クラブティッシュ



取り出し口にプラスチックフィルム不使用。

再生紙は紙ハルブ製品と比べ、以下の利点があります。

- ①森林資源の節約になる
- ②木材から作るよりエネルギーが3分の1に抑えられる
- ③漂白剤の使用が半分減る



供給店にあるコアレス系運来庫では、私たちが使っている牛乳パックや使用済みの注文用紙を原料に製紙場を作っています!

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	実価
801	生理用ナプキンレギュラー	2	ノンポリマータイプ長さ21cm羽なし	28個入	315	347	
802	生理用ナプキン多い日の昼用羽つき	2	ノンポリマータイプ長さ23.5cm羽つき	16個入	373	410	
803	生理用ナプキン夜用羽つき	2	ノンポリマータイプ長さ29cm羽つき	10個入	373	410	
804	羽根つきナプキンレギュラー	2	ポリマータイプ長さ23.5cm羽つき	24個入	358	394	
805	おりものシート	2	綿100%の不織布使用 14.5cm	40個入	320	352	
806	やわらかパッド(原ケア) 50cc	2	30枚(10cm×23.5cm)	30枚	642	706	
807	やわらかパッド(原ケア) 120cc	2	26枚(11cm×29cm)	26枚	642	706	
808	大人ハブラシ4本組	3	毛はナイロン製 ストレートハンドル	4色4本	515	567	
809	子供ハブラシ3色組	3	毛はナイロン製 3〜7歳向け	3色3本	340	374	
810	ヘッド交換式替えブラシ レギュラー6個	1	植毛部は約22×7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6個	640	704	
811	ヘッド交換式替えブラシ コンパクト6個	1	植毛部は約19×7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6個	640	704	
812	アクアクリーム 水の彩	2	合成界面活性剤・香料不使用	100g	1930	2123	
813	スクワランオイル	2	99.9%の高純度スクワラン(深海魚の肝油) 無添加	60ml	1223	1345	
814	スクワランフルフルジェル	2	液状スクワランオイルをジェル状に加工	50g	1620	1782	
815	オーガニックハーバリヘアカラーオレンジ(ヘナ)	4	インド産有機栽培ヘナ 100%使用	100g	1550	1705	
816	椿油	4	利島村産ヤブツバキの実 100%使用	100ml	1300	1430	
817	ベ・マンオイル	3	馬油 90%、さらし蜜蝋 10%	30g	950	1045	
818	コーヒーフィルター(無漂白)	1	北欧産針葉樹無漂白 100%/パルプ使用 2〜4人用	100枚	210	231	
819	キッチンペーパーボックスタイプ 100 W×3箱	1	紙バック系古紙原料使用	200枚×3箱	485	534	
820	再生無漂白ペーパータオル	3	再生紙 100% 食品用ではありません	200枚	170	187	
821	泡状ポンプ容器	3	粘度の高いウィルケアシャンプーは不可	容量 600ml	481	529	
822	バイオマス 500ml 空ボトル	2	バイオマス由来の原料を一部使用	容量 500ml	510	561	
823	ティッシュ とけまるくん	2	古紙 100% 水洗トイレに流せます 2枚×150組(300枚)	5個入	335	369	1月
824	ポリラップ	3	無添加ポリエチレン	30cm×60m	200	220	
825	ポリラップミニ 22cm	3	無添加ポリエチレン	22cm×60m	175	193	
826	クリーンアルコール	1	キッチン道具や食器などの除菌に	200ml	790	869	
827	綿浴用メッシュタオル	1	28cm×90cm 綿 100%	1本	572	629	未定
828	入浴剤(生薬の湯)	1	残り湯は洗濯に使えません	20g×30	3160	3476	
829	トイレ掃除スプレー	1	ユーカリエキスを、かんきつ油配合	300ml	908	999	
830	食器洗い用スポンジ	3	ポリウレタン製 4cm×9cm×12cm	2個組	336	370	
831	プロポリス	3	ブラジル産 アルコール抽出	30ml	4202	4538	
832	卵油	4	生活クラブ連合会指定養鶏場の鶏卵使用(卵)	450mg×100粒	4324	4670	
833	スクアレン酸油	2	450mg×150粒 カプセル	67.5g	2150	2322	
901	ノンカップ麺詰合せ	3	ラーメン2種・うどん2種・そば1種 各2食(乳・麦・そ・豆)	10食入	1642	1773	
902	ノンカップ麺・しおやさいラーメン	4	国産小麦粉使用(乳・麦・豆・そ)	8食入	1265	1366	
903	ノンカップ麺・しょうゆラーメン	3	国産小麦粉使用(麦・豆・そ)	8食入	1265	1366	
904	ノンカップ麺・和風カレーうどん	2	国産小麦粉使用(乳・麦・豆・そ)	8食入	1289	1392	
905	ノンカップ麺・和風きつねうどん	3	国産小麦粉使用(乳・麦・豆・そ)	8食入	1265	1366	
906	ノンカップ麺・そば	4	国産小麦粉・そば粉使用(麦・そ・豆)	8食入	1420	1534	
907	ノンカップ麺・やきそば	3	国産小麦粉使用(麦・豆・そ)	8食入	1158	1251	
908	ミニノンカップ麺和風セット	4	うどん4食 そば4食(乳・麦・そ・豆)	2種×4食	903	975	12月
909	ななつばしバックごはん	4	生活クラブ米の「ななつばし」100%使用	150g×3バック	550	594	
910	白粥 5袋組	4	山形県産米・真塩使用	250g×5袋	1089	1176	
951	わんちゃんのご馳走 鶏まるごと	3	丹精鶏肉使用 レトルトパウチドライフードにかけて使用	80g×5個	575	633	
952	キャットフード(かつお節入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
953	キャットフード(鶏肉入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
954	キャットフード(しらす入り)	3	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
955	キャットフード(チーズ入り)	4	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
956	キャットフード(野菜入り)	4	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	

計画購入雑貨

防災用品

ペットフード

NEW エスケー石鹸

ウィルケアシャンプー・
リンスの詰替えに!

ポンプを押すと中に入れたシャンプー、リンスが液状で出てきます。泡状ポンプ容器を使えない液体に。

822 バイオマス 500ml 空ボトル

ポンプを押すと中に入れたシャンプー、リンスが液状で出てきます。泡状ポンプ容器を使えない液体に。

高分子吸収ポリマーを使わずに、コットン100%の肌触りを活かしています。ムレにくいので、敏感肌にもやさしい。羽付き。

806 やわらかパッド(原ケア) 50cc

コットン・ラボ

通気性シートでお肌にやさしい原ケアパッド。肌ざわりが良く、またスピード吸収で濡れにも安心して嫌な臭いを抑えます。

814 スクワランフルフルジェル

生活クラブ・スピリッツ

828 入浴剤(生薬の湯)

国カワタキコーポレーション

チンピ・ハッカ・カミツレなどの天然成分だけで作った入浴剤。肩こり・腰痛・冷え性などの症状に有効です。医薬部外品。

817 ベ・マンオイル

リバテープ製薬

馬油 90%、さらし蜜蝋 10%の配合です。馬油に含まれているパルミトオレイン酸が、皮膚の老化防止に役立つと言われています。

820 再生無漂白ペーパータオル

新橋製紙

再生紙 100%。トイレ掃除や食器に残った油汚れの拭き取りなど、多様に利用できます。食品用ではありません。

823 ティッシュ とけまるくん

大丸

トイレトーパーと同じ原紙で作ったティッシュ。水に溶けやすく厚みがあるので、破れにくいのが特長です。介護・アウトドア・ペット用に。

827 綿浴用メッシュタオル

国カワタキコーポレーション

伸縮性があり丈夫で型くずれしない「からみ織」で仕上げた、綿100%のタオル。デリケートな肌にも安心です。

829 トイレ掃除スプレー

国カワタキコーポレーション

汚れている部分や掃除したい所にスプレーし、トイレトーパーなどで拭き取ってください。掃除・除菌・消臭が一度にできます。

831 プロポリス

国スリーエイト

蜜蜂の体液と、樹液からつくられる混合物で、フラボノイドを多く含みます。古代ギリシャ・エジプト時代から民間薬として利用されてきました。

832 卵油

JA 全農たまご

卵から卵黄レシチンを抽出し、ソフトカプセルで包んだ栄養補助食品。元気に過ごしたい、肌荒れが気になる方などにお勧めです。

907 ノンカップ麺・やきそば

トーエー食品

熱湯をかけて約3分で食べられる即席タイプのやきそば。国内産小麦粉を使用した麺と、化学調味料不使用の甘辛ソースで仕上げました。

908 ミニノンカップ麺和風セット

トーエー食品

ノンカップ麺うどん・そばの少容量セット。お粥にちょうど良いサイズです。回転窯釜にも。

953 キャットフード(鶏肉入り)

日本果実工業

キハダ・メバチマグロの鰯肉・血合肉をベースに猫の嗜好に合わせ、鶏肉を混ぜています。

ピックアップ MORE

数ある消費材の中から、さらに厳選したおすすめを紹介します。いつもの注文にプラスする消費材を発見?！ 規格・価格については各ページの一覧表をご覧ください。

計画購入品 P5~15

219 キムチ鍋つゆ

タイハイ園



三元豚のブイヨンと醤油、練り胡麻、一味唐辛子などで味付けしたキムチ風味の鍋つゆ。標準使用量で1/2本で3~4人前。辛さ控えめ。

220 鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素

国エムエスエフ



提携先の鶏ガラスープをベースにして作りました。小袋1袋で1~2人分の鍋スープに。ラーメンやうどんのスープとしても便利です。

405 こどもカレー

そのまま食べられます!



1才頃から。辛味の少ないカレー粉を使用し、関平田牧場のポークブイヨンを加え風味豊かに仕上げました。国産野菜の甘味が溶け込んでいます。

406 こどもやさしいキーマカレー

関平田牧場



3歳頃から。提携先の群むき肉と国産野菜を使い、深みのある味に仕上げました。7大アレルギー不使用。レトルトタイプ。

408 もずくスープ柚子入り

アサヒグループ食品



沖縄産もずく、国産野菜を使用したフリーズドライタイプ。熱湯を注ぐだけで手軽に食べられます。お弁当や軽食に。

409 北海道産真だらの食べるスープ

関 NS ニッセイ



道産の真だらと、大きめに切った野菜がたっぷり入った具材をしっかりと食べるスープです。

冷蔵品 P19~22

これからの季節 やっぱり味噌汁



33 煮干し

三陸水産



国内でとれたイワシを茹でて、乾燥させたものです。酸化防止剤不使用。

3 103 203 303 豆腐(絹)

オシキリ食品



道産大豆 100% 使用。市販品より濃い豆乳を、天然にがり(塩化マグネシウム含有物) 100% で凝固させています。

34 生わかめ

三陸水産



三陸海岸で養殖されたわかめを、水揚げ後すぐに流通して塩蔵。味も歯ごたえも定評があります。

4 204 生あげ

オシキリ食品



十勝産大豆を使用しています。揚げ油は国産米油を使用。



平田牧場直伝

ピオサボレシベ 関平田牧場の豚汁

冷凍品 P23~26

514 バジルソース(2袋)

全国農産食品



国産バジルの爽やかな風味と、鮮やかな緑色を残し、夏の爪で仕上げました。パスタやピザのソースにどうぞ。

559 ミニたい焼き(あずき)

関ニッコー



国産小麦粉使用の皮に道産小豆を使った自家製粒あんが入っています。小さい子にも食べやすいミニサイズ。

651 時鮭切り身

関 NS ニッセイ



春から夏にかけて三陸沿岸から北海道太平洋沿岸で漁獲される鮭をトキシラス、トキサケと呼びます。秋鮭とは違って脂がのっています。

718 パイシート

月島食品工業



国産小麦粉・鶏卵にこだわり、乳化剤などの添加物は不使用。144層の空気層がシートに積み込まれているので、ふっくらサクサクに。

814 豚ヒレ一口カツ

大倉ハム



古川ポークのヒレ肉を使用。保形、保存のための添加物は全く使っていません。脂身の少ないヒレ肉の旨味が生きています。

855 生チョコロールケーキ

関丸さんまんじゅう



小麦粉や米粉を使わず、卵と砂糖とココアパウダーだけで焼き上げたスポンジで生クリームと自社製の生チョコを巻きました。

豚肉解体講習会(7/19)に業務請負ワーカーズのメンバーも参加。感想を聞きました。



初めて参加 「豚肉解体」と聞いて、少しオドオドしながら来ましたが、横肉を切り分け整形する作業でした。あばらを切り取るところや各部位を見られて感激!

初めて参加 三元豚のこだわり、飼料や肥育日数、抗生物質等の投与のきまりなど、厳しい基準の中で育てられていることが分かってよかったです。

ヒキニクの美味しさの秘密♪



素材の良さが際立つシュウマイに欠かせないのが、生活クラブのヒキニク! 今日はその質のよさを再確認できました。

生活クラブのヒキニクは市販とは違い、養育するために各部位(ロースを含む)から大細肉で作られます(写真中央)。会場からは「賞状! このまま供給してもおかしくないお肉が、ヒキニクになっているんですね。どうりで旨みが違うはずだ」との声が聞かれました。「豚肉解体講習会」は9月と11月にも行われます。ぜひご参加ください。

酒類

※酒類は生活クラブ本部・統括センターからの広告欄です。

※このページのお酒は個人申込用紙1の裏面、「酒類」の欄でお申し込みください。

※20歳未満の者には販売できません。

特別純米酒 瑞穂のしずく

小林酒造園

江別産酒造好適米「慧星」を100%使用し、「本物の地酒」を目指して製造したお酒です。

720ml 日本酒度-1
アルコール度数 15%

1,700円(税込1,870円)

北の星 特別純米酒 雪島

小林酒造園

当別町で減農薬栽培した酒造好適米「慧星」を100%使用。芳醇な口、白ワインのような酸味を持つキレのよいお酒。

720ml 日本酒度±0
アルコール度数 15%

1,575円(税込1,733円)

純米吟醸 北の星

田中酒造園

酒造好適米「慧星」を60%までブレンドし、小樽の良質な伏流水で仕込みました。吟醸香とお米の旨みが調和した純米限定の空口酒です。

720ml 日本酒度+3
アルコール度数 15%

2,180円(税込2,398円)

純米酒 宝川

田中酒造園

優しい香りとほどよい旨味が広がるスッキリとした口当たりの辛口純米酒。冷やしても燗でもお楽しみいただけます。

720ml 日本酒度+1〜5
アルコール度数 14%

1,400円(税込1,540円)

無添加キャンベルアーリー

園はこだてわいん

生果実から丁寧に造った酸味と甘味が調和したフルーティーなワイン。酸化防止剤不使用。

720ml ライトボディ
アルコール度数 12%

1,300円(税込1,430円)

無添加ナイアガラ

園はこだてわいん

仁木産ナイアガラを100%使用した、独特のフルーティーな香りとほのかな甘さを引き出した白ワイン。酸化防止剤不使用。

720ml やや甘口
アルコール度数 12%

1,300円(税込1,430円)

北海道 100 ツヴァイゲルトレーベ

園はこだてわいん

余市町産ツヴァイゲルトレーベ種を100%使用。ペリー系果実と黒コショウを思わせるスパイシーな香りが特徴。上品で軽やかな味わいのワインです。

750ml ミディアムタイプ
アルコール度数 12%

2,200円(税込2,420円)

北海道 100 ナイアガラ

園はこだてわいん

酒造ナイアガラ種100%使用。フレッシュで華やかな香りと、洋梨のような甘さ、スッキリとした酸味が特徴です。

720ml やや甘口
アルコール度数 約12%

1,200円(税込1,320円)

ななえシードル

園はこだてわいん

七飯町産ジョナゴールド・ハックナイン・北斗の3品種を使用。りんご本来の甘みや酸味も十分に引き出したスパークリングワインです。

500ml やや甘口
アルコール度数 8%

1,400円(税込1,540円)

北の星流ビール 4本組

園アレフ

伝統的な醸造方法で、原料は夏麦、ホップ、酵母、水のみ。道産の大麦芽を100%使用。下面発酵のビールスナークタイプ。

330ml X 4 賞味期限：製造日から90日
アルコール度数 約5%

1,170円(税込1,287円)

小樽ビールピルスナー 4本組

園アレフ

独特ななめらかな喉ごしと、爽快感のある、軽やかな飲み心地の本格的な味わい。ドイツのビール銘柄をうけた本格的なビールです。

330ml X 4 賞味期限：製造日から40日
射路不可 アルコール度数 約5%

1,170円(税込1,287円)

小樽ビールドンケル 4本組

園アレフ

カラメル麦芽をふんだんに使い、琥珀色の深い色合いに仕上げられています。クリーミーな泡立ちと麦芽の風味・甘みが感じられる濃厚な味わいが特徴です。

330ml X 4 賞味期限：製造日から40日
射路不可 アルコール度数 約5%

1,170円(税込1,287円)

小樽ビールフェスト 4本組

園アレフ

一般的なビールより、麦芽を多めに使用。香り豊かな甘みとコクが特徴的な季節限定品。

330ml X 4 賞味期限：製造日から40日
射路不可 アルコール度数 約6%

1,170円(税込1,287円)

小樽ビール 園アレフ ノンアルコールビール 4本組

園アレフ

カラメル色素・香料などは不使用。温かい物のないピュアな味わいを実現しています。

330ml X 4 賞味期限：製造日から90日
射路不可 アルコール度数 0.00%

750円(税込810円)

小樽ビール 園アレフ ノンアルコールビール ブラック 4本組

園アレフ

添加物は使わず、原料の麦芽をローストし、深い味わいとまろやかなフレーバーを生み出したブラックタイプ。

330ml X 4 賞味期限：製造日から90日
射路不可 アルコール度数 0.00%

750円(税込810円)

生活クラブでは独自の「自主基準値」を設け放射能検査を実施しています

「シンチレーションカウンター」(写真右)と呼ばれる5台の測定器に加え、2016年度より高精度の放射能検査が可能な「ゲルマニウム半導体検出器」を導入し、取り扱う食品の放射能検査を独自に実施しています。その検査実績をもとに、国の基準より厳しい自主基準値を設けました。これを超える食品は扱いません。検査結果は、生活クラブ北海道のwebページで公開しています。

基準を上回った場合は
供給を中止
します



生活クラブの自主基準値

食品区分	基準値 (Bq/kg)
乳児用食品 ①	不検出
飲料水 ②	5
牛乳(原乳)	
米	
鶏卵・鶏肉・豚肉・牛肉・乳製品	10
青果物 ③ 魚介類・加工食品	25
生椎茸	50

国の基準値

食品区分	基準値 (Bq/kg)
乳児用食品	50
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100

【注】

※1
ベビーフード等、乳児食としての利用が想定される消費材については基準値を不検出とします。※2
飲料水には緑茶、烏龍茶などの茶葉も含み、計測の際は飲用状態の濃度になります。※3
「生椎茸」以外のきのこ類も青果に含まれます。

マークの見方

- ⇒ 遺伝子組み換え原料製品。主要原料には遺伝子組み換えの混入を防ぐための分別をしていますが、酸化する成分、香料の抽出に使用されるアルコールなどで、分別されていない原料を使用しています。
- ⇒ 番号を付して購入している消費材は翌月の取組みがありません。次回取組み月は予定のため、変更になる場合があります。
- ⇒ L'S 選定消費材。組合員みんなが利用する基礎的な消費材です。
- ⇒ 生活クラブ北海道で独自に取組んでいる消費材です。
- ⇒ NEW 新規取組み品。
- ⇒ 今月から値下げ・値上げする消費材です。
- ⇒ リユースびん容器使用。空びんは水ですが、できるだけラベルをはがし生活クラブの回収に出してください。
- ⇒ 冷蔵または冷凍配送でお届けします。
- ⇒ 今月から規格等を変更します。

取組みの約束ごと

◆生活クラブの消費材は、原料や製造方法を指定して生産者に作ってもらった、いわばオーダーメイドの製品。ですから生産者に対して買取責任があります。以上の理由から、生活クラブでは事故品以外の返品はお断りしています。

◆包装は表示やデザインなどの変更により、宛先写真と異なる場合がありますので御了承ください。(カタログは8月19日時点での情報となっています)

アレルギー表記について

代表的な原材料9物質を、以下のようにカタログの表中に表記しています。

鶏卵⇒(卵) 牛乳⇒(乳) 小麦⇒(麦) 大豆⇒(豆) そば⇒(そば)
落花生⇒(落) えび⇒(え) かにかま⇒(か) くるみ⇒(く)

原材料としては使用していませんが、製造する際や原材料の採取方法等、意図せず混入する可能性がある場合(コンタミネーション)については、小麦⇒(麦)のように、()で物質名を表示します。また、混入量には幅があります。アレルギー情報は注意を払って掲載していますが、利用前に必ず包装表示を確認してください。

STOP! 遺伝子組み換え

生活クラブでは、食品としての安全性、環境への影響、さらには多国籍企業による種子の支配に反対をする姿勢から、遺伝子組み換え作物由来の原料や飼料は、極力使わないことを基本としています。ただし、原材料の副原料などでやむを得ず使用する場合は、油脂や香料など表示義務がないものも含めて、カタログ上で公開しています。



食品添加物について

生活クラブの食品は、着色料や保存料などの不要な食品添加物は使用しないことを原則としています。許容する食品添加物を93品目に限定し、日本で認められている食品添加物の約11%にまで減らしました。



(2024年3月末現在)

DHA・EPAなどの不飽和脂肪酸、ビタミンB1、
B2、D、鉄分、タウリンなどがたっぷり!

ぶりガーリックオイル

ここ数年の海水温の上昇で、北海道でもぶりの漁獲量が上がり、定番の魚になりつつあります。新鮮で栄養豊富なぶりをなたね油・オリーブオイルで煮込み、スパイス&ガーリックソルトで味付けをしてアクセントをつけました。なたね油、オリーブオイルはもちろん、調味料も含め、すべて生活クラブの消費材で味付けしています。

加熱せずに、
そのまま召し上がれます



(調) NS ニッセイ

247 ぶりガーリックオイル

100g 450円(税込486円) P21

ぶりガーリックの塩パンサンド



材料【2個分】

- ・ぶりガーリックオイル…100g
- ・塩パン…2個
- ・マヨネーズ…大さじ1
- ・好みの野菜…適量
- ・ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)…少々



116 マヨネーズ P5

作り方

- ① ぶりガーリックオイルを粗めにほぐし(皮が気になる場合は取る)、ブラックペッパー・マヨネーズと和える。
- ② お好みの野菜といっしょに、軽くトーストした塩パンに挟んで完成。



塩パン 京田食品 P27
62g × 2 310円(税込335円)

167

ベトナム産
ブラックペッパー
(あらびき) P6



1ヵ月の工程が
3日に短縮!

サラダ風にしん漬け

北海道の冬の食卓にはおなじみの郷土料理、にしん漬け。でも、自分で作るのちょっとめんどろ…。そんなイメージも、浅漬けでサラダ風にすれば手間いらずです!



854 身欠きにしん(本乾)

250g 880円(税込950円)

東しゃこたん漁業協同組合 P26

道産のにしんを冷風乾燥し、熟成させました。市販品には、輸入原料を加工し、見栄えのために飾り油を塗ったものが多く出回っていますが、食べるのと苦みや渋みを感じます。これが、にしんの味とされているところもあります。東しゃこたん漁協の身欠きにしんは、飾り油や添加物などは一切使用しないので、にしん本来の味が楽しめます。



材料【6人分】

- ・大根…1本
- ・人参…100g
- ・キャベツ…400g
- ・根生菜…100g
- ・身欠きにしん…250g
- ・炊いたご飯…250g
- ・こうじ…100g
- ・真塩…55g
- ・国産一味唐辛子(鷹の爪)…適量
- ・米のとぎ汁…適量

作り方

- ① 身欠きにしんは、米のとぎ汁に漬け一晩置き、ひと口大に切る。
- ② 大根は半月切り、人参と根生菜は千切り、キャベツはざく切りにする。
- ③ ①②④と粗切りにした唐辛子を入れて、2日ほど漬ける。味が馴染んだら冷蔵庫で保管する。
- ④ 人参に冷ましたご飯にこうじを混ぜておく。
- ⑤ ③を塩でもみ、30分程度置いて塩を馴染ませる。



105 真塩

106 沖縄の塩シママース 4kg



319 こうじ(大)

320 こうじ(小)

1 週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
1	納豆	江都乙産大豆 100% (豆)	30g × 3 個	125	135	
2	豆腐 (木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
3	豆腐 (絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
4	生あげ	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	150g (3 個)	175	189	
5	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
6	京風あげ	道産大豆使用 サイズ約 7.5cm × 約 18cm × 約 1cm (豆)	1 枚	126	136	
7	こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時 320g	145	157	
8	つきこんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	250g	155	167	
9	しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	160g	145	157	
10	黒こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時 320g	145	157	
11	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
12	ちぎり揚げ	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
13	オランダ揚げ	リン酸塩無添加すり身使用	50g × 4 枚	365	394	
14	小判かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	20g × 8 枚	315	340	
15	しぐれかまぼこ	リン酸塩無添加 人参ペーストで色付	150g	275	297	
16	パジルウィンナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	615	664	
17	チキンウィンナー	石川養鶏場の採卵鶏使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	590	637	
18	ピリ辛チキンウィンナー	石川養鶏場の採卵鶏使用 子供には不向き(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	600	648	
19	ベーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1420	1534	
20	ベーコンスライス	古川ポーク使用 厚さ約 2.5mm・約 8枚(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
21	生ハムスライス (スモークタイプ)	古川ポーク使用 5 ~ 8 枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	40g	635	686	
22	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
23	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
24	スイートヨーグルト 6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	385	416	
25	札幌酪農バター (大袋)	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	450g	1290	1393	
26	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
27	ミックスチーズ	ニュージーランド産エグモントとゴーダのミックス (乳)	300g	917	990	
28	全酪とろけるスライスチーズ	国産ゴーダチーズ 海外産モッツアレラチーズ使用 (乳)	126g (7 枚入)	385	416	
29	さいて食べられるモッツアレラ	道産生乳使用 (乳)	75g	725	783	
30	料理やお菓子にも使えるマーガリン	トランス脂肪酸は 10g 当たり 0.05g (乳・豆)	450g (225g × 2)	385	416	
31	焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2 食分) (麦)	320g (160g × 2)	200	216	
32	青のり入昆布めん	道産小麦粉使用 (麦・卵)・(乳)・(そ)・(元)・(か)	280g (140g × 2)	340	367	6 月
33	煮干し	国内産 酸化防止剤不使用	100g	720	778	
34	生わかめ	三陸産	300g	1150	1242	
35	月山だいこん甘酢漬	山形県月山農場の大根使用 漬付けタイプ	200g	280	302	
36	刻み紅しょうが	高知県産原料使用	220g (固形量 80g)	193	208	
37	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
38	北海道産わらび水煮	道産わらび使用	110g	285	308	
39	海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
40	いわしオイル煮	道産いわし、消費材のオリーブオイル、なたね油を使用	140g (2 尾)	350	378	
41	昆布巻にしん	道産春にしん使用 (麦・豆)	165g	420	454	
42	昆布巻秋鮭	オホーツク産秋鮭使用 (麦・豆)	165g	420	454	3 月
43	にしんと昆布の煮付け	道産にしん・昆布使用 調理済 (麦・豆)	100g	400	432	
44	花かつお細けずり	国産かつおを手削りで加工 中細タイプ	75g	505	545	
45	ねり和からしチューブ	カナダ産からし使用	30g	287	310	
46	純米 酒粕の甘酒	純米酒の酒粕・砂糖・食塩使用 アルコール分 1%未満	500g	530	572	

ベーコンと水菜の煮びたし

カンタン★副菜

白だしを使った和風だしで
ごろごろベーコンを軽く煮て
水菜を加えるだけ!

材料 (2 人分)

・ベーコンブロック...90g

・水菜...200g

① 白だし...大さじ 1

② 酒...大さじ 1/2

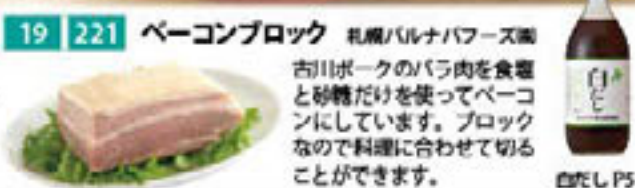
③ 醤油...小さじ 1

作り方

① 水菜は 4cm 長さに切る。ベーコンは斜切りにする。

② 鍋に水 200ml と①を入れて火にかけ、沸騰したらベーコンを入れて 5 分ほど煮る。

③ 水菜を加えてひと煮立ちさせる。



19 221 ベーコンブロック 札幌/バルナバフーズ製
古川ポークのバラ肉を食塩と砂糖だけを使ってベーコンにしています。ブロックなので料理に合わせて切ることができます。

白だし PS

39 245 海草サラダ

三陸水産製



三陸産のわかめ、茎わかめ、昆布と熊本・長崎県産ののりを使用。塩抜きするだけで手軽に食べられます。

42 昆布巻秋鮭

関 NS ニッセイ



厳選した北海道オホーツク産秋鮭をみつし昆布で巻きました。自社開発のにしんの魚肝油などで味付けした無添加仕上げ。

35 240 月山だいこん甘酢漬

関月山農場



契約栽培した大根を甘酢で漬け込みました。素材の旨みと歯触りを生かした漬付けタイプ。

38 北海道産わらび水煮

関北友賀



春先に収穫した道産わらびを塩漬けにし、あく抜きを行い水揚げしました。春の味覚を手軽に楽しむことができます。

43 にしんと昆布の煮付け

関 NS ニッセイ



道産にしんとみつし昆布を、自社開発の魚肝油を使って味をい深く仕上げました。骨まで食べられる柔らかさです。

2 102 202 302

豆腐 (木綿)

オシキリ食品製



独自の真空釜で消泡剤を使用せず製造しています。市販品より濃い豆乳を凝縮させているので大豆の風味も濃いのが特長。

6 206 京風あげ

オシキリ食品製



原料は道産大豆、揚げ油に国産米油を使用しています。京風揚げの様に、食感に歯ごたえが残るよう肉厚に仕上げています。

8 108 208 309

つきこんにゃく

オシキリ食品製



群馬県産こんにゃく粉 100% 使用。こんにゃく独特の石灰臭が少なく、柔らかく味がしみ込みやすいのが特長です。

13 オランダ揚げ

丸金佐藤水産製



一般的に「すだれ」と呼ばれるタイプ。すり身を四角く成形し、揚げています。プレーンタイプなので用途は色々。焼いても、山菜などと油で炒めても美味しい。

14 小判かまぼこ

丸金佐藤水産製



スケウダラのすり身を使用し、笹かまぼこ風に仕上げました。化学調味料、着色料は不使用。わさび醤油でどうぞ。

28 230

全酪とろけるスライスチーズ

雪田メグミルク製



モッツアレラチーズが入っているので伸びが良く、パンにのせてチーズトーストなどにどうぞ。

29

さいて食べられるモッツアレラ

関シーエムシーネット通商



関おともチーズ工場の自社牧場の生乳を使用し、丁寧に手作りのナチュラルチーズ。ミルク風味たっぷりです。柔らかく、塩分も控えめです。

2週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
101	納豆	江戸乙産大豆 100% (豆)	30g × 3 個	125	135	
102	豆腐(木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
103	豆腐(絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
104	焼豆腐	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	195	211	
105	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
106	がんも	道産大豆主体 (豆)	15g × 6	155	167	
107	こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時 320g	145	157	
108	つきこんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	250g	155	167	
109	しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	160g	145	157	
110	小巻しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	80g × 3	260	281	
111	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
112	はんぺん	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	50g × 2	230	248	
113	おでんだねセット	焼ちくわ2本・おでん2個・さつま揚げ2枚・オランダ煮2枚・ポテト1個・ゆめしほ(煮・豆)	500g	850	918	
114	つみれ	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	20g × 6	305	329	
115	なると	リン酸塩無添加すり身使用「湯巻」なし	80g	145	157	
116	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g × 4	280	302	
117	揚げボール野菜入	リン酸塩無添加 玉ねぎ・人参・ごぼう入	15g × 12	330	356	
118	チーズかまぼこ	リン酸塩無添加 ダイスチーズ入 (乳)	150g	395	427	
119	味付けおから	道産大豆使用 (麦・豆)	100g	220	238	
120	ウインナー	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
121	チーズウインナー	古川ボーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	610	659	
122	ロースハムスライス	古川ボーク使用 約4枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	70g	610	659	
123	ボークハムブロック	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1420	1534	12月
124	ボークハムスライス	古川ボーク使用 厚さ1.9mm、約10枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	90g	585	632	
125	バストラミロースハム	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1780	1922	12月
126	豚ロース肉のみそ漬	平田牧場三元豚ロース肉使用 (豆)	240g	1120	1210	
127	ロースハムブロック	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1825	1971	
128	ベーコンスライス	古川ボーク使用 厚さ約2.5mm、約8枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
129	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
130	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
131	スイートヨーグルト6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	385	416	
132	札幌酪農バター発酵	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	200g	760	821	
133	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
134	国産シュレッドチーズ	国産のゴーダチーズ・チェダーチーズ使用 生食可 (乳)	200g	673	727	
135	全脂スライスチーズ	国産ゴーダチーズ 海外産チェダーチーズ使用 (乳)	126g (7枚入)	385	416	
136	全脂6Pチーズ	アイルランド産、ニュージーランド産、オランダ産、国産チーズ使用 (乳)	18g × 6	405	437	
137	パウダーチーズ	ニュージーランド、オーストラリア産バリエーションチーズ100%(乳)	70g	513	554	
138	ピーナッツクリーム	RSPO 認証パーム油使用 ソフトタイプ (乳・落・豆)	170g	260	281	
139	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g(130g×2)	195	211	
140	ラーメンスープ(醤油味)	生活クラブ醤油使用 (麦・豆)	50g × 4	365	394	
141	ラーメンスープ(みそ味)	生活クラブみそ使用 (麦・豆)	50g × 4	395	427	
142	生パスタ(タリアッテ)	道産小麦使用 (卵・麦・(乳)・(そ))	220g(110g×2)	365	394	
143	中華の皮	道産・外国産ブレンド小麦使用 四角形 9 × 9cm (麦)	150g (20枚入)	165	178	
144	スライス味付けザーサイ	提携生産者のザーサイ使用	150g	530	572	
145	セロリ粕みそ漬	洞爺湖町産セロリ使用 (豆・麦)	150g	340	367	
146	ごぼうのみそ漬	洞爺湖町産ごぼう使用 (豆・麦)	150g	295	319	
147	梅ぼし(うす塩味)	塩分約8% 1粒(約15g)あたり含有量0.72g	150g	527	569	
148	たけのこ水煮スライス	庄内産 5mm サイズいちよう切り (麦)・(豆)	150g	358	387	
149	さば味噌煮	国産真さば、消費材のみそ使用 さば80g たれ20g (豆)	100g (2切)	405	437	
150	やわらかにしん小揚げ	道産春にしん使用 (麦・豆)	100g(2〜3枚)	355	383	
151	さんまオイル煮	道産さんま使用	60g	305	329	
152	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
153	国産小麦のパン粉	国産小麦使用 冷蔵保存 (麦・卵)・(乳)	180g	316	341	
154	ひとくちミルクチョコ 春・夏	純チョコレート使用 (乳・豆)	130g	742	801	

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

1 101 201 301

納豆

オシキリ食品



納豆キムチ丼

江戸乙産ユキシズカ大豆を原料にしています。環境や安全面にもこだわり、容器は紙カップを使用しています。

104 304 焼豆腐

オシキリ食品



独自の真空釜で消泡剤を使用せず作っています。おでん、煮しめ、すき焼きなどに最適です。

9 109 209 310

しらたき

オシキリ食品



しらたきでチャップチェウ

群馬県産のこんにゃく粉を使用し、24時間以上あく抜きする伝統的製法で作っています。やわらかく味も染み込みやすいのが特長です。

113 314 おでんだねセット

山金屋水産



おでんの季節に♪

おでんにピッタリの色々な種類の練り物が楽しめる便利なセット。

114 315 つみれ

丸金屋水産



リン酸塩無添加のスケトウダラのすり身が原料。ほうれん草と人参入りです。おでんはもちろん、お祝い物にも最適です。

119 320 味付けおから

丸金屋水産



オシキリ食品のおからを使用。消費材のさつま揚げと東精糖、生活クラブ指定の醤油を使い、すぐ食べられるよう調味加工しています。

132 札幌酪農バター発酵

サツラク農産協同組合



サツラク農協の生乳からできたクリームで作りました。「札幌酪農バター」よりもワンランク上の発酵バターです。

144 スライス味付けザーサイ

ネッツァーズ



じっくり乳酸発酵させたザーサイを、ごま油と国産唐辛子でピリッとした辛みに調味しました。

134 333 国産シュレッドチーズ

雪印メグミルク



国産のゴーダチーズとチェダーチーズを7:3の割合でブレンド。コクとさわやかな旨みが楽しめます。

147 梅ぼし(うす塩味)

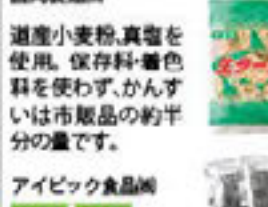
尾王屋製菓



消費材の梅ぼしを水で脱酸し、風味を損ねない程度の塩分約8%にしました。添加物不使用。しそは入りません。

139 336 生ラーメン

国産製麺



道産小麦粉・真塩を使用。保存料・着色料を使わず、かんすいは市販品の約半分の量です。

140 337 ラーメンスープ(醤油味)

生活クラブ指定の醤油とみそをベースに、化学調味料不使用で開発したスープです。



国産のさばを、骨を取り除いて柔らかく煮込みました。カットしてあるので、そのままお弁当にも便利。

141 338 ラーメンスープ(みそ味)

生活クラブ指定の醤油とみそをベースに、化学調味料不使用で開発したスープです。



純チョコレートに全脂粉乳をたっぷり入れた最上級のミルクチョコ。溶けやすいので夏冷蔵で。

149 さば味噌煮

関NSニッセイ



国産のさばを、骨を取り除いて柔らかく煮込みました。カットしてあるので、そのままお弁当にも便利。

154 ひとくちミルクチョコ

月島食品工業



古川ボークのロース肉をゴムネットに詰めて、表面を荒焼き黒胡椒でおおったハムです。完全無添加。

3週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
201	納豆	江部乙産大豆 100% (豆)	30g × 3個	125	135	
202	豆腐(木綿)	道産大豆使用 消化剤不使用 (豆)	300g	185	200	
203	豆腐(絹)	道産大豆使用 消化剤不使用 (豆)	300g	165	178	
204	生あげ	道産大豆使用 消化剤不使用 (豆)	150g (3個)	175	189	
205	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
206	京風あげ	道産大豆使用 サイズ約 7.5cm × 約 18cm × 約 1cm (豆)	1枚	126	136	
207	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
208	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	
209	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
210	黒こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
211	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
212	ちぎり揚げ	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
213	さつま揚げ	リン酸塩無添加すり身使用	50g × 4	360	389	
214	いか巻	リン酸塩無添加すり身使用	32g × 4	255	275	
215	しぐれかまぼこ	リン酸塩無添加 人参ペーストで色付	150g	275	297	
216	板かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	230g	410	443	12月
217	バジルウインナー	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	615	664	12月
218	ポロニアソーセージバジル	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	800	864	12月
219	ガーリックウインナー	古川ボーク使用 30g × 5本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	755	815	
220	フランクフルト	古川ボーク使用 50g × 4本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	955	1031	
221	ベーコンブロック	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1420	1534	
222	ベーコンスライス	古川ボーク使用 厚さ約 2.5mm・約 8枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
223	肩ロースハム	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1390	1501	
224	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
225	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
226	スイートヨーグルト 6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	385	416	
227	無塩バター	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	450g	1290	1393	
228	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
229	ミックスチーズ	ニュージーランド産エグモントとゴーダのミックス (乳)	300g	917	990	
230	金蘭とろけるスライスチーズ	国産ゴーダチーズ 海外産モッツアレラチーズ使用 (乳)	126g (7枚入)	385	416	
231	金蘭スモークチーズ	チェダーチーズ、ゴーダチーズ使用 (乳)	120g (約 16粒)	454	490	
232	クリームチーズ	宮城県内の新鮮な生乳が原料のナチュラルチーズ。(乳)	100g	632	683	
233	カマンベールチーズ	胆振東部地区産生乳使用 (乳・麦)	125g	938	1013	
234	生チョコスプレッド	生チョコ規格 (乳・豆・糖)	200g	460	497	
235	塗っておいしいマーガリン	トランス脂肪酸は 10g 当たり 0.05g (乳・豆)	190g	341	368	
236	焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2食分) (麦)	320g(160g×2)	200	216	
237	蕎麦かめ	三陸産	250g	420	454	
238	きざみ白菜キムチ(甘口)	韓国産唐辛子 青森県産にんにく使用 (麦・豆・え・か)	280g	436	471	
239	イカキムチ	韓国伝統手法による本格キムチ (麦)	120g	598	646	
240	月山だいこん甘酢漬	山形県月山農場の大根使用 浅漬けタイプ	200g	280	302	
241	らっきょう田舎漬	千葉・茨城県産らっきょう使用 低塩下漬	140g	628	678	
242	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
243	北海道産地竹水煮	道産地竹使用	100g(3〜6本)	535	578	
244	はちみつ梅干	提携生産者のはちみつ使用 国産梅使用	200g	923	997	
245	海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
246	いわしオイル煮	道産いわし、消費材のオリーブオイル、なたね油を使用	140g (2尾)	350	378	
247	ぶりガーリックオイル	国産ぶり使用	100g	450	486	
248	しそ入おかずみそ	洞爺湖町産しそ使用 (麦・豆)	130g	350	378	
249	花かつお	国産かつおを手捌りして加工	75g	500	540	
250	花かつお厚けずり	国産かつお 厚さ約 0.5mm だし取り専用	100g	530	572	
251	おろししょうがチューブ	国産しょうが使用 (豆)	30g	202	218	
252	ひとくちチョコ カカオ 70 春・夏	純チョコレート使用 カカオ分約 70% (乳・豆)	130g	810	875	
253	生ローヤルゼリー 150g	台湾産生ローヤルゼリー 100% 液状	150g	10258	11079	

227 無塩バター
サツラク農協同組合



自家製のバタンドケーキ

サツラク農協の新鮮なクリームを使用
した無塩バター。ケーキ、クッキーな
どの製菓材料として、長期保管の場合
は冷凍をおすすめします。

232 クリームチーズ
電印メグミルク関



サーモンタルタルソース

クセのない味が特徴のナチュラルチー
ーズです。パンやクラッカーに塗って食
べるのもおすすめ。お菓子作りにも使
える本格的なクリームチーズです。

234 生チョコスプレッド
月島食品工業園



生チョコスプレッド

香り高いチョコレートに生クリームや洋
酒などを練りこんだ、市販にはなかな
かない贅沢なチョコレートペーストです。

235 塗っておいしいマーガリン
月島食品工業園



冷蔵庫から取り出してすぐにパンに塗るこ
とができる、ソフトタイプのマーガリンで
す。原料油脂は遺伝子組み換えでない作
物から搾ったものを使用。

243 北海道産地竹水煮
東北友賀



春先に収穫した新鮮な地竹水煮です。収
穫後は低温にて保管し、出荷時に包装に充
填されるので鮮度が維持されています。

244 はちみつ梅干
関王産産農園



もずくと梅干のサンウータン

消費材の梅干しと提携生産者のはちみつ
つを使用。ほんのり甘くお茶漬けにも
ぴったりです。

250 花かつお厚けずり
三陸水産園



新鮮な国産かつおを使った、だし取り
専用の肉厚な削り節です。酸化防止剤
や合成保存料は使用していません。

252 ひとくちチョコ カカオ 70 春・夏
月島食品工業園



カカオを味わう
大人のチョコ

食べやすい個包装の一口タイプ。カカオ
分約 70%で、程よい苦味が味わえる純
チョコレート。約 26 枚入り。

5 105 205 305
小あげ オシキリ食品園



市販品は輸入大豆の揚げが一般的です
が、道産大豆のみで製造し、揚げ油は
国産米油を使用しています。

7 107 207 308
こんにやく オシキリ食品園



24 時間以上湯水の中でアク(石灰分)
抜きをする伝統製法です。鍋料理、煮
しめ、おでん、サラダなど幅広い料理に。

11 111 211 312
焼ちくわ 丸金佐藤水産園



水菜とうりとの組み合わせが人気の和え

練製品の中で一番人気の消費材。原料す
り身は学校給食の規格と同じ無添加です。
しつかりとした歯ごたえと弾力があります。

214 いか巻 丸金佐藤水産園



新鮮な国産いかを、リン酸塩不使用の
スケトウダラのすり身で巻き、米油で
揚げました。保存料などの添加物は使
用していません。

216 板かまぼこ 丸金佐藤水産園



スケトウダラ 100%のすり身を原料に、
塩、でんぷん、みりん、砂糖、魚介エ
キスのみで作った板かまぼこです。

218 ポロニアソーセージバジル
札幌バルナバフーズ園



豚モモ肉の粗挽きにバジルを散りばめ
ました。普通のウインナーより太めな
のでボリュームたっぷりです。スモーク
はしていません。

20 128 222 326
ベーコンスライス 札幌バルナバフーズ園



古川ボーク使用。無添加なので、市販
品のような添加物を使ったベーコンと
はまったく違う旨味があります。

4週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
301	納豆	江都乙産大豆 100% (豆)	30g × 3個	125	135	
302	豆腐(木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
303	豆腐(絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
304	焼豆腐	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	195	211	
305	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
306	がんも	道産大豆主体 (豆)	15g × 6	155	167	
307	味付いなりの皮	生活クラブ小あげ使用 12個分 (麦・豆)	6枚	500	540	
308	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
309	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	
310	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
311	小巻しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	80g × 3	260	281	
312	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
313	はんぺん	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	50g × 2	230	248	
314	おでんだねセット	焼ちくわ2本・ごぼう巻2個・さつま揚げ2枚・オランダ産2枚・揚げパン1枚・揚げ豆腐1枚・(麦・豆)	500g	850	918	
315	つみれ	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	20g × 6	305	329	
316	なると	リン酸塩無添加すり身使用「湯巻」なし	80g	145	157	
317	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g × 4	280	302	
318	ごぼう巻	リン酸塩無添加すり身使用 (麦・豆)	32g × 4	255	275	
319	揚げボール	リン酸塩無添加すり身使用	15g × 12	330	356	
320	味付けおから	道産大豆使用 (麦・豆)	100g	220	238	
321	ウィンナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
322	チョリソー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	725	783	
323	チーズウィンナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	610	659	
324	ロースハムスライス	古川ポーク使用 約4枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	70g	610	659	
325	ロングウィンナー	古川ポーク使用 40g × 4本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	160g	710	767	12月
326	ベーコンスライス	古川ポーク使用 厚さ約2.5mm・約8枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
327	豚もも肉のみそ漬	平田牧場三元豚もも肉使用 (豆)	350g	1245	1345	
328	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
329	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
330	スイートヨーグルト6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	385	416	
331	札幌酪農バター	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	200g	715	772	
332	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
333	国産シュレッドチーズ	国産のゴーダチーズ・チェダーチーズ使用 生食可 (乳)	200g	673	727	
334	全酪スライスチーズ	国産ゴーダチーズ 海外産チェダーチーズ使用 (乳)	126g (7枚入)	385	416	
335	全酪6Pチーズ	アイルランド産・ニュージーランド産・オランダ産・国産チーズ使用 (乳)	18g × 6	405	437	
336	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g(130g×2)	195	211	
337	ラーメンスープ(醤油味)	生活クラブ醤油使用 (麦・豆)	50g × 4	365	394	
338	ラーメンスープ(みそ味)	生活クラブみそ使用 (麦・豆)	50g × 4	395	427	
339	生パスタ(タリアテッレ)	道産小麦使用 (卵)・(麦)・(乳)・(豆)	220g(110g×2)	365	394	
340	春巻の皮	道産小麦使用 19 × 17.5cm (麦)	100g (10枚入)	245	265	
341	ちりめん	国内産 無漂白・無添加	70g	755	815	
342	きざみ白菜キムチ(辛口)	中国産唐辛子 青森県産にんにく使用 (え・か)	280g	468	505	
343	シャキッと食感 味付メンマ	中国産メンマ使用 (麦・豆)	150g	458	495	
344	セロリ醤油漬	洞爺湖町産セロリ使用 (麦・豆)	150g	400	432	
345	白花豆の煮豆	洞爺湖町産白花豆使用 (麦)	180g	375	405	12月
346	やわらかにしん小揚げ	道産春にしん使用 (麦・豆)	100g (2〜3枚)	355	383	
347	ほたてオイル煮	道産ベビーほたて使用 真塩で味付け	100g	440	475	
348	たらこ昆布	道産たらこ・昆布使用 (麦・豆)	100g (50g × 2)	360	389	
349	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
350	おろし本わさびチューブ	国産本わさび使用	30g	324	350	
351	粒マスタード	カナダ産マスタード	80g	300	324	
352	純米 麴の甘酒	麹使用 糖類不使用 ノンアルコールタイプ	500g	695	751	

331 札幌酪農バター
サツラク農協協同組合



キューブスイートボト

サツラクが作る風味豊かな最高級バターです。新鮮な生乳から作ったクリームを使用し、通常のバターよりもマイルドな口溶けの良さが特徴です。

341 ちりめん
三陸水産



チリメン付きたてパックに便利!

無漂白、無添加。手軽にカルシウムの補給ができます。大根おろしや味付きえのき茸とも相性ピッタリ。

135 334 全酪スライスチーズ
雪印メグミルク



国産ゴーダチーズと、海外産のチェダーチーズ・ゴーダチーズを使用したプロセスチーズ。濃厚でまろやかな味わいです。乳化剤使用。

342 きざみ白菜キムチ(辛口)
美園一物産



まぐろ油漬漬でスタミナUP

刻んだ白菜を塩漬後に調味料等で漬け込んだ本格派の白菜キムチです。手軽に利用できるカットタイプ。

142 339 生パスタ(タリアテッレ)
西山製菓



道産小麦を使ったこだわりの生パスタ。形状はソースが絡みやすい平麺のタリアテッレタイプです。

150 346 やわらかにしん小揚げ
関 NS ニッセイ



大豆にしんの炊き込みご飯

小揚げのにしんを骨までやわらかく炊きました。惣菜の一品や、炊き込みご飯の具、にしんそばなどに。

340 春巻の皮
関エムアンドエフ



チリソーとチーズの春巻

道産小麦粉に真塩だけを加えて作りました。カリッと揚がるので、春巻をはじめパイ生地代わりにしても使えます。

352 純米 麴の甘酒
田中酒造



道産酒造好適米・麴を使用した純米の甘酒。砂糖は一切添加していない、すっきりとした自然な甘さ。ノンアルコール。

106 306 がんも オシキリ食品



道産大豆を主体に作った豆腐に、国産の山芋とごまを練り込み、ごま油でふつくと揚げました。崩れにくく、食べ応えも抜群です。

307 味付いなりの皮
丸金佐藤水産



消費材の小あげを生活クラブ指定の醤油・素揚げなどを使い優しい薄味に仕上げました。切って12個分になります。冷凍保存可能。

110 311 小巻しらたき
オシキリ食品



群馬県産の特等精粉のみを使用し、余分な凝固剤を抜いてから、一つひとつ手巻き作業をしています。

112 313 はんぺん
丸金佐藤水産



すり身に卵白、大和芋を配合し、ふんわりとした食感をだしているのが、市販品との違いは歴然です。おでんにはもちろん、お吸い物の具としても最適です。

318 ごぼう巻
丸金佐藤水産



スケトウダラ 100%のすり身に塩、馬鈴薯粉、米発酵調味料、砂糖、魚介エキスを加え、味付けしたごぼうに巻きました。

122 324 ロースハムスライス
札幌バルナファーズ



古川ポークを使った完全無添加ハムを1.5mmにスライス。発色剤、着色料、保存料等の添加物は一切使用していません。

327 豚もも肉のみそ漬
関平田牧場



豚もも肉を自家醸造の味噌で味付けしました。きめ細かな豚肉の食感とコクのある味わいが自慢です。

1週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
501	冷凍黒えだ豆	中札内産(豆)	300g	355	383	
502	冷凍インゲン	中札内産使用	250g	230	248	
503	北海道産ミックスベジタブル	道産とうもろこし45%、にんじん35%、いんげん20%使用	300g	376	406	
504	焼いてる真がれい切身(骨なし)	道産真がれい使用 5~10切前後	150g	490	529	12月
505	生芽かぶとろろ	三陸産わかめの芽かぶ使用	100g	340	367	
506	サラダチキン・スライス(ブレン)	丹精鶏鶏使用	120g	540	583	
507	ミートボール	古川ボーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g × 15	515	556	
508	牛どんの具	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	150g × 2	841	908	
509	ほたて茶巾	道産ほたて使用 調理済(卵・麦)	25g × 6	630	680	
510	水餃子	道産小麦粉100%使用(麦・豆)	25g × 18	835	902	
511	ビーフハヤシ	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	180g	433	468	
512	ドライカレー	古川ボーク使用(麦・豆)	300g	1015	1096	
513	もちもち食感のひとくちチヂミ	国産のにら、人参、いか使用(麦・豆・卵・乳・(か))	200g	421	455	
514	バジルソース(2袋)	国産バジル使用(乳・卵・(麦)・(落)・(え)・(か))	70g × 2	598	646	
515	冷凍おろししょうが	国産しょうが100%	5g × 10	442	477	
516	ひとくちハッシュポテト	道産馬鈴薯使用(卵)・(乳)・(麦)	500g	374	404	
517	桜でんぶ	道産スケトウダラを紅麴色素で色付	50g	390	421	
518	ピロシキ	道産小麦粉使用(卵・乳・麦・豆・(落))	50g × 2	515	556	
519	ミニじゃがバターまん	道産小麦使用(乳・麦)	30g × 10個	440	475	
520	クワトロフロマッジョピッツァ	国産小麦粉使用 直径約20cm(乳・麦)	2枚入(280g)	896	968	
521	三元豚切り落とし	平田牧場三元豚コース・モモ・カタ・バラ肉使用	300g	890	961	
522	三元豚コースしゃぶしゃぶ	平田牧場三元豚コース肉使用	400g	1445	1561	
523	古川熟成ボークバラしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ボーク使用	300g	1110	1199	
524	豚コースしょうが焼き	古川ボーク使用 約5枚入(麦・豆)	200g	845	913	
525	古川熟成ボーク厚切りロース	ドライエージング古川ボーク使用	200g × 2	1530	1652	
526	古川熟成ボーク肩ロースソテー用	ドライエージング古川ボーク使用	90g × 2	830	896	
527	豚コースねぎ塩焼肉	古川ボーク使用	250g	1080	1166	
528	味付豚カルビ	古川ボーク使用(麦・豆)	300g	995	1075	
529	ハンバーグ(ブレン)	道産牛肉使用(卵・乳・麦)	240g(120g × 2)	646	698	
530	鶏肉ムネスライス	丹精鶏鶏使用 7mmスライス	320g	695	751	12月
531	鶏肉きも	丹精鶏鶏のレバーと心臓	200g	430	464	
532	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏使用	350g	720	778	
533	うなぎの蒲焼カット(静岡産)	静岡産養うなぎたれ・山椒付(麦・豆)	80g(1~2切)	1498	1618	
534	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3~4切	240g	910	983	
535	塩さけ(甘塩味)	道産シロザケ使用	240g(4~6切)	550	594	
536	たらこ	近海たらこ使用 添加物不使用 低塩	200g	1215	1312	
537	鮭粕漬	オホーツク産鮭使用 4~5切	220g	675	729	12月
538	まぐろ漬井の具	太平洋産まぐろまちまぐろ使用(麦・豆)	100g × 2	1000	1080	
539	ほっけフライ	古平産真ほっけ・国産パン粉使用・加熱用(麦)	200g	529	571	
540	さんま香草焼	根室産さんま使用 加熱用(麦)	120g	600	648	
541	粒うに	積丹産 低塩・一夜漬	50g	2222	2400	
542	たこ柔らか煮	古平産やなぎだこ・真だこ使用(麦・豆)	100g	759	820	
543	とろびんちよう漬井の具	太平洋(三陸沖)マグロ 化学調味料不使用(麦・豆)	70g × 2	575	621	
544	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10~26尾(え)	200g	1260	1361	
545	刺身用ほたんえび(小サイズ)	道産ほたんえび使用 8~12尾(え)	100g	590	637	
546	しじみ大粒	青森県(十三瀬、小川原湖)産やまとしじみ 殻長20mm以上	200g	428	462	12月
547	ほたて(刺身用)	オホーツク海産天然ほたて(刺身用)	180g(8~14粒)	1065	1150	
548	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工)中サイズ	350g(1尾)	350	378	
549	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
550	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工)4~5尾入	500g	475	513	
551	生干しにしん	近海にしん使用	200g	570	616	
552	にしん	日本海産(未加工)500g以上	2尾	595	643	
553	こまい一夜干し	道産こまい 3~7尾	200g	395	427	
554	干し赤がれい	古平近海産	180g(2枚)	412	445	
555	北海道産刺身用つぶ	道産つぶ使用 開き加工済	100g	615	664	
556	たこ一口カット	古平産たこ使用 刺身用	150g	515	556	
557	由栗いものスイートポテト	道産さつまいも・生活クラブ牛乳使用(卵・乳)	2個入(45g × 2)	515	556	
558	米粉のロールケーキ	石川産薄切の薄切使用 小麦粉不使用 トッピングなし(卵・乳・(麦))	15cm	1530	1652	12月
559	ミニたい焼き(あずき)	国産小麦使用(麦・豆・(え))	320g(40g × 8)	392	423	
560	ミニたい焼き(カスタード)	国産小麦使用(卵・乳・麦・(え)・(か))	350g(35g × 10)	448	484	

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

504 焼いてる真がれい切身(骨なし) 関 NS ニッセイ



小樽産の旬の時期に水揚げされた真がれいが原料です。自然解凍でそのまま食べられます。

506 サラダチキン・スライス(ブレン) 全農チキンフーズ



丹精鶏鶏のムネ肉を塩と胡椒のみでシンプルに味付けしました。スライスしてあるので解凍するだけで食べられます。皮を取り除いてあります。

513 もちもち食感のひとくちチヂミ 全農協食品



国産のにら、人参、いか等が入った一口サイズのチヂミ。もっちりした食感です。お弁当やおやつに。

516 ひとくちハッシュポテト 全農協食品



道産馬鈴薯をみじん切り、一口サイズの形状にして揚げました。塩と胡椒で味付け。オーブントースターで温めてどうぞ。

520 クワトロフロマッジョピッツァ 全農協食品



クリスピータイプの生地に、ゴーダ・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・パレルメザンの4種類をトッピングしました。

527 豚コースねぎ塩焼肉 大金ハム



古川ボークのロース肉に長ネギを混ぜ込んだ塩だれタイプ。あっさり味ですが、ブラックペッパーが効いています。

537 鮭粕漬 関 NS ニッセイ



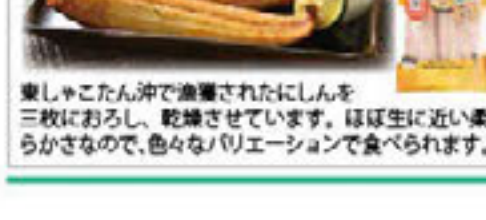
オホーツク海(雄武)産。旬に水揚げされた、高品質の秋さけを酒粕、麦芽水飴、真蜜などで漬けました。

538 まぐろ漬井の具 関 NS ニッセイ



鮮度の良いまぐろを、無添加のたれに漬け込み冷凍しました。

551 生干しにしん 東しゃこたん漁業協同組合



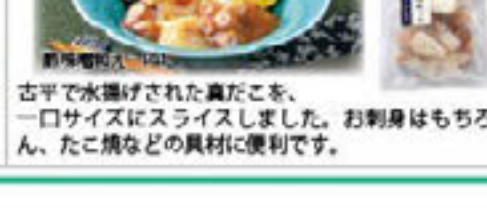
東しゃこたん沖で漁獲されたにしんを三枚におろし、乾燥させています。ほほ生に近い柔らかさなので、色々なバリエーションで食べられます。

539 ほっけフライ 東しゃこたん漁業協同組合



古平で獲れた新鮮度のホッケに、消費材のパン粉を付けてフライ用にしました。

556 たこ一口カット 東しゃこたん漁業協同組合



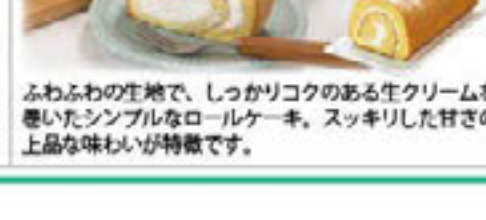
古平で水揚げされた真だこを、一口サイズにスライスしました。お刺身はもちろん、たこ焼などの具材に便利です。

540 さんま香草焼 関 NS ニッセイ



旬の時期に水揚げされる道産さんまを一口大にカット。パン粉に風味の良い香草をブレンドしました。フライパンで揚げ焼きに。

558 米粉のロールケーキ 関ふじ井



ふわふわの生地で、しっかりコクのある生クリームを巻いたシンプルなロールケーキ。スッパリした甘さの上品な味わいが特徴です。

2週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
601	冷凍えだ豆	中札内産(豆)	300g	275	297	
602	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用(麦・え)	100g	1060	1145	
603	焼いてるひと口塩鮭	オホーツク海産シロサケ使用 10切	100g	680	734	
604	レンジで!鶏ムネから(塩味)	丹精園鶏使用 加熱済(麦・豆)	250g	764	825	
605	ミニマニヤキバーグ	古川ボーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g × 8個	410	443	
606	星とハートのスイートポテト	国産さつまいも・紫いもペースト使用(乳・麦)	160g (80g × 2)	425	459	
607	中華どんの具	国産白菜使用(麦・豆・卵・乳・(そ)・(落)・(え)・(か)・(く))	400g (200g × 2)	717	774	
608	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用(麦・卵・乳・(そ))	690g (230g × 3)	360	389	
609	えび茶巾	リン酸塩不使用 加熱済(卵・麦・え)	25g × 6	630	680	
610	餃子	道産小麦粉100%・古川ボーク使用(麦・豆)	20g × 16	780	842	
611	白天(ねぎ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
612	ナン	道産小麦ゆめちから使用(乳・麦)	210g (70g × 3枚)	276	298	
613	冷凍ナムルセット	国産野菜使用(麦・豆)	180g	574	620	
614	海老のクリームパスタソース	エコシュリンプ使用(乳・え・卵・(麦)・(そ)・(落)・(豆)・(か))	280g (140g × 2)	680	734	12月
615	ナチュラルカットポテト	道産じゃがいも使用(卵・乳・(麦))	500g	302	326	
616	いもち おいもちゃん	洞爺湖産男爵使用(麦)	約60g × 5	415	448	
617	肉まん	道産小麦粉100%使用(麦・豆)	80g × 4	630	680	
618	ピザ生地・クリスピー	国産小麦粉使用 直径約20cm(麦)	3枚入(210g)	470	508	12月
619	古川焼成ボークももしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ボーク使用	300g	955	1031	
620	古川焼成ボーク焼肉カットWパック	ドライエージング古川ボーク使用(ロース・肩ロース)	300g × 2	2000	2160	
621	三元豚トントロ	平田牧場三元豚・スライス済み	300g	850	918	5月
622	三元豚おうち焼き肉セット	平田牧場三元豚肩ロース・バラ各200g、トントロ100g	500g	1600	1728	8月
623	豚肩ロースジギスカン	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	500g	1655	1787	
624	ミルフィーユ豚カツ	古川ボーク使用(卵・麦)	245g (2枚)	1270	1372	
625	帯広風 豚丼の具	古川ボーク使用 約2人前(麦・豆)	230g	940	1015	
626	メンチカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	80g × 3	890	961	
627	豚ロースカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	370g (3枚)	1590	1717	
628	ハンバーグ(てりやきソース付)	道産牛肉使用(卵・麦・豆)	110g × 2(ソース30g × 2)	583	630	
629	タンドリーチキン	丹精園鶏ムネ肉使用(乳)	300g	730	788	
630	鶏肉モモひと口カット	丹精園鶏使用	300g	695	751	
631	鶏肉砂肝	丹精園鶏の砂肝	200g	350	378	
632	うなぎ長焼き(静岡産)	静岡産養殖鰻 たれ・山椒付(麦・豆)	120g	2310	2495	
633	焼成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g (2切)	520	562	
634	塩さばフィレ	北海道・青森県・宮城県産 真さば使用	240g (2枚)	760	821	
635	ぶり照り焼き	古平産ぶり使用 加熱用(麦・豆)	240g	610	659	
636	いくら醤油漬	古平産いくら・丸大豆醤油使用(麦・豆)	50g	1017	1098	
637	からし明太子	近海たらこ 合成添加物不使用 無着色	150g	895	967	
638	かすべの煮こり	古平近海産水かすべ使用(麦・豆)	70g × 2	370	400	
639	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	80g	400	432	
640	いか塩辛	国産真いか使用(麦・豆)	70g	490	529	
641	スモークサーモン(秋鮭)	オホーツク海産秋鮭使用 スライス済	100g	855	923	
642	シーフードミックス	いか145g・ほたて70g・甘えび50g(え)	265g	1265	1366	
643	エコシュリンプ特大	インドネシア産 5~8尾(え)	200g	1340	1447	
644	エコシュリンプ下処理済L	尾残し剥き・背ワタ除去・腹部切込 7~9尾(え)	140g	998	1078	
645	甘えび	日本海産 刺身用(え)	120g	525	567	
646	びんがまぐろたたき	北太平洋産 雄雌各1本	240g	700	756	
647	白つぶ	日本海産	200g	275	297	
648	生から造った開きほっけ	古平産真ほっけ使用	220g (1枚)	480	518	
649	ほっけフィレ	古平産真ほっけ・真塩使用	210g (3枚)	565	610	12月
650	鮭フィレ	オホーツク海産大きめカット 3~4切	380g	695	751	
651	時鮭切り身	三陸沿岸・北海道太平洋沿岸で漁獲 山漬塩蔵	120g (2切)	625	675	12月
652	さんま	道産(未加工)加熱用	330g (4尾)	670	724	
653	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
654	開きにしん	古平近海で漁獲 真塩使用	360g (2枚)	655	707	
655	干宗八がれい	日本海産(古平前浜で水揚げ) 雄雌混み	200g (2枚)	412	445	
656	米粉の和栗モンブランロールケーキ	国産米粉・和栗使用 2~4人分(卵・乳・(麦))	200g	772	834	

おばけチップのサーモンサラダ

- 材料(2人分)
- ・スモークサーモン(秋鮭) 40g
 - ・サニーレタス 6枚
 - ・ミニトマト 2個
 - ・玉ねぎ 1/10個
 - ・中華の皮(餃子の皮) 2枚
 - ・オリーブオイル 大さじ1
 - ・純米酢 大さじ1
 - ・真塩 ひとつまみ
 - ・黒胡椒 小さじ1

作り方

- ① スモークサーモンは解凍する。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎる。5分ほど水にさらして水気をきる。ミニトマトは縦半分に切る。玉ねぎは薄切りにし、10分ほど水にさらして水気をきる。
- ② 中華の皮は、スプーンのカーブを使って、1枚につきおばけの形を2つ切り抜く。目や口は、ストローやつまようじを使って丸く抜く。
- ③ ②をアルミホイルの上に重ならないように並べ、トースターで5分ほど焼く。薄く焼き色がついたら取り出す。
- ④ ①を器に盛り、③をのせる。

641 スモークサーモン(秋鮭)

国産NS ニッセイ



オホーツク海産鮭を塩だけで味付けし、桜と梅の混合チップで本格的にスモークしました。

650 鮭フィレ

国産NS ニッセイ



オホーツク沿岸で獲れた鮭を3枚におろし、生のまま冷凍しました。大きめにカットしています。

656 米粉の和栗モンブランロールケーキ

国産NS ニッセイ



国産米粉を使用したスポンジ生地のロールケーキに国産渋皮栗ペーストとさつまいもを使ったモンブランクリームをトッピングしました。

611 白天(ねぎ) 丸金佐藤水産園



リン酸塩無添加のスケトウダラのすり身にねぎを入れ、少し厚めで大きめに成形して蒸しています。解凍してから油で揚げ、熱々の揚げかまぼこをどうぞ。

622 三元豚おうち焼き肉セット

国産NS ニッセイ



平牧三元豚の中から、焼き肉に合う部位を選んで焼き肉用にカットしました。部位によって肉のきめ細かさや、脂身の甘さを食べ比べできます。

628 ハンバーグ(てりやきソース付)

北海道チクレン農協産



消費材の牛肉を使用したハンバーグに、提携先の醤油をベースにした照り焼きソースをつきました。解凍後フライパンで焼いて。

637 からし明太子 国産NS ニッセイ



近海物の生たらこを真塩、唐辛子、調味料(本みりん・純米酒・かつおだし・昆布・魚肝)に漬け込んで冷凍しました。

638 かすべの煮こり

東しゃこたん漁業協同組合



古平近海産のかすべを生活クラブ指定の醤油や砂糖などで煮込みました。解凍するだけで食べられます。

639 839 松前漬 国産NS ニッセイ



みつし昆布、スルメイカ、カナダ産無漂白白飯の子を原料に、素材の味を生かして作りました。化学調味料、保存料などは不使用です。

644 エコシュリンプ下処理済L

国産NS ニッセイ



尾を残して殻をむき、背わたを除き、腹側に切り込みを入れた下処理済み。エビフライにピッタリのサイズです。

3週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
701	北海道豆まめミックス	上士幌産大豆、金時、福白金時、黒豆使用〈豆〉	250g	350	378	
702	冷凍黒えだ豆	中札内産〈豆〉	300g	355	383	
703	ミニグラタン	生活クラブ牛乳使用〈乳・麦〉	150g(約30g×5)	490	529	
704	生芽かぶとろろ	三陸産わかめの芽かぶ使用	100g	340	367	
705	レンジで!鶏モモから(醤油味)	丹精鶏鶏使用 加熱済〈麦・豆〉	215g	764	825	
706	ミートボール	古川ボーク使用 加熱済〈卵・乳・麦・豆〉	18g×15	515	556	
707	牛どんの具	北海道チレン牛肉使用〈麦・豆〉	150g×2	841	908	
708	エビピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈乳・え〉	500g	555	599	
709	鶏ごぼろごはん	生活クラブ連合会企画の米使用〈卵・麦・豆〉	500g	435	470	
710	ドライカレーピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈麦・豆・卵・乳・え・か〉	500g	507	548	
711	かに茶巾	紅ずわいがにフレーク使用 調理済〈卵・麦・か〉	25g×6	665	718	
712	ロールキャベツ	古川ボーク使用〈卵・麦・豆〉	60g×4	720	778	
713	パリもち焼き包子	道産小麦粉・古川ボーク使用〈麦・豆〉	20g×16	680	734	
714	白天(いか)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
715	肉しゅうまい	古川ボーク使用 加熱済〈卵・麦・豆〉	20g×10	675	729	
716	エビしゅうまい	リン酸塩不使用 加熱済〈卵・麦・豆・え〉	20g×10	730	788	
717	キーマカレー	生活クラブ連合会提携鶏肉使用(乳・麦・卵・鶏・え・か)	2袋入(360g)	638	689	
718	パイシート	国産小麦粉使用 18cm×14cm〈卵・乳・麦〉	400g(4枚)	706	762	12月
719	カニとトマトのクリームソース(2袋)	国産紅ずわいがに使用〈乳・麦・か〉	120g×2	605	653	
720	冷凍おろしわさび	国産 無添加	5g×8	498	538	
721	たこ焼き	提携生産者の調味料を使用〈卵・麦・豆〉	600g(30個)	628	678	
722	カレーパン	道産小麦粉使用〈卵・乳・麦・豆・鶏〉	52g×2	490	529	
723	あんまん	道産小麦粉・道産小豆使用〈麦〉	80g×4	420	454	
724	豚ヒレ肉・カット	平田牧場三元豚ヒレ肉使用	300g	1140	1231	12月
725	豚スペアリブ	平田牧場三元豚・5本前後をカット	700g	1715	1852	
726	古川熟成ボーク焼肉カット	ドライエージング古川ボーク使用(ロース・肩ロース)	300g	1160	1253	
727	豚ロースしょうが焼き	古川ボーク使用 約5枚入〈麦・豆〉	200g	845	913	
728	豚バラ串	古川ボーク使用 1本約40g	8本	1600	1728	
729	豚ロースパン粉焼	古川ボーク使用〈乳・麦〉	280g(4枚)	1440	1555	
730	味付豚カルビ	古川ボーク使用〈麦・豆〉	300g	995	1075	
731	豚そぼろ	古川ボーク使用〈麦・豆〉	200g	1030	1112	
732	ボークパティ	古川ボーク使用〈卵・麦〉	255g(5枚)	1025	1107	
733	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用〈卵・乳・麦〉	240g(120g×2)	646	698	
734	牛もつ鍋(しょうゆ味)	提携先の牛もつ使用〈麦・豆〉	320g	1254	1354	
735	純粋金華豚切り落とし	古平町産純粋金華豚モモ・カタ・バラ使用	300g	1315	1420	
736	純粋金華豚ロース・肩ロースしゃぶしゃぶ	古平町産純粋金華豚使用	400g	2550	2754	
737	鶏肉ムネスライス	丹精鶏鶏使用 7mmスライス	320g	695	751	12月
738	鶏肉きも	丹精鶏鶏のレバーと心臓	200g	430	464	
739	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏使用	350g	720	778	
740	うなぎの蒲焼きカット2枚(鹿児島産)	鹿児島産養殖うなぎたれ・山椒(2組)付〈麦・豆〉	120g(2枚)	1765	1906	
741	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3〜4切	240g	910	983	
742	熟成塩鮭(カマと尾)	北海道(雄武)産	500g	498	538	1月
743	たらこ(ばらこ)	道産たらこ使用、合成添加物不使用	100g×2	660	713	
744	さんまフィレ唐揚げ	根室産さんま使用〈麦〉	120g	625	675	12月
745	さば竜田揚げ用(カレー味)	国産真さば使用〈麦〉	100g	430	464	
746	たら西京漬	古平近海たら使用 2切入〈豆〉	160g(2切入)	555	599	
747	たこザンギ	古平産たこ使用 加熱用〈麦・豆〉	150g	555	599	
748	ほたてフライ	オホーツク海産ほたて・国産パン粉使用・加熱用〈麦〉	150g	760	821	
749	きはだまぐろ漬け丼の具	生活クラブ指定の醤油を使用〈麦・豆〉	160g(80g×2)	570	616	
750	さばスモーク(黒胡椒)	国産真さば使用	80g	620	670	12月
751	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10〜26尾〈え〉	200g	1260	1361	
752	エコシュリンプリ	インドネシア産 10〜15尾〈え〉	300g	1850	1998	
753	ほたて(刺身用)	オホーツク海産天然ほたて(刺身用)	180g(8〜14粒)	1065	1150	
754	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工)中サイズ	350g(1尾)	350	378	
755	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
756	たらフィーレ	古平産真たら使用	300g(3〜4切)	710	767	
757	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工)4〜5尾入	500g	475	513	
758	にしん	日本海産(未加工)500g以上	2尾	595	643	
759	ぶり切り身	古平産ぶり使用	250g(4〜5切)	925	999	
760	刺き八角一夜干し	古平産	110g(4尾)	831	897	
761	めばちまぐろ	漁獲地/太平洋沖、加工地/焼津	190g	1200	1296	
762	キャラメルショコラケーキ	国産小麦粉、卵、バター、牛乳使用〈卵・乳・麦・豆〉	約15×6×5cm	1338	1445	
763	スティックバイクドチーズケーキ	提携生産者の鶏卵・国産小麦粉使用 個包装〈卵・乳・麦〉	200g(5本)	820	886	
764	大福	豆・よもぎ各2個〈豆・卵・乳・麦〉	60g×4個	675	729	

701 北海道豆まめミックス
ホクレン農協産

大豆、大正金時、福白金時、黒豆をミックス。戻したり煮たりする手間がいりません。サラダやボークビーンズ、シチューなどの他、かき揚げや蒸しパンなどに。

703 ミニグラタン
丸金佐藤水産園

生活クラブ牛乳と消費材のホワイトルウフレーク、マカロニ、道産の野菜を使用しています。解凍して食べられるのでお弁当にも便利。

711 かに茶巾
丸金佐藤水産園

リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身に紅ずわいがにフレークなどをミックスし、食感をふわっとさせました。

713 パリもち焼き包子
関室製菓

具には古川ボーク、国産玉ねぎ、キャベツを使い、主に消費材で味付け。両面を焼くことで、パリッとした歯ざわりとモチモチした食感に。

732 ボークパティ
大金ハム園

古川ボークのモモ肉を使ったパティ。薄く成型しているので凍ったまま時間をかけず焼けます。ハンバーガー、おかずやお弁当の一品としても。

735 純粋金華豚切り落とし
関平田牧場

幻の豚とも呼ばれている純血種の金華豚。肉質は絹のようにキメが細かく、その旨味、甘みに驚かされるはず。

743 たらこ(ばらこ)
関吉野

道産たらこを原料に、真塩だけで味付けしました。パスタや和え物に、備えておくとなさっと使えて便利。

747 たこザンギ
東しゃこたん漁業協同組合

古平で揚がりが急速冷凍した新鮮なたこを原料に生薬、にんにく、砂糖、醤油で味付けしました。

750 さばスモーク(黒胡椒)
関 NS ニッセイ

脂ののった真さばを、真塩、ほっけの魚肝油、白ワインに漬け込みスモークにしました。黒胡椒をまぶしてよりスパイシーな仕上がりに。

760 刺き八角一夜干し
東しゃこたん漁業協同組合

東しゃこたん沖で漁獲された八角を、手作りで硬い皮を剥き、食べやすいように処理して一夜干しにしました。引き締まった身と上品な脂身を楽しめます。

762 キャラメルショコラケーキ
全国農協食品

キャラメル風味のクリームをスポンジでサンドし、クーベルチュールチョコレートでコーティング。上品な甘さのチョコレートケーキです。

ほどよい脂乗りの秋鮭を使用し、真塩、醤油、みりんなどの調味料をベースに甘辛味に仕上げています。

中に、石川養鶏場の卵と、消費材の牛乳・菓糖粉で作ったカスタードを詰めました。



100%道産小麦粉使用

ゆめちから / きたほなみ / 春よ恋のブレンド

生活クラブ完全オリジナル

※京田食品の店舗等では買えません

【常温パン】の注文は班・戸配共に個人申込用紙①の裏面

※創路支部は注文できません

★は次月お休みです

 パンの
 原材料検索は
 コチラ→


生活クラブ北海道 消費材検索

毎週
取
組
み

食パン



600g

【原材料】小麦粉、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、バターミルクパウダー、米糠加工品

(乳・食・卵・糖・豆)

450円(税込 486円)

食パンスライス



400g (6枚入)

【原材料】小麦粉、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、バターミルクパウダー、米糠加工品

(乳・食・卵・糖・豆)

315円(税込 340円)

雑穀スライス



210g (6枚入)

【原材料】小麦粉、砂糖、混合穀物、食用オリーブオイル、パン酵母、バターミルクパウダー、食塩、米糠加工品

(乳・食・豆・卵・糖)

390円(税込 421円)

全粒粉入食パン



350g (6枚入)

【原材料】小麦粉、小麦全粒粉(小麦(道産)), 砂糖、パン酵母、食塩、バターミルクパウダー、米糠加工品

(乳・食・卵・糖・豆)

420円(税込 454円)

クロワッサン



34g × 4

【原材料】小麦粉、マーガリン、酵母、ショートニング、パン酵母、砂糖、バターミルクパウダー、食塩、米糠加工品

(卵・乳・食・糖・豆)

285円(税込 308円)

バターロール



33g × 4

【原材料】小麦粉、バター、酵母、砂糖、牛乳、パン酵母、食塩、米糠加工品

(卵・乳・食・糖・豆)

255円(税込 275円)

今月の
おすすめ

クリームパン

大人気のパンが今年も帰ってきました！
 人気No.1の秘密は自家製カスタードクリーム。濃厚な卵の風味がしっかり感じられるのに、くどくないさらっとした甘さが魅力です。職人さんのこだわりが詰まった特別なクリームパンを、ぜひ味わってみませんか？

【原材料】(パン生地)小麦粉、砂糖、酵母、マーガリン、牛乳、パン酵母、食塩、米糠加工品(クリーム)牛乳、砂糖、酵母、小麦粉、生クリーム、バター

【冷凍パン】注文は個人申込用紙2の裏面(冷凍品欄)



(1週) ヒロシキ P23



(3週) カレーパン P25



(4週) ピザパン P26

第1
週

塩パン



バターがしっかり感じられるフワッとしたタイプの塩パン。消費材の塩を使用。

62g × 2 (乳・食・卵・糖・豆)

310円(税込 335円)

ライ麦ブロード



道産ライ麦全粒粉を20%配合した香ばしい味わいのパン。

180g (乳・食・卵・糖・豆)

195円(税込 211円)

イングリッシュマフィン



コーングリッツをまぶして型焼きしたイギリス生まれの食事パンです。

45g × 4 (食・卵・乳・糖・豆)

270円(税込 292円) ★

ポアンドール



水を使わず卵と牛乳をたっぷり加えて練り込んでいます。フワフワの食感が人気。

140g (卵・乳・食・糖・豆)

260円(税込 281円) ★

ミニあんぱん



道産小豆使用のこしあんを使用し、風味豊かなあんぱん。おやつに手ごろなミニサイズ。

43g × 5 (卵・乳・食・糖・豆)

390円(税込 421円) ★

メープルデニッシュ



消費材のメープルシロップを使用。香料などは一切使用しない風味豊かな菓子パンです。

55g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

345円(税込 373円)

第2
週

牛乳ちぎりパン



水を使わず生活クラブ牛乳のみを使用しています。やさしい甘さ。おやつにも軽食にも。

330g (9玉) (卵・乳・食・糖・豆)

490円(税込 529円)

レーズン山角



カリフォルニア産のレーズンをたっぷり使用した食パンです。

320g (卵・乳・食・糖・豆)

490円(税込 529円) ★

デニッシュ食パン



シートマーガリンを折り込み、しっとり焼き上げました。蜜糖糖で甘みを加えています。

230g (卵・乳・食・糖・豆)

435円(税込 470円) ★

全粒粉入クルミパン



小麦粉と全粒粉を8:2の割合で使用し、上白糖の代わりに黒糖糖を使ったクルミパンです。

65g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

330円(税込 356円) ★

あんドーナツ



道産小豆使用のこしあんを生地で包み、米油で揚げました。砂糖はまぶしていません。

32g × 6 (卵・乳・食・糖・豆)

430円(税込 464円) ★

チーズデニッシュ



パン生地にエダムチーズと消費材のマヨネーズをトッピングして焼き上げました。

52g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

410円(税込 443円) ★

第3
週

食パンサンドイッチ用



食パンをサンドイッチ用に厚さ約9mmにスライス。12枚入。

400g (乳・食・卵・糖・豆)

315円(税込 340円)

カンパニュ



道産ライ麦全粒粉を使用した、ほのかに甘くて食べやすいカンパニュです。

317g (乳・食・卵・糖・豆)

365円(税込 394円) ★

クリームパン



取組み再開！

今月のおすすめ

55g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

210円(税込 227円)

メロンパン



道産かぼちゃパウダーを加えた、しっとりタイプで人気のメロンパンです。

60g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

250円(税込 270円)

かぼちゃあんぱん



道産かぼちゃを使用した生地と餡でつくりました。かぼちゃのやさしい甘さが活かしています。

54g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

345円(税込 373円) ★

デニッシュ



デニッシュ生地に砂糖をかけたシンプルな菓子パン。

56g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

278円(税込 300円) ★

第4
週

バタール(フランスパン)



かわばたに小麦の味わいがするフランスパン。真塩を使用。

165g (食・卵・乳・糖・豆)

205円(税込 221円)

ドッグパン



調理しやすいよう、中央に切れ目が入っているホットドッグ用のパンです。

65g × 4 (乳・食・卵・糖・豆)

235円(税込 254円) ★

バターミルクパン



バター、生クリーム、牛乳を加えて焼き上げました。ソフトでやさしい甘さの食事パンです。

144g (乳・食・卵・糖・豆)

275円(税込 297円)

チョココロネ



チョコクリームの品質は別格。最後までチョコが楽しめて、満足感が続きます。

73g × 2 (卵・乳・食・豆・糖)

370円(税込 400円)

豆だくさん



道産の金時甘納豆をたっぷり包み、平焼きにして形にアクセントをつけました。

65g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

258円(税込 279円) ★

アップルデニッシュ



国産の蜜漬け角切りりんごを巻き込んだデニッシュです。

72g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

495円(税込 535円) ★

ほっこり 秋の練り物特集

そろそろあたたかいものが恋しくなってくる季節。**リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身**とシンプルな原材料だからこそ生きる、練り製品本来の食感やおいしさを、おでんや煮物・おつまみなど様々な食べ方で味わってみませんか？

丸金佐藤水産(株)

白だしで煮込むと絶品！



白だし P5

113 314 おでんだねセット

500g 850円 (税込918円) P20・22

おでんにぴったりな練り物が色々入った便利なセット。焼ちくわ2本・ごぼう巻2個・つみれ4個・さつま揚げ2枚・オランダ揚げ2枚・揚げボール6個入り。



「リン酸塩」って？

- ① 腐敗を防ぐ
- ② 食感をふわふわ、なめらかにする
- ③ 風味を安定させる



などの役割を果たす食品添加物です。しかし摂りすぎると腎臓や骨に負担をかけてしまう可能性が……。でも、**生活クラブの無添加の練り物**なら大丈夫。うっかり摂りすぎる心配をすることなく、安心して食べられます♪

市販のものとは違う
みっちり食感！



はんぺんとトマトの
オープンオムレツ

112 313 はんぺん

50g × 2 230円 (税込248円) P20・22

スケトウダラすり身に、卵白、大和芋を配合し、ふんわりと柔らかな食感を出しています。煮てよし、焼いてよし、揚げてよし、使い勝手の良いはんぺんです。

練り製品人気 NO.1！



納豆×チーズ×ちくわの
コンボ焼き

11 111 211 312 焼ちくわ

55g × 3 305円 (税込329円) P19～22

添加物で“水増し”されたものが多い市販品とは違い、生活クラブは学校給食と同規格の無添加すり身と調味料のみ。素材の旨みと歯ごたえが活きています。

そのまま食べてもおいしい！



12 212 ちぎり揚げ

150g 275円 (税込297円) P19・21

学校給食と同規格の無添加すり身使用。にんじん、ごぼうがたっぷり入っています。そのまま食べても煮物にも。

解凍だけで食べられます。
お弁当にも！



509 はたて茶巾 P23

25g × 6 630円 (税込680円)

609 えび茶巾 P24

25g × 6 630円 (税込680円)

711 かに茶巾 P25

25g × 6 665円 (税込718円)

リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身に、それぞれ国産はたて、えび、紅ずわいがにフレークなどをミックスし、食感をふわっとさせました。揚げると外側はカリッと中はフワッとした食感に。

練り製品には、良質なタンパク質から摂取できる必須アミノ酸がバランスよく豊富に含まれ、さらにカルシウムや鉄分もたっぷり。季節の変わり目は風邪をひきやすい時期。おいしく食べて健康をキープしましょう！