



生活クラブ

北海道

消費材・共同購入カタログ

2025

11

配達開始日 10/27 ~

申込み締め切り

班 10月9・10日

戸配 10月6~10日

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

今年も美味しい
お米ができました!

産地・滝川市江部乙町と
生活クラブの出会いから間もなく 40 年!

北海道の稲作をもっともっと元気にしていこう!



9月上旬、江部乙の生活クラブ体験田にて、とんぼの会の皆さん

とんぼの会 (JA たきかわ) / (株)食創

協同組合間提携の実現

政府が米の流通を管理する時代だった1986年に、生活クラブと江部乙町農協(現JAたきかわ)が出会い、北海道の農業の発展をめざして産地指定による共同購入を開始。1988年には江部乙町農協と協同組合間提携を結び、価格・流通体系を農協の仕組みで運用することを決めました。生活クラブ米の価格も、農協が発表する北海道米の基準価格をベースに、厳しい自主基準を考慮して決定しています。生活クラブ米の価格が市場価格同様に変動するのはこのためです。この仕組みは、種子の安定供給と品質管理にも必要不可欠です。何年も先の種子を確保し、私たちが年間を通して食べ続けられるのは、農協との連携によるものです。

大きく動く米穀事情

2024年秋から、お米を取り巻く状況は大きく変わりました。産地では依然として生産コストが高い状態が続いています。2025年秋、北海道米の基準価格は生産コストをしっかりと保障し、年間分を確保する価格として農協から発表されました。稲作農家が安心して生産を続けるための価格が、この2年間ではようやく実現したと言えます。一方で、お米の流通状況は不安定なままです。これを農業政策や仕組みの問題だけにするのはなく、私たち消費者が道産、国産を選択して食べ続けることが大切です。

生活クラブがめざすべきこと

1996年、生活クラブ米の生産者グループ「とんぼの会」(現在27戸)が結成されました。4代目会長の埴淵義和さん(写真前列中央)は「生産コストが補えるようになってきたのは良かったです。ただ、年によってあまり価格変動が大きいと、先々の生産の見通しが立てにくいですね」と話します。およそ40年前、生活クラブが江部乙町農協とめざした「北海道の米づくり、北海道の農業を守る」を、改めて考える機会です。今、この状況だからこそ産地に目を向けて生産者との対話によって理解を深め、利用精進していきましょう。

NEW
新商品

リニューアルしました!



焼おにぎり P18・26

新米

待っていました!



とんぼのゆめ
(ななつぼし) P4



今年もとんぼの会から、ピカピカの
新米が届きます。この時季ならではの
甘みや香りを楽しんで、また1年感謝
していただきましょう。お米を予約で
きる「米登録申込用紙」も同時配布し
ています。あわせてご覧ください。

ご飯のおとも



P28

今月掲載のレシピ

- ・豚焼肉風おかずパン P3
- ・白だしが決め手のとろろ鍋 P3
- ・お手軽!ドライカレー P5
- ・手羽先と野菜の和風ポトフ P6
- ・小松菜の白和え P8
- ・味つけいろいろパンネのおやつ P8
- ・抹茶ラテ P10
- ・しゅわしゅわミルクソーダ
& さわやかクリームほうじ茶 P11
- ・簡単!チーズミルクのリゾット P18
- ・油揚げの納豆はさみ焼き P19

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

産 班申込用紙② 戸記 個人申込用紙2の裏面

- 「一頭買い」を基本としています。複数購入する場合は、できるだけ**別々の部位**を申し込んでください。
- 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 / 戸記 300円



ヒレ・ロース・肩ロースブロック

産 600g 1,615円 (税込1,744円)

戸記 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 / 戸記 210円



モモブロック

産 600g 1,145円 (税込1,237円)

戸記 600g 1,305円 (税込1,409円)

脂肪が少なく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 / 戸記 213円



肩・バラブロック

産 600g 1,130円 (税込1,220円)

戸記 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 / 戸記 333円



ロース・肩ローススライス

産 350g 1,030円 (税込1,112円)

戸記 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 / 戸記 230円



モモスライス

産 350g 740円 (税込799円)

戸記 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 / 戸記 234円



肩・バラスライス

産 350g 725円 (税込783円)

戸記 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 / 戸記 208円



ヒキニク

産 300g×2 1,110円 (税込1,199円)

戸記 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 / 戸記 208円



豚肉バランスセット

産 ローススライス150g モモスライス150g

戸記 ローススライス150g ヒキニク300g

産 750g 1,770円 (税込1,912円)

戸記 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。戸記は取組みできません。必ず追加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250g	80円 (税込86円)

産・戸記 / 申込みは個人申込用紙2の裏面(冷凍品欄)



522 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。



オイスター詰め



523 三元豚ロースしゃぶしゃぶ ★

400g 1,445円 (税込1,561円) P23

しゃぶしゃぶに限らずいろいろな料理に使える厚さにカットしています。



しゃぶしゃぶ

100g当り販売単価：産 185円 / 戸記 208円



720 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。

100g当り販売単価：産 185円 / 戸記 208円



オープン焼き



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**片割らないよう注文**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。指定できませんのでご了承ください。

100g当り販売単価：産 2,600円 / 戸記 2,808円



モモブロック

産 500g 2,600円 (税込2,808円)

戸記 500g 2,808円 (税込3,036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。

100g当り販売単価：産 1,935円 / 戸記 2,090円



スネブロック

産 500g 1,935円 (税込2,090円)

戸記 500g 2,090円 (税込2,298円)

脂肪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。

100g当り販売単価：産 3,815円 / 戸記 4,120円



ヒレステーキ

産 150g×2 3,815円 (税込4,120円)

戸記 150g×2 4,120円 (税込4,436円)

柔らかいヒレをステーキ用にカットしました。

100g当り販売単価：産 1,640円 / 戸記 1,771円



ロースステーキ

産 200g 1,640円 (税込1,771円)

戸記 200g 1,771円 (税込1,913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。

100g当り販売単価：産 1,730円 / 戸記 1,868円



ランプステーキ

産 150g×2 1,730円 (税込1,868円)

戸記 150g×2 1,868円 (税込2,036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。

100g当り販売単価：産 1,905円 / 戸記 2,057円



コロコロステーキ

産 240g 1,905円 (税込2,057円)

戸記 240g 2,057円 (税込2,236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。

100g当り販売単価：産 1,310円 / 戸記 1,415円



カレー・シチュー煮込み用

産 250g 1,310円 (税込1,415円)

戸記 250g 1,415円 (税込1,547円)

カタ・バラ・モモ肉などを3cm程度にカットしました。

100g当り販売単価：産 1,900円 / 戸記 2,052円



すき焼き・しゃぶしゃぶ用

産 240g 1,900円 (税込2,052円)

戸記 240g 2,052円 (税込2,236円)

脂肪が少なく柔らか。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。

100g当り販売単価：産 1,090円 / 戸記 1,177円



焼肉用(バラ)

産 240g 1,090円 (税込1,177円)

戸記 240g 1,177円 (税込1,275円)

コクのあるバラ肉を、使いやすい約3mmの焼肉カットにしました。

100g当り販売単価：産 1,260円 / 戸記 1,361円



焼肉用(モモ)

産 240g 1,260円 (税込1,361円)

戸記 240g 1,361円 (税込1,471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。

100g当り販売単価：産 1,185円 / 戸記 1,280円



小間切れ

産 240g 1,185円 (税込1,280円)

戸記 240g 1,280円 (税込1,392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。

100g当り販売単価：産 1,260円 / 戸記 1,361円



切り落とし

産 240g 1,260円 (税込1,361円)

戸記 240g 1,361円 (税込1,471円)

カタ・バラ・モモなどを約2mmにスライス。肉巻きなどにも使えます。

100g当り販売単価：産 885円 / 戸記 956円



ヒキニク

産 250g 885円 (税込956円)

戸記 250g 956円 (税込1,036円)

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

100g当り販売単価：産 885円 / 戸記 956円



お手軽！ドライカレー

産 250g 885円 (税込956円)

戸記 250g 956円 (税込1,036円)

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

100g当り販売単価：産 885円 / 戸記 956円



お手軽！ドライカレー

産 250g 885円 (税込956円)

戸記 250g 956円 (税込1,036円)

スネ・ネック肉や各種ステーキ加工時にでき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、濃厚な旨みがあります。

班・戸配 / 申込みは個人申込用紙2の裏面 (冷凍品)



531 732 鶏肉モモスライス ★
250g 595円 (税込 643円) P23・25
モモ肉を7mmにスライスしバラ凍結しました。親子丼、かしわうどん等にどうぞ。



533 734 鶏肉ミンチ・バラ凍結 ★
350g 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。



532 733 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。



631 829 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。匂いやくせが少ないので、串焼き、炒め物などに適しています。



828 鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用 ★
500g 1,050円 (税込 1,134円) P26
しゃぶしゃぶに適した薄切りで、野菜炒めにも。※冷凍薄切りのため割れや欠けが発生することがあります。



828 鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用 ★
500g 1,050円 (税込 1,134円) P26
しゃぶしゃぶに適した薄切りで、野菜炒めにも。※冷凍薄切りのため割れや欠けが発生することがあります。

放牧牛

【北海道チクレン農協】

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。



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。

豚焼肉風おかずパン

食べごたえ抜群!
スタミナやつく簡単お惣菜パン

材料(5個分)

- ・三元豚切り落とし…150g
- ・お好みのパン…5個
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・なたね油…小さじ1
- ・焼き肉のたれ…大さじ2
- ・スイートコーン缶詰…30g
- ・むき枝豆…30g
- ・ミックスチーズ…50g



むき枝豆
P23



作り方

- ①パンは上部2cmのところを切り落とす。中は十字に切り込みを入れて、パンをギュッと押し込み空気を抜く。玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンになたね油をひいて熱し、豚肉を炒める。豚肉の色が変わってきたら、①の玉ねぎを加え、さらに炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしてきたら焼き肉のたれ、コーン、むき枝豆を加え、炒め合わせる。
- ④①のパンに③の具材を入れ、ミックスチーズをのせる。トースターで5分ほど焼く。

白だしが決め手のとろろ鍋

しっかりとしただし風味と
とろろの食感や楽しめ

材料(3人分)

- ・豚肉ロース・肩ローススライス…350g
- ・乾しいたけ…3枚
- ・粗生薑(すりおろす)…1片
- ・白だし…100ml
- ・白菜…1/8個
- ・水菜…100g
- ・長ねぎ…1本
- ・ふなしめじ…100g
- ・豆腐(絹)…300g
- ・長いも(すりおろす)…200g



白だし
P5



作り方

- ①乾しいたけは300mlの水に浸してもどす(もどし汁はとっておく)。軸を除き、半分に切る。豚肉は食べやすい大きさに切って食品用ポリ袋に入れ、粗生薑と白だし大さじ2を加えてもみ込み、10分ほどおく。
- ②白菜は白い部分を一口大に、葉の部分をざく切りにする。水菜はざく切りに、長ねぎは斜め薄切りにする。ふなしめじは石づきを削いで小房に分ける。豆腐は3cm角に切る。
- ③鍋に①のもどし汁と水(合わせて350ml)、残りの白だしを入れて火にかけ、煮立ったら②のしいたけと③を加えてふたをする。野菜に火が通ったら豚肉を加える。とろろいもを中央に流し入れ、弱めの中火で8分ほど煮る。



生産者：JA たきかわ
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。

※米の価格は、同時配布の生活クラブニュースをご覧ください。



とんぼのゆめ(ななつぼし)

ゆめひりか

玄米(ななつぼし)

ゆきひかり(年間予約)

新米



5kg・10kg

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。お弁当にも適しています。

新米



5kg

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。

新米



5kg

玄米は表面が糠層に覆われているため、条件によっては油焼け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)。冷暗所で保管をしてください。

新米



5kg

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。

新米

の取り組みが始まります! 10月は米登録の月です

米登録の方法

- 登録済みの方
…自動更新なので登録用紙の提出は不要です。
- 新規登録の方(次回受付は2026年6月です)
…新規登録用の「米登録用紙」を提出してください。
- 登録内容を変更する方
…「米登録変更用紙」を提出してください。

米登録をすると

食べることを予め約束するので、通常の共同購入価格よりも少し安く設定して取り組んでいます。値引き分を年間に換算すると、他の消費材が注文できますよ! また、米不足の時などには登録者優先でお届けします。

今回より米登録の値引き額を変更します。
2025年産米の米登録価格や登録方法は、同時配布の生活クラブニュースをご覧ください。



9月上旬、稲刈り直前のとんぼの会 稲刈り会長の農場にて

「今年はいもち病も目立たず、カメムシ被害も少なかった。ただ、北海道の夏もどんどん暑くなって、生育は平年よりも10日くらい早い印象だね」と稲刈り会長。江部乙では早い圃場で8月31日に稲刈りをスタート。収量も十分に確保できる見通しです。慣行栽培よりもはるかに厳しいとんぼの会自主基準で生活クラブのために作られたお米です。米登録をしてたくさん食べていきましょう!



石川養鶏場(倶知安町)
新潟田養鶏場(中札内村)

班 班申込用紙①
戸配 個人申込用紙2の表裏

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、毎週取り組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



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の表裏

班	週2回配達	340円	(税込367円)
班内個人	週2回配達	355円	(税込383円)
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」

- ◆ 7戸の生産酪農家に限定
長時間の運搬で生乳に負担をかけないように、札幌市近郊の酪農家に限定しています。
- ◆ 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。
- ◆ 飼料の内容が明らか
配合飼料は遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別管理しています。
収穫後の農薬散布もしていません。



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・豪州産	1kg	322	348	
106	国産海水塩	1	沖縄県糸満市沖の海水が原料	250g	258	279	
107	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	
108	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	
109	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	
110	素精糖	2	沖縄産さとうきび 100% 粗糖	750g	465	502	
111	素精糖 (粉末)	1	沖縄産さとうきび 100%	500g	392	423	終了
112	トマトケチャップ	3	国産トマト 100%	370g	438	473	
113	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	
114	マヨネーズ	1	提携生産者の卵黄・酢を使用 (卵)	310g	554	598	
115	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	
116	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	
117	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	
118	エキストラバージンオリーブオイル	1	ギリシャ産コローネイ種 100%、酸度 0.5 以下、過酸化脂質 13.0 以下	450g	1742	1881	
119	ごま油 800g	2	伝統的玉締め製法 一番搾り	800g 缶	2140	2311	
120	ごま油 500g	3	伝統的玉締め製法 一番搾り	500g 缶	1380	1490	
121	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	
122	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	
123	コチュジャン・パウチ	2	韓国産唐辛子みそ (豆・落)	180g	550	594	
124	甜麺醬パウチ	3	国産原料使用 (麦・豆・え・落)	180g	618	667	
125	酢味噌	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	
126	食酢	3	醸造酢 100% うち米酢 10% 混合	500ml	220	238	
127	純りんご酢	1	りんご果汁だけを原料に使用	500ml	380	410	
128	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	
129	純玄米黒酢	2	国産玄米使用	500ml	745	805	
130	純米酢	1	国産米が原料 酸度は 5%	500ml	268	289	
131	すし酢	2	生活クラブの酢をベースに使用	360ml	320	346	
132	純米料理酒	1	日本酒度 +1 ~ +5、アルコール度数 約 12%	720ml	1170	1287	
133	本みりん九重櫻 500ml	3	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	500ml	1130	1243	1月
134	本みりん九重櫻 300ml	1	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	300ml	680	748	
135	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	
136	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	
137	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	
138	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	
139	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	
140	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	
141	パレサミコ	4	イタリアモデナ地方産 ぶどう果汁 100%	100ml	2160	2333	

調味料・だし

お手軽!ドライカレー

トマトとマスカットのケチャップで極上の味に♪

材料(2人分)

- ・トマトとマスカットのケチャップ 一だじ1
- ・玉ねぎ...1/2個 ・なす...1本
- ・ピーマン...1個
- ・なたね油...小さじ2
- ・にんにく(みじん切り)...1片
- ・牛ヒキミンク...250g
- ・辛口カレーウフレーク一だじ4
- ・真塩...ひとつまみ
- ・温かいご飯...360g
- ・パセリ(みじん切り)...適宜

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにする。
- ②なすとピーマンは1cm角に切る。
- ③フライパンになたね油を熱し、にんにくを炒める。香りが出たら玉ねぎを加え、肉の色が変わったら①を加えて炒め合わせる。玉ねぎが透き通ったら②を加え、全体に油がまわったらカレーウフレークを入れて1分ほど炒める。ケチャップと真塩を加え、汁気をとばす。
- ④器にご飯を盛ってパセリをふり、③をのせる。



一度食べたらずみつきに!

113 トマトとマスカットのケチャップ

コーミ園



国産加工用トマト 100%。砂糖の代わりに濃縮ぶどう果汁(マスカット)を使用。フルーティな味わいです。



辛口カレーウフレーク P7

121 ごま辛味オイル(ラー油)

(株)小野田製油所



消費材のごま油を使用。辛さ控えめなので、辛味づけのほか、さんぴらを炒める時など、調理時から使えるオイルです。

123 コチュジャン・パウチ

第一物産



甘辛い韓国の代表的な唐辛子味噌。焼肉やチゲ鍋、ピビンバなどに。

101 醤油

福山醸造所



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

阪部醸造所



道産の大豆と米、真塩を使用。市販品の大半が1~2ヵ月の短期熟成なのに、7ヵ月以上じっくり熟成させているので、自然なコクと旨みがあります。

103 めんつゆ

福山醸造所



道産の丸大豆と小麦を使った醤油をベースに、かつお・しいたけ・昆布を福山醸造所で出汁取りし、風味豊かなめんつゆに仕上げました。

106 国産海水塩

国産海



沖縄県糸満市沖の海水を濃縮し、平釜でじっくり煮詰めました。真塩よりミネラルが多く、味もまろやかです。

109 魚醤(にしん)

NS ニッセイ



小樽近海産のにしんを使い、脱脂室でじっくり熟成させた風味豊かな旨味調味料です。刺身、焼魚、煮物、鍋物などの隠し味に。

110 素精糖

国産海



沖縄県産サトウキビが原料。必要最低限の精製しかしていないので、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル分が残っています。

115 国産 100%なたね油

米澤製油所



契約栽培の国産なたねを 100%使用。搾油・精製に溶剤・化学合成品を一切使用しない、圧搾一番搾り。コシが強く、繰り返し使えます。

124 甜麺醬パウチ

第一物産



豆味噌と甘味噌をベースに、するめやエビエキスを加え旨みをプラスしました。麻婆豆腐や担々麺など中華料理に加えると味に深みがあります。生野菜につけても。

125 酢味噌

阪部醸造所



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所の米酢と、国産海産の素精糖を使用した酢味噌です。そのまま和えるだけ。

130 純米酢

私市醸造所



国産米を原料として熟成に2~3ヵ月かけ、酸度を5%と高めに仕上げました。深い酸味と香りが特徴。

133 本みりん九重櫻 500ml

九重味源



国産もち米、蔵人の伝統の技が生きた米麹、そして丁寧に蒸留した「本枯焼酎」を使用し、昔ながらの製法で時間をかけて造った本物の味。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
142	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	
143	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	
144	イタリアンドレッシング	3	化学調味料不使用	190ml	365	394	
145	胡麻ドレッシング	3	化学調味料不使用〈卵・麦・豆〉	200ml	450	486	
146	牡蠣味噌調味料	2	広島県産生かき使用〈麦・豆・か〉	230g	448	484	
147	メープルシロップ	3	カナダ産 開封後は要冷蔵	250ml	998	1078	
148	純粋はちみつ	3	アルゼンチン産原料 100%	600g	1747	1887	
149	国産純粋はちみつ 600g	4	長野県産アカシア蜜 100%	600g	3854	4162	
150	国産純粋はちみつ 200g	1	長野県産アカシア蜜 100%	200g	1510	1631	
151	浅漬けの素	1	化学調味料不使用 スタンドバック入	500ml	285	308	2月
152	ぬか床一夜漬け	2	国内産糠、米糠、塩、唐辛子使用	1.2kg	530	572	
153	徳用だし真昆布	2	南かやべ産	100g	450	486	
154	乾しいたけ	1	大分県産 香信	100g	2088	2255	
155	われ薬しいたけ	2	大分県産香信 サイズ不揃い	90g	1646	1778	
156	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	
157	混合けずり節	3	三重県産 サバ節 90%カツオ節 10%	200g	988	1067	
158	バックだし	2	煮干、鰯節、昆布、椎茸 1パックで600cc分	8g×15包	815	880	
159	バックだしかつお	1	三重県産鰯節、みづいし昆布使用	8g×15包	875	945	
160	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	
161	コンソメ顆粒	1	チキンエキスペース〈麦・豆・(そ)・(落)〉	8g×10袋	455	491	
162	洋風だし顆粒	4	〈(そ)・(落)〉	8g×10袋	443	478	
163	とりがらだし顆粒	2	とりがらベース〈(そ)・(落)〉	8g×10袋	471	509	
164	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	
165	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	
166	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	
167	七味唐辛子	1	中国産唐辛子使用	10g×5袋	218	235	2月
168	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	
169	ミックスハーブ	2	ローズマリー、オレガノ、バジル、タイム、マジョラム、セージ	10g	195	211	1月
170	国産一味唐辛子(パウダー)	1	島根県産唐辛子使用	5g×3袋	410	443	
171	ローレル	3	トルコ産 手摘み採取 煮込み料理に	10g	180	194	1月
172	シナモン	3	中国産 粉末	10g×5袋	200	216	
173	ナツメグ	3	ニクズクの種子粉末	5g×4袋	295	319	1月

調味料・だし



138 とんかつソース タイハイ園
国産トマトやりんごピューレ、玉ねぎ、人参などの野菜をたっぷり使い、素材の風味を生かした濃厚ソースです。とんかつやフライに。



144 イタリアンドレッシング タイハイ園
フレンチドレッシングをベースに赤ピーマンやオニオンを入れた、ちょっとスパイスなドレッシングです。



147 メープルシロップ 関プレス・オルターナティブ
カナダ産サトウカエデの樹液を煮詰めて作った天然甘味料です。カルシウムや鉄分などのミネラルが豊富で、低カロリー。



149 国産純粋はちみつ 600g
150 国産純粋はちみつ 200g 関スリーエイト
長野県産アカシア蜜 100%。色が薄く、サラッとしてさっぱりとした甘み特徴です。



151 浅漬けの素 関アイワ
スライスした野菜を漬け込むだけで、浅漬けが簡単に出来ます。急ぐ場合は、手でよく揉み込んでください。



153 徳用だし真昆布 南かやべ産農協同組合直販加工センター
南かやべの産地で水揚げされた真昆布を煮干しして、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。



154 乾しいたけ 大分県産農協同組合
大分県で栽培から加工まで一貫生産された原木椎茸。旨みと栄養がたっぷりで、煮こたえのある美味しい椎茸です。

手羽先と野菜の和風ポトフ 和の味つけが新鮮! おっきりチキンスープ

- 材料(4人分)**
- ・われ薬しいたけ…4枚(16g)
 - ・鶏肉手羽先…500g
 - ・ブロッコリー…1株
 - ・人参…1/2本
 - ・長ねぎ…1本
 - ・徳用だし真昆布…5×10cm
 - ・なたね油…大さじ1
 - ・酒…大さじ2

- みそ…大さじ1/2
本みりん九割増…大さじ1
醤油…小さじ1
真塩、こしょう…少々

作り方

- ①鶏肉は解凍し、真塩とこしょう(分量外)をもみ込む。ブロッコリーは小房に分ける。人参は乱切り、長ねぎは4cm長さに切る。
- ②ポウルに水800mlを入れる。しいたけと2cm幅に切った昆布を入れ、15分ほど浸ける。
- ③厚手の鍋になたね油を熱し、鶏肉を入れて表面を焼きつける。人参、長ねぎ、ブロッコリーを加えてサッと炒める。
- ④③に酒、②のしいたけ、昆布、戻し汁を加える。煮立ったら弱火にし、10分ほど煮る。しいたけを取り出し、食べやすい大きさに切って鍋に戻す。④を加え、サッと煮て器に盛る。



155 われ薬しいたけ 大分県産農協同組合
乾しいたけのカサの先が割れたり薄くなったもの。サイズは不揃いですが風味は同じで経済的です。ダシとリユヤ料理にも。

157 混合けずり節



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向いています。

158 バックだし



煮干し、かつお節、昆布、椎茸を6:2:1:1の割合で使用。粗く砕いてあるので、ひと目で素材がわかります。

160 素材まるごと顆粒和食だし



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 ミックスハーブ



くせがなく汎用性が高い6種類のミックス。肉の臭み消しや、洋風料理の風味に。

163 とりがらだし顆粒



提携先の鶏鶏ガラと真塩で作ったスープの素。サッと溶けて使いやすい顆粒タイプ。炒め物にも。

170 国産一味唐辛子(パウダー)



島根県の提携生産者が栽培。市販品に比べ色が薄めですが、辛味はしっかりあります。小袋入り。

165 ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)



ベトナム産ブラックペッパーを、粗挽きにしました。気流式殺菌法で殺菌した安全性の高いスパイスです。

171 ローレル



月桂樹の葉特有の爽やかな香りと多少の苦みがあり、乾燥させることにより芳香が高まっています。スープや煮込み料理に。

166 スパイス&ガーリックソルト



ガーリックと塩をベースにペッパーで辛味をきかせた香辛料入り調味料です。肉・魚料理、チャーハンなどに。

173 ナツメグ



肉料理や、お菓子作りに使われるスパイス。甘い香りとほろ苦さが特徴です。小袋入り。

ルウ・ベースソース・調理の素

乾物・海苔・乾麺

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)・(え)・(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)・(え)・(か)	200g(100g×2)	492	531	
203	辛口カレーウフレーク	3	国産小麦粉使用 (乳・麦)	170g	426	460	
204	ビーフシチューフレーク	4	チクレンのビーフエキス使用 (乳・麦)	110g	398	430	
205	ホワイトルウフレーク	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・え)	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・え)	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、岩手産、豆板醤使用 1袋で3〜4人分 (麦・豆・え)	90g×2	435	470	
210	中華菜館 青椒肉絲ソース	2	牡蠣味調味料使用 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	あたためて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	アラビアータソース (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	4	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	1	国産加工用トマト使用	230g(固形量110g)	268	289	
219	トマト鍋の素	1	国産トマトピューレ使用 3倍希釈 (3〜4人前)	280g	468	505	
220	キムチ鍋つゆ	4	三元豚のブイヨン使用 (麦・豆)	360ml	512	553	
221	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・(そ)・(落))	35g×4	412	445	
222	かに玉の素 (2袋)	3	ズワイガニ、国産野菜使用 (麦・豆・(そ)・(落))	2セット入(4人前)	658	711	
223	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	
224	5種のきのこご飯の素	3	国産きのこ使用 2〜3合用 (乳・麦・豆)	140g	442	477	
225	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	
226	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	切り干し大根	4	社管町産 自社の有機栽培大根使用	60g	368	397	
252	乾燥ごぼう	4	洞爺湖町産ごぼう使用	30g	270	292	
253	乾燥まいたけ	3	松山産舞茸(菌床)使用 農薬不使用	15g	395	427	
254	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	
255	凍り豆腐	3	国産丸大豆使用、消化剤不使用、重曹使用 (豆)	110g	452	488	
256	北海道小町麴	2	道産小麦粉使用 (麦)	30g	330	356	
257	北海道車麴	4	道産小麦粉使用 (麦)	8枚入	330	356	
258	ひじき (100g)	3	千葉県漁業協同組合連合会産	100g	1100	1188	
259	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	
260	早煮芽豆布	3	南茅渚産真昆布の若葉	170g	875	945	
261	さざ波昆布	3	南茅渚産 12.6cm×24cm	2枚	435	470	
262	昆布けずり節	1	南茅渚産真昆布を薄くスライス	15g	300	324	
263	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	
264	伊勢のり	3	三重県産 乾のり (え)・(か)	10枚	788	851	
265	焼のり 汐印	4	三重県産 チャック付袋 (え)・(か)	10枚	550	594	
266	焼のり 徳用タイプ	3	伊勢湾産 チャック付袋 (え)・(か)	10枚	630	680	
267	きざみのり	4	3mm幅×10mm長サイズカット(乳)・(麦)・(豆)・(え)・(か)	20g	238	257	2月
268	味付のり 20袋入	2	三重県産 (麦・豆・え)・(乳)・(か)	5枚入×20袋	1088	1175	
269	焼海女のり	3	三重県産 (え)・(か)	20g	515	556	
270	サラダ海苔	1	千葉県産海苔使用 (え)・(か)	10枚切60枚	498	538	
271	青のり	1	四万十川、瀬戸内のスジアオノリ (え)・(か)	5g	458	495	
272	ふのり	2	三陸産	20g	610	659	
273	乾燥カットわかめ	2	三陸産わかめ使用	25g	540	583	
274	中国はるさめ	2	中国遼寧省産緑豆が原料	30g×6	359	388	
275	ビーフン	3	タイ米 100%	150g	198	214	
276	道産小麦うどん(箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	250g×6袋	1095	1183	
277	道産小麦うどん(2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	250g×2袋	380	410	
278	道産小麦平打ちうどん(箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	250g×6袋	1090	1177	
279	道産小麦平打ちうどん(2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	250g×2袋	380	410	
280	道産五割そば(箱)	3	道産そば粉5:道産小麦粉5 (麦・(そ))	250g×6袋	2795	3019	
281	道産五割そば(1袋)	3	道産そば粉5:道産小麦粉5 (麦・(そ))	250g	468	505	
282	道産小麦そうめん(箱)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	300g×6袋	1280	1382	
283	道産小麦そうめん(2袋)	3	道産小麦粉 100% (麦・(そ))	300g×2袋	440	475	
284	国産小麦スパゲティ 1.7mm	4	道産小麦「ゆめちから」使用 (麦)	450g	440	475	
285	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	
286	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	
287	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	
288	マカロニ	1	カナダ産デュラムセモリナ 100% (麦)	300g	276	298	
289	ペンネマカロニ	2	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100% (麦)	300g	276	298	
290	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	

261 さざ波昆布



真昆布の若葉を細くきざみ、ボイルして海苔のようにすき干したものです。水で戻すときれいな緑色になり、磯の香りがします。

268 味付のり 20袋入



焼のりと同じ等級ののりを使用。添加物を使用せず、鰹節、昆布、唐辛子、エビの煮出し汁を使用して海苔の風味を活かして仕上げています。

278 道産小麦平打ちうどん(箱)



道産小麦粉 100%で作った、コシが強く、煮込んでおいしい平打ちうどんです。モチモチした食感とめらかな喉ごしをお楽しみください。

289 ペンネマカロニ



デュラムセモリナ粉 100%。無理な圧力や熱をかけないイタリアの伝統製法で、小麦の風味を生かしています。

203 辛口カレーウフレーク



道産小麦粉、玉ねぎ、にんにくを使い、直火の釜で風味豊かに焼き上げました。フレーク状なので溶けやすく、ドライカレーなどにも向いています。

210 中華菜館 青椒肉絲ソース



牡蠣味調味料と醤油をベースにした本格的なベースソース。具材と一緒に炒め合わせるだけで手軽に本格中華が楽しめます。

217 国産トマトピューレ (食塩不使用) 2個組



国産の加工用トマトを使用。トマトの美味しさをピューレに濃縮しました。パスタソースや煮込み料理に、食塩不使用。

222 かに玉の素 (2袋)



ズワイガニの刺き身や国産野菜が入った具と、チキン・カニ・小タテの旨味を凝縮した粉末あんかけのセット。1セット2人分が目安 (卵3個使用)。

226 長野県産味付えのき茸



長野県産えのき茸を提携先の調味料で味付け。炊き立てのご飯にそのままのせたり、お茶漬けや温ごはんにも使えます。

255 凍り豆腐



湯戻しなしで使える、カット済みの高野豆腐。消化剤を使用せず、国産丸大豆にがり、重曹を加えて作りました。

257 北海道車麴



道産小麦グルテン・小麦粉のみを使用し、食感が出るよう3回巻きし、直火で焼き上げました。水で戻し、煮物、すき焼き、フライなどに。

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	片栗粉	4	道産馬鈴薯でん粉使用 チャック付袋	300g	193	208	
306	▲きな粉	4	中札内産大豆「大袖の舞」使用(豆)	170g	205	221	
307	ベーキングパウダー	2	焼ミョウパン不使用、アルミニウムフリー(麦)	100g	314	339	
308	クリスタルゼラチン	3	原料は豚皮 100% 顆粒状	100g	692	747	2月
309	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	
310	りんごジャム	1	国産りんご使用 糖度40±1度	400g	417	450	
311	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	
312	▲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	
313	▲もち麦	4	江部乙産大麦「キラリモチ」使用	1kg	1550	1674	
314	▲白六穀	3	国産100%原料使用(豆)	200g	577	623	
315	▲こし(小)	4	道産米100% 飯沼醸造園自家製	200g	255	275	
316	▲大正金時豆	4	中札内産生豆	250g	445	481	
317	▲大豆500g	4	中札内産生豆「大袖の舞」(豆)	500g	380	410	
318	▲小豆500g	4	中札内産生豆	500g	675	729	
319	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	
320	ジェニユインディルビクルス	2	国産洋きゅうり使用	360g	662	715	2月
321	きざみビクルス	1	国産洋きゅうり使用	160g	368	397	
322	にんにくみじん切り	4	青森県産にんにく100%	125g	678	732	
323	おろしにんにく	3	青森県産	80g	435	470	
324	▲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	
325	▲炒め玉ねぎ(150g)	2	道産玉ねぎ使用 ノンオイル	150g	385	416	
326	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	
327	ねりごま白パウチ	2	白ごま100%使用	170g	470	508	
328	皮むきいりごま80g	1	グアテマラ産ゴマ使用	80g	185	200	
329	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	
330	すりごま黒	1	産地はパラグアイ、アフリカ他	90g	307	332	

小松菜の白和え

ねりごまで風味とコクを加える

材料(4人分)

- ・小松菜…1束
- ・にんにく…1/3本
- ・豆腐(木綿)…150g

- ・ねりごま白パウチ…大さじ2
- ・素揚げ…小さじ2
- ・醤油…小さじ2
- ・真塩…少々



作り方

- ①小松菜は3〜4cm幅に切り、人参は2cm長さの細切りにする。
- ②耐熱容器に①を入れてラップをし、2〜3分加熱して冷ます。
- ③豆腐はキッチンペーパーに包んで重しをし、30分ほどおいて水切りする。ボウルに入れ、なめらかになるまで練り、②を加えてさらによく練る。
- ④③を加えてざっと和える。

327 ねりごま白パウチ

みえざよん販売



白ごまを100%使用した練り胡麻です。白和え・ごまだれに、手作りが難しい練りごまが料理の幅を広げてくれます。

312 ブルーベリージャム

JA新おたる



農薬不使用で栽培されたブルーベリーを、砂糖とレモン汁だけで煮詰めました。果肉がたっぷり詰まっています。おいしいと好評です。

314 白六穀

全国農協食品



岩手県産ひえ・きび・はとむぎ・大麦・あわ・アマランサスを配合。白米1合に対し、大さじ1杯が目安です。

313 もち麦

JAたさかわ



江部乙産大麦使用。食物繊維であるβ-グルカンが、うるち性麦の約13〜15倍もあります。米1合に対し大さじ1杯を入れ、炊飯してください。

316 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。

301 北海道産小麦粉強力タイプ

木田製粉



道産小麦「春よ恋」「きたほなみ」は「はるきり」をブレンド。パンやパイ生地、餃子の皮などに最適です。

303 ホットケーキミックス

木田製粉



卵と牛乳を混ぜるだけで子どもでも簡単に作れ、しかも道産小麦(きたほなみ)なので安心。蒸しパンやドーナツなども作れます。アルミニウムフリー。

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 片栗粉

全国農協食品



原料は道産の馬鈴薯で、栽培方法も明らかです。チャック付き袋入り。

307 ベーキングパウダー

生活クラブスピリッツ



お菓子などを膨らませるための膨張剤。遠近用として使っている小麦粉は国産、アルミニウムフリー。

308 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。

309 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しました。パンやヨーグルトとも相性ピッタリです。

317 大豆500g

JA中札内村



中札内産「大袖の舞」大豆使用。比較的大粒で、味・香りとともに柔らかで甘みがあります。上品な味と定評のある品種です。

323 おろしにんにく

タイハイ園



青森県産のにんにく「ホワイト六片種」をすりおろしました。料理の下ごしらえや薬味に。

320 ジェニユインディルビクルス

園圃食品工業



キュウリを酢、食塩、砂糖、香辛料の調味液に漬け込んで、しっかり乳酸発酵させた本格派。お肉料理の付け合わせなどに。

330 すりごま黒

みえざよん販売



黒ごまを二度焙煎して皮ごとすり潰してあり、しっとりとした風味です。

味つけいろいろペンネのおやつ

子どもと楽しくフリフリ♪



④ゴマきな粉マカロニ

⑥カレーマカロニ

材料(2〜3人分)

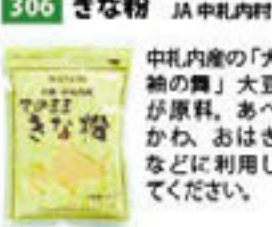
- ・ペンネマカロニ…36g
- ・ねりごま白パウチ…小さじ1
- ・④きな粉…大さじ1
- ・素揚げ…小さじ2
- ・水…小さじ2
- ・⑥カレーふりかけ…4g

作り方

- ①マカロニを基本のゆで方より2分ほど長めに茹でる(もっちり食感になる)。
- ②よく混ぜた④、⑥それぞれをフタ付き容器に入れ、①を半量ずつ温かいうちに加え、フタをしてふりまぜる。

306 きな粉

JA中札内村



中札内産の「大袖の舞」大豆が原料。あべかわ、おはぎなどに利用してください。

ペンネマカロニ P7

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)	3	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	3	上土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	上土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	
364	無塩せきコンビーフ缶	1	道産牛肉・真塩使用	95g	590	637	
365	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	
366	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	
367	甘夏缶	1	熊本県産 イージーオープン缶	235g(固形量120g)×2	458	495	
368	ゆであずき缶	4	上土幌町農協産小豆使用 イージーオープン缶(落)	190g	268	289	
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	1	国産野菜を主体に使用 中辛タイプ(麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(え)・(か)	180g×3	940	1015	終了
404	北海道牧場クリーミーカレー	4	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)・(麦)・(落)・(え)・(か)	100g	265	286	
406	こどもやさしいキーマカレー	4	3才頃から 国産野菜のひき肉使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(え)・(か)	100g	288	311	
407	牛バラ肉のやわらか煮	3	提携先の牛肉と国産野菜使用(麦・豆)	160g	618	667	
408	北海道産かぼちゃの濃縮スープ	1	牛乳を加えて使用 約4人分(乳・麦・卵)・(落)・(え)・(か)	300g	537	580	
409	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)・(え)・(か)	22.4g(5.6g×4)	518	559	
410	北海道産ほたての食べるスープ	2	道産ほたて、国産野菜使用	200g	420	454	2月
411	梅ぼし	2	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	梅びしお	2	国産練り梅 真塩使用 塩度17.5%	180g	599	647	
414	のり佃煮	4	千葉県富津市の養殖黒生のり使用(麦・豆・え)・(か)	210g	600	648	
415	まぜまぜわかめ	4	国産わかめ使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(え)・(か)	30g	408	441	
416	ノリ・タマゴふりかけ	4	化学調味料不使用(卵・乳・麦・豆・落)・(え)・(か)	50g	244	264	1月
417	野沢菜梅入ふりかけ	3	長野県産野沢菜使用(卵・乳・麦・豆・落)・(え)・(か)	35g	357	386	
418	かつおふりかけ	1	鹿児島・海苔・ゴマ・卵使用(卵・乳・麦・豆・落)・(え)・(か)	40g	268	289	
419	しその葉ふりかけ	3	国産赤しそ使用	40g	172	186	
420	カレーふりかけ	4	消費材の粉カレー粉、イリにも使用(乳・麦・卵)・(落)・(え)・(か)	40g	270	292	
421	おさかなソーセージ	2	スケトウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・え)・(か)	70g×4本	420	454	
422	おさかなソーセージミニ	3	スケトウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・え)・(か)	30g×8本	428	462	
423	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

351 マッシュルーム水煮(ランダムスライス)
日本果実工業園



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。

352 スイートコーン缶粒状3缶組
マルハニチロ園



十勝産スイートコーンを使用し、おいしさを逃さないよう収穫から短時間で加工しています。手軽に使える少量タイプ。

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。

356 大正金時ドライパック缶2個組
上土幌町農協同組合



上土幌産の大正金時を缶に詰めて蒸煮しています。豆のおいしさが味わえます。

358 まぐろスープ煮缶4缶組
日本果実工業園



キハダマグロのフレークを真塩、野菜スープで調味したノンオイルのスープ煮です。1缶あたり51kcalは油漬缶の約4分の1以下。

360 さば水煮缶3缶組
日本果実工業園



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。

363 いわし梅煮3缶組
マルハニチロ園



国産のいわしを、紀州産梅肉としそオイルで風味よく仕上げた梅煮缶。高圧加熱殺菌で骨まで柔らか。

365 白桃缶 日本果実工業園



岩手県産の完熟した白桃をシーズンパック。シロップの甘さを控え、白桃の風味を引き出しています。

367 甘夏缶 日本果実工業園



提携生産者きぼるの甘夏と国産甘夏みかんを使用。爽やかな甘さとほろ苦さが特徴です。菓子の材料にも。

368 ゆであずき缶 コーミ園



道産小豆を塩と砂糖だけで甘さ控えめに調味しました。水ようかんや白玉ぜんざいなどにどうぞ。

404 北海道牧場クリーミーカレー
北海道チクレン農協連



消費材の牛肉、北海道産の牛乳・バター・とうもろこしなどを使用。マイルドでクリーミーなレトルトカレー。

407 牛バラ肉のやわらか煮
生活クラブ・スピリッツ園



提携生産者の国産牛バラ肉をとろっと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白だしなどを使った和風の味付けです。

408 北海道産かぼちゃの濃縮スープ 全国農協食品園



同量の牛乳を加えて温めるだけで、道産かぼちゃの甘み豊かなスープが手軽に食べられます。

410 北海道産ほたての食べるスープ
園 NS ニッセイ



道産のほたての旨味がギュッと詰まった体温まる「食べるスープ」です。常温で保管可能なため回転調理にも。

411 梅ぼし (株)王冠堂園



低農薬栽培の梅を塩と紫蘇で漬け、天日干しする昔ながらの製法です。保存料は不使用。塩度は17.5±1%。

414 のり佃煮 (株)マルヨーの製菓所



千葉県沖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。

420 カレーふりかけ みえぎとれん販売園



消費材の粉カレー粉を使用し、揚げた玉ねぎとにんじんを入れたカレー味のふりかけ。子どもから大人まで幅広く食べられるよう、辛さを抑えています。

421 おさかなソーセージ
422 おさかなソーセージミニ マルハニチロ園



スケトウダラのすり身を使った魚肉ソーセージ。食品添加物や化学調味料などは使っていないので、すり身の自然な味が楽しめます。

423 九州大麦グラノーラ 全国農協食品園



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。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込
501	有機わたらい一番茶煎茶	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	3	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	3	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	2	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	主に一番茶刈下、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	4	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	2	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	425	459
509	一番茶刈下ほうじ茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	150g	552	596
510	緑茶飲料 歌茶	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
511	紅茶ダーズリン	2	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
512	紅茶ブルンジ	1	無農薬栽培 ミルクティーに最適	180g	440	475
513	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	23g × 20包	358	387
514	有機和紅茶ティーバッグ 憩	3	有機栽培「やぶきた」発酵茶使用	2g × 20包	409	442
515	チャイパック	3	有機栽培シンガンバティ紅茶使用	3g × 12包	382	413
516	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
517	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
518	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
519	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
520	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
521	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
522	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
523	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
524	有機栽培インスタントコーヒー	4	有機栽培コロンビア産アラビカ豆使用	65g	997	1077
525	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
526	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
527	抹茶早春の香	1	愛知県、鹿児島県産 有機JAS認定品	30g	1018	1099

飲料

カジュアルに抹茶を楽しもう

抹茶ラテ

材料(4人分)

- ・抹茶早春の香…小さじ2
- ・素糖…小さじ2と1/2
- ・牛乳…100ml

作り方

- ①抹茶と素糖を合わせて、熱湯50mlを注ぎながらダマにならないようかき混ぜる。
- ②カップに注ぎ、さらに泡立てた牛乳を注げばできあがり。

- ※アイスにしたい場合は、氷を入れたグラスに注いでください。

素糖
P5牛乳
P4

527 抹茶早春の香

国新生わたらい茶

有機栽培されたお茶を、昔ながらの石臼で丹念に挽き上げました。愛知県・鹿児島県産の一番茶を使用しています。

516 コーヒー粉・エリンバリ(パプアニューギニア)

日東産研



※コーヒー豆もありです
パプアニューギニアのエリンバリ山を望む高地で自然栽培された産品のコーヒー。シティロースト・中挽き。

523 簡易ドリップコーヒー深炒り 40パック

UCC 上島産研



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。

518 コーヒー粉ブレンド

日東産研



※コーヒー豆もありです
ブラジル 40%、パプアニューギニア 30%、ニカラグア 20%、エルサルバドル 10%をブレンド。全て無農薬栽培です。やや深煎り。

524 有機栽培インスタントコーヒー

UCC 上島産研



有機栽培のコロンビア産。酸味やコクのある味わいが特徴です。香りを損なわないフリーズドライ製法。

511 紅茶ダーズリン 日東産研



最上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飲みが特徴です。

513 紅茶ティーバッグブルンジ 日東産研



無農薬で栽培されたブルンジ産の茶葉を使用。甘くまろやかな香りで、ミルクティーやチャイにも最適です。

520 森のコーヒー粉

日東産研



※コーヒー豆もありです
自然落下した完熟豆を使用。乾燥工程の70%を天日干しで仕上げた、バランスの良いコーヒーです。ミディアムロースト。

525 無糖珈琲(ブラック) 24缶

日本製菓工業



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。

512 紅茶ブルンジ 日東産研



無農薬栽培のブルンジ産。甘くまろやかな香り。抽出しやすく、約1分半でコクのある紅茶がいただけます。

514 有機和紅茶ティーバッグ 憩 国新生わたらい茶



日本茶の代表品種「やぶきた」の二番茶を使用した希少な和紅茶。タンニンの含有量が少なく、まろやかな味が特徴です。

522 フレンチローストコーヒー(粉) UCC 上島産研



産地・グレードを指定して取り組んでいるレギュラーコーヒーを深煎りにしました。酸味は弱めで、苦味が強めのタイプ。

526 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。

502 有機わたらい一番茶煎茶 国新生わたらい茶



有機質肥料を使い、農薬不使用で栽培しています。少し冷ましたお湯でいれるのが旨みを引き出すコツです。

503 わたらい二番茶煎茶 国新生わたらい茶



一番茶の後に収穫する二番茶で作った経済的な煎茶です。適度な渋みがあります。普段使いに最適。

507 緑茶ティーバッグ 国新生わたらい茶



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。茶葉本来の味がやすい三角ティーバッグを使用。

508 粉末茶入り玄米茶 国新生わたらい茶



消費材の玄米茶に秋番茶粉末茶を3%ブレンド。茶葉は有機質肥料で栽培、玄米は国産です。

509 一番茶刈下ほうじ茶 国新生わたらい茶



一番茶の刈り下茶だけを原料に、やや浅めに焙じた爽やかな飲み口です。農薬を使わず、有機質肥料で栽培した茶葉を使用。

510 緑茶飲料 歌茶 日本製菓工業



新生わたらい茶とJA山口宇都の茶葉をブレンドしています。出かける時にも便利な、アルミボトル缶入り。

515 チャイパック 国プレス・オールターナティブ



紅茶とスパイス(シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン、生薑)をパックしました。作り方付き。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
528	真昆布茶	3	南茅部産真昆布を使用	80g	380	410	
529	烏龍茶	2	台湾産 無農薬栽培 (豆)	70g	792	855	
530	烏龍茶ティーバッグ (1リットル用)	改	4 台湾産 無農薬栽培	60g (5g × 12 袋)	532	575	
531	麦茶	1	国産大麦使用 (端)・(豆)	500g	288	311	
532	発芽はとむぎ茶	3	発芽はとむぎ、麦芽、くも葉、くま笹 (豆)	6g × 30 包	620	670	
533	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	
534	長野県産どくだみ茶 (20 包)	1	長野県産どくだみ茶使用 (そ)・(豆)	2.5g × 20 包	690	745	
535	粒入り温州みかんジュース (濃縮還元) 30 缶	3	国産 100%濃縮果汁使用	195g × 30 缶	3180	3434	
536	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	
537	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	
538	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	
539	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	
540	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	
541	野菜ジュース缶	4	国産トマト果汁使用	190g × 20 缶	2630	2840	
542	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	
543	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	
544	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	
545	無糖炭酸水	4	砂糖、香料不使用	200ml × 24 缶	1250	1350	
546	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	1月
547	レモンスカッシュ (微炭酸) 20 缶	1	国産レモンストレート果汁 7%使用	250ml × 20 缶	2024	2186	
548	りんごスカッシュ (微炭酸)	3	山形県産りんご濃縮果汁使用	250ml × 20 缶	1746	1886	
549	ゆずはちみつ 30 缶	3	国産ゆず果汁 2%使用	190g × 30 缶	2089	2256	
550	はちみつ純玄米黒酢ドリンク	改	2 純玄米黒酢・蜂蜜・りんご・レモン果汁使用	500ml	822	888	
551	しそジュース	4	洞爺湖町産大葉赤紫蘇使用 (麦)	500ml	1020	1102	
552	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

しゅわしゅわミルクソーダ&さわやかクリームほうじ茶



材料と作り方 (作りやすい分量)

グラスに牛乳 200ml を入れ、りんごスカッシュ (微炭酸) 1/2 本をゆっくりと注ぐ。

548 りんごスカッシュ (微炭酸)

日本果実工業園

すっきりとした味の「津軽」と香りの良い「ふじ」をブレンドした山形県産りんご果汁を 30% 使用。子どもにも飲みやすい微炭酸。



材料と作り方 (2~3人分)

① できあがったしゅわしゅわミルクソーダ (左) に、ほうじ茶 200ml をゆっくり注ぐ。

② ①を人数分のグラスに分け、バニラアイス適量をのせて、メープルシロップをかける。

506 ほうじ茶ティーバッグ

園新生わたらい茶

農薬を使用せず、有機質肥料を使用して栽培されたほうじ茶を、三角のテトラパックの中で茶葉を広がりやすく、出やすくしました。



538 にんじんとりんごの濃いジュース6缶

雪印メグミルク製



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。

539 濃いにんじんジュース

ユーニ製



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。

540 フルーツキャロット缶

雪印メグミルク製



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、カロリーたっぷりの健康ドリンク。

541 野菜ジュース缶

雪印メグミルク製



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。鉄分やビタミンA、食物繊維もたっぷり。

543 北海道産トマトジュース

ユーニ製



契約農家が手摘みした露地栽培の完熟トマト使用。トマトの味を大切にしたい無塩ジュースです。

545 無糖炭酸水

日本果実工業園



水と炭酸ガスのみで仕上げたノンカロリーの炭酸水。ジュースやお酒の割り材、フルーツポンチにも。

546 みかんスカッシュ

日本果実工業園



温州みかんの濃縮果汁を 30% 使用した、爽やかな味わいの炭酸飲料。市販品のように果糖ぶどう糖液糖・香料・カラメル色素などは使用していません。

547 レモンスカッシュ (微炭酸) 20 缶

日本果実工業園



希少な国産レモンのストレート果汁を 7% 使用した炭酸飲料です。原料は果汁・グラニュー糖・水のみで、やさしい味わいです。

549 ゆずはちみつ 30 缶

日本果実工業園



農産物で取り組んでいる、ゆずの果汁が入っています。香料無添加で、ゆず本来の爽やかな香りが楽しめます。温めても美味しい。

550 はちみつ純玄米黒酢ドリンク

私市醸造園



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。

528 真昆布茶

雨かやべ道業協同組合直販加工センター



とろみのある根昆布粉末と、取って香ばしさを加えた焙煎昆布粉末をブレンドしたこだわりの昆布茶です。

530 烏龍茶ティーバッグ (1リットル用)

園プレス・オールターナティブ



農薬や化学肥料に頼らず栽培した茶葉を使用しています。1Lに1袋が目安。水出し・熱出し併用タイプ。

532 発芽はとむぎ茶

園高千穂漢方研究所



原料は全て国産。ハトムギ、玄麦を発芽させてから弱火で炒りブレンドしています。約1Lのお湯に1包が目安。

534 長野県産どくだみ茶 (20 包)

園黒部和漢薬研究所



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

535 粒入り温州みかんジュース (濃縮還元) 30 缶

日本果実工業園



希少な国産の温州みかんジュースに、プチッと食感のみかん粒を 20% 加えました。ゼリー作りにも。

536 りんごジュース 20 缶

日本果実工業園



山形県産スターキング・ふじ・王林・紅玉など、生食の規格外品の果汁をブレンドした濃縮還元タイプ。

537 りんごジュース (鶴田農園グループ)

園鶴田農園グループ



鶴田農園グループの「はね品 (ふじ・つがる)」を有効利用。自然な味わいで、さっぱりと飲めます。

ヨーグルトにプラス!

ドライフルーツを毎日の食卓に

多くの輸入ドライフルーツは残留農薬などが心配されますが、生活クラブでは有機認定を受けた海外の生産者が栽培したものを使用しています。いずれも漂白剤・酸味料・保存料などの添加物は不使用で、濃厚な甘みとフルーティな酸味、果実本来のおいしさを感じられます。

ドライフルーツは生の果物よりも食物繊維や鉄分などのミネラルが凝縮されているので、毎日の朝食などに上手に取り入れたいですね♪



ドライフルーツとの
相性バッチリ!

サブスク農産物部

23 127 224 329

ヨーグルト

400g 245円(税込265円)

P16・19~22



ドライフルーツの種類と
分量はお好みで!

ドライフルーツの
ヨーグルト漬け

お好みのドライフルーツをそれぞれ細かく切り、ヨーグルトに混ぜて、冷蔵庫で一晩おきましょう!

ヨーグルトにドライフルーツを漬けることで、ヨーグルトは濃厚に、ドライフルーツはやわらかくジューシーな食感に。簡単に作れるので、朝食や間食にオススメです。



639 ヨーグルトと食べるドライフルーツ

100g 514円(税込555円)

砂糖等を加えなくてもしっかり甘味が感じられる、ヨーグルトにぴったりのドライフルーツ4種(マンゴー・ランベリー・レーズン・パイナップル)をミックスしました。



640 レーズン

165g 380円(税込410円)

天日でじっくり乾燥させた、こっくり甘くジューシーなレーズン。オイルコーティングしておらず、味が濃いので菓子やパン作りにも適しています。



641 干しプルーン

120g 514円(税込555円)

貧血予防に役立つ鉄分をはじめとしたミネラルとビタミンB群を多く含み、美容と健康によいといわれています。ノンオイルコーティング。糖無しです。

菓子類

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)・(え)	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)・(え)	12枚	215	232	
603	米ごのみ草加せんべい	2	国産うるち米使用 直径約8cm 個包装(麦・豆・乳)	8枚	318	343	3月
604	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(乳)	10枚	255	275	1月
605	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・乳)	55g×2袋	281	303	
606	チーズおかき	2	国産もち米使用(乳・麦・豆・卵)・(落)・(え)	10枚	403	435	
607	千葉県産ピーナッツを使った柿の種	2	国産米粉使用(麦・落・豆)	90g	373	403	未定
608	天津甘栗	3	中国河北省産	250g	696	752	
609	芋けんぴ	2	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	濃蜜かりんとう・黒光琳	4	国産小麦粉使用(卵・乳・麦・落)・(豆)	160g	307	332	1月
611	野菜かりんとう	2	国産小麦粉・米油使用(乳・麦・卵)・(落)・(豆)	115g	258	279	1月
612	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	
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)・(乳)・(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)・(乳)・(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)・(乳)・(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)・(乳)・(か)	115g×2袋	415	448	
617	さつぼろ黒大豆 素焼黒豆	2	大塚農場の黒豆100%(豆)・(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(乳)・(か)	50g	140	151	
618	おやつサラミ	3	古川ボーク使用(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	50g×2袋	780	842	
619	カットかすてら	1	石川養鶏場の卵・素糖使用 道産小麦粉使用(卵・麦・乳)	2袋	490	529	
620	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	
621	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	
622	まいこのチョコブラウニー	3	道産小麦使用(卵・乳・麦・豆)・(落)	6個入	1500	1620	1月
623	バウムクーヘンくるみとラムレーズン	2	道産小麦粉・白老産鶏卵使用(卵・乳・麦)・(落)	160g	1030	1112	1月
624	フロランティーヌ	2	道産小麦粉使用(卵・乳・麦)	3個入	990	1069	1月
625	キャラメルポップコーン	1	原料トウモロコシは遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別(乳)・(卵)・(麦)・(豆)	60g	239	258	
626	ざくざく食感 たまごパン	3	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	動物ビスケット	2	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(豆)	150g	140	151	
629	ココア動物ビスケット	3	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(豆)	150g	174	188	
630	全粒粉入りビスケットクリームサンド	1	国産小麦粉・全粒粉使用(乳・麦・豆)・(卵)・(落)	205g	233	252	
631	黒糖ふがし	1	国産小麦粉・沖縄県産黒糖使用(麦)	10本(70g)	181	195	
632	チーズクラッカー	2	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(落)・(乳)・(か)	100g	241	260	
633	国産六穀クラッカー	1	国産大麦・もち米・さび・あわ・胚芽小麦使用(麦・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(か)	130g	258	279	
634	グラハムおやつクラッカー	4	国産・輸入小麦使用(麦・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(か)	25g×4袋	269	291	

603 米ごのみ草加せんべい

(国小島米菓)



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。米の風味とさくさとした食感が楽しめます。個包装。

607 千葉県産ピーナッツを
使った柿の種

全県千葉県本部



国産の米粉を使った柿の種に、千葉県産のピーナッツを合わせました。辛味は強くないのでおつまみのほか、お茶うけにも。

610 濃蜜かりんとう・黒光琳

東京カリント



国産小麦粉を使用した生地をカリッと揚げ、沖縄の黒糖を使った蜜をかけ、風味豊かに仕上げました。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
635	アーモンド(食塩不使用)	3	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	70g	514	555	
636	くるみ	4	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	65g	514	555	
637	ミックスナッツ	1	くるみ・アーモンド・ピスタチオ・カシューナッツ(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	80g	514	555	
638	ドライフルーツ・ナッツミックス	2	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	90g	475	513	
639	ヨーグルトと食べるドライフルーツ	4	有機認証フルーツ使用(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	100g	514	555	
640	レーズン	3	カリフォルニア産有機栽培(乳)	165g	380	410	
641	干しブルーベリー	2	カリフォルニア産無農薬産地(乳)	120g	514	555	
642	落花生うす皮付	4	千葉県産(落)	150g	845	913	
643	ミルクチョコレート 400g	3	純チョコレート使用(乳・豆)	400g	1998	2158	
644	ブラックチョコレート 400g	2	純チョコレート使用(乳・豆)	400g	1972	2130	
645	チョコレートウエハース	4	純チョコレート使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(豆)・(乳)・(か)	160g(個包装)	395	427	
646	抹茶チョコレート	4	純チョコレート使用(乳・豆・卵)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	84g(約23個)	321	347	
647	みかんゼリーチョコレート	4	純チョコレート使用(乳・豆・卵)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	200g	724	782	
648	牛乳でまぜまぜデザートいちご	2	果肉入り 果糖・液糖不使用 天然香料使用	180g × 2袋	429	463	2月
649	フルーツインゼリー(甘夏)	2	国産甘夏みかん使用(乳)	200g × 6個	1203	1299	
650	ちゅるっと飲むゼリー(りんご)	2	国産りんご果汁・ビュレ40%使用	120g × 6	1168	1261	
651	ジュシーフルーツミニゼリーみかん	2	国産温州みかん果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g × 10	236	255	
652	ジュシーフルーツミニゼリーりんご	4	国産りんご果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g × 10	232	251	
653	国産果汁の一口ゼリーミックス	3	国産果汁使用(りんご・ぶどう・レモン・いちご)	120g(約18個)	355	383	
654	国産果汁のグミミックス	1	国産果汁使用(りんご・みかん・ぶどうの3種)(豆)	73g(32個前後)	186	201	
655	アーモンドタフィー	1	カリフォルニア産アーモンド使用(乳・豆・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	180g	405	437	2月
656	レモンラムネ菓子	2	国産ピーチグラニュー糖・甘糖液糖使用(卵)	130g	254	274	
657	のど飴	3	国産液糖水飴使用 直火釜製法 約25個入(乳)	100g(個包装)	254	274	
658	ミルクキャラメル	2	保湿剤にソルビット使用(乳・麦・豆)	150g(約33個)	165	178	3月
659	クリスマスカレンダー菓子	4	消費材のお菓子9種類をセット(乳・麦・豆・卵)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	9種類(50個)	1186	1281	未定

菓子類

**クリスマスの準備を
はじめよう!**

659 クリスマスカレンダー菓子

12月1日から25日まで、
毎日1つずつ窓を開けて
クリスマスをカウントダウン。
お菓子を箱にセット
して、小窓から取り出し
て楽しめます。

お好みでお菓子を
2個ずつセット★

イメージ

今日の
お菓子は
何かな?

9種類 50個のセット

- レモンラムネ菓子×8個
- 一口ゼリーミックス4種
(いちご×4個・りんご×4個・ぶどう×4個・レモン×4個)
- キャラメル2種(ミルク×8個・塩×8個)
- チョコレート2種
(みかんゼリーチョコレート×5個・抹茶チョコレート×5個)

645 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 国産果汁の一口ゼリーミックス

果物からつくったペクチンに国産のぶどう・いちご・レモン・りんごの果汁を加えた一口タイプのゼリー。個包装にしたものを詰め合わせました。

646 抹茶チョコレート

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。

654 国産果汁のグミミックス

国産果汁を使用した、甘さ控えめで噛み応えのあるグミ。市販品に多い、着色料や光沢剤は使用していません。

647 みかんゼリーチョコレート

温州みかん濃縮果汁をベースにしたゼリーを、セミスイートチョコでコーティング。口どけの良さのみかんゼリーの食感が特徴です。

655 アーモンドタフィー

カリフォルニア産アーモンドを水飴・砂糖でからめて固めたキャンディ。米パフを加え、サクッと軽い食感にしています。

642 落花生うす皮付

味に定評のある千葉県産。市販品の多くは中国からの輸入物ですが、これは貴重な国産です。

648 牛乳でまぜまぜデザートいちご

牛乳に混ぜるだけでできるかんたんデザート。ダイスカットした莓入りで果実の食感も楽しめます。

650 ちゅるっと飲むゼリー(りんご)

国産のりんご果汁・ビュレを使用し、砂糖と酸味料のみで味付けしました。香料、酸化防止剤不使用。持ち運びにも便利です。

658 ミルクキャラメル

北海道の牛乳をたっぷり使用。自然なミルクの風味を生かして甘さを抑えたキャラメルです。

618 おやつサラミ

乳肉バルナバフーズ製
子どものおやつやビールのおつまみとして、幅広い世代から好まれるサラミを食品添加物不使用で作りました。

**623 パウンドケーキ
くるみとラムレーズン**

国産おいしい菓子工房製
道産素材を使用した生地に、自家製ラムレーズンとローストしたくるみをたっぷり入れて焼き上げたパウンドケーキ。

625 キャラメルポップコーン

東京カレント製
濃厚なキャラメル味の蜜でコーティングし、ローストアーモンド粉末で仕上げたポップコーン。カリッとした食感がくせになります。

628 動物ビスケット

国産小麦粉と提携生産者の原料を中心に使用。甘さを抑えたシンプルな味で、子どもが喜ぶ動物の形です。

631 黒糖ふがし

国産小麦粉とグルテンを練って焼き上げた麩に沖縄県産黒糖をかけた。素朴な味わい。フワフワと口の中で溶けます。

634 グラハムおやつクラッカー

グラハム粉は小麦の皮や胚芽を丸ごと粗く挽いた全粒粉の一種。ザクザクとした香ばしさが味わえ、ビタミンB群や食物繊維も豊富です。4袋入り。

635 アーモンド(食塩不使用)

ナッツのはちみつ漬け
有機栽培されたカリフォルニア産アーモンドを国内で焙煎しました。そのままおやつや、お菓子作りに。

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	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	
704	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	
705	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	
706	詰替用洗濯仕上げ用リンス	3	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	239	263	
707	洗濯槽用クリーナー	4	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	
708	炭酸塩(洗濯・洗浄用)	4	石けんと併用で洗浄力アップ	1kg	433	476	
709	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	
710	クリームクレンザー	2	珪酸白土と石けんをクリーム状に加工	400g	280	308	
711	詰替用クリームクレンザー	2	保管に便利なスタンドバック入り	350g	224	246	
712	クエン酸 800g	3	中国産クエン酸使用 洗浄用	800g	897	987	
713	ハンドソープ	3	殺菌剤、増粘剤不使用 フローラル系香料使用	300ml	485	534	1月
714	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	
715	自動食器洗浄機用洗浄剤	2	漂白剤、アルカリ剤使用 チャック付スタンドバック	500g	466	513	
716	せっけんシャンプー	3	泡立ちの良い石けんシャンプー、香料使用	500ml	462	508	1月
717	詰替用せっけんシャンプー	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	450ml	320	352	
718	せっけんシャンプー用リンス	3	クエン酸が主原料 香料使用	300ml	314	345	1月
719	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	
720	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	
721	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	
722	ボディシャンプー	3	肌に潤いを与えるグリセリンを配合	700ml	762	838	1月
723	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	
724	浴用せっけん	1	無香料・無着色 純石けん分 98%	100g × 3	310	341	
725	ハミガキ	1	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	150g	246	271	
726	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	
727	ソルトハミガキ	3	塩化ナトリウム配合 ペパーミント香料使用	140g	281	309	
728	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。

704 詰替用洗濯用液体せっけん



705 酸素系漂白剤



707 洗濯槽用クリーナー



708 炭酸塩(洗濯・洗浄用)



皮脂などの軽い汚れならこれだけで洗濯でき、石けんと一緒に使うと洗浄力がアップします。ウールやシルクなどには適しません。

709 詰替用キッチン用液体せっけん



食器洗い・ウール洗い・お風呂掃除時にと、幅広く使えます。保管しやすいスタンドバックで場所をとれません。

712 クエン酸 800g



石けん洗濯後の仕上げ剤として使用するほか、電気ポットの湯あか、シンク周りの水ハネ、石けんカス汚れにも、除菌作用もあります。

715 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。

716 せっけんシャンプー



合成界面活性剤を使っていないので、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シャンプーです。香料使用。

720 詰替用ウィルケアシャンプー



肌に優しいラウリン酸と高純度のオレイン酸を主原料とした、粘着のある使いやすい石けんシャンプーです。香料使用。

722 ボディシャンプー



純石けんで香料無添加。保湿効果のあるグリセリンを加えています。よく泡立ててから、優しく洗ってください。※詰替用もあります

728 アバタイトハミガキ



※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

家庭紙

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ットペーパーの約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



供給先にあるコアレス工場では、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を行っています!

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
801	生理用ナプキンレギュラー	1	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雇用羽つき	1	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	1	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	1	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	1	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	1	30 枚 (10cm × 23.5cm)	30 枚	642	706	
807	やわらかパッド(原ケア) 120cc	1	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	ヘッド交換式歯ブラシ レギュラー3本	1	ハンドル・ブラシ(植毛部約22×7.5mm)・取替えピック各3入	3 本入	945	1040	
811	ヘッド交換式歯ブラシ コンパクト3本	1	ハンドル・ブラシ(植毛部約19×7.5mm)・取替えピック各3入	3 本入	945	1040	
812	ヘッド交換式替えブラシ レギュラー6個	1	植毛部約22×7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6 個	640	704	
813	ヘッド交換式替えブラシ コンパクト6個	1	植毛部約19×7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6 個	640	704	
814	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	
815	スクワランオイル	2	99.9%の高純度スクワラン(深海鮫の肝油) 無添加	60ml	1223	1345	
816	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	
817	オーガニックハーバル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	
818	槽油	3	利島村産ヤブツバキの実 100%使用	100ml	1300	1430	
819	ベ・マンオイル	4	馬油 90%、さらし蜜蝋 10%	30g	950	1045	
820	キッチンペーパーボックスタイプ 100 W×3箱	3	紙バック系古紙原料使用	200 枚 × 3 箱	485	534	
821	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	
822	化粧パフ2個組	1	綿 100%の化粧用コットン やや大きめサイズ	60 枚 × 2 箱	365	402	
823	クッキングシート	2	両面使えるシリコーン加工 30cm × 5m	1 本	308	339	
824	バイオマス 500ml 空ボトル	3	バイオマス由来の原料を一部使用	容量 500ml	510	561	
825	ポケットティッシュ とけまるくん	2	古紙 100% 水洗トイレに流せます	20 枚(10 層) × 6 個	95	105	1 月
826	ポリラップ	2	無添加ポリエチレン	30cm × 60m	200	220	
827	ポリラップミニ 22cm	2	無添加ポリエチレン	22cm × 60m	175	193	
828	クリーンアルコール	3	キッチン道具や食器などの除菌に	200ml	790	869	
829	オリーブ湯	2	入浴剤オイル オリーブ50%以上・スクワラン10%配合 香料使用	150ml	1345	1480	2 月
830	入浴剤(生薬の湯)	3	残り湯は洗濯に使えません	20g × 30	3160	3476	
831	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	
832	やさエコバッグPプラス Sサイズ	1	サイズ(22 × 18cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	5 枚入	310	341	
833	やさエコバッグPプラス Mサイズ	1	サイズ(29.5 × 22cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	3 枚入	310	341	
834	やさエコバッグPプラス Lサイズ	1	サイズ(40 × 30cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	2 枚入	310	341	
835	やさエコバッグPプラス セット	1	S、M、L 各1枚 ナイロン・ポリエチレン(2層)	各1枚入	310	341	
836	プロポリス	4	ブラジル産 アルコール抽出	30ml	4202	4538	
837	卵油	3	生活クラブ連合会指定養鶏場の鶏卵使用(卵)	450mg × 100粒	4324	4670	
838	スクアレン鮫油	2	450mg × 150粒 カプセル	67.5g	2150	2322	
901	ノンカップ麺詰合せ	4	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	ななつぼしバックごはん	4	生活クラブ米の「ななつぼし」100%使用	150g × 3/バック	550	594	
909	北海道産もち麦ごはん	1	道産ゆめぴりか70%、滝川産もち麦30%配合	180g	225	243	1 月
910	白粥 5袋組	3	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	2	丹精鶏使用レトルトパウチドライフードに於いて使用	80g × 5 個	575	633	
952	キャットフード(かつお節入り)	1	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)	4	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)	4	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)	3	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)	3	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

817 オーガニックハーバルヘアカラーオレンジ(ヘナ)
園ラクシュミー



インド産有機栽培ヘナ 100% のパウダーです。白髪の部分のみを赤オレンジ色に染着させます。繰り返し使用することで色に深みが出ます。
※手袋やクシは付属していません。

829 オリーブ湯
生活クラブ・スピリッツ園



天然のオリーブオイルを50%以上、スクワランオイルを10%配合し、乳化剤も天然由来です。浴槽にキャップ1杯が目安です。

838 スquaレン鮫油
生活クラブ・スピリッツ園



深海鮫の肝油成分からスクアレンを高純度に精製し、飲みやすいカプセル状にしました。1日3〜5粒を目安に、水またはお湯でお飲みください。

826 ポリラップ 宇部フィルム園
827 ポリラップミニ 22cm



燃やしても有害系ガスが発生しない無添加のポリエチレンラップです。野菜、果物のみずみずしさを保ちます。

909 北海道産もち麦ごはん
滝川産



滝川産「ゆめぴりか」ともち麦「せりりもち」を7:3の割合で使用しています。電子レンジで2分、または熱湯で15分程度加熱してください。

828 クリーンアルコール
園カワタキコーポレーション



無害で安全性の高い衛生用除菌スプレーです。アルコールの除菌作用により、キッチン道具や食器などの雑菌が繁殖するのを抑えます。

954 キャットフード(しらす入り)
日本東栄工業園



猫用栄養補食。キハダ・メバチマグロの血合い肉をベースに、オリゴ糖、猫に必要な不可欠なビタミンEを配合し、食べやすいしらすを混ぜ込みました。

803 生理用ナプキン夜用羽つき
コットン・ラボ園



表面には通気性のよいコットン100%のメッシュシート、吸収体にパルプを使用した高分子吸収材を使わないノンポリマー・ナプキン。

807 やわらかパッド(尿ケア) 120cc
コットン・ラボ園



通気性シートでお肌にやさしい尿ケアパッド。肌ざわりが良く、またスピード吸収で濡れにも安心して快適な寝るをします。

812 ヘッド交換式替えブラシ レギュラー6個
813 ヘッド交換式替えブラシ コンパクト6個
エスケー石鹸園



歯ブラシの交換用ヘッドブラシです。極細毛とフラット毛の2段階毛。買い換えるよりも経済的なので気軽に交換できます。

814 アクアクリーム 水の彩
生活クラブ・スピリッツ園



7つの天然成分配合、油脂や合成界面活性剤不使用の保湿クリーム。水分が角質層に浸透し、肌にハリと潤いを与えます。顔にも体にも使えます。

818 槽油
利島農業協同組合



伊豆七島の利島村で、槽の種子から搾油。主成分はオレイン酸で、皮膚や毛髪に潤いを与えます。

820 キッチンペーパーボックスタイプ 100 W×3箱
下村企画園



牛乳パックや紙皿などの製造端材を使用した、環境配慮型のキッチンペーパー。エンボス加工で水や油もしっかり吸収します。漂白剤不使用。

824 バイオマス 500ml 空ボトル
エスケー石鹸園



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。泡切れにはなりません。

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

137 中濃ソース タイハイ園

ソースカツ丼はいかや?



組合員
おすすめ

我が家ではカツやフライにかけて食べるのが人気! ほんのり甘く、たっぷりかけてもしょっぱくありません。ハンバーグソースやカレーの隠し味に使っても美味しいです。あつという間に1本使ってしまう。

国産のトマトピューレ、生野菜とりんご酢、真塩などを使用し、自然な旨みを引き出しています。カラメルは不使用。

139 トマトたっぷりピザソース コーミ園



黒肉感のあるトマトソースに玉ねぎとパセリなどのハーブ類を加え、塩味と酸味を控えた素材の旨みが際立つピザソースです。

208 肉入り麻婆豆腐ソース(辛口) コーミ園



提携生産者の豚ひき肉入り。豆腐と長ネギがあれば、本格的な麻婆豆腐が簡単に作れます。1袋3~4人分。

204 ビーフシチューフレーク 雪印メグミルク園



道産小麦粉、チクレンのビーフエキスを不使用し、職人が直火で炊き上げたデミグラス風のシチューです。1袋約4皿分。

211 黒酢入り酢豚ソース(2袋) コーミ園



トマトピューレに黒酢やスパイスを合わせました。材料にからめて炒めるだけで、手軽に本格中華が作れます。

冷蔵品 P19~22

食べて応援! サツラク農協の乳製品♪

23 127 224 329 ヨーグルト



特選P12

生活クラブ牛乳と同じ生乳を使用。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。

24 128 225 330 飲むヨーグルト



新鮮な消費材の生乳を使った生活クラブオリジナルの飲むヨーグルト。ブルガリクス菌、サーモフィルス菌を配合しています。

25 129 226 331 スイートヨーグルト6個組



生活クラブ牛乳と砂糖のみでつくった、ほんのりした甘さのデザートヨーグルトです。安定剤や香料等の添加物は不使用です。

27 131 228 333 生クリーム



新鮮なサツラクの生乳を100%使用した乳脂肪分47%タイプ。賞味期限が9日間と短いのも余計なものが入っていない証です。

130 札幌酪農バター発酵



生クリームを乳酸菌で発酵させるヨーロッパスタイルのバターで、保存料・安定剤等の添加物は不使用。ワンランク上の発酵バターです。

332 札幌酪農バター



サツラクが作る風味豊かな最高級バターで、保存着色料等の添加物は使っていません。塩分は一般塩バターに比べ45%カットしています。

冷凍品 P23~26

511 ビーフハヤシ 北海道チクレン農協連



チクレンで生産された生活クラブ牛乳と同様の原料肉を使用し、玉ねぎ・デミソースで仕上げた本格的なビーフハヤシ。

827 デミグラスハンバーグ 北海道チクレン農協連



消費材の牛肉と豚肉、国産玉ねぎを加えたパテをじっくり煮込みました。特製デミグラスソースで仕上げています。

857 メカジキステーキ用 園NS ニッセイ



太平洋にて漁獲されたメカジキを食べやすい切身にしました。メカジキは冷めても固くなりなく、お弁当のおかずにも最適です。

524 古川熟成ポークバラしゃぶしゃぶ 大会賞産園



レタスのしゃぶしゃぶと、しょうゆ・ごま・鷹の爪。調味料内容をすべて公開している、安心な古川ポークの豚バラ肉。しゃぶしゃぶはもちろん、焼きそばや豚汁にも重宝します。

831 ブイヤベースセット 園NS ニッセイ



ソース、作り方がついているので、誰でも簡単にブイヤベースが楽しめます。甘えび100g・真だら50g・鮭50g・ペビーほたて50g・タレ50g。

859 まいこの三角アップルパイ 園しらおい菓子工房まいこ



仁木町・鶴田農園のりんごをバターソーサーし、こだわりのパイ生地で包んで焼き上げました。ジューシーなりんごとサクサクの生地が絶妙です。

森の生態系を生かし、生まれたコーヒー

日東珈琲園

マイルドな中炒り
完熟豆の自然な甘みが
特徴です



P10を
ご覧ください。



520 森のコーヒー粉

180g×2袋 1,342円(税込1,440円)



521 森のコーヒー豆

180g×2袋 1,342円(税込1,440円)

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」を目指して醸造したお酒です。 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 慧星 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すしの良いお酒です。 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%まで削り、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辛口酒です。 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)	麦焼酎 喜多里 札幌酒造工業園 道南の今昔町などの契約農家が栽培した「早大豊」が原料。大豊の香りを生かし、柔らかく軽い飲み口に仕上げられています。 720ml アルコール度数 25% 1,050円 (税込 1,155円)
無添加キャンベルアーリー 関はこだてわいん 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 関はこだてわいん 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)	ケルナー 関はこだてわいん 余市町産ケルナー種を使用。口当たりやイチゴのようなエレガントな香り、すっきりとした口当たり。まろやかさと果実味のあるフレッシュな辛口ワインです。 750ml やや辛口 アルコール度数 12% 2,200円 (税込 2,420円)	北海道 100メルローロゼ 関はこだてわいん 北海道で収穫されたメルロー種を100%使用。輝きのある淡いローゼンピンクに、かすかなルビー色の色が調和が感じられます。柑橘系の香りと白いバラを思わせる華やかな香りです。 750ml 辛口 アルコール度数 12% 2,200円 (税込 2,420円)	ななえシードル 関はこだてわいん 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。りんご本来の甘みと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 関アレフ 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。下関発のビールスライタイプ。 330ml X4 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 ビルスナー 4本組 関アレフ 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。ドイツのビール製法を守った本格的なビールです。 330ml X4 賞味期限：製造日から40日 製造不可 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 関アレフ カラメル麦芽をふんだんに使い、濃い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 X4 賞味期限：製造日から40日 製造不可 アルコール度数 約5% 1,170円 (税込 1,287円)	小樽ビール ヴァイス 4本組 関アレフ 小麦 malt と大麦芽 malt を使い、バナナ風味とコクのあるさわやかなのどごしのビール。一般的なビールの1.5倍の炭酸ガスを含み、フレッシュで刺激的。 330ml X4 賞味期限：製造日から40日 製造不可 アルコール度数 約5% 1,170円 (税込 1,287円)	小樽ビール 関アレフ ノンアルコールビール 4本組 関アレフ カラメル色素・香料など不使用。温かい物のないピュアな味わいを実現しています。 330ml X4 賞味期限：製造日から90日 製造不可 アルコール度数 0.00% 750円 (税込 810円)
小樽ビール 関アレフ ノンアルコールビール ブラック 4本組 関アレフ 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 X4 賞味期限：製造日から90日 製造不可 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	
牛乳(原乳)	5
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財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基づきます。
 ※3 「生椎茸」以外のきのこ類も青果物に含めます。

マークの見方

- ⇒ 遺伝子組み換え原料製品。主要原材料で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、酸化防止剤、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材料を使っています。
- ⇒ 番号を付して購入している消費財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 選定消費財。組合員みんなが利用する基礎的な消費財です。
- ⇒ 生活クラブ北海道で独自に取組んでいる消費財です。
- ⇒ NEW 新規取組み品。
- ⇒ 今月から値下げ・値上げする消費財です。
- ⇒ 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

- ◆生活クラブの消費財は、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、宛先写真と異なることがありますので御了承ください。(カタログは9月16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の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)
 花生⇒(落) えび⇒(え) かに⇒(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。



ふんわり

あったか 中華まんの季節です!

残暑が終わり、そろそろ温かいものが食べたい季節になりました。札幌産の古川ホークや服部醸造所のみそなど可能な限り提携生産者の食材を使用した、肉まんはいかがですか?皮はもちろん道産小麦100%、使用している野菜もすべて国産です。隠し味のみそでコクのある味に仕上げています。肉まんのほか、あんまん・カレーまんもありますよ!

(株)室蘭製麺

815 カレーまん P26

80g × 4 565円(税込610円)

718 あんまん P25

80g × 4 420円(税込454円)

620 肉まん P24

80g × 4 630円(税込680円)



2016年「みんなで消費材づくり」で誕生した焼おにぎり。鮭節の取り組みがなくなり、2023年8月から休止していましたが、このたび製法を含めてリニューアルし再開します。お弁当はもちろん、アレンジを加えて軽食や夜食にも♪

生活クラブ米
使用!

(株)NSニッセイ



NS ニッセイ 吉田研二さん

以前の取り組み中に、さまざまなご意見をいただいていたので、製法を含めてリニューアルしました!



NEW

804 焼おにぎり P26

3個 385円(税込416円)



あっさり♪お茶漬け

粉末茶入り玄米茶
P10お茶
漬けに
どうぞ

簡単!チーズミルクの小ナット

【材料】
焼おにぎり…1個
ミックスチーズ…適量
牛乳…適量
ブラックペッパー…お好み

【作り方】

①茶碗に焼おにぎり1個とミックスチーズを入れ、焼おにぎりが隠れない程度に牛乳を注ぐ。
②レンジで2分程加熱する。
③よく混ぜて1分程置いてから召し上げ。

お好みでブラックペッパーを最後にふると大人味に。

この状態で
レンジでチン♪

1週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
納豆・豆腐・練り製品	1 納豆	江部乙産大豆 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 こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
	8 つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	
	9 しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
	10 黒こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	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	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	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	
加工肉類	16 ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
	17 バジルウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	615	664	
	18 チキンウインナー	石川養鶏場の採卵鶏使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	590	637	
	19 ピリ辛チキンウインナー	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	
	20 ペーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1420	1534	
	21 ペーコンスライス	古川ポーク使用 厚さ約2.5mm・約8枚(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
	22 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	
	23 ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
	24 飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
	25 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	
乳製品	26 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	
	27 生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
	28 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	
	29 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	
	30 さいて食べられるモッツアレラ	道産生乳使用 (乳)	75g	725	783	
	31 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	
	32 焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2食分) (麦)	320g(160g×2)	200	216	
	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 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	
麺類・惣菜・その他	36 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	
	37 刻み紅しょうが	高知県産原料使用	220g(固形量80g)	193	208	
	38 北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
	39 北海道産わらび水煮	道産わらび使用	110g	285	308	
	40 海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
	41 いわしオイル煮	道産真いわし、消費材のオリーブオイル、なたね油を使用	140g (2尾)	350	378	
	42 昆布巻にしん	道産春にしん使用 (麦・豆)	165g	420	454	
	43 昆布巻たらこ	日本海産たらこ使用 (麦・豆)	165g	420	454	6月
	44 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	
	45 花かつお細けずり	国産かつおを手捌りして加工 中細タイプ	75g	505	545	
	46 ねり和からしチューブ	カナダ産からし使用	30g	287	310	
	47 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	未定
	48 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	
	49 生ローヤルゼリー 30g	台湾産生ローヤルゼリー 100% 液状	30g	2498	2698	1月

3 103 203 303

豆腐(絹)

オシキリ食品園



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。

10 210 黒こんにやく

オシキリ食品園



消費材のこんにやくは、国産むじきを入れました。こんにやくと同じ型枠を使い常溫熟成。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。

12 212 ちぎり揚

丸金佐藤水産園



学校給食と同じ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。そのまま食べても無添加です。

13 オランダ揚

丸金佐藤水産園



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

丸金佐藤水産園



スケトウダラのすり身を使用し、塩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。

22 生ハムスライス(スモークタイプ)

札幌バルナパフーズ園



古川ポークのロースを塩のみで長期熟成。スモークの香りが素材を引き立てます。

31 料理やお菓子にも使えるマーガリン

月島食品工業園



パンに塗る他、料理やお菓子作りにも。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。

油揚げの納豆はさみ焼き

材料(2人分)

- ・小あげ…2枚
- ・納豆…60g
- ・長ねぎ…1/2本 (50g)
- ・醤油…小さじ2

作り方

- ①長ねぎは粗くみじん切りにし、納豆、醤油と混ぜ合わせる。
- ②小あげはまな板におき、箸をのせて両手で押さえながら、こすりつけるようにこがす。半分に切って開き、袋状にする。
- ③②に①を詰めて箸で止め、トースターで焼き色がつくまで焼く。



1 101 201 301

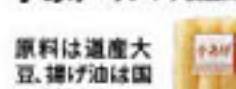
納豆 オシキリ食品園



江部乙産ユキシズカ大豆使用。

5 105 205 305

小あげ オシキリ食品園



原料は道産大豆、揚げ油は国産米油を使用。

32 236 焼そば

国産製麺所



あんかけかた焼きそば、今日の主役に♪

消費材の生ラーメンを、焼そば用の蒸し籠に加工しました。消費材のなたね油をまぶして仕上げています。ソースは付いていません。

中華どんの具 P24

37 刻み紅しょうが

徳王隆堂農園



高知県産のしょうがを使用。約2mmに刻み、消費材の梅干を作るときにできる赤梅酢に漬けました。

38 241 北海道産ふき水煮

国北友賀



5〜7月までの道産のふきを塩漬けにしてあく抜き、皮むきをしています。春の味覚を手軽に楽しめます。

43 昆布巻たらこ

園 NS ニッセイ



原材料にみつしし昆布、日本海産たらこ、無漂白かんづぶらを使用しています。生産者開発の魚醤油などで味付けし、化学調味料は一切使用していません。

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	江部乙産大豆 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・ごぼう2本・さつま揚げ2本・オランダ産ポテト6個・つみれ・味噌・醤油	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	揚げポテト野菜入	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	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
121	チーズウインナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	610	659	
122	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	
123	ポークハムスライス	古川ポーク使用 厚さ1.9mm、約10枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	90g	585	632	
124	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	
125	ロースハムブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1825	1971	
126	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	
127	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
128	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
129	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	
130	札幌産バター発酵	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	200g	760	821	
131	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
132	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	
133	全粒スライスチーズ	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	
134	全粒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	
135	パウダーチーズ	ニュージーランド、オーストラリア産パルメザンチーズ100% (乳)	70g	513	554	
136	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	
137	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g (130g × 2)	195	211	
138	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	
139	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	
140	生パスタ(タリアッテ)	道産小麦使用 (卵・麦・乳)・(そ)	220g (110g × 2)	365	394	
141	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	
142	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 (麦・か)	280g	468	505	
143	イカキムチ	韓国伝統手法による本格キムチ (麦)	120g	598	646	
144	セロリ粕みそ漬	洞爺湖町産セロリ使用 (豆・麦)	150g	340	367	
145	ごぼうのみそ漬	洞爺湖町産ごぼう使用 (豆・麦)	150g	295	319	
146	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	
147	切干大根のはりはり漬	減農薬栽培の切干大根使用 (麦・豆)	100g	260	281	1月
148	はちみつ梅干	提携生産者の梅干使用 国産梅使用	200g	923	997	1月
149	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	
150	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	
151	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	
152	さんまオイル煮	道産さんま使用	60g	305	329	
153	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
154	国産小麦のパン粉	国産小麦使用 冷蔵保存 (麦・卵)・(乳)	180g	316	341	

2 102 202 302

豆腐(木綿) オシキリ食品



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固させているので、大豆の風味も濃いのが特長。

8 108 208 309

つきこんにゃく オシキリ食品



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。

113 314 おでんだねセット



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。

116 317 イカったね



無添加のスケトウダラすり身に、洞爺湖近海のイカを配合した海鮮かまぼこ。お酒のつまみに、そのまま食べても美味しい。

118 チーズかまぼこ



リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身を使用。かまぼこに相性の良いプロセスチーズを配合しています。

134 336 全粒6Pチーズ



生活クラブ指定酪農家の生乳から作ったゴーダチーズと、海外産のチーズを原料にしました。マイルドな味、乳化剤使用。

146 らっきょう田舎漬



低塩で漬込み乳酸発酵させた、昔ながらの製法で作る漬物の良いらっきょう漬です。

136 ビーナッツクリーム



なめらかで塗りやすいピーナッツクリーム。程よい甘さと塩味がパンやお菓子にピッタリ。

149 たけのこ水煮スライス



庄内産のたけのこを厚さ約5mmのいちよう切りにしています。水にさらした後、炒め物や煮物に手軽に使えます。

140 340 生パスタ(タリアッテ)



道産小麦を使ったこだわり生パスタ。形状はソースが絡みやすい平巻のタリアッテタイプです。

152 さんまオイル煮



道産のさんまを原料とし、消費材のオリーブオイルとなたね油で煮込んでやわらかく煮込みました。小さなお子さんやお年寄りでも安心して食べられます。

142 きざみ白菜キムチ(辛口)



刻んだ白菜を塩漬後に薬味等で漬け込んだ本格的な白菜キムチです。手軽に利用できるカットタイプ。

154 国産小麦のパン粉



国産小麦粉、自家製の天然酵母を使って焼き上げたパンを、粉砕してから乾燥させました。ハンバーグなどにも。

123 ポークハムスライス



古川ポークのモモ肉を使用し、食品添加物不使用で仕上げました。サンドイッチやハムエッグに、約10枚入。

21 126 222 327

ベーコンスライス



古川ポーク使用。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。

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 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
203	豆腐(絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
204	生あげ	道産大豆使用 消泡剤不使用 (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	こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時 320g	145	157	
208	つきこんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	250g	155	167	
209	しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	160g	145	157	
210	黒こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	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	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
213	さつま揚	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	焼板かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	230g	450	486	1月
217	ウインナー	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
218	バジルウインナー	古川ボーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	615	664	
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	全粒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	全粒スモークチーズ	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	茎わかめ	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	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	
240	月山だいこん甘酢漬	山形県月山農場の大根使用 漬漬けタイプ	200g	280	302	
241	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
242	北海道産地竹水煮	道産地竹使用	100g (3〜6本)	535	578	
243	海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
244	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	
245	ふりガーリックオイル	国産ふり使用	100g	450	486	
246	たらこ煮	生活クラブ指定の醤油使用 (麦・豆)	120g	410	443	1月
247	しそ入おかずみそ	洞爺湖町産しそ使用 (麦・豆)	130g	350	378	
248	花かつお	国産かつおを手捌りして加工	75g	500	540	
249	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	
250	白もち	山形県産低農薬もち米使用	500g (10切)	785	848	
251	よもぎもち	山形県産低農薬もち米使用	400g (10切)	800	864	
252	みそもち	山形県産低農薬もち米使用 (豆)	500g (10切)	845	913	
253	玄米もち	山形県産低農薬もち米使用	500g (10切)	800	864	
254	おろししょうがチューブ	国産しょうが使用 (豆)	30g	202	218	

乳製品

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

冷凍食品

その他

4 204 生あげ



市販品のほとんどは輸入大豆原料ですが、道産とよまさり種を使用し、製造時に消泡剤を使用していません。調理しやすい3切れカット。

6 206 京風あげ



原料は道産大豆、揚げ油に国産米油を使用。食感に歯ごたえが残るよう仕上げています。

9 109 209 310 しらたき



群馬県産のこんにゃく粉を使用し24時間以上アク抜きする伝統製法でつくりました。

213 さつま揚



スケトウダラ 100%のすり身にさばり、人参、玉葱のみじん切りを加えた揚げかまぼこです。さつとあぶって、おろし生巻で食べるのもおいしい。

15 215 しぐれかまぼこ



表面を人参ペーストで色付けし、細かく千切りにしたかまぼこです。彩りがきれいなのでサラダや酢の物に最適。

216 焼板かまぼこ



板にのった無添加かまぼこに、焼き色を付けました。

20 221 ベーコンブロック



古川ボークの豚バラ肉を、食塩と砂糖のみでベーコンにしました。良質な脂身が美味しきのポイント。切り方次第で色々な料理に使えます。

28 229 ミックスチーズ



国産メグミルク調
熟成肉用おからパンに使用済み
発酵調整剤不使用のニュージーランド産ナチュラルチーズを2種類ブレンド。ピザやグラタンなどに。冷凍保存可。

246 たらこ煮



近海産スケトウダラの卵が原料の無添加のうま煮です。薄味に調整し、素材の旨みを引き出しました。

231 全粒スモークチーズ



山桜チップでスモークした食べやすい風味。一口サイズのキャンディータイプで、オードブルやおつまみ、おやつにおすすめです。

237 茎わかめ



三陸産の茎わかめをカットせず、塩をまぶしています。葉の部分とは違った食感で、煮物や佃煮などにもおすすめです。ビタミンとミネラルが豊富。

239 シャキッと食感 味付メンマ



十分に乳酸発酵させた中国産メンマを、薄口醤油、発酵調味料をベースに少し甘めの味に仕上げました。

239 シャキッと食感 味付メンマ



十分に乳酸発酵させた中国産メンマを、薄口醤油、発酵調味料をベースに少し甘めの味に仕上げました。

おもちを再開します! 山形県産の低農薬もち米使用 / 山形県農産加工研究会

250 白もち



コシと粘りが強いので、鍋物に入れても煮崩れしません。

251 よもぎもち



白鷹地区のよもぎをふんだんに使用。よもぎ本来の味と香りが楽しめます。

252 みそもち



もち米に手作りみそ、炒った白ごまを加えています。甘さは控えめ。

253 玄米もち



米の粒を残し、玄米の香ばしさを生かしています。磯辺焼きなどにおすすめ。

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	江部乙産大豆 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	味付いなり皮	生活クラブ小あげ使用 12個分 (麦・豆)	6枚	500	540	
308	こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時 320g	145	157	
309	つきこんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	250g	155	167	
310	しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	160g	145	157	
311	小巻しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	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枚ポーク16個つみれ4個(卵・麦)	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	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
322	マジョラムウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	760	821	
323	チョリソー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	725	783	
324	ポロニアソーセージ	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	800	864	
325	チーズウインナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	610	659	
326	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	
327	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	
328	豚もも肉のみそ漬	平田牧場三元豚もも肉使用 (豆)	350g	1245	1345	
329	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	245	265	
330	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	265	286	
331	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	
332	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	
333	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
334	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	
335	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	
336	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	
337	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g(130g×2)	195	211	
338	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	
339	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	
340	生パスタ(タリアテッレ)	道産小麦使用 (卵・麦・(乳)・(そ))	220g(110g×2)	365	394	
341	春巻の皮	道産小麦使用 19 × 17.5cm (麦)	100g (10枚入)	245	265	
342	ちりめん	国内産 無漂白・無添加	70g	755	815	
343	白菜キムチ 400g	国産白菜使用 (豆・え・か)	400g	662	715	
344	セロリ醤油漬	洞爺湖町産セロリ使用 (麦・豆)	150g	400	432	
345	ながいも板漬	洞爺湖町産ながいも使用 (麦)	200g	460	497	1月
346	紫花豆の煮豆	洞爺湖管内紫花豆使用 (麦)	180g	375	405	1月
347	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	
348	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	
349	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	
350	たらこ昆布	道産たらこ・昆布使用 (麦・豆)	100g(50g×2)	360	389	
351	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
352	ゆずこしょう	国産青ゆず・唐辛子使用	50g	332	359	
353	粒マスタード	カナダ産マスタード	80g	300	324	
354	純米 麴の甘酒	麴使用 糖類不使用 ノンアルコールタイプ	500g	695	751	
355	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	

132 334 国産シュレッドチーズ
雪印メグミルク製



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を楽しめます。

133 335 全酪スライスチーズ
雪印メグミルク製



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。

137 337 生ラーメン
アイビック食品製



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。

139 339 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。



122 326 ロースハムスライス
札幌バリエーション製



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、結着剤、保存料等の添加物は一切使用していません。

343 白菜キムチ 400g
国産第一産



国産の白菜を、色・風味・鮮度にこだわって韓国の伝統手法で製造しました。発酵による味の変化をお楽しみください。

349 ほたてオイル煮
国産NS ニッセイ



道産のベビーほたてを、消費材のオリーブオイルとなめ油でやさしく煮込みました。真塩のみのシンプルな味付け。

352 ゆずこしょう
全国農協食品製



福岡県の八女農協、大分県の宇佐農協管内で栽培された青ゆずの皮と、唐辛子を塩漬して熟成させた辛味調味料です。

353 粒マスタード 和嘉スパイス製



カナダ産のマスタードに米酢、りんご酢、りんご果汁、香辛料など時味した原料を配合。豊かな風味です。

328 豚もも肉のみそ漬 国産平田牧場



豚もも肉を自家製味噌の特製みそで味付けしました。きめ細かな豚肉の食感とコクのある味わいが自慢です。

106 306 がんも オシキリ食品製



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。

7 107 207 308 こんにゃく オシキリ食品製



24時間以上沸騰水の中でアク(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 丸金佐藤水産製



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。

112 313 はんぺん 丸金佐藤水産製



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。

319 揚げボール 丸金佐藤水産製



無添加すり身を小さなボールにして揚げました。そのままはもちろん、煮物や和え物に。

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	むき枝豆	中札内産〈豆〉	500g	690	745	
503	冷凍インゲン	中札内産使用	250g	230	248	
504	揚げてる真がれいカレー風味(骨なし)	道産真がれい使用 5〜10切前後〈麦〉	150g	490	529	1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(プレーン)	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	国産のり、人参、いか使用〈麦・豆・乳・卵・(乳)・(卵)〉	200g	421	455	
514	海老のクリームパスタソース	エコシュリンプ使用〈乳・卵・(卵)・(麦)・(卵)・(乳)・(卵)〉	280g (140g × 2)	680	734	
515	バジルソース(4袋)	国産バジル使用〈乳・卵・(麦)・(卵)・(乳)・(卵)〉	70g × 4	1085	1172	
516	冷凍おろししょうが	国産しょうが100%	5g × 10	442	477	
517	フレンチフライポテト	道産じゃがいも使用 9.5mm カット〈卵・乳・(麦)〉	400g	294	318	
518	桜でんぶ	道産スケトウダラを紅麴色素で色付	50g	390	421	
519	ピロシキ	道産小麦粉使用〈卵・乳・麦・豆・(卵)〉	50g × 2	515	556	
520	ミニじゃがバターまん	道産小麦使用〈乳・麦〉	30g × 10個	440	475	
521	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	
522	三元豚切り落とし	平田牧場三元豚ロース・モモ・カタ・バラ肉使用	300g	890	961	
523	三元豚ロースしゃぶしゃぶ	平田牧場三元豚ロース肉使用	400g	1445	1561	
524	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	
525	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	
526	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	
527	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	
528	豚ロースねぎ塩焼肉	古川ボーク使用	250g	1080	1166	
529	味付豚カルビ	古川ボーク使用〈麦・豆〉	300g	995	1075	
530	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用〈卵・乳・麦〉	240g (120g × 2)	646	698	
531	鶏肉モモスライス	丹精鶏鶏使用 7mm スライス	250g	595	643	1月
532	鶏肉きも	丹精鶏鶏のレバーと心臓	200g	430	464	
533	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏使用	350g	720	778	
534	うなぎ長焼(静岡産)	静岡産養殖うなぎ たい・山椒付〈麦・豆〉	120g	2310	2495	
535	うなぎの蒲焼カット(静岡産)	静岡産養殖うなぎ たい・山椒付〈麦・豆〉	80g (1〜2切)	1498	1618	
536	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3〜4切	240g	910	983	
537	塩さけ(甘塩味)	道産シロザケ使用	240g (4〜6切)	550	594	
538	たらこ	近海たらこ使用 添加物不使用 低塩	200g	1215	1312	
539	甘えび塩辛	日本海産甘えび使用〈麦〉	70g	890	961	1月
540	まぐろ漬井の具	太平洋産まぐろちまちま使用〈麦・豆〉	100g × 2	1000	1080	
541	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	
542	さんま香草焼	根室産さんま使用 加熱用〈麦〉	120g	600	648	
543	粒うに	積丹産 低塩・一夜漬	50g	2222	2400	
544	たこ柔らか煮	古平産やなぎだこ・真だこ使用〈麦・豆〉	100g	759	820	
545	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	
546	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10〜26尾〈麦〉	200g	1260	1361	
547	刺身用ほたんえび(小サイズ)	道産ほたんえび使用 8〜12尾〈麦〉	100g	590	637	
548	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	
549	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工) 中サイズ	350g (1尾)	350	378	
550	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g (1尾)	670	724	
551	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工) 4〜5尾入	500g	475	513	
552	生干しにしん	近海にしん使用	200g	570	616	
553	にしん	日本海産(未加工) 500g 以上	2尾	595	643	
554	こまい一夜干し	道産こまい 3〜7尾	200g	395	427	
555	干し赤がれい	古平近海産	180g (2枚)	412	445	
556	北海道産刺身用つぶ	道産つぶ使用 開き加工済	100g	615	664	
557	たこ一口カット	古平産たこ使用 刺身用	150g	515	556	
558	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	
559	エッグタルト	道産小麦使用〈卵・乳・麦〉	3個入	1300	1404	1月
560	なめらか杏仁豆腐	はちみつ使用〈乳〉	200g (50g × 4個)	418	451	2月

501 701 冷凍黒えだ豆

JA 中札内村



深みがある味わいの黒枝豆をあっさりした塩味に調味しています。瞬間凍結のため、茹でたての美味しさがそのまま。

504 揚げてる真がれいカレー風味(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。カレー粉をまぶし、揚げています。自然解凍でそのまま食べられます。

507 706 ミートボール

丸金佐藤水産



古川ボークのひき肉に玉ねぎのみじん切り、パン粉などを加えて味付けし、米油で揚げています。解凍するだけでそのまま食べられます。

510 水餃子

関室製菓



皮に道産米粉とタピオカ澱粉を使うことで、茹でてでも崩れずもちもちとした食感になるように仕上げました。豚肉は古川ボーク、調味料は消費材を使用しています。

512 ドライカレー

大金ハム肉



古川ボークのモモ肉を消費材のケチャップやカレー粉で味付けしたシンプルでドライカレー。チャーハンやコロッケの材料にも。

513 もちもち食感のひとくちチヂミ

全国農協食品



国産のり、人参、いか等が入った一口サイズのチヂミ。もちもちした食感です。お弁当やおやつに。

521 クワトロフロマッジョピッツァ

全国農協食品



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

517 フレンチフライポテト 全国農協食品



道産のじゃがいもをやや太めにカットしてバーム油で揚げました。トースターで温めるか揚げてください。

548 746 ほたて(刺身用) 関 NS ニッセイ



オホーツク海産の天然ほたてを新鮮なうちに冷凍しました。お刺身でどうぞ。

529 725 味付豚カルビ

大金ハム肉



豚カルビを消費材のみそ・コチュジャンなどで味付けしました。カルビ丼にして約2人前です。

556 北海道産刺身用つぶ

東しゃこたん漁業協同組合



道産つぶを刺身で食べやすいよう開き加工しています。鮮度が良く、甘味があります。

539 甘えび塩辛

東しゃこたん漁業協同組合



高鮮度の甘えびを食塩、みりん、鰯、唐辛子のみで熟成させています。甘えび本来の美味しさを味わえます。

559 エッグタルト

関しらい菓子工房まいこ



白老産の卵と無添加の生クリーム、フロマー・ジュブラン使用の濃厚ソースを、タルト生地に入れて焼き上げました。

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	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	362	391	
603	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用〈麦・え〉	100g	1060	1145	
604	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	
605	レンジで!鶏ムネから(塩味)	丹精鶏鶏肉 加熱済〈麦・豆〉	250g	764	825	
606	ミニてりやきバーグ	古川ポーク使用 加熱済〈卵・乳・麦・豆〉	18g × 8個	410	443	
607	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	
608	中華どんの具	国産白菜使用〈麦・豆・卵・乳・(卵)・(鶏)・(魚)・(か)・(く)〉	400g (200g × 2)	717	774	
609	エビピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈乳・え〉	500g	555	599	
610	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用〈麦・卵・乳・(卵)・(鶏)・(魚)・(か)・(く)〉	690g (230g × 3)	360	389	
611	えび茶巾	リン酸塩不使用 加熱済〈卵・麦・え〉	25g × 6	630	680	
612	ロールキャベツ	古川ポーク使用〈卵・麦・豆〉	60g × 4	720	778	
613	餃子	道産小麦粉100%・古川ポーク使用〈麦・豆〉	20g × 16	780	842	
614	白天(ねぎ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
615	ナン	道産小麦ゆめちから使用〈乳・麦〉	210g (70g × 3枚)	276	298	
616	キーマカレー	生活クラブ連合会提携鶏肉使用〈乳・麦・卵・(鶏)・(魚)・(か)〉	2袋入(360g)	638	689	
617	冷凍ナムルセット	国産野菜使用〈麦・豆〉	180g	574	620	
618	ひとくちハッシュポテト	道産馬鈴薯使用〈卵・乳・(麦)〉	500g	374	404	
619	いももち おいもちゃん	洞爺湖産馬鈴薯使用〈(麦)〉	約60g × 5	415	448	
620	肉まん	道産小麦粉100%使用〈麦・豆〉	80g × 4	630	680	
621	古川熱成ポークももしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	955	1031	
622	古川熱成ポーク焼肉カットWパック	ドライエージング古川ポーク使用(ロース・肩ロース)	300g × 2	2000	2160	4月
623	豚肩ロースジンギスカン	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	古川ポーク使用〈卵・麦〉	245g (2枚)	1270	1372	
625	帯広風 豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前〈麦・豆〉	230g	940	1015	
626	メンチカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	80g × 3	890	961	
627	豚ロースカツ	古川ポーク使用〈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	丹精鶏鶏ムネ肉使用〈乳〉	300g	730	788	
630	鶏肉モモひと口カット	丹精鶏鶏肉使用	300g	695	751	
631	鶏肉砂肝	丹精鶏鶏の砂肝	200g	350	378	
632	熱成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g (2切)	520	562	
633	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	
634	鮭みそ漬	オホーツク海産鮭使用〈豆〉	140g (2切)	565	610	1月
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	さばスモーク	国産真さば使用	80g	620	670	1月
643	シーフードミックス	いか145g・ほたて70g・甘えび50g〈え〉	265g	1265	1366	
644	エコシュリンプ特大	インドネシア産 5~8尾〈え〉	200g	1340	1447	
645	エコシュリンプ下処理済	尾残し剥き・背ワタ除去・腹部切込 7~9尾〈え〉	140g	998	1078	
646	甘えび	日本海産 刺身用〈え〉	120g	525	567	
647	しじみ(青森県)ダブルパック	青森県(十三湖、小川原湖)産しじみ	200g × 2	655	707	
648	びんがまぐろたたき	北太平洋産 雄雌各1本	240g	700	756	
649	白つぶ	日本海産	200g	275	297	
650	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	
651	鮭フィレ	オホーツク海産大きめカット 3~4切	380g	695	751	
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	カスタードエクレア	国産小麦粉、鶏卵、マーガリン使用〈卵・乳・麦・豆〉	136g (4個)	448	484	1月
657	珈琲ロールケーキ	国産小麦粉使用〈卵・乳・麦〉	160g (4切)	575	621	
658	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	
659	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	1月

640 いか塩辛 国産NS ニッセイ

特集 P28

道産真いかを一夜干しすることで旨みを引き出し、消費材の本みりん料理酒で、深みのあるまろやかな味に仕上げています。

657 珈琲ロールケーキ 国産さんまんじゅう

コーヒーマグのスパンจ์生地、生クリームとコーヒーマグをブレンドしたクリームを敷き詰め、手巻きました。

654 開きにしん 東しゃこたん漁協同組合

古平前浜で漁獲したしんを使用。真塩のみで味付けし、一夜干しでしん本来の旨みを引き出しています。

658 スティックバイクドチーズケーキ 国産さんまんじゅう

提携先の鶏卵や国産小麦粉を使用。コクのあるチーズ生地とほろほろ食感のクランブル生地が楽しめます。

656 カスタードエクレア 国産さんまんじゅう

やや小ぶりの本格的なエクレア。バニラの香り豊かな濃厚カスタードクリームがたっぷり。

659 ミニたい焼き(カスタード) 国産ニッコー

国産小麦を使った生地に、コクのあるカスタードクリームを入れました。膨脹剤はアルミニウムフリー。

605 レンジで!鶏ムネから(塩味) 全国農協食品

自然解凍でもOK!

丹精鶏鶏のムネ肉を使用。塩や醤油、りんご果汁をベースに下味をつけ、なたね油で揚げました。

607 星とハートのスイートポテト 全国農協食品

国産のさつまいもで作った一口サイズのスイートポテト。ハート形は紫芋をプラス。必要な分だけレンジで調理できます。

608 中華どんの具 マルハニチロ

提携先の豚肉、白菜、たけのこ入り。味のベースはとりがらスープ、杜鰾調味料です。湯煎後、ご飯や焼きそばにかけて。

609 エビピラフ 全国農協食品

原料のエビは、エコシュリンプと同じ粗放養殖池で自然に育ったエビ(ワルース)を使用。電子レンジなどで再加熱して。

613 餃子 国産製菓

道産小麦を使用した皮に、古川ポークと国産野菜の具を包みました。味付けには消費材の真塩、焼き肉のたれ等を使用。

617 冷凍ナムルセット 国産第一物産

国産の小松菜、もやし、大根、ごぼうのナムル。消費材を中心とした調味料で味付けし、アミノ酸等や品質保持剤は不使用。

634 鮭みそ漬 国産NS ニッセイ

オホーツク海で水揚げされる高品質の秋さけを使用し、消費材のみそに漬け込みました。まろやかな香りと味わいは絶品。

3週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
701	冷凍黒えだ豆	中札内産〈豆〉	300g	355	383	
702	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	394	426	
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)	丹精鶏鶏肉使用 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	北海道チクレン牛肉使用〈麦・豆〉	150g×2	841	908	
708	鶏ごぼうごはん	生活クラブ連合会企画の米使用〈卵・麦・豆〉	500g	435	470	
709	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	
710	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	
711	白天(いか)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
712	肉しゅうまい	古川ボーク使用 加熱済〈卵・麦・豆〉	20g×10	675	729	
713	エビしゅうまい	リン酸塩不使用 加熱済〈卵・麦・豆・乳〉	20g×10	730	788	
714	バジルソース(2袋)	国産バジル使用〈乳・卵・麦・豆・(落)・(乳)・(か)〉	70g×2	598	646	3月
715	冷凍おろしわさび	国産 無添加	5g×8	498	538	
716	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	
717	カレーパン	道産小麦粉使用〈卵・乳・麦・豆・(落)〉	52g×2	490	529	
718	あんまん	道産小麦粉・道産小豆使用〈麦〉	80g×4	420	454	
719	マルゲリータピッツァ	国産小麦粉使用 直径約20cm〈乳・麦〉	300g(2枚入)	813	878	1月
720	豚スペアリブ	平田牧場三元豚・5本前後をカット	700g	1715	1852	
721	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	4月
722	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	
723	豚バラ串	古川ボーク使用 1本約40g	8本	1600	1728	
724	豚ロースパン粉焼	古川ボーク使用〈乳・麦〉	280g(4枚)	1440	1555	
725	味付豚カルビ	古川ボーク使用〈麦・豆〉	300g	995	1075	
726	豚そぼろ	古川ボーク使用〈麦・豆〉	200g	1030	1112	
727	ボークパティ	古川ボーク使用〈卵・麦〉	255g(5枚)	1025	1107	
728	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用〈卵・乳・麦〉	240g(120g×2)	646	698	
729	牛もつ鍋(しょうゆ味)	提携先の牛もつ使用〈麦・豆〉	320g	1254	1354	
730	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	
731	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	
732	鶏肉モモスライス	丹精鶏鶏肉使用 7mm スライス	250g	595	643	1月
733	鶏肉きも	丹精鶏鶏肉のレバーと心臓	200g	430	464	
734	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏肉使用	350g	720	778	
735	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	
736	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3〜4切	240g	910	983	
737	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	
738	さんまフィレ竜田揚げ	根室産さんま使用〈麦・豆〉	120g	630	680	1月
739	さば竜田揚げ用(カレー味)	国産真さば使用〈麦〉	100g	430	464	
740	たら西京漬	古平近海たら使用 2切入〈豆〉	160g(2切入)	555	599	
741	たこザンギ	古平産たこ使用 加熱用〈麦・豆〉	150g	555	599	
742	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	
743	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	
744	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10〜26尾〈え〉	200g	1260	1361	
745	エコシュリンプリ	インドネシア産 10〜15尾〈え〉	300g	1850	1998	
746	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	
747	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工) 中サイズ	350g(1尾)	350	378	
748	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
749	たらフィーレ	古平産たら使用	300g(3〜4切)	710	767	
750	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工) 4〜5尾入	500g	475	513	
751	にしん	日本海産(未加工) 500g以上	2尾	595	643	
752	ぶり切り身	古平産ぶり使用	250g(4〜5切)	925	999	
753	剥き八角一夜干し	古平産	110g(4尾)	831	897	
754	めばちまぐろ	漁獲地/太平洋沖、加工地/焼津	190g	1200	1296	
755	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	
756	大福	豆・よもぎ各2個〈豆・卵・乳・麦〉	60g×4個	675	729	
757	たい焼き	国産小麦粉・道産小豆使用〈卵・麦・豆・乳〉	425g(85g×5)	542	585	

705 レンジで!鶏モモから(醤油味) 全国農協食品



丹精鶏鶏肉のモモ肉を使用した醤油味の唐揚げ。醤油やしょうが、にんにくなどをベースに下味をつけ、なたね油で揚げました。自然解凍でも食べられます。

508 707 牛どんの具



チクレンの牛肉、国産玉ねぎを使用。有機大豆醤油、本みりん等で味付けしています。約4分湯せんしてください。

713 エビしゅうまい



わきえび、豚ひき肉、玉ねぎ、スケトウダラすり身を、味噌や生薬などで味付けし、提携生産者の手で包みました。

718 あんまん



道産小麦粉、寒精糖、真塩を使用したこだわりの皮で、コシがあります。あんは道産小豆100%の粒あんです。

525 722 豚ロースしょうが焼き 大金ハム



生活クラブ指定の醤油や料理酒に、生薬などを加えたタレと一緒に豚肉をパック。解凍して時間をおくと味が濃くなっていくので、好みに合わせて調整できます。

729 牛もつ鍋(しょうゆ味)



ポイルした提携先の牛もつを醤油ベースのたれと合わせました。解凍して水と野菜を加えて煮るだけ。

738 さんまフィレ竜田揚げ



根室産のさんまを切り身にし、醤油ベースの下味で調味しています。冷凍のまま揚げるか、フライパンでソテーにしても。

740 たら西京漬 東しゃこたん漁業協同組合



古平近海で漁獲し、古平港に水揚げされた真たらを西京みそに漬けました。2切入りです。

749 たらフィーレ 東しゃこたん漁業協同組合



東しゃこたん前浜で水揚げされたたらを大きめな切り身にしています。フライ、バターソテー、煮付けなど、多種多様に召し上がれます。

741 たこザンギ 東しゃこたん漁業協同組合



古平で揚がり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。

753 剥き八角一夜干し 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一尾ずつ手作業で硬い皮を剥き、食べやすいように処理し一夜干ししました。引き締まった身と上品な脂身を楽しめます。

742 ほたてフライ 国 NS ニッセイ



オホーツク海産のほたての貝柱をフライ用に加工しました。道産パン粉、小麦粉を使用しています。

757 たい焼き マルハニチロ



皮は国産小麦粉、餡は道産小豆を使用して甘さ控えめに仕上げています。オーブントースター等で表面を焼くと、皮がよりパリッとなります。

4週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
801	冷凍えだ豆	中札内産〈豆〉	300g	275	297	
802	ひじき煮	国産ひじき 道産椎茸使用〈乳・麦・豆〉	70g × 2	600	648	
803	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用〈麦・え〉	100g	1060	1145	
804	焼おにぎり NEW	生活クラブ米とんぼのゆめ使用〈麦・豆〉	3個	385	416	
805	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	
806	チキンピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈麦・豆〉	500g	443	478	
807	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用〈麦・卵・乳・そ〉	690g (230g × 3)	360	389	
808	小籠包	古川ポーク、道産小麦粉使用〈麦・豆〉	30g × 8個	500	540	
809	コーンしゅうまい	道産コーン使用〈卵・麦〉	25g × 6	615	664	
810	白天(沖あみ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
811	ミニミックスピッツァ	国産小麦使用〈乳・麦〉	4枚入(240g)	687	742	
812	カニとトマトのクリームソース(2袋)	国産紅ずわいがにに使用〈乳・麦・か〉	120g × 2	605	653	
813	たこ焼き	提携生産者の調味料を使用〈卵・麦・豆〉	600g (30個)	628	678	
814	ピザパン	道産小麦粉使用〈乳・麦・卵・落・豆〉	70g × 2	540	583	
815	カレーまん	道産小麦粉100%使用〈乳・麦・豆〉	80g × 4	565	610	
816	古川熟成ポーク肩ロースしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	1150	1242	
817	豚ヒレ一口カツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	190g (6個)	960	1037	
818	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	
819	トンカツ用古川熟成ポーク	ドライエージング古川ポーク使用(ロース)	100g × 3	1220	1318	
820	豚ハーフカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	240g (2枚)	1040	1123	
821	チャーシュー(肩ロース)	古川ポーク使用 約3~5枚〈麦・豆〉	90g	935	1010	
822	豚つみれ	生活クラブみそ使用〈豆〉	15g × 12個	865	934	
823	ミルフィーユ豚カツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	245g (2枚)	1270	1372	
824	笹広風 豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前〈麦・豆〉	230g	940	1015	
825	メンチカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	80g × 3	890	961	
826	豚ロースカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	370g (3枚)	1590	1717	
827	デミグラスハンバーグ	北海道チレンの牛肉・平田牧場の豚肉を使用〈卵・麦・豆〉	240g (120g × 2)	625	675	
828	鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用	丹精鶏肉使用 3mm スライス	500g	1050	1134	1月
829	鶏肉砂肝	丹精鶏肉の砂肝	200g	350	378	
830	たこしゃぶしゃぶ	古平近海	200g	1640	1771	
831	ブイヤベースセット	甘えび・真だら・鮭・ペイジー・タレ付(目安2人分)〈乳・麦・豆・え〉	300g	1020	1102	
832	うなぎ長焼き(鹿児島産) 110g	鹿児島産養殖うなぎたれ・山椒付〈麦・豆〉	110g	1845	1993	
833	熟成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g (2切)	520	562	
834	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	
835	鮭ザンギ	日本海産鮭使用 加熱用〈麦・豆〉	150g	615	664	
836	鮭みりん漬	日本海、オホーツク海産秋鮭〈麦・豆〉	300g	645	697	
837	たら一口フライ	古平産たら・国産パン粉使用・加熱用〈麦〉	200g	595	643	
838	いかリング	リングとゲン入り 加熱用〈麦〉	100g	630	680	
839	鮭焼ほぐし身	オホーツク海産秋鮭(銀毛)使用	80g	640	691	
840	紅鮭マリネ	ロシア海産産紅鮭・国産野菜使用	75g	490	529	
841	鮭とば	日本海産秋鮭使用	100g	1210	1307	
842	糠にしん	近海にしん使用 調味料・酸化防止剤等不使用	200g	440	475	1月
843	鮭フライ	道産秋鮭使用 加熱用 10切前後〈麦〉	200g	540	583	
844	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用〈麦・豆〉	80g	400	432	
845	しめさば	生活クラブ純米酢・黒糖・真塩使用	80g (1枚)	535	578	
846	冷凍かき	厚岸産牡蠣使用 加熱用	150g	1020	1102	
847	エコシュリンプ M	インドネシア産 16~22尾〈え〉	300g	1720	1858	
848	甘えび	日本海産 刺身用〈え〉	120g	525	567	
849	あさり大粒	主に熊本・福岡・愛知・千葉・静岡県産あさり使用〈か〉	160g	418	451	1月
850	ぶり刺身	古平産ぶり使用	150g	1030	1112	
851	八角の開き	古平産	120g (1枚)	725	783	
852	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	
853	煮だこ	日本海産 頭と足が約100g ずつ	200g	800	864	
854	さんま	道産(未加工) 加熱用	330g (4尾)	670	724	
855	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
856	びんがまぐろ	太平洋一本釣り 船内凍結	450g	1280	1382	
857	メカジキステーキ用	太平洋産	140g (2枚)	570	616	
858	真がれい	石狩〜稚内産(未加工)	200g (1枚)	495	535	
859	まいこの三角アップルパイ	道産小麦粉・りんご使用〈卵・乳・麦〉	80g × 2	1080	1166	1月
860	熊笹麩万頭	道産小麦粉・もち粉使用〈麦〉	38g × 2	420	454	

819 トンカツ用古川熟成ポーク 大金ハム肉



ドライエージングした古川ポークのロース肉を、トンカツ用ソーサーにカットしました。断切りしているため便利です。

832 うなぎ長焼き(鹿児島産) 110g 鹿児島産うなぎ協同組合



鹿児島県大隅地区で養殖した鰻を使用。ふっくらと蒸された柔らかな身がおいしいです。タレ・山椒付。

820 豚ハーフカツ 大金ハム肉



古川ポークのロース肉、消費材の小麦粉とパン粉を使用。衣にパセリとパセリを混ぜた香ばしい豚カツです。

835 鮭ザンギ 東しゃこたん漁業協同組合



道産の鮭を一口サイズにカットし、生活クラブ指定の醤油をベースにした調味液に漬け込みました。

626 825 メンチカツ 大金ハム肉



古川ポークを使用した無添加のメンチカツ。ジューシーな肉のおいしさが味わえます。凍ったまま揚げて、お弁当や夕食のおかず。

650 852 生から造った開きほっけ 東しゃこたん漁業協同組合



古平で水揚げされたほっけをすぐに開き、真塩だけで調味しました。生から造れるのは産地ならではです。

NEW リニューアルして再開!



804 焼おにぎり 国産NSニッセイ

生活クラブ米とんぼのゆめ、消費材で作った調味液を使用し、お米の粒をつぶさないようやさしく握り、香ばしく焼き上げています。レンジで温めるだけですぐに食べられるので、軽食や夜食にも大助かり。1個約70gです。

【原材料】米(とんぼのゆめ)、醤油、みりん、なたね油

802 ひじき煮 国産小山製菓所



消費材の国産ひじき・京風あげ、国産人参・蓮根、乾椎茸を使用し、消費材を使って味付けしました。お弁当にも。

603 803 揚げてるエビフライ 国産NSニッセイ



生活クラブ指定のベトナム産ブラックタイガーを使ったエビフライ。自然解凍でおいしく食べられるのでお弁当やオードブルにおすすめです。

811 ミニミックスピッツァ 全国農協食品



生地は国産小麦を使用。コクのあるトマトソースの上に、無塩せきベーコン、コーン、玉葱、チーズをのせました。

812 カニとトマトのクリームソース(2袋) マルハニチロ



トマトの酸味と生クリームのやわらかな味わいがマッチした紅ずわいがに入りのパスタソース。かに味噌入り。

815 カレーまん 国産製菓



消費材のカレーパウダーをブレンドし、とろみのある具材に仕上げました。古川ポーク、道産のジャガイモをサイコロ状にして使用。



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・糖・(卵)・(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・糖・(卵)・(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)、脱胚穀、砂糖、パン酵母、バター、食塩、バターミルクパウダー、米糠加工品)

(乳・食・糖・(卵)・(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、高粉、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、糖、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
おすすめアップルクリーム
デニッシュ

生クリームを配合した大人気のこだわりカスタードクリームと、シロップ漬けりんごが相性ピッタリ!上品な甘さが魅力の一品です。ちょっぴりおしゃれなおやつに。

【原材料】パン生地:小麦粉、リンゴプレザーブ(リンゴ、液糖)、マーガリン、糖、砂糖、ショートニング、パン酵母、バターミルクパウダー、食塩、米糠加工品 クリーム:牛乳、砂糖、糖、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・糖・(卵)・(豆))

310円(税込 335円)

ソフトフランス



シンプルな素材でつくった、フワフワ食感の食事パンです。

90g × 2 (乳・食・糖・(卵)・(豆))

190円(税込 205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・糖・(卵)・(豆))

195円(税込 211円)

カステラチョコサンド



ココア風味のパン生地に、カステラとチョコクリームをサンド。子どもに人気の菓子パンです。

150g (卵・乳・食・豆・(糖))

310円(税込 335円)

ごまあんぱん



黒ごまの風味が香ばしい。生活クラブ指定の醤油を隠し味に使ったごまあんを包みました。

75g × 2 (卵・乳・食・豆・(糖))

290円(税込 313円) ★

アップルクリームデニッシュ



今月のおすすめ

63g × 2 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

335円(税込 362円) ★

第
2
週

バターたっぷりクロワッサン



バターを20%以上配合。バターの風味豊かで贅沢な味わい。

36g × 4 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

390円(税込 421円)

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)

全粒粉入クルミチーズ



全粒粉を配合した生地に、クルミとプロセスチーズを練りこんだ香ばしいパン。

62g × 2 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

450円(税込 486円) ★

チョコマーブルブレッド



チョコレート生地を練り込んだデニッシュパンです。

185g (卵・乳・食・豆・(糖))

430円(税込 464円) ★

クリームパン



生クリームとバターで、風味良く仕上げた自家製カスタードクリーム入り。

55g × 2 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

210円(税込 227円)

シナモンロール



消費材のシナモン、クルミ入り。道産クリームチーズと砂糖のソースをかけています。

75g × 2 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

470円(税込 508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・糖・(卵)・(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・糖・(糖)・(豆))

365円(税込 394円) ★

メロンパン



道産かぼちゃパウダーを加え、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)

かぼちゃあずき



かぼちゃのほんのりした甘味に、あずきのアクセントが特徴のパンです。秋冬限定。

60g × 2 (卵・乳・食・(糖)・(豆))

260円(税込 281円) ★

ショコラデニッシュ



ココア味のデニッシュにチョコレートクリーム、刻みアーモンドをトッピングしました。

80g × 2 (卵・乳・食・豆・(糖))

535円(税込 578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
4
週

バタール(フランスパン)



かむほどに小麦の味わいがするフランスパン。真塩を使用。

165g (食・糖・(乳)・(糖)・(豆))

205円(税込 221円)

ハンバーガーパンズ



ハンバーガー用のパンズです。ポークパティとあわせて利用して下さい。

65g × 4 (乳・食・糖・(糖)・(豆))

255円(税込 275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た。ソフトでやさしい甘さの食事パンです。

144g (乳・食・糖・(糖)・(豆))

275円(税込 297円)

チョココロンネ



チョコクリームの品質は別格。歯先でチョコが溶け、満足感が違います。

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) ★

炊きたて新米と相性バッチリ

ご飯がすすむ!おかず&おとも特集



今年も新米の季節がやってきました! つやつやもっちり食感で、甘みとうまみをしっかり感じられるのが新米の魅力です。とんぼの会の厳しい自主基準をクリアした特別なお米をさらにおいしく味わうため、とっておきのおかずとご飯のおともをご紹介します♪

温泉卵をプラスして!



529 725 味付豚カルビ 大倉ハム園

300g 995円 (税込1,075円) P23・25

生活クラブ指定の醤油・みそ・コチュジャンなどを使った味付けです。少し厚めにカットしているので、焼肉用としてもおすすめです。

これ一品でござそうに!
どんぶりの具



醤油ダレが食欲をそそる



743 きはだまぐろ漬け丼の具 関 NS ニッセイ

160g (80g×2) 570円 (税込616円) P25

焼津港に水揚げした鮮度の良いきはだまぐろをスライスし、生活クラブ指定の丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。

みそでさらに濃厚さアップ



124 豚ロース肉のみそ漬 関平田牧場

240g 1,120円 (税込1,210円) P20

関平田牧場の三元豚を消費材のみそ、砂糖、酒粕、みりんを練り合わせたみそ床に漬け込みました。

お箸が止まらない!
絶品おかず



凍ったままじっくり揚げた



835 鮭ザンギ 東しゃこたん漁業協同組合

150g 615円 (税込664円) P26

道産の鮭を一口サイズにカットし、醤油ベースの調味液、ニンニク、ショウガで風味豊かに味付けしました。お弁当にもおすすめです。

おかわり必至! ご飯のおとも



すっぴんさかやくせになる



413 梅びしお 関王屋製菓

180g 599円 (税込647円) P9

梅干し加工の途中でつぶれた梅を裏ごしし、みじん切りの赤じそを混ぜて練り合わせました。減農薬栽培された梅と紫蘇を使用。食品添加物は使用していません。

お弁当にもぴったり!



726 豚そぼろ 大倉ハム園

200g 1,030円 (税込1,112円) P25

古川パークを使用した、生味噌味の和風そぼろです。味もしっかりついているので、ごはんのおかずぴったり。自然解凍してそのまま三色丼他、だし巻き卵などに。

いかのうまみかぎゅッ!



640 いか塩辛 関 NS ニッセイ

70g 490円 (税込529円) P24

道産真いかを一夜干しすることで旨みを引き出し、消費材の本みりんと料理酒で、深みのあるまろやかな味に仕上げています。