

生活クラブ お正月用品

申込方法	お正月用品申込用紙でお申込みください。 ※ OCR 補完・宅配便配送組合員の注文締切は 12/8 (月) 正午まで。	
申込締切	班	12 月 4・5 日
	戸配	12 月 1～5 日
配達週	12 月度 第 5 週 (一部変則配達)	
変則配達日程について		
● 生たらば足セクション ● ボイルたらば足セクション ● おせち二段重 ● オードブルおせち は一部変則配達日程となります。		
◆ 班はすべて週の後半曜日 (木または金曜日) での配達 ◆ 戸配の月～火曜日配達コースは 12 月 29 日 (月) に特別配達となります		

心ほどける美味しさで、一年の幕開けを



101 生たらば足セクション

凍 8,450 円 (税込 9,126 円)

700～900g (か) 関 NS ニッセイ

ホットプレートで冷凍のまま焼くのがおすすめ。カットして鍋に入れても美味しいです。解凍したり焼きすぎたりは、うま味が抜けてしまうのでご注意ください。



102 ボイルたらば足セクション

凍 11,100 円 (税込 11,988 円)

1kg (か) 関 NS ニッセイ

ロシア海域で漁獲し船内でボイル、急速冷凍しているのので鮮度抜群。そのまま食べるか、天ぷらにしても美味しいです。



103 毛がに

凍 5,300 円 (税込 5,724 円) 380g (か) 東しゃこたん漁業協同組合

オホーツク海産の身入りの良い毛がにを厳選しました。浜茹でして急速冷凍しているので鮮度抜群。濃厚なかに味噌も楽しめます。



104 ボイルたらばカット

凍 6,400 円 (税込 6,912 円) 350g ビードロカット (か) 関 NS ニッセイ

ロシア海域で漁獲したたらばを、身を取り出しやすいようにカットしました。解凍してそのままはもちろん、鍋物やサラダにも。



105 ボイルずわいカット

凍 3,800 円 (税込 4,104 円) 450g ビードロカット (か) 関 NS ニッセイ

ノルウェー産のずわいがにを、鮮度そのままにボイルしました。身が取り出しやすいようにカットしています。



106 熟成新巻鮭半身

凍 3,750 円 (税込 4,050 円)

900g 切身 2 切ずつ個包装 関 NS ニッセイ

オホーツク産の鮭を塩漬けし約 3 週間かけじっくり熟成させています。鮭の旨味をたっぷり引き出した逸品。弱火でじっくり焼いてください。



107 スモークサーモン紅鮭スライス

凍 1,530 円 (税込 1,652 円) 150g

ロシア産の脂の乗った紅鮭を真塩だけで味付けし、時間をかけて香り高くスモークしました。便利なスライスタイプと少しお得なブロックタイプです。

108 スモークサーモン紅鮭ブロック

凍 1,330 円 (税込 1,436 円) 150g



109 ぼたんえび

凍 6,400 円 (税込 6,912 円)

500g (11～13 尾) (え) 東しゃこたん漁業協同組合

生きたまま船内凍結させているので鮮度抜群。濃厚な旨味と甘みを味わえます。



110 甘えび (正月規格)

凍 1,450 円 (税込 1,566 円)

350g (21～35 尾) (え) 関 NS ニッセイ

北海道沖日本海で獲れた甘えびを、水揚げ後すぐに急速冷凍。鮮度抜群でとろけるような甘みがあります。



111 有頭エコシュリンプ

凍 1,035 円 (税込 1,118 円)

200g (5 尾) (え) 関オルター・トレード・ジャパン

ジャワ島で粗放繁殖という昔ながらの方法で、抗生物質を使わず健康的に育てられたエビです。



112 粒うに

凍 2,222 円 (税込 2,400 円)

50g 東しゃこたん漁業協同組合

淡白で上品な甘みのキタムラサキウニを低温で仕上げました。ウニの風味が生きています。

お正月料理を艶やかに彩る、鮮度の高い海の幸



113 あわび

凍 1,500円 (税込1,620円)
140g (2個) 東しゃこたん漁業協同組合

古平産の天然あわびをその日のうちに急速冷凍。磯の香りと食感が楽しめます。



114 北海道産つぶ貝

凍 1,390円 (税込1,501円)
350g 東しゃこたん漁業協同組合

道産の真つぶを鮮度そのままに急速凍結しているのをお刺身で食べられます。煮つけにもおすすめです。



115 ほっき貝

凍 2,350円 (税込2,538円)
200g (3〜5枚) 関 NS ニッセイ

小樽港に水揚げされたものをきれいに開き、パック詰め後ボイルしました。ヒモと貝柱もとても美味です。



116 ほたて (刺身用)

凍 1,540円 (税込1,663円)
180g (8〜14粒) 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。



117 生だこ

凍 995円 (税込1,075円)
400g 東しゃこたん漁業協同組合

古平近海で水揚げされた生だこを、足1本ずつ袋詰めして冷凍しています。半解凍し、塩でもんでぬめりを取ってから切ると薄く切りやすいです。



118 煮だこ

凍 800円 (税込864円)
200g (頭・足各約100g) 東しゃこたん漁業協同組合

日本海産の真だこを、使いやすいように頭と足をバラ凍結しました。色をよく見せるためのミョウバンは不使用です。



119 酢だこ

凍 1,120円 (税込1,210円)
250g 関 NS ニッセイ

道産のたこを消費材の純米酢、素精糖、真塩等の調味料に漬けました。旨み豊かな魚醤油をかくし味に使っています。



120 めばちまぐろ

凍 1,200円 (税込1,296円)
190g 関 NS ニッセイ

日本船籍が太平洋沖で漁獲し、船上にて急速凍結しているの鮮度抜群。解凍後の赤身が鮮やかなのが特徴です。



121 びんながまぐろ

凍 1,280円 (税込1,382円)
450g 関 NS ニッセイ

北太平洋で漁獲され、大変脂がのっています。皮も取り除いてあるので切るだけで食べられます。



122 きんき

凍 2,480円 (税込2,678円)
1尾 (300g) 関 NS ニッセイ

道東で水揚げされた冬が旬の高級魚。身は淡白でくせがなく、脂のりが抜群です。



123 きんき開き

凍 4,200円 (税込4,536円)
1尾 (200g) 関 NS ニッセイ

上品な白身で脂のりがよく、ざっと冷風乾燥しただけなので煮物にも使えます。



124 たらこ (正月規格)

凍 1,800円 (税込1,944円)
300g 関よ吉野

鮮度・味ともに最高級の道産たらこを塩だけで漬けた、無添加のたらこ。原料の品質が高いからこそこのシンプルな味付けが自慢です。



128 さばスモーク

凍 620円 (税込670円)
80g 関 NS ニッセイ

国産の脂ののった真さばを、真塩、ほっけの魚醤油、白ワインに漬け込み、ナラ、桜などのチップでしっかりとスモークしました。



125 しめさば

凍 535円 (税込578円)
80g (1枚) 関 NS ニッセイ

北海道・青森県・宮城県沖で獲れたさばを、消費材の純米酢や素精糖で味付けしました。刺身や寿司ネタに。



126 紅鮭マリネ

凍 490円 (税込529円)
75g 関 NS ニッセイ

スモークしたロシア産の紅鮭を国産の玉ねぎ、人参、ピーマンと一緒に漬け込んだ無添加マリネです。



127 ほたてマリネ

凍 620円 (税込670円)
75g 関 NS ニッセイ

オホーツク産のほたてを軽く燻製し、玉ねぎ、ピーマン、人参のスライスと一緒にマリネ液に漬け込みました。



130 鮭とば

凍 1,210円 (税込1,307円)
100g 関 NS ニッセイ

日本海産の秋鮭を、魚醤油と真塩のみで味付けしました。無添加の「とば」はなかなかお目にかかれません。軽く炙っても美味しい。



201 するめ

凍 2,250円 (税込2,430円)
200g (5枚) 東しゃこたん漁業協同組合

日本海産の身が厚い真いかを使用。市販品のように冷凍原料を使用していないので、新鮮で臭みがありません。



202 ほたて干貝柱

凍 1,660円 (税込1,793円)
3Sサイズ 100g 関 NS ニッセイ

オホーツク産ほたてを二度炊きした後、天日干し又は熱風乾燥しています。スープ、炒め物、酒の肴などいろいろな料理に使えます。

新年の祝い膳には、贅沢な美味しさを添えて



203 三元豚 ロースしゃぶしゃぶ

凍 1,445 円 (税込 1,561 円)
400g 関平田牧場

柔らかな肉質に、ほどよく脂ののしたロース部分を使用。あっさりしたまろやかな味わいは格別。

204 純粋金華豚ロース・ 肩ロースしゃぶしゃぶ

凍 2,550 円 (税込 2,754 円)
400g 関平田牧場

幻の豚とも呼ばれている純血種の金華豚。サシが入った霜降り豚で、そのうま味、甘みに驚かれるはず。

205 放牧牛すき焼き・ しゃぶしゃぶ用(ロース)300g

凍 2,815 円 (税込 3,040 円)
300g 北海道チクレン農協連

赤身と脂身のバランスが良く、きめ細かく柔らかな肉質が堪能できる最上級の牛肉。



206 古川熟成ポーク肩ロース しゃぶしゃぶ

凍 1,150 円 (税込 1,242 円)
300g 大金畜産場

ドライエーシング(乾燥熟成)しているので、灰汁が少なく臭みありません。しゃぶしゃぶはもちろん、サラダなどにも。



207 牛肉すき焼用

凍 2,625 円 (税込 2,835 円)

肩ロース約2mm スライス 400g 北海道チクレンミート
牧草をたっぷり食べて健康的に育った牛肉です。うま味成分が凝縮された肩ロース部位を使用しています。



208 牛サーロインステーキ

凍 2,535 円 (税込 2,738 円)

180g × 2 北海道チクレンミート
北海道の提携牧場で、健康的に育てられたホルスタイン種。赤身の旨みを堪能できます。

209 放牧牛焼肉用 (カタ・バラ) 250g

凍 1,470 円 (税込 1,588 円)
250g 北海道チクレン農協連



自由に牧草を食べて育った牛です。味わい深い赤身が特長。



210 古川熟成ポーク焼肉セット

凍 3,350 円 (税込 3,618 円)
1kg(500g × 2) 大金畜産場

ロースとバラを厚さ4~5mmにカット。乾燥熟成で水分が飛んで風味が増し、消化吸収に優れたお肉です。



※写真は1kg



211 牛肉の野菜巻き

凍 700 円 (税込 756 円)
2本入 (鶏・乳・麦・豆) 丸金佐藤水産場

牛肉で人参、ごぼう、いんげんを巻いた彩り鮮やかな一品です。消費材の牛肉、醤油、だしを使用しています。



212 国産鴨のスマーク

凍 1,320 円 (税込 1,426 円)
115g 全国農協食品協

青森県で飼育されたパレパリー種の鴨を塩と砂糖でシンプルに味付けし、桜のチップでスマーク。素材の旨味を引き出しています。

214 糸巻きロースハム

凍 2,500 円 (税込 2,700 円)
300g (鶏・乳・麦・豆)

古川ポークを無添加で仕上げた本格派。本来のハムの美味しさ、肉の旨みが味わえます。



札幌バルナバフーズ場

215 パストラミロースハム

凍 1,780 円 (税込 1,922 円)
250g (鶏・乳・麦・豆)

古川ポークのロース肉の表面を荒挽き黒胡椒でおおったハムです。



216 ロースハムブロック

凍 1,825 円 (税込 1,971 円)
250g (鶏・乳・麦・豆)

古川ポークを塩、砂糖、香辛料だけで仕上げたハム。熟成期間が長いので、きめ細かく締まった食感です。



213 豚ロース肉のみそ漬

凍 1,120 円 (税込 1,210 円)
240g (豆) 関平田牧場

(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。



217 生ハムスライス (スモークタイプ)

凍 635 円 (税込 686 円)
40g (5~8枚) (鶏・乳・麦・豆)

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。



218 生ウインナー

凍 870 円 (税込 940 円)
200g (鶏・乳・麦・豆)

加熱燻煙をしていない生のウインナーです。ポイル後に軽く焼いて食べると、ジューシーな食感が味わえます。



219 クラコウ

凍 389 円 (税込 420 円)
60g (鶏・乳・麦・豆)

セミドライタイプのソーセージ。軽く焼く目をつけたり、ピザの具やおつまみにも。

丸金佐藤水産(株)

一の重



二の重



美味しく食べるための解凍法

解凍は冷蔵庫内で、重箱を重ねずに12～24時間程度が目安です。詳細は添付のお品書きでご確認ください。

- 1 なます (55g)
- 2 田作り (20g)
- 3 八幡巻 (4切)
- 4 黒豆 (60g)
- 5 いくら醤油漬 (40g)
- 6 昆布巻にしん (4切)
- 7 湯葉のえび巻 (2尾)
- 8 味付かずのこ (50g)
- 9 ゆり根きんとん (60g)



220 おせち二段重 22品目

賞味期限 30日 (卵・乳・麦・豆・え・か)

22,455円 (税込 24,251円)

サイズ: (約) 縦 21.5cm × 横 21.5cm × 高さ 13cm

- 10 たらこ煮 (30g)
- 11 豚の柔らか煮 (45g)
- 12 かに巻き (3切)
- 13 蛸柔らか煮 (30g)
- 14 たまごカステラ (3切)
- 15 鶏のし (3切)
- 16 かにジュレ (3切)
- 17 つぶ旨煮 (40g)
- 18 三乃味のし (4切)
- 19 ほたてスモーク珍味 (5個)
- 20 ぶりの照り焼き (3切)
- 21 煮あわび (2個)
- 22 北海しまえび (3尾)



自由に組み合わせて、おせち料理をより



223 国産かずのこ

1,700円 (税込 1,836円)

180g 関よ吉野

古平で水揚げされたにしの原卵を塩だけで加工した、希少な道産かずのこです。漂白剤・着色料不使用。1本羽、変形込み。



224 数の子

1,620円 (税込 1,750円)

200g 関よ吉野

カナダ産のニシンからとれた熟度の良い原卵を無漂白で加工しています。パリッとした食感が特徴です。



225 味付数の子

1,550円 (税込 1,674円)

300g (麦・豆) 関よ吉野

オランダ産の最上級のかずのこを使用。化学調味料不使用、無漂白です。



226 昆布巻3本セット

1,650円 (税込 1,782円)

約165g×3 (麦・豆) 関 NS ニッセイ

紅鮭・にしん・ししゃもをみつし昆布で手巻きし、国産の無漂白かんぴょうで結びました。



227 昆布巻(ハーフサイズ) 5種セット

1,880円 (税込 2,030円)

約80g×5 (麦・豆) 関 NS ニッセイ

紅鮭・にしん・ほたて・たらこ・ししゃもの5種類の昆布巻が楽しめます。



228 伊達巻

1,070円 (税込 1,156円)

200g (卵) 丸金佐藤水産

一枚ずつ丁寧に手焼きしています。甘味は控えめ。解凍後10日を目安に食べきってください。



229 つぶ旨煮

540円 (税込 583円)

60g (乳・麦・豆) 丸金佐藤水産

道産のつぶを生活クラブ指定の醤油、消費材の和食だし等で味付けしました。



230 海老のつや煮

655円 (税込 707円)

5尾 (乳・え) 丸金佐藤水産

エコシュリンプ使用。消費材の和食だしを使っています。



301 紅白板かまぼこ

1,020円 (税込 1,102円)

230g×2 (紅白各1個) 丸金佐藤水産

合成着色料を使わず、にんじんで自然な赤みをつけました。お正月には欠かせない一品です。



302 紅白ちくわ

390円 (税込 421円)

80g×2 (紅白各1本) 丸金佐藤水産

スケトウダラ100%の無添加すり身に、にんじんを練り込んで自然な赤みをつけています。



303 湯葉のかに巻き

905円 (税込 977円)

2本入 (卵・豆・か) 丸金佐藤水産

紅ずわいがにの棒肉をすり身と湯葉で巻いて蒸しました。かにの甘みと湯葉の風味で高級感のある味わいです。



304 湯葉のえび巻き

645円 (税込 697円)

3本入 (卵・豆・え) 丸金佐藤水産

えびのすり身を湯葉で巻いて蒸しました。えびの食感と湯葉の風味が絶妙。解凍後そのまま食べられます。



305 三乃味のし

550円 (税込 594円)

150g (卵・乳・え・か) 丸金佐藤水産

かに、えび、ほたてを、リン酸塩不使用のすり身に混ぜ、三層に重ねて蒸しました。



306 鶏のし

675円 (税込 729円)

90g (卵・麦・豆) 丸金佐藤水産

消費材の丹精鶏を、消費材のみそ、生活クラブ指定の醤油を使って調味しています。スケトウダラの無リンすり身使用。



307 棒だら煮付け

605円 (税込 653円)

130g (切身 40g×3、煮汁) (乳・麦・豆) 丸金佐藤水産

道産の棒だらを生活クラブ指定の醤油や純米酢などで煮付けました。手間のかかる煮付けも消費材で手軽に。

生活クラブのおせち

新年の門出を祝う



- ① ほたてマリネ (75g)
- ② かに三色のし (4切)
- ③ ゼリー (りんご、牛乳) (各2切)
- ④ チキンロール (4切)
- ⑤ すり身のコーン巻 (4切)
- ⑥ ローストビーフ (タレ付)
(80g+タレ 15g)
- ⑦ スモークサーモン紅鮭 (70g)
- ⑧ かにグラタン (70g)



221 オードブルおせち 8品目

賞味期限 30 日 (卵・乳・麦・豆・か)

10,855 円 (税込 11,723 円)

サイズ: (約) 縦 21.5cm × 横 21.5cm × 高さ 7.5cm

「おせち二段重」と「オードブルおせち」
両方注文して豪華三段重に!



両方合わせて 33,310 円 (税込 35,974 円)

222 ひのき祝箸 千寿万歳

360 円 (税込 396 円)

24cm 5膳組 酒井産業㈱

国産ひのき(間伐材)を使用。松竹梅をあしらった縁起の良い箸袋になっています。



華やかに。生産者自慢の食材を集めました。



308 栗ペースト

924 円 (税込 998 円)

170g 菊池食品工業㈱

韓国産の栗を使用、無漂白無着色。低糖度(糖度35%)です。菓子材料、栗きんとんなどに。



309 愛媛県産栗の甘露煮

1,242 円 (税込 1,341 円)

250g (固形量 125g) 全国農協食品㈱

愛媛産の良質な栗を甘露煮に仕上げました。輸入品よりも食味部分が多く残っています。無漂白、無着色。



310 栗の甘露煮

1,066 円 (税込 1,151 円)

230g (固形量 110g) 菊池食品工業㈱

ほんのりした甘味なのでおせち料理や菓子作りに幅広く利用できます。韓国産原料を使用。無漂白、無着色。



311 国産栗の栗きんとん (割れ栗使用)

1,574 円 (税込 1,700 円)

210g 菊池食品工業㈱

割れ栗を原料にすることで食べやすく、国産原料ながら価格も抑えています。やや甘めに味付けした栗をたっぷり感じられます。



312 栗きんとん

1,598 円 (税込 1,726 円)

230g 菊池食品工業㈱

韓国産栗の甘露煮と国産さつまいもペーストを使用した栗きんとん。栗の風味を生かしたうす味に仕上げました。



313 黒豆

530 円 (税込 572 円)

150g (麦・豆) 丸金佐藤水産㈱

中札内村産の光黒大豆を生活クラブ指定の醤油と道産の甜菜糖で味付け。原材料すべてを道産にこだわりました。



314 なます

255 円 (税込 275 円)

150g 丸金佐藤水産㈱

道産の大根とにんじん、消費材の純米酢を使用しています。添加物を使用しない手作りの味。



315 松前漬

400 円 (税込 432 円)

80g (麦・豆) ㈱ NS ニッセイ

みついし昆布、スルメイカ、カナダ産無漂白白の子を原料に、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。



316 豆きんとん

520 円 (税込 562 円)

200g 菊池食品工業㈱

道産大福豆を使い、糖度を抑え豆の風味を生かしています。大福豆は和菓子のあんに使われる上質な豆です。



317 ゆり根きんとん

805 円 (税込 869 円)

150g 丸金佐藤水産㈱

道産のゆり根を使ったきんとんです。食品添加物は一切使わずに、ゆっくりと練り上げ上品な味に仕上げています。



318 たらこまき

410 円 (税込 443 円)

120g (麦・豆) ㈱ NS ニッセイ

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。



319 煮あわび

2,580 円 (税込 2,786 円)

140g (2個) (麦・豆) 東しゃこたん漁業協同組合

積丹のミネラル豊富な海で育った天然あわびを柔らかく煮付けました。



320 八幡巻

805 円 (税込 869 円)

2本入 (麦・豆) 丸金佐藤水産㈱

丹精國鶏のむね肉でこぼろを巻き、生活クラブ指定の消費材や消費材の和食だてで味付けしました。



321 大根とかいの甘酢巻

910 円 (税込 983 円)

2本入 (麦) 丸金佐藤水産㈱

本ずわいがにを道産の大根で巻き、消費材の純米酢を使った甘酢に漬けました。



322 大根と紅鮭の甘酢巻

720 円 (税込 778 円)

2本入 丸金佐藤水産㈱

スモークサーモンを道産の大根で巻き、消費材の純米酢を使った甘酢に漬けました。

おもてなしにもぴったり。新春を彩る消費材



323 かに茶巾

凍 665円 (税込 718円)
25g×6 (卵・麦・か) 丸金佐藤水産
リン酸塩不使用のスケ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。



324 えび茶巾

凍 630円 (税込 680円)
25g×6 (卵・麦・え) 丸金佐藤水産
ふわっとした食感にえびの風味がよく合っています。すり身の原料はリン酸塩不使用。揚げると外側はカリッと中はフワっとした食感に。



325 ほたて茶巾

凍 630円 (税込 680円)
25g×6 (卵・麦) 丸金佐藤水産
ふわっとした食感でまろやかな味。リン酸塩不使用のすり身に、国産ほたてをミックスしています。



326 すり身のコーン巻

凍 585円 (税込 632円)
100g (卵) 丸金佐藤水産
桂むきにしたコーンですり身を巻いた、見た目も面白い一品です。丸ごと食べられます。



327 かに甲羅グラタン

凍 900円 (税込 972円)
65g×4個 (乳・麦・か) 丸金佐藤水産
かにの甲羅を器にした華やかなグラタン。消費材の牛乳、ホワイトルーフ、マカロニを使用しています。オーブンで軽く焦げ目を付けてください。



328 チキンと白葱の照り焼き風キッシュ

凍 1,074円 (税込 1,160円)
155g (卵・乳・麦・豆) マルハニチロ
国産白葱と丹精鶏のムネ肉を使用した和風照り焼き仕立てのキッシュ。醤油は提携生産者のものを使用。4号で直径約12cm。



329 かに爪フライ

凍 1,055円 (税込 1,139円)
40g×6本 (卵・乳・麦・豆・か) 丸金佐藤水産
日本海産紅ずわいがにの爪肉を、リン酸塩不使用のすり身で包みました。油で揚げてください。



330 カニ入り鹿の子揚げ

凍 570円 (税込 616円)
4個 (卵・麦・豆・か) 丸金佐藤水産
かに入りのすり身をクルトンで包みました。揚げやすいので低温でじっくり揚げてください。



401 海鮮アーモンド揚

凍 470円 (税込 508円)
5個 (卵・え) 丸金佐藤水産
えび、ほたて入りのすり身をアーモンドで包みました。揚げやすいので低温でじっくり揚げてください。



402 冷凍黒えだ豆

凍 355円 (税込 383円)
300g (豆) JA中札内村
深みがある味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。



403 新春ゆばセット

凍 955円 (税込 1,031円)
ゆばの若竹巻き 102g (6個)、豆腐ゆば重ね 114g (6個)
(卵・麦・豆・え) 全国農協食品
豆腐生地にわかめ・ゆ・人参を加え、生ゆばで丁寧に手巻きした「ゆばの若竹巻き」と、豆腐生地に桜えび・枝豆を加え、上からゆばを重ねた「豆腐ゆば重ね(桜えび・枝豆)」の2種類をセットにしました。



404 北海道生麩

凍 550円 (税込 594円)
120g (麦) 岡山製麩所
自社工場にて道産小麦からグルテンを製造し、道産もち粉と合わせて蒸しました。添加物は一切不使用です。お雑煮、茶碗蒸し、煮物、田楽などに。



405 北海道紅白生麩

凍 550円 (税込 594円)
120g (麦) 岡山製麩所
道産小麦ともち粉から作った紅白2色の生麩を組み合わせた。赤色には紅麴色素を使用しています。もちもちの食感が楽しめます。



406 北海道華禅麩

凍 635円 (税込 686円)
160g (乳・麦・豆) 岡山製麩所
道産の小麦、もち粉から作った生麩に木耳、銀杏を入れたお惣菜です。生麩の表面をさっと揚げて、和風だしや消費材の調味料で炊きあげました。



407 北海道産ふき水煮

凍 240円 (税込 259円)
130g 岡山製食品
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。



408 北海道産地竹水煮

凍 535円 (税込 578円)
100g (3〜6本) 岡山製食品
春先に収穫した新鮮な地竹水煮です。収穫後は缶詰にて保管し、出荷時に包材に充填されるので鮮度を維持しています。



409 北海道産わらび水煮

凍 285円 (税込 308円)
110g 岡山製食品
春先に収穫した道産わらびを塩漬けにし、あく抜きを行い水煮にしました。



410 花麩

354円 (税込 382円)
60g (麦) 岡山製食品
道産の小麦蛋白と小麦粉を使用し、長年の伝統と経験を生かして丹念に焼き上げました。市販のものはほとんどが輸入小麦・合成着色料を使用しています。



411 春の七草(フリーズドライ)

298円 (税込 322円)
4g (2g×2包) 全国農協食品
国産の七草(すずしろ、すずな、はこべら、せり、なずな、ほとけのざ、ごぎょう)を下処理してフリーズドライ。温かいお粥に振りかけて混ぜるだけで簡単においしく食べられます。1包でお茶碗2〜3杯分。



412 柚子巻き柿

800円 (税込 864円)
190g 岡山製食品
無農薬栽培の柚子の皮の砂糖煮を減農薬栽培の干し柿で巻き込んであります。薄くスライスしてお召し上がりください。



413 ゆず(生食用) 2個

462円 (税込 499円)
JAアグリあなん (徳島)
特有の爽やかな香りは、加熱しても残ります。果汁は酢の物や鍋物に、果皮は薬味や料理の器などの演出としても使えます。
※送料は供給不可。
※農産物カタログ12月号との重複注文にご注意ください。



414 温州みかん 10kg

5,965円 (税込 6,442円)
KARP(和歌山)
土作りを基本にした栽培をしています。ノーワックス・ノーブラッシングでの取り組みです。
※送料・宅配便配送組合員は供給不可。

心を込めてひと煮。手づくりの正月ごちそう

※消費材・農産物共同購入カタログ12月号との重複注文にご注意ください。

全農チキンフーズ



416 鶏肉モモ

凍 1,060円 (税込 1,145円)

500g

味の濃い部位なので煮物や焼き物に適しています。しっかり煮込む料理にもどうぞ。

417 鶏肉モモ角切り

凍 700円 (税込 756円)

300g

モモ肉を2cmの角切りにしてバラ凍結しました。時短に活躍します。
※宅配便配送組合員は供給不可。

415 鶏肉ムネ

凍 815円 (税込 880円)

400g

脂肪が少なくあっさりしているので、様々な料理に幅広く使えます。

418 れんこん 500g

615円 (税込 664円) 南丸エビ倶楽部 (茨城)
無漂白。酸化しやすいので皮をむいたら水にさらしてください。お煮しめや酢ぼす、きんぴらやサラダなどに。
※割路は供給不可。

419 金時人参 500g

488円 (税込 527円) JA香川県

美しい朱色は「おせち料理」に最適。普通の人参に比べ柔らかく甘みが強いのが特徴ですが、一般的な人参と同じように普段の料理にも。
※割路は供給不可。

420 さといも 1kg

590円 (税込 637円) JAいるま野 (埼玉)

肉質がねっとりしていて柔らかく、煮くずれにくいのが特徴。正月料理のお煮しめなどに欠かせない野菜です。
※割路は供給不可。

421 ごぼう 500g

389円 (税込 420円) JAさつばろ

年末の取り組みでおなじみ、続木さんのごぼう。無洗浄・泥つきのまま届きます。正月料理のお煮しめや、たたきごぼうには欠かせません。
※割路は供給不可。



422 鶏肉ミンチ・バラ凍結

凍 720円 (税込 778円)

350g 全農チキンフーズ

丹精鶏のムネ肉とササミを皮ごとミンチしてバラ凍結しました。松風焼きなどに。



423 つと巻

凍 340円 (税込 367円)

75g×2 (赤・緑各1本) 丸金佐藤水産

赤色はにんじん、緑色はほうれん草のペーストを使って色づけています。無添加で作った安心のおいしさ。



425 なまそば

凍 520円 (税込 562円)

240g (120g×2) (麦・そ・卵・乳)

西山製麺

賞味期限：製造日より15日間

北竜町の石臼挽きそばと、道産小麦粉ゆめちからで作った五割そば。さわやかなそばの香りとどろろの良さが特長です。



一年の締めくくりに
道産そばの
豊かな風味を



424 黒豆(祝黒/大塚農場)

凍 275円 (税込 297円)

250g (豆) 当別あしん野菜生産組合

品種は風味の良い「祝黒」。煮崩れや皮むけが少ないのが特長です。提携生産者である大塚農場が特別栽培基準で栽培しています。



迎春の膳は
手づくりの黒豆で

426 道産五割そば(箱)

凍 2,795円 (税込 3,019円)

250g×6袋 (麦・そ) 田村製麺工業

427 道産五割そば(1袋)

凍 468円 (税込 505円)

250g (麦・そ) 田村製麺工業

道産の新そば粉と道産小麦粉を使った五割そば。ひと味違う新そばの風味をお楽しみください。



428 にしんの甘露煮

凍 435円 (税込 470円)

40g (2切) (麦・豆) 丸金佐藤水産

東しゃこたん漁協の身欠にしんを柔らかく煮込みました。にしんそばやご飯のお供に。



429 真昆布

凍 920円 (税込 994円)

150g 南かやべ漁業協同組合直販加工センター

風味の良い澄んだだしがとれる最高級品です。南茅部産真昆布は関東や関西の料亭で使われるほど。



430 厚肉どんこ

凍 1,492円 (税込 1,611円)

65g 大分県椎茸農業協同組合

原木栽培の椎茸を乾燥させました。肉厚で風味・食感が良いのが特長で、煮しめの他にバター焼きなどもおすすめ。



501 桜でんぶ

凍 390円 (税込 421円)

50g 丸金佐藤水産

道産のスケウダラを丁寧に手でほぐし、シンプルに味付けしています。紅麴色素を使って上品に色付けしました。

502 純米料理酒

凍 1,170円 (税込 1,287円)

720ml 田中酒造

日本酒度+1〜5

アルコール度数約12%

糖類などは使わず、熟成、割水加減では純米酒にもなる高品質の生活クラブオリジナル料理酒。開封後は冷蔵保管してください。

503 本みりん九重櫻

500ml 屠蘇散付

凍 990円 (税込 1,089円)

500ml 九重味酒

アルコール度数約13.5〜14.5%

九重櫻は本みりんの最高傑作といっても過言ではありません。品質の高い原料を、伝統の技で時間を惜しみなく使って醸造しています。正月用の屠蘇散付き。

お正月用品カタログについて

お正月用品の申込み・配達について

お正月用品申込用紙でお申し込みください。配達日は12月度第5週となります。詳細は表紙をご覧ください。お正月用品の代金引落日は1月27(火)です。

宅配便配送組合員の方へ

注文は1月1回目での受付、注文締切りは12月8日(月)正午までです。また、配達日は12月3回目(12月23・24日)となります。「宅配便配送組合員供給不可」と表記されている品目は注文できませんのでご了承ください。詳細は、生活クラブ北海道のホームページでご確認ください。

取り組みの約束ごと

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。

表中のマークの見方

- 凍 ⇒ 冷凍配送
- 蔵 ⇒ 冷蔵配送
- NEW ⇒ 新規取り扱い品
- 酒 ⇒ マークのついている消費材はお酒です。20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の者には販売できません。酒類は生活クラブ本部・割路センターからの広告です。
- ⇒ 生活クラブ北海道で独自に取り組んでいる消費材です。
- ⇒ 運伝子組み換え要対策品(※運伝子組み換の副原料などを、やむを得ず使用する場合の独自表示)

アレルギー表記について

アレルギーとなる代表的な9種類の原料を以下のように表示しています。

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

原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(コナミネーション)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、利用前に必ず包材表示を確認してください。

新春の食卓に華やぎを添えて



504 贅沢ずわいがにの押し寿司

凍 1,998円(税込2,158円)

240g(8切入)〈卵・豆・か〉全国農協食品

ずわいがにの棒肉をふんだんに使用した、贅沢な押し寿司です。酢飯には彩りよく錦糸玉子とごまを混ぜ込みました。



505 笹蒸し寿司(かに、鯛、穴子)

凍 1,040円(税込1,123円)

240g(3種×各2個)〈卵・麦・豆・か〉全国農協食品

提携先の酢を使った酢飯の上に、国産の焼き穴子・紅ずわいがに・小鯛をのせ笹で包みました。蒸し器やレンジで蒸して。



506 3種の彩りてまり寿司

凍 1,242円(税込1,341円)

230g(3種×各3個)〈卵・麦・豆・え・か〉全国農協食品

紅ずわいがに・穴子・海老を彩り良く詰め合わせた一口サイズのお寿司です。かにの上にはゆず、海老の上には枝豆をトッピング。

507 静岡うなぎ漁協同組合 うなぎ長焼き(静岡産)

凍 2,310円(税込2,495円)

120g タレ・山椒付 〈麦・豆〉

脂のりの良い国産うなぎを、ふっくらと仕上げました。タレも食品添加物不使用です。



508 鹿おさき町加工組合 うなぎの蒲焼きカット2枚(鹿児島産)

凍 1,765円(税込1,906円)

120g(2枚) タレ・山椒(2組)付 〈麦・豆〉

鹿児島県大隅地区で養殖したうなぎを使用。ふっくらと蒸された柔らかな身がおいしいです。



509 国産うなぎの笹ちまき

凍 1,896円(税込2,048円) 360g(8個) 〈麦・豆〉 全国農協食品

消費材のうなぎの蒲焼を使用。もち米とうち米をブレンドし、醤油とうなぎのタレで炊いたおこわ風ご飯に、照りよく焼き上げた香ばしいうなぎをのせて笹の葉にくるみました。



510 6種具材のお煮しめ

蔵 914円(税込987円)

310g 〈麦・豆〉 全国農協食品

国産のごぼう、人参、里芋、れんこん、こんにゃく、椎茸を甘めの味付けで仕上げました。経節でダシをとった上品な味わいです。



国産紅ずわいがにの身を6割以上配合。調味液はかつおだしをベースに、できるだけ提携先の調味料を使用。3合用。



511 かにめしの素

全国農協食品

蔵 1,062円(税込1,147円)

250g(具材160g+調味液90g) 〈麦・豆・か〉



512 海鮮鍋セット 関NSニッセイ

凍 1,850円(税込1,998円) 700g(タレ150g別) 〈豆・え・か〉

【セット内容】 鮎250g、貝付つぶ150g、ペビーほたて100g、甘えび100g、いか100g、味噌タレ150g

手軽に鍋が楽しめるように、5種類の魚介類と味噌タレをセットにしました。年末年始の家族が集うひと時に。



513 たこしゃぶしゃぶ

東しゃこたん漁協同組合

凍 1,640円(税込1,771円) 200g

古平で獲れた水だこを鮮度そのままに急速冷凍して薄くスライスしました。生食できる高鮮度なので、お好みの大きさにカットしてカルパッチョにも。



514 新米新酒

蔵酒 2,200円(税込2,420円)

720ml 日本酒度+1~5

アルコール度数16~18% 田中酒造

道産酒造好適米「きたしずく」の新米を、小樽の伏流水で仕込んだ、しほりたて生原酒です。熱処理していないので、フレッシュな味わい。賞味期限は2月末頃まで。やや辛口です。



515 御神酒(純米)

蔵酒 490円(税込539円)

180ml 日本酒度+1~5

アルコール度数14.5% 田中酒造

田中酒造(株)の純米酒を御神酒として瓶詰めしました。お正月用に少量だけ利用したいという家庭にお勧めです。お供え後のお下がりを頂くことで、無病息災を願います。



516 純米大吟醸 宝川

蔵酒 2,400円(税込2,640円)

720ml 日本酒度+1~3

アルコール度数15% 田中酒造

道産酒造好適米100%。吟醸香とふくよかなお米の旨味が調和した辛口のお酒です。冷やして、または常温でお召し上がりください。



517 純米大吟醸 北の三星

蔵酒 3,270円(税込3,597円)

720ml 日本酒度+1~3

アルコール度数16~17% 田中酒造

道産酒造好適米と小樽の良質な伏流水で、ゆっくり丁寧に低温発酵で醸した芳醇辛口酒です。冷やして、または常温でどうぞ。

