



生活クラブ

北海道

消費材・共同購入カタログ

2026

2

配達開始日 2/2～

申込み締め切り

班 1月15・16日

戸配 1月12～16日

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

生活クラブ牛乳の利用本数が足りていません！

サツラク農業協同組合

「私たちは生活クラブの皆さんの健康を支えます。皆さんはぜひ酪農家を支えてください」、提携酪農家 弘中さんの言葉です。生活クラブ牛乳は「生乳生産から私たちに届くまでのしくみがわかる牛乳を飲みたい」と願う生活クラブの要望で1983年に誕生しました。市場流通の都合が優先される超高温殺菌ではなく、有用な菌を残す低温殺菌方法も生活クラブが望んだことです。殺菌温度を下げるには、生乳の質をより良くす

る必要があります。牧草をしっかりと育て、牛を健康に育て、搾乳時の衛生管理にも気を使い、それでも近年の猛暑や生産費高騰の影響は避けることができず、生産の苦労は増えています。飼料の遺伝子組み換え対策も、生活クラブがお願いしたことです。しかし、生活クラブ牛乳の利用本数は激減。10年前はひと月に4万本を飲んでいました。生産された生乳の3割程度しか飲めていない状況を組合員みんなで変えていきましょう！

生活クラブ牛乳の生乳を生産する7戸の酪農家の皆さん

高橋千恵さん
高橋牧場（十勝市）及川利雄さん
及川牧場（十勝市）馬場正弘さん
馬場牧場（根室市）弘中重雄さん
弘中牧場（根室市）前田正弘さん
前田牧場（十勝市）岩間正弘さん
岩間牧場（根室市）工藤伸一さん
工藤牧場（根室市）

2026年4月より
牛乳を予約して継続利用するしくみ、
「やくそく便」がスタートします！



牛乳 P4

現在の利用本数月間2万4千本では
生産継続が難しくなります。
まずは月間3万本を達成しましょう！



もっと利用を！

～生活クラブの要望に応えて酪農家の皆さんが頑張ってくれています～

NEW



P13・28

わらび餅（黒みつ・きな粉付）

P24・28

ふんわりもちの雪見いちご

しばれづくり
ナイアガラ P17

3月3日はひな祭り

ベリーロールケーキ P26

温めるだけ
五目ずしの素 P7

今月掲載のレシピ

- ・肉巻きカマンベールチーズ P3
- ・鶏肉と根菜の甘酢炒め P3
- ・さば缶みるくピラフ / パンバーグ P4
- ・ぶりのユッケ風 P5
- ・菜の花と牛肉のミモザ風 オイスター炒め P6
- ・黒酢生姜ホットドリンク P11
- ・チョコカップケーキ P13
- ・チーズフォンデュ P16
- ・ちりめんボン・デ・ケージョ P19
- ・型抜きバタークッキー P21
- ・きのこシーフードの ホイル焼き P24
- ・たらこスバゲティ P25
- ・もともともなチョコカップケーキ

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、国内自給率UPを進めています

一般の豚肉はほとんどが輸入飼料に頼るなか、生活クラブでは飼料国産比率54.1%を実現！

◆生産者の顔がわかる豚肉

直営古平農場をはじめとする道内5農場で健康的に育てられています。

冷蔵配達

班 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。
- 屠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：班 269円 / 戸記 300円



ヒレ・ロース・肩ロースブロック

〈班〉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：班 191円 / 戸記 210円



モモブロック

〈班〉600g 1,145円 (税込1,237円)

〈戸記〉600g 1,305円 (税込1,409円)

脂肪が少なくてさめが細かく柔らかい肉質。焼き豚やローストポークなどに。

100g当り販売単価：班 108円 / 戸記 213円



肩・バラブロック

〈班〉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：班 204円 / 戸記 333円



ロース・肩ローススライス

〈班〉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：班 211円 / 戸記 230円



モモスライス

〈班〉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：班 207円 / 戸記 234円



肩・バラスライス

〈班〉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：班 185円 / 戸記 208円



ヒキニク

〈班〉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：班 211円 / 戸記 230円



豚肉バランスセット

ローススライス 150g モモスライス 150g

バラスライス 150g ヒキニク 300g

〈班〉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。班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250-700g	80円 (税込86円)

班・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。



カンタン肉豆腐



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。



716 豚ヒレ肉・カット ★

300g 1,140円 (税込1,231円) P25

柔らかく脂肪が少ないヒレは、淡泊でありつつも味わいが特徴です。



717 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。



豚スペアリブのオープン焼き



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11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。指定はできませんのでご了承ください。



モモブロック

500g 2,600円 (税込2,808円)

さっぱりとした脂肪の少ない部位。1ピースまたは2ピースで届きます。



スネブロック

500g 1,935円 (税込2,090円)

筋が多く硬いですが味は濃厚。1ピースまたは2ピースで届きます。



ヒレステーキ

150g×2 3,815円 (税込4,120円)

柔らかいヒレをステーキ用にカットしました。



ロースステーキ

200g 1,640円 (税込1,771円)

ステーキの定番。サーロインからロースのどちらかが届きます。



ランプステーキ

150g×2 1,730円 (税込1,868円)

脂肪が少なく柔らかい赤身です。和風にも洋風にもよく合います。



コロコロステーキ

240g 1,905円 (税込2,057円)

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



牛のワイフ煮



カレー・シチュー煮込み用

250g 1,310円 (税込1,415円)

カタ・バラ・モモ肉などを3cm程度にカットしました。



すき焼き・しゃぶしゃぶ用

240g 1,900円 (税込2,052円)

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。



焼肉用(バラ)

240g 1,090円 (税込1,177円)

コクのあるバラ肉を、使いやすい約3mmの焼肉カットにしました。



焼肉用(モモ)

240g 1,260円 (税込1,361円)

さっぱりとしたモモの部位を約3mmの焼肉カットにしました。



小間切れ

240g 1,185円 (税込1,280円)

カタ・バラをはじめ端材も含む複数部位を約2mmにカット。



切り落とし

240g 1,260円 (税込1,361円)

カタ・バラ・モモなどを約2mmにスライス。肉巻きなどにも使えます。



ミモザ風オysters 詰め レシピ106



ヒキニク

250g 885円 (税込956円)

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



鶏肉

全農チキンフーズ㈱

3世代前から国内で育てられた 本物の「国産鶏種」

◆自然に近い環境で自由に育つ

太陽の光と風が入る鶏舎でのびのびと健康的に育ちます。

◆無投薬飼育が原則

鶏の健康を第一に考え育てているので無投薬飼育が実現できています。

冷凍配送

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

●重量定質のため、重量調整にカット肉が入ります。

班 / 申込みは班申込用紙①

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

戸配 月2回配達 (隔週) / 申込みは個人申込用紙2の裏面



鶏肉ムネ
400g 815円 (税込 880円)
(100g 当り販売単価: 204円)
脂肪が少なくあっさりしています。唐揚げや煮物、蒸し煮にどうぞ。



鶏肉モモ
500g 1,060円 (税込 1,145円)
(100g 当り販売単価: 212円)
運動量の多い筋肉のため、味にコクがあり煮き物にも煮込みにも適しています。



鶏肉ササミ
300g 725円 (税込 783円)
(100g 当り販売単価: 242円)
一羽で2本しか取れない貴重な部位。脂肪が少なく、柔らかく淡白な味です。



鶏肉手羽元
500g 780円 (税込 842円)
(100g 当り販売単価: 156円)
手羽の上の部分。味はさっぱりしています。骨付きを活かして、揚げ物や煮物にどうぞ。



鶏肉手羽先
500g 680円 (税込 734円)
(100g 当り販売単価: 136円)
柔らかくて脂肪やゼラチン質が多く、濃厚なうまみがあります。

班・戸配 / 申込みは個人申込用紙2の裏面 (冷凍品)



531 726 鶏肉ムネスライス ★
320g 695円 (税込 751円) P23-25
ムネ肉を約7mmにスライスしバラ凍結しました。必要な分を取り出して使えます。



鶏肉とほうれん草のチリ (一例)



533 728 鶏肉ミンチ・バラ凍結 ★
330g 720円 (税込 778円) P23-25
ムネ肉とササミを皮ごとミンチしてバラ凍結しました。



626 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。



532 727 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。



627 834 鶏肉砂肝 ★
200g 350円 (税込 378円) P24-26
脂肪がほとんどなく、コリコリした食感です。匂いやくせが少なく、串焼き、炒め物などに適しています。



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



中野あかり

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。

肉巻きカマンベールチーズ

材料 (2人分)

- ・豚肉(バラスライス)…120g
- ・真塩…ふたつまみ
- ・こしょう…少々
- ・カマンベールチーズ…1個
- ・クレソン…適宜

作り方

- ①ラップをひたひたに豚肉を6枚敷き詰めて置き、真塩とこしょうをふる。中央にカマンベールチーズを置き、豚肉でしっかりと包む。ラップで包んで丸く成形する。
- ②フライパンを熱し、①のラップを外し肉の巻き終わりを下にして焼く。2分ほど焼いたら上下を返し、2分ほど焼く。両面に焼き色がついたら軽くしながら側面を3分ほど焼く。
- ③全体に焼き色がついたら器に盛り、好みでクレソンを添える。



カマンベールチーズ P20

鶏肉と根菜の甘酢炒め

根菜が入って食べごたえ抜群

カット肉が便利♪

材料 (4人分)

- ・鶏肉モモひと口カット…300g
- ・片栗粉…適量
- ・レンコン…200g
- ・ごぼう…1/2本 (100g)
- ・さつまいも…1/2本 (100g)
- ・なたね油…大さじ2
- ・皮むきいりごま…小さじ1/2

- 真塩…ひとつまみ
- こしょう…少々
- 酒…小さじ1

- 素揚げ…大さじ1
- 純米酢…大さじ1
- 醤油…大さじ2
- 酒…大さじ2
- みりん風調味料…大さじ2



作り方

- ①鶏肉は解凍して水気を拭き、②をふり、片栗粉をまぶす。
- ②レンコンは7mm幅の半月切り、ごぼうは斜め薄切りにする。さつまいもは1cm幅の輪切り、または半月切りにする。
- ③フライパンになたね油を熱し、②を炒めて全体に焼き色をつけ、いったん取り出す。
- ④同じフライパンで①を焼く。焼き色がついたら②を戻し入れ、③を加えてふたをし、弱火で5分ほど煮る。ふたを取って中火にし、汁気が少なくなるまで煮からめる。
- ⑤器に盛り、ゴマをふる。

インパクト抜群！
手軽で映えるおつまみ

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。



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

とんぼのゆめ（ななつぼし）		ゆめひかり		玄米（ななつぼし）		ゆきひかり（年間予約）	
品種は「ななつぼし」。ほどよい甘みと粘りがあり冷めてもおいしい道産米の主力的存在。お弁当にも適しています。		とんぼの会が作る食味の評価の高い道産米です。慣行栽培よりも厳しい、とんぼの会の基準で作られています。甘みと粘りの高さが特徴です。		玄米は表面が糠層に覆われているため、条件によっては油揚げ臭やコクガの幼虫が発生する場合があります（市販品も同様です）。冷暗所で保管してください。		もち系ではない系統で作られたお米です。※利用の際は年間予約が必要です。管轄の配送センターに予約用紙を請求してください。	
5kg	5,390円（税込5,821円）	5kg	5,725円（税込6,183円）	5kg	5,280円（税込5,702円）	5kg	5,580円（税込6,026円）
10kg	10,600円（税込11,448円）						

集卵後4日以内の新鮮なたまごが届きます

- ◆ 窓のある鶏舎
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（倶知安町）
（前）島田養鶏場（中札内村）

班 班申込用紙①
戸記 個人申込用紙2の表裏

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

- 班は7kg、5kg単位で、毎週取り揃えるよう班内で調整してください。
- 戸記は1パック（10個入）単位です。
- 班のコンテナやトレイ、戸記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。

消費料100%レシピ！

牛乳は飲むだけじゃもったいない！調理にもたっぷり使って、おいしく利用しましょう。消費料オンリーで作る料理は、安心感も美味しさも格別です。

さば缶みるくピラフ



牛乳が
魚のくさみを消し、
コクも加わるよ！

材料（4人分）

- ・米…3合
- ・さば水煮缶…1缶
- ・牛乳…420ml・真塩…3g
- ・ベトナム産ブラックペッパー（あらびき）…適量
- ・大葉…適量

作り方

- ①炊飯器に米、牛乳、さば水煮缶のスープ＋水（合わせて200ml）を入れてよく混ぜる。
- ②さば水煮を上にのせて炊飯する。
- ③炊きあがったらふんわり混ぜて、真塩とブラックペッパーを振り、大葉をのせる。

パンバーグ



食パンを使うと
ふわっふわに仕上がります！

材料（2人分）

- ・豚肉ヒキ肉…300g
- ・食パン…100g
- ・牛乳…200ml
- ・粗びき塩こしょう…少々

作り方

- ①パンを手でちぎり牛乳に漬ける。
- ②ひき肉に①と塩こしょうを加えてこねる。
- ③形を整えて両面を焼く。お好みのソースやトッピングを添える。

良質な菌が生きている「低温殺菌牛乳」

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



～あなたの1本で酪農家を応援！～

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



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
戸記 個人申込用紙2の表裏

班	週2回配達	340円（税込367円）
	1週に6本以上になるよう班で調整してください。	
班内個人	週2回配達	355円（税込383円）
	班で6本以上買わない場合は、個人個人申込みが必要です。	
戸記	週1回配達	365円（税込394円）

班・戸記：申込みは個人申込用紙2の表裏（冷蔵品欄）で P19～22



23 129 225 329

ヨーグルト ★

400g 250円（税込270円）

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



24 130 226 330

飲むヨーグルト ★

150g × 2 270円（税込292円）

低温発酵でまろやかさがより、飲みやすいと好評です。生乳の配合率が80%と高いのも特徴です。



25 131 227 331

スイートヨーグルト6個組 ★

80g × 6 395円（税込427円）

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

計画購入品

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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
101	醤油	2	道産大豆・小麦使用 塩分濃度 16.5% (麦・豆)	500ml	400	432	
102	みそ	1	道産大豆 100% 塩分濃度 12.5% (豆)	1kg	480	518	
103	めんつゆ	1	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	645	697	
104	白だし	4	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	765	826	
105	真塩	1	原料はメキシコ・豪州産	1kg	322	348	
106	国産海水塩	4	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 (ビン入)	2	国産海水塩・白胡椒・黒胡椒使用	75g	422	456	未定
108	粗びき塩こしょう (袋入)	1	国産海水塩・白胡椒・黒胡椒使用	150g	420	454	
109	ごま塩 (詰替用)	4	真塩・東南アジア・中国産ごまを使用 (卵・乳・麦・卵・乳・卵・乳)	90g	230	248	
110	ポン酢醤油	4	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用 (麦・豆)	500ml	740	799	
111	魚醤 (にしん)	1	小樽近海産にしん使用・みつし昆布・真塩使用	120ml	645	697	
112	素精糖	2	沖縄産さとうきび 100% 粗糖	750g	465	502	
113	トマトケチャップ	3	国産トマト 100%	370g	438	473	
114	トマトとマスカットのケチャップ	3	国産加工用トマト 100% 使用・砂糖不使用	370g	700	756	
115	マヨネーズ	1	提携生産者の卵黄・酢を使用 (卵)	310g	554	598	
116	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	
117	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	
118	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	
119	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、過酸化物質 13.0 以下	450g	1742	1881	
120	ごま油 800g	1	伝統的玉締め製法 一番搾り	800g 缶	2140	2311	
121	ごま油 500g	2	伝統的玉締め製法 一番搾り	500g 缶	1380	1490	
122	ごま辛味オイル (ラー油)	2	生活クラブごま油・中国産唐辛子使用	60g	312	337	
123	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	
124	コチュジャン・パウチ	2	韓国産唐辛子みそ (豆・落)	180g	550	594	
125	甜麺醤パウチ	4	国産原料使用 (麦・豆・え・落)	180g	618	667	
126	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	
127	食酢	1	醸造酢 100% うち米酢 10% 混合	500ml	220	238	
128	りんご酢	2	りんご果汁だけを原料に使用	500ml	380	410	
129	国産レモン果汁 100% (ストレート)	1	国産レモン天然果汁・無添加	100ml	567	612	
130	純玄米黒酢	1	国産玄米使用	500ml	745	805	
131	純米酢	1	国産米が原料 酸度は 5%	500ml	268	289	
132	すし酢	1	生活クラブの酢をベースに使用	360ml	320	346	
133	純米料理酒	1	日本酒度 +1 ~ +5、アルコール度数 約 12%	720ml	1170	1287	
134	本みりん九重樽 500ml	3	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	500ml	1130	1243	
135	本みりん九重樽 300ml	1	アルコール度数 約 13.5 ~ 14.5%	300ml	680	748	
136	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	500	540	
137	ウスターソース	1	カラメル不使用 テーブルサイズ 開封後要冷蔵	360ml	446	482	
138	中濃ソース	2	カラメル不使用 テーブルサイズ 開封後要冷蔵	360ml	427	461	
139	とんかつソース	1	国産 100%の原料を使用 開封後要冷蔵	360ml	440	475	
140	トマトたっぷりピザソース	4	中国産トマト、国産トマトピューレ、玉ねぎ使用	350g	514	555	
141	いろいろ使えるトマトベース	1	チリ・ポルトガル産トマトペースト使用	350g	715	772	

調味料・だし

ぶりのユッケ風

ご飯がすすむ！
刺身の韓国風アレンジ

材料 (2人分)

- ぶり刺身...150g
- さゆり...1/2 本
- 長ねぎ...5cm

- コチュジャン・パウチ...小さじ2
- 醤油...小さじ1
- 素精糖...小さじ1/2
- ごま油...小さじ1
- 皮むきすりごま...小さじ1/2

作り方

- ぶりは解凍して水気を拭き取り、1cm角に切る。さゆりはせん切りにする。長ねぎはせん切りにして水にさらし、白髪ねぎにする。
- ボウルに①を入れて混ぜ、ぶりを加えて和える。
- 器にさゆりを敷き、②を盛って白髪ねぎをのせる。

124 コチュジャン・パウチ

国産第一産
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。



114 トマトとマスカットのケチャップ

コーミ園



原料の国産加工用トマト 100%の味が生きたシンプルなおいしさ。砂糖の代わりに濃縮ぶどう果汁を使ったフルーティな味わい。

116 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。

138 中濃ソース

タイハイ園



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。

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。

115 マヨネーズ

オリエンタル酵母工業



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

122 ごま辛味オイル (ラー油)

和信製油所



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

140 トマトたっぷりピザソース

コーミ園



果肉感のあるトマトソースに、玉ねぎ、パルメザンなどのハーブ類を加えたピザソース。塩味やピネーグが控えめで、素材の風味と旨みが引き立っています。

果肉感のあるトマトソースに、玉ねぎ、パルメザンなどのハーブ類を加えたピザソース。塩味やピネーグが控えめで、素材の風味と旨みが引き立っています。

102 みそ

原部醸造所



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

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・昆布を福山醸造所に出汁取りし、風味豊かなめんつゆに仕上げました。

106 国産海水塩

国産いい海



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。真塩よりミネラル分が多く、味もまろやかです。

107 粗びき塩こしょう (ビン入)

国産いい海



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

110 ポン酢醤油

福山醸造所



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

111 魚醤 (にしん)

国産 N5 ニッセイ



小樽近海産のにしんを使い、脱酸素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。

112 素精糖

国産いい海



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。

132 すし酢

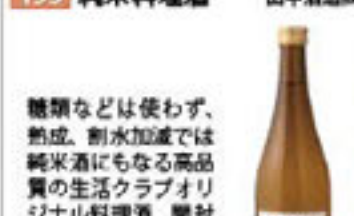
私市醸造所



消費材の食酢をベースに、昆布だしと砂糖、食塩を加えました。手作りドレッシングのベースとしても重宝します。

133 純米料理酒

田中酒造所



糖類などは使わず、熱成。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。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
142	バルサミコ	2	イタリアモデナ地方産 ぶどう果汁 100%	100ml	2160	2333	
143	焼そばソース	2	化学調味料やカラメル不使用(麦・豆)	195ml	306	330	
144	シーザーサラダ用ドレッシング	2	化学調味料不使用(卵・乳)	200ml	468	505	
145	イタリアンドレッシング	1	化学調味料不使用	190ml	365	394	
146	胡麻ドレッシング	1	化学調味料不使用(卵・麦・豆)	200ml	450	486	
147	牡蠣調味料	1	広島県産生がき使用(麦・豆・か)	230g	448	484	
148	メープルシロップ	3	カナダ産 開封後は要冷蔵	250ml	998	1078	
149	純粋はちみつ	3	アルゼンチン産原料 100%	600g	1747	1887	
150	国産純粋はちみつ 600g	2	長野県産アカシア蜜 100%	600g	3854	4162	
151	国産純粋はちみつ 200g	1	長野県産アカシア蜜 100%	200g	1510	1631	
152	ブラジル産純粋はちみつアンジコ	2	ブラジル産非遺伝子組換えアンジコはちみつ	200g	791	854	
153	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	
154	ぬか床一夜漬け	4	国内産糠、米糠、塩、唐辛子使用	1.2kg	530	572	
155	徳用だし真昆布	2	南かやべ産	100g	610	659	
156	乾しいたけ	2	大分県産 香信	100g	2088	2255	
157	原木乾しいたけ	4	由仁いちろう会の原木しいたけ使用	35g	680	734	4月
158	われ葉しいたけ	1	大分県産香信 サイズ不揃い	90g	1646	1778	
159	徳用小葉乾しいたけ	2	大分県産 2cm 以下の小サイズ	95g	1790	1933	
160	混合けずり節	1	三重県産 サバ節 90%カツオ節 10%	200g	988	1067	
161	パックだし	1	煮干、鰹節、昆布、椎茸 1パックで600cc分	8g × 15包	925	999	
162	パックだしかつお	4	三重県産鰹節、みつし昆布使用	8g × 15包	875	945	
163	素材まるごと顆粒和食だし	2	国産原料使用(乳・卵)・(麦)・(落)・(え)・(か)	90g	650	702	
164	コンソメ顆粒	2	チキンエキスをベース(麦・豆・(そ)・(落))	8g × 10袋	455	491	
165	洋風だし顆粒	3	((そ)・(落))	8g × 10袋	443	478	
166	とりがらだし顆粒	1	とりがらベース((そ)・(落))	8g × 10袋	471	509	
167	ベトナム産ブラックペッパー(ホール)	4	生産者までトレース可	80g	455	491	
168	ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)	2	生産者までトレース可	10g × 5袋	340	367	
169	スパイス&ガーリックソルト	3	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	
170	七味唐辛子	4	中国産唐辛子使用	10g × 5袋	218	235	
171	純カレー粉	3	水蒸気を使った安全な気流式殺菌採用	100g	340	367	
172	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	
173	シナモン	4	中国産 粉末	10g × 5袋	200	216	未定

調味料・だし

菜の花と牛肉のミモザ風オイスター炒め

材料(2人分)

- ・菜の花…200g
- ・卵…1個
- ・牛肉切り落とし…240g
- ・なたね油…大さじ1

- ・牡蠣調味料…大さじ1
- ・酒…小さじ2
- ・醤油…小さじ1
- ・素揚げ…小さじ1

作り方

- ①菜の花は根元の固い部分を切り落としておく。卵は固ゆでにし、水が入ったボウルに入れて粗熱をとり、殻をむいて白身と黄身に分けておく。
- ②フライパンになたね油大さじ1/2を入れて熱し、①の菜の花を加えて強火で炒める。全体に油がまわったら、水大さじ1(分量外)を加えて炒めしんなりしたら一度取り出す。
- ③②のフライパンになたね油大さじ1/2を入れ、牛肉を軽くしながら強火で炒める。肉の色が変わったら、①の菜の花を加え入れ、④を加えて炒めあわせる。
- ④③の菜の花と牛肉を器に盛る。納豆のざるに①の白身を入れ、へらを使ってこしながら炒め物にかけ、黄身も同様にこしながらかける。

147 牡蠣調味料

コーミ園



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



牛肉切り落とし P2

155 使用だし真昆布

南かやべ漁業協同組合直販加工センター



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

157 原木乾しいたけ

由仁いちろう会



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

142 バルサミコ 園ヴィボン



伝統品と同じ原料・製法で造られた醸造酢。複雑で濃厚な香りと豊かな甘味は、いろいろな料理のアクセントになる調味料です。

143 焼そばソース コーミ園



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

144 シーザーサラダ用ドレッシング タイハイ園



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

145 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、ピーマンやオニオンを入れた、ちょっとスパイシーなドレッシングです。

148 メープルシロップ 園プレス・オールターナティブ



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。

152 ブラジル産純粋はちみつ アンジコ 園スリーエイト



アンジコはブラジルに生ずるマメ科の樹木で、アカシアに似ています。甘みが強く癖のないはちみつです。

153 浅漬けの素 園アイワ



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。

160 混合けずり節

みえぎよれん販売所



さば節 90%、かつお節 10%の混合で、薪を使って乾燥した伝統技法。しっかりした味付けに仕上がっています。

166 とりがらだし顆粒 園エムエスエフ



提携先の鶏ガラと真椎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。

162 パックだしかつお

みえぎよれん販売所



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

168 ベトナム産ブラックペッパー(あらびき) 和菓スパイス園



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

163 素材まるごと顆粒和食だし

みえぎよれん販売所



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。

170 七味唐辛子 和菓スパイス園



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

164 コンソメ顆粒 園エムエスエフ



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

173 シナモン 和菓スパイス園



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

「混ぜるだけ五目ずしの素」を炊いたご飯に混ぜてお好みの具材をのせるだけで、あっという間に華やかなちらしずしが完成。6種類の国産原料や提携生産者の調味料を使用しており、生活クラブならではのやさしい純粋な味わいが、一瓶にぎゅっと詰まっています。簡単なのにおいしくて彩り豊かなちらしずしで、ひなまつりをお祝いしてみませんか？

彩り ちらしずし

(株)鬼無里の杜

混ぜて簡単♪

ご飯1.5
合分の
使い切り
サイズ

合成着色料不使用

のしを育ってブリッブリ

223 混ぜるだけ五目ずしの素

140g 438円(税込473円)

国産のれんこん・にんじん・えのき茸・かんぴょう・しいたけ・たけのこを使用。提携生産者の醤油、素揚げ、純米酢、みりん風醸造調味料、真塩などを使って味付けしました。

519/817 桜でんぶ

50g 390円(税込421円)

丸金佐藤水産 産地 P23・26

道産のスケトウダラの味わいを残してシンプルに味付けしています。色付けは紅麴色素を使ってほんのり上品に。

**545 エコシュリンプ M**

300g 1,720円(税込1,858円)

国オランダ・トレード・ジャパン 産地 P23

池入れ後は抗生物質や人工飼料を使用せず育てています。産地で急速冷凍をしているため美味しさが逃げません。



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	次週
201	コクと甘みのカレールウ甘口	1	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ルウ中辛	1	平牧三元豚のラード使用(麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(え)・(か)	200g(100g×2)	492	531	
203	辛口カレールウフ레이크	2	国産小麦粉使用(乳・麦)	170g	426	460	
204	ビーフシチューフ레이크	3	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레이크	2	国産小麦粉使用(乳・麦)	170g	417	450	
206	コクとうまみの麻婆豆腐ソース・甘口	3	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	1	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)	2	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	4	八丁味噌、甜麺醬、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	牡蠣味噌調味料使用1袋で3~4人分(麦・豆)	110g×2	435	470	未定
211	黒酢入り酢豚ソース(2袋)	2	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)	1	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	あたたためてかけるだけミートソース	2	北海道チクレンの牛肉使用(乳・麦)	130g×2	754	814	
214	トマトミートソース	1	外国産トマト使用(麦)	295g	532	575	
215	国産トマトピューレ(食塩不使用)2個組	2	国産加工用トマト100%使用	100g×2	402	434	
216	国産ホールトマトのカット	4	国産加工用トマト使用	230g(固形量110g)	268	289	未定
217	トマト鍋の素	4	国産トマトピューレ使用3倍希釈(3~4人前)	280g	468	505	未定
218	キムチ鍋つゆ	3	三元豚のブイヨン使用(麦・豆)	360ml	512	553	
219	鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素	2	提携生産者の鶏ガラスープ使用(麦・豆・(そ)・(落))	35g×4	412	445	
220	かに玉の素(2袋)	2	ズワイガニ、国産野菜使用(麦・豆・(か)・(そ)・(落))	2セット入(4人前)	658	711	
221	野菜めし(炊込みご飯の素)	2	山仁町産椎茸・大根・人参・ごぼう・黒石大豆使用2合用	30g	500	540	
222	5種のきのこご飯の素	4	国産きのこ使用2~3合用(乳・麦・豆)	140g	442	477	
223	混ぜるだけ五目ずしの素	3	国産の具材・提携生産者の消費材使用(麦・豆)	140g	438	473	
224	長野県産味付けのき茸	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	2	中国産原木栽培アラゲキクラゲ使用	40g	444	480	
255	凍り豆腐	2	国産丸大豆使用、消泡剤不使用、重曹使用(豆)	110g	470	508	
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)	4	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	早煮芽昆布	3	南茅部産真昆布の若葉	170g	875	945	
261	さざ波昆布	3	南茅部産 12.6cm×24cm	2枚	435	470	
262	昆布けずり節	2	南茅部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	南茅部産真昆布、道産昆布にガゴメ昆布をブレンド	30g	370	400	

209 中華菜館 回鍋肉ソース

コーミ調



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

216 国産ホールトマトのカット

コーミ調



国産加工用トマトを潰りきってダイス状にカットし、トマトジュースと合わせてレトルトパウチにしました。色々な料理に幅広く使えます。

219 鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素

国産エムエスエフ



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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
264	伊勢のり	2	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	2	伊勢湾産 チャック付袋(え・か)	10枚	630	680	
267	きざみのり	3	3mm幅×10mm長サイズカット(県・産・国・産・産・産)	20g	315	340	未定
268	味付のり 20袋入	3	三重県産(麦・豆・え・乳)・(か)	5枚入×20袋	1088	1175	
269	焼海女のり	2	三重県産(え・か)	20g	515	556	
270	サラダ海苔	4	千葉県産海苔使用(え・か)	10枚切60枚	498	538	
271	青のり	4	四万十川、瀬戸内のスジアオノリ(え・か)	5g	458	495	
272	あおさのり(洗い)	1	三重県産あおさのり類使用(え・か)	17g	478	516	未定
273	ふのり	2	三陸産	20g	610	659	
274	乾燥カットわかめ	2	三陸産わかめ使用	25g	540	583	
275	中国はるさめ	2	中国遼寧省産緑豆が原料	30g×6	359	388	
276	ビーフン	1	タイ米 100%	150g	198	214	
277	道産小麦うどん(箱)	3	道産小麦粉 100%(麦・そ)	250g×6袋	1095	1183	
278	道産小麦うどん(2袋)	3	道産小麦粉 100%(麦・そ)	250g×2袋	380	410	
279	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	
280	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	
281	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	
282	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	
283	道産小麦そうめん(箱)	3	道産小麦粉 100%(麦・そ)	300g×6袋	1280	1382	
284	道産小麦そうめん(2袋)	3	道産小麦粉 100%(麦・そ)	300g×2袋	440	475	
285	国産小麦スバゲティ1.7mm	2	道産小麦「ゆめちから」使用(麦)	450g	440	475	
286	スバゲティ1.6mm	1	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100%(麦)	450g	400	432	
287	スバゲティ1.8mm	4	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100%(麦)	1kg	822	888	
288	スバゲティ2.1mm	1	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100%(麦)	450g	432	467	
289	マカロニ	1	カナダ産デュラムセモリナ 100%(麦)	300g	276	298	
290	ペンネマカロニ	1	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ 100%(麦)	300g	276	298	
291	スクリューマカロニ	2	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ使用(麦)	300g	276	298	
301	北海道産小麦粉強力タイプ	4	道産小麦 春よ恋・きたほなみ等主体(麦)	1kg	365	394	
302	北海道産小麦粉薄力タイプ	4	道産小麦 きたほなみ主体(麦)	1kg	290	313	
303	ホットケーキミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用 アルミニウムフリー(麦)	400g	185	200	
304	お好み焼きミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用(麦)	600g	370	400	
305	上新粉	3	国産うるち米使用	450g	352	380	
306	片栗粉	3	道産馬鈴薯でん粉使用 チャック付袋	300g	193	208	
307	きな粉	4	中札内産大豆「大油の舞」使用(豆)	170g	205	221	
308	ベーキングパウダー	2	焼ミョウバン不使用、アルミニウムフリー(麦)	100g	314	339	
309	クリスタルゼラチン	3	原料は豚皮 100% 顆粒状	100g	692	747	未定
310	マーマレード	1	国産夏みかん・温州みかん使用 糖度45±1度	410g	345	373	未定
311	ゆずマーマレード(ゆず茶)	4	国産ゆず使用 糖度約60度	430g	512	553	
312	いちごジャム(国産)	2	糖度45度、プレザーブスタイル	195g	332	359	
313	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	
314	もち米1kg	2	芦別産 減農薬栽培はくちようもち米	1kg	1200	1296	
315	もち麦	4	江部乙産大麦「キラリモチ」使用	1kg	1550	1674	
316	白六穀	3	国産 100%原料使用(豆)	200g	577	623	
317	国内産十六穀穀米(黒千石入り)	3	国内産穀物使用 1袋1~3合用(豆)	75g(15g×5P)	409	442	
318	こうじ(小)	4	道産米 100% 脱脂醸造酒自家製	200g	255	275	
319	大正金時豆	4	中札内産生豆	250g	449	485	
320	大豆 500g	4	中札内産生豆「大油の舞」(豆)	500g	388	419	
321	小豆 500g	4	中札内産生豆	500g	713	770	
322	つぶあん 500g	2	道産小豆使用	500g	460	497	
323	こしあん 500g	2	道産小豆使用	500g	460	497	
324	うずら卵の水煮	3	愛知県豊橋産うずら卵使用(卵)	6個入×2	382	413	
325	ジェニユインディルピクルス	1	国産洋きゅうり使用	360g	662	715	未定
326	寒干したくあん	3	鹿児島県産契約栽培大根使用 約100~160g(麦・豆)	1個	210	227	
327	にんにくみじん切り	3	青森県産にんにく 100%	125g	678	732	
328	おろしにんにく	2	青森県産	80g	435	470	
329	黒にんにく	4	杜管町産 自社の有機栽培にんにくを使用	50g	391	422	
330	炒め玉ねぎ(150g)	2	道産玉ねぎ使用 ノンオイル	150g	385	416	
331	ツナフレークパウチ 6袋入	3	キハダマグロ 米油使用 パウチ容器入り	50g×6袋	1028	1110	
332	ねりごま白パウチ	4	白ごま 100%使用	170g	470	508	未定
333	皮むきいりごま 200g	2	グアテマラ産ゴマ使用	200g	390	421	
334	皮むきいりごま 80g	3	グアテマラ産ゴマ使用	80g	185	200	
335	すりごま白	1	産地はアメリカ、ブラジル、アフリカ他	90g	290	313	
336	すりごま黒	2	産地はパラグアイ、アフリカ他	90g	307	332	

264 伊勢のり みえざよん販売所



色・光沢・香り・すき方などが優れたグレードの高い海苔。複雑な流通経路を省いた適正価格。フライパンまたは遠火で焼いてどうぞ。

275 中国はるさめ 藤原食品



中国遼寧省の契約農家が栽培した緑豆が原料。コシが強く煮崩れしにくいのが特長です。サラダや炒め物にも。

289 マカロニ 国ニューオークボ



小麦を熟成させないイタリアの伝統製法で作っているため、表面が白くザラザラしています。ソースがよく絡んで美味しい。

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を使用。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。

307 きな粉 中札内村



中札内産の「大油の舞」大豆が原料。あべかわ、おはぎなどに利用してください。

313 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。

317 国内産十六穀穀米(黒千石入り)



国内産のもち玄米、はだか麦、押麦など16種類の穀類を配合。香り高く、ぶちぶち・もちもちの食感がクセになる一品。軽やかきざめて炊いてください。

324 うずら卵の水煮 コーミ



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

325 ジェニユインディルピクルス 藤原食品工業



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。

333 皮むきいりごま 200g



皮つきより栄養の吸収がよく、油で揚げても跳ねません。皮は薬品を使わず脱皮機でむいています。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
351	マッシュルーム水煮(ランダムスライス)	1	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	2	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	1	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	2	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	2	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	未定
357	まぐろ油漬缶4缶組(ライトツナ)	1	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	2	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	1	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	1	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	1	国産真いわし使用(麦・豆)	200g(固形量150g)	355	383	
363	いわし蒲焼き缶2缶組	4	国産真いわし使用 イージーオープン缶(麦・豆)	100g(固形量80g)×2	558	603	
364	いわし梅煮缶3缶組	2	国産真いわし使用 イージーオープン缶(麦・豆)	100g(固形量80g)×3	528	570	
365	無塩せきコンビーフ缶	2	道産牛肉・真塩使用	95g	590	637	
366	白桃缶	1	岩手県産 二つ割 イージーオープン缶	425g(固形量250g)	494	534	
367	バインアップル缶	1	沖縄県産8枚入り	565g(固形量340g)	638	689	未定
368	みかん缶2缶組	4	国産温州みかん使用 イージーオープン缶	295g(固形量170g)×2	458	495	
369	甘夏缶	2	熊本県産 イージーオープン缶	235g(固形量120g)×2	458	495	未定
370	ゆであずき缶	1	上土幌町農協産小豆使用 イージーオープン缶(落)	190g	268	289	
371	ボルシチ缶	3	チクレンの牛肉使用4人分(麦)	2号缶(830g)	1848	1996	
372	具だくさんビーフシチュー缶	2	北海道チクレンの牛肉使用(乳・麦・豆)	830g	2116	2285	未定
401	ビーフシチュー	1	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	4	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	こどもカレー	1	1才頃から 国産野菜使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	100g	287	310	
404	こどもやさしいキーマカレー	1	3才頃から 国産野菜使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	100g	307	332	
405	北海道産かぼちゃの濃縮スープ	3	牛乳を加えて使用 約4人分(乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	300g	537	580	
406	もずくスープ柚子入り	3	沖縄産もずく使用 フリーズドライ(乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	22.4g(5.6g×4)	518	559	
407	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	5月
408	小梅ぼし	4	国産天日干し 真塩使用 ソフトタイプ 塩度17.5%	300g	999	1079	
409	梅びしお	3	国産練り梅 真塩使用 塩度17.5%	180g	599	647	
410	のり佃煮	4	千葉県富津市の養殖黒生のり使用(麦・豆・(落)・(え)・(か))	210g	600	648	
411	まぜまぜわかめ	1	国産わかめ使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	30g	408	441	
412	ノリ・タマゴふりかけ	1	化学調味料不使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	50g	244	264	
413	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	
414	かつおふりかけ	4	鰹節・海苔・ゴマ・卵使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	40g	268	289	未定
415	しその葉ふりかけ	4	国産赤しそ使用	40g	172	186	
416	カレーふりかけ	3	消費材の純カレー粉、いりごま黒使用(乳・麦・豆・(落)・(え)・(か))	40g	270	292	
417	アーモンドごまふりかけ	2	養殖生産者の鰹節・醤油使用(麦・豆・(落)・(え)・(か))	40g	282	305	
418	あみえびふりかけ	1	国産あみえび使用(麦・豆・(落)・(え)・(か))	110g	640	691	
419	おさかなソーセージ	1	スケトウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・(落)・(え)・(か))	70g×4本	420	454	
420	おさかなソーセージミニ	2	スケトウダラ使用 添加物不使用(麦・豆・(落)・(え)・(か))	30g×8本	428	462	

缶詰

レトルト・ご飯のお供・軽食類



消費材の牛肉、馬鈴薯、人参、キャベツ、玉ねぎ、ピーズをトマト味で煮込んだ、具だくさんのロシア風食べるスープ。



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。



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。



消費材の牛肉、大きめにカットした国産の馬鈴薯、人参、玉ねぎがゴロゴロと入っています。赤ワインが効いた本格派。



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



のり、味付かつお節など、提携生産者の原材料を使用しています。化学調味料や着色料、酸化防止剤などの合成添加物は不使用。



1才頃から。辛味の少ないカレー粉を使用し、国産平田牧場のポークフィッシュを加えて風味豊かに仕上げました。



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。常温で保管可能なので回転備蓄にも。



長野県産の乾燥野沢菜に提携先の乾燥梅干し、海苔などを加えました。チャック付袋入り。



3才頃から。提携先のひき肉と国産野菜を使い、深みのある味に仕上げました。辛いのが苦手な大人にもオススメ。



梅ぼし加工の途中までできるつぶれ梅を、しそと梅酢で調味しました。おにぎりのほか、手巻き寿司やパスタにも使えます。



スケトウダラのすり身を使った魚肉ソーセージ。すり身の自然な味が楽しめます。



十勝産の新鮮なトウモロコシを収穫後すぐにすりつぶして缶詰に加工。牛乳を加えて味を調え、コーンポタージュも簡単に作れます。



上土幌産の大正金時を缶詰に詰めて蒸煮しています。豆のおいしさが味わえます。



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。



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。



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



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



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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
501	有機わたらい一番茶上煎茶	4	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	1180	1274	
502	有機わたらい一番茶煎茶	3	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	830	896	
503	わたらい二番茶煎茶	3	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	875	945	
504	わたらい茶ほうじ茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	478	516	
505	ほうじ茶ティーバッグ	2	主に一番茶刈下、二番茶、夏番茶、秋番茶使用	4g × 30包	462	499	
506	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	
507	粉末茶入り玄米茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	425	459	
508	一番茶刈下ほうじ茶	4	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	150g	552	596	
509	緑茶飲料 歌茶	3	新生わたらい茶とJA宇都の茶葉をブレンド	300g × 24缶	2262	2443	
510	ルイボス茶	3	南アフリカ産 有機栽培	3.5g × 30包	1440	1555	4月
511	紅茶セイロン	2	スリランカ産リーフティー	150g	468	505	
512	紅茶ダーズリン	4	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	未定
513	紅茶ブルンジ	3	無農薬栽培 ミルクティーに最適	180g	440	475	
514	紅茶ティーバッグブルンジ	1	無農薬、有機・化学肥料併用で栽培	2.3g × 20包	358	387	
515	天の紅茶	1	無農薬、無肥料で育てた、緑茶と同じ品種で作る和紅茶	40g	550	594	4月
516	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	未定
517	コーヒー粉・エリンバリ(ババニューギニア)	1	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	200g × 2袋	1474	1592	
518	コーヒー豆・エリンバリ(ババニューギニア)	1	無農薬栽培コーヒー シティロースト	200g × 2袋	1474	1592	
519	コーヒー粉ブレンド	3	主にブラジル・ババ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	
520	コーヒー豆ブレンド	3	主にブラジル・ババニューギニア産無農薬栽培 ハイロースト	180g × 2袋	1342	1449	
521	森のコーヒー粉	2	ブラジル産無農薬栽培 完熟豆使用 中煎り 中挽き	180g × 2袋	1342	1449	
522	森のコーヒー豆	4	ブラジル産無農薬栽培 完熟豆使用 中煎り	180g × 2袋	1342	1449	
523	北海道オリジナルブレンド 雪珈琲(粉)	3	ブラジル・コスタリカ・エチオピア・エルサルバドル産ミディアムロースト	240g(120g×2)	1050	1134	
524	有機レギュラーコーヒー(粉)	1	コロンビア60% ベトナム40% 中深煎り 中挽き	250g	870	940	
525	簡易ドリッパーババニューギニア	3	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	8g × 16袋	1142	1233	
526	有機栽培インスタントコーヒー	1	有機栽培コロンビア産アラビカ豆使用	65g	997	1077	
527	無糖珈琲(ブラック) 24缶	1	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	
528	牛乳で飲むエスプレッソコーヒー	4	エスプレッソ抽出コーヒー使用	500ml	532	575	
529	抹茶早春の香	3	愛知県、鹿児島県産 有機 JAS 認定品	30g	1710	1847	

飲料

お気に入りの
スイーツに
合わせて...

P28にも
今回限りのスイーツが
あります!

513 紅茶ブルンジ 日東産研



無農薬で有機肥料と化学肥料併用で栽培しているブルンジ産の茶葉を大きめの粒状に丸めて成型発酵しています。

519 コーヒー粉ブレンド 日東産研



ブラジル40%、ババニューギニア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 有機レギュラーコーヒー(粉) UCC上島産研



有機認証を受けたコーヒー豆を使用。爽やかな風味とスッキリした味わいが特徴のコーヒーです。

510 ルイボス茶 プロスベリティー



有機栽培されたルイボスを100%使用。ミネラル分が多く低タンニンなので、貧血予防にも。

515 天の紅茶 関水保衛センター相模社



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

521 森のコーヒー粉 日東産研



ブラジル・サンパウロ州で農薬に頼らず栽培。焙煎は、飲みやすいミディアムロースト。中挽きです。

526 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 紅茶セイロン UCC上島産研



味・香りがあつさりした、経済的価格が魅力の紅茶です。ハーブやジャムと組み合わせると楽しめます。

516 チャイパック 関プレス・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。

523 北海道オリジナルブレンド 雪珈琲(粉) 日東産研



ブラジル、コスタリカ、エチオピア、エルサルバドル産の4種をブレンド。爽やかな酸味、クリーミーで柔らかい口当たりです。ミディアムロースト。

528 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。

512 紅茶ダーズリン 日東産研



最高ランクの茶葉のみを使用。フルーティーな香りと心地よい飲みが特徴です。

517 コーヒー粉・エリンバリ(ババニューギニア) 日東産研



ババ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高品質のコーヒー。シティロースト・中挽き。

チョコ感たっぷり /



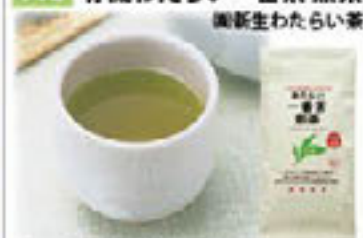
フォンダンショコラ P24・28 発売

529 抹茶早春の香 関新生わたらい茶



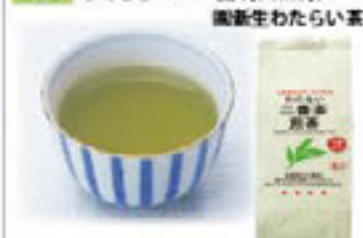
有機栽培されたお茶を、昔ながらの石臼で丁寧に挽き上げました。愛知県・鹿児島県産の一番茶を使用しています。

502 有機わたらい一番茶煎茶 関新生わたらい茶



「一番茶 上煎茶」より後に刈ったもの。渋み成分のカテキンが増え、日本茶本来の風味が味わえます。

503 わたらい二番茶煎茶 関新生わたらい茶



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。

505 ほうじ茶ティーバッグ 関新生わたらい茶



「わたらい茶 ほうじ茶」を便利なティーバッグにしました。1Lの熱湯に2袋を入れ、ホットでも氷出しでもお好みで。

506 緑茶ティーバッグ 関新生わたらい茶



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

507 粉末茶入り玄米茶 関新生わたらい茶



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。

508 一番茶刈下ほうじ茶 関新生わたらい茶



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。

509 緑茶飲料 歌茶 日本東実工業



抽出剤を使わず、湯に茶葉を浸して作るので、お茶本来の味が楽しめます。茶葉の栽培方法が明らかです。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
530	真昆布茶	3	南茅部産真昆布を使用	80g	380	410	
531	くま笹茶ティーバッグ	4	道産くま笹使用	2g × 10包	425	459	4月
532	烏龍茶	4	台湾産 無農薬栽培 (豆)	70g	792	855	
533	烏龍茶ティーバッグ (1リットル用)	2	台湾産 無農薬栽培	60g (5g × 12袋)	532	575	
534	麦茶	2	国産大麦使用 (落)・(豆)	500g	288	311	未定
535	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	
536	発芽黒豆はとむぎ茶	4	国産黒豆 7: はと麦 2: 裸麦 1 でブレンド (豆)	6g × 30包	642	693	
537	粒入り温州みかんジュース (濃縮還元) 30 缶	1	国産 100%濃縮果汁使用	195g × 30 缶	3180	3434	
538	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	
539	国産白桃ストレートジュース	4	国産白桃使用	485ml	500	540	未定
540	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	
541	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	
542	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	
543	野菜ジュース缶	2	国産トマト果汁使用	190g × 20 缶	2630	2840	
544	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	
545	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	
546	タンサン飲料	3	炭酸、天然レモン香料、砂糖、クエン酸使用	250ml × 30 缶	1975	2133	
547	無糖炭酸水	4	砂糖、香料不使用	200ml × 24 缶	1250	1350	
548	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	
549	レモンスカッシュ (微炭酸) 20 缶	2	国産レモンストレート果汁 7%使用	250ml × 20 缶	2024	2186	
550	りんごスカッシュ (微炭酸)	1	山形県産りんご濃縮果汁使用	250ml × 20 缶	1746	1886	
551	ゆずはちみつ 30 缶	3	国産ゆず果汁 2%使用	190g × 30 缶	2089	2256	
552	梅ドリンク	3	国産青梅使用 希釈して飲用 (5~7 倍希釈)	500ml	985	1064	未定
553	はちみつ純玄米黒酢ドリンク	1	純玄米黒酢・蜂蜜・りんご・レモン果汁使用	500ml	822	888	
554	しそジュース	4	洞爺湖産大葉赤紫蘇使用 (麦)	500ml	1020	1102	
555	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	



パーティを彩る
ジュースをどうぞ♪

546 タンサン飲料
日本果実工業



水に炭酸とレモンフレーバー、砂糖、クエン酸を加えています。

548 みかんスカッシュ
日本果実工業



温州みかんの濃縮果汁を 30% 使用した炭酸飲料。

537 粒入り温州みかんジュース (濃縮還元) 30 缶
日本果実工業



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。

538 りんごジュース (鶴田農園グループ)
鶴田農園グループ



鶴田農園グループのふじ、つがるを使用。自然な味わいで、さっぱりと飲めます。

549 レモンスカッシュ (微炭酸) 20 缶
日本果実工業



希少な国産レモンのストレート果汁を使用。やさしい味わいです。

550 りんごスカッシュ (微炭酸)
日本果実工業



山形県産の「津姫」と「ふじ」をブレンドしたりんご果汁を 30% 使用。

547 無糖炭酸水
日本果実工業



水と炭酸ガスのみで仕上げたノンカロリーの炭酸水。フルーツポンチにも。

551 ゆずはちみつ 30 缶
日本果実工業



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

552 梅ドリンク
㈱王冠堂農園



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

554 しそジュース
㈱ビュアフーズとうや



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

黒酢生姜ホットドリンク



材料 (作りやすい分量)
① はちみつ純玄米黒酢ドリンク...200ml
② 生姜...60g

作り方 (原液)
① 生姜は皮を剥き、薄切りにする。
② 煮沸消毒した保存容器に①を入れて冷蔵庫で3日間置く。

飲み方
コップに原液を 20ml 入れ、100ml のお湯で割る。

※保存容器は金属製のものを避け、密閉できるものを使用し、原液は2週間を目安に使い切ってください。

553 はちみつ純玄米黒酢ドリンク
私市醸造



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

530 真昆布茶

南かやべ漁業協同組合直営加工センター



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。

532 烏龍茶

国産プレス・オールターナティブ



台湾で農業や化学肥料に頼らずに栽培した茶葉を使用。生産過程が明らかで、価格も抑えた経済的な烏龍茶。

535 発芽はとむぎ茶

㈱高千穂農産研究所



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。

540 にんじんとりんごの濃いジュース 6 缶

雪印メグミルク



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

541 濃いにんじんジュース

コーミ



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

542 フルーツキャロット缶

雪印メグミルク



にんじん・野菜 3 種にりんごとみかん、レモン果汁とはちみつを加えて飲みやすくしました。

543 野菜ジュース缶

雪印メグミルク



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

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)・(乳)	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)・(乳)	12枚	215	232	
603	ひねり揚げ	3	国産小麦粉使用(麦・卵)・(乳)・(豆)・(乳)	30g×3	245	265	
604	玄米サクサク揚げ	1	国産有機栽培もち米使用(麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(乳)	47g	302	326	
605	米ごのみサラダせんべい	1	国産うるち米使用 直径約6cm 個包装(乳)	10枚	255	275	未定
606	胡麻だくさんせんべい小袋2パック	4	国産うるち米使用(麦・豆・乳)	55g×2袋	281	303	
607	海苔巻おかき	3	国産有機栽培もち米使用(麦・豆・卵)・(乳)・(落)・(乳)	45g	307	332	未定
608	干いも	1	茨城県産契約栽培さつまいも使用	120g	538	581	
609	天津甘栗	4	中国河北省産	250g	696	752	
610	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	
611	ニセコ最中・粒あん(3個入)	2	ニセコ産小豆使用(卵)・(乳)・(麦)	42g×3個	670	724	
612	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	
613	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	
614	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	
615	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	
616	さっぽろ黒大豆 素焼黒豆	2	大塚農場の黒豆100%(豆・卵)・(乳)・(麦)・(落)・(乳)・(か)	50g	140	151	
617	カシューナッツ カレー味	3	インド産カシューナッツ(麦・卵)・(乳)・(落)・(豆)・(乳)・(か)・(く)	60g	482	521	未定
618	おやつサラミ	3	古川ソーセージ使用(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	まいこのフィナンシェ	3	道産小麦粉・白老産鶏卵使用(卵・乳・麦)	6個入	1500	1620	4月
623	バナナのケーキ	3	パラゴンバナナ使用(卵・乳・麦・落)	215g	438	473	未定
624	アーモンドクッキー	2	道産小麦粉使用(卵・乳・麦)	10枚	815	880	4月
625	たまごボーロ チェック付き袋入り	1	着色料、香料等不使用(卵・乳)	90g	199	215	未定
626	ざくざく食感 たまごパン	1	国産小麦粉使用 約19個入(卵・乳・麦・豆)	160g	251	271	未定
627	英字ビスケット	1	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(豆)	110g	153	165	未定
628	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	
629	サブレ	1	国産小麦粉使用(卵・乳・麦・落)	約17g×10枚	482	521	

菓子類

601 南部せんべい ごま

国産カリ製菓



道産小麦粉を使用し、手焼きで丁寧に焼いたせんべい。胡麻がたっぷり入ったヘルシーなおやつです。

603 ひねり揚げ

国産ミサワ食品



国産小麦粉を使用した生地をこめ油で揚げ、真塩で味付けしました。カリッとした食感が魅力。

605 米ごのみサラダせんべい

国産小島製菓



国産のうるち米を使用。米油と提携先の海水塩でシンプルに味付けしました。

606 胡麻だくさんせんべい 小袋2パック

国産小島製菓



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

607 海苔巻おかき

国産華堂製菓本舗



有機栽培もち米、佐賀県産を中心とした海苔を使用した、磯の香り漂う海苔巻おかきです。

608 干いも

(国産)マルツボ



茨城県産の干し芋専用のさつまいもを蒸して天日乾燥させました。火であぶると柔らかく、風味が増して一層おいしくなります。

609 天津甘栗

国産食品



中国河北省などの契約農家の原料を使用した安心して食べられる甘栗。渋皮がむけやすく、風味が豊かです。

610 芋けんぴ

東京カリント園



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

611 ニセコ最中・粒あん

(3個入) 国産ふじ井



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

613 ポテトチップス しお味

(2袋)



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

615 ポテトチップス コンソメ味

(2袋)



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

617 カシューナッツ カレー味

国産プレス・オールターナティブ



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

618 おやつサラミ

札幌バルナバフーズ



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。

619 カットかすてら

国産ふじ井



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

622 まいこのフィナンシェ

国産しおおい菓子工房まいこ



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

624 アーモンドクッキー

国産しおおい菓子工房まいこ



ココア風味の生地をスライスアーモンドをたっぷり混ぜて焼き上げました。食感を大事にサクッホロツとしたくちどけのクッキーです。

625 たまごボーロ チェック付き袋入り

国産ミサワ食品



国産の馬鈴薯でん粉、ビートグラニュー糖、脱脂粉乳を卵黄で練った、口どけの良いボーロ。チェック付き袋入り。

626 ざくざく食感 たまごパン

国産ミサワ食品



国産小麦粉、提携生産者の鶏卵、マーガリン、ビートグラニュー糖を使用。ほどよい甘みとざくざくした食感が楽しめます。おやつや小腹がすいたときに。

627 英字ビスケット

国産カニヤ



埼玉県産を中心とした国産小麦100%の粉を提携先の牛乳で練り、焼き上げました。

628 全粒粉入りビスケットクリームサンド

国産山屋製菓



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

629 サブレ

平塚製菓



国産小麦粉、バター、鶏卵、素糖の基本4材料を主体にした品質の良いサブレです。個包装、10枚入。

630 黒糖ふがし

国産ミサワ食品



国産小麦粉とグルテンを練って焼き上げた煎餅に、沖縄県産黒糖をかけた。素糖な味わい、フワフワと口の中で溶けます。

632 国産六穀クラッカー

国産前田クラッカー



国産小麦粉の生地に小麦全粒粉、大麦、もち米、きび、あわ、胚芽押し麦を練り込んだ香ばしいクラッカーです。

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
630	黒糖ふがし	1	国産小麦粉・沖縄産黒糖使用(麦)	10本(70g)	181	195	
631	チーズクラッカー	4	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(落)・(乳)・(乳)・(乳)	100g	241	260	
632	国産六穀クラッカー	4	国産小麦・もち米・さびあわ・胚芽麦使用(麦・卵・乳)・(落)・(乳)・(乳)・(乳)	130g	258	279	
633	グラハムおやつクラッカー	1	国産・輸入小麦使用(麦・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(乳)・(乳)	25g×4袋	269	291	
634	グリッシーニ	1	道産小麦粉使用(麦・卵)・(乳)・(落)・(豆)	90g(10本)	255	275	4月
635	アーモンド(食塩不使用)	2	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(乳)	70g	514	555	
636	くるみ	3	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(乳)	65g	514	555	
637	ミックスナッツ	4	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)・(乳)	80g	514	555	
638	ドライフルーツ・ナッツミックス	4	カリフォルニア産有機栽培(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(乳)	90g	475	513	
639	ヨーグルトと食べるドライフルーツ	3	有機栽培フルーツ使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(乳)・(乳)	100g	514	555	
640	レーズン	2	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	1	カリフォルニア産無農薬(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(乳)・(乳)	120g	514	555	
642	落花生うす皮付	3	千葉県産(落)	150g	888	959	未定
643	ミルクチョコレート 400g	2	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	未定
645	夏みかんピールチョコレート	2	純チョコレート使用(乳・豆・卵)・(麦)	100g	822	888	未定
646	アーモンドシヨコ	1	純チョコレート使用(乳・豆)	85g	517	558	未定
647	ひとくちストロベリーミルクチョコ	1	八女産あまおういちごパウダー使用(乳・豆)	100g(約20個)	652	704	
648	チョコレートウエハース	3	純チョコレート使用(卵・乳・麦・豆・落)・(乳)・(乳)	160g(個装紙2)	395	427	未定
649	緑茶チョコレート	3	純チョコレート使用(乳・豆・卵)・(麦)・(落)・(乳)・(乳)	84g(約23個)	321	347	
650	みかんゼリーチョコレート	2	純チョコレート使用(乳・豆・卵)・(麦)・(落)・(乳)・(乳)	200g	724	782	
651	珈琲豆チョコ	3	純チョコレート使用(乳・麦)・(落)・(豆)	50g	503	543	未定
652	わらび餅(黒みつ・きな粉付)	3	国産わらび餅使用 餅180g、黒みつ25g、きな粉15g(豆・麦)	1箱	361	390	未定
653	牛乳でまぜまぜデザートいちご	4	果肉入り 果糖・液糖不使用 天然香料使用	180g×2袋	429	463	未定
654	ちゅるっと飲むゼリー(りんご)	3	国産りんご果汁・ピューレ40%使用	120g×6	1168	1261	
655	ジュシーフルーツミニゼリーみかん	1	国産温州みかん果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g×10	236	255	
656	ジュシーフルーツミニゼリーりんご	2	国産りんご果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g×10	232	251	
657	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	
658	アーモンドタフィー	4	カリフォルニア産アーモンド使用(乳・豆・麦)・(落)	180g	405	437	
659	しお飴	1	国産澱粉水飴使用 直火釜製法 約25個入(乳)	100g(個装紙2)	239	258	未定

菓子類

チョコカップケーキ



材料(直径12cm×5cmの容器1個分)

- ・ブラックチョコレート400g…5g
- ・ホットケーキミックス…30g・牛乳…50ml
- ・エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1
- ・黒糖…大さじ1・ココア…大さじ1
- ・生クリーム・粉糖…適量

作り方

ホットケーキミックス P8

- ①耐熱のマグカップ等に粉糖以外の材料をすべて入れ、混ぜ合わせる。
- ②電子レンジで1〜2分加熱する(容器の厚み等で時間が変わります)。
- ③竹串をさして、生地がつかなければできがり。
- ④お好みで、ホイップした生クリームを添えたり、粉糖を振って飾る。

644 ブラックチョコレート 400g



カカオ分 約58%

ココアバター以外の植物油類は一切使用していない最上級のチョコレート。程よい苦みとまろやかな甘さ、なめらかな口溶けが特徴。

643 ミルクチョコレート 400g



カカオ分 約43%

カカオマスとココアバターに砂糖と全脂粉乳をたっぷり加えた最上級のチョコレート。甘くまろやかなミルクの口溶けが楽しめます。

645 夏みかんピールチョコレート



国産夏みかんのピールを、最上級の純チョコレートでコーティング。さわやかな香りと、ほろ苦い甘さが魅力です。

651 珈琲豆チョコ



焙煎した珈琲豆をミルクチョコでくるんだ、苦みと甘味がマッチした菓子。乳化剤、光沢剤不使用。

648 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 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。

649 緑茶チョコレート



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

657 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。

650 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weetチョコでコーティング。口どけの良さとみかんの食感が特徴です。

658 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。米粉を加え、サクッと軽い食感にしています。

633 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。

634 グリッシーニ 京田食品



道産小麦粉、消費材のオリーブオイル使用。塩味のさっぱりとした味と、パリッとした歯ごたえが特徴です。生ハムを巻いておつまみにも。

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。その実はおやつや、お菓子作りに。

637 ミックスナッツ



食塩・植物油を使わずに焙煎したアーモンド、ピスタチオ、カシューナッツと、ローストしないくるみをミックス。

639 ヨーグルトと食べるドライフルーツ



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

640 レーズン



日本では栽培量の少ないレーズンを、カリフォルニアの有機農産物生産者に特定して輸入しています。

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。

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	1	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	洗濯仕上げ用リンス	3	黄ばみや臭いを抑え石けんカス防止に	600ml	404	444	
707	詰替用洗濯仕上げ用リンス	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	239	263	
708	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	
709	重曹	3	研磨剤、消臭、油溶性のシミに	1kg	409	450	未定
710	炭酸塩(洗濯・洗浄用)	1	石けんと併用で洗浄力アップ	1kg	433	476	
711	キッチン用液体せっけん	3	食器洗い、ウール洗いやお風呂掃除に	500ml	347	382	未定
712	詰替用キッチン用液体せっけん	3	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	450ml	240	264	
713	詰替用クリームクレンザー	4	保管に便利なスタンドバック入り	350g	224	246	
714	クエン酸 800g	1	中国産クエン酸使用 洗浄用	800g	897	987	
715	詰替用ハンドソープ	3	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	250ml	272	299	
716	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	
717	詰替用せっけんシャンプー	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	450ml	320	352	
718	詰替用せっけんシャンプー用リンス	2	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	250ml	229	252	
719	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	
720	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	
721	詰替用ボディシャンプー	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	422	464	
722	浴用せっけん	2	無香料・無着色 純石けん分 98%	100g × 3	310	341	
723	ハミガキ	1	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	150g	246	271	
724	ミニハミガキ	4	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	40g	154	169	未定
725	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	
726	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	
727	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

711 キッチン用液体せっけん

エスケール石鹸

食器洗い、ウール洗、お風呂掃除に幅広く使えます。刺激が少ないので、スポンジに付けて使えます。無香料。



※詰替用もあります

714 クエン酸 800g

国産

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。



716 自動食器洗浄機用洗浄剤

エスケール石鹸

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。



717 詰替用せっけんシャンプー

エスケール石鹸

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。



※リンスもあります

719 詰替用ウィルケアシャンプー

エスケール石鹸

肌に優しいソーム被油と高純度のオレイン酸を主原料とした、粘度のある使いやすい石けんシャンプーです。香料使用。



※リンスもあります

721 詰替用ボディシャンプー

エスケール石鹸

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



723 ハミガキ

エスケール石鹸

発泡剤は舌の味蕾細胞を破壊し、食品の味を分からなくさせる作用があるので使用していません。防腐剤、合成界面活性剤も不使用です。香料使用。



725 こどもハミガキ

エスケール石鹸

ハミガキを始めた幼児から、歯が生えかわる小学生までの入門用。刺激を抑えたオレンジ味。発泡剤・保存料は不使用。



726 ソルトハミガキ

エスケール石鹸

塩化ナトリウムなどを配合しているので、歯槽膿漏や歯肉炎、口臭の予防効果があります。発泡剤は不使用。香料使用。



701 粉石けん ひなたぼっこ

国産リサイクル



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

国産リサイクル



「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

エスケール石鹸

洗濯用液体せっけんの詰替用。ドラム式をはじめ全自動洗濯機にも使いやすい洗浄剤です。無香料。



705 酸素系漂白剤

エスケール石鹸

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



708 洗濯槽用クリーナー

エスケール石鹸

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



※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

大丸

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

生活クラブの家庭紙は再生紙 100%です!

コアレス(芯なし)



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

コアント(芯あり)



ペーパー幅 107 ± 2mm、ミシン目・エンボス加工。

生活クラブティッシュ



取り出し口にプラスチックフィルム不使用。

再生紙は紙ハルブ製品と比べ、以下の利点があります。

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



供給先にあるコアレックス工場では、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家庭紙を作っています!

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	2	ノンポリマータイプ 長さ 21cm 羽なし	28 個入	315	347	
802	生理用ナプキン多い日の雇用羽つき	2	ノンポリマータイプ 長さ 23.5cm 羽つき	16 個入	373	410	
803	生理用ナプキン夜用羽つき	2	ノンポリマータイプ 長さ 29cm 羽つき	10 個入	373	410	
804	羽根つきナプキンレギュラー	2	ポリマータイプ 長さ 23.5cm 羽つき	24 個入	358	394	
805	おりものシート	2	綿 100%の不織布使用 14.5cm	40 個入	320	352	
806	やわらかパッド(原ケア) 50cc	2	30 枚 (10cm × 23.5cm)	30 枚	642	706	
807	やわらかパッド(原ケア) 120cc	2	26 枚 (11cm × 29cm)	26 枚	642	706	
808	大人ハブラシ4本組	3	毛はナイロン製 ストレートハンドル	4 色 4 本	515	567	
809	子供ハブラシ3色組	3	毛はナイロン製 3〜7 歳向け	3 色 3 本	340	374	
810	ヘッド交換式替えブラシ レギュラー6個	4	植毛部は約 22 × 7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6 個	640	704	
811	ヘッド交換式替えブラシ コンパクト6個	4	植毛部は約 19 × 7.5mm 毛のかたさはやや柔らかめ	6 個	640	704	
812	アクアクリーム 水の彩	2	合成界面活性剤・香料不使用	100g	1930	2123	
813	スクワランオイル	2	99.9%の高純度スクワラン(深海鮫の肝油) 無添加	60ml	1223	1345	
814	スクワランフルフルジェル	2	液状スクワランオイルをジェル状に加工	50g	1620	1782	
815	オーガニックハーバ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	
816	椿油	1	利島村産ヤブツバキの実 100%使用	100ml	1300	1430	
817	ベ・マンオイル	2	馬油 90%、さらし蜜蝋 10%	30g	950	1045	
818	コーヒーフィルター(無漂白)	1	北欧産針葉樹無漂白 100%/リブ使用 2〜4 人用	100 枚	210	231	
819	キッチンペーパーボックスタイプ 100 W×3箱	3	紙バック系古紙原料使用	200 枚 × 3 箱	485	534	
820	再生無漂白ペーパータオル	4	再生紙 100% 食品用ではありません	200 枚	170	187	
821	化粧パフ2個組	4	綿 100%の化粧用コットン やや大きめサイズ	60 枚 × 2 箱	365	402	未定
822	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	
823	泡状ポンプ容器	4	粘度の高いウィルケアシャンプーは不可	容量 600ml	481	529	
824	バイオマス 500ml 空ボトル	1	バイオマス由来の原料を一部使用	容量 500ml	510	561	
825	ポリラップ	4	無添加ポリエチレン	30cm × 60m	200	220	
826	ポリラップミニ 22cm	4	無添加ポリエチレン	22cm × 60m	175	193	
827	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	未定
828	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	5月
829	入浴剤(生薬の湯)	1	残り湯は洗濯に使えません	20g × 30	3160	3476	
830	トイレ掃除スプレー	3	ユーカリエキスを、かんざつ油配合	300ml	908	999	
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	やさしいエコバッグ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	やさしいエコバッグ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	やさしいエコバッグ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	やさしいエコバッグ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	3	ブラジル産 アルコール抽出	30ml	4202	4538	
837	スクアレン鮫油	1	450mg × 150粒 カプセル	67.5g	2150	2322	
901	ノンカップ麺詰合せ	3	ラーメン2種・うどん2種・そば1種 各2食(乳・麦・豆)	10 食入	1642	1773	
902	ノンカップ麺・しおやさいラーメン	3	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	2	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	3	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	4	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	3	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	2	国産小麦粉使用(麦・豆・(そ))	8 食入	1158	1251	
908	ミニノンカップ麺和風セット	1	うどん4食 そば4食(乳・麦・そ・豆)	2種 × 4食	903	975	
909	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パック	550	594	
910	白粥 5袋組	2	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	1	丹精鶏肉使用レトルトパウチドライフードに加工して使用	80g × 5個	575	633	
952	キャットフード(かつお節入り)	3	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g × 4缶	504	554	
953	キャットフード(鶏肉入り)	3	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g × 4缶	504	554	
954	キャットフード(しらす入り)	1	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g × 4缶	504	554	
955	キャットフード(チーズ入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g × 4缶	504	554	
956	キャットフード(野菜入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g × 4缶	504	554	

計画購入雑貨

防災用品

ペットフード

801 生理用ナプキンレギュラー
コットン・ラボ製



吸水ポリマーを使わずに、コットン100%の脱脂綿を芯にしています。ムレが少ないので、かぶれやすい方にお勧めです。

807 やわらかパッド(尿ケア)
120cc コットン・ラボ製



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で嫌な臭いを抑えます。

810 ヘッド交換式替えブラシ
レギュラー6個

811 ヘッド交換式替えブラシ
コンパクト6個
エスケー石鹸製



歯ブラシの交換用ヘッドブラシです。種別毛とフラット毛の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。

813 スクワランオイル
生活クラブ・スピリッツ製



深海鮫の肝臓から抽出したスクワランア用。乾燥した肌に潤いを与えます。99.9%の高純度、無添加です。

814 スクワランフルフルジェル
生活クラブ・スピリッツ製



深海鮫の肝臓から抽出したスクワランオイルにゲル化剤を加え、肌に塗りやすいジェル状に。分離しやすいので振ってから使ってください。

817 ベ・マンオイル
リバテア製薬製



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

822 クッキングシート
関エーランドティ製



両面使えるシリコーン加工。油や汁を過ぎないので調理器具や食器の後片付けが簡単。蒸気を適度に通すので蒸し料理にも。

823 泡状ポンプ容器
エスケー石鹸製

せっけんシャンプー、液体せっけん、ボディシャンプーを泡状にして使えます。粘度の高いウィルケアシャンプー等は目詰まりしやすく、使用に向きません。

825 ポリラップ 宇宙フィルム製
826 ポリラップミニ 22cm

燃やしても燃焼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。

827 クリーンアルコール
関カワタキコーポレーション製

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。

828 オリーブ湯
生活クラブ・スピリッツ製

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。

836 プロポリス 関スリーエイト製

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

837 スクアレン鮫油
生活クラブ・スピリッツ製

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。

907 ノンカップ麺・やきそば
トーヨー食品製

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

956 キャットフード(野菜入り)
日本興業工業製

猫用栄養補完食。キハダ・メバチマグロの罐頭・血合い肉を使用しています。にんじん、キャベツ入り。

822 クッキングシート
関エーランドティ製

両面使えるシリコーン加工。油や汁を過ぎないので調理器具や食器の後片付けが簡単。蒸気を適度に通すので蒸し料理にも。

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

109 ごま塩(詰替用) みえざよれん販売



消費材の真塩を使いやすい粒状にし、黒ごまとブレンド。お得な大容量のチャック付袋です。

172 ミックスハーブ 和食スパイス



くせがなく汎用性が高い6種類のミックス。パスタやピザ、シチュー、ドレッシングなど幅広く使えます。

285 国産小麦スパゲティ 1.7mm 国ニューオークボ



道産小麦「ゆめちから」100%。青銅製の型でゆっくり成形しているので、麺の表面にざらつきがあり、ソースの絡みが抜群です。

組合員 おすすめ

生活クラブのスパゲティは風味が豊かで、ほどよいもちもち感が楽しめます。どんなソースとも相性抜群で、子どもたちにも大好評。気分に合わせて麺の太さを変えて楽しんでください。いつでも使えるようにストックが欠かせません。

326 寒干したくあん 全国農協食品



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

369 甘夏缶 日本果実工業



低農薬栽培している提携生産者きばの甘夏みかんを使用。香料を使用せず、爽やかな甘さとほろ苦さが特徴。菓子の材料にも。

冷凍品 P23~26

509 中華どんの具 マルハニチロ



提携先の豚肉などを使用し、消費材の牡蠣調味料などで調味しました。湯煎後、ご飯や焼きそばにかけてどうぞ。

602 804 揚げてるエビフライ 国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オススメです。

655 ココアケーキ台 京田食品



道産の小麦粉とバター、消費材の牛乳を使用してふんわりと焼き上げました。ココアはカカオバターを22~24%含む純ココアを使用。

863 ケーキ台 国NS ニッセイ



736 ほたてフライ 国NS ニッセイ



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

807 焼おにぎり 国NS ニッセイ



生活クラブ米のおにぎりを、消費材で作った調味液で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ます。1個約70g。

冷蔵品 P19~22

キムチの美味しい季節です

国第一物産

今では一年中食べられる白菜キムチですが、実は冬が旬。白菜の旨みがたっぷりで、ゆっくりと発酵するため、深い味わいが生まれるからです。

37 白菜キムチ 400g 海鮮チゲ鍋 P18



国産の白菜を、色・風味・鮮度にこだわり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。

144 きざみ白菜キムチ(甘口)



りんごと梨を使いフレッシュな味に仕上げた甘口タイプ。添加物・化学調味料は不使用。食べやすいサイズにカット済みです。

1 101 201 301 納豆 オシキリ食品



納豆キムチスープ 江部乙産ユキシズカ大豆を原料にしています。環境や安全面にもこだわり、容器は紙カップを使用しています。

4 204 生あげ オシキリ食品



キムチとチーズ焼き 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。

簡単・時短! 忙しくても美味しいもの食べたい!

チーズフォンデュ

ミックスチーズと牛乳で手軽に・おいしく・たっぷりカルシウムが摂れます。



具材も消費材!



材料(2人分)

- ・ミックスチーズ 100g
- ・片栗粉 大さじ1
- ・牛乳 150ml
- ・真塩 少々
- ・お好みの具材

作り方

- ① 耐熱容器にミックスチーズ、片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ② 牛乳、真塩を加えて混ぜ、ラップをせずに500Wのレンジで5~6分加熱する。
- ③ なめらかになるまでよく混ぜる。
- ※ チーズが溶けていない場合は様子を見ながら追加加熱してください。

28 230 ミックスチーズ 雪印メグミルク

300g 917円(税込990円) P19・21

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 3割配
小林酒造園



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

720ml 日本酒度-1
アルコール度数 15%

1,700円 (税込 1,870円)

北の星 特別純米酒 雪島 2割配
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。

720ml 日本酒度±0
アルコール度数 15%

1,575円 (税込 1,733円)

しぼりたて生原酒 2割配
田中酒造園



まさに搾りたて、生まれただけの日本酒の味が楽しめる。1本、荒々しさとフレッシュさが絶妙です。熱処理していないので賞味期限は3ヵ月。

720ml 日本酒度+1〜5
アルコール度数 17.5%

2,200円 (税込 2,420円)

純米吟醸 北の星 2割配
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蔵元限定の辛口酒です。

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 1割配
田中酒造園



優しい香りとほろよい旨味が広がるスッキリとした口当たり。辛口純米酒。冷やしても美味しくいただけます。

720ml 日本酒度+1〜5
アルコール度数 14%

1,400円 (税込 1,540円)

無添加キャンベルアーリー 3割配
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ーなワイン。酸化防止剤不使用。

720ml ライトボディ
アルコール度数 12%

1,300円 (税込 1,430円)

無添加ナイアガラ 2割配
関はこだてわいん



仁木産ナイアガラを100%使用した、独特のフルーティーな味わい。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)

NEW しぼれづくりナイアガラ 1割配
関はこだてわいん



選定ナイアガラ種100%使用。完熟した葡萄を収穫後すぐに自然に近い形で冷凍。凍りついた葡萄の房から果汁成分が濃縮された部分のみを搾りだし、ワインを造りました。濃厚なマスクアートの香りと芳醇な味わいを感じさせるデザートワインです。

360ml 甘口
アルコール度数 12%

2,150円 (税込 2,365円)

はこだてわいん独自の「しぼれ製法」 1割配

余市町産葡萄 ドルンフェルダー 2023 4割配
関はこだてわいん



北海道で収穫されたドルンフェルダー種を100%使用。果実味は清らかなが、酸味、軽い口当たり、ソフトな日み、溶け込んだタンニン分の酸密さが際立ちます。

750ml ミディアムタイプ
アルコール度数 12%

2,200円 (税込 2,420円)

北の星流ビール 4本組 4割配
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。下面発酵のビールスタイル。

330ml X 4 賞味期限：製造日から90日
アルコール度数 約5%

1,170円 (税込 1,287円)

小樽ビール ビルスナー 4本組 2割配
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 X 4 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 1割配
関アレフ



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

330ml X 4 賞味期限：製造日から40日
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 3割配
関アレフ



小麦とトウモロコシをメインに、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倍の炭酸ガスをききみ、フレッシュで爽やかな。

330ml X 4 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 ノンアルコールビール 4本組 3割配
関アレフ



カラメル色素、香料など不使用。温かい物に合わないピュアな味わいを実現しています。

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

750円 (税込 810円)

小樽ビール ノンアルコールビール ブラック 4本組 4割配
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 X 4 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	5
牛乳(原乳)	
米	
鶏卵・鶏肉・豚肉・牛肉・乳製品	10
青果物 ③ 魚介類・加工食品	25
生椎茸	50

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

① ベビーフード等、乳児食としての利用が想定される消費材については基準値を不検出とします。

② 飲料水には緑茶、烏龍茶などの茶葉も含み、計測の際は飲用状態の濃度になります。

③ 「生椎茸」以外のきのこ類も青果に含まれます。

マークの見方

- ⇒ 遺伝子組み換え原料製品。主要原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材は翌月の取組みがありません。次回取組み月は予定のため、変更になる場合があります。
- ⇒ L'S 選定消費材。組合員みんなが利用する基礎的な消費材です。
- ⇒ 生活クラブ北海道で独自に取組んでいる消費材です。
- ⇒ NEW 新規取組み品。
- ⇒ 今月から値下げ・値上げする消費材です。
- ⇒ リユースびん容器使用。空びんは水ですが、できるだけラベルをはがし生活クラブの回収に出してください。
- ⇒ 冷蔵または冷凍配送でお届けします。
- ⇒ 今月から規格等を変更します。

取組みの約束ごと

- ◆ 生活クラブの消費材は、原料や製造方法を指定して生産者に作ってもらった、いわばオーダーメイドの製品。ですから生産者に対して買取責任があります。以上の理由から、生活クラブでは事故品以外の返品はお断りしています。
- ◆ 包装は表示やデザインなどの変更により、宛先写真と異なることがありますので御了承ください。(カタログは12月9日時点での情報となります)

アレルギー表記について

代表的な原材料9物質を、以下のようにカタログの表中に表記しています。

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

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

STOP! 遺伝子組み換え

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

食品添加物について

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



(2025年3月末現在)

鶏ガラと手羽元、ダブルの鶏だしが具材にたっぷりしみわたり、しみしみおいしい旨塩鍋。材料を増えたら約20分煮るだけの手軽さです。

W 鶏だしの合わせ技で絶品！
旨塩鍋

鍋の素 鶏ガラ 塩 ちゃんこ 鍋の素

骨付きならではの旨み / だしを吸って美味 / 具材に◎

219 鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素 35g × 4 412円(税込445円) P7

鶏肉手羽元 P3

275 中国はるさめ 30g × 6 359円(税込388円) P8

513 水餃子 25g × 18 835円(税込902円) P23

お鍋のおいしい季節です

寒さが深まるこの季節に食べたいのは、やっぱり鍋料理。作り方は「ピオサボレシビ」で検索！家族や仲間と食卓を囲んで、体も心もほっとあたたまるとときを。

かきのレモン鍋



ピオサボレシビ 検索
かきのレモン鍋・海鮮チゲ鍋

海鮮チゲ鍋



風産物・共同購入カタログ
国産レモン P4・6



冷凍かき P26

フリフリのかきに
レモン風味がさわやか



白菜キムチ P16・19



あさり大粒 P25

魚介の旨みとキムチの
絶妙な味わい

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	江都乙産大豆 100% (豆)	30g × 3 個	125	135	
	2 豆腐 (木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
	3 豆腐 (絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
	4 生あげ	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	150g (3 個)	175	189	
	5 小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
	6 京風あげ	道産大豆使用 サイズ約 7.5cm × 約 18cm × 約 1cm (豆)	1 枚	126	136	
	7 こんにやく	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 ベーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1420	1534	
	21 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	
	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	250	270	
	24 飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
	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	395	427	
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	
	30 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	
	31 パウダーチーズ	ニュージーランド、オーストラリア産バリエーション 100% (乳)	70g	513	554	
	32 さいて食べられるモッツアレラ	道産生乳使用 (乳)	75g	725	783	
	33 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	340	367	
	34 焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2 食分) (麦)	320g (160g × 2)	200	216	
	35 煮干し	国内産 酸化防止剤不使用	100g	720	778	
麺類・惣菜・その他	36 生わかめ	三陸産	300g	1150	1242	
	37 白菜キムチ 400g	国産白菜使用 (豆・え・か)	400g	662	715	
	38 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	
	39 刻み紅しょうが	高知県産原料使用	220g (固形量 80g)	193	208	
	40 北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
	41 北海道産わらび水煮	道産わらび使用	110g	285	308	
	42 海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
	43 昆布巻にしん	道産春にしん使用 (麦・豆)	165g	420	454	
	44 昆布巻ししゃも	道産ししゃも使用 (麦・豆)	165g	450	486	4 月
	45 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	
	46 花かつお細けずり	国産かつおを手削りで加工 中細タイプ	75g	505	545	
	47 国産小麦のパン粉	国産小麦使用 冷蔵保存 (麦・卵)・(乳)	180g	316	341	
	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	

ちりめん ポン・デ・ケージョ

材料 (8 個分)

- ・パウダーチーズ 40g
- ・ちりめん 15g
- ・練り 1 個
- ・牛乳 80ml
- ・エキストラバージン
オリーブオイル 大さじ 1
- ・片栗粉 80g

作り方

- ①耐熱ボールに卵を割りほぐし、牛乳、オリーブオイル、片栗粉を加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。ラップをかけて、電子レンジで 40 秒加熱したら取り出し、さらに混ぜる。これをあと 2 回繰り返す。加熱すると徐々にかたまりができてくるので、全体になじむようにしっかりと混ぜ合わせる。
- ②生地がもったりし全体が温かくなったら、パウダーチーズとちりめんを加えてよく混ぜ、ゴムベラで生地につやが出てまとまるまで練る。
- ③手にオリーブオイルをつけ、生地を 8 等分して丸く成型し、170℃のオーブンで 15 分焼く。

31 パウダーチーズ

雪印メグミルク製

発酵調整剤を使用していないバリエーションが原料。マイルドな食感です。

43 昆布巻にしん

国産 N5 ニッセイ



厳選した道産春にしんをみずしい昆布で包み、少量の国産無漂白かんぴょうで巻きました。化学調味料不使用です。

46 花かつお細けずり

三陸水産製



鰹の本節と節節に、かび付けしたものを約 3mm 幅に手削りました。おひたしや、おにぎりに。

34 232 焼そば

国産製麺



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。

41 北海道産わらび水煮

国産北友製



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

47 国産小麦のパン粉

国産味噌



トマトの皮にパン粉をまぶす

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。

2 102 202 302

豆腐 (木綿)

オシキリ食品製



小松菜の口和え

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。

6 206 京風あげ

オシキリ食品製



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

7 107 207 308

こんにやく

オシキリ食品製



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

13 オランダ揚

丸金使製水産製



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

18 チキンウインナー

札幌バルナファーズ製



原料は道産のトウモロコシを食べて育った石川養鶏場の鶏。豚肉を使ったウインナーとは一味違ったおいしさがあります。

20 222 ベーコンブロック

札幌バルナファーズ製



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

32 さいて食べられるモッツアレラ

国産シーエムネット通商



道産の生乳を使用し、丁寧に手作したナチュラルチーズ。ミルク風味たっぷり。柔らかく、塩分も控えめです。

2週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
101	納豆	江都乙産大豆 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	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
108	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	
109	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
110	小巻しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	80g × 3	260	281	
111	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
112	はんぺん	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	50g × 2	230	248	
113	おでんだねセット	焼ちくわ2本・おでん2個・かつお2個・オランダ玉2個・ポル6個・みれ4個(卵・豆)	500g	850	918	
114	つみれ	リン酸塩無添加すり身使用 (卵)	20g × 6	305	329	
115	なると	リン酸塩無添加すり身使用「湯巻」なし	80g	145	157	
116	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g × 4	280	302	
117	揚げポーク野菜入	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	ウィンナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
121	チーズウィンナー	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	ポークハムブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1420	1534	
124	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	
125	バストラミロースハム	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1780	1922	4月
126	豚ロース肉のみそ漬	平田牧場三元豚ロース肉使用 (豆)	240g	1120	1210	
127	ロースハムブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1825	1971	
128	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	
129	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	250	270	
130	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
131	スイートヨーグルト6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	395	427	
132	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	
133	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
134	国産シュレッドチーズ	国産のゴーダチーズ・チェダーチーズ使用 生食可 (乳)	200g	673	727	
135	全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	
136	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	
137	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	
138	生チョコスプレッド	生チョコ規格 (乳・豆・糖)	180g	540	583	
139	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g (130g×2)	195	211	
140	ラーメンスープ(醤油味)	生活クラブ醤油使用 (麦・豆)	50g × 4	365	394	
141	ラーメンスープ(みそ味)	生活クラブみそ使用 (麦・豆)	50g × 4	395	427	
142	生パスタ(タリアッテ)	道産小麦使用 (卵・麦・乳)・(そ)	220g (110g×2)	365	394	
143	中華の皮	道産・外国産ブレンド小麦使用 四角形 9 × 9cm (麦)	150g (20枚入)	165	178	
144	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	497	537	
145	イカキムチ	韓国伝統手法による本格キムチ (麦)	120g	664	717	
146	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	
147	紫蘇の実南蛮三升漬	洞爺湖町産紫蘇の実使用 (麦・豆)	110g	375	405	4月
148	セロリ拍みそ漬	洞爺湖町産セロリ使用 (豆・麦)	150g	340	367	
149	月山だいこん甘酢漬	山形県月山農場の大根使用 漬付けタイプ	200g	334	361	
150	ごぼうのみそ漬	洞爺湖町産ごぼう使用 (豆・麦)	150g	295	319	
151	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	
152	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	
153	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	
154	やわらかにしん小樽炊き	道産春にしん使用 (麦・豆)	100g (2〜3枚)	355	383	
155	さんまオイル煮	道産さんま使用	60g	305	329	
156	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
157	ゆずこしょう	国産青ゆず、唐辛子使用	50g	332	359	
158	おろししょうがチューブ	国産しょうが使用 (豆)	30g	202	218	

137 カマンベールチーズ 雪印メグミルク製



肉巻きカマンベールチーズ、約100g入り。胆振東部地区産生乳100%使用。口の中であとろける舌触りと風味、クリーミーでコクのある味わいです。

149 344 月山だいこん甘酢漬 月山農場



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

139 338 生ラーメン アイビック食品



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。

151 らっきょう田舎漬 国三里産物



低塩で漬け込み乳酸発酵させた、昔ながらの製法で作る歯ざわりの良いらっきょう漬です。

140 339 ラーメンスープ(醤油味) アイビック食品



141 340 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。

155 さんまオイル煮 国産ニッセイ



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ま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。

3 103 203 303 豆腐(絹) オシキリ食品



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

5 105 205 305 小あげ オシキリ食品



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

116 317 イカったね 丸金牧場



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

121 324 チーズウィンナー 札幌バリエーション



古川ポーク使用。5mm角の道産プロセスチーズをたっぷり入れ、食品添加物を使用せずに作りました。

125 バストラミロースハム 札幌バリエーション



古川ポークのロース肉の表面を荒焼き黒胡椒でおおったハムです。

126 豚ロース肉のみそ漬 国平田牧場



豚ロースを消費材のみそ、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。

21 128 223 327 ベーコンスライス 札幌バリエーション



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	江戸乙産大豆 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	包詰時 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	包詰時 320g	145	157	
211	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
212	ちぎり揚げ	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
213	さつま揚げ	リン酸塩無添加すり身使用	50g × 4	360	389	
214	いか巻	リン酸塩無添加すり身使用	32g × 4	255	275	
215	しぐれかまぼこ	リン酸塩無添加 人参ペーストで色付	150g	275	297	
216	板かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	230g	410	443	4月
217	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
218	バジルウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	615	664	
219	ポロニアソーセージバジル	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	800	864	4月
220	ガーリックウインナー	古川ポーク使用 30g × 5本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	755	815	
221	フランクフルト	古川ポーク使用 50g × 4本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	955	1031	
222	ベーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1420	1534	
223	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	
224	肩ロースハム	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1390	1501	
225	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	250	270	
226	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
227	スイートヨーグルト6個組	生活クラブ牛乳使用 (乳)	80g × 6	395	427	
228	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	
229	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
230	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	
231	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	
232	焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2食分) (麦)	320g (160g × 2)	200	216	
233	茎わかめ	三陸産	250g	420	454	
234	紅しぐれ大根甘酢漬	洞爺湖町、社管町産紅しぐれ大根使用	180g	335	362	12月
235	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
236	海草サラダ	国産海草使用	100g	510	551	
237	ふりガーリックオイル	国産ふり使用	100g	450	486	
238	しそ入おかずみそ	洞爺湖町産しそ使用 (麦・豆)	130g	350	378	
239	花かつお	国産かつおを手捌りして加工	75g	500	540	
240	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	
241	おろし本わさびチューブ	国産本わさび使用	30g	324	350	
242	粒マスタード	カナダ産マスタード	80g	300	324	
243	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	

11 111 211 312

焼ちくわ

丸金佐藤水産園



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。しっかりとした歯ごたえと弾力があります。

12 212 ちぎり揚げ

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。そのまま食べても揚げ物にも。

213 さつま揚げ

丸金佐藤水産園



スケウダラ 100%のすり身にごぼう、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、おろし生醤油で食べるのもおいしい。

16 120 217 321

ウインナー

札幌バルナバフーズ園



古川ポーク使用。完全無添加で増量剤も使用していません。その他原材料は食塩・砂糖・香辛料のみと、いたってシンプル。

219 ポロニアソーセージバジル

札幌バルナバフーズ園



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

220 ガーリックウインナー

札幌バルナバフーズ園



古川ポークを粗挽きにして、ニンニクペーストを練り込みました。香辛料と食塩、砂糖だけの無添加ウインナーです。

221 フランクフルト

札幌バルナバフーズ園



消費材のウインナーと同じ原料を豚の腸に詰めています。粒マスタードを添えるとおいしいです。

型抜きバタークッキー

型抜きバタークッキー

228 無塩バター

サツラク農協の新鮮なクリームが原料。塩分を含まないため、長期保存の場合は小分けにし冷凍保存をおすすめします。

237 ふりガーリックオイル

国産のふりをオリーブオイルとなたね油でしっかりと煮込み、真塩とスパイスとガーリックソルトでシンプルに味付けしました。

240 花かつお厚けずり

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

27 133 229 333 生クリーム

サツラク農協協同組合

新鮮な生乳を100%使用した乳脂肪分47%タイプ。安価な植物性クリームと比べて、コクと風味が違います。

233 茎わかめ

三陸水産園

三陸産の茎わかめに、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いしいです。ビタミンとミネラルが豊富。

241 おろし本わさびチューブ

和風スパイス園

国産の本わさびを使用し、添加物と調味料を可能な限り減らしました。わさび本来の香りが楽しめます。

231 塗っておいしいマーガリン

月島食品工業園

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

40 235 北海道産ふき水煮

国産ふき

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

242 粒マスタード

和風スパイス園

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

4週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
301	納豆	江部乙産大豆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	味付いなりの皮	生活クラブ小あげ使用 12個分〈麦・豆〉	6枚	500	540	
308	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
309	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	
310	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
311	小巻しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	80g×3	260	281	
312	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g×3	305	329	
313	はんぺん	リン酸塩無添加すり身使用〈卵〉	50g×2	230	248	
314	おでんだねセット	焼ちくわ2本・ごぼう2本・すり身2本・オランダ玉2枚・ポテト6個・みれ4個(卵・麦・豆)	500g	850	918	
315	つみれ	リン酸塩無添加すり身使用〈卵〉	20g×6	305	329	
316	なると	リン酸塩無添加すり身使用「湯巻」なし	80g	145	157	
317	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g×4	280	302	
318	ごぼう巻	リン酸塩無添加すり身使用〈麦・豆〉	32g×4	255	275	
319	揚げボール	リン酸塩無添加すり身使用	15g×12	330	356	
320	味付けおから	道産大豆使用〈麦・豆〉	100g	220	238	
321	ウィンナー	古川ポーク使用〈(卵)・(乳)・(麦)・(豆)〉	120g	540	583	
322	マジョラムウィンナー	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	チーズウィンナー	古川ポーク使用〈(乳)・(卵)・(麦)・(豆)〉	120g	610	659	
325	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	
326	ロングウィンナー	古川ポーク使用 40g×4本〈(卵)・(乳)・(麦)・(豆)〉	160g	710	767	4月
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	250	270	
330	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用〈乳〉	150g×2	270	292	
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	395	427	
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	
336	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	
337	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	
338	生ラーメン	道産小麦使用 無着色〈麦〉	260g(130g×2)	195	211	
339	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	
340	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	
341	生パスタ(タリアテッレ)	道産小麦使用〈卵・麦・(乳)・(豆)〉	220g(110g×2)	365	394	
342	ちりめん	国内産 無漂白・無添加	70g	755	815	
343	きざみ白菜キムチ(辛口)	中国産唐辛子 青森県産にんにく使用〈え・か〉	280g	537	580	
344	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	334	361	
345	セロリ醤油漬	洞爺湖町産セロリ使用〈麦・豆〉	150g	400	432	
346	白菜の酢漬	洞爺湖町産白菜使用〈(麦)〉	4分の1カット	390	421	
347	白花豆の煮豆	洞爺湖周辺産白花豆使用〈(麦)〉	180g	375	405	4月
348	はちみつ梅干	提携生産者の梅干使用 国産梅使用	200g	923	997	
349	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	
350	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	
351	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	
352	たらこ昆布	道産たらこ・昆布使用〈麦・豆〉	100g(50g×2)	360	389	
353	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用〈麦・豆〉	80g	415	448	
354	ねり和からしチューブ	カナダ産からし使用	30g	287	310	
355	ひとくちミルクチョコレート	純チョコレート使用〈乳・豆〉	100g	623	673	
356	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	
357	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	未定

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

106 306 がんも オシキリ食品園



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。歯切れよく、食べ応えも抜群です。

307 味付いなりの皮 丸金佐藤水産園



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

112 313 はんぺん 丸金佐藤水産園



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。

113 314 おでんだねセット 丸金佐藤水産園



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。

322 マジョラムウィンナー 札幌バリエーション



シソ科のハーブ、マジョラムを練り込んだウィンナー。クセのないさわやかさで朝食にもぴったりです。

323 チョリソー 札幌バリエーション



古川ポークの旨みと唐辛子の辛さが調和した辛口のウィンナー。おつまみにもおすすめです。

326 ロングウィンナー 札幌バリエーション



添加物を一切使用せず、スモークを少し強めにしています。ホットドッグに最適な長さなので、ドッグ/パンの注文も忘れずに。

337 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。原料油は道産子飼ひ換えでない作物から搾ったものを使用。

348 はちみつ梅干 衛生堂農園



消費材の梅干しと提携生産者の梅干を使用。ほんのり甘くお茶づけにもぴったりです。

142 341 生パスタ(タリアテッレ) 西山製麺園



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

355 ひとくちミルクチョコレート 月島食品工業園



カカオ分約43%で、甘くまろやかなミルクの口どけとなめらかな口溶けが特徴の純チョコレート。食べやすく、持ち運びや保存にも便利な個包装タイプ。約20個入り。

342 ちりめん 三陸水産園



無漂白・無添加。手軽にカルシウムの補給ができます。大根おろしや味付けのきざしとも相性ピッタリ。

356 純米 麴の甘酒 田中酒造園



道産酒造好適米・麴を使用した純米の甘酒。砂糖を一切添加していない、すっきりとした自然な甘さ。ノンアルコール。

1週配達 冷凍品

	No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
惣菜・米飯・麺・他	501	▲ 冷凍黒えだ豆	中札内産〈豆〉	300g	355	383	
	502	▲ 冷凍インゲン	中札内産使用	250g	230	248	
	503	▲ 焼いてる真がれい切身(骨なし)	道産真がれい使用 5〜10切前後	150g	490	529	4月
	504	▲ 生芽かぶとろろ	三陸産わかめの芽かぶ使用	100g	340	367	
	505	レンジで!鶏ムネから(塩味)	丹精鶏鶏使用 加熱済〈麦・豆〉	250g	764	825	
	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	北海道子クレン牛肉使用〈麦・豆〉	150g × 2	841	908	
	509	中華どんの具	国産白菜使用〈麦・豆・卵・乳・肉・鶏・豚・魚・か・く〉	400g (200g × 2)	717	774	
	510	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	
	511	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・肉・鶏・豚・魚・か〉	500g	507	548	
	512	▲ ほたて茶巾	道産ほたて使用 調理済〈卵・麦〉	25g × 6	630	680	
	513	▲ 水餃子	道産小麦粉100%使用〈麦・豆〉	25g × 18	835	902	
	514	▲ ドライカレー	古川ボーク使用〈麦・豆〉	300g	1015	1096	
	515	冷凍ナムルセット	国産野菜使用〈麦・豆〉	180g	574	620	
豚・牛肉類	516	バジルソース(2袋)	国産バジル使用〈乳・卵・麦・肉・鶏・豚・魚・か〉	70g × 2	598	646	
	517	冷凍おろしわさび	国産 無添加	5g × 8	498	538	
	518	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	
	519	▲ 桜でんぶ	道産スケウダラを紅麴色素で色付	50g	390	421	
	520	▲ ピロシキ	道産小麦粉使用〈卵・乳・麦・豆・肉〉	50g × 2	515	556	
	521	▲ ミニじゃがバターまん	道産小麦使用〈乳・麦〉	30g × 10個	440	475	
	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(マリヤきソース付)	道産牛肉使用〈卵・麦・豆〉	110g × 2(ソース30g × 2)	583	630	
鶏肉類	531	鶏肉ムネスライス	丹精鶏鶏使用 7mm スライス	320g	695	751	4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	
魚介加工品	534	うなぎ長焼(静岡産)	静岡県養殖鰻 たれ・山椒付〈麦・豆〉	120g	2310	2495	
	535	▲ 紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3〜4切	240g	910	983	
	536	▲ 塩さけ(甘塩味)	道産シロサケ使用	240g (4〜6切)	550	594	
	537	▲ たらこ	近海たらこ使用 添加物不使用 低塩	200g	1215	1312	
	538	▲ 鮭粕漬	オホーツク産鮭使用 4〜5切	220g	675	729	4月
	539	▲ まぐろ漬井の具	太平洋産めばちまぐろ使用〈麦・豆〉	100g × 2	1000	1080	
	540	▲ 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	
	541	▲ さんま香草焼	根室産さんま使用 加熱用〈麦〉	120g	600	648	
	542	▲ 粒うに	積丹産 低塩・一夜漬け	50g	2222	2400	
	543	▲ たこ柔らか煮	古平産やなぎだこ・真だこ使用〈麦・豆〉	100g	759	820	
	544	▲ とろびんちょう漬井の具	太平洋(三陸沖)マグロ 化学調味料不使用〈麦・豆〉	70g × 2	575	621	
魚介	545	エコシュリンプ M	インドネシア産 16〜22尾〈え〉	300g	1720	1858	
	546	エコシュリンプ下処理済 L	尾残し殻剥き・背ワタ除去・腹部切込 7〜9尾〈え〉	140g	998	1078	
	547	▲ 刺身用ぼたんえび(小サイズ)	道産ぼたんえび使用 8〜12尾〈え〉	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)	1540	1663	
	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) 5〜8尾入	500g	560	605	
	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	
菓子類	558	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	
	559	▲ 由菓いのスイーツポテト	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	
	560	▲ 米粉のロールケーキ	石川製菓場の鶏卵使用 小麦粉不使用 トッピングなし(卵・乳・麦)	15cm	1650	1782	4月

503 焼いてる真がれい切身
(骨なし) 国 NS ニッセイ



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

513 水餃子 (周金蘭製)

皮に道産米粉とタピオカ澱粉を使用し、茹でても焼いてもモチモチとした食感です。豚肉は古川ポーク、調味料は消費材を使用しています。

514 ドライカレー 大倉ハム店



古川ポ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ました。コロッケの材料やパスタにも。

516 バジルソース(2袋)



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

517 冷凍おろしわさび



国産の沢わさびを5℃以下で低温管理し、すりおろして急速冷凍。添加物不使用。湿じりつけないの本物は共同購入だからできた逸品です。

527 古川熟成ポーク
厚ロースソテー用

ドライエージングした古川ポークの肩ロースを、厚さ10～15mmにカットしました。筋切り済みなので、便利です。

536 塩さけ(甘塩味)



良質な道産シロザケを、消費材の真塩を使用して甘口に仕上げました。

540 ほっけフライ 東しゃこたん漁業協同組合



古平で置れた高鮮度のホッケに、消費材のパン粉を付けてフライ用にしました。

552 生干しにしん 東しゅこたん漁業協同組合



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

546 エコシュリンプ下処理済L



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

558 カスタードエクレア



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。

547 刺身用ほたんえび (小サイズ)



温度の小ぶりなぼたんえびを水揚げされた当日の加工場へ搬入し、鮮度を維持するために急速凍結しています。

560 米粉のロールケーキ 国ふじ野



ニセコ町産の米粉と石川養鶏場の鶏卵を使用し、スッ
キリした甘さの上品な味わいに仕上げました。

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	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用(麦・え)	100g	1060	1145	
603	焼いてるひと口塩鮭	オホーツク海産シロサケ使用 10切	100g	680	734	
604	ミニてりやきバーグ	古川ボーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g × 8個	410	443	
605	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用(麦・卵・乳・(麦)・(卵))	690g (230g × 3)	360	389	
606	えび茶巾	リン酸塩不使用 加熱済(卵・麦・え)	25g × 6	630	680	
607	ロールキャベツ	古川ボーク使用(卵・麦・豆)	60g × 4	720	778	
608	餃子	道産小麦粉100%・古川ボーク使用(麦・豆)	20g × 16	780	842	
609	白天(ねぎ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
610	ミニミックスピッツァ	国産小麦使用(乳・麦)	240g (4枚)	687	742	
611	パイシート	国産小麦粉使用 18cm × 14cm (卵・乳・麦)	400g (4枚)	706	762	
612	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)・(卵))	400g	294	318	
613	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	
614	いももち おいもちゃん	洞爺湖町産男爵使用(麦)	約60g × 5	415	448	
615	肉まん	道産小麦粉100%使用(麦・豆)	80g × 4	630	680	
616	クワトロフロマージュピッツァ	国産小麦粉使用 直径約20cm(乳・麦)	280g (2枚)	896	968	
617	古川熟成ボークももしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ボーク使用	300g	955	1031	
618	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	
619	ミルフィーユ豚カツ	古川ボーク使用(卵・麦)	245g (2枚)	1270	1372	
620	笹広風 豚丼の具	古川ボーク使用 約2人前(麦・豆)	230g	940	1015	
621	メンチカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	80g × 3	890	961	
622	豚ロースカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	370g (3枚)	1590	1717	
623	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用(卵・乳・麦)	240g (120g × 2)	646	698	
624	牛もつ鍋(しょうゆ味)	提携先の牛もつ使用(麦・豆)	320g	1254	1354	
625	タンドリーチキン	丹精鶏肉 ムネ肉使用(乳)	300g	730	788	
626	鶏肉モモひと口カット	丹精鶏肉使用	300g	695	751	
627	鶏肉砂肝	丹精鶏肉の砂肝	200g	350	378	
628	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)	1725	1863	
629	うなぎの蒲焼きカット(静岡産)	静岡県産養殖うなぎたれ・山椒付(麦・豆)	80g (1~2切)	1498	1618	
630	熟成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g (2切)	520	562	
631	塩ざばフィーレ	北海道・青森県・宮城県産 真さば使用	240g (2枚)	760	821	
632	ぶり照り焼き	古平産ぶり使用 加熱用(麦・豆)	240g	610	659	
633	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	
634	かすべの煮こり	古平近海産水かすべ使用(麦・豆)	70g × 2	370	400	
635	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	80g	400	432	
636	いか塩辛	国産真いか使用(麦・豆)	70g	490	529	
637	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	
638	シーフードミックス	いか145g・ほたて70g・甘えび50g(え)	265g	1265	1366	
639	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10~26尾(え)	200g	1260	1361	
640	エコシュリンプリ	インドネシア産 10~15尾(え)	300g	1850	1998	
641	甘えび	日本海産 刺身用(え)	120g	525	567	
642	びんがまぐろたたき	北太平洋産 雄節・雌節各1本	240g	700	756	
643	白つぶ	日本海産	200g	275	297	
644	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	
645	ほっけフィレ	古平産真ほっけ・真塩使用	210g (3枚)	565	610	4月
646	鮭フィーレ	オホーツク海産大きめカット 3~4切	380g	695	751	
647	時鮭切り身	三陸沿岸・北海道太平洋沿岸で漁獲 山漬塩蔵	120g (2切)	625	675	4月
648	さんま	道産(未加工)加熱用	330g (4尾)	670	724	
649	あじの開き	九州近海・対馬海域の真アジ 3~5枚	250g	800	864	
650	開きにしん	古平近海で漁獲 真塩使用	360g (2枚)	655	707	
651	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	
652	ふんわりもちの雪見いちご	国産いちご・道産生クリーム使用(乳・豆)	100g (2個)	397	429	
653	フォンダンショコラ	クーベルチュールチョコレート・国産小麦粉使用(卵・乳・麦・豆)	165g (3個)	672	726	
654	生チョコロールケーキ	小麦粉、米粉は不使用(卵・乳・豆・(麦))	210g (4切)	843	910	
655	ココアケーキ台	道産小麦・バター使用 5号サイズ(卵・乳・麦・(卵)・(豆))	直径約15cm	750	810	12月

きのことシーフードのホイル焼き

香りよい舞茸を
魚介の旨みと合わせて楽しもう

材料(2人分)

- ・シーフードミックス…100g
- ・舞茸…100g
- ・えのきだけ…100g
- ・バター…10g
- ・酒…大さじ1
- ・醤油…小さじ2
- ・スパイス&ガーリックソルト…ひとつまみ

作り方

- 舞茸は小房に分ける。えのきだけは石づきを除いて小房に分ける。シーフードミックスは解凍して水気をきる。
- アルミホイル2枚に①を半量ずつのせ、1cm角に切ったバターを敷らし、酒と醤油を回しかけて包む。
- オーブントースターで15分ほど焼き、スパイス&ガーリックソルトをふる。

638 シーフードミックス

東しゃこたん漁業協同組合



大きめなカットなのでいろいろな料理に使えます。甘えび、皮付きいか、オホーツク産ほたて入り。

635 847 松前漬 国産NSニッセイ



みつし昆布、スルメイカ、カナダ産無漂白数の子を原料に、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。

649 858 あじの開き 国産NSニッセイ



一般に酸化防止剤や化学調味料を使ったものが多くありますが、消費材の開きは真塩のみで魚本来の旨みを引き出しています。

646 鮭フィーレ 国産NSニッセイ



鮭ときこのタリニョウ(タリニョウ)オホーツク沿岸で獲れた鮭を3枚におろし、生のまま冷凍しました。大きめカットでフライやホイル焼き、鍋物などに。

654 生チョコロールケーキ 国内さんぽんじゅう



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

601 801 冷凍えだ豆

JA 中札内村



中札内で夏に収穫したえだ豆を冷凍保存しました。道産の甘くて新鮮なえだ豆をぜひどうぞ。

608 餃子

国産製麺



道産小麦を使用した皮に、古川ボ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しています。

611 パイシート

月島食品工業



パイシートに具を包んでオーブンで焼くだけで、気軽に朝食や夕食に。ミニハンバーグのパイ包みも。

612 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、パーム油で揚げました。トースターで温めるが揚げてください。味は付いていません。

615 肉まん

国産製麺



古川ボーク・国産野菜で作った具を、道産小麦100%の皮で包みました。隠し味に消費材のみそを使用したコクのある味です。

628 うなぎの蒲焼きカット2枚(鹿児島産)



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

634 かすべの煮こり

東しゃこたん漁業協同組合



古平近海産のかすべを生活クラブ指定の醤油、砂糖、水飴、みりん、生薑、かつおエキスを、昆布エキスを煮込みました。解凍するだけで食べられます。

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	ミニグラタン	生活クラブ牛乳使用(乳・麦)	150g(約30g×5)	490	529	
703	生芽かぶとろろ	三陸産わかめの芽かぶ使用	100g	340	367	
704	ミートボール	古川ボーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g×15	515	556	
705	エビピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用(乳・乳)	500g	555	599	
706	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	
707	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	
708	白天(いか)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
709	肉しゅうまい	古川ボーク使用 加熱済(卵・麦・豆)	20g×10	675	729	
710	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	
711	もちもち食感のひとくちチヂミ	国産のいも、人参、いか使用(麦・豆・乳・卵・(乳)・(か))	200g	430	464	未定
712	海老のクリームパスタソース	エコシュリンプ使用(乳・乳・卵・(麦)・(乳)・(卵)・(豆)・(か))	280g(140g×2)	680	734	
713	カニとトマトのクリームソース(2袋)	国産紅ずわいがに使用(乳・麦・か)	120g×2	605	653	
714	カレーパン	道産小麦粉使用(卵・乳・麦・豆・(乳))	52g×2	490	529	
715	あんまん	道産小麦粉・道産小豆使用(麦)	80g×4	420	454	
716	豚ヒレ肉・カット	平田牧場三元豚ヒレ肉使用	300g	1140	1231	4月
717	豚スペアリブ	平田牧場三元豚・5本前後をカット	700g	1715	1852	
718	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	
719	豚バラ串	古川ボーク使用 1本約40g	8本	1600	1728	
720	豚ロースパン粉焼	古川ボーク使用(乳・麦)	280g(4枚)	1440	1555	
721	味付豚カルビ	古川ボーク使用(麦・豆)	300g	995	1075	
722	豚そぼろ	古川ボーク使用(麦・豆)	200g	1030	1112	
723	ポークパティ	古川ボーク使用(卵・麦)	255g(5枚)	1025	1107	
724	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	
725	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	
726	鶏肉ムネスライス	丹精鶏鶏使用 7mm スライス	320g	695	751	4月
727	鶏肉きも	丹精鶏鶏のレバーと心臓	200g	430	464	
728	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏使用	350g	720	778	
729	うなぎ長焼(鹿児島産) 110g	鹿児島産養殖うなぎたれ・山椒付(麦・豆)	110g	1598	1726	
730	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3〜4切	240g	910	983	
731	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	
732	さんまフィレ唐揚げ	根室産さんま使用(麦)	120g	625	675	4月
733	さば竜田揚げ用(カレー味)	国産真さば使用(麦)	100g	430	464	
734	たら西京漬	古平近海たら使用 2切入(豆)	160g(2切入)	555	599	
735	たこザンギ	古平産たこ使用 加熱用(麦・豆)	150g	555	599	
736	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	
737	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	
738	さばスモーク(黒胡椒)	国産真さば使用	80g	620	670	4月
739	エコシュリンプ特大	インドネシア産 5〜8尾(え)	200g	1340	1447	
740	しじみ大粒	青森県(十三瀬、小川原町)産やまとしじみ 殻長20mm以上	200g	428	462	
741	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	
742	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)	1540	1663	
743	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工) 中サイズ	350g(1尾)	350	378	
744	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
745	たらフィーレ	古平産たら使用	300g(3〜4切)	710	767	
746	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工) 5〜8尾入	500g	560	605	
747	にしん	日本海産(未加工) 500g以上	2尾	595	643	
748	ぶり切り身	古平産ぶり使用	250g(4〜5切)	925	999	
749	剥き八角一夜干し	古平産	110g(4尾)	831	897	
750	めばちまぐろ	漁獲地/太平洋沖、加工地/焼津	190g	1200	1296	
751	キャラメルショコラケーキ	国産小麦粉、卵、バター、牛乳使用(卵・乳・麦・豆)	約15×6×5cm	1632	1763	
752	なめらか杏仁豆腐	はちみつ使用(乳)	200g(50g×4個)	418	451	
753	大福	豆・よもぎ各2個(豆・卵)・(乳)・(麦)	60g×4個	675	729	
754	たい焼き	国産小麦粉・道産小豆使用(卵・麦・豆・乳)	425g(85g×5)	542	585	

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

705 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(ワールス)を使用。電子レンジなどで再加熱して。

710 エビしゅうまい 丸金佐藤水産



むきえび、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。

711 もちもち食感のひとくちチヂミ 全国農協食品



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

525 718 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も味が濃くなっていくので、好みに合わせて調整できます。

719 豚バラ串 国食品工務ナカムラフーズ



古川ボークのバラを一本ずつ丁寧に手作業で串打ちしています。バーベキューのほか、衣をつけて串カツにも。

723 ポークパティ 大金ハム



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

724 純粋金華豚切り落とし 国平田牧場



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

たらこスパゲティ たらこバターの香りがたまらない

材料(3人分)

- ・たらこ(ばらこ) 100g
- ・国産小麦スパゲティ 1.7mm 270g
- ・油のり 適宜
- ・大葉(せん切り) 適宜
- ・バター 大さじ1
- ・めんつゆ 小さじ1
- ・ブラックペッパー(あらびき) 少々

作り方

- ①たらこは解凍してボウルに入れる。②を加え、混ぜ合わせる。
- ③スパゲティは包装の表示時間通りにゆでる。
- ④②の水気をとり、熱いうちに①に加えて和え、器に盛る。ちぎった焼のりと大葉をのせる。



731 たらこ(ばらこ) 国産吉野

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

735 たこザンギ 夏しゃこたん漁業協同組合



古平で捕り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。

741 あさり大粒 千賀原漁業協同組合



身入りの良い時期に獲ったあさりを砂抜きし、冷凍しました。食べ応えのある大粒サイズです。

740 しじみ大粒 千賀原漁業協同組合



春から秋にかけて獲れた、青森県産やまとしじみを砂出し後、生きたまま急速冷凍しました。

751 キャラメルショコラケーキ 全国農協食品



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

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	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	
803	ひじき煮	国産ひじき 道産椎茸使用(乳・麦・豆)	70g×2	600	648	
804	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用(麦・え)	100g	1060	1145	
805	レンジで!鶏ももから(醤油味)	丹精鶏鶏使用 加熱済(麦・豆)	215g	764	825	
806	牛どんの具	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	150g×2	841	908	
807	焼おにぎり	生活クラブ米とんぼのゆめ使用(麦・豆)	3個	385	416	
808	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	
809	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用(麦・卵・乳・(そ))	690g(230g×3)	360	389	
810	小籠包	古川ボーク、道産小麦粉使用(麦・豆)	30g×8個	500	540	
811	コーンしゅうまい	道産コーン使用(卵・麦)	25g×6	615	664	
812	白天(沖あみ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
813	ビーフハヤシ	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	180g	433	468	
814	バジルソース(4袋)	国産バジル使用(乳・卵・(麦)・(落)・(え)・(か))	70g×4	1085	1172	未定
815	冷凍おろししょうが	国産しょうが100%	5g×10	442	477	
816	ひとくちハッシュポテト	道産馬鈴薯使用(卵・乳・(麦))	500g	374	404	
817	桜でんぶ	道産スケトウダラを紅麴色素で色付	50g	390	421	
818	ピザパン	道産小麦粉使用(乳・麦・卵・(落)・(豆))	70g×2	540	583	
819	カレーまん	道産小麦粉100%使用(乳・麦・豆)	80g×4	565	610	
820	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)	813	878	
821	古川焼成ボーク肩ロースしゃぶしゃぶ	ドライエーシング古川ボーク使用	300g	1150	1242	
822	豚ヒレ一口カツ	古川ボーク使用(卵・麦)	190g(6個)	960	1037	
823	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	
824	トンカツ用古川焼成ボーク	ドライエーシング古川ボーク使用(ロース)	100g×3	1220	1318	
825	豚ハーフカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	240g(2枚)	1040	1123	
826	チャーシュー(肩ロース)	古川ボーク使用 約3〜5枚(麦・豆)	90g	935	1010	
827	豚つみれ	生活クラブみそ使用(豆)	15g×12個	865	934	
828	ミルフィーユ豚カツ	古川ボーク使用(卵・麦)	245g(2枚)	1270	1372	
829	帯広風豚丼の具	古川ボーク使用 約2人前(麦・豆)	230g	940	1015	
830	メンチカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	80g×3	890	961	
831	豚ロースカツ	古川ボーク使用(卵・麦)	370g(3枚)	1590	1717	
832	デミグラスハンバーグ	北海道チクレンの牛肉・平田牧場の豚肉を使用(卵・麦・豆)	240g(120g×2)	625	675	
833	鶏肉もも角切り	丹精鶏鶏使用 2cmの角切り	300g	700	756	4月
834	鶏肉砂肝	丹精鶏鶏の砂肝	200g	350	378	
835	たこしゃぶしゃぶ	古平近海	200g	1640	1771	
836	ブイヤベースセット	甘えび・真だら・鮭・ペビー・タテ・タレ付(乳・麦・豆・え)	250g	1020	1102	
837	焼成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g(2切)	520	562	
838	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	
839	鮭ザンギ	日本海産鮭使用 加熱用(麦・豆)	150g	615	664	
840	鮭みりん漬	日本海、オホーツク海産秋鮭(麦・豆)	300g	645	697	
841	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	
842	いかリング	リングとゲン入り 加熱用(麦)	100g	630	680	
843	鮭焼ほぐし身	オホーツク海産秋鮭(銀毛)使用	80g	640	691	
844	紅鮭マリネ	ロシア海域産紅鮭・国産野菜使用	75g	490	529	
845	鮭とば	日本海産秋鮭使用	100g	1210	1307	
846	鮭フライ	道産秋鮭使用 加熱用 10切前後(麦)	200g	540	583	
847	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	80g	400	432	
848	しめさば	生活クラブ純米酢・黒糖・真塩使用	80g(1枚)	535	578	
849	冷凍かき	厚岸産牡蠣使用 加熱用	150g	1020	1102	
850	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10〜26尾(え)	200g	1260	1361	
851	甘えび	日本海産 刺身用(え)	120g	525	567	
852	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	
853	ぶり刺身	古平産ぶり使用	150g	1030	1112	
854	八角の開き	古平産	120g(1枚)	725	783	
855	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	
856	煮だこ	日本海産 頭と足が約100gずつ	200g	800	864	
857	さんま	道産(未加工)加熱用	330g(4尾)	670	724	
858	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3〜5枚	250g	800	864	
859	びんがまぐろ	太平洋一本釣り 船内凍結	450g	1280	1382	
860	メカジキステーキ用	太平洋産	140g(2枚)	570	616	
861	真がれい	石狩〜稚内沖産(未加工)	200g(1枚)	495	535	
862	ベリーロールケーキ	石川養鶏場の鶏卵使用(卵・乳・麦)	15cm	2080	2246	2月
863	ケーキ台	道産小麦・バター使用 5号サイズ(卵・乳・麦・(落)・(豆))	直径約15cm	690	745	4月
864	熊笹巻万頭	道産小麦粉・もち粉使用(麦)	38g×2	420	454	
865	ミニたい焼き(あずき)	国産小麦使用(麦・豆・(え))	320g(40g×8)	392	423	

802 北海道豆まめミックス



大豆、大正金時、福白金時、黒豆の4種を煮し煮しました。好きな量だけ取り出して、サラダやスープ、シチューなど、手軽に豆料理が楽しめます。

803 ひじき煮



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。

812 白天(沖あみ)



無添加のスケトウダラのすり身に、国産の沖あみとほうれん草を入れました。油で揚げて、熱々の揚げかまぼこを煮込んでください。

815 冷凍おろししょうが



国産の生姜のみを使用し、おろしたてをそのまま冷凍しました。添加物は一切不使用。使いきりサイズの分包包装。

822 豚ヒレ一口カツ



古川ボークのヒレ肉を使用。冷凍のまま揚げるだけで美味しいカツが作れます。添加物は一切使用していません。

840 鮭みりん漬



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

853 ぶり刺身



東しやこたん漁協で漁獲された脂の多いぶり、お刺身用に横切りにしました。

835 たこしゃぶしゃぶ



古平で獲れた新鮮な水たこを薄くスライスしているので、解凍後すぐに食べられます。お好みの大きさにカットしてカルパッチョにも。

849 冷凍かき



栄養満点の厚岸産のかきを急速冷凍しました。加熱用なので、フライ、かきめし、グラタンなどに。

862 ベリーロールケーキ



石川養鶏場の卵、黒糖、生活クラブ牛乳を使ったロールケーキ。ラズベリー入りの生クリームを巻き、乾燥いちごをトッピングしました。

864 熊笹巻万頭



京風の熊笹巻。道産の小麦・もち粉から作った生地の生地に熊笹粉を練り込み、道産小豆のこし餡を包みました。



100%道産小麦粉使用

ゆめちから / きたほなみ / 春よ恋のブレンド

生活クラブ完全オリジナル

※京田食品の店舗等では買えません

【常温パン】の注文は班・戸配共に個人申込用紙①の裏面

※創路支部は注文できません

※は次月お休みです

 パンの
 原材料検索は
 コチラ→


生活クラブ北海道 消費材検索

毎週
取
組
み

食パン



600g

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

(乳・食・糖・脂・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・脂・豆)

315円(税込 340円)

雑穀スライス



210g (6枚入)

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

(乳・食・豆・糖・脂)

390円(税込 421円)

全粒粉入食パン



350g (6枚入)

【原材料】小麦粉、小麦全粒粉(小麦(道産)), 砂糖、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・脂・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・脂)

285円(税込 308円)

バターロール



33g × 4

【原材料】小麦粉、バター、糖類、砂糖、牛乳、パン酵母、食塩、米糠加工品

(卵・乳・食・糖・脂)

255円(税込 275円)

今月の
おすすめ今季の注目は
これが最後です!オレンジカスタード
デニッシュ

マーマレードは消費材を使用しており、果実の風味を生かすため甘さ控えめ。柑橘系のほのかな苦みと、濃厚でまろやかな特製カスタードクリームが相性バッチリ! ちょっぴり大人の菓子パンです。

【原材料】パン生地:小麦粉、マーマレード、マーガリン、糖類、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/ゲル化剤(ペクチン(りんご由来))、酸味料(クエン酸Na) クリーム:牛乳、砂糖、糖類、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) ピロシキ 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・脂・豆)

310円(税込 335円)

ライ麦ブロード



180g (乳・食・糖・脂・豆)

195円(税込 211円)

イングリッシュマフィン



コーングリッツをまぶして型焼きしたイギリス生まれの食事パンです。

45g × 4 (食・糖・脂・豆)

270円(税込 292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) ★

オレンジカスタードデニッシュ



今月のおすすめ

69g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

385円(税込 416円) ★

第2
週

牛乳ちぎりパン



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

330g (9玉) (卵・乳・食・糖・豆)

490円(税込 529円)

レーズン山角



カリフォルニア産のレーズンをたっぷり使用した食パンです。

320g (卵・乳・食・糖・豆)

490円(税込 529円) ★

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) ★

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)

あんドーナツ



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

32g × 6 (卵・乳・食・糖・豆)

430円(税込 464円) ★

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・脂・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・脂・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た、しっとりタイプで人気のメロンパンです。

60g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

250円(税込 270円)

かぼちゃあんぱん



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

54g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

345円(税込 373円) ★

チーズデニッシュ



パン生地にエダムチーズと消費材のマヨネーズをトッピングして焼き上げました。

52g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)

410円(税込 443円) ★

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)



かわ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・脂・豆)

205円(税込 221円)

ドッグパン



調理しやすいよう、中央に切れ目が入っているホットドッグ用のパンです。

65g × 4 (乳・食・糖・脂・豆)

235円(税込 254円) ★

バターミルクパン



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

144g (乳・食・糖・脂・豆)

275円(税込 297円)

チョココロネ



チョコクリームの品質は別格。端までチョコが染み込んで、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) ★

注文は今回限り！

お楽しみ限定企画

おすすめスイーツ&飲料

新しい一年が始まり、一息つきたくなる頃にぴったりのスイーツと飲料をラインアップしました。バレンタインやひな祭り、仕事や家事のご褒美にもどうぞ。注文は今回限りですので、お見逃しなく！

NEW



いちごの酸味と生クリームの
コクが楽しめる

一粒まるごとの国産いちごをふわふわの北海道産生クリームとモチモチ食感のおもちで包みました。

652 ふんわりおもちの雪見いちご

100g (2個) 397円 (税込429円) P24
全国農協食品

【原材料】クリーム(生乳(国産))、砂糖、いちご(国産)、大福ミックス粉(もち粉、植物油脂)、黄芽糖、還元水あめ、大豆パウダー、ゼラチン加工品(ぶどう糖、ゼラチン、でんぷん、糖衣)、食塩/加工でんぷん、増粘剤(加工でんぷん)、乳化剤

NEW



本物だからしっかりした食感

砂糖、わらび粉、きな粉、黒糖、水飴は国産原料を使用。口当たり良くつるりとしたのと越しに仕上げました。

652 わらび餅(黒みつ・きな粉付)

わらび餅 180g、黒みつ 25g、きな粉 15g
361円 (税込390円) P13 国ミサワ食品

【原材料】もち(砂糖(てんさい(国産))、わらび粉(本産(国産))、増粘剤(加工でんぷん))、みつ(砂糖(国産)、黒糖(国産))、黒糖(さとうきび(国産))、きな粉(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別))



さらっとした飲み心地

539 国産白桃ストレートジュース

485ml 500円 (税込540円) P11
日本果実工業

国産白桃を使用した、ストレートジュースです。甘味料を加えていないため甘すぎず、さわやかな味わい。

ひなまつりにもどうぞ！



623 バナナのケーキ 平塚製菓

215g 438円 (税込473円) P12

無農薬栽培されているバランゴンバナナのピューレを練りこみ、しっとり焼き上げました。香料は不使用。



653 フォンダンショコラ 国丸きんまんじゅう

165g (3個) 672円 (税込726円) P24

直径約5.5cm、高さ約2.5cm

国産小麦粉と鶏卵、クーベルチュールチョコを使用したチョコレート生地、濃厚なガナッシュを閉じ込め焼きました。