



生活クラブ

北海道

消費材・共同購入カタログ

2026

3

配達開始日 3/2~

申込み締め切り

班 2月12・13日

戸配 2月9~13日

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

黒豚種を掛け合わせた「平田牧場三元豚」

(株)平田牧場

開放豚舎で道産の飼料用米と子実用トウモロコシを与え、200日以上ゆっくり育てた平田牧場三元豚。

豚肉は、部位によって味や食感の違いがはっきりわかります。ひとつのセットで部位ごとの味が楽しめるのが「豚肉バランスセット」。部位の特徴を活かして、さまざまな料理に挑戦してみませんか。

新しく加入した方にもおすすめ!

豚肉バランスセット

ひとつのセットで
いろいろな部位ごとの味が楽しめます!

ローズ	柔らかい赤身と脂肪のバランスが◎
バラ	脂身がジューシーで濃厚な味わい
モモ	赤身が多くヘルシーで、しっかりとした食感
ヒキニク	ブロックやスライス製造時に出る端肉を挽くので、ローズや肩ローズなどの部位も贅沢に使用! 美味しさがギュッと詰まっています。

※豚肉はP2に掲載

ヒキニク 300g

バラスライス 150g

ローズスライス 150g

モモスライス 150g

3月注文・4月配達から
より多くの組合員が
豚肉を利用できるように

豚肉の共同購入の しくみが変わります

変更点 1

班のロット注文を廃止

班組合員の注文が
個人注文になります。

変更点 2

新しいセットが登場!

豚肉の利用で大事にしてきた
「一頭買い」。バランスよく消費
できるセットが新登場します。

※詳しくは、3月配布の共同購入カタログ・生活クラブニュース等でお知らせします

NEW 今回限りの注文です!

※詳細はP28に掲載しています



レンジで簡単 豚角煮の素 P7



レンジで簡単 トマト煮込みの素 P7



レンジで簡単 アクアパッツアの素 P7



パバット マカロニグラタンセット P7



お弁当用つくね串 P23



ちょこっと バターチキンカレー P9



星のポテト(にんじん) P24

お彼岸におはぎ

今年は手作りおはぎに
挑戦しませんか?



P8・16に掲載

今月掲載のレシピ

- ・砂肝と長ねぎのアヒージョ P3
- ・ビーフストロガノフ P3
- ・さつまいものガトー・インビジブル P4
- ・えびのバリエサミソースがけ P5
- ・焼きかぶと鶏のスープ煮 P6
- ・手羽先のほろっとカレー煮 P9
- ・ほうじ茶ラテ P10
- ・牛肉チーズロールのトマト煮込み P11
- ・干し柿のレアチーズ風ケーキ P13
- ・フォンテーヌブルー P16
- ・簡単チョコパイ P18
- ・ハーブ香るポークソテー P19
- ・サラダチキンとメンマのボン酢和え P21
- ・明太クリームうどん P24
- ・たらと野菜のバター醤油ホイル焼き P25

日本の
米育ちの
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や品質を追求し、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、できるだけ別の部位を申込んでください。
- 複数の部位が記載されているものは、部位バランスをとるため、そのいずれかが届きます。
- 豚加工肉の原料は一部を除き、南古川農場の古川ポークを使用しています。

100g当り販売単価：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 218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 188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 233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 239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せん。

100g当り販売単価：班 185円 / 戸記 208円



豚肉バランスセット

ローススライス150g モモスライス150g
バラスライス150g ヒキニク300g
（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。必ず加熱して食べてください。

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

班・戸記 / 申込みは個人申込用紙2の裏面(冷凍品欄)



S24 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。



S25 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。



S720 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シーさを楽しめます。



牛肉

ホルスタイン種 【国北海道チクレンミート】

冷蔵配達

申込方法 個人申込用紙2の裏面 牛肉欄

- ◆良い牧草、安全な飼料
葉に頼らない育て方を基本とし、道内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。

毎週



モモブロック

500g 2,600円(税込2,808円)
さっぱりとして脂肪の少ない部位。1ピースまたは2ピースで届きます。

毎週



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。

1・3週



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。

毎週



ロースステーキ

200g 1,640円(税込1,771円)
ステーキの定番。サーロインからブロースのどちらかが届きます。

2・4週



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。

1・3週



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。

毎週



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。

2・4週



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。

毎週



焼肉用(バラ)

240g 1,090円(税込1,177円)
コクのあるバラ肉を、使いやすく約3mmの焼肉カットにしました。

1・3週



2・4週



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。

毎週



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。

毎週



切り落とし

240g 1,260円(税込1,361円)
カタ・バラ・モモなどを約2mmにスライス。肉巻きなどに使えます。

毎週



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きる端材を使ったグレードの高い挽肉です。

毎週





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、傷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)

戸記 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、味にコクがあり煎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。脂肪が豊富で、柔らかく淡白な味です。



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

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



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

柔らかくて脂肪やゼラチン質が多く、濃厚な旨みがあります。

班・戸記 / 申込みは個人申込用紙2の裏面 (冷凍品類)



533 730 鶏肉モモスライス★
250g 595円 (税込 643円) P23-25

モモ肉を7mmにスライスしバラ凍結しました。親子丼、かしわうどん等にどうぞ。



535 732 鶏肉ミンチ・バラ凍結★
350g 720円 (税込 778円) P23-25

ムネ肉とササミを皮ごとミンチしてバラ凍結しました。



631 鶏肉モモひとロカット★
300g 695円 (税込 751円) P24

モモ肉を食べやすいひとロサイズにカット。唐揚げや煮物に。お弁当にも重宝します。



534 731 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。



632 828 鶏肉砂肝★
200g 350円 (税込 378円) P24-26

脂肪がほとんどなく、コリコリした食感です。匂いやくせが少ないので、串焼き、炒め物などに適しています。



ゆで鶏とむしじきの揚げたれが合います。



827 鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用★
500g 1,050円 (税込 1,134円) P26

しゃぶしゃぶに適した薄切りで、野菜炒めにも。※冷凍薄切りのため割れや欠けが発生することがあります。

放牧牛

【北海道子牛産地】

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。



砂肝と長ねぎのアヒーゴ

材料(4人分)

- 鶏肉砂肝…200g
- 長ねぎ…1/2本(50g)
- 好みのゆで野菜やミニトマト…適量

- ① 真塩…小さじ1/3
- ② ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)…少々
- ③ ニンニク(みじん切り)…1片
- ④ 国産一級唐辛子(鷹の爪)…1本
- ⑤ エキストラバージンオリーブオイル…100ml

本物の味と風味!

エキストラバージンオリーブオイル P5



長ねぎを加えておかず向きに

残ったオイルは、パスタやソテーに使えます。

作り方

- ① 砂肝は解凍して、白い膜(粗皮)を包丁で取り除き、薄切りにして②をふる。長ねぎは斜め薄切りにする。
- ② 厚手の鍋に①と③を入れ、弱火で10分ほど煮る。
- ③ 器に入れ、好みでゆで野菜やミニトマトを添える。

切り落としで作るビーフストロガノフ

材料(4人分)

- 牛肉切り落とし…320g
- 玉ねぎ…1個
- マッシュルーム…100g
- トマト…1個
- バター…15g
- 真塩…小さじ1/2
- 温かいご飯…720g
- パセリ(みじん切り)…適量

- ① 白ワイン(または紹興酒)…大さじ2
- ② 純米酢…大さじ1
- ③ さざみビクルス…大さじ3
- ④ こしょう…少々

タルタルソースやカレーにも!

さざみビクルス P8



牛肉と野菜の旨みを生かしピクルスで仕上げます

作り方

- ① 玉ねぎとマッシュルームは薄切りにする。トマトはざく切りにする。
- ② 厚手の鍋にバターを溶かし、玉ねぎとマッシュルームを入れて炒める。しんなりしたら牛肉を加えて炒める。肉の色が変わったら③を加え、ひと煮立ちさせる。トマト、真塩、水200mlを加え、ふたをして20分ほど煮る。④を加え、サッと混ぜる。
- ③ ボウルにご飯とパセリを入れて混ぜる。器に盛り、④をかける。



米

生産者：JA たきかわ
提携先：新食創

1・3週 配達

申込方法 個人申込用紙1の上段

生活クラブ米の生産者グループ「とんぼの会」が栽培しています

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



とんぼのゆめ（ななつぼし）



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体的存在。お弁当にも適しています。

5kg 5,390円（税込5,821円）
10kg 10,600円（税込11,448円）

ゆめひりか



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。

5kg 5,725円（税込6,183円）

玄米（ななつぼし）



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。

5kg 5,280円（税込5,702円）

ゆきひかり（年間予約）



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 5,580円（税込6,026円）



鶏卵

石川養鶏場（須賀安町）
南島田養鶏場（中札内村）

班 班申込用紙①
戸記 個人申込用紙2の表面

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、毎週取り揃め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。

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。



石川養鶏場の開放鶏舎

さつまいものガトー・インビジブル

断面がきれいなフランス発のケーキ



材料 作りやすい分量

- ・さつまいも…大1本（350g）
- ・バター…50g
- ・ホットケーキミックス…100g

卵…2個

- ・牛乳…50ml
- ・塩麹…30g

※菓子作りに大活躍！

ホットケーキミックス P8

作り方

- ① さつまいもは皮付きのままスライサーで薄切りにし、水にさらす。3回ほど水を替えてザルにあげ、キッチンペーパーなどで水気をしっかり取る。
- ② バターは電子レンジで20秒加熱して溶かす。ボウルに①を入れて泡立て器で混ぜ、塩麹が溶けたら溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを加え、木べらで切るように混ぜる。①を加えてさつまいもに生地を絡めるように混ぜる。
- ④ クッキングペーパーを敷いたパウンド型に、③をさつまいもが平らになるようにきれいに詰まらされる。
- ⑤ 200℃に予熱したオーブンで45分焼く。冷めてから切り分ける。

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。



MILK
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の表面

班 週2回配達 340円（税込367円）
1日に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本以上買えない場合は、個人申込みが可能です。
戸記 週1回配達 365円（税込394円）

予告

3月注文・4月配達から
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！

※詳しくは、3月配布の共同購入
カタログ・生活クラブニュース等
でお知らせします



班・戸記：申込みは個人申込用紙2の表面（冷蔵品欄）で P19～22



23 128 224 329

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。



24 129 225 330

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。



25 130 226 331

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。

◆4名以上の班では表示価格から4%値引きとなります(ロット注文などは対象外です)。

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
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(袋入)	1	国産海水塩・白胡椒・黒胡椒使用	150g	420	454
108	ごま塩(詰替用)	3	真塩・東南アジア・中国産ごまを使用〈卵・乳・麦・鶏・豚・魚・か〉	90g	230	248
109	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
110	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
111	素精糖	2	沖縄産さとうきび100% 粗糖	750g	465	502
112	トマトケチャップ	3	国産トマト100%	370g	438	473
113	トマトとマスカットのケチャップ	3	国産加工用トマト100%使用・砂糖不使用	370g	700	756
114	マヨネーズ	1	提携生産者の卵黄・酢を使用〈卵〉	310g	554	598
115	国産100%なたね油	3	国産なたね100%使用 一番搾り	600g 丸缶	858	927
116	国産ブレンドなたね油丸缶	1	国産なたねを30%ブレンド 一番搾り	1650g	1408	1521
117	国産ブレンドなたね油丸缶	2	国産なたねを30%ブレンド 一番搾り	600g	732	791
118	エキストラバージンオリーブオイル	1	ギリシャ産コロネイキ種100%、酸度0.5以下、過酸化値13.0以下	450g	1742	1881
119	ごま油 800g	1	伝統的玉締め製法 一番搾り	800g 缶	2140	2311
120	ごま油 500g	2	伝統的玉締め製法 一番搾り	500g 缶	1380	1490
121	ごま辛味オイル(ラー油)	4	生活クラブごま油・中国産唐辛子使用	60g	312	337
122	焼き肉のたれ	3	生活クラブ醤油と同じ道産大豆・小麦使用〈麦・豆〉	590g	710	767
123	コチュジャン・パウチ	2	韓国風唐辛子みそ〈豆・鶏〉	180g	550	594
124	甜麺醬パウチ	4	国産原料使用〈麦・豆・豚・鶏〉	180g	618	667
125	酢味噌	2	生活クラブみそ・提携生産者の米酢・素精糖のみ使用〈豆〉	180g	365	394
126	食酢	1	醸造酢100% うち米酢10%混合	500ml	220	238
127	純りんご酢	2	りんご果汁だけを原料に使用	500ml	380	410
128	国産レモン果汁100%(ストレート)	1	国産レモン天然果汁、無添加	100ml	567	612
129	純玄米黒酢	1	国産玄米使用	500ml	745	805
130	純米酢	1	国産米が原料 酸度は5%	500ml	268	289
131	すし酢	1	生活クラブの酢をベースに使用	360ml	320	346
132	純米料理酒	1	日本酒度+1~+5、アルコール度数 約12%	720ml	1170	1287
133	本みりん九重櫻 500ml	3	アルコール度数 約13.5~14.5%	500ml	1130	1243
134	本みりん九重櫻 300ml	1	アルコール度数 約13.5~14.5%	300ml	680	748
135	みりん風醸造調味料	1	原料米は国産 本みりんを6%配合	500ml	500	540
136	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
137	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
138	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
139	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
140	いろいろ使えるトマトペース	1	チリ・ボルトガル産トマトペースト使用	350g	715	772
141	バルサミコ	4	イタリアモナ地方産 ぶどう果汁100%	100ml	2160	2333

調味料・だし

101 醤油



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

103 めんつゆ



道産の丸大豆と小麦を使った醤油をベースに、福山醸造場で取った出汁で仕上げた本格的なめんつゆ。

104 白だし



道産大豆・小麦を使用した醤油をベースに、かつお節や昆布、乾しいたけ等で取った自社抽出の出汁で仕上げました。

105 真塩



メキシコ産、オーストラリア産の天日塩を沖縄の海水に溶かし、平釜で煮詰めて乾燥させています。

107 粗びき塩こしょう(袋入)



沖縄の海水塩に黒と白の粗挽きこしょうをブレンドしました。香りがよく、ステーキや野菜炒めなどに、ピンに詰め替えて使ってください。

109 ポン酢醤油



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 素精糖



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。

えびのバルサミコソースがけ

バルサミコの甘みとコクで、えび料理がワンランクアップ

材料(4人分)

- ・エコシュリンプ 300g
- ・真塩・ひとつまみ
- ・こしょう・少々
- ・エキストラバージンオリーブオイル・大さじ1
- ・イタリアンパセリ・適宜

作り方

- ① えびは解凍して殻と背ワタを取り除き、水気を拭き取って真塩とこしょうをふる。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、①を入れて色が変わるまで炒める。
- ③ 小鍋に②を入れて弱火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。
- ④ ②に③を混ぜて①をかけ、好みでイタリアンパセリを添える。

141 バルサミコ 国産ヴィボン

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。

エコシュリンプ P24

112 トマトケチャップ



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

118 エキストラバージンオリーブオイル



ギリシャ産のコロネイキ種を指定し、国際基準よりも厳しい自社基準を厳守した本物のエキストラバージンオイル。

114 マヨネーズ



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 焼き肉のたれ



道産丸大豆、小麦を使った醤油をベースに本みりんや赤ワイン、りんごの風味を加えた甘口のたれ。

124 甜麺醬パウチ



豆味噌と甘味噌をベースに、するめやエビエキスを加え旨みをプラス。手軽に使えるパウチ容器入り。

125 酢味噌



生活クラブの「みそ」をベースに、提携生産者である私市醸造場の米酢と真塩の素精糖を使用した酢味噌です。

126 食酢



木桶でじっくり静置発酵させて造る伝統的な酒粕酢に、口当たりの良いホワイトビネガーと米酢を加え、味に深みを出しました。

136 ウスターソース



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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	期
142	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	
143	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	
144	イタリアンドレッシング	1	化学調味料不使用	190ml	365	394	
145	胡麻ドレッシング	1	化学調味料不使用(卵・麦・豆)	200ml	450	486	
146	牡蠣味調味料	1	広島県産生かき使用(麦・豆・か)	230g	448	484	
147	メープルシロップ	1	カナダ産 開封後は要冷蔵	250ml	998	1078	
148	純粋はちみつ	4	アルゼンチン産原料100%	600g	1747	1887	
149	国産純粋はちみつ600g	1	長野県産アカシア蜜100%	600g	3854	4162	
150	国産純粋はちみつ200g	2	長野県産アカシア蜜100%	200g	1510	1631	
151	ブラジル産純粋はちみつアンジコ	3	ブラジル産非遺伝子組換えアンジコはちみつ	200g	791	854	
152	浅漬けの素	2	化学調味料不使用 スタンドバック入	500ml	285	308	
153	ぬか床一夜漬け	3	国内産種、米糎、塩、唐辛子使用	1.2kg	530	572	
154	補充用熟成ぬか床	3	ぬか床の水分が多くなった時に使用	500g×2	294	318	5月
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	われ蕨しいたけ	3	大分県産香信 サイズ不揃い	90g	1646	1778	
158	徳用小葉乾しいたけ	1	大分県産2cm以下の小サイズ	95g	1790	1933	
159	混合けずり節	1	三重県産 サバ節90%カツオ節10%	200g	988	1067	
160	バックだし	1	煮干、鰹節、昆布、椎茸 1パックで600cc分	8g×15包	925	999	
161	バックだしかつお	4	三重県産鰹節、みついで昆布使用	8g×15包	875	945	
162	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	
163	コンソメ顆粒	2	チキンエキスベース(麦・豆・(そ)・(落))	8g×10袋	455	491	
164	洋風だし顆粒	3	<(そ)・(落)>	8g×10袋	443	478	
165	とりがらだし顆粒	1	とりがらベース<(そ)・(落)>	8g×10袋	471	509	
166	ベトナム産ブラックペッパー(ホール)	4	生産者までトレース可	80g	455	491	
167	ベトナム産ブラックペッパー(あらびき)	2	生産者までトレース可	10g×5袋	340	367	
168	スパイス&ガーリックソルト	3	ガーリック、塩、ペッパーが主体 アミノ酸等不使用	10g×5袋	380	410	
169	ホワイトペッパー	4	インドネシア産	10g×10袋	415	448	6月
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	2	水蒸気を使った安全な気流式殺菌採用	100g	340	367	
172	インド風カレースパイスセット	1	本格的スープタイプ 4人前2回分	25g	330	356	
173	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	
174	ローレル	1	トルコ産 手摘み採取 無添加料理に	10g	180	194	

調味料・だし



139 トマトたっぷりピザソース コーミ園
 濃厚感のあるトマトソースに、玉ねぎ、バジルなどのハーブ類を加えたピザソース。塩味やビネガーが控えめで、素材の風味と旨みが引き立っています。



142 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。



145 胡麻ドレッシング タイハイ園
 練り胡麻の風味豊かなドレッシング。野菜だけでなく肉との相性も抜群です。

焼きかぶと鶏のスープ煮

こんがり焼いた具が香ばしい

材料(4人分)

- ・とりがらだし顆粒 ……2袋
- ・かぶ…2個(350g)
- ・鶏肉モモ…270g
- ・なたね油…大さじ1/2
- ・水…600ml
- ・真塩…少々
- ・こしょう…少々
- ・ごま油…大さじ1
- ・細ねぎ(小口切り)…少々

作り方

- ①かぶは厚めに皮をむき、8等分のくし形に切る。解凍した鶏肉は一口大に切る。
- ②フライパンになたね油を熱し①を炒める。
- ③全体に焼き色がついたら、とりがらだしと水を加える。深煮したらアクを取って弱火にし、15分ほど煮る。真塩とこしょうで味をととのえ、ごま油を加える。
- ④器に盛り、細ねぎをふる。

148 純粋はちみつ 国スリーエイト
 アルゼンチン産100%。脱色・脱臭など人工的な加工は一切していないので、豊かな風味が楽しめます。

156 乾しいたけ 大分県産香信農産協同組合
 大分県で栽培から加工まで一貫生産された原木椎茸。旨みと栄養がたっぷり、歯ごたえのある美味しい椎茸です。

146 牡蠣味調味料 コーミ園
 牡蠣のエキスとウスターソースの風味。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。

157 われ蕨しいたけ 大分県産香信農産協同組合
 乾しいたけのカサの先が割れたり薄くなったもの。サイズは不揃いですが風味は同じです。ダシとり用や料理にも。

159 混合けずり節 みえざよれん販売園
 さば節90%、かつお節10%の混合で、薪を使って焙煎した伝統技法。しっかりした味付けに向いています。

147 メープルシロップ 国プレス・オールドターナティブ
 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。

160 バックだし みえざよれん販売園
 煮干し、かつお節、昆布、椎茸を6:2:1:1の割合で使用。粗く砕いてあるので、ひと目で素材がわかります。

164 洋風だし顆粒 国エムエスエフ
 牛骨・牛肉と香味野菜の旨みがしっかり味わえます。溶けやすい顆粒状です。

166 ベトナム産ブラックペッパー(ホール) 和嘉スパイス園
 生産者までトレースできるベトナム産。独自の気流式殺菌法で殺菌した安全性の高いスパイスです。

いつもの野菜の栄養がアップ!!

168 スパイス&ガーリックソルト 和嘉スパイス園
 ガーリックと塩をベースにペッパーで辛味をきかせた香草入り調味料です。肉・魚料理、チャーハンなどに。

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

174 ローレル 和嘉スパイス園
 月桂樹の葉特有の爽やかな香りと多少の苦みがあり、乾燥させることにより芳香が高くなっています。スープや煮込み料理に。

153 ぬか床一夜漬け 国アイワ
154 補充用熟成ぬか床
 包装袋がそのまま容器として使えます。特別な手入れがいらないので、野菜を入れるだけで簡単に漬物屋さんの味が楽しめます。水分が多くなった時は補充用を加え調整します。

ルウ・ベースソース・調理の素

乾物・海苔・乾麺

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
201	コクと甘みのカレールウ甘口	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	4	牡蠣味調味料使用 1袋で3~4人分(麦・豆)	110g×2	435	470	
211	黒酢入り酢豚ソース(2袋)	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	デミグラスソース	1	化学調味料やカラメル不使用(乳・麦)	290g	555	599	
214	あ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	
215	トマトミートソース	1	外国産トマト使用(麦)	295g	532	575	
216	アラビアータソース(2袋)	1	チリ産トマト使用 唐辛子入りのピリ辛ソース	140g×2	435	470	
217	国産トマトピューレ(食塩不使用)2個組	2	国産加工用トマト 100%使用	100g×2	402	434	
218	パパッとマカロニグラタンセット	1	国産小麦使用 粉末ソース80g、マカロニ60g(乳・麦・卵)・(落)	140g	360	389	未定
219	鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素	3	提携生産者の鶏ガラスープ使用(麦・豆・卵)・(落)	35g×4	412	445	
220	スンドゥブチゲの素	3	合成保存料や化学調味料は不使用。(豆)・(落)	160g	810	875	
221	キムチ鍋つゆ	3	三元豚のブイヨン使用(麦・豆)	360ml	512	553	10月
222	かに玉の素(2袋)	2	ズワイガニ、国産野菜使用(麦・豆・卵)・(落)	2セット入(4人前)	658	711	
223	レンジで簡単 豚角煮の素	3	提携生産者の砂糖、塩、ごま油を使用(麦・豆・卵)・(落)	100g	248	268	未定
224	レンジで簡単 トマト煮込みの素	2	提携生産者のトマトピューレ・牡蠣味調味料・塩・ごま油を使用(麦・卵)・(落)	180g	338	365	未定
225	レンジで簡単 アクアパッツアの素	1	提携生産者のオリーブオイル・牡蠣味調味料・塩を使用(麦・卵)・(落)	100g	244	264	未定
226	野菜めし(炊込みご飯の素)	2	山形産椎茸・大根・人参・ごぼう・黒千石大豆使用2合用	30g	500	540	
227	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	
228	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	
229	長野県産味噌付えのき茸	2	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	北海道小町麩	2	道産小麦粉使用(麦)	30g	330	356	
257	北海道車麩	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	三重県産ごめひじき	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	9月
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	
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	1	3mm幅×10mm長サイズカット(乳)・(麦)・(豆)・(え)・(か)	20g	315	340	
268	味付のり 20袋入	1	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)	3	三重県産あおさのり類使用(え)・(か)	17g	478	516	
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	2	タイ米100%	150g	198	214	
277	道産小麦うどん(箱)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	250g×6袋	1120	1210	
278	道産小麦うどん(2袋)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	250g×2袋	390	421	
279	道産小麦平打ちうどん(箱)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	250g×6袋	1120	1210	
280	道産小麦平打ちうどん(2袋)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	250g×2袋	390	421	
281	道産五割そば(箱)	3	道産そば粉5:道産小麦粉5(麦・卵)	250g×6袋	2820	3046	
282	道産五割そば(1袋)	3	道産そば粉5:道産小麦粉5(麦・卵)	250g	470	508	
283	道産小麦そうめん(箱)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	300g×6袋	1305	1409	
284	道産小麦そうめん(2袋)	3	道産小麦粉100%(麦・卵)	300g×2袋	450	486	
285	国産小麦スパゲティ 1.7mm	2	道産小麦「ゆめちから」使用(麦)	450g	440	475	
286	スパゲティ 1.6mm	3	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ100%(麦)	450g	400	432	
287	スパゲティ 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	スパゲティ 2.1mm	3	カナダ・アメリカ産デュラムセモリナ100%(麦)	450g	432	467	10月
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	3	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	

205 ホワイトルウフ레이크 雪印メグミルク製



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

220 スンドゥブチゲの素 再加工しました! 国産第一物産



豆腐とお好みの具材を入れて煮込むだけで美味しいスンドゥブチゲが作れます。濃縮タイプで8人前相当。

221 キムチ鍋つゆ タイハイ調



三元豚のブイヨンと醤油、練り胡麻、一味唐辛子などで味付けしたキムチ風味の鍋つゆ。1本が3~4人前の鍋2回分になります。辛さ控えめ。

226 野菜めし(炊込みご飯の素) 由仁いちろう製



原木栽培の椎茸をベースに、由仁町産の大根・人参・ごぼうなどの乾燥野菜を入れました。米2合と一緒に炊いてください。味付けはお好みで。

254 乾燥きくらげ 藤原食品製



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

256 北海道小町麩 道小山製粉所



道産小麦グルテン・小麦粉のみを使用し、釜で蒸し焼きにして製造しています。お吸い物や鍋焼きうどん等に、そのまま入れて食べられます。

270 サラダ海苔 千葉県漁業協同組合連合会



千葉県産の海苔を、ごま油と塩で味付けした韓国風の味付け海苔です。保管に便利なチャック付きスタンドバック入り。

274 乾燥カットわかめ 三陸水産製



肉厚で歯ごたえの良い三陸産わかめを乾燥させ、使いやすくカットしました。塩抜き済みなので、そのまま味噌汁やスープに入れて調理できます。

276 ビーフン ケンミン食品製



タイ米100%の米粉で作った乾麺。焼ビーフン、汁ビーフン等、お好みの具材を入れて味付けしてください。約2人分。

291 スクリューマカロニ 国ニューオークボ



北米産デュラム小麦のセモリナが原料。茹で時間が約4分と短く、ソースやオイルが絡みやすい渦巻き状のショートパスタです。

(株)田中義英商店

春に楽しむ♪

あんこのある暮らし

春のお彼岸が近づくこの季節。
つぶあん・こしあんがあれば、思い立ったときに
手軽におはぎ作りが楽しめます。
必要な分だけ使えて、毎日のおやつにもぴったり。
春のひとときに、あんこのやさしい甘さを取り入
れてみませんか。

食べてみて! あんこと相性抜群♪

素材を活かした優しい甘さ



323 つぶあん 500g
500g 460円(税込497円)

324 こしあん 500g
500g 460円(税込497円)

生産者の田中義英商店は昭和7年の創業以来、
十勝産小豆にこだわり銘を炊き続けてきました。
市販では人工甘味料等を使用したものもあるな
か、道産の甜菜糖を使用し良質な小豆の風味を引
き立てています。



フルーツ
いちごやキウイなど、酸味のあるフルーツでさっぱりと。



塩パン P27
やみつきになる甘じょっぱさ!



生クリーム P19~22
優しい甘みとミルクで濃厚なコクが絶妙。

粉類・調理素材・農産加工品

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
301	北海道産小麦粉強力タイプ	4	道産小麦 春よ恋・きたほなみ等主体(麦)	1kg	365	394	
302	北海道産小麦粉薄力タイプ	4	道産小麦 きたほなみ主体(麦)	1kg	290	313	
303	ホットケーキミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用 アルミニウムフリー(麦)	400g	185	200	
304	お好み焼きミックス	4	道産小麦粉(きたほなみ)使用(麦)	600g	370	400	
305	上新粉	4	国産うるち米使用	450g	352	380	
306	白玉粉	4	生活クラブ連合会提携産地のもち米100%	280g	406	438	
307	片栗粉	3	道産馬鈴薯でん粉使用 チャック付袋	300g	193	208	
308	きな粉	2	中札内産大豆「大神の舞」使用(豆)	170g	205	221	
309	ベーキングパウダー	3	焼ミョウパン不使用、アルミニウムフリー(麦)	100g	314	339	
310	ゆずマーマレード(ゆず茶)	2	国産ゆず使用 糖度約60度	430g	512	553	
311	りんごジャム	3	国産りんご使用 糖度40±1度	400g	417	450	
312	いちごジャム(国産)	3	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	1	芦別産 減農薬栽培はくちょうもち米	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% 脱脂醸造自家製	200g	255	275	
319	大正金時豆	2	中札内産生豆	250g	449	485	
320	大豆500g	2	中札内産生豆「大神の舞」(豆)	500g	388	419	
321	小豆500g	2	中札内産生豆	500g	713	770	
322	小豆250g	2	中札内産生豆	250g	395	427	5月
323	つぶあん500g	2	道産小豆使用	500g	460	497	
324	こしあん500g	2	道産小豆使用	500g	460	497	
325	うずら卵の水煮	2	愛知県豊橋産うずら卵使用(卵)	6個入×2	382	413	
326	ジェニユインディールピクルス	3	国産洋きゅうり使用	360g	662	715	5月
327	きざみピクルス	4	国産洋きゅうり使用	160g	368	397	5月
328	寒干したくあん	2	鹿児島県産契約栽培大根使用 約100~160g(麦・豆)	1個	210	227	
329	にんにくみじん切り	2	青森県産にんにく100%	125g	678	732	
330	おろしにんにく	1	青森県産	80g	435	470	
331	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	
332	炒め玉ねぎ(150g)	2	道産玉ねぎ使用 ノンオイル	150g	385	416	
333	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	
334	皮むきいりごま 200g	3	グアテマラ産ゴマ使用	200g	390	421	
335	皮むきいりごま 80g	4	グアテマラ産ゴマ使用	80g	185	200	
336	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	
337	すりごま黒	2	産地はパラグアイ、アフリカ他	90g	307	332	

316 白六穀 全国農協食品



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

327 きざみピクルス 国産食品工業



歯切れの良い食感が特徴の国産洋きゅうりを、使いやすく刻みました。タルタルソースなどの具材としても。

330 おろしにんにく タイハイ園



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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
351	マッシュルーム水煮(ランダムスライス)	2	国産原料を3mm厚にカットイージーオープン缶	85g(固形量50g)×2	404	436	7月
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	1	上土幌産の大正金時豆使用 イージーオープン缶	130g×2	460	497	
357	まぐろ油漬缶4缶組(ライトツナ)	2	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	いわし味付缶	2	国産真いわし使用(麦・豆)	200g(固形量150g)	355	383	2月
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	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	
367	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	
368	ボルシチ缶	3	チクレンの牛肉使用 4人分(落)	2号缶(830g)	1848	1996	6月
369	貝だくさんビーフシチュー缶	3	北海道チクレンの牛肉使用(乳・麦・豆)	830g	2116	2285	6月
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	スパイス楽しむ野菜カレー	1	国産野菜を主体に使用(麦・豆・卵・乳・落・乳・(乳)・(か))	180g×2	628	678	
404	ちょこっとバターチキンカレー New	3	丹精鶏のひき肉・国産たまねぎを使用(乳・麦・(落)・(乳)・(か))	210g(35g×6)	424	458	未定
405	こどもカレー	1	1才頃から 国産野菜使用(卵・乳・(麦)・(落)・(乳)・(か))	100g	287	310	
406	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)・(落)・(乳)・(か))	100g	307	332	
407	北海道産かぼちゃの濃縮スープ	4	牛乳を加えて使用 約4人分(乳・麦・卵・(落)・(乳)・(か))	300g	537	580	
408	もずくスープ柚子入り	2	沖調製もずく使用 フリーズドライ(乳・麦・豆・卵・(乳)・(か))	22.4g(5.6g×4)	518	559	
409	北海道産秋さけの食べるスープ	3	道産秋さけ、国産野菜使用	200g	420	454	6月
410	梅ぼし	2	国産しそ漬 真塩使用 塩度17.5%	420g	1468	1585	
411	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	
412	白梅干し	1	国産の南高梅使用 真塩使用 塩度17.5%	200g	645	697	
413	梅びしお	3	国産練り梅 真塩使用 塩度17.5%	180g	640	691	
414	のり佃煮	4	千葉県富津沖の養殖黒生のり使用(麦・豆・(乳)・(か))	210g	600	648	
415	まぜまぜわかめ	3	国産わかめ使用(卵・乳・(麦)・(落)・(乳)・(か))	30g	408	441	
416	ノリ・タマゴふりかけ	1	化学調味料不使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(乳)・(か))	50g	259	280	
417	野沢菜梅入ふりかけ	4	長野県産野沢菜使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(乳)・(か))	35g	369	399	
418	かつおふりかけ	3	鰹節・海苔・ゴマ・卵使用(卵・乳・麦・豆・(落)・(乳)・(か))	40g	302	326	
419	しその葉ふりかけ	2	国産赤しそ使用	40g	172	186	
420	カレーふりかけ	4	消費材の純カレー粉、いりごま黒使用(乳・麦・卵・(落)・(乳)・(か))	40g	270	292	
421	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・卵・(乳)・(落)・(乳)・(か))	40g	282	305	
422	あみえびふりかけ	1	国産あみえび使用(麦・豆・(乳)・(か))	110g	640	691	
423	のり茶漬け	2	国産バラ海苔使用(乳・卵・(麦)・(落)・(乳)・(か))	5.2g×6	332	359	
424	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・(乳)・(か))	70g×4本	420	454	
425	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・(乳)・(か))	30g×8本	428	462	
426	九州大麦グラノーラ	1	黒糖蜜・米油使用 チャック袋(麦)・(豆)	450g	720	778	

缶詰

レトルト・ご飯のお供・軽食類



352 スイートコーン缶粒状3缶組 マルハニチロ産
十勝産スイートコーンを使用し、おいしさを逃さないよう収穫から短時間で加工しています。手帳に使える少量タイプ。



359 食塩不使用まぐろ水煮フレーク4缶組 日本果実工業園
大豆とツナのサクッ
キハダマグロのフレークを食塩を加えない野菜スープで調味。1缶70gあたり塩分0.20gはスープ煮込の約3分の1以下。



361 さんまみぞれ煮缶2缶組 マルハニチロ産
北海道および青森県沖で獲れたさんまを、大根おろしを使用した甘辛のタレで味付けしました。高圧加熱殺菌で骨まで柔らか。



362 いわし味付缶 千葉県漁業協同組合連合会
鏡子湖に水揚げされた真いわしを、醤油と砂糖で味付けしました。化学調味料などは不使用。

手羽元のほろっとカレー煮

漬け込んでおいて煮込むだけ
材料(4人分)
・大正金時ドライパック...130g
・鶏肉手羽元...500g
真塩...小さじ1/3
玉ねぎ(すりおろす)...1個(200g)
粗生姜(すりおろす)...小さじ2
にんにく(すりおろす)...小さじ1
純カレー粉...小さじ1と1/2
トマトケチャップ...大さじ4
黒糖蜜...小さじ1
ブラックペッパー(あらびき)...少々
プレーンヨーグルト...100ml

作り方
①解凍して水気をきった手羽元は骨に沿って包丁で切り込みを入れる。
②保存袋に①を入れて混ぜ合わせ、①を加えてよくもみ込む。冷蔵庫で30分〜1晩ほど漬けておく。
③厚手の鍋に②と③を入れて火にかかけ、沸騰したら弱火にして約20分煮る。仕上げに大正金時ドライパックを加えてひと煮立ちさせる。
④器に盛り、パセリを散らす。



411 小梅ぼし 園王産農園
梅の着色率を高め、収穫時期をずらすために種選育している小梅のしそ漬。天日干しのやわらかいタイプ。塩度は17.5%±1%。

401 ビーフシチュー 北海道チクレン農協産
消費材の牛肉を使用し、デミソースで仕上げた本格的なビーフシチュー。レトルトパックなので、常温で保管できます。

409 北海道産秋さけの食べるスープ 園 NS ニッセイ
素材そのものの風味と秋さけの旨味がギュッと詰まっています。洋食・和食、どんな料理にも合います。

423 のり茶漬け みえざよれん販売所
のりは国産のバラ海苔を使用。調味料の塩、昆布粉末、粉末茶は提携生産者のものです。



消費材の牛肉を使用し、デミソースで仕上げた本格的なビーフシチュー。レトルトパックなので、常温で保管できます。



素材そのものの風味と秋さけの旨味がギュッと詰まっています。洋食・和食、どんな料理にも合います。



のりは国産のバラ海苔を使用。調味料の塩、昆布粉末、粉末茶は提携生産者のものです。



366 みかん缶2缶組 日本果実工業園
国産温州みかんをシーズンパック。安全性の高いクエン酸で内果皮の処理をしているため、皮の繊維は残りませんが、旬の味が生きています。



367 ゆであずき缶 コーミ園
道産小豆を塩と砂糖だけで甘さ控えめに調味しました。水ようかんや白玉ぜんざいにどうぞ。



368 ボルシチ缶 全国農協食品園
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、貝だくさんのロシア風食べるスープ。

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煎茶	4	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	1180	1274	
502	有機わたらい一番茶煎茶	3	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	100g	830	896	
503	わたらい二番茶煎茶	2	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	875	945	
504	わたらい茶玄米茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	504	544	
505	わたらい茶ほうじ茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	478	516	
506	ほうじ茶ティーバッグ	2	主に一番茶刈下、二番茶、夏番茶、秋番茶使用	4g × 30包	462	499	
507	緑茶ティーバッグ	3	一番茶煎茶とかりがね煎茶各50%ブレンド	4g × 30包	774	836	
508	粉末茶入り玄米茶	1	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	200g	425	459	
509	一番茶刈下ほうじ茶	4	農薬不使用、有機質肥料使用により栽培	150g	552	596	
510	緑茶飲料 歌茶	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	
511	紅茶セイロン	3	スリランカ産リーフティー	150g	468	505	
512	紅茶ダーズリン	2	インドのダーズリン地方にある2茶園の茶葉に限定	100g	670	724	
513	紅茶ブルンジ	2	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	2	無農薬、有機・化学肥料併用で栽培	2.3g × 20包	358	387	
515	コーヒー粉・エリンバリ(パプアニューギニア)	1	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	200g × 2袋	1474	1592	
516	コーヒー豆・エリンバリ(パプアニューギニア)	2	無農薬栽培コーヒー シティロースト	200g × 2袋	1474	1592	
517	コーヒー粉ブレンド	3	主にブラジル・パプアニューギニア産無農薬栽培 ハイロースト 中挽き	180g × 2袋	1342	1449	
518	コーヒー豆ブレンド	3	主にブラジル・パプアニューギニア産無農薬栽培 ハイロースト	180g × 2袋	1342	1449	
519	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	
520	アドルフォさんのコーヒー(粉)	3	ブラジル産コーヒー豆使用	150g × 2袋	1190	1285	3月
521	有機レギュラーコーヒー(粉)	3	コロンビア60% ベトナム40% 中深煎り 中細挽き	250g	870	940	6月
522	フレンチローストコーヒー(粉)	2	主にブラジル・コロンビア・グアテマラ産 深煎り 中細挽き	250g	900	972	
523	簡易ドリップパプアニューギニア	3	無農薬栽培コーヒー シティロースト・中挽き	8g × 16袋	1142	1233	
524	簡易ドリップコーヒー深炒り40パック	2	ブラジル、コロンビア、グアテマラ、インドネシア産	320g(8g×40P)	1598	1726	
525	有機栽培インスタントコーヒー	3	有機栽培コロンビア産アラビカ豆使用	65g	997	1077	
526	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	
527	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	

飲料

502 有機わたらい一番茶煎茶
 国新生わたらい茶

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

503 わたらい二番茶煎茶
 国新生わたらい茶

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

504 わたらい茶玄米茶
 国新生わたらい茶

大きめの急須に玄米茶をたっぷり入れ、熱湯でさっと抽出すると、玄米の香ばしさが楽しめます。

507 緑茶ティーバッグ
 国新生わたらい茶

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

508 粉末茶入り玄米茶
 国新生わたらい茶

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

509 一番茶刈下ほうじ茶
 国新生わたらい茶

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

510 緑茶飲料 歌茶
 日本果実工業園

抽出剤を使わず、湯に茶葉を浸して作るため、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。

ほうじ茶ラテ

お茶の香ばしさとミルク味でホッと一息

温かな飲み物がまたまた恋しい季節

材料と作り方(2~3人分)

- ① 鍋に水 200ml を沸かして、わたらい茶ほうじ茶 20g を加え、3分ほど煮出す。
- ② 牛乳 200ml を加えて、煮立ったら火からおろし、茶こしでこしながらカップに注ぐ。好みで素糖糖を加える。

505 わたらい茶ほうじ茶
 国新生わたらい茶

番茶と刈下茶とをブレンドして焙じました。熱湯を注ぎ、独特の香りを出してください。

511 紅茶セイロン
 UCC 上島珈琲園

経済的な価格が魅力の手軽に飲める紅茶。原産地はスリランカ。味、香りはあっさりしています。

514 紅茶ティーバッグブルンジ
 日東珈琲園

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

515 コーヒー粉・エリンバリ(パプアニューギニア)
 日東珈琲園

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

517 コーヒー粉ブレンド
 日東珈琲園

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

519 北海道オリジナルブレンド 雪珈琲(粉)
 日東珈琲園

冬季限定

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。

520 アドルフォさんのコーヒー(粉)
 日東珈琲園

後味スッキリ

原料生豆に鮮度の良い新豆を使用。ブラジルパセイオ農園で栽培されたアドルフォ氏のコーヒーは、柑橘系の明るい酸味、しっかりとしたコクが特徴です。

521 有機レギュラーコーヒー(粉)
 UCC 上島珈琲園

有機認証を受けたコロンビアとベトナムのコーヒー粉を6:4の割合でブレンド。爽やかな風味とスッキリした味わいが特徴です。

522 フレンチローストコーヒー(粉)
 UCC 上島珈琲園

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

523 簡易ドリップ(パプアニューギニア)
 日東珈琲園

パプアニューギニアの産地で自然栽培されたコーヒー。甘い香りとお茶が特徴です。シティロースト・中挽き。

524 簡易ドリップコーヒー深炒り40パック
 UCC 上島珈琲園

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

525 有機栽培 インスタントコーヒー
 UCC 上島珈琲園

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。

526 無糖珈琲(ブラック) 24缶
 日本果実工業園

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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
528	抹茶早春の香	3	愛知県、鹿児島県産 有機 JAS 認定品	30g	1710	1847	
529	真昆布茶	3	南茅部産真昆布を使用	80g	380	410	
530	烏龍茶	4	台湾産 無農薬栽培 (豆)	70g	792	855	
531	烏龍茶ティーバッグ (1リットル用)	1	台湾産 無農薬栽培	60g (5g × 12袋)	532	575	
532	麦茶ティーバッグ	4	国産大麦使用 (落)・(豆)	10g × 50包	409	442	
533	発芽はとむぎ茶	3	発芽はとむぎ、麦芽、くま割 (豆)	6g × 30包	620	670	
534	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	
535	長野県産どくだみ茶 (20包)	1	長野県産どくだみ葉使用 (そ)・(豆)	2.5g × 20包	690	745	5月
536	粒入り温州みかんジュース (濃縮還元) 30缶	2	国産 100%濃縮果汁使用	195g × 30缶	3180	3434	
537	りんごジュース (鶴田農園グループ)	4	仁木町産ふじ、つがるを中心に使用	1000ml	925	999	
538	ぶどうジュースコンコード	3	長野県産コンコード種ストレート果汁	500ml × 6本	4250	4590	7月
539	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	
540	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	
541	野菜ジュース缶	2	国産トマト果汁使用	190g × 20缶	2630	2840	
542	信州トマトジュース食塩無添加 20缶	4	長野県産トマトストレート果汁 100%	190g × 20缶	2400	2592	
543	北海道産トマトジュース	1	道産トマト使用・無塩 (麦)・(豆)	190g × 30缶	4850	5238	
544	タンサン飲料	3	炭酸、天然レモン香料、砂糖、クエン酸使用	250ml × 30缶	1975	2133	
545	無糖炭酸水	4	砂糖、香料不使用	200ml × 24缶	1250	1350	
546	レモンスカッシュ (微炭酸) 20缶	3	国産レモンストレート果汁 7%使用	250ml × 20缶	2024	2186	5月
547	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	
548	ゆずはちみつ 30缶	3	国産ゆず果汁 2%使用	190g × 30缶	2089	2256	
549	梅ドリンク	1	国産青梅使用 希釈して飲用 (5~7倍希釈)	500ml	985	1064	
550	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	
551	しそジュース	4	洞爺湖町産大葉赤紫蘇使用 (麦)	500ml	1020	1102	
552	大塚農場のにんじんジュース3缶セット	4	大塚農場産にんじん・国産レモン果汁使用	190ml × 3缶	690	745	

飲料

528 抹茶早春の香

最新生わたらい茶



有機 JAS 認定品。一番芽を機械で摘んだ茶葉です。天ぷらにつけたり (抹茶塩)、牛乳に入れたり、菓子材料にも。

530 烏龍茶

国産・オールターナティブ



台湾で農薬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。

532 麦茶ティーバッグ

全農干葉原産地



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

534 発芽黒豆はとむぎ茶

国産高糖質研究



素性明らかな国産の黒豆、はと麦、大麦を 7: 2: 1 の割合でブレンド。全て発芽してから焙煎しているため、栄養成分をより多く含みます。

535 長野県産どくだみ茶 (20包)

国産和漢薬研究所



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

536 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、プッチョ食感のみかん粒を 20% 加えました。ゼリー作りにも。

537 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りんごを使用。自然な味わいでさっぱりと飲めます。品種はふじ・つがるが中心。

牛肉チーズロールのトマト煮込み

とろりチーズに舌っ平み♪



材料 (4人分)

- 北海道産トマトジュース 100g
- 牛肉切り落とし 320g
- ミックスチーズ 150g
- 真塩、こしょう少々
- 北海道産小麦粉薄力タイプ 適量
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ 1
- パセリ (みじん切り) 適量

作り方

- 牛肉と塩でミックスチーズをのせ、楕円にたたむように巻く。巻き終わったら軽く巻いて丸い形を整える。全体に真塩とこしょうをふって小麦粉をまぶす。
- フライパンにオリーブオイル小さじ 2 を熱し①を炒める。野菜がしんなりしたら一度取り出す。
- オリーブオイル小さじ 1 を熱し、①の巻き終わりを下にして並べる。巻き固まったら転がしながら全体に焼き色をつける。トマトジュースと②を加えふたをして 3 分煮る。
- 器に盛りパセリを散らす。

544 タンサン飲料

日本果実工業



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

548 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。子どもから大人まで楽しめるやさしい美味しさ。

545 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。ジュースやお酒の割り材、フルーツポンチにも。

550 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。

539 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 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。数分やビタミン A、食物繊維もたっぷり。

546 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。果汁・グラニュー糖・水のみで仕上げた、やさしい味わいです。

551 しそジュース

朝ピュアフーズとうや



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。

540 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 信州トマトジュース 食塩無添加 20缶

雪印メグミルク



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

547 りんごスカッシュ (微炭酸)

日本果実工業



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

552 大塚農場のにんじんジュース 3缶セット

富別あしん野菜生産組合



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

No	消費材名	週	情報	規格	価格	税込	次回
601	▲ 南部せんべい ごま	4	道産小麦粉使用(麦・乳)・(落)・(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	4	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	2	国産有機栽培もち米使用(麦・豆)・(卵)・(乳)・(落)・(乳)	47g	302	326	6月
605	米ごのみ草加せんべい	4	国産うるち米使用 直径約8cm 個包装(麦・豆)・(乳)	8枚	318	343	
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	干いも	1	茨城県産契約栽培さつまいも使用	120g	538	581	12月
608	天津むき甘栗	2	中国河北省産(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	120g	400	432	
609	芋けんぴ	4	九州産さつまいも「黄金千貫」使用 揚げ油は米油100%	200g	317	342	
610	▲ 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	
611	おさつチップス	4	九州産のさつまいも(黄金千貫)使用	150g	247	267	
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	▲ さつぼろ黒大豆 素焼黒豆	2	大塚農場の黒豆100%(豆)・(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(乳)・(か)	50g	140	151	
617	▲ おやつサラミ	3	古川ポーク使用(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	50g×2袋	780	842	
618	▲ カットかすてら	1	石川養鶏場の卵・黒糖・道産小麦粉使用(卵)・(乳)・(麦)	2袋	490	529	
619	▲ 焼きドーナツ(プレーン)	4	石川養鶏場の卵・黒糖使用(卵)・(乳)・(麦)	50g×2袋	600	648	
620	▲ 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	
621	▲ まいこのチョコブラウニー	3	道産小麦使用(卵)・(乳)・(麦)・(豆)・(乳)	6個入	1500	1620	5月
622	▲ パウンドケーキ くるみとラムレーズン	2	道産小麦粉・白老産鶏卵使用(卵)・(乳)・(麦)・(乳)	160g	1030	1112	5月
623	▲ フロランティーヌ	2	道産小麦粉使用(卵)・(乳)・(麦)	3個入	990	1069	5月
624	▲ ココア動物ビスケット	1	国産小麦粉使用(乳)・(麦)・(卵)・(豆)	150g	174	188	
625	▲ かぼちゃの波形ビスケット	1	国産小麦・かぼちゃパウダー使用(麦)・(卵)・(乳)・(豆)	15g×4	240	259	
626	▲ 全粒粉入りビスケットクリームサンド	2	国産小麦粉・全粒粉使用(乳)・(麦)・(豆)・(卵)・(落)	205g	233	252	
627	▲ サブレ	1	国産小麦粉使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)	約17g×10枚	482	521	9月

菓子類

602 南部せんべい ビーナッツ 餅ヒカリ製菓



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

604 玄米サクサク揚げ 道産農産物産本舗



有機栽培の玄米をもちにし、手でのばして有機紅花油で揚げました。提携生産者の醤油などで味付けしています。

605 米ごのみ草加せんべい 関小島米菓



国産うるち米を使用し、タレに鹽布・かつおだして旨みを出しています。米の風味とさっくりとした食感が楽しめます。個包装。

607 干いも (農)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。

608 天津むき甘栗 藤原食品園



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

609 芋けんぴ 東京カリン園



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

610 ニセコ最中・粒あん(3個入) 関ふじ井



羊蹄山をかたどった関ふじ井の定番品「ニセコ最中」。黒糖を使った生活クラブオリジナル品です。

611 おさつチップス 東京カリン園



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

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



614 ポテトチップス コンソメ味(箱) 道産じゃがいも使用、化学調味料不使用(麦・豆)・(乳)・(乳)・(か)



616 さつぼろ黒大豆 素焼黒豆 池田食品園



当別町大塚農場で契約栽培した黒豆を温風乾燥し、サクサクに仕上げました。そのまま食べたり、豆ご飯、黒豆茶などにも使えます。

617 おやつサラミ 札幌ハルナパフーズ園



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 焼きドーナツ(プレーン) 関ふじ井



石川養鶏場の卵、黒糖、生活クラブ牛乳を使用した焼きドーナツ。揚げていないのでふんわりヘルシーです。

620 まいこのマドレーヌ 関しらおい菓子工房まいこ



道産小麦粉、白老産の鶏卵、バターを使用し、しっとり・ふんわりと焼き上げました。

621 まいこのチョコブラウニー 関しらおい菓子工房まいこ



地元白老の卵と良質な純チョコレートを使用し、濃厚に仕上げられています。ローストしたくるみと相性抜群です。

622 パウンドケーキ くるみとラムレーズン 関しらおい菓子工房まいこ



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

623 フロランティーヌ 関しらおい菓子工房まいこ



道産小麦粉、バター、生クリーム、鶏卵でサクッと仕上げたクッキー生地に、カラメルとはちみつでキャラメリゼしたスライスアーモンド(フロランタン)をのせました。

624 ココア動物ビスケット 関カニヤ



国産の小麦粉と提携生産者の原料を使用しています。ココアの風味が豊かで、子どもにも大人にも人気。

625 かぼちゃの波形ビスケット 関カニヤ



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

627 サブレ 平塚製菓園



国産小麦粉、バター、鶏卵、黒糖の基本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。

628 黒糖ふがし 関ミサワ食品



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

629 チーズクラッカー 前田クラッカー園



国産小麦粉にナチュラルチーズを12%練り込み、少し硬めに仕上げた歯ごたえのあるクラッカーです。

630 国産六穀クラッカー 前田クラッカー園



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
628	黒糖ふがし	1	国産小麦粉・沖縄産黒糖使用(麦)	10本(70g)	181	195	
629	チーズクラッカー	4	国産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(落)・(乳)・(か)	100g	241	260	
630	国産六穀クラッカー	3	国産小麦・もち米・そば・あわ・胚芽麦使用(麦・卵・乳)・(落)・(乳)・(か)	130g	258	279	
631	グラハムおやつクラッカー	3	国産・輸入小麦使用(麦・卵)・(乳)・(落)・(乳)・(か)	25g×4袋	269	291	
632	アーモンド(食塩不使用)	2	カリフォルニア産有機栽培(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)・(く)	70g	514	555	
633	くるみ	3	カリフォルニア産有機栽培(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	65g	514	555	
634	黒糖くるみ	3	沖縄産黒糖使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	65g	376	406	5月
635	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(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	80g	514	555	
636	ドライフルーツ・ナッツミックス	3	カリフォルニア産有機栽培(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)	90g	475	513	
637	ヨーグルトと食べるドライフルーツ	1	有機認証フルーツ使用(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)・(く)	100g	514	555	
638	レーズン	2	カリフォルニア産有機栽培(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)・(く)	165g	380	410	
639	干しプルーン	3	カリフォルニア産無農薬栽培(卵)・(乳)・(麦)・(落)・(豆)・(乳)・(か)・(く)	120g	514	555	
640	落花生うす皮付	3	千葉産産(落)	150g	888	959	
641	ミルクチョコレート400g	4	純チョコレート使用(乳・豆)	400g	1998	2158	
642	ひとくちストロベリーミルクチョコ	2	八女産あまおういちごパウダー使用(乳・豆)	100g(約20個)	652	704	11月
643	緑茶チョコレート	4	純チョコレート使用(乳・豆)・(卵)・(麦)・(落)・(く)	84g(約23個)	321	347	
644	みかんゼリーチョコレート	1	純チョコレート使用(乳・豆)・(卵)・(麦)・(落)・(く)	200g	724	782	11月
645	ちゅるっと飲むゼリー(りんご)	2	国産りんご果汁・ピューレ40%使用	120g×6	1168	1261	
646	ジュシーフルーツミニゼリーみかん	2	国産温州みかん果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g×10	236	255	
647	ジュシーフルーツミニゼリーりんご	3	国産りんご果汁使用(卵)・(乳)・(豆)	22g×10	232	251	
648	国産果汁の一口ゼリーミックス	2	国産果汁使用(りんご・ぶどう・レモン・いちご)	120g(約18個)	355	383	
649	国産果汁のグミミックス	3	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	
650	アーモンドタフィー	2	カリフォルニア産アーモンド使用(乳・豆)・(麦)・(落)	180g	405	437	
651	レモンラムネ菓子	3	国産ビートグラニュー糖・甘糖液使用(卵)	130g	254	274	
652	わたらい茶飴	4	わたらい一番茶粉末使用(約25個入)(乳)	100g(個包装)	247	267	5月
653	のど飴	1	国産澱粉水飴使用(直火釜製法)(約25個入)(乳)	100g(個包装)	254	274	6月
654	ミルクキャラメル	3	保湿剤にソルビット使用(乳・麦・豆)	150g(約33個)	165	178	

菓子類

干し柿のレアチーズ風
ヨーグルトケーキ

- 材料(パウンド型1台分)**
- ・グラハムおやつクラッカー…70g
 - ・ヨーグルト…1パック(400g)
 - ・干し柿…3〜4個
 - ・無塩バター…45g
 - ・生クリーム…200ml
 - ・寒天…60g
 - ・クリスタルゼラチン…8g

- 作り方**
- ①ヨーグルトは水切りする。型に合わせてクッキングシートをカットし、敷いておく。干し柿は5mm角に切る。バターは500Wの電子レンジで30秒ほど加熱して溶かす。
 - ②クラッカーは厚めの食品用ポリ袋に入れてめん棒で細かく砕き、溶かしバターを加えて混ぜる。全体がよくなじんだら型の底に押し固めるように敷き詰め、冷蔵庫で冷やす。
 - ③生クリームを角が立つくらいに泡立て、冷蔵庫で冷やす。
 - ④ボウルに①のヨーグルトと寒天を入れ、よく混ぜ合わせる。
 - ⑤別のボウルに約45℃のお湯40mlを入れ、ゼラチンを加えて溶かす。
 - ⑥④のボウルに⑤を加えてよく混ぜ合わせる。⑥を加え、さらに全体をよく混ぜる。干し柿3/4量を加えてさっくりと混ぜ、型に流し入れる。
 - ⑦上に残りの干し柿を飾り、冷蔵庫で4時間以上冷やし固め、型から出して食べやすい大きさにカットする。



642 ひとくちストロベリー
ミルクチョコ 月島食品工業



全脂粉乳をたっぷり使ったミルクチョコと、福岡県産いちご「あまおう」のパウダーを使ったいちごチョコの2層チョコ。

644 みかんゼリーチョコレート 平塚製菓



温州みかん濃縮果汁をベースにしたゼリーを、提携先のセミスweetチョコでコーティング。

646 ジュシーフルーツ
ミニゼリーみかん 月島食品



一口タイプのフルーツゼリー。着色料、香料、酸化防止剤などは不使用。

647 ジュシーフルーツ
ミニゼリーりんご 月島食品



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。

648 国産果汁の
一口ゼリーミックス 関ミサワ食品



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

652 わたらい茶飴 関ミサワ食品



農業不使用で有機栽培された、わたらい茶一番茶粉末を使用し、直火釜で煮詰めた昔ながらの製法で製造しました。緑茶の苦みと甘みがよくあいます。

653 のど飴 関ミサワ食品



ビートグラニュー糖、国産澱粉水飴に数種類のハーブオイルをブレンドした、マイルドでスッキリ爽やかなキャンディです。

654 ミルクキャラメル 日邦製菓



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

633 くるみ 関プレス・オルターナティブ



カリフォルニアの有機農産物生産者が栽培した、チャンドラー種とハートレー種という品種のクルミです。食塩不使用。

634 黒糖くるみ 関プレス・オルターナティブ



有機認証を受けたカリフォルニア産くるみに、沖縄産黒糖をからめました。やさしい甘さと懐かしい味わいの薫りなお菓子です。

635 ミックスナッツ 関プレス・オルターナティブ



食塩・植物油を使わずに東照りしたアーモンド、ピスタチオ、カシューナッツと、ローストしたくるみをミックス。

636 ドライフルーツ・ナッツ
ミックス 関プレス・オルターナティブ



海外の有機認証を受けたレーズン、ドライクランベリー、スライスアーモンド、くるみのミックス。酸味料などの食品添加物は不使用です。

639 干しプルーン 関プレス・オルターナティブ



カリフォルニアで無農薬栽培されたものを、蒸気だけで殺菌しました。ノンオイルコーティング。

640 落花生うす皮付 全農千葉農本部



味に定評のある千葉産。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。

645 ちゅるっと飲むゼリー
(りんご) マルハニチロ



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

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	洗濯用液体せっけん	3	液体の洗濯用石けん、無香料	1200ml	705	776	
705	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	
706	酸素系漂白剤	2	過炭酸ナトリウム100% 顆粒状 塩素系ではありません	500g	359	395	
707	洗濯仕上げ用リンス	1	黄ばみや臭いを抑え石けんカス防止に	600ml	404	444	
708	詰替用洗濯仕上げ用リンス	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口	550ml	239	263	
709	洗濯槽用クリーナー	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	
710	炭酸塩(洗濯・洗浄用)	2	石けんとの併用で洗浄力アップ	1kg	433	476	
711	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	
712	クリームクレンザー	4	珪酸白土と石けんをクリーム状に加工	400g	280	308	5月
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	ハンドソープ	2	殺菌剤、増粘剤不使用 フローラル系香料使用	300ml	485	534	
716	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	
717	自動食器洗浄機用洗浄剤	1	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	
718	詰替用せっけんシャンプー	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	450ml	320	352	
719	詰替用せっけんシャンプー用リンス	1	スタンドバック・ストロー付注ぎ口、香料使用	250ml	229	252	
720	詰替用ウィルケアシャンプー	4	スタンドバック、香料使用	450ml	437	481	
721	詰替用ウィルケアリンス	4	スタンドバック、香料使用	450ml	560	616	
722	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	
723	浴用せっけん	2	無香料・無着色 純石けん分98%	100g × 3	310	341	
724	ハミガキ	1	防腐剤不使用 スペアミント香料使用	150g	246	271	
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	2	塩化ナトリウム配合 ベーバミント香料使用	140g	281	309	
727	アパタイトハミガキ	2	ヒドロキシアパタイト配合 香料使用	120g	1031	1134	

石けん類

701 粉石けん ひなたぼっこ
固形石けん

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
固形石けん

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

703 洗濯用粒状せっけん
エスケー石鹸

アルカリ剤を配合し、洗浄力を高めた粉石けんです。フローラル系の香料配合で、洗上がりはほのかに香ります。

704 洗濯用液体せっけん
エスケー石鹸

浴かす手間を省いた液体タイプ。ドラム式にも使いやすい洗浄剤です。香料不使用。

708 詰替用洗濯仕上げ用リンス
エスケー石鹸

クエン酸成分で石けん分を中和。黄ばみや臭いを和らげます。また洗濯機や衣類の石けんカス防止にもなります。無香料。

711 詰替用キッチン用液体せっけん
エスケー石鹸

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

712 クリームクレンザー
エスケー石鹸

珪酸白土と石けんをクリーム状にしました。粉クレンザーより洗浄力が弱く、ステンレス製品に適しています。

715 ハンドソープ
エスケー石鹸

ふんわりとしたきめ細かい泡と、洗い心地の良さが特長。3種の天然保湿成分を配合し、手荒れを予防します。さわやかなフローラルの微香性。

718 詰替用せっけんシャンプー
エスケー石鹸

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。

720 詰替用ウィルケアシャンプー
エスケー石鹸

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

723 浴用せっけん
エスケー石鹸

一般の固形石けんは添加物が多いのですが、この石けんは無添加、純石けん分98%です。刺激が少ないので、赤ちゃんにも。

724 ハミガキ
エスケー石鹸

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。発泡剤を使わず、使用後の味覚を乱しません。香料使用。

727 アパタイトハミガキ
エスケー石鹸

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

※個人申込用紙1の最上段 家庭紙の欄で申し込んで下さい

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・エンボス加工無。紙芯がなく、長さは一般的なトイレットペーパーの約2倍。

コアント(芯あり)

ペーパー幅 107 ± 2mm, ミシン目・エンボス加工有。

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。

再生紙は紙パルプ製品と比べ、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です済む

便所やキッチンにあるコアレス選別機では、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	3	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	3	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	3	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	3	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	3	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	3	30枚(10cm×23.5cm)	30枚	642	706	
807	やわらかパッド(原ケア) 120cc	3	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	1	合成界面活性剤・香料不使用	100g	1930	2123	
813	スクワランオイル	1	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	1	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(ヘンナ)	4	インド産有機栽培ヘンナ 100%使用	100g	1550	1705	
816	槽油	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)	2	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 100W×3箱	2	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	生ごみアース	1	ピートモス・くん炭	20L	860	946	5月
822	生ゴミ堆肥用ダンボール	1	フタ付 35cm×30cm×30cm	1組	450	495	5月
823	クッキングシート	2	両面使えるシリコーン加工 30cm×5m	1本	308	339	
824	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	
825	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	10月
826	ポリラップ	4	無添加ポリエチレン	30cm×60m	200	220	
827	ポリラップミニ 22cm	4	無添加ポリエチレン	22cm×60m	175	193	
828	入浴剤(生薬の湯)	1	残り湯は洗濯に使えません	20g×30	3160	3476	
829	トイレ掃除スプレー	2	ユーカリエキス・かんきつ油配合	300ml	908	999	
830	食器洗い用スポンジ	2	ポリウレタン製 4cm×9cm×12cm	2個組	336	370	
831	やさしいエコバッグPプラス Sサイズ	3	サイズ(22×18cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	5枚入	310	341	
832	やさしいエコバッグPプラス Mサイズ	3	サイズ(29.5×22cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	3枚入	310	341	
833	やさしいエコバッグPプラス Lサイズ	3	サイズ(40×30cm) ナイロン・ポリエチレン(2層)	2枚入	310	341	
834	やさしいエコバッグPプラス セット	3	S、M、L各1枚 ナイロン・ポリエチレン(2層)	各1枚入	310	341	
835	プロポリス	3	ブラジル産 アルコール抽出	30ml	4202	4538	
836	卵油	2	生活クラブ連合会指定養鶏場の鶏卵使用(卵)	450mg×100粒	4324	4670	
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・そ・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	1	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・やきそば	4	国産小麦粉使用(麦・豆・そ)	8食入	1158	1251	
907	ミニノンカップ麺和風セット	3	うどん4食 そば4食(乳・麦・そ・豆)	2種×4食	903	975	
908	ななつぼしバックごはん	4	生活クラブ米の「ななつぼし」100%使用	150g×3バック	550	594	
909	北海道産もち麦ごはん	1	道産ゆめぴりか70%、滝川産もち麦30%配合	180g	225	243	5月
910	白粥 5袋組	1	山形県産米・真雪使用	250g×5袋	1138	1229	
911	緊急防災用マイキット	2	本体ダンボール×1、ビニール袋×3、吸水シート×3	1組	1000	1100	5月
951	わんちゃんのご馳走 鶏まるごと	3	丹精鶏肉使用レトルトパウチドライフードにかけて使用	80g×5個	575	633	
952	キャットフード(かつお節入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
953	キャットフード(鶏肉入り)	2	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
954	キャットフード(しらす入り)	3	油漬缶詰の製造時に発生する血合肉使用	85g×4缶	504	554	
955	キャットフード(チーズ入り)	1	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)	1	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

802 生理用ナプキン 多い日の雇用羽つき



高分子吸収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。ムレにくいので、敏感肌にもやさしい。羽付き。

806 やわらかパッド(原ケア) 50cc



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

812 アクアクリーム 水の彩



7つの天然成分配合、油脂や合成界面活性剤不使用で、皮膚呼吸を阻害しない保水クリーム。水分が角質層に浸透し、肌にハリと潤いを与えます。顔にも体にも使えます。

815 オーガニックハーバルヘアカラーオレンジ(ヘンナ)



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

816 槽油



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

821 生ごみアース



道産ピートモス使用。家庭で出る生ごみを1日500gとして、3〜4ヵ月使えます。1ヵ月程度かせると堆肥として使えます。

822 生ゴミ堆肥用ダンボール



室内で生ゴミを堆肥にするときに使う、便利なダンボール。

818 コーヒーフィルター(無漂白)



北欧産針葉樹の無漂白パルプを100%使用。フィルター繊維にムラがなく、メッシュが均一なので、コーヒーの風味を損なうことなく安定した抽出液が得られます。

836 卵油



卵から卵黄レシチンを抽出し、ソフトカプセルで包んだ栄養補助食品。元気に過ごしたい、肌荒れが気になる方などにお勧めです。1日3〜4粒が目安。

820 再生無漂白ペーパータオル



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

907 ミニノンカップ麺和風セット



ノンカップ麺うどん・そばの少量セット。お碗にちょうど良いサイズです。回転寿司にも。

825 バイオマス 500ml 空ボトル



ポンプを押すと中に入れたシャンプー、リンスが液状で出てきます。泡状にはなりません。

911 緊急防災用マイキット



ダンボールを使った緊急時用簡易トイレ。組立式なのでテープや金具は不要です。ビニール袋と吸水シートが各3枚付属。

834 やさしいエコバッグPプラス セット



ナイロンとポリエチレンの2層フィルムに多数の微穴を開けることで、成長や劣化のスピードを遅らせて鮮度を保持します。洗って繰り返し使えます。

951 わんちゃんのご馳走 鶏まるごと



主食のドライフードにかけて利用するレトルトパウチのペットフード。消費材の鶏肉・鶏内臓などを使用しました。長期保存が可能です。

ピックアップ MORE

数ある消費材の中から、さらに厳選したおすすめを紹介합니다。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

206 コクとうまみの麻婆豆腐ソース・甘口 207 マイルド旨辛麻婆豆腐ソース・中辛



材料からめて炒めるだけで味が決まる、本格的な麻婆豆腐ソース。辛味を抑えた、甜麺醤のコク深いうま味が食欲をそそる甘口。豆板醤と山椒のほどよい辛みを効かせた旨辛の中辛。

春を感じる
手づくりおはぎ



314 もち米1kg
国産



芦別産の減農薬栽培「はくちょうもち」使用。柔らかな食感と、冷めても固くなりにくいのが特長です。

308 きな粉 JA中札内村

中札内産の「大袖の舞」大豆が原料。あべかわ、おはぎなどに利用してください。



337 すりごま黒

みえぎよれん産産国

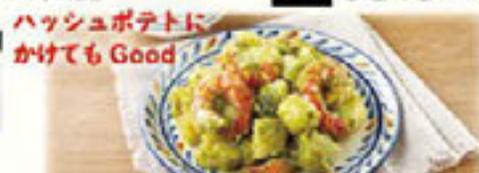
黒ごまを二度焙煎して皮ごとすり潰してあり、しっとりとした風味です。



冷凍品 P23~26

517 バジルソース(2袋)

ハッシュポテトにかけてもGood



国産バジルの爽やかな風味と鮮やかな緑色を活かし、鷹の爪で仕上げたソースです。パスタやピザに。

813 ひとくちハッシュポテト

全国農協食品



道産馬鈴薯をみじん切りし、一口サイズの楕円形にして揚げました。

やってみて! この組み合わせ

705 牛どんの具

北海道チクレン農協

607 807 冷凍うどん 西山製麺



チクレンの牛肉、国産玉ねぎを使用。有機丸大豆醤油、本みりん等を使用したタレで味付けしています。湯でんで約4分で食べられます。

茹でただけで釜あげ状態のコシのあるうどんが味わえます。塩は真塩を使用。タレは付いていません。約4mm幅の丸麺タイプ。

619 肉まん

国産製菓



古川ポーク・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。

815 カレーまん

国産製菓



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

冷蔵品 P19~22

フォンテーヌブロー

フランス発祥!



甘さ控えめ、サクサク農業協同組合
軽やかスイーツの新定番
消費材で作るのGOOD!

材料(4人分)

- ・ヨーグルト...400g
- ・生クリーム...200ml
- ・果糖糖一大さじ1~2
- ・ブルーベリージャム...適量

作り方

- ① 生クリームに果糖糖を加えて、角がしっかり立つまで泡立てる(しっかり立てるのがポイント)。
- ② ヨーグルトを加えてざっくり混ぜ、カップに入れて冷やす。
- ③ 食べる時にジャムをのせる。

23 128 224 329 ヨーグルト

クリーミーな食感と、まろやかで酸味が少ないのが特徴です。



27 132 228 333 生クリーム

サクサクの生乳を使用した乳脂肪分47%タイプ。賞味期限が9日間と短いのも、余計なものが入っていない証拠です。



24 129 225 330 飲むヨーグルト



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

25 130 226 331
スイートヨーグルト6個組



生活クラブ牛乳と砂糖のみでつくった、ほんのりした甘さのデザートヨーグルトです。



たこ焼き



国産小麦粉を使用したミックス粉に、国産キャベツやねぎ、無着色の生薑漬等を加えたたこ焼きです。電子レンジで温めるだけで手軽に食べられます。おやつや軽食におすすめです。

617 たこ焼き マルハニチロ

600g(30個) 628円(税込678円) P24

酒類

※酒類は生活クラブ本部・戦略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。

<p>特別純米酒 瑞穂のしずく 1 配 小林酒造園</p>  <p>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。</p> <p>720ml 日本酒度-1 アルコール度数 15%</p> <p>1,700円 (税込 1,870円)</p>	<p>北の鶴 特別純米酒 菅島 3 配 小林酒造園</p>  <p>当別町で減農薬栽培し、酒造好適米「慧星」を100%使用。芳醇中口、白ワインのような酸味を持つ、ツキレの良いお酒。</p> <p>720ml 日本酒度±0 アルコール度数 15%</p> <p>1,575円 (税込 1,733円)</p>	<p>しぼりたて生原酒 2 配 田中酒造園</p>  <p>まさに搾りたて、生まれつきの日本酒の味が楽しめる一本。荒々しさやフレッシュさが絶妙です。熟成処理していないので賞味期限は3ヶ月。</p> <p>720ml 日本酒度+1~5 アルコール度数 17.5%</p> <p>2,200円 (税込 2,420円)</p>	<p>純米吟醸 北の三星 2 配 田中酒造園</p>  <p>酒造酒造好適米「慧星」を60%まで削り、小樽の良質な伏流水で仕込みました。吟醸香とお米の旨みが調和した純米限定の辛口酒です。</p> <p>720ml 日本酒度+3 アルコール度数 15%</p> <p>2,180円 (税込 2,398円)</p>	<p>純米酒 宝川 1 配 田中酒造園</p>  <p>優しい香りとほどよい旨味が広がるスッキリとした口当たり。辛口純米酒。冷やしても燗でもお楽しみいただけます。</p> <p>720ml 日本酒度+1~5 アルコール度数 14%</p> <p>1,400円 (税込 1,540円)</p>	
<p>無添加キャンベルアーリー 3 配 園はこだてわいん</p>  <p>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。</p> <p>720ml ライトボディ アルコール度数 12%</p> <p>1,300円 (税込 1,430円)</p>	<p>無添加ナイアガラ 2 配 園はこだてわいん</p>  <p>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。</p> <p>720ml やや甘口 アルコール度数 12%</p> <p>1,300円 (税込 1,430円)</p>	<p>余市町産葡萄 ドルンフェルダー 2023 2 配 園はこだてわいん</p>  <p>フランス産ペリヤカシスを想わせる葡萄の香りが広がるワインです。余韻も長く、醤油タレを使った料理や軽い肉料理にもよく合います。</p> <p>750ml ミディアムタイプ アルコール度数 12%</p> <p>2,200円 (税込 2,420円)</p>	<p>余市町産葡萄 ビノ・ノワール 2023 4 配 園はこだてわいん</p>  <p>イチゴやラズベリーを連想させる香りが広がります。ブドウ本来の果実香と軽めの口当たり、爽やかな酸味がバランスのとれた絶妙な味わいです。</p> <p>750ml ライトタイプ アルコール度数 12%</p> <p>4,100円 (税込 4,510円)</p>	<p>余市町産葡萄 ビノ・ブラン 2023 3 配 園はこだてわいん</p>  <p>柑橘系や青りんごを感じさせる香り、ソフトな甘さの中に爽やかな酸味。控えめな苦味があります。魚介との相性がいい辛口白ワインです。</p> <p>750ml 辛口タイプ アルコール度数 12%</p> <p>2,770円 (税込 3,047円)</p>	
<p>北の星流ビール 4本組 4 配 園アレフ</p>  <p>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。下面発酵のピルスナータイプ。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から90日 アルコール度数約5%</p> <p>1,170円 (税込 1,287円)</p>	<p>小樽ビールピルスナー 4本組 1 配 園アレフ</p>  <p>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。ドイツの本格的なピルスナーを守った本格的なビールです。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から40日 射露不可 アルコール度数約5%</p> <p>1,170円 (税込 1,287円)</p>	<p>小樽ビールドンケル 4本組 2 配 園アレフ</p>  <p>カラメル麦芽をふんだんに使い、琥珀色の深い色合いに仕上げられています。クリーミーな泡立ちと麦芽の風味、甘みが感じられる濃厚な味わいが特徴です。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から40日 射露不可 アルコール度数約5%</p> <p>1,170円 (税込 1,287円)</p>	<p>小樽ビールヴァイス 4本組 3 配 園アレフ</p>  <p>小麦モルトと大麦芽モルトを使い、バナナ風味とココアのあるさわやかなのどごしのビール。一般的なビールの1.5倍の炭酸ガスを含み、フレッシュで刺激的。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から40日 射露不可 アルコール度数約5%</p> <p>1,170円 (税込 1,287円)</p>	<p>小樽ビール 園アレフ ノンアルコールビール 4本組 2 配 園アレフ</p>  <p>カラメル色素・香料などは不使用。温かい飲み物にないピュアな味わいを実現しています。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から90日 射露不可 アルコール度数 0.00%</p> <p>750円 (税込 810円)</p>	<p>小樽ビール 園アレフ ノンアルコールビール ブラック 4本組 4 配 園アレフ</p>  <p>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。</p> <p>330ml X 4 賞味期限：製造日から90日 射露不可 アルコール度数 0.00%</p> <p>750円 (税込 810円)</p>

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)	5
米	10
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 ペビーフード等、哺乳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とします。
 ※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

- ⇒ 遺伝子組み換え原材料品。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。
- ⇒ 番号を併せ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。
- ⇒ LS 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。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よって作られた、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1月20日時点での情報となっています)

アレルギー表記について

代表的な原材料9物質を、以下のようにカタログの表中に表記しています。

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

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

STOP! 遺伝子組み換え

生活クラブでは、食品としての安全性、環境への影響、さらには多国籍企業による種子の支配に反対する姿勢から、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。



季節を問わず楽しめる 特別なチョコレート

気温が高いと溶けやすいチョコレート類は、秋から春までの季節限定取り組みですが、この2品目は、今年から冷蔵品として通年で取り組みます。食べやすく、持ち運びや保存にも便利な個包装タイプで、どちらも約20個入り。一年中食べられるようになった高品質なチョコレートをぜひお試しください。



245
ひとくちミルクチョコレート
100g 623円 (税込673円) P21

生活クラブのチョコレート

おいしさの秘密はなんと
いっても品質の良さ。カカオマスや
ココアバターなど、シンプルな素材だけ
でつくられています。乳化剤のレシチンは、
遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別された
大豆由来です。国内最上位規格の「ピュアチョコ
レート」なので、おいしさはお墨付き。口
の中にとろりと広がる口どけの良さと、
カカオ本来の豊かな風味が
楽しめます。



E37
ひとくちチョコ カカオ70
100g 687円 (税込742円) P22

月島食品工業(株)



お菓子作りにも
使ってね

ねじって焼いて! 簡単チョコパイ

- 材料 (12本分)
- ・チョコレート...70g
 - ・パイシート
...1枚 (100g)
 - ・食糖...小さじ1
 - ・ミックスナッツ...15g

作り方

- 1 パイシートは解凍し、長い方の辺を1.5cm幅の棒状に切る。両端を持ってねじり、指を指で少し押さえる。
- 2 クッキングシートを敷いた天板に①を間隔を空けて並べ、食糖をまんべんなくふる。200℃に予熱したオーブンで17分ほど焼く。取り出して冷ます。
- 3 チョコレートを1cm角に切って耐熱容器に入れ、レンジで40秒ほど加熱し、取り出して混ぜる。再び電子レンジで20秒ほど加熱して混ぜて溶かす。
- 4 ②の半分に③をつけ、クッキングシートを敷いたパット上におく。チョコレートが乾かないうちに、粗く刻んだミックスナッツをのせて固める。



ミックスナッツ P13



パイシート P25

脂の乗った北海道産ぶりの美味しさをご賞味あれ! 近海で獲れる魚をたくさん食べていこう

古平町でぶりが豊漁になった2013年、近海で漁獲された魚の利用をめざして共同購入が始まりました。現在、北海道の漁獲高は全国上位ですが、食べる量は下位。「食べる文化がまだ追いついていないようです。たくさん食べてくれると嬉しいですね」と本間久恵工場長。古平から7~8kmの近海で漁獲して真空パックした「ぶり刺身」をぜひ!

消費材のぶりが美味しい理由!

- ◎10~11月の脂の乗った時期に漁獲
- ◎水揚げから原料急速冷凍までその日のうちに!
- ◎古平の漁船の「いけす」が大きく、魚が傷つかない
- ◎背とハラスの2部位をパック。味の違いも楽しめる!



848 ぶり刺身 P26
150g 1,030円 (税込1,112円)

東しゃこたん漁業協同組合



定置網で漁獲するぶり。「一尾7~8kgです。21kgのが獲れたこともありまよ」と話す本間工場長



セリ場から加工場までわずか50mという
地の利を活かして新鮮なぶりを提供しています。

刺身と相性抜群の
生活クラブ醤油!



醤油 P5



「1cm以上の厚さでカットすると脂の美味しさを味わえますよ」と工場長。解凍は冷蔵庫で

1週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
1	納豆	江部乙産大豆 100% (豆)	30g × 3個	125	135	
2	豆腐 (木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
3	豆腐 (絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
4	生あげ	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	150g (3個)	175	189	
5	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
6	京風あげ	道産大豆使用 サイズ約7.5cm × 約18cm × 約1cm (豆)	1枚	126	136	
7	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
8	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	10月
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	
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	未定
19	ピリ辛チキンウインナー	石川養鶏場の採卵鶏使用 子供口は不向き(卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	600	648	未定
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	
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、オーストラリア産パルメザンチーズ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	
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	718	775	11月
38	刻み紅しょうが	高知県産原料使用	220g(固形量80g)	193	208	
39	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
40	北海道産わらび水煮	道産わらび使用	110g	285	308	
41	海藻サラダ	国産海藻使用	100g	510	551	
42	昆布巻にしん	道産巻にしん使用 (麦・豆)	165g	420	454	
43	昆布巻秋鮭	オホーツク産秋鮭使用 (麦・豆)	165g	420	454	6月
44	にしんと昆布の煮付け	道産にしん・昆布使用 調理済 (麦・豆)	100g	400	432	
45	花かつお細けずり	国産かつおを手削りで加工 中細タイプ	75g	505	545	
46	国産小麦のパン粉	国産小麦使用 冷蔵保存 (麦・卵)・(乳)	180g	316	341	
47	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	

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

3 103 203 303 豆腐(絹) オシキリ食品園



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

4 204 生あげ オシキリ食品園



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。

9 109 209 310 しらたき オシキリ食品園



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

12 212 ちぎり揚 丸金惣菜水産園



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。そのまま食べても煮物にも。

17 218 バジルウインナー 札幌バルナファーズ園



発色剤、結着剤、保存料等の食品添加物を一切使用せず、バジリコフレークを練り込んだ風味豊かなウインナーです。

19 ピリ辛チキンウインナー 札幌バルナファーズ園



道産のトウモロコシを食べて育った石川養鶏場の鶏肉に、唐辛子を練り込んで作りました。辛いのが苦手な方はご注意ください。

22 生ハムスライス(スモークタイプ) 札幌バルナファーズ園



古川ポークのロースを塩のみで長期熟成。スモークの香りが素材を引き立てます。

パン粉がサクッ!ハーブ香るポークソテー



材料(3人分)
 国産小麦のパン粉…大さじ6
 真塩…ひとつまみ
 ベトナム産ブラックペッパー(65%)…少々
 エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1
 ・ミックスハーブ…小さじ1
 ・トンカツ用古川熟成ポーク…3枚
 ・小麦粉薄力タイプ…大さじ1
 ・なたね油…大さじ1
 ・ミニトマト…3個 ・ベビーリーフ…適宜
 ① マヨネーズ・粒マスタード…各小さじ2

作り方
 ① フライパンを弱めの中火にかけ、混ぜ合わせた②を入れて炒める。パン粉に焼き色がついたらミックスハーブを加えて混ぜ、取り出す。フライパンをキッチンペーパーでサッと拭く。
 ② 豚肉に真塩とこしょう(分量外)をふり、小麦粉をまぶす。
 ③ ①のフライパンになたね油を熱して②を焼く。焼き色がついたら上下を返し、弱火で4分ほど焼いて取り出す。
 ④ ③の上面に、混ぜ合わせた⑤をスプーンでまんべんなく塗り、①を上面全体にのせる。
 ⑤ 器に盛り、縦半分に切ったミニトマトとベビーリーフを添える。

35 煮干し

三陸水産園



国内でとれたイワシを塩で、乾燥させたものです。酸化防止剤不使用にこだわり、素材の良さを活かしています。

43 昆布巻秋鮭

園 NS ニッセイ



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

26 札幌酪農バター(大袋)

サツラク 札幌酪農協同組合



風味豊かな最高級バター。通常のバターよりも、マイルドな口溶けの良さが特徴です。

33 ピーナッツクリーム

月島食品工業園



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

44 にしんと昆布の煮付け

園 NS ニッセイ



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

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	江部乙産大豆100%〈豆〉	30g×3個	125	135	
102	豆腐(木綿)	道産大豆使用 消化剤不使用〈豆〉	300g	185	200	
103	豆腐(絹)	道産大豆使用 消化剤不使用〈豆〉	300g	165	178	
104	焼豆腐	道産大豆使用 消化剤不使用〈豆〉	300g	195	211	
105	小あげ	道産大豆使用〈豆〉	12g×5	165	178	
106	がんも	道産大豆主体〈豆〉	15g×6	155	167	
107	こんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	包装時320g	145	157	
108	つきこんにゃく	群馬県産こんにゃく粉使用	250g	155	167	10月
109	しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	160g	145	157	
110	小巻しらたき	群馬県産こんにゃく粉使用	80g×3	260	281	
111	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g×3	305	329	
112	はんぺん	リン酸塩無添加すり身使用〈卵〉	50g×2	230	248	
113	おでんだねセット	焼ちくわ2本・ごぼう2巻・さつま揚げ2枚・オランダ揚げ2枚・揚げポテト6個・つみれ(卵・大豆)	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	揚げポテト野菜入	リン酸塩無添加 玉ねぎ・人参・ごぼう入	15g×12	330	356	
118	チーズかまぼこ	リン酸塩無添加 ダイスチーズ入〈乳〉	150g	395	427	
119	味付けおから	道産大豆使用〈麦・豆〉	100g	220	238	
120	ウインナー	古川ポーク使用〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	120g	540	583	
121	チーズウインナー	古川ポーク使用〈乳〉・〈卵〉・〈麦〉・〈豆〉	120g	610	659	
122	ロースハムスライス	古川ポーク使用 約4枚〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	70g	610	659	
123	ポークハムブロック	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	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	
126	ロースハムブロック	古川ポーク使用〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	250g	1825	1971	
127	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	
128	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし〈乳〉	400g	250	270	
129	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用〈乳〉	150g×2	270	292	
130	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	
131	札幌酪農バター発酵	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用〈乳〉	200g	760	821	
132	生クリーム	サツラク生乳使用〈乳〉	200ml	520	562	
133	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	
134	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	
135	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	
136	カマンベールチーズ	福振東部地区産生乳使用〈乳・麦〉	125g	938	1013	
137	生チョコスプレッド	生チョコ規格〈乳・豆・卵〉	180g	540	583	
138	生ラーメン	道産小麦使用 無着色〈麦〉	260g(130g×2)	195	211	
139	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	
140	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	
141	生パスタ(タリアッテ)	道産小麦使用〈卵・麦・乳〉・〈卵〉	220g(110g×2)	365	394	
142	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	
143	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	
144	イカキムチ	韓国伝統手法による本格キムチ〈麦〉	120g	664	717	
145	セロリ粕みそ漬	洞爺湖町産セロリ使用〈豆・麦〉	150g	340	367	
146	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	
147	ごぼうのみそ漬	洞爺湖町産ごぼう使用〈豆・麦〉	150g	295	319	
148	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	
149	切干大根のはりはり漬	減農薬栽培の切干大根使用〈麦・豆〉	100g	260	281	5月
150	梅ぼし(うす塩味)	塩分約8% 1粒(約15g)あたり含有量0.72g	150g	576	622	
151	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	
152	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	
153	さんまオイル煮	道産さんま使用	60g	305	329	
154	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用〈麦・豆〉	80g	415	448	
155	おろししょうがチューブ	国産しょうが使用〈豆〉	30g	202	218	

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

1 101 201 301

納豆 オシキリ食品画



納豆キムチ

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。

104 304 焼豆腐 オシキリ食品画



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

110 311 小巻しらたき オシキリ食品画



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

113 314 おでんだねセット 京金佐藤水産画



おでんにピッタリの色んな種類の練り物が楽しめる便利なセット。

118 チーズかまぼこ 丸金佐藤水産画



リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身を使用し、かまぼこと相性のいいプロセスチーズを配合しました。オードブルやお弁当、酒の肴に。

131 札幌酪農バター発酵 サツラク農業協同組合



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

137 生チョコスプレッド 月島食品工業画



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

142 中華の皮 西エムアンドエフ



小麦粉と塩、酒粕だけで製造しています。四角い皮で、餃子、シュウマイ、ワンタンなど色々なアレンジ料理が楽しめます。

122 326 ロースハムスライス 札幌パレナパフーズ画



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

138 338 生ラーメン アイビック食品画



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

139 339 ラーメンスープ(醤油味)
140 340 ラーメンスープ(みそ味)



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

152 352 やわらかにしん小樽炊き NS ニッセイ



大豆としんの炊き込みご飯
小樽産のにしんを骨までやわらかく炊きました。惣菜の一品や、炊き込みご飯の具、にしんそばなどに。

123 ポークハムブロック 札幌パレナパフーズ画



古川ポーク使用。市販品は結着剤としてリン酸塩等を使用していますが、消費材のポークハムはつなぎの役割として挽肉を使用し、食品添加物不使用です。

3週配達 冷蔵品

No.	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
201	納豆	江部乙産大豆100%〈豆〉	30g×3個	125	135	
202	豆腐(木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用〈豆〉	300g	185	200	
203	豆腐(絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用〈豆〉	300g	165	178	
204	生あげ	道産大豆使用 消泡剤不使用〈豆〉	150g(3個)	175	189	
205	小あげ	道産大豆使用〈豆〉	12g×5	165	178	
206	京風あげ	道産大豆使用 サイズ約7.5cm×約18cm×約1cm〈豆〉	1枚	126	136	
207	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時320g	145	157	
208	つきこんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	250g	155	167	10月
209	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
210	黒こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時320g	145	157	
211	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g×3	305	329	
212	ちぎり揚	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
213	さつま揚	リン酸塩無添加すり身使用	50g×4	360	389	
214	いか巻	リン酸塩無添加すり身使用	32g×4	255	275	
215	しぐれかまぼこ	リン酸塩無添加 人参ペーストで色付	150g	275	297	
216	焼板かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	230g	450	486	5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	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	
220	フランクフルト	古川ポーク使用 50g×4本〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	200g	955	1031	
221	ベーコンブロック	古川ポーク使用〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	200g	1420	1534	
222	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	
223	肩ロースハム	古川ポーク使用〈卵〉・〈乳〉・〈麦〉・〈豆〉	250g	1390	1501	
224	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし〈乳〉	400g	250	270	
225	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用〈乳〉	150g×2	270	292	
226	スイートヨーグルト6個組	生活クラブ牛乳使用〈乳〉	80g×6	395	427	
227	無塩バター	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用〈乳〉	450g	1290	1393	
228	生クリーム	サツラク生乳使用〈乳〉	200ml	520	562	
229	ミックスチーズ	ニュージーランド産エグモントとゴーダのミックス〈乳〉	300g	917	990	
230	中札内カマンベールチーズ	中札内村産生乳使用〈乳〉	120g	880	950	12月
231	ブリ・ド・トカチ	中札内村産生乳使用〈乳〉	120g	970	1048	12月
232	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	
233	焼そば	道産小麦使用 ソースなし(2食分)〈麦〉	320g(160g×2)	200	216	
234	蒸わかめ	三陸産	250g	420	454	
235	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	
236	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
237	海藻サラダ	国産海藻使用	100g	510	551	
238	ふりガーリックオイル	国産ふり使用	100g	450	486	
239	たらこ煮	生活クラブ指定の醤油使用〈麦・豆〉	120g	410	443	
240	しそ入おかずみそ	洞爺湖町産しそ使用〈麦・豆〉	130g	350	378	
241	花かつお	国産かつおを手削りで加工	75g	500	540	
242	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	
243	おろし本わさびチューブ	国産本わさび使用	30g	324	350	
244	粒マスタード	カナダ産マスタード	80g	300	324	
245	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	
246	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	

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

2 102 202 302 豆腐(木綿) オシキリ食品園



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

6 206 京風あげ オシキリ食品園



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られています。

10 210 黒こんにやく オシキリ食品園



消費材のこんにやくに、国産ひじきを入れました。こんにやくと同じ型枠を使い常温熟成。24時間以上湯水の中でアク(石灰分)抜きをする伝統製法です。

213 さつま揚 丸金佐藤水産園



スケトウダラ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、おろし生巻で食べるのもおいしい。

214 いか巻 丸金佐藤水産園



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

15 215 しぐれかまぼこ 丸金佐藤水産園



細かく千切りにしたかまぼこ。サラダや汁の物に最適。表面を人参ペーストで色づけしています。

216 焼板かまぼこ 丸金佐藤水産園



無添加かまぼこに、焼き色を付けました。わさび醤油で食べるのがおススメ。その他、千切りにし、野菜と混ぜてサラダにも。

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。完全無添加で増量食料使用していません。その他原材料は食塩・砂糖・香辛料のみとシンプル。

21 127 222 327 ベーコンスライス 札幌バルナバフーズ園



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。

230 中札内カマンベールチーズ



ほのかな甘みとクリーミーな味わいがあり、上品な風味が特長です。

231 ブリ・ド・トカチ 園十勝野フロマージュ



熟成に40日以上かけたブリーチーズ。香り高く、味わい深い仕上がりです。

サラダチキンとメンマのピリ辛ポン酢和え

ビールがすすむ 簡単おつまみ!

材料(2人分)

- ・シャキッと食感 味付メンマ...50g
- ・キュウリ...1/2本
- ・サラダチキンスライス(プレーン)...1枚
- ・皮むきいりごま・鷹の爪(輪切り) ...お好みで適量
- ・ポン酢醤油...大さじ1/2
- ・ごま油...小さじ1/2
- ・ごま辛味オイル(ラー油) ...少々

作り方

- ①メンマはお好みで細切りにし、キュウリを細切りにする。サラダチキンは手でほぐす。
- ②ボウルに①を入れ、⑤を加えてよく和える。
- ③お好みでいりごまと鷹の爪を散らす。

ネットフーズ園

235 シャキッと食感 味付メンマ

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

34 233 焼そば 国産製麺園



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られています。ソースは付いていません。

239 たらこ煮 園 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。

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	10月
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本とほろ巻2巻とつぼみ2巻とオランダ豆腐2枚とポル4個とつゆ(味噌・醤油)	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	揚ボール	リン酸塩無添加すり身使用	15g × 12	330	356	
320	味付けおから	道産大豆使用 (麦・豆)	100g	220	238	
321	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	540	583	
322	マジョラムウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	760	821	
323	チョリソー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	725	783	
324	ポロニアソーセージ	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	800	864	
325	チーズウインナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	610	659	
326	ロースハムスライス	古川ポーク使用 約4枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	70g	610	659	
327	ベーコンスライス	古川ポーク使用 厚さ約2.5mm・約8枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	80g	590	637	
328	豚もも肉のみそ漬	平田牧場三元豚もも肉使用 (豆)	350g	1245	1345	
329	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	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	札幌産バター	サツラク生乳使用 保存料・着色料等不使用 (乳)	200g	715	772	
333	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
334	国産シュレッドチーズ	国産のゴーダチーズ・チェダーチーズ使用 生食可 (乳)	200g	673	727	
335	全酪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	全酪スモークチーズ	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)・(そ)	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	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	
345	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	
346	セロリ醤油漬	洞爺湖町産セロリ使用 (麦・豆)	150g	400	432	
347	ながいも桜漬	洞爺湖町産ながいも使用 (麦)	200g	460	497	5月
348	白菜の酢漬	洞爺湖町産白菜使用 (麦)	4分の1カット	390	421	12月
349	紫花豆の煮豆	洞爺湖管内紫花豆使用 (麦)	180g	375	405	5月
350	はちみつ梅干	提携生産者の梅干使用 国産梅使用	200g	983	1062	
351	たけのこ水煮スライス	庄内産 5mm サイズいちょう切り (麦)・(豆)	150g	358	387	
352	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	
353	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	
354	たらこ昆布	道産たらこ・昆布使用 (麦・豆)	100g (50g × 2)	360	389	
355	ミニ昆布巻(にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	415	448	
356	ねり和からしチューブ	カナダ産からし使用	30g	287	310	
357	ひとくちチョコ カカオ 70	純チョコレート使用 カカオ分約70% (乳・豆)	100g	687	742	
358	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	

納豆・豆腐・練り製品

加工肉類

乳製品

麺類・惣菜・その他

5 105 205 305

小あげ オシキリ食品園



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

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、こめ油でふっくらと揚げました。煮崩れしにくく、食べ応えも抜群です。

8 108 208 309

つきこんにやく オシキリ食品園



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

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。市販品との違いは歴然です。おでんにはもちろん、お吸い物の具としても最適です。

319 揚ボール 丸金佐藤水産園



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

322 マジョラムウインナー 札幌バルナパフーズ園



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

324 ポロニアソーセージ 札幌バルナパフーズ園



古川ポークのモモ肉を使用し、解凍スモークしています。ビールのつまみや千切りにしてサラダに入れたり用途は色々です。

134 335 全酪とろけるスライスチーズ 雪印メグミルク園



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

336 全酪スモークチーズ 雪印メグミルク園



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

343 きざみ白菜キムチ(辛口) 園第一物産



刻んだ白菜を塩漬け後に調味料で漬けた本格的な白菜キムチです。手軽に利用できるカットタイプ。

351 たけのこ水煮スライス 羽葉・のうきょう食品加工園



庄内産のたけのこを約5ミリ厚にカット。水にさらした後、炒め物や煮物に手軽に使えます。

353 ほたてオイル煮 園 NS ニッセイ



道産のベビーほたてを、消費材のオリーブオイルとなたね油でやわらかく煮込みました。真塩のみのシンプルな味付け。

356 ねり和からしチューブ 和菓スパイス園



きゅうりの辛子漬? カナダ産マスタードが主原料です。食品添加物や保存料を極力配合せずに作りました。

2週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
601	冷凍えだ豆	中札内産(豆)	300g	275	297	
602	北海道豆まめミックス	上士幌産大豆、金時、福白金時、黒豆使用(豆)	250g	362	391	
603	揚げてるびフライ	ブラックタイガー使用(麦・え)	100g	1060	1145	
604	焼いてるひと口塩鮭	オホーツク海産シロサケ使用 10切	100g	680	734	
605	レンジで!鶏ムネから(塩味)	丹精鶏肉使用 加熱済(麦・豆)	250g	764	825	
606	ミニてりやきバーグ	古川ポーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g × 8個	410	443	
607	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用(麦・卵・乳)・(そ)	690g(230g × 3)	360	389	
608	えび茶巾	リン酸塩不使用 加熱済(卵・麦・え)	25g × 6	630	680	
609	ロールキャベツ	古川ポーク使用(卵・麦・豆)	60g × 4	720	778	
610	餃子	道産小麦粉100%・古川ポーク使用(麦・豆)	20g × 16	780	842	
611	野菜かき揚げ	国産玉葱、さば、人参、インゲン使用(麦・卵・乳)・(え)・(か)	260g(4個)	472	510	未定
612	白天(ねぎ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
613	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	
614	冷凍おろしわさび	国産 無添加	5g × 8	498	538	
615	フレンチフライポテト	道産じゃがいも使用、9.5mmカット(卵・乳)・(麦)	400g	294	318	
616	星のポテト(にんじん) NEW	国産の馬鈴薯・にんじんペースト使用(卵・乳)・(麦)・(え)	100g(約13~14個)	348	376	未定
617	たこ焼き	提携生産者の調味料を使用(卵・麦・豆)	600g(30個)	628	678	
618	いももち おいもちゃん	洞爺湖産男爵使用(麦)	約60g × 5	415	448	
619	肉まん	道産小麦粉100%使用(麦・豆)	80g × 4	630	680	
620	ピザ生地・クリスピー	国産小麦粉使用 直径約20cm(麦)	3枚入(210g)	497	537	
621	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	
622	古川焼成ポークももしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	955	1031	
623	豚肩ロースジンギスカン	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	500g	1655	1787	
624	ミルフィーユ豚カツ	古川ポーク使用(卵・麦)	245g(2枚)	1270	1372	
625	帯広風豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前(麦・豆)	230g	940	1015	
626	メンチカツ	古川ポーク使用(卵・麦)	80g × 3	890	961	
627	豚ロースカツ	古川ポーク使用(卵・麦)	370g(3枚)	1590	1717	
628	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用(卵・乳・麦)	240g(120g × 2)	646	698	
629	牛もつ鍋(しょうゆ味)	提携先の牛もつ使用(麦・豆)	320g	1254	1354	
630	タンドリーチキン	丹精鶏肉 ムネ肉使用(乳)	300g	730	788	
631	鶏肉モモひと口カット	丹精鶏肉使用	300g	695	751	
632	鶏肉砂肝	丹精鶏肉の砂肝	200g	350	378	
633	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	
634	うなぎの蒲焼きカット(静岡県産)	静岡県産養殖うなぎたれ・山椒付(麦・豆)	80g(1~2切)	1498	1618	
635	熟成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g(2切)	520	562	
636	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	
637	鮭みそ漬	オホーツク海産秋鮭使用(豆)	140g(2切)	565	610	5月
638	ぶり照り焼き	古平産ぶり使用 加熱用(麦・豆)	240g	610	659	
639	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	
640	かすべの煮こごり	古平近海産水かすべ使用(麦・豆)	70g × 2	370	400	
641	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	80g	400	432	
642	いか塩辛	国産真いか使用(麦・豆)	70g	490	529	
643	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	
644	さばスモーク	国産真さば使用	80g	620	670	
645	シーフードミックス	いか145g・ほたて70g・甘えび50g(え)	265g	1265	1366	
646	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10~26尾(え)	200g	1260	1361	
647	エコシュリンプリ	インドネシア産 10~15尾(え)	300g	1850	1998	
648	甘えび	日本海産 刺身用(え)	120g	525	567	
649	びんがまぐろたたき	北太平洋産 雄雌各1本	240g	700	756	
650	白つぶ	日本海産	200g	275	297	
651	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	
652	鮭フィレ	オホーツク海産大きめカット 3~4切	380g	695	751	
653	さんま	道産(未加工)加熱用	330g(4尾)	670	724	
654	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
655	開きにしん	古平近海で漁獲 真塩使用	360g(2枚)	655	707	
656	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	
657	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	
658	スティックバイクドチーズケーキ	提携生産者の鶏卵・国産小麦粉使用 個包装(卵・乳・麦)	200g(5本)	820	886	
659	ミニたい焼き(カスタード)	国産小麦使用(卵・乳・麦・え)・(か)	350g(35g × 10)	448	484	

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

609 ロールキャベツ



古川ポークのひき肉を丁寧に練り上げ、キャベツで包みました。お好みのスープで軽く煮込んでください。

610 餃子



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

612 白天(ねぎ)



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

637 鮭みそ漬



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

642 いか塩辛



道産真いかを一晩干すことで旨みを引き出し、消費材の本みりんと料理酒で、深みのあるまろやかな味に仕上げました。

647 エコシュリンプリ



粗放養殖で自然発生するプランクトンなどを食べて育ちます。投入後は抗生物質や人工飼料を使いません。

651 850 生から造った開きほっけ



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

明太クリームうどん

簡単! 材料を合わせてレンジでOKするレシピ!

材料(1人分)

- ・からし明太子...1~2本
- ・冷凍うどん...1玉
- ・牛乳...100ml
- ・乳脂肪無バター...小さじ1
- ・醤油...小さじ1/2
- ・刻みのり...適量

作り方

- ①耐熱容器に、のり以外の材料をすべて入れ、ふんわりラップをして、レンジで4分10秒加熱する。
- ②明太子とうどんをほぐしながら、しっかり混ぜ合わせ、トッピングに刻みのりをのせる。



639 からし明太子

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

658 スティックバイクドチーズケーキ



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

659 ミニたい焼き(カスタード)



国産小麦を使った生地は、ココのあるカスタードクリームを入れました。耐熱剤はアルミニウムフリー。

4週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
801	冷凍えだ豆	中札内産(豆)	300g	275	297	
802	ひじき煮	国産ひじき 道産椎茸使用(乳・麦・豆)	70g×2	600	648	
803	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用(麦・え)	100g	1060	1145	
804	レンジで!鶏モモから(醤油味)	丹精国産鶏肉 加熱済(麦・豆)	215g	764	825	
805	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	
806	チキンピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用(麦・豆)	500g	443	478	
807	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用(麦・卵)・(乳)・(そ)	690g(230g×3)	360	389	
808	小籠包	古川ポーク、道産小麦粉使用(麦・豆)	30g×8個	500	540	
809	コーンしゅうまい	道産コーン使用(卵・麦)	25g×6	615	664	
810	白天(沖あみ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
811	ビーフハヤシ	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	180g	433	468	
812	冷凍おろししょうが	国産しょうが100%	5g×10	442	477	
813	ひとくちハッシュポテト	道産馬鈴薯使用(卵)・(乳)・(麦)	500g	374	404	未定
814	ピザパン	道産小麦粉使用(乳・麦・卵)・(鶏)・(豆)	70g×2	540	583	
815	カレーまん	道産小麦粉100%使用(乳・麦・豆)	80g×4	565	610	
816	古川焼成ポーク肩ロースしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	1150	1242	
817	豚ヒレ一口カツ	古川ポーク使用(卵・麦)	190g(6個)	960	1037	
818	豚肩ロースジンギスカン	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	500g	1655	1787	
819	トンカツ用古川焼成ポーク	ドライエージング古川ポーク使用(ロース)	100g×3	1220	1318	
820	豚ハーブカツ	古川ポーク使用(卵・麦)	240g(2枚)	1040	1123	
821	チャーシュー(肩ロース)	古川ポーク使用 約3~5枚(麦・豆)	90g	935	1010	
822	豚つみれ	生活クラブみそ使用(豆)	15g×12個	865	934	
823	ミルフィーユ豚カツ	古川ポーク使用(卵・麦)	245g(2枚)	1270	1372	
824	帯広風 豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前(麦・豆)	230g	940	1015	
825	メンチカツ	古川ポーク使用(卵・麦)	80g×3	890	961	
826	豚ロースカツ	古川ポーク使用(卵・麦)	370g(3枚)	1590	1717	
827	鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用	丹精国産鶏肉 3mm スライス	500g	1050	1134	5月
828	鶏肉砂肝	丹精国産鶏肉の砂肝	200g	350	378	
829	たこしゃぶしゃぶ	古平近海	200g	1640	1771	
830	ブイヤベースセット	甘えび・真だら・鮭・ベビーほたて・タレ付(乳・麦・豆・え)	250g	1020	1102	
831	焼成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g(2切)	520	562	
832	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	
833	鮭ザンギ	日本海産鮭使用 加熱用(麦・豆)	150g	615	664	
834	鮭みりん漬	日本海、オホーツク海産秋鮭(麦・豆)	300g	645	697	
835	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	
836	いかリング	リングとゲソ入り 加熱用(麦)	100g	630	680	
837	鮭焼ほくし身	オホーツク海産秋鮭(銀毛)使用	80g	640	691	
838	紅鮭マリネ	ロシア海域産紅鮭・国産野菜使用	75g	490	529	
839	鮭とば	日本海産秋鮭使用	100g	1210	1307	
840	糖にしん	近海にしん使用 調味料・酸化防止剤等不使用	200g	440	475	5月
841	鮭フライ	道産秋鮭使用 加熱用 10切前後(麦)	200g	540	583	
842	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用(麦・豆)	80g	400	432	
843	しめさば	生活クラブ純米酢・黒糖・真塩使用	80g(1枚)	535	578	
844	冷凍かき	厚岸産牡蠣使用 加熱用	150g	1020	1102	10月
845	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10~26尾(え)	200g	1260	1361	
846	甘えび	日本海産 刺身用(え)	120g	525	567	
847	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	
848	ぶり刺身	古平産ぶり使用	150g	1030	1112	
849	八角の聞き	古平産	120g(1枚)	725	783	
850	生から造った聞きほっけ	古平産真ほっけ使用	220g(1枚)	480	518	
851	煮だこ	日本海産 頭と足が約100gずつ	200g	800	864	
852	さんま	道産(未加工)加熱用	330g(4尾)	670	724	
853	あじの聞き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
854	びんながまぐろ	太平洋一本釣り 船内凍結	450g	1280	1382	
855	メカジキステーキ用	太平洋産	140g(2枚)	570	616	
856	真がれい	石狩~稚内産(未加工)	200g(1枚)	495	535	
857	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	
858	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	
859	まいこの三角アップルパイ	道産小麦粉・りんご使用(卵・乳・麦)	80g×2	1080	1166	5月
860	なめらか杏仁豆腐	はちみつ使用(乳)	200g(50g×4個)	418	451	
861	熊笹巻万頭	道産小麦粉・もち粉使用(麦)	38g×2	420	454	
862	たい焼き	国産小麦粉・道産小豆使用(卵・麦・豆・(乳))	425g(85g×5)	542	585	
863	ミニたい焼き(あずき)	国産小麦使用(麦・豆・(え))	320g(40g×8)	392	423	

804 レンジで!鶏モモから(醤油味) 全国農協食品



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

811 ビーフハヤシ 北海道チクレン農協



北海道チクレンの牛肉と1cmカットの玉ねぎ入り。じっくり煮込んだ本格ハヤシが手軽に味わえます。お好みで季節の野菜やきのこを足しても。

623 818 豚肩ロースジンギスカン 大金ハム



古川ポーク使用。タレは消費材のりんご・みかんジュースを使ってジンギスカン風にしています。国産原料にこだわり、合成添加物は不使用。

820 豚ハーブカツ 大金ハム



古川ポークのロース肉、消費材の小麦粉とパン粉を使用。衣にパルメザンとパセリを混ぜた香ばしい豚カツです。カレーライスのトッピングにも。

821 チャーシュー(肩ロース) 大金ハム



古川ポークの肩ロースを生活クラブ指定の醤油だけで味付けし、素材の味を引き出したチャーシューです。お酒のお供やラーメンの具としても。

625 824 帯広風 豚丼の具 大金ハム



タレごと玉ねぎと一緒にフライパンで炒め、温かいご飯にのせて食べるのがおススメ。甘じょっぱい味が食欲をそそります。1袋で約2人前。

627 826 豚ロースカツ 大金ハム



古川ポークのロース肉に塩、胡椒をして衣をつけました。忙しいときに手間が省けて便利です。冷凍のまま揚げてください。

830 ブイヤベースセット 関 NS ニッセイ



ソース、作り方がついてるので、簡単にブイヤベースが楽しめます。甘えび・真だら・鮭・ベビーほたて・タレ各50g。ご飯を入れてリゾットにしても。

833 鮭ザンギ 東しゃこたん漁業協同組合



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

844 冷凍かき 関 NS ニッセイ



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。

859 まいこの三角アップルパイ 関しらい菓子工房まいこ



バターソーテした仁木町・鶴田農産物のりんごを、こだわりのパイ生地で包んで焼き上げました。りんごのジュワッと感とサクとしたパイ生地が楽しめます。



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
※京田食品網の店舗等では買えません

パンの
原材料検索は
コチラ →



【常温パン】の注文は班・戸配共に個人申込用紙①の裏面

※銀路支部は注文できません ●は次月お休みです

生活クラブ北海道 消費材検索

毎週
取
組
み

第
1
週

第
2
週

第
3
週

第
4
週

今月のおすすめ

メロンパン
イーストフード、乳化剤不使用

やわらかさの秘密は長めの発酵時間。生地には道産かぼちゃパウダーを配合してしっとりふんわりと焼き上げています。

【原材料】小麦粉、砂糖、卵(道産)、バター、マーガリン、パン酵母、バターミルクパウダー、かぼちゃフレーク、食塩、米麹加工品

【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**

<p>食パン</p> <p>600g</p> <p>【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、米麹加工品</p> <p>(乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>450円(税込 486円)</p>	<p>食パンスライス</p> <p>400g(6枚入)</p> <p>(乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>315円(税込 340円)</p>	<p>雑穀スライス</p> <p>210g(6枚入)</p> <p>【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、米麹加工品</p> <p>(乳・食・豆・卵・糖)</p> <p>390円(税込 421円)</p>
<p>全粒粉入食パン</p> <p>350g(6枚入)</p> <p>【原材料】小麦粉、小麦全粒粉(小麦(道産))、砂糖、砂糖、パン酵母、バター、食塩、バターミルクパウダー、米麹加工品</p> <p>(乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>420円(税込 454円)</p>	<p>クロワッサン</p> <p>34g × 4</p> <p>【原材料】小麦粉、マーガリン、卵、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、米麹加工品</p> <p>(卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>285円(税込 308円)</p>	<p>バターロール</p> <p>33g × 4</p> <p>【原材料】小麦粉、バター、卵、砂糖、牛乳、パン酵母、食塩、米麹加工品</p> <p>(卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>255円(税込 275円)</p>

<p>塩パン</p> <p>バターがしっかり感じられるフワとしたタイプの塩パン。消費材の塩を使用。</p> <p>62g × 2 (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>310円(税込 335円)</p>	<p>ソフトフランス</p> <p>シンプルな素材でつくった、フワフワ食感の食事パンです。</p> <p>90g × 2 (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>190円(税込 205円) ★</p>	<p>ライ麦ブロード</p> <p>道産ライ麦全粒粉を20%配合した香ばしい味わいのパン。</p> <p>180g (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>195円(税込 211円)</p>	<p>カステラチョコサンド</p> <p>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。</p> <p>150g (卵・乳・食・豆・糖)</p> <p>310円(税込 335円) ★</p>	<p>雑穀あんぱん</p> <p>オリーブオイルを使用した雑穀スライスの生地で、道産小豆100%のこしあんを包みました。</p> <p>70g × 2 (卵・乳・食・豆・糖)</p> <p>290円(税込 313円)</p>	<p>アップルクリームデニッシュ</p> <p>生クリームを配合したカスタードクリームと、シロップ漬けりんごの組み合わせが最高。</p> <p>63g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>335円(税込 362円) ■</p>
--	--	---	--	---	---

<p>バターたっぷりクロワッサン</p> <p>バターを20%以上配合。バターの風味豊かで贅沢な味わい。</p> <p>36g × 4 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>390円(税込 421円)</p>	<p>牛乳ちぎりパン</p> <p>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。</p> <p>330g(9玉) (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>490円(税込 529円)</p>	<p>コッペパン</p> <p>切り込み入りで便利!</p> <p>牛乳とバターを使用した風味豊かなコッペパン。しっとり柔らかく、どんな具材とも相性抜群です。</p> <p>90g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>290円(税込 313円)</p>	<p>全粒粉入クルミアんぱん</p> <p>小麦粉と全粒粉を8:2の割合で使用した生地に、小豆粒あんを包みました。</p> <p>64g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>340円(税込 367円) ★</p>	<p>チョコマーブルブレッド</p> <p>チョコレート生地を練り込んだデニッシュパンです。</p> <p>185g (卵・乳・食・豆・糖)</p> <p>430円(税込 464円) ★</p>	<p>クリームパン</p> <p>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。</p> <p>55g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>210円(税込 227円)</p>
---	--	--	--	--	--

<p>食パンサンドイッチ用</p> <p>食パンをサンドイッチ用に厚さ約9mmにスライス。12枚入。</p> <p>400g (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>315円(税込 340円)</p>	<p>カンパニュ</p> <p>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。</p> <p>317g (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>365円(税込 394円) ■</p>	<p>メロンパン</p> <p>今月のおすすめ</p> <p>60g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>250円(税込 270円)</p>	<p>スコーン</p> <p>小麦粉、黒糖、バター、卵、牛乳を使用し、全粒粉を20%配合して香ばしさを出しました。</p> <p>28g × 4 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>370円(税込 400円) ★</p>	<p>かぼちゃあずき</p> <p>かぼちゃのほんのりした甘味に、あずきのアクセントが特徴のパンです。秋冬限定。</p> <p>60g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>260円(税込 281円) ■★</p>	<p>コーヒーデニッシュ</p> <p>消費材の「有機栽培インスタントコーヒー」を生地に練り込んだ、ほろ苦い大人のデニッシュ。</p> <p>75g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>510円(税込 551円) ★</p>
--	--	---	--	--	--

<p>バタール(フランスパン)</p> <p>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。</p> <p>165g (食・卵・乳・糖・豆)</p> <p>205円(税込 221円)</p>	<p>ハンバーガーパンズ</p> <p>ハンバーガー用のパンズです。ポークパティとあわせてどうぞ。</p> <p>65g × 4 (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>255円(税込 275円) ★</p>	<p>バターミルクパン</p> <p>バター、生クリーム、牛乳を加えて焼き上げました。ソフトでやさしい甘さの食事パンです。</p> <p>144g (乳・食・卵・糖・豆)</p> <p>275円(税込 297円)</p>	<p>チョココロネ</p> <p>チョコクリームの品質は別格。焼家でチョコが楽しめて、満足感が違います。</p> <p>73g × 2 (卵・乳・食・豆・糖)</p> <p>370円(税込 400円)</p>	<p>豆だくさん</p> <p>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。</p> <p>65g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>258円(税込 279円) ■</p>	<p>アップルデニッシュ</p> <p>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。</p> <p>72g × 2 (卵・乳・食・糖・豆)</p> <p>495円(税込 535円) ■</p>
--	--	---	---	---	---

注文は今回限り!

お楽しみ限定企画

簡単にできあがる♪ お手軽メニューフェア

レンジでチンしたりそのままお弁当に入れたり、忙しい毎日にぴったりなお手軽調理でうれしい8品目をラインアップしました。今回限りなのでお見逃しなく!

具材を入れてチャックを開けたらあとはレンジでチンするだけ。
1パックで2~3人分作れます!



イタリアの漁師料理を
手軽に♪



お好みの具材で
アレンジ可能!



223 レンジで簡単 豚角煮の素

100g 248円 (税込268円) 美エムエスエフ P7
提携生産者の調味料で、甘みのある醤油ダレに仕上げました。豚肉のほか、プリと大根を入れてプリ大根などにも。

【原材料】 糖類(砂糖(国内産)、水飴)、醤油(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)(国内産)、酒粕(ベトナム産)、発酵調味料、ポークエキス、濃縮(高純度)(国内産)、生油(国内産)、食塩、にんにく(国内産)、ごま油

224 レンジで簡単 トマト煮込みの素

180g 338円 (税込365円) 美エムエスエフ P7
トマトペーストをベースに、国産の玉ねぎ、しめじ、にんにくを合わせ、生活クラブ提携生産者の調味料を使用して作りました。

【原材料】 国産トマト(イタリア産)、野菜(玉葱(国産)、にんにく(国産))、水飴(甘糖、脱脂粉(国産))、トマトペースト(トルコ産)、ふんじらしめじ(水産(国内産))、なす(水産(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別))、トマケチャップ、ポークエキス、濃縮(高純度)(国内産)、チキンパウダー、食塩、オニオンパウダー、食塩(魚介類)、醤油(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)、オイスターソース(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)、白菜エキスパウダー、胡椒

225 レンジで簡単 アクアパッツアの素

100g 244円 (税込264円) 美エムエスエフ P7
白身魚などの具材約300gを入れてレンジで加熱するだけで出来上がります。牛乳と野菜を入れてスープパスタソースにも。

【原材料】 ふんじらしめじ(水産(国内産))、国産トマト(イタリア産)、ワイン(ゼラチンを含む)(国内産)、オリーブ油(国内産)、濃縮(高純度)(国内産)、食塩、オイスターソース(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)、食塩(魚介類)、ホタテエキス、魚介エキス、砂糖、香辛料

牛乳と水を加えて煮たら、
あとはチーズをのせて焼くだけ!

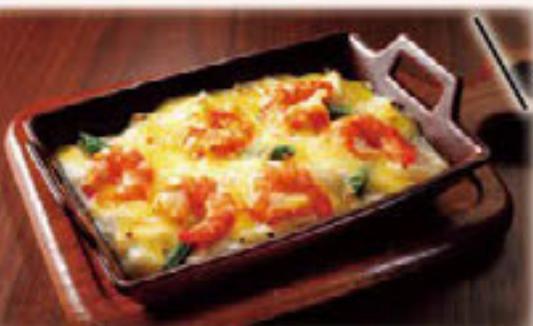
NEW 3~4人分作れます!

218 パパッとマカロニグラタンセット

140g (粉末ソース80g、マカロニ60g)
360円 (税込389円) 美エムエスエフ P7

粉末ソースとマカロニのセット。冷蔵庫にある肉や野菜を炒め、牛乳と水、粉末ソース、マカロニを入れて煮て、仕上げにチーズをのせて焼くだけ。

【原材料】 粉末ソース:小麦粉(小麦(国産))、全乳(牛乳(国産))、脱脂粉乳、チキンエキス粉末、オニオン粉末、砂糖、食塩、ホタテ調味粉末、白菜エキス粉末、胡椒 マカロニ:小麦粉(小麦(国産))



温めずに
そのままでも◎

お弁当に
持ち運びしやすい
サイズです

NEW 404 ちょこっとバターチキンカレー

210g(35g×6) 424円 (税込458円) P9
提携生産者の丹精國産のひき肉や国産のたまねぎ、バターを使用した甘口のレトルトカレー。お弁当やディップソースに。

【原材料】 玉葱(国産)、トマトペースト(トマト(トルコ))、鶏肉(国産)、砂糖、ローズマリー、ナッツペースト、バター(牛乳(国産))、チキンエキス、香辛料、全乳、濃縮(高純度)(国内産)、食塩、小麦粉



麺やどんぶり
にのせるだけで格上げ!

NEW 611 野菜かき揚げ

260g(4個) 472円 (税込510円) P24
4種類の国産野菜(玉ねぎ、ごぼう、人参、いんげん)を使用。衣は国産小麦とアルミフリーの膨張剤、豚骨白湯を使用しています。



おつまみにも
ピッタリ★

NEW 509 お弁当用つくね串

108g(18g×6) 428円 (税込462円) P23
甘辛照り焼き風。丹精國産と国産大豆100%の脱水豆腐に5種類の国産野菜を使用しています。温める時に便利なカットトレー。

【原材料】 具(野菜(ごぼう(国産)、たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、きゅうり(国産)、しょうが(国産))、鶏肉(国産)、豆腐(大豆(国産)) (遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、つなぎ(でん粉(ばいりしょ(国産))、小麦を含む)、砂糖(国産)、しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)、なたね油(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、食塩、発酵調味料、こしょう、たれ(しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、水素酸(かんきょ(国産))、ばいりしょ(国産))、調味油(なたね油(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別))



にんじんの
オレンジ色で
お弁当に彩り!

NEW 616 星のポテト(にんじん)

100g(約13~14個) 348円 (税込376円) P24
国産のじゃがいもやにんじんを使用。ベーコンとブイオンを加え、野菜が苦手な子どもも食べやすい味付けです。1袋約13個入り。

【原材料】 にんじんペースト(にんじん(国産))、じゃがいも(国産) (遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、乾燥マッシュポテト(じゃがいも(国産)) (遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、ベーコン(豚肉を含む)、米粉、コンスタール(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別)、砂糖、粉末ブイオン、揚げ油(なたね油(遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別))

忙しい日の晩ごはん

お弁当やサツと済ませたいランチに