

7・8・9月  
夏季限定取組み

## 三元豚おうち焼き肉セット

焼肉のシーズンに合わせて、昨年好評だった平田牧場「三元豚おうち焼き肉セット」が期間限定で登場。焼肉にぴったりな3種類の部位「肩ロース」「バラ」「トントロ」のセットです。平田牧場三元豚の特徴である、きめ細かい赤身の美味しさと、黒豚種の上質な脂身がいろいろな部位で味わえます。

豚肉パワーでスタミナをつけて、北海道の短く暑い夏を楽しみましょう！



(株)平田牧場

**622** 三元豚おうち焼き肉セット P23

500g (肩ロース・バラ各 200g、トントロ 100g)  
2,030円 (税込 2,192円)



粗びき塩こしょう(袋入) P6

沖縄生まれの海水塩。  
お肉のうまみが際立つ！



焼き肉のたれ P6

暑さに負けない！

# 夏のスタミナ特集

二つの地域の国産うなぎ

この味を語り継ぐために、私たちは

「守りながら食べる」を選びます。

【静岡産】

確かな安全性と透明性

養殖から加工まで生産履歴が明らかで、生産者の顔が見える安心感があります。

安全な調味料

タレには生活クラブ提携生産者の醤油、みりん、砂糖を使用しており、不要な添加物に頼らない自然な味わいです。

資源保護への貢献

絶滅危惧種であるニホンウナギを守るため、「親うなぎの放流」や河川環境整備に生産者と共に取り組んでおり、食べることで未来の食文化を支える活動に参加できます。

【鹿児島産】

一貫した生産体制

原料のうなぎは主に(株)おおさき町鰻加工組合のグループ会社から供給されており、養殖池に入れた日やえさの内容まで分かれます。

丹精込めた製法

加工前に3日間ほど湧水にさらして臭みを抜き、タレ付けと焼きの工程を4回繰り返すことで香ばしく仕上げられています。

安心の原材料

粘度が必要な焼きタレにのみ加工でんぷんが使われています。その他に食品添加物を使用していません。



静岡うなぎ漁業協同組合

**633** うなぎの蒲焼カット(静岡産) P23

80g (1~2切) 1,420円 (税込 1,534円)



(株)おおさき町鰻加工組合

**831** うなぎの蒲焼きカット2枚(鹿児島産)

120g (2枚) 1,725円 (税込 1,863円) P25



# 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	江戸乙産大豆 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	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
9	黒こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
10	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
11	ちぎり揚	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
12	オランダ揚	リン酸塩無添加すり身使用	50g × 4枚	365	394	
13	小判かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	20g × 8枚	315	340	
14	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	
15	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	580	626	
16	パジルウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	660	713	
17	ベーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1500	1620	
18	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	630	680	
19	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	665	718	
20	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし(乳)	400g	250	270	
21	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用(乳)	150g × 2	270	292	
22	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	
23	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	
24	生クリーム	サツラク生乳使用(乳)	200ml	520	562	
25	ミックスチーズ	ニュージーランド産エグモントとゴダのミックス(乳)	300g	917	990	
26	全酪とろけるスライスチーズ	国産ゴダチーズ 海外産モッツアレラチーズ使用(乳)	126g (7枚入)	385	416	
27	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	
28	さいて食べられるモッツアレラ	道産生乳使用(乳)	75g	725	783	
29	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	
30	ところてん	国産原料使用 たれ無し(麦)	120g × 2	160	173	
31	焼そば	道産小麦使用 ソースなし(2食分)(麦)	320g (160g × 2)	205	221	
32	冷麺	道産小麦、馬鈴薯澱粉使用(麦・卵)・(乳)・(そ)	320g (160g × 2)	310	335	
33	青のり入昆布めん	道産小麦粉使用(麦・卵)・(乳)・(そ)・(え)・(か)	280g (140g × 2)	340	367	
34	煮干し	国内産 酸化防止剤不使用	100g	720	778	
35	生わかめ	三陸産	300g	1150	1242	
36	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	
37	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	
38	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	
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	道産春にしん使用(麦・豆)	165g	600	648	
43	昆布巻ほたて	噴火湾産ほたて使用(麦・豆)	165g	632	683	12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	国産経節使用 中細タイプ	75g	505	545	
46	ねり和からしチューブ	カナダ産からし使用	30g	287	310	
47	ひとくちミルクチョコレート	純チョコレート使用(乳・豆)	100g	623	673	

**1 101 201 301**

**納豆** オシキリ食品園



納豆キムチ

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

**6 206** **京風あげ** オシキリ食品園



京風あげ

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

**7 107 207 308**

**こんにやく** オシキリ食品園



こんにやくのヨコ切風

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** **小判かまぼこ** 丸金佐藤水産園



小判かまぼこ

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

**17 220** **ベーコンブロック** 札幌バルナファーズ園



ベーコンブロック

2種の串焼き

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。

**19** 札幌バルナファーズ園 **生ハムスライス(スモークタイプ)**



生ハムスライス(スモークタイプ)

牛肉のサルティンボッカ風

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。

**21 125 224 326**

**飲むヨーグルト** サツラク農業協同組合



飲むヨーグルト

7戸の生産者限定の新鮮な生乳を使った生活クラブオリジナル。生乳の配合率が80%と高いのが特徴です。

**ミニホットドッグ**



休日に子どもと作ろう♪

**15 116 216 317**

**ウインナー** 札幌バルナファーズ園

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・香料のみと、いたってシンプル。

**材料(4個分)**

- ウインナー...4本
- キャベツ...2枚
- ミニトマト...4個
- オリーブオイル...小さじ1
- バターロール...4個
- マヨネーズ...小さじ2
- トマトケチャップ...小さじ2

**作り方**

- キャベツはせん切りに、ミニトマトは3等分の輪切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、弱めの中火でウインナーを焼く。焼き色がついたら端に寄せ、あいたところにキャベツを加えて炒め、しんなりしたら火を止める。
- バターロールに切り込みを入れ、内側にマヨネーズを塗る。キャベツをはさみ、ミニトマトとウインナーをのせ、トマトケチャップをかける。

**キャベツ P29**

**25 228** **ミックスチーズ** 雪印メグミルク園



ミックスチーズ

ウインナーとほうれん草のガレット風

発酵調整剤不使用のニュージーランド産ナチュラルチーズを2種類ブレンド。冷凍保存可。

**29** **料理やお菓子にも使えるマーガリン** 月島食品工業園



マーガリン

パンに塗る他、料理やお菓子作りにも。原料油脂は遺伝子組み換えでない作物から搾ったものを使用。

**31 234** **焼そば** 国岡製麺園



焼そば

消費材の生ラーメンを、焼そば用の蒸し麺に加工しました。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。

**40** **北海道産わらび水煮** 園北友賀



北海道産わらび水煮

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

**46** **ねり和からしチューブ** 和髙スパイス園



ねり和からしチューブ

BLT サンド

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。

米・豚肉  
牛乳・鶏肉  
卵・牛肉  
調味料だし  
ルウ・ペースト  
スライス・調理の素  
乾物・海苔・乾麺  
粉類・調理素材・農産加工品  
缶詰  
レトルト・ご飯のお供・軽食  
飲料  
菓子  
石けん類・家庭紙  
雑貨・防災・ペット  
ベビー・無蛍光  
酒類  
冷蔵  
冷凍  
パン  
MORE  
農産物

# 2週配達 冷蔵品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
101	納豆	江部乙産大豆 100% (豆)	30g × 3個	125	135	
102	豆腐 (木綿)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	185	200	
103	豆腐 (絹)	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	165	178	
104	焼豆腐	道産大豆使用 消泡剤不使用 (豆)	300g	195	211	
105	小あげ	道産大豆使用 (豆)	12g × 5	165	178	
106	がんも	道産大豆主体 (豆)	15g × 6	155	167	
107	こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
108	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
109	小巻しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	80g × 3	260	281	
110	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
111	なると	リン酸塩無添加すり身使用「渦巻」なし	80g	145	157	
112	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g × 4	280	302	
113	揚ボール野菜入	リン酸塩無添加 玉ねぎ・人参・ごぼう入	15g × 12	330	356	
114	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	
115	味付けおから	道産大豆使用 (麦・豆)	100g	220	238	
116	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	580	626	
117	チーズウインナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	660	713	
118	ロースハムスライス	古川ポーク使用 約4枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	70g	640	691	
119	ポークハムブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1500	1620	
120	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	630	680	
121	豚ロース肉のみそ漬	平田牧場三元豚ロース肉使用 (豆)	240g	1170	1264	
122	ロースハムブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1900	2052	
123	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	630	680	
124	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	250	270	
125	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
126	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	
127	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	
128	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
129	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	
130	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	
131	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	
132	ところてん	国産原料使用 たれ無し (麦)	120g × 2	160	173	
133	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g (130g × 2)	200	216	
134	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	
135	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	
136	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	
137	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	
138	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	
139	セロリ粕みそ漬	洞爺湖町産セロリ使用 (豆・麦)	150g	340	367	
140	ごぼうのみそ漬	洞爺湖町産ごぼう使用 (豆・麦)	150g	295	319	
141	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	
142	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	9月
143	はちみつ梅干	提携生産者のはちみつ使用 国産梅使用	200g	983	1062	
144	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	
145	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	
146	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	
147	さんまオイル煮	道産さんま使用	60g	305	329	
148	ミニ昆布巻 (にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	530	572	
149	おろし本わさびチューブ	国産本わさび使用	30g	324	350	
150	粒マスタード	カナダ産マスタード	80g	300	324	

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



小松菜の白和え

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。

## 5 105 205 305 小あげ オシキリ食品園



小あげの肉詰め揚げ

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。

## 113 揚ボール野菜入 丸金佐藤水産園



無添加スケトウダラ 100%のすり身に野菜を入れています。ごぼう、にんじん、玉ねぎ入り。

## 114 チーズかまぼこ 丸金佐藤水産園



リン酸塩不使用のスケトウダラのすり身を使用し、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。

## 120 ポークハムスライス 札幌バルナバフーズ園



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

## 122 ロースハムブロック 札幌バルナバフーズ園



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

## 18 123 221 323 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。

## 127 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。

## 142 切干大根のはりはり漬 (南)王麗堂農園



減農薬栽培の切干大根を使用し、大根の甘味・食感が味わえます。添加物・着色料は一切使っていません。

## 24 128 227 329 生クリーム サツラク農業協同組合



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。

## 143 はちみつ梅干 (南)王麗堂農園



消費材の梅ぼしと提携生産者のはちみつを使用。ほんのり甘くお茶請けにもぴったりです。

## 131 332 全酪6Pチーズ 雪印メグミルク園



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

## 146 345 園 NS ニッセイ やわらかにしん小樽炊き



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。

## 133 337 生ラーメン 国阿製麺所



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。

## 149 おろし本わさびチューブ 和髯スライス園



国産の本わさびを使用し、添加物と副原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。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材 農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供・軽食 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物

### 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	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
209	黒こんにやく	群馬県産こんにやく粉使用	包装時 320g	145	157	
210	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
211	ちぎり揚	リン酸塩無添加すり身 人参・ごぼう入	150g	275	297	
212	さつま揚	リン酸塩無添加すり身使用	50g × 4	360	389	
213	いか巻	リン酸塩無添加すり身使用	32g × 4	255	275	
214	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	
215	焼板かまぼこ	リン酸塩無添加すり身使用	230g	450	486	9月
216	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	580	626	
217	バジルウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	660	713	
218	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	810	875	
219	フランクフルト	古川ポーク使用 50g × 4本 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1020	1102	
220	ベーコンブロック	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	200g	1500	1620	
221	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	630	680	
222	肩ロースハム	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	250g	1455	1571	
223	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	250	270	
224	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
225	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	
226	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	
227	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
228	ミックスチーズ	ニュージーランド産エグモントとゴダのミックス (乳)	300g	917	990	
229	全酪とろけるスライスチーズ	国産ゴダチーズ 海外産モッツアレラチーズ使用 (乳)	126g (7 枚入)	385	416	
230	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	
231	生チョコスプレッド	生チョコ規格 (乳・豆・(落))	180g	540	583	
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	ところてん	国産原料使用 たれ無し (麦)	120g × 2	160	173	
234	焼そば	道産小麦使用 ソースなし (2食分) (麦)	320g (160g × 2)	205	221	
235	冷麺	道産小麦、馬鈴薯澱粉使用 (麦・(卵)・(乳)・(そ))	320g (160g × 2)	310	335	
236	茎わかめ	三陸産	250g	420	454	
237	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	
238	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	
239	刻み紅しょうが	高知県産原料使用	220g (固形量 80g)	193	208	
240	北海道産ふき水煮	道産ふき使用	130g	240	259	
241	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	9月
242	海藻サラダ	国産海藻使用	100g	510	551	
243	ぶりガーリックオイル	国産ぶり使用	100g	450	486	
244	たらこ煮	生活クラブ指定の醤油使用 (麦・豆)	120g	410	443	9月
245	しそ入おかずみそ	洞爺湖産しそ使用 (麦・豆)	130g	350	378	
246	花かつお	国産鰹節使用	75g	500	540	
247	花かつお厚けずり	国産鰹節使用 厚さ約0.5mm だし取り専用	100g	530	572	
248	おろししょうがチューブ	国産しょうが使用 (豆)	30g	202	218	
249	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	9月

**3 103 203 303**  
豆腐 (絹) オシキリ食品園



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

**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。

**9 209** 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** 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。

**215** 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勧め。その他、千切りにし、野菜と混ぜてサラダにも。

**219** フランクフルト 札幌バルナパフーズ園



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。

**222** 肩ロースハム 札幌バルナパフーズ園



古川ポークの肩ロース肉を使い、塩・砂糖・香辛料のみで仕上げました。素材の美味しさを活かした無塩せきハムです。

豚バラ肉を使った韓国風の焼肉  
**キムチを楽しむサムギョプサル**



**材料 (2人分)**  
 ・きざみ白菜キムチ (甘口) …100g  
 ・豚肉バラブロック…240g  
 ・サニーレタス…1/2 束 (150g)  
 ・長ねぎ…1/5 本 (20g)  
 A [コチュジャン・パウチ…大さじ1  
 みそ…大さじ1

**作り方**  
 ①豚肉バラブロックは5mm厚さにスライスする。レタスは1枚ずつはがす。長ねぎは4cm長さのせん切りにし、水にさらして水気をきる。  
 ②Aを混ぜ合わせてタレを作る。  
 ③鉄板またはフライパンを熱し、豚肉を焼く。両面をカリッと焼いたら取り出して食べやすい大きさに切る。  
 ④③の鉄板にキムチを入れ、サッと炒める。  
 ⑤レタスに豚肉、キムチ、長ねぎ、②のタレをのせ、巻いて食べる。

**237** 国第一物産 **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。カット済みです。

**26 229** 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で伸びが良く、パンにのせてチーズトーストなどにどうぞ。

**32 235** 冷麺 西山製菓園



硬すぎず、ツルツルと食べやすい冷麺です。道産の小麦粉に数種類のでん粉をブレンドし、一般的な韓国風冷麺とは一味違うもっちりした食感が特徴です。

**41 242** 海藻サラダ 三陸水産園



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

**244** 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。

**247** 花かつお厚けずり 三陸水産園



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

米・豚肉  
牛乳・鶏肉  
卵・牛肉  
調味料だし  
ルウ・ペースト・ソース・調理の素  
乾物・海苔・乾麺  
粉類・調理素材・農産加工品  
缶詰  
レトルト・ご飯のお供・軽食  
飲料  
菓子  
石けん類・家庭紙  
雑貨・防災・ペット  
ベビー・無塩光  
酒類  
冷蔵  
冷凍  
パン  
MORE  
農産物

# 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	しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	160g	145	157	
310	小巻しらたき	群馬県産こんにやく粉使用	80g × 3	260	281	
311	焼ちくわ	リン酸塩無添加すり身使用	55g × 3	305	329	
312	なると	リン酸塩無添加すり身使用「渦巻」なし	80g	145	157	
313	イカったね	リン酸塩無添加 玉ねぎ・イカ・人参入	40g × 4	280	302	
314	ごぼう巻	リン酸塩無添加すり身使用 (麦・豆)	32g × 4	255	275	
315	揚ボール	リン酸塩無添加すり身使用	15g × 12	330	356	
316	味付けおから	道産大豆使用 (麦・豆)	100g	220	238	
317	ウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	120g	580	626	
318	マジョラムウインナー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	815	880	
319	チョリソー	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	765	826	
320	ポロニアソーセージ	古川ポーク使用 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	150g	855	923	9月
321	チーズウインナー	古川ポーク使用 (乳)・(卵)・(麦)・(豆)	120g	660	713	
322	ロースハムスライス	古川ポーク使用 約4枚 (卵)・(乳)・(麦)・(豆)	70g	640	691	
323	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	630	680	
324	豚もも肉のみそ漬	平田牧場三元豚もも肉使用 (豆)	350g	1295	1399	
325	ヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 砂糖なし (乳)	400g	250	270	
326	飲むヨーグルト	生活クラブ牛乳使用 (乳)	150g × 2	270	292	
327	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	
328	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	
329	生クリーム	サツラク生乳使用 (乳)	200ml	520	562	
330	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	
331	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	
332	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	
333	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	
334	パウダーチーズ	ニュージーランド、オーストラリア産/リメザンチーズ100% (乳)	70g	513	554	
335	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	
336	ところてん	国産原料使用 たれ無し (麦)	120g × 2	160	173	
337	生ラーメン	道産小麦使用 無着色 (麦)	260g (130g × 2)	200	216	
338	ラーメンスープ (醤油味)	生活クラブ醤油使用 (麦・豆)	50g × 4	365	394	
339	ラーメンスープ (みそ味)	生活クラブみそ使用 (麦・豆)	50g × 4	395	427	
340	生パスタ (タリアテッレ)	道産小麦使用 (卵・麦・(乳)・(そ))	220g (110g × 2)	365	394	
341	ちりめん	国内産 無漂白・無添加	70g	755	815	
342	セロリ醤油漬	洞爺湖町産セロリ使用 (麦・豆)	150g	400	432	
343	ながいも桜漬	洞爺湖町産長いも使用 (麦)	200g	460	497	9月
344	紫花豆の煮豆	洞爺湖管内紫花豆使用 (麦)	180g	375	405	9月
345	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	
346	ほたてオイル煮	道産ペビーほたて使用 真塩で味付け	100g	440	475	
347	たらこ昆布	道産たらこ・昆布使用 (麦・豆)	100g (50g × 2)	360	389	
348	ミニ昆布巻 (にしん)	道産にしん使用 (麦・豆)	80g	530	572	
349	国産小麦のパン粉	国産小麦使用 冷蔵保存 (麦・(卵)・(乳))	180g	316	341	
350	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	
351	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	

**129 330 国産シュレッドチーズ**  
雪印メグミルク製



豚肉のキムチチーズ巻き

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

**334 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/リメザンチーズが原料。マイルドな食感で、スパゲティにかけたリグラタンなどに。

**335 ピーナッツクリーム**  
月島食品工業製



植物油にピーナッツバターを配合しホイップしました。程よい甘さと控えめの塩味がパンやお菓子にピッタリ。

**30 132 233 336 ところてん**  
オシキリ食品製



夏季限定

中華風サラダレシピP27

国産の天草を煮炊きし、ヨード分を抽出して凝固させています。たれは付いていないので、酢醤油にからし、黒蜜、きな粉などで。

**136 340 西山製麺製 生パスタ (タリアテッレ)**



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。

**341 ちりめん**  
三陸水産製



ちりめんとう豆腐のサラダ

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

**346 ほたてオイル煮**  
NS ニッセイ製



道産のペビーほたてを、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。

**349 国産小麦のパン粉**  
調味料製



ハーブ香るポークソーセー

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、粉碎してから乾燥させました。ハンバーグなどにも。

**106 306 がんも** オシキリ食品製



道産大豆を主体に作った豆腐に、国産の山芋とごまを練り込み、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。

**307 味付いなりの皮**  
丸金佐藤水産製



冷凍保存可能

包まないイナリ

消費材の小あげを生活クラブ指定の醤油・素精糖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。

**112 313 イカったね**  
丸金佐藤水産製



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、そのまま食べても美味しい。

**115 316 味付けおから**  
丸金佐藤水産製



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

**318 マジョラムウインナー**  
札幌バルナパフーズ製



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

**319 チョリソー**  
札幌バルナパフーズ製



チョリソーとチーズの巻

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

**324 豚もも肉のみそ漬**  
平田牧場製



豚もも肉を炭酸造りの特製みそで味付けしました。きめ細かな豚肉の食感とコクのある味わいが自慢です。

米・豚肉  
牛乳・鶏肉  
卵・牛肉  
調味料・だし  
ルウ・ベースソース・調理の素  
乾物・海苔・乾麺  
粉類・調理素材・農産加工品  
缶詰  
レトルト・ご飯のお供・軽食  
飲料  
菓子  
石けん類・家庭紙  
雑貨・防災・ペット  
ベビー・無蛍光  
酒類  
冷蔵  
冷凍  
パン  
MORE  
農産物

# 1週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
501	冷凍黒えだ豆	中札内産(豆)	300g	369	399	
502	冷凍インゲン	中札内産使用	250g	242	261	
503	揚げてる真がれいカレー風味(骨なし)	道産真がれい使用 5~10切前後(麦)	150g	490	529	9月
504	生芽かぶとろろ	三産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	古川ポーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g×15	515	556	
508	牛どんの具	北海道チクレン牛肉使用(麦・豆)	150g×2	841	908	
509	ほたて茶巾	道産ほたて使用 調理済(卵・麦)	25g×6	630	680	
510	水餃子	道産小麦粉100%使用(麦・豆)	25g×18	915	988	
511	ドライカレー	古川ポーク使用(麦・豆)	300g	1100	1188	
512	ナチュラルカットポテト	道産じゃがいも使用(卵・乳・麦)	500g	315	340	9月
513	桜でんぶ	道産スケトウダラを紅麴色素で色付	50g	390	421	
514	ピロシキ	道産小麦粉使用(卵・乳・麦・豆・落)	50g×2	515	556	
515	ミニじゃがバターまん	道産小麦使用(乳・麦)	30g×10個	490	529	
516	クワトロフロマッジョピッツァ	国産小麦粉使用 直径約20cm(乳・麦)	280g(2枚)	896	968	
517	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	945	1021	
518	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	1510	1631	
519	古川熟成ポークバラしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	1140	1231	
520	豚ロースしょうが焼き	古川ポーク使用 約5枚入(麦・豆)	200g	875	945	
521	古川熟成ポーク厚切りロース	ドライエージング古川ポーク使用	200g×2	1545	1669	
522	古川熟成ポーク肩ロースソテー用	ドライエージング古川ポーク使用	90g×2	845	913	
523	豚ロースねぎ塩焼肉	古川ポーク使用	250g	1105	1193	
524	味付豚カルビ	古川ポーク使用(麦・豆)	300g	1100	1188	
525	ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用(卵・乳・麦)	240g(120g×2)	646	698	
526	鶏肉モモスライス	丹精鶏鶏使用 7mmスライス	250g	600	648	9月
527	鶏肉きも	丹精鶏鶏のレバーと心臓	200g	435	470	
528	鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精鶏鶏使用	350g	720	778	
529	紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3~4切	240g	910	983	
530	塩さけ(甘塩味)	道産シロザケ使用	240g(4~6切)	680	734	
531	たらこ	近海たらこ使用 添加物不使用 低塩	200g	1215	1312	
532	甘えび塩辛	日本海産甘えび使用(え)	70g	890	961	9月
533	まぐろ漬丼の具	太平洋産めばちまぐろ使用(麦・豆)	100g×2	1000	1080	
534	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	
535	さんま香草焼	根室産さんま使用 加熱用(麦)	120g	600	648	
536	たこ柔らか煮	古平産やなぎだこ・真だこ使用(麦・豆)	100g	759	820	
537	とろびんちょう漬丼の具	太平洋(三陸沖) マグロ 化学調味料不使用(麦・豆)	70g×2	575	621	
538	ほたてスモーク	噴火湾のほたてを真塩だけで味付け	100g	850	918	12月
539	エコシュリンプむき身	インドネシア産 10~26尾(え)	200g	1260	1361	
540	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	
541	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	
542	ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工) 中サイズ	350g(1尾)	350	378	
543	さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
544	いわし	北海道・青森太平洋産(未加工) 5~8尾入	500g	560	605	
545	生干しにしん	近海にしん使用	200g	570	616	
546	にしん	日本海産(未加工) 500g以上	2尾	595	643	
547	こまい一夜干し	道産こまい 3~7尾	200g	395	427	
548	干し赤がれい	古平近海産	180g(2枚)	412	445	
549	北海道産刺身用つぶ	道産つぶ使用 開き加工済	100g	615	664	
550	たご一口カット	古平産たご使用 刺身用	150g	515	556	
551	由栗いものスイートポテト	道産さつまいも・生活クラブ牛乳使用(卵・乳)	2個入(45g×2)	665	718	
552	エッグタルト	道産小麦使用(卵・乳・麦)	3個入	1365	1474	9月
553	なめらか杏仁豆腐	はちみつ使用(乳)	200g(50g×4個)	418	451	

## 503 揚げてる真がれいカレー風味(骨なし) 関 NS ニッセイ



小樽産の旬の時期に水揚げされた真がれいにカレー粉をまぶし、揚げています。自然解凍でそのまま食べられます。

## 511 ドライカレー 大金ハム園



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。コロケの材料やパスタにも。

## 512 ナチュラルカットポテト 全国農協食品園



じゃがいもの風味を生かすよう、皮を剥かず加工しました。凍ったまま揚げるか、オーブントースターで焼いてください。

## 515 ミニじゃがバターまん 関室製菓



バターのコクがじゃがいもにしみ込んでいます。小麦とじゃがいもは道産で、おやつ感覚で安心して食べられます。

## 516 クワトロフロマッジョピッツァ 全国農協食品園



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

## たこと彩り野菜の和え物



### 550 たご一口カット 東しゃこたん漁業協同組合

材料(2人分)

- ・たご一口カット...150g
- ・トマト...1個
- ・冷凍えだ豆...50g
- ・ポン酢醤油...大さじ1と1/2
- ・国産レモン果汁100%(ストレート)...大さじ1/2
- ・ごま油...大さじ1
- ・根生姜(すりおろす)...小さじ1

作り方

- ① たごは解凍し、トマトは一口大に切る。
- ② 冷凍えだ豆は解凍し、さやから実をはずす。
- ③ ボウルに①を入れてよく混ぜ、②と④を加えて和え、器に盛る。

### 530 塩さけ(甘塩味) 関 NS ニッセイ

塩さけと野菜の蒸し物

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。

### 537 とろびんちょう漬丼の具 関 NS ニッセイ

脂がのったびんながまぐろの腹部分をスライスし、醤油ベースのタレに漬け込みました。化学調味料不使用。

### 535 さんま香草焼 関 NS ニッセイ

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

### 545 生干しにしん 東しゃこたん漁業協同組合

東しゃこたん沖で漁獲されたにしんを三枚におろし、乾燥させています。ほぼ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。

### 522 古川熟成ポーク肩ロースソテー用 大金畜産園

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、ソテーやとんかつなどに便利です。

### 525 730 ハンバーグ(プレーン) 北海道チクレン農協連

解凍してフライパンで焼くだけで、牛肉の旨みが詰まった本格的なハンバーグが手軽に味わえます。

## 2週配達 冷凍品

No	消費材名	情報	規格	価格	税込	次回
601	冷凍えだ豆	中札内産〈豆〉	300g	289	312	
602	揚げてるエビフライ	ブラックタイガー使用〈麦・え〉	100g	1060	1145	
603	焼いてるひと口塩鮭	オホーツク海産シロサケ使用 10切	100g	680	734	
604	レンジで!鶏モモから(醤油味)	丹精園鶏使用 加熱済〈麦・豆〉	215g	764	825	
605	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	
606	牛どんの具	北海道チクレン牛肉使用〈麦・豆〉	150g × 2	841	908	
607	中華どんの具	国産白菜使用〈麦・豆・卵・乳・(そ)・(落)・(え)・(か)・(く)〉	400g (200g × 2)	717	774	
608	エビピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈乳・え〉	500g	616	665	
609	ドライカレーピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用〈麦・豆・卵・乳・(え)・(か)〉	500g	554	598	
610	冷凍うどん	道産小麦粉 100%使用〈麦・卵・乳・(そ)〉	690g (230g × 3)	360	389	
611	えび茶巾	リン酸塩不使用 加熱済〈卵・麦・え〉	25g × 6	630	680	
612	餃子	道産小麦粉 100%・古川ポーク使用〈麦・豆〉	20g × 16	830	896	
613	白天(ねぎ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
614	ビーフハヤシ	北海道チクレン牛肉使用〈麦・豆〉	180g	433	468	
615	冷凍ナムルセット	国産野菜使用〈麦・豆〉	180g	574	620	
616	もちもち食感のひとくちチヂミ	国産のにら、人参、いか使用〈麦・豆・え・卵・乳・(か)〉	200g	430	464	
617	バジルソース(4袋)	国産バジル使用〈乳・卵・(麦)・(落)・(え)・(か)〉	70g × 4	1139	1230	
618	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	
619	肉まん	道産小麦粉 100%使用〈麦・豆〉	80g × 4	660	713	
620	古川熟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	970	1048	
621	古川熟成ポーク焼肉カット Wパック	ドライエージング古川ポーク使用(ロース・肩ロース)	300g × 2	2330	2516	
622	三元豚おうち焼き肉セット	平田牧場三元豚肩ロース・バラ各200g、トントロ100g	500g	2030	2192	
623	豚肩ロースジジンスカン	生活クラブ指定の醤油使用〈麦・豆〉	500g	1680	1814	
624	ミルフィーユ豚カツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	245g (2枚)	1300	1404	
625	帯広風 豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前〈麦・豆〉	230g	970	1048	
626	メンチカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	80g × 3	995	1075	
627	豚ロースカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	370g (3枚)	1630	1760	
628	タンドリーチキン	丹精園鶏ムネ肉使用〈乳〉	300g	735	794	
629	鶏肉ももひと口カット	丹精園鶏使用	300g	700	756	
630	鶏肉砂肝	丹精園鶏の砂肝	200g	355	383	
631	生だこスモーク	道産ミズダコ使用 スライス済	80g	550	594	12月
632	うなぎ長焼き(静岡産)	静岡産養殖 うなぎ・山椒付〈麦・豆〉	120g	2180	2354	
633	うなぎの蒲焼カット(静岡産)	静岡産養殖うなぎたれ・山椒付〈麦・豆〉	80g (1~2切)	1420	1534	
634	熟成塩鮭	オホーツク海産秋鮭使用	120g (2切)	520	562	
635	塩さばフィーレ	北海道・青森県・宮城県産 真さば使用	240g (2枚)	760	821	
636	鮭みそ漬	オホーツク海産鮭使用〈豆〉	140g (2切)	565	610	9月
637	ぶり照り焼き	古平産ぶり使用 加熱用〈麦・豆〉	240g	610	659	
638	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	
639	かすべの煮ごり	古平近海産水かすべ使用〈麦・豆〉	70g × 2	370	400	
640	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用〈麦・豆〉	80g	400	432	
641	いか塩辛	国産真いか使用〈麦・豆〉	70g	490	529	
642	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	80g	855	923	
643	さばスモーク	国産真さば使用	80g	620	670	9月
644	シーフードミックス	いか145g・ほたて70g・甘えび50g〈え〉	265g	1265	1366	
645	エコシュリンプ特大	インドネシア産 5~8尾〈え〉	200g	1340	1447	
646	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	
647	甘えび	日本海産 刺身用〈え〉	120g	525	567	
648	片貝付ほたて	噴火湾養殖 加熱用 Mサイズ	10枚	1340	1447	
649	びんながまぐろたたき	北太平洋産 雄節・雌節各1本	240g	700	756	
650	生から造った開きほっけ	古平産真ほっけ使用	220g (1枚)	480	518	
651	鮭フィーレ	オホーツク海産大きめカット 3~4切	380g	950	1026	
652	さんま	道産(未加工)加熱用	330g (3~4尾)	670	724	
653	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
654	開きにしん	古平近海で漁獲 真塩使用	360g (2枚)	655	707	
655	干宗八がれい	日本海産(古平前浜で水揚げ) 雄雌混み	200g (2枚)	412	445	
656	米粉の和栗モンブランロールケーキ	国産米粉・和栗使用 2~4人分〈卵・乳・(麦)〉	200g	813	878	
657	ミニたい焼き(あずき)	国産小麦使用〈麦・豆・(え)〉	320g (40g × 8)	392	423	

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

**508 606 牛どんの具**  
北海道チクレン農協連



チクレンの牛肉、国産玉ねぎを使用。有機大豆醤油、本みりん等を使用したタレで味付けしています。湯せんにかけ、約4分で食べられます。

**608 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を使用。電子レンジなどで再加熱してください。

**614 ビーフハヤシ**  
北海道チクレン農協連



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。

**631 生だこスモーク**  
㈱NS ニッセイ



道産のミズダコを、食塩だけでシンプルに味付けし、ナラ・サクラ・ヒッコリーのチップでじっくりスモークしました。

静岡うなぎ漁業協同組合  
**632 うなぎ長焼き(静岡産)**



静岡県大井川の伏流水を使い育てたうなぎを使用しています。たれも化学調味料は不使用です。山椒付き。

**633 うなぎの蒲焼カット(静岡産)**



生産者を指定した生産履歴の明らかうなぎを、よく蒸してふっくらと仕上げました。タレは関東風。

**シーフードとマッシュルームのアヒージョ**



**材料(2人分)**  
・シーフードミックス…100g  
・マッシュルーム…100g  
・パセリ(みじん切り)…適量

**作り方**  
① マッシュルームは縦半分に切る。  
② 耐熱ボウルに①を入れて混ぜ合わせ、マッシュルーム、凍ったままのシーフードミックスを加えて混ぜる。ふんわりとラップをかけて、レンジで3分30秒加熱する。  
③ 器に盛り、お好みでパセリを散らす。

**644 シーフードミックス**  
東しゃこたん漁業協同組合  
大きめにカットしているため、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。

**643 さばスモーク**  
㈱NS ニッセイ



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

**649 びんながまぐろたたき**  
㈱NS ニッセイ



雄節・雌節 各1本。身が白く、柔らかいのが特徴です。三陸沖合で獲れたもので、大菱鮫のついでです。

**656 米粉の和栗モンブランロールケーキ**  
㈱丸さんまんじゅう



国産米粉を使用したロールケーキに国産渋皮栗ペーストとさつまいものモンブランクリームをトッピングしました。

**657 ミニたい焼き(あずき)**  
㈱ニッコロ



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

**641 いか塩辛** ㈱NS ニッセイ



道産真いかを一夜干して、旨みを引き出しました。消費材の本みりんを料理酒を加えることで、深みのあるまろやかな味に仕上がっています。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材・農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供・惣菜 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 パン MORE 農産物

### 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	369	399	
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	古川ポーク使用 加熱済(卵・乳・麦・豆)	18g×15	515	556	
705	▲ 鶏ごぼろごはん	生活クラブ連合会企画の米使用(卵・麦・豆)	500g	498	538	
706	▲ チキンピラフ	生活クラブ連合会企画の米使用(麦・豆)	500g	498	538	
707	▲ 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	
708	▲ パリモち焼き包子	道産小麦粉・古川ポーク使用(麦・豆)	20g×16	740	799	
709	▲ 白天(いか)	リン酸塩不使用すり身使用	80g×2	305	329	
710	▲ 肉しゅうまい	古川ポーク使用 加熱済(卵・麦・豆)	20g×10	675	729	
711	▲ エビしゅうまい	リン酸塩不使用 加熱済(卵・麦・豆・え)	20g×10	730	788	
712	▲ パイシート	国産小麦粉使用 18cm×14cm(卵・乳・麦)	400g(4枚)	706	762	
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	▲ バジルソース(2袋)	国産バジル使用(乳・卵・(麦)・(落)・(え)・(か))	70g×2	598	646	
715	▲ 冷凍おろししょうが	国産しょうが100%	5g×10	442	477	
716	▲ ひとくちハッシュポテト	道産馬鈴薯使用(卵・乳・(麦))	500g	374	404	9月
717	▲ 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	
718	▲ カレーパン	道産小麦粉使用(卵・乳・麦・豆・(落))	52g×2	490	529	
719	▲ あんまん	道産小麦粉・道産小豆使用(麦)	80g×4	480	518	
720	▲ 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	
721	▲ 三元豚トントロ	平田牧場三元豚・スライス済み	300g	925	999	
722	▲ 豚スペアリブ	平田牧場三元豚・5本前後をカット	700g	1845	1993	
723	▲ 古川熟成ポーク焼肉カット	ドライエージング 古川ポーク使用(ロース・肩ロース)	300g	1430	1544	
724	▲ 豚ロースしょうが焼き	古川ポーク使用 約5枚入(麦・豆)	200g	875	945	
725	▲ 豚バラ串	古川ポーク使用 1本約40g	8本	1630	1760	
726	▲ 豚ロースパン粉焼	古川ポーク使用(乳・麦)	280g(4枚)	1600	1728	
727	▲ 味付豚カルビ	古川ポーク使用(麦・豆)	300g	1100	1188	
728	▲ 豚そぼろ	古川ポーク使用(麦・豆)	200g	1070	1156	
729	▲ ポークパティ	古川ポーク使用(卵・麦)	255g(5枚)	1050	1134	
730	▲ ハンバーグ(プレーン)	道産牛肉使用(卵・乳・麦)	240g(120g×2)	646	698	
731	▲ 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	
732	▲ 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	
733	▲ 鶏肉モモスライス	丹精調鶏使用 7mmスライス	250g	600	648	9月
734	▲ 鶏肉きも	丹精調鶏のレバーと心臓	200g	435	470	
735	▲ 鶏肉ミンチ・バラ凍結	丹精調鶏使用	350g	720	778	
736	▲ うなぎ長焼き(鹿児島産) 110g	鹿児島産養殖うなぎたれ・山椒付(麦・豆)	110g	1598	1726	
737	▲ 紅塩鮭 240g	ロシア産 船上凍結 3~4切	240g	910	983	
738	▲ 熟成塩鮭(カマと尾)	北海道(雄武)産	500g	498	538	10月
739	▲ 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	
740	▲ さんまフィレ竜田揚用	根室産さんま使用(麦・豆)	120g	630	680	9月
741	▲ さば竜田揚げ用(カレー味)	国産真さば使用(麦)	100g	430	464	
742	▲ たら西京漬	古平近海たら使用 2切入(豆)	160g(2切入)	555	599	
743	▲ たこザンギ	古平産たこ使用 加熱用(麦・豆)	150g	555	599	
744	▲ 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	
745	▲ 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	
746	▲ エコシュリンプL	インドネシア産 10~15尾(え)	300g	1850	1998	
747	▲ しじみ大粒	青森県(十三湖、小川原湖)産やまとしじみ 殻長20mm以上	200g	428	462	9月
748	▲ 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	
749	▲ ほっけ(1尾)	古平近海産(未加工)中サイズ	350g(1尾)	350	378	
750	▲ さば	北海道・青森県・宮城県産(未加工)	400g(1尾)	670	724	
751	▲ たらフィーレ	古平産真たら使用	300g(3~4切)	710	767	
752	▲ いわし	北海道・青森太平洋産(未加工)5~8尾入	500g	560	605	
753	▲ にしん	日本海産(未加工)500g以上	2尾	595	643	
754	▲ ぶり切り身	古平産ぶり使用	250g(4~5切)	925	999	
755	▲ 剥き八角一夜干し	古平産	110g(4尾)	831	897	
756	▲ めばちまぐろ	漁獲地/太平洋洋、加工地/焼津	190g	1200	1296	
757	▲ 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	1768	1909	
758	▲ 珈琲ロールケーキ	国産小麦粉使用(卵・乳・麦)	160g(4切)	592	639	
759	▲ 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	9月
760	▲ 大福	豆・よもぎ各2個(豆・卵・乳・(麦))	60g×4個	760	821	
761	▲ 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	

### 707 かに茶巾 丸金佐藤水産園



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

### 711 エビしゅうまい 丸金佐藤水産園



むきえび、豚ひき肉、玉ねぎ、スケトウダラすり身を、味噌や生姜などで味付けし、提携生産者の皮で包みました。

### 714 バジルソース(2袋) 全国農協食品園



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。

### 720 マルゲリータピッツァ 全国農協食品園



国産小麦の生地に、イタリア産の粗ごしトマト、兵庫県産バジルソース、ドイツ産モッツアレラチーズを贅沢にトッピング。

### 732 純粋金華豚切り落とし 関平田牧場



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

### 738 熟成塩鮭(カマと尾) 関NSニッセイ



熟成塩鮭の製造時に発生するカマと尾の部分です。焼きほぐして、おにぎりやお茶漬け、三平汁などに。

### 739 たらこ(ばらこ) 関吉野



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

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

### 736 うなぎ長焼き(鹿児島産) 110g

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

### 747 しじみ大粒

青森県漁業協同組合連合会

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。

### 759 スティックバイクドチーズケーキ

関丸さんまんじゅう

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。

### 758 珈琲ロールケーキ

関丸さんまんじゅう

コーヒー味のスポンジ生地に、生クリームとコーヒーをブレンドしたコーヒークリームを敷き詰め、手巻きしました。

### 760 大福

関ふじ井

よもぎ大福は国産よもぎを使用した粒餡、豆大福は二セコ産黒豆を使用したこし餡です。もち米は道産です。

米・豚肉・牛乳・鶏肉・卵・牛肉・調味料だし・ルウ・ペースト・スライス・調理の素・乾燥・海苔・乾麺・粉類・調理素材・農産加工品・缶詰・レトルト・ご飯のお供・軽食・飲料・菓子・石けん類・家庭紙・雑貨・防災・ペット・ベビー・無塩光・酒類・冷蔵・冷凍・パン・MORE・農産物

# 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	289	312	
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	牛カルビ丼の具 ピリ辛しょうゆ味	提携生産者の牛肉、国産たまねぎ使用〈麦・豆〉	130g × 2	912	985	
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	冷凍うどん	道産小麦粉100%使用〈麦・卵〉・(乳)・(そ)〉	690g (230g × 3)	360	389	
807	小籠包	古川ポーク、道産小麦粉使用〈麦・豆〉	30g × 8個	540	583	
808	コーンしゅうまい	道産コーン使用〈卵・麦〉	25g × 6	615	664	
809	白天(沖あみ)	リン酸塩不使用すり身使用	80g × 2	305	329	
810	ナン	道産小麦ゆめちから使用〈乳・麦〉	210g (70g × 3枚)	276	298	
811	キーマカレー	生活クラブ連合会提携鶏肉使用〈乳・麦・卵〉・(落)・(え)・(か)〉	2袋入 (360g)	668	721	
812	カニとトマトのクリームソース(4袋)	国産紅ずわいがに使用〈乳・麦・か〉	120g × 4	1100	1188	9月
813	冷凍おろしわさび	国産 無添加	5g × 8	498	538	
814	たこ焼き	提携生産者の調味料を使用〈卵・麦・豆〉	600g (30個)	628	678	
815	ピザパン	道産小麦粉使用〈乳・麦・卵〉・(落)・(豆)〉	70g × 2	540	583	
816	カレーまん	道産小麦粉100%使用〈乳・麦・豆〉	80g × 4	610	659	9月
817	古川熟成ポーク肩ロースしゃぶしゃぶ	ドライエージング古川ポーク使用	300g	1165	1258	
818	豚ヒレ一口カツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	190g (6個)	1010	1091	
819	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	1680	1814	
820	トンカツ用古川熟成ポーク	ドライエージング古川ポーク使用(ロース)	100g × 3	1235	1334	
821	豚ハーブカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	240g (2枚)	1070	1156	
822	チャーシュー(肩ロース)	古川ポーク使用 約3~5枚〈麦・豆〉	90g	950	1026	
823	豚つみれ	生活クラブみそ使用〈豆〉	15g × 12個	935	1010	
824	ミルフィーユ豚カツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	245g (2枚)	1300	1404	
825	帯広風豚丼の具	古川ポーク使用 約2人前〈麦・豆〉	230g	970	1048	
826	メンチカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	80g × 3	995	1075	
827	豚ロースカツ	古川ポーク使用〈卵・麦〉	370g (3枚)	1630	1760	
828	ハンバーグ(アツヤソース付)	道産牛肉使用〈卵・麦・豆〉	110g × 2(ソース30g × 2)	583	630	
829	鶏肉ムネしゃぶしゃぶ用	丹精鶏使用 3mm スライス	500g	1060	1145	9月
830	鶏肉砂肝	丹精鶏の砂肝	200g	355	383	
831	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	
832	熟成塩蛙	オホーツク海産秋蛙使用	120g (2切)	520	562	
833	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	
834	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	
835	いかリング	リングとゲン入り 加熱用〈麦〉	100g	630	680	
836	蛙焼ほぐし身	オホーツク海産秋蛙(銀毛)使用	60g	640	691	
837	紅鮭マリネ	ロシア海産産紅鮭・国産野菜使用	75g	490	529	
838	鮭とば	日本海産秋鮭使用	100g	1210	1307	
839	糠にしん	近海にしん使用 調味料・酸化防止剤等不使用	200g	440	475	9月
840	鮭フライ	道産秋鮭使用 加熱用 10切前後〈麦〉	200g	540	583	
841	松前漬	生活クラブ指定の醤油使用〈麦・豆〉	80g	400	432	
842	しめさば	生活クラブ純米酢・素精糖・真塩使用	80g (1枚)	535	578	
843	エコシュリンプ M	インドネシア産 16~22尾〈え〉	300g	1720	1858	
844	甘えび	日本海産 刺身用〈え〉	120g	525	567	
845	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	
846	片貝付ほたて	噴火湾養殖 加熱用 Mサイズ	10枚	1340	1447	
847	ぶり刺身	古平産ぶり使用	150g	1030	1112	
848	八角の開き	古平産	120g (1枚)	725	783	
849	生から造った開きほつけ	古平産真ほつけ使用	220g (1枚)	480	518	
850	煮だこ	日本海産 頭と足が約100gずつ	200g	800	864	
851	さんま	道産(未加工)加熱用	330g (3~4尾)	670	724	
852	あじの開き	九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚	250g	800	864	
853	びんながまぐろ	太平洋一本釣リ 船内凍結	450g	1280	1382	
854	メカジキステーキ用	太平洋産	140g (2枚)	570	616	
855	真がれい	石狩~稚内産(未加工)	200g (1枚)	495	535	
856	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	1295	1399	9月
857	カスタードシュークリーム	石川養鶏場の鶏卵使用〈卵・乳・麦〉	54g × 4個	1030	1112	10月
858	熊笹麩万頭	道産小麦粉・もち粉使用〈麦〉	38g × 2	500	540	
859	たい焼き	国産小麦粉・道産小豆使用〈卵・麦・豆・乳)〉	425g (85g × 5)	542	585	9月

惣菜・米飯・麺・他

豚・牛肉類

鶏肉類

魚介加工品

魚介

菓子類

**831 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



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

**652 851 さんま** 道産(未加工)加熱用



旬の時期に水揚げされる脂ののった根室産のさんま。窒素ガスで瞬間冷凍しているので鮮度抜群です。

**838 鮭とば** 日本海産秋鮭使用



日本海産の秋鮭を、魚醤と真塩のみで味付けしました。無添加の「とば」はなかなかお目にかかれませんが、本来の旨みを引き出しています。

**653 852 あじの開き** 九州近海、対馬海域の真アジ3~5枚



酸化防止剤や化学調味料を使わず、真塩のみで魚本来の旨みを引き出しています。

**845 あさり大粒** 主に熊本・福岡・愛知・千葉・静岡県産あさり使用



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。

**857 カスタードシュークリーム** 石川養鶏場の鶏卵使用



道産の全粒粉とバターを使用した皮の中に、消費材の卵と牛乳・素精糖で作ったカスタードを詰めました。

**802 ひじき煮** 国産ひじき 道産椎茸使用



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。

**804 牛カルビ丼の具 ピリ辛しょうゆ味** 提携生産者の牛肉、国産たまねぎ使用



北海道チクレンの牛肉を提携生産者製造のため味付けし、国産たまねぎを加えて仕上げました。

**809 白天(沖あみ)** リン酸塩不使用すり身使用



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楽しんでください。

**821 豚ハーブカツ** 古川ポーク使用



古川ポークのロース肉、消費材の小麦粉とパン粉を使用。衣にパジル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。

**822 チャーシュー(肩ロース)** 古川ポーク使用



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。

**624 824 ミルフィーユ豚カツ** 古川ポーク使用



古川ポークのロースを薄切りにして重ねたトンカツ。ジュシーで柔らかい食感が特徴。

**626 826 メンチカツ** 古川ポーク使用



古川ポークを使用した無添加のメンチカツ。ジュシーな肉のおいしさが味わえます。凍ったまま揚げてください。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材・農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供・惣菜 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペー・スノース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材・農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供・軽食 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット・ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物



◆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・家庭紙・農産物などは対象外です)。◆釧路支部は供給対象外です。

# 道産小麦にこだわり、 食品添加物を極力使わずに焼き上げています

ゆめちから・きたほなみ・春よ恋の3種類をブレンドした道産小麦粉を使用しています。

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



★は次月お休みです

申込方法 個人申込用紙1の裏面



毎週取組み

第1週

第2週

第3週

第4週

<p><b>食パン</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>450円(税込 486円)</p>	<p><b>食パンスライス</b></p>  <p>400g(6枚入)</p> <p>〈乳・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>315円(税込 340円)</p>	<p><b>雑穀スライス</b></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・麦・豆・卵・(落)〉</p> <p>390円(税込 421円)</p> <p>みみを含めると 7枚入♪</p>
<p><b>全粒粉入食パン</b></p>  <p>350g(6枚入)</p> <p>【原材料】小麦粉、小麦全粒粉(小麦(道産))、脱脂糠、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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>420円(税込 454円)</p>	<p><b>クロワッサン</b></p>  <p>34g×4</p> <p>【原材料】小麦粉、マーガリン、鶏卵、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・麦・(落)・豆〉</p> <p>285円(税込 308円)</p>	<p><b>バターロール</b></p>  <p>33g×4</p> <p>【原材料】小麦粉、バター、鶏卵、砂糖、牛乳、パン酵母、食塩、米麹加工品</p> <p>〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>255円(税込 275円)</p>

今月のおすすめ

## ショコラデニッシュ



ココア味のデニッシュ生地にカスタードを練りこみ、チョコクリームと刻みアーモンドをトッピングして焼き上げました。濃厚なチョコがたまらないパンです。

【原材料】チョコレート利用食品(国内製造(植物油、砂糖、乳糖、ココアパウダー、脂肪粉、乳、バターオイル))、小麦粉(小麦(道産))、マーガリン(国内製造)、砂糖(甜菜(道産))、鶏卵(道産)、牛乳(生乳(道産))、ココアパウダー(オランダ製造(カカオ豆))、パン酵母、アーモンド(米国内産)、食塩、米麹加工品/レシチン(大豆由来(遺伝子組み換えでない))、香料

<p><b>塩パン</b></p>  <p>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。</p> <p>62g×2 〈乳・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>310円(税込335円)</p>	<p><b>ソフトフランス</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>190円(税込205円) ★</p>	<p><b>ライ麦ブロード</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>195円(税込211円)</p>	<p><b>スコーン</b></p>  <p>小麦粉、寒糖、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・麦・(落)・豆〉</p> <p>370円(税込400円) ★</p>	<p><b>ミニあんぱん</b></p>  <p>道産小豆使用のつぶあんを使用した風味豊かなあんぱん。おやつに手ごろなミニサイズ。</p> <p>43g×5 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>390円(税込421円) ★</p>	<p><b>ショコラデニッシュ</b></p>  <p>今月のおすすめ</p> <p>80g×2 〈卵・乳・麦・豆・(落)〉</p> <p>535円(税込578円) ★</p>
--	---	--	--	---	---

<p><b>バターたっぷりクロワッサン</b></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・麦・(落)・豆〉</p> <p>390円(税込421円) ★</p>	<p><b>牛乳ちぎりパン</b></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・麦・(落)・豆〉</p> <p>490円(税込529円)</p>	<p><b>デニッシュ食パン</b></p>  <p>シートマーガリンを折り込みしっとり焼き上げました。寒糖で甘みを加えています。</p> <p>230g 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>435円(税込470円) ★</p>	<p><b>コーンロール</b></p>  <p>たっぷり入った道産コーンの風味と甘みが楽しめます。朝食や軽食にぴったりです。</p> <p>30g×4 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>270円(税込292円) ★</p>	<p><b>全粒粉入クルミパン</b></p>  <p>小麦粉と全粒粉を8:2の割合で使用し、上白糖の代わりに寒糖を使ったクルミパンです。</p> <p>65g×2 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>330円(税込356円) ★</p>	<p><b>チョコマールブレッド</b></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・麦・豆・(落)〉</p> <p>430円(税込464円) ★</p>
--	---	--	--	---	--

<p><b>食パンサンドイッチ用</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>315円(税込340円)</p>	<p><b>カンパーニュ</b></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ーニュです。</p> <p>317g 〈乳・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>365円(税込394円) 〴〵</p>	<p><b>メロンパン</b></p>  <p>道産かぼちゃパウダーを加え、しっとりした食感で人気です。</p> <p>60g×2 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>250円(税込270円)</p>	<p><b>よもぎあんぱん</b></p>  <p>国内産よもぎを配合した生地と道産小豆の粒あんを包みました。</p> <p>56g×2 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>250円(税込270円) ★</p>	<p><b>デニッシュ</b></p>  <p>デニッシュ生地に砂糖をかけたシンプルな菓子パン。</p> <p>56g×2 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>278円(税込300円) ★</p>	<p><b>ショコラデニッシュ</b></p>  <p>今月のおすすめ</p> <p>80g×2 〈卵・乳・麦・豆・(落)〉</p> <p>535円(税込578円) ★</p>
---	--	--	--	--	---

<p><b>バター(フランスパン)</b></p>  <p>かむほどに小麦の味わいがするフランスパン。真塩を使用。</p> <p>165g 〈麦・卵・(乳)・(落)・豆〉</p> <p>205円(税込221円)</p>	<p><b>ハンバーガーパンズ</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>255円(税込275円) ★</p>	<p><b>バターミルクパン</b></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・麦・卵・(落)・豆〉</p> <p>275円(税込297円)</p>	<p><b>ダブルチョコパン</b></p>  <p>生地にチョコクリームとココアパウダーを配合。生チョコクリームをたっぷり包みました。</p> <p>60g×2 〈卵・乳・麦・豆・(落)〉</p> <p>500円(税込540円) 〴〵</p>	<p><b>豆だくさん</b></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・麦・(落)・豆〉</p> <p>258円(税込279円) 〴〵</p>	<p><b>アップルデニッシュ</b></p>  <p>国産の蜜漬け角切りんごを巻き込んだデニッシュです。</p> <p>72g×2 〈卵・乳・麦・(落)・豆〉</p> <p>495円(税込535円) 〴〵</p>
--	---	--	--	---	--

# 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 P6~16

通年取組みになりました! 手軽で美味しい!

**219** パパッとマカロニグラタンセット 関エムエスエフ



エビクラタラン  
冷蔵庫にある肉や野菜を炒めて牛乳と粉末の素でクリーミーなグラタンソースができます。

**222** レンジで簡単 豚角煮の素 関エムエスエフ



豚肉を加えるだけ  
提携生産者の砂糖、塩、ごま油を使用し、甘みのある醤油ダレに仕上げました。

**223** レンジで簡単 トマト煮込みの素 関エムエスエフ



鶏肉のほか魚や野菜を入れたりなど、具材によって様々なアレンジができます。

組合員おすすめ  
「マカロニグラタンセット」には肉や野菜、シーフードミックスなどをプラスしボリュームアップしています。「レンジで簡単」シリーズは、レンジで加熱するだけでじっくり煮込んだような味になり家族にも好評です。忙しい毎日の「もう一品」に大活躍しています!

**546** タンサン飲料 日本果実工業園



暑い日にピッタリ  
水に炭酸と天然レモンフレーバー、砂糖、クエン酸を加えた、クラシックな味わいです。

**647** 牛乳でまぜまぜデザートいちご 日本果実工業園



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

## 冷蔵品 P18~21

ひとくちチョコは冷蔵品取組みです!

**47** ひとくちミルクチョコレート **350** ひとくちチョコ カカオ70 月島食品工業園



甘くまろやかなミルクのkok 程よい苦味と華やかな香り  
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。

## 農産物 P28~33

旬の道産野菜の季節です!

**319** **518** **719** カリフラワー1個 JA さっぽろ



農業使用は慣行栽培の半分以下に抑えています。ビタミンCが豊富で、加熱しても損失が少ないのも特徴。日光が当たり、やや黄色みを帯びている場合があります。

**723** たきびびコーン(ヤングコーン)5本 滝農園



とうもろこし「味来」は美味しさを追及するため、1本の幹から1本だけ、栄養を集中させたものを収穫しています。その際、若採りされたものが「たきびびコーン」です。

## 冷凍品 P22~25

お弁当に便利な消費材をピックアップ!

**702** ミニグラタン 丸金佐藤水産園



生活クラブ牛乳と消費材のホワイトルウフレック、マカロニ、道産の野菜を使用しています。自然解凍で食べられます。

**706** チキンピラフ 全国農協食品園



丹精鶏を使用。そのまま食べるだけでなく、プレーンオムレツで包めばオムライスに、ホワイトソースとチーズをのせて焼けばドリアにも。

**717** 星とハートのスイートポテト 全国農協食品園



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

**728** 豚そぼろ 大金ハム園



古川ポークを使用した、生姜風味の和風そぼろです。自然解凍してそのまま三色丼のほか、だし巻き卵などに。

**740** さんまフィレ竜田揚げ 関 NS ニッセイ



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

**742** たら西京漬 東しゃこたん漁業協同組合



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



## 中華風サラダ

【材料(4人分)】  
 ・ところてん…240g  
 ・きゅうり…1本  
 ・にんじん…1/3本  
 ・焼くわ…2本  
 ・おろしにんにく…少々  
 醤油…大さじ1  
 ごま油…大さじ1  
 皮むきいりごま…大さじ1



**121** ごま油 800g  
**122** ごま油 500g

## ところてん P18~21

【作り方】  
 ①きゅうりと人参は細切りにし、塩(分量外)をふってしばらくおいて揉み、水気を絞る。  
 ②ちくわは細切りし、ところてんは水気を切っておく。  
 ③ボウルに①と②、にんにく、④を入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫でしばらく冷やす。



農産物



# 太陽をたっぷり浴びた、一粒の贅沢。

鶴田農園グループ

生産者は仁木町の鶴田さん。美味しくなる一番の秘訣は、  
 天気が良いこと。そして、いかに良い根をつくるかが品質の  
 良さにつながります。化学肥料の使用を最小限に抑え、根  
 にやさしい有機質肥料を主体とした土作りを行うことで、  
 他とは違う美味しいさくらんぼになります。



鶴田 寿広さん

**826** ▲ さくらんぼ (水門) 300g × 4P  
 3,780円 (税込 4,082円)

**827** ▲ さくらんぼ (水門) 300g  
 1,030円 (税込 1,112円)

水門の果肉は淡黄色で、やや柔らかくみずみずしさがあります。味は甘く適度な酸味が特徴です。配達は7月1週を予定。天候により前後することがあります。

**828** ▲ さくらんぼ (佐藤錦) 300g × 4P  
 5,030円 (税込 5,432円)

**829** ▲ さくらんぼ (佐藤錦) 300g  
 1,340円 (税込 1,447円)

「ナポレオン」と「黄玉」の交配種で、生産量、知名度とも高く、日本を代表する品種。果皮は黄色地に紅色で赤みや甘みが強く、みずみずしいのが特徴です。配達は7月2週を予定。天候により前後することがあります。



※写真は佐藤錦



春先の寒さの影響で生育が不安定になり、サイズの大きいものが多くあります

**109 309 509 709** 毎週  
 ▲ ぜいたくトマト 500g 390円 (税込 421円)

**508 708** 3・4週  
 ▲ ぜいたくトマト 1kg 730円 (税込 788円)

## 甘味と旨味がギュッと濃縮。 大塚農場のぜいたくトマト

当別あんしん野菜生産組合



大塚 慎太郎さん・榎 耶さん



写真のように、トマトの尻部分にかさぶたのような跡のあるものが届くことがあります。尻ぐされ予防のため、めしべを手作業で取り除く際に一部でついてしまうものです。安定供給を確保するため、中まで慢食していないものは許容しています。

### — 生活クラブが取組む農産物の考え方 —

- 生産者は既存の提携先を中心とした地場生産者と、生活クラブ連合会の生産者とに分けられます。いずれも生産方法の履歴などの素性があさらかです。
- 地場生産者については新しい提携関係も生まれています。結集力という私たちの利用する力を見せることで、さらに提携関係を強くし、栽培方法へのこだわりや価格訴求が実現できることを目指していきます。
- 最初から完璧な無農薬や有機栽培をしているところではなく、私たちの声を聞いてくれる生産者と「安心なおいしさ」「顔の見える関係」を作っていくための取組みでもありと考えます。

### — 農産物の申込み・配達について —

- 「農産物申込用紙」でお申し込みください。
- 配達後はすぐに中を調べ、万が一腐れなどがあった場合はすぐに管轄の配送センターへご連絡ください。
- 天災・天候異常等により提携産地の収量が極端に減った場合は、申込後に「容量」「価格」「産地」の変更や、配達を中止する場合があります。産地変更はカタログに掲載していない産地になる場合もありますのでご了承ください。その際は放射能等に伴う出荷制限を除き、全国どこの産地の農産物も配達の可能性がります。
- 収穫時期の変更等で、配達週が前後する場合があります。
- 冬期・夏期の品質(温度)管理には細心の注意を払っていますが、荷受け場所や配達後の管理にもご注意ください。
- 掲載画像はイメージですので、実際に配達されたものとは見た目・品種・容量が異なる場合があります。
- 取り組みが年に1度の農産物には今月のみマーク(今月のみ)を、連続取り組みが終了する場合は今月で終了マーク(今月で終了)を付けています。※急速変更の場合があります。

### — 北海道地場生産者 —



# 毎週

毎週配達の農産物



JA 新いわて・JA 十和田おいらせ (青森)

101 301 501 701

**キャベツ 1玉**  
298円 (税込 322円)  
年間を通して露地栽培ものが食べられ、シャキシャキとした歯ざわりや煮込んだときの甘みが人気。常食したい野菜のひとつです。



102 302 502 702 103 303 503 703

**レタス 1玉**  
189円 (税込 204円)  
生産者の統木農園では有機質肥料の米ぬかを毎年使うなど化学肥料の使用低減を目指し、農業の使用も慣行の約半分に抑えた栽培をしています。



JA さつぼろ

**リーフレタス 1玉**  
189円 (税込 204円)  
レタスの中でも栄養価が高いといわれ、葉が柔らかくクセがないのが特徴です。削減指定農薬を使わず、農業使用回数も慣行栽培の半以下に抑えた栽培です。

104 304 504 704

**サニーレタス 1玉**  
189円 (税込 204円)  
カロテンや鉄分を多く含み、苦味もソフトなので、サラダや肉を巻いたり人気の品種。生活クラブ独自基準の削減指定農薬を使わずに栽培しています。



関岩佐商會

105 305 505 705

**ほうれん草 170g**  
265円 (税込 286円)  
生産者は北斗市の坂本さん。自家製の堆肥や稲わらを使い、生きた土づくりを目指した土中発酵という独自の農法で、無化学肥料、播種時以外は農薬不使用。



関岩佐商會

108 308 507 707

**にら 100g**  
145円 (税込 157円)  
生産者は知内町の宮上さん。近隣畜産農家の堆肥を使用するなど土づくりにこだわり、農薬を大幅削減しています。成分のアリシンには滋養強壮・疲労回復が期待されます。



当別あしん野菜生産組合

109 309 509 709

**ぜいたくトマト 500g**  
390円 (税込 421円)  
生産者は当別町の大塚さん。少し小ぶりで濃厚な甘みと酸み、旨みがしっかりとして滑らかな食感も特徴的。生食はもちろん、加熱しても美味しいトマトです。  
2~4個



JA ふくおか八女・JA 梨北 (山梨)・JA ほこた (茨城)

110 310 510 710

**中玉トマト 250g**  
318円 (税込 343円)  
甘みと酸味のバランスが良いのが特徴。通常のトマトと同様にリコピンもたっぷり、様々な健康効果が期待できる緑黄色野菜です。  
1個 16g 以上



みずみずしい旬のキュウリ!

当別あしん野菜生産組合

112 312 512 712

**キュウリ 5本**  
295円 (税込 319円)  
**113 313 513 713**  
**キュウリ 3本**  
193円 (税込 208円)  
生産者は当別の大塚さん。土作りにこだわり、農薬を削減するなど安心安全な野菜作りを目指しています。



JA につたみどり (群馬)・JA かとり (千葉)

114 315 514 715

**なす 3本**  
215円 (税込 232円)  
皮の表皮には抗酸化作用のあるアントシアニン系色素のナスニンが含まれ、強力な抗酸化作用や、肝障害の抑制作用が知られています。



当別あしん野菜生産組合・JA 北いしかり

117 318 517 718

**ブロッコリー 1個**  
195円 (税込 211円)  
ビタミンCとβカロテンが豊富で栄養価の高い緑黄色野菜です。花蕾の黄変以外、多少の変色(紫色や斑点状の変色)は許容としています。防除は慣行栽培基準の半以下を目指した栽培。



JA おいらせ (青森)・JA 千歳みらい・JA こしみず (北海道)

123 324 524 722

**にんじん 1kg**  
386円 (税込 417円)  
にんじんにはβカロテンが豊富で栄養価の高い緑黄色野菜。サラダ、煮物、炒め物と幅広く利用できる万能野菜です。



JA 岩井 (茨城)・JA 茨城むつみ

127 327 529 726

**長ねぎ (むぎ) 300g**  
300円 (税込 324円)  
関東地方で主流の根深ねぎで、根元に土寄せをして軟白部分を白く長くなるように育てています。むぎねぎでお届けします。



王冠堂農園 (高知)

128 330 530 729

**根生姜 100g**  
280円 (税込 302円)  
薬効の高い食物として古くから栽培されている香味野菜です。辛み成分は血行を良くし新陳代謝を高め、殺菌効果と体を温める作用があります。



JA さつぼろ

130 402 603 801

**生椎茸 130g**  
226円 (税込 244円)  
生産者は札幌市の清田しいたけファーム。帯広産樹木のオガ屑と有機でも使用可能な栄養体で育つ肉厚な有機菌床生椎茸です。



201 403 604 802

**舞茸 100g**  
224円 (税込 242円) 関岩佐商會  
生産者は厚沢部町の清田さん。菌床には白樺のおが粉など産材を使い、温泉熱も利用しています。自然光を取り入れた栽培により白っぽく、煮汁が黒くならないのが特徴です。



関岩佐商會

202 404 605 803

**生きくらげ 80g**  
302円 (税込 326円)  
生産者は厚沢部の清田さん。肉厚でプリプリの食感が特徴の生きくらげ。自然光のみで栽培するなど、自然に近い環境で育てています。



関丸エビ倶楽部 (茨城)

204 407 607 806

**ぶなしめじ 200g**  
281円 (税込 303円)  
生産者は代々きのご園を営む小嶋さん。和洋中どんな料理とも相性が良く、クセが少なく傘は小さめ、日持ちのよさも特徴です。



シーフードアヒージョに!

清田きのご園

205 608 1・3週

**ホワイトマッシュルーム 100g**  
260円 (税込 281円)  
旨み成分のグルタミン酸が料理の味を良くします。バター炒め、クリーム和え、煮込み、生のままサラダに等、気軽に利用できる食材です。

408 807 2・4週

**ブラウンマッシュルーム 100g**  
260円 (税込 281円)  
生産者は帯広市の清田さん。ほんえい競馬場の馬の糞ワラから作った堆肥を使い栽培しています。ブラウン種は濃い味と旨みのある旨み特徴。



関オルター・トレード・ジャパン (フィリピン)

207 409 609 809

**バラゴンバナナ 700g**  
680円 (税込 734円)  
化学肥料や農薬に頼らずに栽培したバラゴン種バナナ。ほんのりした酸味が生み出すコクのある甘さが特徴。収穫後の薬品処理はしていません。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材 農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供・惣菜 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料

だし 調味料 粉類・調理素材・農産加工品

缶詰 飲料

菓子 石けん類・家庭紙

雑貨・防災・ペット

ベビー・無蛍光

酒類 冷蔵 冷凍

パン

MORE

農産物

# 1週

1週配達の農産物



**106 ▲小松菜 200g 218円 (税込 235円)** JA たきかわ  
生産者は平澤さん。削減指定農薬を使わず、農薬回数も慣行栽培の半分に抑えています。カロテン含有量は、ほうれん草の2倍ともいわれ、カルシウム・鉄分等も豊富です。



JA たきかわ  
**107 ▲ミニチンゲン菜 120g 218円 (税込 235円)**  
生産者は平澤さん。削減指定農薬を使用せず、農薬回数も慣行の半分以上少なく抑えられています。チンゲン菜の約半分程の大きさで、葉も茎もやわらかなので丸ごとでも使えます。3~6個



JA たまな (熊本)・JA ほこた (茨城)  
**111 ミニトマト 150g 260円 (税込 281円)**  
小さくても栄養豊富でビタミンCもたっぷり。赤みの色素であるリコピンはカロテンのひとつで、活性酸素を抑える効果があるといわれています。6~22g 混規格



金丸農園  
**115 ▲ピーマン 200g 174円 (税込 188円)**  
生産者は栗山町の金丸さん。安全性にこだわり手作りのぼかし肥料や堆肥を使用して、有機 JAS 認証を取得した圃場で栽培しています。



JA みやざき **今月で終了**  
**116 カラーピーマン 140g 335円 (税込 362円)**  
完熟した赤や黄色のカラーピーマンは、肉厚で青臭みもなく、柔らかくて甘味があるのが特徴です。2~4個：2色以上



農産佐商會  
**118 ▲大根 1本 213円 (税込 230円)**  
生産者は、雪の下大根でお馴染みの函館市の小野寺さん。害虫対策として播種時に一度防除を行い、その後、基本は農薬不使用です。



**119 ▲ささげ 250g 245円 (税込 265円)** SH 農園ふるびら  
生産者は古平の堀さん。さがやが平らで幅が広く、未熟な豆をさがごと食べます。柔らかで、炒め物や天ぷら、煮物、和え物など使いやすい野菜です。



JA 東とくしま・湯通堂青果 (鹿児島)  
**120 オクラ 8~10本 211円 (税込 228円)**  
栄養的にも優れた緑黄色野菜。カロテンやビタミン類が豊富で、カルシウム・鉄などのミネラルやペクチンも含まれています。



関ビュアフーズとうや **今月で終了**  
**121 ▲セロリ 1束 210円 (税込 227円)**  
洞爺湖町は北海道一のセロリの産地。特有の芳香とシャキシャキとした歯触りが特徴です。葉は茎以上に栄養豊富なので、スープなどの利用がお勧め。



関丸エビ倶楽部 (茨城)  
**122 じゃがいもきたあかり 1.5kg 394円 (税込 426円)**  
生産者は茨城、丸エビ倶楽部の馬鈴薯部会。果肉は黄色でホクホクとした粉質で甘味があります。煮くずれしやすいので、蒸し芋やスープ、サラダに向いています。



関ビュアフーズとうや  
**124 ▲長いも 500g 455円 (税込 491円)**  
生産者は洞爺湖町の長いも部会。洞爺湖町の長いもは、従来の土質と火山灰が混じりあった、長いもの栽培に適した畑で栽培されています。1~2本



合同会社自然農業社  
**125 ▲ズッキーニ 2本 330円 (税込 356円)**  
生産者は自然農業社。有機 JAS 認証を受けた畑で栽培。病害発生時等は有機 JAS 規格適合農薬を使用する場合があります。多少のスレや虫食いは許容。一部黄色が混ざることがあります。



JA なめがたしおさい (茨城)・東三温室 (愛知)  
**126 大葉 10枚 123円 (税込 133円)**  
赤じそよりも香りが高く、刺身などのあしらいや天ぷら・麺類などの薬味に。香り成分の紫蘇アルデヒドは、食欲を増進してくれます。



JA 高知県・JA 土佐くろしお (高知)  
**129 ミヨウガ 40g 228円 (税込 246円)**  
ミヨウガは開花前の若い花穂で、独特の香りと歯触りが人気。刻んでかつお節としょう油をかけたたり、みそ汁の具材にと、薬味としてだけでなく、一品にできるのも魅力。



クボタ商行 (静岡・福島)  
**203 しめじ (ひらたけ) 100g 175円 (税込 189円)**  
品種は香りの良さが定評の「ひらたけしめじ」。うまみの強さとしっかりとした歯ごたえが特徴。味にクセがないのでどんな料理にも合います。



マルツボ (茨城) **今月で終了**  
**206 らっきょう 2kg 2,107円 (税込 2,276円)**  
らっきょうは梅と同じく、この時期にしか出回らない季節感たっぷりの野菜。薄皮をむき、芽の先端部分と根を切り落とし、塩漬にしたものを甘酢に漬けます。



**らっきょうの甘酢漬け**  
【作り方】① らっきょう2kgは1片ずつに分け、流水で洗う。根元と芽の部分は切り落として水で洗い、薄皮を除く。②水気を拭き取ってボウルに入れ、真塩100gを全体にまぶして1日置く。③小鍋に水200mlを入れ火にかけて糖300gを溶かし、食酢または純米酢800ml、唐辛子輪切り4本分を入れて火を止め、粗熱を取る。④たっぷりの湯を沸かし、②を20秒ほど茹でてザルにあげる。⑤煮沸消毒した瓶に④を入れ、らっきょうが温かいうちに②を加えて漬ける。



JA ふえぶき (山梨)  
**208 桃 (早生) 3個 (山梨県産) 1,480円 (税込 1,598円)**  
果肉はジューシーで酸味のない甘さが特徴。硬めでは上品な甘さを、軟らかめでは滑らかな舌触りと甘さを、お好みの加減で楽しめます。1個 195g 以上



JA 北つば (茨城)・JA 越後中央 (新潟)・JA につたみどり (群馬)  
**209 小玉すいか 1個 1,400円 (税込 1,512円)**  
見た目は小ぶりですが、皮が薄くギリギリまで果肉が詰まっているので食べ応えがあります。食味に優れ、甘味たっぷりで。



JA ながの・JA グリーン長野 **今月のみ**  
**210 あんず (ジャム用) 450g 1,030円 (税込 1,112円)**  
収穫熟度上、生食より、ジャムや果実酒に適しています。砂糖で煮るだけで甘味と酸味がギュッと濃縮されたジャムになります。



**あんずジャム**  
【作り方】① あんず450gは皮付きのまま洗って2つに割り、種を取ってざく切りにする。② ①に糖精糖(種を取ったあんずの重量の30~50%)を加えて軽く混ぜ、1~2時間置く。③ ②を弱めの中火にかけてアクを取り、とろみが出るまで混ぜながら煮詰め、ゆるいところみが出たら火を止め、レモン汁大さじ1~2(お好みで)を入れる。



JA フルーツ山梨 **今月で終了**  
**211 プラム大石早生 450g 735円 (税込 794円)**  
プラムの中でも熟期の早い品種で、果皮は淡く着色し、次第に全体が鮮紅色になります。果肉は黄色で甘酸っぱさが魅力。除草剤は不使用です。7~10個

# 2週

2週配達の農産物



JA たきかわ

**306** 小松菜 200g

218円 (税込 235円)

生産者は平澤さん。削減指定農薬を使用せず、農薬回数も慣行栽培の半分に抑えています。カロテン含有量は、ほうれん草の2倍ともいわれ、カルシウム・鉄分等も豊富です。



JA たきかわ

**307** ミニチンゲン菜 120g

218円 (税込 235円)

生産者は平澤さん。削減指定農薬を使用せず、農薬回数も慣行の半分以上少なく抑えられています。チンゲン菜の約半分程の大きさで、葉も茎もやわらかなので丸ごとでも使えます。3~6個



7月限定!

**311** ミニトマト 150g 250円 (税込 270円) 備ビュアーズとうや

生産者は洞爺湖町の佐伯さん。有機 JAS 認証を受け、独自の有機発酵肥料を使い豊かな土を作ることで、味に旨みと深みを与えています。前半は大玉傾向です。



JA につたみどり (群馬)・JA かとり (千葉)

**314** なす 5本

334円 (税込 361円)

表皮には抗酸化作用があると言われるアントシアニンが含まれています。夏の強い日差しを浴びたなすは皮が厚く実が詰まっているため、揚げ物や焼きなすがおすすです。



知久さん

金丸さん

袴田さんご夫婦

**316** ピーマン 200g 174円 (税込 188円) 知久農場・JA 北いしかり・金丸農園

生産者は袴田さんと、有機 JAS 認証を受けたハウスで栽培している知久さん、金丸さん。3生産者とも安心安全にこだわった栽培をしています。



JA みやざき

今月終了

**317** カラーピーマン 140g

335円 (税込 362円)

完熟した赤や黄色のカラーピーマンは、肉厚で青臭みもなく、柔らかくて甘味があるのが特徴です。

2~4個: 2色以上



JA さっぽろ

**319** カリフラワー 1個

270円 (税込 292円)

農薬使用は慣行栽培の半以下に抑えています。ビタミンCが豊富で、加熱しても損失が少ないのも特徴。日光が当たり、やや黄色みを帯びている場合があります。



JA 十和田おいらせ (青森)・グリーン・ジ・アース (青森)

**320** 大根 1本

220円 (税込 238円)

食物繊維豊富で特に食物の消化吸収を助けます。甘みの強い首に近い部分はサラダに、真ん中はふろふきなどの煮物に、辛味のある先端はおろしに適しています。



JA ゆうき青森・JA ちば東葛

**321** かぶ 500g

394円 (税込 426円)

ビタミンCやカルシウムが比較的多く、消化酵素のジアスターゼも含まれています。葉に変色や傷みがあった場合、葉の一部をカットすることがあります。



備丸エビ倶楽部 (茨城)

**322** じゃがいもとうや 1.5kg

394円 (税込 426円)

生産者は茨城の丸エビ倶楽部。とうやは芽が浅く肉色は黄色。澱粉が少なめで滑らかな舌触りと、火の通りが早く煮くずれにくい特徴があります。



JA あわじ島 (兵庫)

**323** 玉ねぎ 1.5kg

540円 (税込 583円)

よく炒めた玉ねぎにはグルタミン酸が豊富に含まれ、カレーやシチュー、ハンバーグなどの味を良くしてくれます。

1個5~12cm



合同会社 自然農産社

**325** ズッキーニ 2本 (特別価格)

278円 (税込 300円)

7月は収穫のピークを迎えます。たくさん食べてほしいという思いで特別価格です。JAS 有機を取得した畑で栽培しました。多少のスレや虫食いは許容。一部黄色が混ざることがあります。



**326** 生ニンニク 1個 250円 (税込 270円) 東山農場 今月のみ

生産者は東山さん。収穫後、乾燥する前の生のニンニクは市場に出回らず、この時期にしか食べられません。一般のニンニクとしてや、刺身の薬味などにおすすです。保存は風通しの良い常温で。



JA とびあ浜松 (静岡)

**328** 細ねぎ 100g

211円 (税込 228円)

葉が細く柔らかで、香りが良いので薬味や料理の彩りに重宝します。ビタミンやミネラルが多く含まれています。

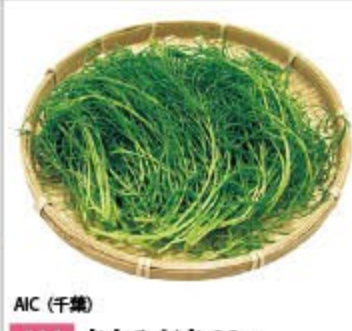


岡村グループ (埼玉・群馬)

**329** 大和芋 500g

566円 (税込 611円)

長芋に比べて粘りが強く、味が濃いのが特徴。各種ビタミンや食物繊維、ジアスターゼが豊富に含まれています。



AIC (千葉)

**401** おかひじき 90g

325円 (税込 351円)

鮮やかな色合いとシャキシャキ感が特徴。茹でてサラダや、みそ汁にも。生の場合はよく水にさらして。栽培期間中、化学合成農薬や化学肥料を使用していません。



クボタ商行 (静岡・福島)

**405** エリンギ 150g

307円 (税込 332円)

食物繊維が豊富で歯触りの良さが特徴です。油との相性も良く、クセのない甘みがあり色々な料理に使えます。特にバターソテーがおすす。



JA 十日町 (新潟)

**406** えのきだけ 200g

152円 (税込 164円)

甘い香り、歯切れの良さ、ベーコンとの相性が良く、洋風料理にも合います。軸を切り、ほくして冷凍すると使いやすい旨みも増します。



JA ふえぶき (山梨)

**410** 桃 (大玉) 2個 (山梨県産)

1,310円 (税込 1,415円)

山梨県ふえぶきは甲府盆地の南東部に位置し、寒暖の差が大きい良質な桃の産地。ボリュームのあるふくらとした果肉は食べ応えがあり、とてもジューシー。1個球径7.5cm以上



JA 富里市 (千葉)・JA 金沢市 (石川)

**411** すいか 1個

3,200円 (税込 3,456円)

シャリシャリとした食感と、みずみずしい甘味が魅力。果肉にはカロテンとリコピン、皮にもカルシウムとシトルリンが含まれています。

4kg 以上



JA フルーツ山梨

**412** プラム (ソルダム・菅野中生)

450g 735円 (税込 794円)

果皮は黄緑色ですが、果肉は濃赤色です。多汁で甘味が強く適度な酸味があり、日本のプラムの代表種として人気がある品種です。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材 農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供 軽食 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料 だし ルウ・ペー・スノース・調理の素 乾物・海苔 乾麺 粉類・調理素材・農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供 軽食 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ペーパー 無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物

# 3週

3週配達の農産物



JA さっぽろ  
**506** ◆ チンゲン菜 300g  
208円 (税込 225円)  
生産者はチンゲン菜を主力にする釧路の舟木さん。アクがなく、煮くずれしないので中華料理の他、どんな料理にもよく合います。毒性の強い削減指定農薬不使用。



**508** ◆ ぜいたくトマト1kg 730円 (税込 788円) 当別あんにん野菜生産者組合  
生産者は当別町の大塚さん。少し小ぶりで濃厚な甘みと酸み、旨みがつかりとして清らかな食感も特徴的。生食はもちろん、加熱しても美味しいトマトです。



JA 高知県・JA ちばみどり  
**511** ◆ ミニトマト 150g  
250円 (税込 270円)  
生産者は洞爺湖町の佐伯さん。有機JAS認証を受け、独自の有機発酵肥料を使い豊かな土を作ることで、味に旨みと深みを与えています。前半は大玉傾向です。



知久農場・JA 北いしかり・金丸農園  
**515** ◆ ピーマン 200g  
174円 (税込 188円)  
生産者はJA 北いしかりの袴田さんと、有機JAS認証を受けたハウスで栽培している深川の知久さん、栗山の金丸さん。3生産者とも安心安全にこだわった栽培をしています。



JA 庄内みどり (山形)・知久農場  
**516** 国産パプリカ 350g  
635円 (税込 686円)  
肉厚でみずみずしく甘みがあります。サラダや肉詰め、ピクルス、カレー炒めなど食べ方色々。お好みの料理でたっぷり味わって。  
2~3個



JA さっぽろ  
**518** ◆ カリフラワー 1個  
270円 (税込 292円)  
農業使用は慣行栽培の半分以下に抑えています。ビタミンCが豊富で、加熱しても損失が少ないのも特徴。日光が当たり、やや黄色みを帯びている場合があります。



JA 十和田おいらせ (青森)・グリーン・ジ・アース (青森)  
**519** 大根 1本  
220円 (税込 238円)  
食物繊維豊富で特に食物の消化吸収を助けます。甘みの強い首に近い部分はサラダに、真ん中はふるふきなどの煮物に、辛味のある先端はおろしに適しています。



JA たきかわ  
**520** ◆ インゲン 100g  
205円 (税込 221円)  
生産者はJA たきかわのインゲン部会。有機質を主体にした肥料を使い、農薬を抑えて栽培しています。ゴマ和え、煮物、炒め物にお勧め。



SH 農園ふるひら  
**521** ◆ ささげ 250g  
245円 (税込 265円)  
生産者は古平の福さん。さがが平らで幅が広く、未熟な豆をさやごと食べます。柔らかくて、炒め物や天ぷら、煮物、和え物など使いやすい野菜です。



JA 東とくしま・海産堂青果 (鹿児島)  
**522** オクラ 8~10本  
211円 (税込 228円)  
栄養的にも優れた緑黄色野菜。カロテンやビタミン類が豊富で、カルシウム・鉄などのミネラルやペクチンも含んでいます。



丸九エビ倶楽部 (茨城)  
**523** じゃがいもきたあかり 1.5kg 394円 (税込 426円)  
生産者は茨城、丸九エビ倶楽部の馬鈴薯部会。果肉は黄色でホクホクとした粉質で甘みがあります。煮くずれしやすいので、蒸しものやスープ、サラダに向いています。



洞爺湖町の長いも部会  
**525** ◆ 長いも 500g  
455円 (税込 491円)  
生産者は洞爺湖町の長いも部会。洞爺湖町の長いもは、従来の土質と火山灰が混じりあった、長いもの栽培に適した畑で栽培されています。  
1~2本



JA 高知県・JA ちばみどり  
**526** シシトウ 100g  
222円 (税込 240円)  
ピーマンと同じ甘味種ですが、まれに辛いものもあります。油との相性が良く、強火で炒めると風味も食感も良くなります。



合同会社 自然農産社  
**527** ◆ ズッキーニ 2本 (特別価格) 278円 (税込 300円)  
7月は収穫のピークを迎えます。たくさん食べてほしいという思いで特別価格です。JAS 有機を取得した畑で栽培しました。多少のスレや虫食いは許容。一部黄色が混ざることがあります。



JA なめがたしおさい (茨城)・東三温室 (愛知)  
**528** 大葉 10枚  
123円 (税込 133円)  
赤じそよりも香りが高く、刺身などのあしらいや天ぷら・麺類などの薬味に。香り成分の紫蘇アルデヒドは、食欲を増進してくれます。



JA 高知県・JA 土佐くろしお (高知)  
**601** ミョウガ 40g  
228円 (税込 246円)  
ミョウガは開花前の若い花穂で、独特の香りと歯触りが人気。刻んでかつお節としょう油をかけたたり、みそ汁の具材にと、薬味としてだけでなく、一品にできるのも魅力。



AKC (千葉)  
**602** おかひじき 90g  
325円 (税込 351円)  
鮮やかな色合いとシャキシャキ感が特徴。茹でてサラダや、みそ汁にも。生の場合はよく水にさらして。栽培期間中、化学合成農薬や化学肥料を使用していません。



クボタ商行 (静岡・福岡)  
**606** しめじ (ひらたけ) 100g  
175円 (税込 189円)  
品種は香りの良さが定評の「ひらたけしめじ」。うまみの強さとしっかりとした歯ごたえが特徴。味にクセがないのでどんな料理にも。



JA ふえふき (山梨)  
**610** 桃 (早生) 3個 (山梨県産)  
1,480円 (税込 1,598円)  
果肉はジューシーで酸味のない甘さが特徴。硬めでは上品な甘さを、軟らかめでは滑らかな舌触りと甘さを、お好みの加減で楽しめます。  
1個 195g 以上



JA 北つば (茨城)・JA 越後中央 (新潟)・JA につたみどり (群馬)  
**611** 小玉すいか 1個  
1,400円 (税込 1,512円)  
見た目は小ぶりですが、皮が薄ギリギリまで果肉が詰まっているので食べ応えがあります。食味に優れ、甘味たっぷり。  
1.0kg 以上



JA おきなわ北部地区営農振興センター  
**612** 国産マンゴー 1個  
3,180円 (税込 3,434円)  
アップルマンゴーとも呼ばれます。樹上で十分に熟度を上げて収穫しています。うるし科なので敏感な方はご注意ください。  
420g 以上



JA フルーツ山梨  
**613** プラム (サマーエンジェル) 2個 680円 (税込 734円)  
果皮は紅色で果肉は黄色です。果汁が豊富で甘みが強く、適度な酸味もあります。  
**今月のみ**

# 4 週

4週配達の農産物



JAさっぽろ

**706** **チンゲン菜 300g**

208円 (税込 225円)

生産者はチンゲン菜を主力に作る篠路の舟木さん。アクがなく、煮くずれないので中華料理の他、どんな料理にもよく合います。毒性の強い削減指定農薬不使用。



当別あしん野菜生産組合

**708** **ぜいたくトマト 1kg**

730円 (税込 788円)

生産者は当別町の大塚さん。少し小ぶりで濃厚な甘みと酸み、旨みがしっかりと滑らかな食感も特徴的。生食はもちろん、加熱しても美味しいトマトです。



関ヒュアフーズとうや

**711** **ミニトマト 150g**

250円 (税込 270円)

生産者は洞爺湖町の佐伯さん。有機JAS認証を受け、独自の有機発酵肥料を使い豊かな土を作ることで、味に旨みと深みを与えています。前半は大玉傾向です。



JA につたみどり (群馬)・JA かどり (千葉)

**714** **なす 5本**

334円 (税込 361円)

表皮には抗酸化作用があると言われるアントシアニンが含まれています。夏の強い日差しを浴びたなすは皮が厚く実が詰まっているため、揚げ物や焼きなすがおすすです。



知久農場・JA 北いしかり・金丸農園

**716** **ピーマン 200g**

174円 (税込 188円)

生産者はJA北いしかりの袴田さんと、有機JAS認証を受けたハウスで栽培している深川の知久さん、栗山の金丸さん。3生産者とも安心安全にこだわった栽培をしています。



JA 庄内みどり (山形)・知久農場

**717** **国産パプリカ 350g**

635円 (税込 686円)

肉厚でみずみずしく甘みがあります。サラダや肉詰め、ピクルス、カレー炒めなど食べ方色々。お好みの料理でたっぷり味わって。



JA さっぽろ

**719** **カリフラワー 1個**

270円 (税込 292円)

農業使用は慣行栽培の半分以下に抑えています。ビタミンCが豊富で、加熱しても損失が少ないのも特徴。日光が当たり、やや黄色みを帯びている場合があります。



JA 十和田おいらせ (青森)・グリーン・ジ・アース (青森)

**720** **大根 1本**

220円 (税込 238円)

食物繊維豊富で特に食物の消化吸収を助けます。甘みの強い首に近い部分はサラダに、真ん中はふろふきなどの煮物に、辛味のある先端はおろしに適しています。



JA あわじ島 (兵庫)

**721** **玉ねぎ 1.5kg**

540円 (税込 583円)

よく炒めた玉ねぎにはグルタミン酸が豊富に含まれ、カレーやシチュー、ハンバーグなどの味を良くしてくれます。



滝農園

**723** **たきちびコーン(ヤングコーン) 5本**

450円 (税込 486円)

生産者は滝さん。とうもろこし「味来」の美味しさを追及するため、1本の幹から1本だけ、栄養を集中させたものを収穫しています。その際、若採りされたものが「たきちびコーン」です。



合同会社自然農業社

**724** **ズッキーニ 2本(特別価格)**

278円 (税込 300円)

7月は収穫のピークを迎えます。たくさん食べてほしいという思いで特別価格です。JAS有機を取得した畑で栽培しました。多少のスレや虫食いは許容。一部黄色が混ざることがあります。



東山農場

**725** **ニンニク 250g**

597円 (税込 645円)

品種は福地ホワイト六片、白く甘みがあり栄養価の高いニンニクです。農業は最低限に抑え除草剤も使っていません。規格重量は出荷時の重量です。



JA とびあ浜松 (静岡)

**727** **細ねぎ 100g**

211円 (税込 228円)

葉が細く柔らかで、香りが良いので薬味や料理の彩りに重宝します。ビタミンやミネラルが多く含まれています。



岡村グループ (埼玉・群馬)

**728** **大和芋 500g**

566円 (税込 611円)

長芋に比べて粘りが強く、味が濃いのが特徴。各種ビタミンや食物繊維、ジアスターゼが豊富に含まれています。



王冠堂農園 (高知)

**730** **新生姜 500g**

880円 (税込 950円)

収穫後すぐに出荷される新生姜は、辛味が少なく柔らかくみずみずしいのが特徴。血行を良くするなど生姜特有の効能もあります。有機肥料を使い農薬も削減しています。



さっぱりとした甘酢漬けもこの時期の食卓にのせていいのです!

**新生姜の甘酢漬**

【作り方】①新生姜 500g はよく洗い、皮ごと薄切りにする。②純米酢 180ml、素精糖 90g、真塩 小さじ 2/3 を小鍋で温め、素精糖が溶けたら火からおろす。③湯を沸かし、真塩と①を入れて1~2分茹で、ざるにあげて熱いうちに②に漬けて冷ます。④③を煮沸消毒した瓶に入れ、冷蔵庫で一晩おく。



クボタ商行 (静岡・福島)

**804** **エリンギ 150g**

307円 (税込 332円)

食物繊維が豊富で歯触りの良さが特徴です。油との相性も良く、クセのない甘みがあり色々な料理に使えます。特にバターソテーがおすすめ。



JA 十日町 (新潟)

**805** **えのきだけ 200g**

152円 (税込 164円)

甘い香り、歯切れの良さ、ベーコンとの相性が良く、洋風料理にも合います。軸を切り、ほくして冷凍すると使いやすい旨みも増します。



JA 邑楽産林 (群馬)

**808** **にがうり 1本**

228円 (税込 246円)

「ゴーヤ」や「レイシ」などとも呼ばれ、ビタミンCが豊富で特有の苦味が特徴。油との相性がよく豆腐と炒めたゴーヤチャンプルが人気。



JA ふえふき (山梨)

**810** **桃(大玉) 2個(山梨県産)**

1,310円 (税込 1,415円)

山梨県ふえふきは甲府盆地の南東部に位置し、寒暖の差が大きい良質な桃の産地。ボリュームのあるふっくらとした果肉は食べ応えがあり、とてもジューシー。



JA 富里市 (千葉)・JA 金沢市 (石川)

**811** **すいか 1個**

3,200円 (税込 3,456円)

シャリシャリとした食感と、みずみずしい甘味が魅力。果肉にはカロテンとリコピン、皮にもカリウムとシトルリンが含まれています。



JA おきなわ北部地区営農振興センター

**812** **ちぎって食べるパイナップル 1個 1,010円 (税込 1,091円)**

品種は「ボゴール」国内産パイナップル。酸味が少なく小果を手でちぎって食べられます。芯もサクサク甘くおすすめです。



JA おきなわ北部地区営農振興センター

**813** **国産マンゴー 1個**

3,180円 (税込 3,434円)

アップルマンゴーとも呼ばれます。樹上で十分に熟度を上げて収穫しています。うるし科なので敏感な方はご注意ください。



鶴田農園グループ

**814** **ブルーベリー 100g**

470円 (税込 508円)

生産者は仁木の土田さん。特有の甘酸っぱさでヨーグルトやアイスクリームのトッピング、手作りジャムにもぴったりです。有機JAS認証を取得して作る、無農薬のブルーベリーです。

米・豚肉 牛乳・鶏肉 卵・牛肉 調味料・だし ルウ・ペースト・ソース・調理の素 乾物・海苔・乾麺 粉類・調理素材 農産加工品 缶詰 レトルト・ご飯のお供 惣菜 飲料 菓子 石けん類・家庭紙 雑貨・防災・ペット ベビー・無蛍光 酒類 冷蔵 冷凍 パン MORE 農産物