

豚肉

今週のおすすめ

放牧豚モモ・切落しセット

北海道でのびのび育った放牧豚をお試しください！



組合員満足度 評価件数
4.53 17件
★★★★★
※点数はカタログ作成時の平均点数です。

お試しにピッタリの少量サイズパックです。

100g当たり
274円ファーマーズファクトリー 所:北海道
放牧豚モモ 100g、切落し 100g、賞:90日以上356 隔週 凍 NON-GMO
放牧豚モモ・切落しセット
1セット(100g×2)

548円(税込 592円)

自然豚

七星
食品自然派 Style
国産シリーズ
脂肪が少なくヘルシーな
モモを切落しにしました。
使いやすいバラ凍結です。100g当たり
190円七星食品 所:香川
自然豚モモ、賞:90日以上358 隔週 凍 NON-GMO
自然豚モモ切落し(バラ凍結)
400g

758円(税込 819円)

自然派 Style
国産シリーズ
主にモモ肉とバラ肉が入ります。
バラつきはありますが、幅広い料理に使えます。100g当たり
180円七星食品 所:香川
自然豚 バラ、賞:35日以上359 隔週 凍
自然豚切落し 毎週凍
250g

448円(税込 484円)

360 150g
自然豚モモ切落し(バラ凍結)
100g当たり
190円

285円(税込 308円)

使いきり
150g

脂肪が少なくヘルシーです



35ページ 8921
甘辛生姜だれ
でカンタン♪
豚肉とナスの生姜焼き

キメの細かな赤身肉。肉そのもの味を楽しむ料理に向いています。

NON-GMO
えさまで分別
七星食品 所:香川
自然豚モモ、賞:35日以上30 毎週 凍
自然豚モモスライス
250g

通常548円 535円(税込 578円) 特価

自然派 Style
国産シリーズ
適度な脂肪で食べ応えがあり、ポークステーキやさんかつにおすすめです。100g当たり
234円
七星食品 所:香川
自然豚肩ロース、賞:35日以上366 隔週 凍
自然豚肩ローステキカツ
250g(2枚)

通常598円 585円(税込 632円) 特価

自然派 Style
国産シリーズ
キメが細かく脂肪の少ないヒレ肉。100g当たり
310円
七星食品 所:香川
自然豚ヒレ、賞:90日以上367 隔週 凍
自然豚ヒレ一口カツ用
250g

通常798円 775円(税込 837円) 特価



脂肪のコクと旨みがたっぷりのバラ肉。



赤身と脂身の層が交互になったコクがある濃厚な部位。炒めもの、煮ものなどにおすすめ！

自然派 Style
国産シリーズ
自然豚の肩ロース肉をスライスしました。100g当たり
258円
七星食品 所:香川
自然豚肩ロース、賞:35日以上362 隔週 凍
自然豚肩ロースしゃぶしゃぶ用
250g

645円(税込 697円)

自然派 Style
国産シリーズ
自然豚のロース肉を極厚のステーキ用にしました。ちょっと贅沢したい時に！100g当たり
250円
七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上363 毎週 凍
自然豚モモしゃぶしゃぶ用
250g

578円(税込 624円)

自然派 Style
国産シリーズ
赤身が多いモモ肉をしゃぶしゃぶ用にカットしました。100g当たり
232円
七星食品 所:香川
自然豚モモ、賞:35日以上364 隔週 凍
自然豚モモ生姜焼き用
250g

510円(税込 551円) 特価

自然派 Style
国産シリーズ
脂肪分が少なく、きめが細かい部位です。食べ応えのある大きめのカット。100g当たり
204円
七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上365 隔週 凍
自然豚ロースステイック
(バラ凍結)
300g

838円(税込 905円)

あつたら安心！自然豚ミンチ&切落し

自然派 Style
国産シリーズ
主に、ウデ・モモ・バラなどをミックスしました。使いやすい
(バラ凍結)七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上自然豚ミンチ 毎週凍
45 250g

通常438円 428円(税込 462円) 特価

100g当たり
172円

357 150g

278円(税込 300円) 特価

100g当たり
186円使いきり
150g自然派 Style
国産シリーズ
主にモモ肉とバラ肉が入ります。
バラつきはありますが、幅広い料理に使えます。

まいど注文

七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上自然豚切落し 每週凍
359 250g

448円(税込 484円) 特価

100g当たり
180円

360 150g

285円(税込 308円) 特価

100g当たり
190円使いきり
150g

旨みの多いロース肉を、しゃぶしゃぶ用に薄切りにしました。

自然派 Style
国産シリーズ
七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上自然豚ロース
しゃぶしゃぶ用
10 250g 毎週

262円 特価

通常675円 655円(税込 707円) 特価

100g当たり
250円

11 250g×2 毎週

1,250円(税込 1,350円) 特価

100g当たり
250円

280円

焼くだけで簡単にメインディッシュ。

自然派 Style
国産シリーズ
七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上366 隔週 凍
自然豚モモ生姜焼き用
250g

510円(税込 551円) 特価



280円

七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上367 隔週 凍
自然豚ロース味噌漬け
160g(2枚)

628円(税込 678円)



280円

※冷蔵でお届けのため、ドリップが多少発生します。
予めご了承ください。

自然豚をフレッシュなままお届け！

自然派 Style
国産シリーズ
七星食品が今、出荷したい商品を2品冷蔵でお届けします。

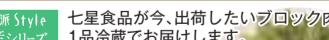
まいど注文

七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上371 毎週 藏
冷蔵/自然豚
モモスライス
200g

480円(税込 518円)

100g当たり
240円七星食品 所:香川
自然豚モモ、賞:35日以上372 每週 藏
冷蔵/自然豚
肩ローススライス
200g

520円(税込 562円)

100g当たり
260円七星食品 所:香川
自然豚肩ロース、賞:35日以上373 每週 藏
冷蔵/自然豚
ロース生姜焼き用
200g

560円(税込 605円)

100g当たり
280円七星食品 所:香川
自然豚ロース、賞:35日以上374 每週 藏
冷蔵/自然豚
応援スライスセット
1セット(400g以上)

1,000円(税込 1,080円)

100g当たり
250円七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上375 每週 藏
冷蔵/自然豚
応援お任せブロック企画
1パック

1,000円(税込 1,080円)

100g当たり
250円七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上376 每週 藏
冷蔵/自然豚
応援お任せブロック企画
1パック

1,000円(税込 1,080円)

100g当たり
250円七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上377 每週 藏
冷蔵/自然豚
応援お任せブロック企画
1パック

1,000円(税込 1,080円)

100g当たり
250円七星食品 所:香川
自然豚、賞:35日以上378 每週 藏
冷蔵/自然豚
応援お任せブロック企画
1パック

1,000円(税込 1,080円)



トントン
豚肉 脂肪の少ない赤身の部位をスライスしました。
大浦農場
100g当たり 285円
大浦 所:和歌山
豚肩・豚ウデ(大浦農場)・賞:60日以上
376 隔週凍 NON-GMO
えさまで分別
豚赤身スライス(大浦農場)
200g 570円(税込 616円)



ヒレと並ぶ最上の部位といわれている、きめが細かくて柔らかい肉です。
100g当たり 374円
377 月1回凍 NON-GMO
えさまで分別
豚肩ローススライス(大浦農場)
200g 748円(税込 808円)



肉そのものの味を楽しむ料理に最適です。
100g当たり 260円
赤身と脂身をほど良くミックスしました。
約100gずつに分けてパック。
大浦 所:和歌山
豚モモ(大浦農場)※2個組で300gでお届けする場合があります。予めご了承ください・賞:60日以上
378 月1回凍 NON-GMO
えさまで分別
豚モモブロック(大浦農場)
300g 778円(税込 840円)



大浦 所:和歌山
豚(大浦農場)・賞:60日以上
379 毎週凍 NON-GMO
えさまで分別
豚ミンチ(大浦農場)
300g 698円(税込 754円)

牛乳・乳製品

ハム・ワインナー

豆腐・納豆

パン

青果

米・冷凍野菜

肉

卵

魚

食材セット

ふらす便

惣菜

調味料

乾物

菓子

飲料・酒

雑貨

鶏肉

今週のおすすめ 神山鶏ぶつ切り

骨から旨みあふれる!



鶏鍋は出汁で決まる!



煮込むほど柔らかになります。骨からは旨みが出て、料理の味が深まります。

NON-GMO
えさまで分別
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏モモ・賞:150日以上
380 月1回凍 オリジナル
神山鶏ぶつ切り
300g(3~6本) 538円(税込 581円)

コリコリとした歯ざわりがとてもおいしい。



焼き鳥の材料としても人気があります。

イシイフーズ 所:徳島
神山鶏砂肝・賞:150日以上
388 隔週凍 オリジナル
神山鶏砂肝
250g(7~9個) 318円(税込 343円)



適度な脂肪とコクのある味わい。

イシイフーズ

モモ肉のジューシーさと歯ごたえを味わってください。

あっさりしていて、どんな料理にも合います。



程よい大きさにカット済みなので、解凍後、包丁を使わずに調理できます。

100g当たり 183円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏モモ150g、ムネ150g・賞:90日以上
383 隔週凍 オリジナル
神山鶏からあげセット
300g 548円(税込 592円)

肉に少し切り目を入れると、味がしみ込み火も通りやすくなります。

100g当たり 183円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏モモ150g、ムネ150g・賞:90日以上
383 隔週凍 オリジナル
神山鶏からあげセット
300g 548円(税込 592円)

おいしさに定評のある神山鶏の骨付きモモ肉。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ササミ・賞:90日以上
384 隔週凍 オリジナル
神山鶏ササミ(バラ凍結)
350g(4~6本) 570円(税込 616円)

やわらかく、ヘルシーなムネ肉です。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ササミ・賞:90日以上
384 隔週凍 オリジナル
神山鶏ササミ(バラ凍結)
350g(4~6本) 570円(税込 616円)

おいしさに定評のある神山鶏の骨付きモモ肉。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ササミ・賞:90日以上
384 隔週凍 オリジナル
神山鶏ササミ(バラ凍結)
350g(4~6本) 570円(税込 616円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 毎週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 毎週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 毎週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 毎週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 毎週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

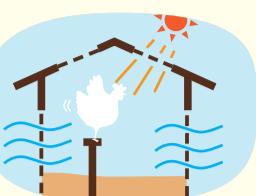
100g当たり 163円
イシイフーズ 所:徳島
神山鶏ムネ・賞:90日以上
391 每週凍 オリジナル
神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>
2本(600g) 1,020円(税込 1,102円)

やわらかく脂肪分の少ないムネ肉のミニチです。

100



平飼い



鶏舎には止まり木を設置。自由に動き回ることができるため、鶏本来の習性に沿った生活ができます。

PHF、非遺伝子組み換え(分別管理)飼料を使用し、飼料米を配合した平飼い卵です。



旭商事 所:徳島 賞:7日以上

398 毎週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF平飼い卵 6個

310円(税込 335円)

NON-GMO
えさまで分別

旭商事(所:徳島)、籠谷(所:兵庫)、
翔洋舍(所:香川)賞:生産者により設定
が異なります

698 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF平飼い卵 10個

通常470円 460円(税込 497円) 特価



※ご注文多数の場合、生産者・
価格を変更し「PHF赤(白)
卵10個」をプラスチック
パックでお届けします。

有機JAS認証の飼料で育てています!
厳正な有機JAS規格をクリアした、人や鶏、環境に配慮した
たまごです。



100% ORGANIC

NON-GMO
えさまで分別

旭商事 所:徳島
鶏卵(徳島県) 賞:6日以上

399 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
オーガニックたまご
6個

650円(税込 702円)



まいど
注文

えさには飼料米を約23%配合しました。

コープ自然派のケージ飼い



自然の光や風が入る鶏舎でストレスを最小限に抑えています。ケージの中もゆとりを確保しています。

紙パックでお届けします。NON-GMO(分別管理)・PHF飼料にこだわり、飼料米も導入しています。

NON-GMO
えさまで分別

穂積養鶏 所:徳島
賞:5日以上

400 每週 蔵 限定
PHF白卵10個(紙パック)

5500

385円(税込 416円)

※限定数超過の場合、生産者・色・内容量を変更のうえプラスチックパックでお届けします。

小家族の方や買い足しに好評。ブリッとしたハリと粘りは抜群です。



蔵 NON-GMO
えさまで分別
たむらのタマゴ 所:徳島
賞:5日以上

404 ふらす便 300612 毎週
PHF白卵6個

260円(税込 281円)

蔵 NON-GMO
えさまで分別
たむらのタマゴ 所:徳島
賞:5日以上

405 ふらす便 300629 每週
PHF赤卵6個

275円(税込 297円)

※限定数超過の場合、生産者・色・内容量を変更のうえプラスチックパックでお届けします。

NON-GMO
えさまで分別

たむらのタマゴ 所:徳島
賞:5日以上

26 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF白卵10個

385

385円(税込 416円)

※ご注文多数の場合、生産者・色・内容量を変更してお届けします。

NON-GMO
えさまで分別

たむらのタマゴ 所:徳島
賞:5日以上

406 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF赤卵10個

405

405円(税込 437円)

※ご注文多数の場合、生産者・色・内容量を変更してお届けします。

黄身が白っぽい色をした卵です。

コーンのかわ
りを飼料米の
みで置き換え
ました。黄身
の色が薄いの
が特徴です。

NON-GMO
えさまで分別
たむらのタマゴ
所:徳島
賞:5日以上

402 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF白卵6個<飼料米100%>

260

260円(税込 281円)

限定
500

たむらのタマゴ 所:徳島
賞:5日以上

403 每週 蔵 NON-GMO
えさまで分別
PHF白卵10個<飼料米使用>

405円(税込 437円)

オンライン限定
で企画中
「PHF元気たまご赤」



穂積養鶏 所:徳島
賞:5日以上
 NON-GMO
えさまで分別
自然派オンラインでご注文
ください。

水産加工

今週のおすすめ 真アジフィーレ

背骨がないから食べやすい!



フィーレとは?

「三枚おろし」をした時
の「片身」のことです。



長崎産のアジを腹骨、せいごを取り除いて3枚におろしました。

長崎沖

7~11枚

鳴門魚類 所:徳島
あじ(水揚げ地 長崎/漁獲海域 長崎沖) 賞:15日以上

408 月1回 凍 真アジフィーレ 特価

200g(約7~11枚)
通常450円 438円(税込 473円)

毎日の食卓に鮭をどうぞ!

沖縄の塩「シマ
マーク」を使
い、じっくりと
低温熟成させ
ました。

平田水産 所:徳島
紅鮭(水揚げ地 アメリカ/ロシア/漁獲海域
アメリカ沖、ロシア沖) 食塩(3%)※1尾を
切り分けていますので尾の部分が入る場合が
あります。ご了承ください。賞:45日以上

409 每週 凍 塩鮭 150g(3切) 678円(税込 732円)

※今回より価格
上がります。

マルハニチロ 所:茨城
ベニサケ(水揚げ地 アメリカ/漁獲海域
アラスカ沖) 食塩 賞:150日以上

410 月1回 凍 MSCアラスカ産紅鮭切身 140g(2切) 690円(税込 745円)

※写真は5切です。

紅鮭の最も脂の乗ったハ
ラス部分。カリッと香ばし
く焼くと絶品です。

「海のエコラベル」MSC認証を取得して
います。

アラスカ沖

411 次回 凍 北海道産秋鮭のステーキカット(甘塩味) 140g(2切) 498円(税込 538円)

アラスカ沖

北海道水揚
される秋鮭をス
テーキカットに
しました。食べや
すい甘塩味です。

マルタ水産 所:愛媛
秋鮭(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海
道沖) 食塩 賞:90日以上

412 月1回 凍 紅鮭ハラス 130g 388円(税込 419円)

アラスカ沖

賞:2026年5月29日

トナミ食品工業 所:北海道
紅鮭(水揚げ地 アメリカ/漁
獲海域 アメリカ沖) 食塩

413 月1回 凍 特価 紅鮭ハラス 130g 388円(税込 419円)

アラスカ沖

天然のぶりの乗ったハ
ラス部分。カリッと香ばし
く焼くと絶品です。

鳴門魚類 所:徳島
ぶり(水揚げ地 長崎/漁獲海域 五島
沖、対馬沖、濟州沖) 賞:15日以上

414 隔週 凍 天然ぶり切身 3切(240g) 525円(税込 567円)

五島沖
対馬沖
濟州沖

天然のぶりの乗ったハ
ラス部分。カリッと香ばし
く焼くと絶品です。

鳴門魚類 所:徳島
ぶり(水揚げ地 長崎/漁
獲海域 五島沖、対
馬沖、濟州沖) 賞:
15日以上

415 隔週 凍 北海道産さんまフィーレ 200g 398円(税込 430円)

北太平洋

北海道水揚
されたさんまを調理し
やすく食べやすいようにフィーレに
しました。

角倉商店 所:兵庫
サバ(水揚げ地 和歌山、三
重、高知、愛媛/漁
獲海域 濑戸内海、大坂湾)※水揚
げ状況によりお届け出来
ない場合があります。予めご了
承ください。賞:30日以上

416 月1回 凍 市場直送 さば切身 130g(2切) 430円(税込 464円)

瀬戸内海
大阪湾

日本海で漁獲された脂ののったさばを使用し、
水温製法で塩かどのない甘塩味に仕上げました。

ダイマツ 所:鳥取
さば(水揚げ地 鳥取、島根、兵庫、京都、石川、富
山/漁獲海域 日本海) 賞:60日以上

417 月1回 凍 氷温 甘塩さば切身 225g(5切) 410円(税込 443円)

日本海

天然のぶりの乗ったハ
ラス部分。カリッと香ばし
く焼くと絶品です。

柴宇淡路食彩 所:兵庫
標準名しろさば(いぐ
(水揚げ地 兵庫/漁
獲海域 淡路島近海) 賞:
30日以上

418 隔週 凍 天然ぶり切身 3切(240g) 525円(税込 567円)

五島沖
対馬沖
濟州沖

天然のぶりの乗ったハ
ラス部分。カリッと香ばし
く焼くと絶品です。

齊木商店 所:兵庫
ソウハチカレイ(水
揚げ地 北海道/漁
獲海域 北海道沖) 賞:
90日以上

419 月1回 凍 淡路産鰯切身 120g(2~3切) 420円(税込 454円)

淡路島沖

鰯本来の上品で淡白な味わいをお楽しみください。
淡路島近海で水揚げ
された新鮮な天然鰯
を切身

自然派Style 天然エビと、国産原料にこだわりました。
えび・青森県産のイカを多めに配合し、北海道産
のほたての3種類をミックスしました。

阪神低温 所:兵庫、新潟
むきえび(水揚げ地) インドネシア、インド産
ア、インドネシア、漁獲海域、インドネシア、
ア、インドネシア、ムラサキイカ
(水揚げ地) 青森/漁獲海域、北
太平洋、ボイルほたて貝(ほたて
貝(水揚げ地) 北海道/漁獲海域
噴火湾) 賞:150日以上

31 隔週凍 **特価**
自然派Style シーフードミックス
140g 508円(税込 549円)
通常518円



青森県十三湖のしじみを砂出し後、凍結しました。



北海道ほたて貝柱の無選別品。割れ、欠けや
大きさ不揃いとなります。[オホーツク海]



425 1月1回凍 **特価**
青森県産冷凍しじみ
160g 278円(税込 300円)
通常298円

岡山県産の牡蠣を独自製法の低温スチーム
でふっくらと蒸しあげ、-60℃で急速凍結
しました。



430 次回未定凍
蒸し牡蠣 海の白珠
250g 1,150円(税込 1,242円)

一本釣り漁で漁獲されたかつおを使用。

年末から初夏に漁獲される南
方のかつおを、土佐伝統のわら
焼きたたきに仕上げました。

※今回より通常価格
上がります。

575円(税込 621円)



自然派Style 国産シリーズ 北海道産秋鮭オスの「レッド」を使用。パンなどに挟んでも、しっかりと存在感があるスマーカーサーモンです。

北海道産の秋鮭を北海道産のナラ材で燻しました。

丸高水産 所:北海道
鮭(水揚げ地) 北海道/漁獲海域、道東沖、食
塩、賞:90日以上

433 隔週凍 **NON-GMO**
**自然派Style 北海道秋鮭
スマーカーサーモン**
40g×2 598円(税込 646円)

※原料サイズに
よって個数が前後する可能性があります。賞:90日以上

※写真は「徳用」です。

※写真は「徳用」です。</

ほんのり上品な甘口仕上げ。 自然派Style 白みそ使用



砂糖不使用で、国産大豆とお米のもつ本来の甘みだけで、ゆっくりと二昼夜寝かせました。

鳴門魚類 所:徳島
サバ(水揚げ地 長崎／漁獲海域
五島沖 対馬沖、杵屋沖)、国産大豆みそ、発酵調味料(米)、三河みりん(米)・賞:15日以上

456 月1回 凍 焼 NON-GMO

サバ西京漬

180g(2枚)

通常430円 420円(税込 454円)

五島沖
対馬沖
杵屋沖
2枚

特価

国産の厳選された真あなごを丁寧に焼き上げ、カットしました。 対馬西沿岸沖

拓海加工販売 所:大阪
マアナゴ(水揚げ地 長崎県対馬／漁獲海域 対馬西沿岸沖)、濃口醤油(大豆・小麦を含む)、本味醤、食塩・賞:15日以上

457 次回未定 凍 レンジ NON-GMO

焼あなご巻き芯(手巻き寿司用)

40g(5g×8本)

741円(税込 800円)

国内で水揚げされた真いわしに、カレー粉を加えた衣をまぶしました。

NON-GMO

三重県漁連 所:三重
まいわし(水揚げ地 三重 千葉他／漁獲海域 日本近海)、衣(パルケール)(小麦粉、食用油脂、野菜(玉ねぎ、トマト、ニンニク、生姜)、食塩、粗糖、その他)、馬鈴薯澱粉、こしょう、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんご・バナナを含む)・賞:90日以上

460 月1回 凍 揚げる 焼 NON-GMO

フライパンでいわしカレーソテー

200g

398円(税込 430円)

お好みで、タルタルソースなどをつけてどうぞ。

北海道産の秋鮭に衣を付けて、食べやすい大きさのフライにしました。

揚げる NON-GMO

新サカイヤフーズ 所:北海道
鮭(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、衣(パン粉)、米粉、でん粉、小麦粉、(一部に小麦・さけを含む)・賞:150日以上

461 毎週 凍 オリジナル

北海道産サーモンフライ

190g(6~7切)

通常478円 448円(税込 484円)

特価

アレンジ自在!

鹿児島県産クロムツを鮮度の良いままに下処理してミニチにしました。



やまた水産食品 所:鹿児島
クロムツ(水揚げ地 鹿児島／漁獲海域 鹿児島県西部海域)・賞:150日以上

458 次回未定 凍

鹿児島県産クロムツのミニチ

200g(100g×2袋)

398円(税込 430円)

上品な甘みが楽しめる西京漬け。

高級魚と言われる銀ダラを、砂糖を使わず、素材の旨みと甘みだけでじっくり漬け込みました。

NON-GMO

鳴門魚類 所:徳島
銀ダラ(水揚げ地 佐賀県(船籍:アメリカ)／漁獲海域 アラスカ沖)、国産大豆みそ、発酵調味料(米)、本みりん・賞:15日以上

459 月1回 凍 オリジナル

銀ダラ西京漬け

160~170g(2切)

980円(税込 1,058円)

アラスカ沖



国産小麦を使ったパン粉で衣付け。

より自然に近い粗放養殖で育てたブラックタイガーフィッシュを使用。

NON-GMO

シンコーフーズ 所:奈良
エビ(インドネシア産)、衣(パン粉)、小麦粉、植物油脂、でん粉、胡椒、(一部にエビ・小麦を含む)・賞:90日以上

462 月1回 凍 オリジナル

こだわりエビフライ(5尾入)

150g(30g×5尾)

750円(税込 810円)

インドネシア産



ごはんにも、パンにも合います！



長崎県産の大型のブリを使い食塩となたね油を加えフレークをつくりました。サラダやパスタの具材にも。

兵庫県漁連水産加工センター 所:兵庫
ブリ(水揚げ地 長崎／漁獲海域 長崎県沖)、なたね油、食塩・賞:150日以上

463 次回未定 凍 NON-GMO

いろいろ使えるブリのほぐし身

100g

通常398円 358円(税込 387円) 10% OFF

長崎県沖

身入りの良い時期に獲れた広島県産かきを使用。素材の旨み・風味を引き出したかきフライに仕上げました。

主原料
NON-GMO

広島県漁連 所:広島
かき(水揚げ地 広島／漁獲海域 広島湾)、衣(パン粉)、小麦粉、食塩)、(一部に小麦・大豆を含む)・賞:150日以上

464 月1回 凍 揚げる

広島産大粒かきフライ

180g(6粒)

640円(税込 691円)

国産(京都府産)の新鮮な「いわし」を原料に使い、国産小麦100%のパン粉をつけたフライを作りました。

凍 揚げる

日本マリンフーズ 所:山口
イワシ(水揚げ地 京都、石川他／漁獲海域 日本海西部 他)、衣(パン粉)、小麦粉)、食塩)、(一部に小麦を含む)・※小骨がありますのでご注意下さい。・賞:150日以上

467 月1回 凍

サクサク国産いわしフライ

220g

380円(税込 410円)

468 徳用350g

350g

558円(税込 603円)

※皿もりは350gです。

組合員 特別価格

558円(税込 603円)

特価

海老の風味と食感にこだわりました。天然海老をバテにし、国産パン粉で海老カツを作りました。

インドネシア産
マレーシア産
インド産
パングラディッシュ産

高橋德治商店 所:宮城
えび(インドネシア、マレーシア、インド、パングラディッシュ産)、玉ねぎ(国産)、パン粉(小麦を含む)、小麦粉、全卵(国産)、米油、でん粉(ぱれいしょ(国産))、食塩、衣(パン粉)、小麦粉(小麦を含む)、全卵(国産)、小麦粉、おから粉(大豆(国産)を含む)・賞:90日以上

465 月1回 凍 オリジナル

海老カツ

180g(3ヶ)

585円(税込 632円)

ふくらとした身が楽しめます！ 北海道で水揚げされた真だらを薄切りにし、唐揚げ用に粉付けしました。

賞:2026年3月16日

NON-GMO

かねしょ 所:北海道
真だら(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、衣(澱粉)、馬鈴薯(国産)、小麦粉(小麦(国産))、食塩)、(一部に小麦・卵を含む)・賞:90日以上

469 月1回 凍 揚げる

北海道産真だら唐揚げ

180g(6個)

478円(税込 516円)

特価

ふくらさわらの青さのりフライ

180g(5~8個)

450円(税込 486円)

国産さわらを使用したふくら柔らかなフライです。

香川県伊吹島で漁獲された新鮮なスズキを使用しています。

NON-GMO

キヨーワ 所:香川
スズキ(水揚げ地 香川県／漁獲海域 濱戸内海)、衣(パン粉)、小麦粉、バジルピューレ(バジル、大豆油)、米粉、食塩、こしょう)、(一部に小麦・大豆を含む)・※小骨が入る可能性があるので注意ください。・賞:150日以上

466 次回未定 凍 オリジナル

香川県産

スズキフライバジル入

200g(4枚入)

510円(税込 551円)

瀬戸内海

三重県漁連 所:三重

さわら(水揚げ地 京都、福井、鳥取、長崎、鹿児島／漁獲海域 日本海、東シナ海、九州沖)、食塩)、(一部に小麦・卵を含む)・賞:90日以上

470 月1回 凍 揚げる

ふくらさわらの青さのりフライ

180g(5~8個)

450円(税込 486円)

鳴門産のわかめだけを使って塩蔵しました。

鳴門沖

徳島県漁連 所:徳島
わかめ(水揚げ地 徳島／養殖海域 鳴門沖)、食塩・賞:45日以上

475 月1回 藏

鳴門塩蔵わかめ

300g

870円(税込 940円)

小魚の旨みと栄養をトッピング！

兵庫県淡路島で獲れたカタクチイワシの稚魚を、瞬時に茹でました。

淡路島近海

サイズと色目を無選別にして価格を抑えました。

大分沖
愛媛沖
鹿児島沖

柴宇淡路食彩 所:兵庫
カタクチイワシ(水揚げ地 大分、愛媛、鹿児島、他／漁獲海域 大分沖、愛媛沖、鹿児島沖)、食塩)・賞:お届け日を含め5日

天然鮮魚

- 近海で水揚げ
- 冷凍せずに届け
- 「平田さんの鮮魚BOX」については直近のお届けのものをHPに掲載しています。
- 水揚げ状況により産地を変更する可能性があります。

徳島市場で仕入れた魚をそのままBOXに入れました。

平田水産 所:徳島
鮮魚(水揚げ地 徳島、香川、高知、愛媛／漁獲海域 紀伊水道、瀬戸内海、高知沖)※天候や季節により、水揚げ港は変更する場合があります。消:お届け日翌日

487 毎週 氷
平田さんの鮮魚BOX
1箱 1,713円(税込 1,850円)

旬の魚をすべて下処理しました。処理方法は魚種によって違います。

平田水産 所:徳島
鮮魚(水揚げ地 徳島、香川、高知、愛媛／漁獲海域 紀伊水道、瀬戸内海、高知沖)※天候や季節により、水揚げ港は変更する場合があります。消:お届け日翌日

488 毎週 氷
お手軽鮮魚BOX(下処理済)
1箱 1,558円(税込 1,683円)

塩焼き・味噌煮など、色々な味わいをお楽しみください。

平田水産 所:徳島
さば(水揚げ地 徳島、三重、静岡、千葉／漁獲海域 紀伊水道、太平洋)※天候や季節により、水揚げ港は変更する場合があります。消:お届け日翌日

489 隔週 氷
さば
1尾 438円(税込 473円)

獲れたてのさわらを切身にしました。ソテーにおすすめ!

平田水産 所:徳島
サワラ(水揚げ地 徳島、愛媛、徳島、京都、富山、九州／漁獲海域 紀伊水道、日本海、太平洋)※天候や季節によって、イサキ、グレなどが入ります。消:お届け日当日

490 毎週 氷
さわらの切身
2切(140g) 560円(税込 605円)

新鮮な旬の魚をお刺身にしてお届けします。

平田水産 所:徳島
主にマグロ、イカ、アジ(水揚げ地 徳島、高知、紀伊水道、瀬戸内海、太平洋)※天候によって、イサキ、グレなどが入ります。消:お届け日当日

491 每週 氷
お刺身BOX
1箱 980円(税込 1,058円)



本場の旬の旨みをたっぷりとお楽しみください。

平田水産 所:徳島
マダイ(水揚げ地 徳島／漁獲海域 紀伊水道、徳島沖)※天候や季節により、水揚げ港は変更する場合があります。消:お届け日当日

492 隔週 氷
刺身用あじ
1尾(120~150g) 1,096円(税込 1,184円)

丸ものからさばきます。鮮魚BOXでお届け。
マグロをブロックにしました。お刺身でどうぞ。

平田水産 所:徳島
マグロ(水揚げ地 高知、徳島、宮崎、沖縄／漁獲海域 太平洋)※一尾丸ごとさばくため、セットされる部位によっては2~3切入可能な可能性があります。予めご了承ください。消:お届け日当日

493 月1回 氷
刺身用天然鯛
片身分 1,600円(税込 1,728円)

あさりを生きたまま海水パックしてお届けします。

平田水産 所:徳島
あさり(水揚げ地 北海道沿岸、愛知、三重／漁獲海域 北海道沿岸、愛知沿岸、三重沿岸)※砂出し工程はありますが、砂は完全に取れていたわけではありません。消:お届け日当日

495 毎週 氷
あさり
200g 700円(税込 756円)

氷詰めの保冷箱でお届け。
お鍋やバター焼き、グラタンに入れても美味しい!

マルムラ美野水産
所:広島
カキ(水揚げ地 広島／養殖海域 瀬戸内海)※天候によって、イセエビ、カキなどが入ります。消:お届け日翌日

496 毎週 氷
加熱用かき
120g 458円(税込 495円)

練り製品

- すり身原料は国産が基本
- 化学調味料(アミノ酸など)
リソウ酸塩不使用

自然派Style 国産シリーズ
国産の無リンすり身と、「海はいのち」で作ったかにままで。

497 1個
6本(約85g) 185円(税込 200円)

498 2個組
6本(約85g)×2 通常350円 330円(税込 356円) 特価

愛媛県産の鰯と無リンすり身でつくった、味わいのあるちくわです。

八水蒲鉾 所:愛媛
スケソウダラすり身(国内製造)、でん粉、卵白、食塩、粗糖、発酵調味料、かにエキス／着色料(紅麹)、(一部に小麦・卵・かにを含む)賞:15日以上

499 隔週 藏
素材派 鰯小竹輪
6個 268円(税込 289円)

ボイルイカを無リンすり身に混ぜ合わせました。

八水蒲鉾 所:愛媛
スケソウダラすり身(国内製造)、八毛、でん粉、卵白、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス、(一部に小麦・卵を含む)賞:お届け日含め5日前後

500 隔週 藏
素材派 イカ天
6個 378円(税込 408円)

アカモク(海藻)のねばりが癖になる。
無リンすり身に国産のアカモク(海藻)を入れた天ぷらです。

主原料
NON-GMO
八水蒲鉾 所:愛媛
スケソウダラすり身(国内製造)、アカモク(国産)、でん粉、卵白、植物油脂、砂糖、食塩、酵母エキス、発酵調味料、(一部に小麦・卵を含む)賞:お届け日含め5日前後

501 月1回 藏
素材派 アカモク天
6個 268円(税込 289円)

宇和海(豊後水道)でとれた新鮮な生魚が主原料。

魚の風味を活かした
キリッとしたかまぼこです。

島原本舗 所:愛媛
魚肉【えそ(愛媛県産)、ふえだい(いと)】、卵白(卵を含む)、馬鈴薯でん粉、食塩、酵母エキス・賞:5日前以上

502 毎週 藏
自然派宇和島かまぼこ
90g 298円(税込 322円)

プリッとした食感に仕上げたちくわです。

島原本舗 所:愛媛
魚肉(國産)、卵白(卵を含む)、馬鈴薯でん粉、食塩、酵母エキス・賞:お届け日を含め4日

503 隔週 藏
宇和島ちくわ
2本(80g) 278円(税込 300円)

宇和海・豊後水道でとれた小魚を使った「じゃこ天」に、ごぼうや野菜を練り込みました。

島原本舗 所:愛媛
魚肉(愛媛県産)、魚肉すり身、ごぼう、玉ねぎ、人参、馬鈴薯でん粉、なたね油、食塩、本みりん、酵母エキス・賞:お届け日を含め4日

505 月1回 藏
宇和島ささがきごぼうじゃこ天
3枚 298円(税込 322円)

復興応援
放射能
不検出
7種の国産野菜の色合いがきれい。
「野菜にすり身を合わせる」をコンセプトにした、野菜たっぷりさつま揚げ。

高橋徳治商店 所:宮城
魚肉(タラ(国産)、キベツ(国産)、まなねぎ(国産)、かぼちゃ(国産)、じゃがいも(国産)、にんじん(国産)、いんげん(国産)、たけのこの(国産)、でん粉(ぱれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、清酒、食塩、米油(揚げ油)・賞:90日前後

506 隔週 凍
7種の野菜揚げ
165g(5個) 340円(税込 367円)

復興応援
放射能
不検出
原材料に「サメ」を使ったはんぺん。
ソフトでふんわり食感のはんぺんです!

高橋徳治商店 所:宮城
魚肉(タラ(国産)、ヨシキリザメ(国産)、卵白(卵(国産)を含む)、煮だし汁(カツオ節、サバ節)(国内製造)、山芋(オロシ山芋(サバ節))、でん粉(ぱれいしょ(国産))、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、レモン汁・賞:90日前後

507 月1回 凍
ソフトはんぺん
188g(4枚) 475円(税込 513円)

こだわりの
製法
口当たりなめらか
弾力あるかまぼこ

カッターを使わず石臼でじっくり擂る昔ながらの製法により、なめらかで弾力があり、魚本来の風味を味わえるかまぼこを作っています。卵白は不使用。

いちうろこ 所:静岡
魚肉(すけぞうたら(国産))、澱粉(北海道産馬鈴薯)、砂糖(鹿児島県産粗製糖)、食塩、発酵調味料、かつおだし・賞:6日前

508 隔週 藏
いちうろこ蒲鉾
1本(220g) 555円(税込 599円) 特価

カッターを使わず石臼でじっくり擂る昔ながらの製法により、なめらかで弾力があり、魚本来の風味を味わえるかまぼこを作っています。卵白は不使用。

508 隔週 藏
いちうろこ蒲鉾
1本(220g) 555円(税込 599円) 特価

あったかおでんを囲もう♪

島原本舗 所:愛媛
魚肉【アジ、エソ、ホタルジャコ】(愛媛県産)、その他、ぱれいしょ(卵(卵を含む)、ナタネ油、食塩、本みりん、酵母エキス・賞:お届け日を含め4日

504 毎週 藏
宇和島じゃこ天スティック
12本(102g) 248円(税込 268円)

手間をおしまず昆布と鰹節からとった本格だし付き。

いちうろこ 所:静岡
魚肉(たら(国産)、いわし(国産)、ごぼう、うずら卵、たこ、馬鈴薯澱粉、砂糖、醸酵調味料、食塩、かつおだし、醤油、昆布、ナタネ油、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)・賞:4日前以上

707 隔週 藏
おでん種詰め合わせ(だし付き)
6種11品 730円(税込 788円) 10%OFF

四国産わかめ天、野菜天、生姜天のアソートパック。

島原本舗 所:愛媛
助宗たらすり身(国産)、馬鈴薯澱粉、なたね油、食塩、卵白(卵を含む)、ごぼう、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、ナタネ油、卵白(卵を含む)、食塩、本みりん、酵母エキス・賞:お届け日を含め4日

509 毎週 藏
おでんだね
330g(小判3枚、ボール3個、ごぼう巻き3本、おでんくわ2本) 748円(税込 808円)

島原本舗 所:愛媛
助宗たらすり身(国産)、馬鈴薯澱粉、なたね油、食塩、卵白(卵を含む)、ごぼう、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、ナタネ油、卵白(卵を含む)、食塩、本みりん、酵母エキス・※揚げ油はNON-GMOではありません・賞:お届け日を含め4日

510 每週 藏
「彩」おでん
205g(3種7個) 478円(税込 516円)

おでんはもちろん、煮もの、そのまま即食もできる練りもののセットです。

煮込むと小魚の風味がより一層引き立ちます。

島原本舗 所:愛媛
スケソウダラすり身(国内製造)、ごぼう、ハモ、卵白、でん粉、いか、えそ、砂糖、植物油脂、食塩、紅ずわいがいに、発酵調味料、酵母エキス、かにエキス／着色料(紅麹)、(一部に小麦・卵・かに・いかを含む)・賞:5日前前後

706 每週 藏
素材派 鰯入りおでん詰め合わせ
5種13個 718円(税込 775円)

通常728円

お子さんにも食べやすい小さいサイズ

復興応援
放射能
不検出
お子さんに食べやすい小さめの形にしています。
お弁当にもピッタリです。

高橋徳治商店 所:宮城
魚肉(金頭(国産))、豆腐(大豆(国産)を含む)、米粉(米(国産))、でん粉(ぱれいしょ(国産))、ホタテエキス、砂糖、発酵調味料、米油、おろしにんにく(にんにく)、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜(生姜(国産))・賞:90日前以上

511 次回 凍
「スター」NON-GMO
パクパクなぎよっと
160g(8個) 365円(税込 394円) 特価

カナガシラをふんだんに使用し、ざっくりとした食感。
スパイスクーリックでごはんがすすむ味付け!
子どもに魚を食べて欲しいという想いから開発されました。

8個

コープ自然派の油はNON-GMO

毎日の暮らしに欠かせない食用油。実は、原材料や製法などが異なる様々な種類の油が流通しています。

コープ自然派の油は、原料に遺伝子組み換え作物を使用しないこと、そして、あんしんのためにさまざまなこだわりがあります。

自然派Style 一番搾り純正なたね油

オーストラリア産の「遺伝子組み換えをしていない「なたね」」を使用しています。
輸送の際は、厳重に管理されたコンテナを使用し、遺伝子組み換えされたものやその他のものが混ざらないようにしています。

自然派Style一番搾り純正なたね油と市販品のちがい		
自然派Style一番搾り純正なたね油	市販品(一例)	
原料	<input checked="" type="checkbox"/> 遺伝子組み換えでないなたね <input checked="" type="checkbox"/> 圧搾法 <input checked="" type="checkbox"/> 抽出 <input checked="" type="checkbox"/> 食酢とお湯で油から不純物を取り除きます。 <input checked="" type="checkbox"/> 約1週間	<input checked="" type="checkbox"/> 遺伝子組み換えなたね <input checked="" type="checkbox"/> 圧搾法など <input checked="" type="checkbox"/> 圧搾(一番搾り)後、搾かずに石油系の溶剤(ヘキサン)をかけてさらに油を抽出します。 <input checked="" type="checkbox"/> リン酸・シュウ酸、苛性ソーダ等の薬品を使って不純物を取り除きます。 <input checked="" type="checkbox"/> 数時間
精製		
製造期間		
同じように見ても、自然派Styleのなたね油はこんなにこだわりがつまっているのです！		

自然派Style

圧搾一番搾りのみのピュアな油です。
淡白で良質な風味。

平田産業 所:福岡
食用なたね油(国内製造)
※キャノーラ種
賞:240日以上

5 NON-GMO 特価
自然派Style
一番搾り純正なたね油
1250ml 通常980円 930円(税込 1,004円)

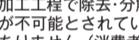
一般的な食用油事情

食用油は遺伝子組み換え作物を使っていても表示義務がなく*、一般的には表示なしで流通しています。

油の原料となるトウモロコシ、大豆、なたね、綿はほとんどが輸入に頼っており、輸入品の多くが遺伝子組み換え作物です(遺伝子組み換え作物推定輸入比率(2024年)トウモロコシ93%、大豆94%、なたね58%、綿実93% 参考:バイオテク情報普及会とりまとめおよび試算)。



マーガリン、
スナック菓子の揚げ油
など



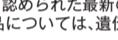
マヨネーズ、ドレッシング、
マーガリン、
ショートニングの原料など



お菓子、
ネギトロ、
油揚げなど



お菓子、
ネギトロ、
油揚げなど



お菓子、
ネギトロ、
油揚げなど



ツナ缶、まぐろ缶など

加工品で使用される際は
植物油 サラダ油
食用植物油脂 など
と表示されます。

加工品も NON-GMO の油を使用しています。

*油の原料はNON-GMOを原則としていますが、ポスティ掲載商品の一部およびCaoCao掲載商品には、GMO不分別原料を使用している商品があります。

NON-GMO 遺伝子組み換えの可能性がある
原材料が全体の0.9%未満です。

自然派Styleメバチマグロネギトロ

刺身にできるほどおいしい天然メバチマグロが原料。

マグロの他に使用しているのは非遺伝子組み換えのなたね油のみなので安心♪

*市販のネギトロは、マグロにとろみ油という植物性の油と着色料や調味料を混ぜたものが使用されていることが多いです。

自然派Style

凍 NON-GMO

マストミ 所:徳島

メバチマグロ(水揚げ地 静岡／漁獲海域 太平洋)、菜種油・賞:7日以上

自然派Styleメバチマグロネギトロ(すじ取り)

434 二人前

50g×2

通常558円 548円(税込 592円)

特価

435 四人前

50g×4

通常1,075円 998円(税込 1,078円)

特価



自然派Styleたまねぎドレッシング

希少な圧搾国産なたね油、有機米酢、国産丸大豆醤油などを使用。

つぶつぶ有機たまねぎを加え、たまねぎの甘みと風味を活かしました。

自然派Style

50% ORGANIC

光食品 所:徳島
有機米酢(有機米(国産))、なたね油、有機たまねぎ、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩、でんぱん、昆布、有機にんじん、有機レモン、香辛料・賞:120日以上

513 NON-GMO

自然派Styleたまねぎドレッシング

200ml

通常370円 355円(税込 383円)



豚肉のソテー



季節毎に5種類をミックスしてお届け。

サッと洗ってサラダにどうぞ。

自然派Style

国産シリーズ

熊本産 北海道産小麦「きたほなみ」のみを使用。

産直

特価

1kg

通常368円 358円(税込 387円)

特価

横山製粉 所:神奈川

小麦(北海道産) ※たんぱく質:9.7g(100gあたり)・賞:100日以上

514

産直 薄力小麦粉(自然派Style)

1kg

通常598円 585円(税込 632円)

特価

1kg

通常368円 358円(税込 387円)

特価

1kg

通常598円 585円(税込 632円)

特価

1kg

通常368円 358円(税込 387円)

</div

