

牛乳・乳製品  
ハム・ウィンナー  
豆腐・納豆  
パン  
青果  
米・冷凍野菜  
肉  
卵  
魚  
食材セット  
ぶらす便  
惣菜  
調味料  
乾物  
菓子  
飲料・酒  
雑貨

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ください！

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)

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。

自然豚  
七星食品

あったら安心！自然豚ミンチ&切落し

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
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)

357 150g

278円(税込) (300円)

100g当たり  
172円

100g当たり  
186円

使いきり  
150g

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚モモ・賞:90日以上

自然豚モモ切落し(バラ凍結) 400g

358 隔週 凍 NON-GMO

758円(税込) (819円)

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚切落し 毎週 凍

359 250g

448円(税込) (484円)

360 150g

285円(税込) (308円)

100g当たり  
180円

100g当たり  
190円

使いきり  
150g

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚ローズ しゃぶしゃぶ用

10 250g 毎週

通常675円 **655円**(税込) (707円)

11 250g×2 毎週

通常1,290円 **1,250円**(税込) (1,350円)

100g当たり  
262円

100g当たり  
250円

使いきり  
150g

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚ローズ スライス

361 隔週 凍 NON-GMO

558円(税込) (603円)

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚モモ切落し(バラ凍結)

362 隔週 凍 NON-GMO

645円(税込) (697円)

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚モモ切落し(バラ凍結)

363 毎週 凍 NON-GMO

578円(税込) (624円)

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚モモ切落し(バラ凍結)

364 隔週 凍 NON-GMO

510円(税込) (551円)

自然豚 Style 国産シリーズ  
NON-GMO  
使いやすい  
[バラ凍結]

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

自然豚ローズ スティック

365 隔週 凍 NON-GMO

838円(税込) (905円)

脂肪が少なくヘルシーです

自然豚 Style 国産シリーズ

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。肉そのものの味を楽しむ料理に向いています。

100g当たり  
214円

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

脂肪のkokと旨みがたっぷりのバラ肉。

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚バラ・賞:35日以上

361 隔週 凍 NON-GMO

558円(税込) (603円)

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

100g当たり  
258円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚肩ロース・賞:35日以上

362 隔週 凍 NON-GMO

645円(税込) (697円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚モモ・賞:35日以上

363 毎週 凍 NON-GMO

578円(税込) (624円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

364 隔週 凍 NON-GMO

510円(税込) (551円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

365 隔週 凍 NON-GMO

838円(税込) (905円)

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。

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

366 隔週 凍 NON-GMO

585円(税込) (632円)

適度な脂肪で食べ応えがあり、ポークステーキやとんかつにおすすめです。

100g当たり  
234円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:90日以上

367 隔週 凍 NON-GMO

775円(税込) (837円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

368 隔週 凍 NON-GMO

998円(税込) (1,078円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

369 隔週 凍 NON-GMO

710円(税込) (767円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

370 隔週 凍 NON-GMO

628円(税込) (678円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

366 隔週 凍 NON-GMO

585円(税込) (632円)

適度な脂肪で食べ応えがあり、ポークステーキやとんかつにおすすめです。

100g当たり  
234円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:90日以上

367 隔週 凍 NON-GMO

775円(税込) (837円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

368 隔週 凍 NON-GMO

998円(税込) (1,078円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

369 隔週 凍 NON-GMO

710円(税込) (767円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

370 隔週 凍 NON-GMO

628円(税込) (678円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

366 隔週 凍 NON-GMO

585円(税込) (632円)

適度な脂肪で食べ応えがあり、ポークステーキやとんかつにおすすめです。

100g当たり  
234円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:90日以上

367 隔週 凍 NON-GMO

775円(税込) (837円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

368 隔週 凍 NON-GMO

998円(税込) (1,078円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

369 隔週 凍 NON-GMO

710円(税込) (767円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

370 隔週 凍 NON-GMO

628円(税込) (678円)

焼くだけで簡単にメインディッシュ。

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

366 隔週 凍 NON-GMO

585円(税込) (632円)

適度な脂肪で食べ応えがあり、ポークステーキやとんかつにおすすめです。

100g当たり  
234円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:90日以上

367 隔週 凍 NON-GMO

775円(税込) (837円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

368 隔週 凍 NON-GMO

998円(税込) (1,078円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

369 隔週 凍 NON-GMO

710円(税込) (767円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

370 隔週 凍 NON-GMO

628円(税込) (678円)

生産者を紹介します！

希望農場放牧豚

生後約90日以降は放牧場でのびのび育ちます。一般的な豚より飼育期間が長く、しっかり運動しているため、肉が締まり、噛みしめるほどに豚本来の旨みが味わえます。

■抗生物質・合成抗菌剤不使用  
(肥育期間中)

■放牧場で豚が好きな時にえさを食べています

コープ自然派の産直肉

他の生産者の詳しい情報はこちら！

冷蔵でお届け！

自然豚をフレッシュなままお届け！

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

371 毎週 蔵

冷蔵/自然豚  
モモスライス 200g

480円(税込) (518円)

肉の間の適度な脂肪が特徴です。kokのあるまろやかな味。

100g当たり  
260円

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

372 毎週 蔵

冷蔵/自然豚  
肩ローススライス 200g

520円(税込) (562円)

自然豚 Style 国産シリーズ

七星食品 所:香川  
自然豚・賞:35日以上

373 隔週 蔵

冷蔵/自然豚  
ロース生姜焼き用 200g

560円(税込) (605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。

まいど注文

登録すると税込価格から60円引き！  
※詳しくは商品ニュースをご覧ください。

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。

※お届けの一例です。

七星食品 所:香川  
自然豚・消:お届け日を含め2日前後

374 毎週 蔵 NON-GMO

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)

七星食品が今、出荷したいブロック肉を1品冷蔵でお届けします。

※お届けの一例です。

七星食品 所:香川  
自然豚・消:お届け日を含め2日前後

375 毎週 蔵 NON-GMO

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)

組合員さんの声

生きものにやさしい育て方なのにこの値段で食べられるなんてビックリ!! 味もとても美味しかったです。

組合員満足度 評価件数  
4.49 83件

★★★★★

※点数はカタログ作成時の平均点数です。

組合員さんの声

何が届くかお楽しみ。好みの厚さでとんかつやトンズステーキを楽しんでいます。

組合員満足度 評価件数  
4.41 49件

★★★★★

※点数はカタログ作成時の平均点数です。



トントン  
豚肉

大浦農場

脂肪の少ない赤身の部位をスライスしました。



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)

飼料自給率にも貢献しています

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**

大浦 所:和歌山  
豚肩ロース(大浦農場)・賞:60日以上

**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**

大浦 所:和歌山  
豚モモ(大浦農場)※2個組で300gでお届けする場合もあります。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)

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。



100g当たり  
**233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)

鶏肉

今週のおすすめ

骨から旨みあふれる!



鶏鍋は出汁で決まる!

煮込むほど柔らかくなります。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** 

神山鶏ぶつ切り  
300g(3~6本)

**538円** (税込 581円)

適度な脂肪とコクのある味わい。



100g当たり  
**189円**

イシイフーズ 所:徳島、大阪  
神山鶏モモ・賞:150日以上

**3 毎週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏モモ肉  
270g

**510円** (税込 551円)  
通常520円

あっさりしていて、どんな料理にも合います。



100g当たり  
**134円**

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏ムネ・賞:150日以上

**17 毎週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏ムネ肉  
210g

**280円** (税込 302円)  
通常290円

脂肪分が少なく、味は淡泊で肉質がやわらかいのが特徴。



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** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏ササミ(バラ凍結)  
350g(4~6本)

**570円** (税込 616円)

使いやすい[バラ凍結]



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** 


NON-GMO えさまで分別

神山鶏からあげセット  
300g

**548円** (税込 592円)


使いきれる小分けパックも!

100gずつのお試しパックです。新規の組合員さん、少人数のご家族におすすめ。



100g当たり  
**224円**

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏モモ・賞:150日以上


**381 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏モモ肉(小)3個組  
100g×3

**670円** (税込 724円)

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏ムネ・賞:150日以上

**382 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏ムネ肉(小)3個組  
100g×3

**598円** (税込 646円)

フレッシュな冷蔵のお肉でダッカルビ!

チーズをまぶすとチーズダッカルビとしても美味しく召し上がれます。



魚谷キムチ 所:徳島  
コチュジャン、麦芽水飴、醤油、砂糖、酒、にんにく、胡麻油、胡麻、生姜、葱、唐辛子粉、食塩、胡椒(原材料の一部に小麦・大豆を含む)・賞:45日以上

**385 隔週 凍 NON-GMO**  
えさまで分別

ダッカルビのタレ  
160g

**410円** (税込 443円)

人気の神山鶏をノンフローズンでお届けします。



100g当たり  
**193円**

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏モモ・賞:お届け日を含め3日

**386 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏モモ肉(冷蔵)  
270g

**520円** (税込 562円)  
※冷蔵でお届けのため、多少ドリップが発生します。予めご了承ください。

使いやすい[バラ凍結]



100g当たり  
**139円**

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏ムネ・賞:お届け日を含め3日

**387 毎週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏ムネ肉(冷蔵)  
210g

**290円** (税込 313円)

コリコリとした歯ざわりがとてもおいしい。



100g当たり  
**128円**

イシイフーズ 所:徳島  
神山鶏砂肝・賞:150日以上

**388 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏砂肝  
250g(7~9個)

**318円** (税込 343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  
神山鶏手羽元・賞:150日以上

**389 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏手羽元  
300g(4~6本)

**358円** (税込 387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  
神山鶏骨付きモモ・賞:150日以上


**390 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏骨付きモモ肉2本  
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ンチです。



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** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏ヘルシーミンチ(ムネ)<バラ凍結>  
300g


**488円** (税込 527円)  
通常498円

蒸してほぐした便利なムネ肉。解凍していろいろなお料理に!



100g当たり  
**139円**

イシイフーズ 所:徳島  
鶏肉(徳島県産)、料理酒、食塩、砂糖、菜種油、小麦粉、(一部に鶏肉・小麦を含む)・賞:150日以上

**392 毎週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏サラダチキン(ほぐし)  
150g

**478円** (税込 516円)

生産者を紹介します!



イシイフーズ 神山鶏

開放鶏舎で約56日間ゆったりと飼育。鶏ふんは、堆肥として地域の農業にも利用されています。

■抗生物質・合成抗菌剤不使用(全飼育期間中)

■えさは植物性100%! 飼料米も配合(飼料全体の20%)

NON-GMO えさまで分別

コープ自然派の産直肉

他の生産者の詳しい情報はこちら!



便利なお惣菜



神山鶏のむね肉を薄くカットし、生姜焼きのタレに漬け込みました。

NON-GMO えさまで分別

イシイフーズ 所:徳島  
鶏肉(徳島県産)、醤油(国内製造)(大豆[遺伝子組換え混入防止管理済])、生姜ペースト(生姜(国産))、砂糖、馬鈴薯澱粉、昆布粉末、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)・賞:150日以上

**393 月1回 凍** 

焼く

神山鶏 生姜焼きチキン焼くだけ  
230g

**495円** (税込 535円)

神山鶏のムネ肉で作ったつみれ。生姜の風味が利いています。



100g当たり  
**350円**

イシイフーズ 所:徳島  
鶏肉(徳島県産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、生姜、醤油、酒、馬鈴薯澱粉、米みそ、食塩、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)・賞:150日以上


**394 隔週 凍** 

NON-GMO えさまで分別

神山鶏 つみれ  
180g

**350円** (税込 378円)

放牧でのびのびと育てられています。



100g当たり  
**133円**

黒富士農場

黒富士農場 所:愛知  
親鶏肉・賞:100日以上


**395 月1回 凍 NON-GMO**  
えさまで分別

限定 1495

放牧鶏のミンチ(黒富士農場)  
300g


**398円** (税込 430円)

雲仙しまばら鶏のムネ肉を使用。こうじのチカラでやわらかく仕上げました。



100g当たり  
**153円**


大光食品 所:長崎  
鶏肉(長崎県産)、発酵調味料、米、食塩、砂糖、こうじ調味料、米こうじ・賞:150日以上

**396 毎週 凍** 

雲仙しまばら鶏のサラダチキン  
180g

**398円** (税込 430円)

飼育全期間無投薬の鶏肉です。脂肪が少なく淡泊な味わいです。



100g当たり  
**153円**

米沢郷牧場

米沢郷牧場 所:福島  
鶏ムネ(米沢郷牧場)・賞:150日以上

**397 隔週 凍 NON-GMO**  
えさまで分別

鶏ムネ正肉(米沢郷牧場)  
300g

**458円** (税込 495円)

牛乳・乳製品  
ハム・ウィンナー  
豆腐・納豆  
パン  
青果  
米・冷凍野菜  
肉  
卵  
魚  
食材セット  
ぶらす便  
惣菜  
調味料  
乾物  
菓子  
飲料・酒  
雑貨



牛乳・乳製品

ハム・ウィンナー

豆腐・納豆

パン

青果

米・冷凍野菜

肉

卵

魚

食材セット

ぶらす便

惣菜

調味料

乾物

菓子

飲料・酒

雑貨

### 産直卵

「ポストで選ぼう!」



### 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)

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)、龍谷(所:兵庫)、翔洋舎※プラスチックバック(所:香川)・賞:生産者により設定が異なります

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

**698 毎週 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**

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、環境に配慮したまごです。



旭商事 所:徳島  
鶏卵(徳島県)・賞:6日以上

**399 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

オーガニックたまご 6個

※ご注文多数の場合、価格を変更し「PHF平飼い卵 6個」をお届けします。

**650円** (税込 702円)

### 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。

紙バ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。



穂積養鶏 所:徳島  
賞:5日以上

**400 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF白卵10個(紙バック)

**385円** (税込 416円) **限定 5500**

紙バ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。



穂積養鶏 所:徳島  
賞:5日以上

**401 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF赤卵10個(紙バック)

**405円** (税込 437円) **限定 2000**

※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バックでお届けします。

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。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**402 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF白卵6個<飼料米100%>

**260円** (税込 281円) **限定 500**

※限定数超過の場合、価格を変更し「PHF白卵6個」をお届けします。

えさには飼料米を約23%配合しました。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**403 毎週 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)

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。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**404 ぶらす便 300612 毎週** NON-GMO えさまで分別

PHF白卵6個

**260円** (税込 281円)

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。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**405 ぶらす便 300629 毎週** NON-GMO えさまで分別

PHF赤卵6個

**275円** (税込 297円)

非遺伝子組み換え(分別管理)のPHFコーン・大豆油かす、国産玄米(飼料米)を約3%与えて育てた鶏の卵です。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**26 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF白卵10個

**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。

規格外卵(S玉、LL玉)が入ったミックス商品です。卵の大きさは鶏の日齢で異なります。



たむらのたまご 所:徳島  
賞:5日以上

**406 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF赤卵10個

**405円** (税込 437円)

※規格外品のため、注文数が生産数を超過すると抽選となりお届けできない場合があります。

### 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

**407 毎週 蔵** NON-GMO えさまで分別

PHF元気たまご白40個

**1,480円** (税込 1,598円)

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

## 水産加工

### 真アジフィーレ

背骨がついていないから食べやすい！



長崎産のアジを腹骨、ぜいごを取り除いて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 1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)

フィーレとは？  
「三枚おろし」をした時の「片身」のことです。



### 毎日の食卓に鮭をどうぞ！

沖縄の塩「シママス」を使い、じっくりと低温熟成させました。



アメリカ沖  
ロシア沖

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 毎週 凍**

塩鮭 150g(3切)

**678円** (税込 732円)

無塩の秋鮭を個包装しました。和風メニューはもちろん、洋風にも最適です。



アメリカ沖  
ロシア沖

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

※今回より価格上がります。

**410 1月1回 凍**

MSCアラスカ産紅鮭切身 140g(2切入)

**690円** (税込 745円)

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。



北海道沖

北海道で水揚げ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

**411 1月1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)

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 1月1回 凍 特価**

紅鮭ハラス 130g

通常398円 **388円** (税込 419円)

※写真は5切です。

頭と内臓を取り除き、塩水処理しました。一尾ずつ個包装しています。



北海道漁連 所:広島  
さんま(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)・食塩


賞:2026年4月11日

**414 1月1回 凍**

塩さんま3尾(処理済) 3尾(210g)

**478円** (税込 516円)

北海道で水揚げ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。




丸弘水産 所:北海道  
さんま(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北西太平洋)・賞:90日以上

**415 1月1回 凍**

北海道産さんまフィーレ 200g

**398円** (税込 430円)

鮮魚のプロが時期・産地を厳選し旬のお魚をお届けします。



瀬戸内海  
大阪湾

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 瀬戸内海、大阪湾) ※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 1月1回 凍**

市場直送 さば切身 130g(2切)

**430円** (税込 464円)

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



日本海

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)・塩・賞:60日以上

**417 1月1回 凍**

氷温 甘塩さば切身 225g(5切)

**410円** (税込 443円)

ぶり大根・照り焼き等に。



五島沖  
対馬沖  
済州沖

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、済州沖)・賞:15日以上

**418 隔週 凍**

天然ぶり切身 3切(240g)

**525円** (税込 567円)

鯛本来の上品で淡白な味わいをお楽しみください。



淡路島沖

柴宇淡路食彩 所:兵庫  
鯛(水揚げ地 兵庫／漁獲海域 淡路島沖)・賞:30日以上

**419 1月1回 凍**

淡路産鯛切身 120g(2~3切)

**420円** (税込 454円)

白身魚のあっさりしたおいしさをぜひどうぞ。



オホーツク海

平田水産 所:徳島  
マダラ(水揚げ地 北海道／漁獲海域 オホーツク海)・賞:45日以上

**420 隔週 凍**

鍋用たら 150g

**440円** (税込 475円)

クセのない白身でしっかりとした身質。



淡路島近海

柴宇淡路食彩 所:兵庫  
標準名和しろさばふぐ(水揚げ地 兵庫／漁獲海域 淡路島近海)・賞:30日以上

**421 隔週 凍 特価**

淡路島産サバフグ 200g

通常688円 **658円** (税込 711円)

解凍不要！すぐ調理！



北海道沖

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

**422 隔週 凍**

宗八カレイ切身(煮つけ用) 4切280g

通常598円 **538円** (税込 581円)

国産元氣 10%OFF



**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/漁獲海域 インドネシア、インド産)、ムラサキイカ(水揚げ地 青森/漁獲海域 北太平洋)、ホイルほたて貝(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**  
**自然派Style**  
**シーフードミックス**  
140g **508円** (税込 549円) 通常518円

リン酸塩不使用の天然むきえび。無保水なので、加熱すると若干縮みます。

インドネシア産  
ミャンマー産

大倉 所:愛媛  
えび(天然ピンク種、天然ブラウン種)(水揚げ地 インドネシア・ミャンマー/漁獲海域 インドネシア産・ミャンマー産)、食塩 ※殻むきの加工は現地・賞:150日以上

**423 隔週 凍**  
**天然むきえび**  
200g **635円** (税込 686円)

北海道産のあさりを、袋に入れそのままボイルしました。活きたまま袋詰めしてボイルしているので、あさりの旨みを逃がしません！

北海道厚岸産

丸弘水産 所:北海道  
あさり(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道厚岸産)・賞:270日以上

**424 毎週 凍**  
**北海道厚岸産**  
**あさり貝(ボイル)**  
180g **438円** (税込 473円)

**歯ごたえ、甘みが特徴の明石だこ。**

「明石だこ」って？  
潮の流れが速く、えさの豊富な明石海峡で育まれた真だこのこと。

身がよく肥え引き締まり、歯ごたえも旨みも抜群の明石だこを塩のみで仕上げたボイルダコです。

兵庫県漁連 所:兵庫  
マダコ(水揚げ地 兵庫/漁獲海域 明石沖、播磨灘海域)、食塩・賞:150日以上

**429 隔週 凍**  
**明石のボイルダコ**  
80g 通常550円 **538円** (税込 581円) 特價

青森県十三湖のしじみを砂出し後、凍結しました。

十三湖

ホシタ水産 所:広島  
ヤマトシジミ(水揚げ地 青森/漁獲海域 十三湖)・賞:90日以上

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

北海道ほたて貝柱の無選別品。割れ、欠けや大きさを揃いとなります。

オホーツク海

エフ・エム通商 所:北海道  
ホタテ貝柱(水揚げ地 北海道/漁獲海域 オホーツク海)・賞:45日以上

**426 月1回 凍**  
**訳ありほたて貝柱生食用**  
120g **920円** (税込 994円)

殻剥き・洗浄の際に、陸奥湾沖からくみ上げた海水を使用することで、旨みを引き出しています。

陸奥湾

クボタフーズ 所:青森  
ペビーほたて(水揚げ地 青森/漁獲海域 陸奥湾)・賞:150日以上

**427 隔週 凍**  
**そのまま食べられる**  
**ブリッとほたて**  
100g **680円** (税込 734円)

瀬戸内産の牡蠣を特殊な製法で蒸しました。調理しても身がほとんど縮みません。

瀬戸内海

マルト水産 所:兵庫  
牡蠣(水揚げ地 広島、兵庫/養殖海域 瀬戸内海)・賞:90日以上

**428 月1回 凍**  
**瀬戸内産 蒸しかき**  
110g **528円** (税込 570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。

日生海域  
牛窓海域

中央メディカル 所:岡山  
牡蠣(水揚げ地 岡山/養殖海域 日生海域、牛窓海域)・賞:240日以上

**430 隔週 凍**  
**蒸し牡蠣 海の白珠**  
250g **1,150円** (税込 1,242円)

新鮮な真あじを刺身用に三枚におろしました。

東シナ海

天山水産 所:佐賀  
真あじ(水揚げ 佐賀、長崎他/漁獲海域 東シナ海)・賞:60日以上

**431 月1回 凍**  
**あじ刺身**  
80g(約4〜7枚) **370円** (税込 400円)

びん長まぐろの赤身を、生姜やにんにくが香るタレに漬け込みました。

太平洋

マストミ 所:徳島  
びん長まぐろ(水揚げ地 静岡/漁獲海域 太平洋)、純米酒、みりん、醤油(大豆、小麦)、生姜、にんにく・賞:15日以上

**432 月1回 凍 NON-GMO**  
**びん長まぐろの漬け丼用**  
80g×2 **465円** (税込 502円)

**わいわい寿司パーティ♪**

自然派Style 原料は良質のメバチマグロと非遺伝子組み換えの平田産業の菜種油のみ。

※今回より通常価格上がります。

隔週 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

**434 二人前**  
50g×2 通常558円 **548円** (税込 592円)

**435 四人前**  
50g×4 通常1,075円 **998円** (税込 1,078円)

国産原料、延縄漁法のまぐろをたたき身にしました。まぐろ本来の味を楽しめます。

隔週 凍 NON-GMO

ディ・エッチ・エー・マリンフーズ 所:静岡  
きはだ鮪(水揚げ地 静岡/漁獲海域 太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油(遺伝子組み換えでない)・賞:7日以上

※写真は「徳用」です。

**キハダマグロたたき身令和(超粗挽き)**

**436 2袋**  
50g×2 **420円** (税込 454円)

**437 3袋**  
50g×3 **618円** (税込 667円)

**438 徳用**  
220g **770円** (税込 832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でたたきに仕上げました。

※今回より通常価格上がります。

明神水産 所:高知  
かつお(水揚げ地 焼津/漁獲海域 太平洋)・賞:60日以上

**705 月1回 凍**  
**わら焼きかつおタタキ**  
(南方かつお)タレなし  
かつお180g(2ブロック) 通常590円 **575円** (税込 621円)

自然派Style 北海道産秋鮭オスの「レッド」を使用。パンなどに挟んでも、しっかり存在感があるスモークサーモンです。

北海道産の秋鮭を北海道産のナラ材で燻しました。

道東沖

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**  
**スモークサーモン**  
40g×2 **598円** (税込 646円)

自然派Style 鮮度・脂質・身質などを確認して納得のいく原料を天日干して一枚一枚丁寧に干し上げました。

東シナ海

シーボーン昭徳 所:佐賀  
真あじ(水揚げ地 佐賀、長崎/漁獲海域 東シナ海)、食塩・賞:60日以上

**445 月1回 凍**  
**自然派Style**  
**昭徳丸が獲った真あじ天日干し**  
2枚(200g) **398円** (税込 430円)

延縄漁法で漁獲されたキハダマグロとメバチマグロを使用。植物油は国産菜種油100%です。

隔週 凍 NON-GMO

ディ・エッチ・エー・マリンフーズ 所:静岡  
きはだ鮪(水揚げ地 静岡/漁獲海域 太平洋、大西洋、インド洋)、めばち鮪(水揚げ地 静岡/漁獲海域 太平洋、インド洋)、菜種油(遺伝子組み換えでない)・賞:7日以上

※写真は「徳用」です。

**マグロのたたき身ネギトロ**

**439 2袋**  
50g×2 **440円** (税込 475円)

**440 3袋**  
50g×3 **638円** (税込 689円)

**441 徳用**  
220g **778円** (税込 840円)

北海道産のさばを純米酢で酢締めにしました。昆布の旨みも味わえます。

北海道沖

トナミ食品工業 所:北海道  
サバ(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、昆布、米酢、砂糖、食塩・賞:150日以上

**442 月1回 凍 NON-GMO**  
**北海道産しめさば昆布メ**  
160g(2枚) **658円** (税込 711円)

復興応援 放射能不検出 カラフトししゃもを塩のみで味付けし、ふっくらとした食感に干しあげました。

アイスランド沖  
ノルウェー沖  
ニューファンドランド沖

千倉水産加工販売 所:山口  
カラフトししゃも(水揚げ地 ウェー、カナダ/漁獲海域 アイスランド沖、ノルウェー沖、ニューファンドランド沖)、食塩 ※原料サイズによって尾数が前後する可能性があります。賞:90日以上

**443 隔週 凍**  
**子持ちカラフトししゃも(大)**  
150g(7〜12尾) **378円** (税込 408円)

オスのししゃもを使用。卵に栄養がとられないため、しっかりとした身が楽しめます。

アイスランド沖

魚豊 所:山口  
からふとししゃも(水揚げ地 アイスランド/漁獲海域 アイスランド沖)、食塩・賞:150日以上

**444 月1回 凍**  
**骨ごとまるごと**  
**パクパクししゃも(オス)**  
170g 通常268円 **238円** (税込 257円) 生活応援 11% OFF

自然派Style 鮮度・脂質・身質などを確認して納得のいく原料を天日干して一枚一枚丁寧に干し上げました。

東シナ海

シーボーン昭徳 所:佐賀  
真あじ(水揚げ地 佐賀、長崎/漁獲海域 東シナ海)、食塩・賞:60日以上

**445 月1回 凍**  
**自然派Style**  
**昭徳丸が獲った真あじ天日干し**  
2枚(200g) **398円** (税込 430円)

程よく脂がのって、1枚約150gと満足のボリューム！

東シナ海

齊木商店 所:兵庫  
真あじ(水揚げ地 佐賀/漁獲海域 東シナ海)、食塩・賞:90日以上

**開きあじ(真あじ) 凍**

**446 2枚(300g) 月1回** 通常475円 **418円** (税込 451円) 国産元気 12% OFF

**447 3枚(450g) 隔週 凍** 通常678円 **608円** (税込 657円) 国産元気 10% OFF

北海道で水揚げされた真いわしの背骨を取り除き、やわらかく干し上げました。

北海道沖

北海道漁連 所:北海道  
真いわし(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、食塩・賞:90日以上

**448 月1回 凍**  
**北海道産パクパクいわし**  
180g(6〜9枚) **398円** (税込 430円)

北海道産の真さばを開き 冷風で干し上げました。

New

齊木商店 所:兵庫  
真さば(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、食塩・賞:90日以上

**449 隔週 凍**  
**(冷風干)真さば開き**  
2尾(320g) 通常438円 **390円** (税込 421円) 国産元気 10% OFF

凍ったままグリルで焼くだけ！北海道産の大きな真ホッケ開き！軽く塩をし、冷風で干し上げました。

北海道沖

齊木商店 所:兵庫  
真ホッケ(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、食塩・賞:90日以上

**450 隔週 凍**  
**(冷風干)大きな真ホッケ開き**  
1尾360g 通常498円 **438円** (税込 473円) 国産元気 12% OFF

**鮮度、脂のり抜群！**

おいしさのヒミツ  
利尻昆布からじっくり炊き出した出汁をふんだんに使い、漬けて干しあげました。

ベーリング海

ヤマハイフーズ 所:千葉  
しまほっけ(水揚げ地 アメリカ/漁獲海域 ベーリング海)、食塩、昆布出し液・賞:120日以上

**455 月1回 凍**  
**しまほっけ開き干し(昆布仕込み)**  
270g(1枚) 通常598円 **588円** (税込 635円) 特價

復興応援 放射能不検出 北海道で漁獲された真ほっけを半身にして塩漬後、遠赤外線であつらとした干物に仕上げました。

北海道沖

千倉水産加工販売 所:千葉  
真ほっけ(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、食塩・賞:90日以上

**451 隔週 凍**  
**北海道産真ほっけ**  
**一夜干し(半身干し)**  
2枚200g **398円** (税込 430円)

北海道産の宗八かれいの頭と内臓を取り除き、塩水に漬けてふっくら干しあげました。

北海道沖

北海道漁連 所:北海道  
宗八かれい(水揚げ地 北海道/漁獲海域 北海道沖)、食塩 ※漁獲時期により、子持ちの原料をお届けする可能性があります。予めご了承ください。賞:90日以上

**452 隔週 凍**  
**北海道産**  
**宗八かれいふっくら干し**  
230g(3枚) **458円** (税込 495円)

国産のイカを使用。イカの旨みが凝縮されています。使い易いカット済み。

北西太平洋

トナミ食品工業 所:北海道  
イカ(水揚げ地 青森/漁獲海域 北西太平洋)、食塩・賞:150日以上

**453 月1回 凍**  
**フライパンで焼く**  
**いか一夜干しカット**  
160g **450円** (税込 486円)

富山県氷見沖で漁獲された真いわしを砂糖、塩、本みりんで味付けしました。

富山湾

中村海産 所:富山  
マイワシ(水揚げ地 富山/漁獲海域 富山湾)、砂糖、食塩、こま、本みりん、澱粉分解物・賞:150日以上

**454 月1回 凍 NON-GMO**  
**氷見産真いわしみりん干し**  
80g **340円** (税込 367円)

牛乳・乳製品

ハム・ウィンナー

豆腐・納豆

パン

青果

米・冷凍野菜

肉

卵

魚

魚

食材セット

ぶらす便

惣菜

調味料

乾物

菓子

飲料・酒

雑貨



牛乳・乳製品

ハム・ウィンナー

豆腐・納豆

パン

青果

米・冷凍野菜

肉

卵

魚

食材セット

ぱらす便

惣菜

調味料

乾物

菓子

飲料・酒

雑貨

## 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、済州沖)、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 焼く NON-GMO

サバ西京漬

180g(2枚)

通常430円 **420円** (税込 454円)

2枚以上  
特価

五島沖  
対馬沖  
済州沖

## 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 月1回 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)

国産元気  
10%OFF

長崎県沖

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)、本味酢、食塩・賞:15日以上

457 月1回 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。



日本近海

NON-GMO

三重県漁連 所:三重  
真いわし(水揚げ地 三重、千葉他／漁獲海域 日本近海)、衣(カールウ(小麦粉、食用油脂、野菜(玉ねぎ、トマト、ニンニク、生薑)、食塩、稲糠、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 焼く

フライパンでいわしカレーソーテー

200g

**398円** (税込 430円)

## 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ンチにしました。



鹿児島県西部海域

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 月1回 凍

鹿児島県産クロムツのミンチ

200g(100g×2袋)

**398円** (税込 430円)

## お好みて、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。

北海道沖

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

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

## 復興応援

海老の風味と食感にこだわりました。天然海老をパテにし、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

高橋徳治商店 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(ばれいしょ(国産))、食塩、衣(パン粉(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 隔週 凍 揚げ NON-GMO

海老カツ

180g(3ヶ)

**585円** (税込 632円)

## ふっくらとした身が楽しめる！

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。

北海道沖

賞:2026年3月16日

NON-GMO

かねよし 所:北海道  
真だら(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、衣(燕粉(馬鈴薯(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩

469 月1回 凍 揚げ

北海道産真だら唐揚げ

180g(6個)

通常498円 **478円** (税込 516円)

特価

## ソフトな身質で上品な仕上がり！

香川県伊吹島で漁獲し塩茹でされたカタクチイワシです。

瀬戸内海

キョーワ 所:香川  
カタクチイワシ(水揚げ地 香川／漁獲海域 瀬戸内海)、食塩・賞:150日以上

474 月1回 凍 特価

釜揚げいりこ

120g

通常310円 **300円** (税込 324円)

## 上品な甘みが楽しめる西京漬。

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。

アラスカ沖

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 焼く

銀ダラ西京漬

160〜170g(2切)

**980円** (税込 1,058円)

## 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を使用。

インドネシア産

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、でん粉、食塩、胡椒)、(一部にエビ・小麦を含む)・賞:90日以上

462 隔週 凍 揚げ

こだわりエビフライ(5尾入)

150g(30g×5尾)

**750円** (税込 810円)

## 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。

瀬戸内海

NON-GMO

キョーワ 所:香川  
スズキ(水揚げ地 香川県／漁獲海域 瀬戸内海)、衣(パン粉、小麦粉、バジルビュレ(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をご注意ください。・賞:150日以上

466 月1回 凍 揚げ

香川県産スズキフライバジル入

200g(4枚入)

**510円** (税込 551円)

## 国産さわらを使用したふっくら柔らかなフライです。

日本海

東シナ海

九州沖

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)、衣(パン粉、小麦粉、液卵、ヒトエグサ(三重県産))、食塩、(一部に小麦・卵を含む)・賞:90日以上

470 月1回 凍 揚げ NON-GMO

ふっ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 隔週 蔵

鳴門塩蔵わかめ

300g

**870円** (税込 940円)

## 三重県産のアイゴを丁寧に下処理し、九里特製のタレに1日漬け込み竜田揚げにしました。

三重県沖

NON-GMO

九里 所:大阪  
アイゴ(水揚げ地 三重／漁獲海域 三重県沖)、片栗粉、醤油、味噌、清酒、おろししょうが、おろしにんにく、(一部に大豆・小麦を含む)・賞:150日以上

471 月1回 凍 揚げ 焼く

三重県産白身魚竜田揚げ

120g

**438円** (税込 473円)

## 蒸し&焼きで香ばしく仕上げました。

ごはんに加えて北海道産の鮭フレークです。おにぎりやお弁当に最適です。

北海道沖

NON-GMO

北海道漁連 所:北海道  
秋鮭(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、なたね油(非遺伝子組み換え)、食塩・賞:90日以上

472 月1回 凍

北海道産 荒ほぐし鮭

55g×2

**558円** (税込 603円)

## お好み焼き、炊き込みごはんなど様々な料理にご利用ください。

三陸沖

放射能不検出

千倉水産加工販売 所:宮城  
ツノナシオキアミ(無着色)(水揚げ地 岩手／漁獲海域 三陸沖)、食塩・賞:90日以上

473 月1回 凍

素干し桜小あみ

50g

**240円** (税込 259円)

## ソフトな身質で上品な仕上がり！

香川県伊吹島で漁獲し塩茹でされたカタクチイワシです。

瀬戸内海

キョーワ 所:香川  
カタクチイワシ(水揚げ地 香川／漁獲海域 瀬戸内海)、食塩・賞:150日以上

474 月1回 凍 特価

釜揚げいりこ

120g

通常310円 **300円** (税込 324円)

## 淡路島近海で収穫したのりを使用、のり本来の旨みを活かし、生から焼き上げています。

淡路島近海

NON-GMO

柴宇淡路食彩 所:兵庫  
すさびのり(水揚げ地 兵庫／採取海域 淡路島近海)、本味酢、醤油、砂糖(一部に大豆・小麦を含む)・賞:30日以上

480 隔週 蔵 NON-GMO

淡路島産 生炊き のり佃煮

150g

**450円** (税込 486円)

## 島原産の新鮮なめかぶを細かく刻みしました。

長崎沖

NON-GMO

島原漁業協同組合 所:長崎  
わかめめかぶ(水揚げ地 長崎／採取海域 長崎沖)・賞:90日以上

481 毎週 凍

島原産めかぶ

120g

**248円** (税込 268円)

## プチプチした食感をお楽しみください。

宜野座村近海

NON-GMO

島酒家 所:沖縄  
海ぶどう(クビレツタ)(水揚げ地 沖縄／採取海域 宜野座村近海)、濃縮塩水(海水)・賞:90日以上

482 月1回

沖縄県産海ぶどう

20g

**370円** (税込 400円)

## 磯の香りが広がり、クセのない味わいです。シャキシャキとした歯ごたえで、粘りがあります。

山口沖

NON-GMO

新友商店 所:山口  
アカモク(水揚げ地 山口／採取地 山口沖)【本製品はエビ、カニの混ざる漁法で漁獲されています】・賞:30日以上

483 毎週 凍

アカモク3食入り

35g×3

**298円** (税込 322円)

## 国産真ダコと明太子粒子を組み合わせました。明太子の辛みとタコの旨みがよく合います！

長崎沖

NON-GMO

西昆 所:福岡  
ゆでだこ(マダコ(水揚げ地 長崎／漁獲海域 長崎沖)、食塩)、塩たらこ(すけとうたら(卵(ロシア産)、食塩)、清酒、魚介エキス(さばを含む)、醤油(大豆・小麦を含む)、はちみつ、みりん、食塩、魚醤、唐辛子、昆布粉末)・賞:90日以上

484 月1回 凍 焼く NON-GMO

たこ明太

50g

**498円** (税込 538円)

## 塩のみで漬け込みました。和食にも洋食にも合います。

北海道沖

北海道漁連 所:北海道  
スケトウダラ(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、食塩・賞:90日以上

485 隔週 凍

近海たらこ

60g

**385円** (税込 416円)

## 豊かな出汁の風味が香る明太子。

北海道産スケトウダラの卵を使った塩たらこを、鰹節の風味が利いた調味液で三晩漬け込みました。

北海道沖

北海道漁連 所:北海道  
塩たらこ(すけとうたら(卵(水揚げ地 北海道／漁獲海域 北海道沖)、食塩)、調味液(水あめ、本みりん、発酵調味料、かつお節エキス、食塩、昆布エキス、酵母エキス、煮干エキス、エビエキス、米酢)、唐辛子、(一部にえびを含む) ※切子込み・賞:90日以上

486 隔週 凍 NON-GMO

自然派Style 辛子明太子 2個組

60g×2

**748円** (税込 808円)

## 生いわしの稚魚を天然水で茹で上げ、潮風と天日で作りしました。

淡路島近海

NON-GMO

柴宇淡路食彩 所:兵庫  
いわし(水揚げ地 兵庫／漁獲海域 淡路島近海) ※製造段階で塩分の添加はありません。・賞:お届け日を含め5日

478 隔週 蔵

自然派Style 淡路島上乾ちりめん70g

510円

**510円** (税込 551円)

## 魚本来の味を感じる塩分無添加／自然派Style

淡路島上乾ちりめん40g

淡路島近海

柴宇淡路食彩 所:兵庫  
いわし(水揚げ地 兵庫／漁獲海域 淡路島近海) ※製造段階で塩分の添加はありません。・賞:お届け日を含め5日

479 毎週 蔵

塩分無添加／自然派Style 淡路島上乾ちりめん40g

378円

**378円** (税込 408円)

※いわしはえび・カニ・イカが混ざる漁法で採取しています。



## 天然鮮魚

- 近海で水揚げ
- 冷凍せずにお届け
- 「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)・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  
さわら(水揚げ地 愛媛、徳島、京都、富山、九州／漁獲海域 紀伊水道、日本海、太平洋)・消:お届け日翌日

**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、沖縄／漁獲海域 紀伊水道、瀬戸内海、太平洋)※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

**491 毎週 氷**  
**お刺身BOX**  
1箱 **980円** (税込 1,058円)

新鮮で脂ののっているあじです。



平田水産 所:徳島  
アジ(水揚げ地 徳島、愛媛、高知、香川／漁獲海域 瀬戸内海、紀伊水道、高知沖)・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)

本場の旬の旨みをたっぷりとお楽しみください。

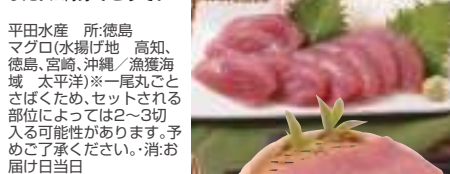


平田水産 所:徳島  
マダイ(水揚げ地 徳島／漁獲海域 紀伊水道、徳島沖)・消:お届け日当日

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

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切入る可能性があります。予めご了承ください。・消:お届け日当日

**494 隔週 氷**  
**刺身用マグロ切身**  
150g **1,000円** (税込 1,080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、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る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)

氷結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)・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)リン酸塩不使用

自然派Style 国産の無リンすり身と、「海はいのち」で作ったかにかまです。

**隔週 蔵** NON-GMO

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

**自然派Styleかにかま**

**497 1個** **185円** (税込 200円)

**498 2個組** **330円** (税込 356円) 通常350円 **特価**

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、いとより、卵白(卵を含む)、馬鈴薯でん粉、食塩、酵母エキス・賞:5日以上

**502 毎週 蔵** NON-GMO  
**自然派宇和島かまぼこ**  
90g **298円** (税込 322円)

愛媛県宇和海で獲れた新鮮な魚を主に使っています。

じゃこ天ぶらを食べやすく棒状にしました。おつまみやおやつに。



島原本舗 所:愛媛  
魚肉【アジ、エン、ホタルジャコ(愛媛県産)、その他)、ばれいしよでん粉、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 蔵** 主原料 NON-GMO  
**宇和島じゃこ天スティック**  
12本(102g) **248円** (税込 268円)

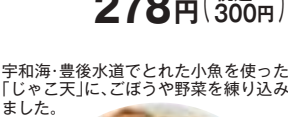
ブリッとした食感に仕上げたちくわです。



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

**503 隔週 蔵** NON-GMO  
**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 蔵** 主原料 NON-GMO  
**宇和島さがきごぼうじゃこ天**  
3枚 **298円** (税込 322円)

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、野菜たっぷりざつま揚げ。

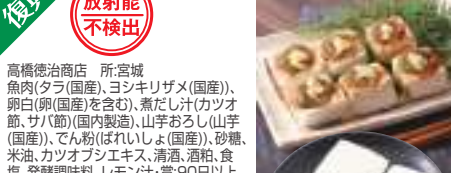


高橋徳治商店 所:宮城  
魚肉(たら(国産)、キャベツ(国産)、たまねぎ(国産)、かぼちゃ(国産)、じゃがいも(国産)、にんじん(国産)、いんげん(国産)、たけのこ(国産)、でん粉(ばれいしよ国産)、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、清酒、食塩、米油(揚げ油)・賞:90日以上

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

原材料に「サメ」を使ったはんぺん。

ソフトでふわり食感のはんぺんです！



高橋徳治商店 所:宮城  
魚肉(たら(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)、山手おろし(山手(国産))、でん粉(ばれいしよ(国産))、砂糖、米油、カツオブシエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁・賞:90日以上

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

**こだわりの製法**

**こだわりの弾力あるかまぼこ**

カッターを使わず石臼でじっくり搗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。

いちろうこ 所:静岡  
魚肉(すけそうたら(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日以上

**508 隔週 蔵** NON-GMO  
**いちろうこ蒲鉾**  
1本(220g) **555円** (税込 599円) 通常580円 **特価**

**あったかおでんを囲もう♪**

手間をおします昆布と鰹節からとった本格だし付き。

いちろうこ 所:静岡  
魚肉(たら(国産)、いわし(国産)、ごぼう、うすら卵、たこ、馬鈴薯澱粉、砂糖、醃漬調味料、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日以上

**707 隔週 蔵** NON-GMO 主原料 国産元気  
**おでん種詰め合わせ(だし付き)**  
6種11品 通常815円 **730円** (税込 788円) **10% OFF**

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。

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  
助宗たらしり身(国産、米国産)、魚肉(あじ、えそ(愛媛県産))、馬鈴薯でん粉、なたね油、食塩、卵白(卵を含む)、ごぼう、本みりん、酵母エキス・賞:お届け日を含め4日

**509 毎週 蔵** 主原料 NON-GMO  
**おでんだね**  
330g(小判3枚、ボール3個、ごぼう巻き3本、おでんちくわ2本) **748円** (税込 808円)

島原本舗 所:愛媛  
助宗たらしり身(国産、米国産)、わかめ、生姜、ごぼう、人参、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 毎週 蔵** 主原料 NON-GMO  
**「彩」おでん**  
205g(3種7個) **478円** (税込 516円)

八水蒲鉾 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、食塩、紅ずわいがい、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日前後

**706 毎週 蔵** 主原料 NON-GMO  
**素材派 鰹入りおでん詰め合わせ**  
5種13個 通常728円 **718円** (税込 775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(ばれいしよ(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(国産))、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日以上

**511 隔週 凍** 主原料 NON-GMO  
**パクパクなぎょっと**  
160g(8個) 通常375円 **365円** (税込 394円) **特価**

**おすすめポイント!**

- ➡カナガシラをふんだんに使用し、ざっくりとした食感。
- ➡スパイスとガ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。



# コープ自然派の油はNON-GMO

毎日のく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)
<b>原料</b> <input checked="" type="checkbox"/> 遺伝子組み換えでないなたね	<input checked="" type="checkbox"/> 遺伝子組み換えなたね
<b>抽出</b> <input checked="" type="checkbox"/> 薬品は使わず圧力をかけてなたねから油をしぼり出します。 圧搾法だけでつくった油を「一番搾り」といいます！	<b>圧抽法 など</b> <input checked="" type="checkbox"/> 圧搾(一番搾り)後、搾かすに石油系の溶剤(ヘキサン)をかけてさらに油を抽出します。
<b>精製</b> <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"/> 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。
<b>製造期間</b> <input checked="" type="checkbox"/> 約1週間	<input checked="" type="checkbox"/> 数時間

同じように見えても、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  
1250g  
通常980円 **930円**(税込1,004円)

カラッと  
揚がって  
風味よし



#### 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:バイテク情報普及会とりまとめおよび試算)。

<b>コーン油</b>  マーガリン、スナック菓子の揚げ油など	<b>大豆油</b>  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	<b>なたね油</b>  お菓子、ネギトロ、油揚げなど	<b>綿実油</b>  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。ポストイ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



太平洋

※今回より通常価格上がります。

### 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、でんぷん、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) 特価



### 山かけネギトロ丼



堆肥で育てた九条ねぎはシャキッと美味しい! 京都産

産直 特価

丹後京みどりの会  
消:お届け日を含めて3日

284 歳

きざみ九条ねぎ  
40g

**108円**(税込117円) 省農薬



自然派Style 国産大豆を使用した特選クラスの醤油。

岐阜県しょうゆ協業組合 所:岐阜  
大豆(国産、遺伝子組み換え混入防止管理済み)、小麦、食塩 ※濃口醤油です。塩分濃度15.5%・賞:270日以上

512 NON-GMO

自然派Style 特選丸大豆醤油「豊穰の恵」

900ml

通常480円 **470円**(税込508円) 特価



栄養豊富で粘りと風味が格別です。 青森産



相内農園

300 歳

長いも

200g

**228円**(税込246円) 無農薬

### 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。 熊本産

産直 特価

果実堂

255 歳

有機ベビーリーフ

30g

**138円**(税込149円) 無農薬



自然派Style 北海道産小麦「きたほなみ」のみを使用。

横山製粉 所:神奈川  
小麦(北海道産) ※たんばく質: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368円 **358円**(税込387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、ポークステーキやとんかつにおすすめです。



七星食品 所:香川

自然豚肩ロース・賞:35日以上

366 凍 NON-GMO

えさまで分別

自然豚肩ロースステーキ

250g(2枚)

通常598円 **585円**(税込632円) 特価

100gあたり

234円



**138円**(税込149円)