



～JA全農いばらき～

商品カタログ

JAzennou Ibaraki Product catalog



特選
保存版

<http://www.id.zennoh.or.jp/>

JA 全農いばらき | 全国農業協同組合連合会

検索



加工品

ドイツが認めた メダルソーセージなど

茨城県産銘柄豚「ローズポーク」を使用しております。JA全農いばらき直営「ポケットファームどきどき」の工房職人が1本1本手作りで作っております。

※画像はイメージです。



工房長ベストセレクションソーセージセット

容量：どきどきフランク(5本)、どきどきチャーシュー(約250g)、ガーリックペッパー(5本)、ポークジャーキー(約100g)、チーズフランク(4本)、ロースハム(約400g)、どきどきベーコン(約300g)、瓶マスタード45g

出荷時期：周年



茨城の逸品ギフトセット

茨城県産銘柄豚ローズポークを使い、オリジナルレシピで調理した6種類のテイストが楽しめる食べ切りサイズのレンジアップ商品。

容量：角煮、アヒージョ、しょうが煮、トマトソース煮、塩バジル、味噌煮各1箱

出荷時期：周年



トマトジュース(食塩無添加)

トマト本来の味を!...お客様の声を反映し、トマト果汁だけをそのまま100%ストレートジュースにしました。リコピン、カリウム、ビタミンCを含む野菜のトマトジュースです。

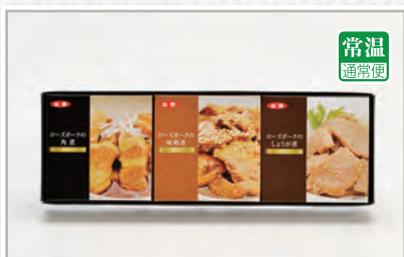
出荷時期：周年



ローズポーク&ハンバーグセット

県産銘柄豚ローズポークロースライス(柔らかい部位)と常陸牛&ローズポークを合挽して作り上げた大判型のハンバーグ。

出荷時期：周年



茨城の逸品和風セット

茨城県産銘柄豚ローズポークを使い、オリジナルレシピで調理した3種類の和風テイストが楽しめる食べ切りサイズのレンジアップ商品。

容量：角煮、みそ煮、しょうが煮各1箱

出荷時期：周年



味噌漬け

茨城県産銘柄豚ローズポークを特製の味噌に漬け込み肉の旨味を引き出した商品。

出荷時期：周年



トマトジュース

トマトの栄養素はそのままに、暑い時期の農作業の合間に飲まれているのがこの茨城限定トマトジュースです。畑の味を是非ご家庭で!

出荷時期：周年



常陸牛&ハンバーグセット

いばらきを代表する銘柄黒毛和牛の『常陸牛』から、モモ肉と、ローズポークを合挽して作り上げた大判型のハンバーグ。

出荷時期：周年



茨城の逸品洋風セット

茨城県産銘柄豚ローズポークを使い、オリジナルレシピで調理した3種類の洋風テイストが楽しめる食べ切りサイズのレンジアップ商品。

容量：トマトソース煮、塩バジル、アヒージョ各1箱

出荷時期：周年



カレーギフト

茨城県産銘柄牛「常陸牛」と県産銘柄豚「ローズポーク」を使用したレトルトカレー。味わい深く仕上げた自慢のカレー。

出荷時期：周年



キャロットジュース

甘みと栄養素が増す茨城自慢の冬にんじんを使用した野菜汁100%ジュース、レモンを加えて飲みやすく仕上げました。

出荷時期：周年

常陸牛

茨城が誇る高級牛肉「常陸牛」は厳選された黒毛和牛のブランドです。肉のきめが細かく、良質な脂肪が筋肉中に「霜降り」状に沈着するため、非常に柔らかく風味の良いのが特徴です。生後30～32ヶ月で出荷された食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものです。

※画像はイメージです。



常陸牛ロースステーキ

良質な脂肪が霜降り状に沈着したロース肉をステーキ用にカットしました。

出荷時期：周年



常陸牛ローススライス

良質な脂肪が霜降り状に沈着しきめが細かく非常に柔らかい風味あるロース肉をスライスしました。

出荷時期：周年



常陸牛肩ローススライス

霜降り状に沈着した脂肪とほどよい食感、濃厚な味わいが特徴の肩ロース肉をスライスしました。

出荷時期：周年



常陸牛ももスライス

脂肪が少なく、あっさりとした旨味が凝縮されたもも肉をスライスしました。

出荷時期：周年



常陸牛切り落とし

常陸牛のもも、肩部位などの切り落としです。

出荷時期：周年

ローズポーク

育てる人・育てる豚・育てる飼料を指定しているから安心なんです。
飼育する豚は、茨城県が系統造成した種豚を利用すること。
生産者は衛生管理や出荷実績など、様々な厳しい条件をクリアしていること。
こうして生産されるローズポークは、茨城県で生産される豚の中でも、より厳しい条件を満たした豚だけに与えられるブランドです。 ※画像はイメージです。



ローズポークローススライス・ロース切身

ローズポークのロース部位をスライスと切り身にしたセットです。
出荷時期：周年



ローズポーク肩ロース・バラスライス

ローズポークのバラと肩ロースの部位をセットにして詰合せました。
出荷時期：周年



ローズポーク肩ロース・ももスライス

ローズポークの肩ロースとももの部位をセットにして詰合せました。
出荷時期：周年



ローズポークとは？



茨城県の県花「バラ」にちなんで名付けられた銘柄豚「ローズポーク」。
ローズポークは「育てる人」「育てる豚」「育てる飼料」「販売する人」を指定し、肉質は弾力があり、きめが細かく、柔らかいのが特徴です。



冷凍
クール便

ローズポーク ロース切身

ロース肉を厚めにカットし、食べ応えのある切り身にしました。

出荷時期：周年



冷凍
クール便

ローズポーク ローススライス

ヒレとならび良質で柔らかい肉質のロース肉をスライスしました。

出荷時期：周年

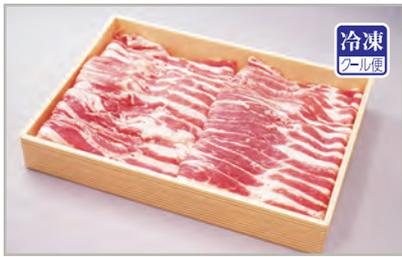


冷凍
クール便

ローズポーク 肩ローススライス

細かい脂肪が肉の間に広がった豚らしい旨味の肩ロース肉をスライスしました。

出荷時期：周年



冷凍
クール便

ローズポーク バラスライス

肉と脂肪の層になったコクのあるバラ肉をスライスしました。

出荷時期：周年



冷凍
クール便

ローズポーク ももスライス

脂肪が少なく健康的な豚肉らしい食味のもも肉をスライスしました。

出荷時期：周年



冷凍
クール便

ローズポーク 切り落とし

ローズポークのもも、肩部位などの切り落としです。

出荷時期：周年



冷凍
クール便

ローズポーク ブロック肉

各部位（ロース・肩ロース・もも・バラ等）のブロック肉を1kg単位でカットしました。

販売単位：ロース、肩ロース、もも、バラ、各部位1kg単位で販売可能です。

出荷時期：周年

ローズポーク 部位の説明

バ	ラ	……………	肉と脂肪の層になってコクがある。キメは粗いが味はいい。 (良く使われる料理 …… 角煮、シチュー、酢豚など)
ロ	ー	ス	……………
			ヒレ肉の次に良質。 (良く使われる料理 …… トンカツ、焼き豚、煮込みなど)
肩	ロ	ー	ス
			……………
			細かい脂肪が肉の間に広がって、豚らしい旨味とコクがある。 (良く使われる料理 …… トンカツ、煮込みなど)
も	も	……………	脂肪が少なく、ヘルシー。 (良く使われる料理 …… 炒め物など様々な料理に)

野菜

東京都中央卸売市場における青果物の取扱高シェア、14年連続日本一の茨城から、質、量ともに豊富な野菜をラインアップしました。

(※2017年12月現在)



※画像はイメージです。



トマト

野菜の顔。いわばエース。1世帯当たりの年間購入量(重量)は、生鮮野菜で上位。品種はもちろん、生食から加熱料理までその調理方法も多種多様で楽しめる野菜です。

出荷時期: 3月~6月、9月~11月上旬



きゅうり

日本人に馴染み深い野菜。生食、サラダ、寿司、酢の物、和え物、塩揉み、漬物の材料などに使用します。

出荷時期: 1月~7月上旬、8月下旬~11月



なす

油との相性抜群。焼く、煮る、揚げるなどあらゆる方法で調理できる野菜です。

出荷時期: 6月~10月



ピーマン

独特の香りと苦みがある野菜。唐辛子の品種の一つですが、辛み成分を含まない。近年の品種改良で甘く食べやすいピーマンもあります。

出荷時期: 周年



パプリカ(赤)

唐辛子の仲間ですが、肉厚で辛みが無く甘みを感じるパプリカです。色彩豊富で料理に華を添えます。

出荷時期: 周年



パプリカ(黄)

唐辛子の仲間ですが、肉厚で辛みが無く甘みを感じるパプリカです。色彩豊富で料理に華を添えます。

出荷時期: 周年



かぼちゃ

今やハロウィンに無くてはならない食材で、ホクホクとした食感と甘みが、煮物や揚げ物等と相性抜群です。

出荷時期: 6月~7月



冷蔵
2-10月

どうもろこし

夏の風物詩。スイートコーンとして、家庭で定着しており、茹で、焼きに加え、近年生食のまま食べられる品種も登場しています。

出荷時期：6月～7月



冷蔵
2-10月

レタス

野菜の中心的代表選手。丸く玉になったレタスは、サラダなど生食のほか、チャーハンや鍋など加熱することで旨味がさらに増すおなじみの野菜です。

出荷時期：3月中旬～5月中旬、10月～12月上旬



冷蔵
2-10月

サニーレタス

和製英語「サニーレタス」は、海外ではレッドチップリーフレタスと呼ばれ、赤みを帯びた葉は、様々な料理に鮮やかな色どりを添えます。

出荷時期：3月～5月中旬、10月～11月



冷蔵
2-10月

グリーンカール

葉先がヒラヒラにカールしたリーフレタスで、生食はもちろん、肉や魚などのメイン食材を巻いて食べたり、様々な料理との相性が抜群です。

出荷時期：3月～5月中旬、10月～11月



冷蔵
2-10月

キャベツ

万能調理野菜。生食として揚げ物の付け合わせ、コールスローのサラダ、スープの具材、ロールキャベツ、鍋物、炒め物、漬物などどのような料理にも利用できる野菜です。

出荷時期：5月～7月上旬、10月中旬～12月



冷蔵
2-10月

グリーンボール

キャベツの仲間。キャベツより肉厚で柔らかく、その柔らかさを生かし、サラダやピクルス、ロールキャベツなどに使用される野菜です。

出荷時期：4月～5月



冷蔵
2-10月

白菜

煮込むと柔らかくなり冬は鍋物に最適。生食はスティック状にし、シャキシャキとした食感を楽しめる野菜です。

出荷時期：10月下旬～6月



冷蔵
2-10月

ねぎ

特有の辛味と香りを持つ料理の名脇役。古くから味噌汁、冷奴、蕎麦、うどんなどの薬味として用いられる他、鍋料理に欠かせない食材のひとつです。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10月

れんこん

縁起の良い野菜。輪切りにすると穴がたくさん空いていることから、「先を見通す」ことに通じます。シャキシャキとした食感と癖のない食味で様々な料理の食材に使用します。

出荷時期：6月～翌年5月上旬



大根

鍋物やおでんなど日本人の食卓には欠かせません。葉はビタミンAを、汁はビタミンCを多く含み、様々な料理で食され、捨てることのない食材です。

出荷時期：4月下旬～6月、10月下旬～12月



にんじん

玉ねぎ、じゃがいもとともに家庭常用3野菜。カロテン特有の香りが特徴です。近年は香りが抑えられ甘みが多い品種も生産されています。

出荷時期：5月下旬～6月、11月～3月



さつまいも(甘藷)

デンプンが豊富でエネルギー源として適した野菜。芋のほか、葉や茎も炒め物や佃煮、てんぷらで食され、近年ではスイーツとして定着しています。

出荷時期：周年



干しいも

茨城のソウルフード。お芋本来の旨みが凝縮された世代を問わない人気商品です。

出荷時期：12月～3月



ほうれん草

生食のほか、和え物、鍋物、ソテー、キッシュ、ポタージュなど和洋折衷、食する年齢などを問わない、ビタミンAや鉄分を含む野菜です。

出荷時期：周年



小松菜

需要が伸びているトレンド野菜。様々な食材との相性が抜群!炒めてよし!みそ汁やスープなどの具材に最適です。

出荷時期：周年



水菜

シャキシャキした食感とあっさりとした食味を楽しめます。サラダはもちろん、はりはり鍋など料理の汎用性が広い食材です。

出荷時期：周年



にら

中華料理、韓国料理でも御馴染み。独特の香りがあり、和食では汁物の具や薬味、おひたしなどで食べられます。また、油料理との相性も良い野菜です。

出荷時期：周年



チンゲン菜

中華料理で御馴染み。やわらかく歯切れが良い。アクが無く、煮崩れないため、炒め物のほかに、スープや煮込み料理にも使用される野菜です。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10度

エシャレット

ピリリとした辛みと、シャキッとした歯ごたえがユニーク。エシャレットは、生食のほか、漬物、揚げ物にも使用される野菜です。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10度

春菊

名前のおり「菊」の一種で、独特の香りや苦味は、鍋をはじめ、パスタや肉料理にアクセントを加えます。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10度

根みつば

茎が太く白いみつばで、冬場に栽培し新芽を根がついたまま春に収穫する季節の訪れを予感させる野菜です。

出荷時期：7月～8月、10月～11月、3月～4月



冷蔵
2-10度

切みつば

遮光した床で育てたみつばは白く輝き、その香りと食感を割烹料理などで楽しめる野菜です。

出荷時期：12月～1月



冷蔵
2-10度

せり

独特の香りと食感をもち、正月に茎や根を「おひたし」や「七草粥」で食べるなど、縁起物の野菜です。

出荷時期：11月～3月



冷蔵
2-10度

大葉

香味野菜として、その特有の香りで様々な料理にアクセントを加えます。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10度

マッシュルーム(ブラウン)

加熱することで旨味が増す西洋発祥のきのこ。炒め物や焼き物のほか、スープの具材など、様々な料理にコクを与えます。

出荷時期：周年

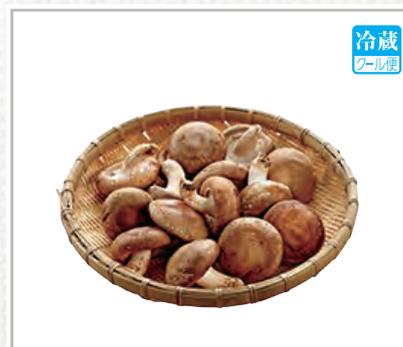


冷蔵
2-10度

マッシュルーム(ホワイト)

加熱することで旨味が増す西洋発祥のきのこ。炒め物や焼き物のほか、スープの具材など、様々な料理にコクを与えます。

出荷時期：周年



冷蔵
2-10度

しいたけ

日本を代表する食用キノコとして親しまれており、炙り焼き、鍋料理、スープ、茶碗蒸し、うどん、巻き寿司、炒め物、天ぷらなどにして食べるほか、良い出汁もでる野菜です。

出荷時期：周年

果物

生産量日本一のメロンを筆頭に生産量上位の、多種多様な果物をラインアップしました。



常温
通常便

オトメメロン

「おいしさ、ときめく、めろん」から、「オトメメロン」に。大玉で皮が薄く、柔らかな果肉、多汁とバランスのとれた甘さのメロンです。

出荷時期：4月～5月中旬



常温
通常便

アンデスメロン

農家が安心して作れる、小売業も安心して売れる、消費者も安心して買えることから、「安心ですメロン」が略して「アンデスメロン」に。濃厚な甘さ、多汁がおいしさの秘訣です。

出荷時期：5月上旬～6月中旬



常温
通常便

クインシーメロン

カロテンを多く含む赤色をした果肉のメロン。強い甘みとジューシーな食感に、カロテンの風味が加わった赤肉を代表するメロンです。

出荷時期：5月中旬～6月



常温
通常便

アールスメロン

通称T字型アンテナ、つるが特徴の高級なメロン。芳醇な香りとなめらかで上品な甘さが口の中に広がります。

出荷時期：7月下旬～10月



常温
通常便

スイカ(小玉)

すいかの小さいものではありません。すいかの新しい品種がごたすいかです。皮が薄く甘みがあってジューシーな食味です。冷蔵庫に丸ごと入れらとても便利です。

出荷時期：4月～6月



常温
通常便

スイカ(大玉)

夏の風物詩のすいか。シャリシャリした食感と、サッパリとした甘さ、後味が特徴です。

出荷時期: 5月下旬~6月



常温
通常便

幸水梨

赤梨の代表的な品種です。シャリシャリとした食感と多汁、一口食べると強い甘みが口に広がります。

出荷時期: 8月上旬~中旬



常温
通常便

豊水梨

幸水を親に持ち、大玉で柔らかい果肉に、十分な甘さと程よい酸味のバランスがとれた梨です。

出荷時期: 9月上旬~中旬



常温
通常便

新高梨

秋も終盤、大玉で出荷されるみずみずしい食感と甘さが特徴の食べごたえのある梨です。

出荷時期: 9月下旬~10月上旬



冷蔵
2-10度

栗

生産量が第1位の茨城。果実はホクホクした食感で甘みがあり、渋皮煮や甘露煮など、ひと手間加えると一層おいしくいただけます。

出荷時期: 9月中旬~10月



冷蔵
2-10度

いちご(とちおとめ)

色鮮やかな大粒のいちごで、甘みと酸味のバランスがとれた美味しいいちごです。

出荷時期: 11月~翌年5月

米

水清き万水のほとりに開けた常陸野の大地
茨城県は、全国でも有数の米どころ。

6月にたっぷり雨が降り、7・8月に晴天が続く、9月に空気が乾燥するという稲の成長に
最適な茨城の気象条件で育ったお米をラインアップしました。

■ コシヒカリ（無洗米・真空パック）

全国有数の生産量を誇るコシヒカリは、美味しいお米の代名詞として長年にわたりキングオブライスに君臨しています。米研ぎの
いらぬ無洗米を、精米の新鮮さをそのままに真空パックしました。



コシヒカリ300g（無洗米・真空パック）

容量：コシヒカリ300g（無洗米・真空パック）



コシヒカリ600g（無洗米・真空パック）

容量：コシヒカリ600g（無洗米・真空パック）

■ あきたこまち（無洗米・真空パック）

親であるコシヒカリから美味しさを受け継ぎ、味のバランスが良いとされる品種があきたこまちです。米研ぎのいらぬ無洗米を、
精米の新鮮さをそのままに真空パックしました。



あきたこまち300g（無洗米・真空パック）

容量：あきたこまち300g（無洗米・真空パック）



あきたこまち600g（無洗米・真空パック）

容量：あきたこまち600g（無洗米・真空パック）

■いばらきのガンバリコシヒカリ

農家のガンバリを食卓へ…お日様が育てたお米「いばらきのガンバリコシヒカリ」。全国有数の生産量を誇るコシヒカリは、美味しいお米の代名詞として長年にわたりキングオブライスに君臨しています。もちろん茨城県においても生産量はナンバーワン、茨城県の農家はコシヒカリ生産のプロフェッショナルと言っても過言ではないでしょう。



いばらきのガンバリコシヒカリ

容量：コシヒカリ2kg、5kg、10kg



いばらきのガンバリコシヒカリ(無洗米)

容量：コシヒカリ(無洗米)2kg、5kg、10kg

■あきたこまち

親であるコシヒカリから美味しさを受け継ぎ、味のバランスが良いとされる品種があきたこまちです。8月下旬から収穫できるため、早期の新米として人気の高い銘柄です。



あきたこまち

容量：あきたこまち5kg、10kg

■ゆめひたち

常陸の国、茨城の豊かな自然が育んだお米で、おいしいお米に欠かすことのできない「粘り」と「ふくら感」のふたつの条件をあわせ持つゆめのお米です。冷めても「ツヤ」と「粘り」と「柔らかさ」を保ち、お弁当やおにぎりにしてもおいしいお米です。



ゆめひたち

容量：ゆめひたち5kg、10kg

■ミルクキーン

コシヒカリの突然変異として誕生した低アミロースの品種で、粘りがあり冷めても美味しく食べることができるお米として知られています。特徴のある食感のため、他の品種のお米とブレンドして食べる方も増えています。



ミルクキーン

容量：ミルクキーン2kg、5kg

■ふくまる

茨城県が開発したオリジナル品種で、「際立つ粒の大きさと豊かさ」、これがふくまるの最大の特長です。噛み応えのある食感と、噛むほどに膨らむ豊かな味わいは、おかずの味を引き立てます。



ふくまる

容量：ふくまる2kg、5kg



お米食べ比べセット

容量：コシヒカリ(無洗米)・ふくまる・ミルクキーン各2kgなど



筑波山カレーセット

茨城の代表的なお米を、日本の百名山「筑波山」に彩られた包材に真空パックし、お米本来のおいしさをぎゅっと詰め込みました。一緒に詰められた常陸牛やローズポークなどのカレーとともに、お楽しみください。

容量：無洗米真空パック300g×4、常陸牛またはローズポークレトルトカレー200g×5



選べるギフト

華

はな

「華」コース

JA全農いばらき 選べるギフト

JA ZENNOH IBARAKI

Gift Selection

ひたちぎゅう 常陸牛[®] いばらきが誇る最高峰の高級牛肉

「常陸牛」は厳選された黒毛和牛の最高級ブランド。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に「霜降り」状に沈着するため、とても柔らかく風味が良いのが特徴です。30ヶ月余にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもとに育てられ、食肉取引規格A、Bの4・5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけが「常陸牛」と呼ばれます。



商品番号 H-01

商品名

常陸牛ロースステーキ用

商品内容

●常陸牛ロースステーキ(500g:250g×2枚) **冷凍**



商品番号 H-02

商品名

常陸牛ロース 焼肉用

商品内容

●常陸牛ローススライス(600g) **冷凍**



商品番号 H-04

商品名

常陸牛肩ロース 焼肉用

商品内容

●常陸牛肩ローススライス(700g) **冷凍**



商品番号 H-06

商品名

ポケットファームどきどき ハム・ソーセージセット(華)

商品内容 [9点入り]

- ポークジャーキー(100g)×1P
- フライシュケージ(300g)×1本(SUFFA銀賞)
- ベーコン(300g)×1P(SUFFA銅賞)
- ピアヴルスト(200g)×1P
- チーズリヨナー(200g)×1P
- ロースハム(400g)×1P
- どきどきフランク5本入り1P(SUFFA銅賞)
- ガーリックペッパー5本入り1P(SUFFA金賞)
- 瓶マスタード1本(45g)

※手づくりの為、商品構成が変更になることがあります。

冷蔵



※写真は調理イメージ

商品番号 H-07

商品名

パールライスまるごと いばらきお米セット

商品内容

- コシヒカリ(600g×10袋)
- あきたこまち(600g×10袋)
- ゆめひたち(600g×10袋)

常温



商品番号 H-08

出荷取扱時期 5月～6月中旬

※写真はイメージ

商品名

メロン(4玉入)

指定日不可商品

●発送予定品種/

オトメメロン、アンデスメロン、クインシーメロン ※特秀限定(糖度16度以上)

旬な品種をお送り致します。(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

商品内容 ●メロン(3L×4玉)

常温

季節限定

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。

※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。



※写真はイメージ

商品番号 H-09

メロン出荷取扱時期 5月～6月中旬、8月中旬～10月中旬

なし出荷取扱時期 8月中旬～9月下旬

商品名

メロン(2玉入) & なし(5kg) 指定日不可商品

商品内容

- メロン発送予定品種/オトメメロン、アンデスメロン、クインシーメロン、アールスメロン
- なし発送予定品種/幸水、豊水、あきづき

旬な品種をお送り致します。(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

※「メロン」と「なし」の出荷時期が異なる為、発送はそれぞれの時期に出荷させていただきます。

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。

※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。

季節限定

常温

選べるギフト

輝

かがやき

JA全農いばらき 選べるギフト JA ZENNOH IBARAKI Gift Selection

「輝」コース

2013年銘柄ポーク
グランドチャンピオン大会 第3位受賞

ローズポーク

「ローズポーク」という名前は、茨城県の県花「バラ」にちなんで名付けられました。ローズポークは「育てる人」「育てる豚」「育てる飼料」「販売する人」を指定した商品です。



商品番号 K-01

商品名 **ローズポークロス 焼肉用**

商品内容 ●ローズポークロススライス(700g) **冷凍**

商品番号 K-02

商品名 **ローズポークロス すき焼き用**

商品内容 ●ローズポークロススライス(700g) **冷凍**

商品番号 K-03

商品名 **ローズポーク味噌漬・
塩こうじ漬セット(輝)**

商品内容 ●味噌漬
{200g(ローズ肉80g×2、タレ40g)}×2P
●塩こうじ漬
{200g(ローズ肉80g×2、タレ40g)}×1P **冷蔵**

商品番号 K-04

商品名 **華麗なる逸品(輝)
常陸牛ビーフカレー・
ローズポークカレーセット**

商品内容 ●常陸牛ビーフカレー(200g×2袋) **常温**
●ローズポークカレー(200g×3袋)

茨城県産の銘柄豚 **ローズポーク** を使った、
食べきりサイズのおいしい逸品



商品番号 K-07

商品名 **茨城の逸品 洋風セット**

商品内容 ●茨城の逸品 洋風セット(3個入、各100g(固形量含む))
・ローズポークのトマトソース煮 ・塩バジルローズポーク ・ローズポークのアヒージョ **常温**



商品番号 K-06

商品名 **とまとのトマトジュース(食塩無添加) 常温**

商品内容 ●とまとのトマトジュース(食塩無添加) 1箱(160g×30缶)
※トマトの収穫時期製造のため商品をご提供できない場合がございます。



※写真はイメージ

商品番号 K-08

商品名 **茨城の逸品 和風セット**

商品内容 ●茨城の逸品 和風セット(3個入、各100g(固形量含む))
・ローズポークの角煮 ・ローズポークのしょうが煮 ・ローズポークの味噌煮 **常温**



商品番号 K-09

出荷取扱時期 **8月中旬～10月下旬**

商品名 **アールスメロン(大玉1玉) 指定日不可商品**

旬な品種をお送り致します。
(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

商品内容 ●アールスメロン(大玉×1玉) **常温**

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。
※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。

季節
限定

選べるギフト

彩

いろいろ

JA全農いばらき 選べるギフト

JA ZENNOH IBARAKI

Gift Selection

「彩」コース

商品番号 I-01

商品名 常陸牛肩ロース 焼肉用

商品内容 ●常陸牛肩ローススライス (350g) **冷凍**

商品番号 I-02

商品名 常陸牛肩ロース すき焼き用

商品内容 ●常陸牛肩ローススライス (350g) **冷凍**



商品番号 I-05

商品名 ローズポーク味噌漬・塩こうじ漬セット(彩)

商品内容

●味噌漬 (200g (ロース肉80g×2、タレ40g)) × 3P
●塩こうじ漬 (200g (ロース肉80g×2、タレ40g)) × 2P **冷蔵**

商品番号 I-03

商品名 ローズポークロース 焼肉用

商品内容 ●ローズポークローススライス (1.2kg) **冷凍**

商品番号 I-04

商品名 ローズポークロース すき焼き用

商品内容 ●ローズポークローススライス (1.2kg) **冷凍**



商品番号 I-07

商品名 華麗なる逸品(彩)
常陸牛ビーフカレー・ローズポークカレーセット

商品内容 ●常陸牛ビーフカレー (200g×3袋) × 1箱 化粧箱入り **常温**
●ローズポークカレー (200g×3袋) × 2箱 化粧箱入り



※写真は調理イメージ



商品番号 I-08

商品名 常陸牛 満足セット

商品内容 ●常陸牛モモスライス 焼肉用 (300g) **冷凍**
●常陸牛&ローズポークハンバーグ (150g×3)
●ハンバーグのタレ[ポン酢ソース] (40g×3/パック)



茨城県産の銘柄豚 **ローズポーク** を使った、
食べきりサイズのおいしい逸品

商品番号 I-11

商品名 茨城の逸品セレクト(6個入)

商品内容 (各100g (固形量含む)) **常温**
●ローズポークのトマトソース煮 ●ローズポークの角煮
●塩バジルローズポーク ●ローズポークのしょうが煮
●ローズポークのアヒージョ ●ローズポークの味噌煮



※写真はイメージ

商品番号 I-12 出荷取扱時期 5月～6月中旬

商品名 メロン(2玉入) **指定日不可商品**

季節限定

●発送予定品種/オトメメロン、アンデスメロン、クインシーメロン
※光センサーによるデジタル糖度測定をしたものから糖度14度以上を厳選
旬な品種をお送り致します。
(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

常温

商品内容 ●メロン (4L×2玉)

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。
※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。

選べるギフト

彩

いろいろ

JA全農いばらき 選べるギフト

JA ZENNOH IBARAKI

Gift Selection

「彩」コース

国際コンクールで複数の賞を受賞

ポケットファームどきどき手づくりハム・ソーセージ

- 2002年SUFFA 銀賞・銅賞8個受賞
- 2005年SUFFA 金賞1個・銅賞1個受賞
- 2004年IFFA 金賞2個受賞
- 2008年SUFFA 銀賞1個・銅賞1個受賞



商品番号 I-06

商品名 ポケットファームどきどきハム・ソーセージセット(彩)

商品内容 [8点入り]

冷蔵

- どきどきフランク5本入り1P (SUFFA銅賞)
- ロングソーセージ4本入り1P (IFFA金賞・SUFFA銅賞)
- ガーリックペッパー5本入り1P (SUFFA金賞)
- チーズフランク4本入り1P (IFFA金賞・SUFFA銀賞)
- ピアヴルスト(200g)×1P
- ピアシンケンスライス7枚入り1P
- スモークチキン1P (SUFFA銀賞)
- 瓶マスタード1本(45g)

※手づくりの為、商品構成が変更になることがあります。



※写真はイメージ

商品番号 I-09

商品名 茨城県産 干し芋・落花生セット

季節限定

商品内容

- 平干しいも(300g×2袋)
- 丸干しいも(250g×1袋)
- 落花生(190g×1袋)

冷蔵



商品番号 I-10

商品名 米粉で作った横田農場さんの ロールケーキ3本セット

商品内容

- ロールケーキ(約340g×3本)
- ※小麦粉は一切使用しておりません

冷凍

※受注後、製造しますのでお届けまで時間が掛かる場合があります。



※写真はイメージ

商品番号 I-13 出荷取扱時期 8月中旬～9月下旬

商品名 なし(5kg)

指定日不可商品

季節限定

- 発送予定品種/幸水、豊水、あきづき

常温

旬な品種をお送り致します。

(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

商品内容 ●なし5kg(10～14玉)

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。

※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。



※写真はイメージ

商品番号 I-14 出荷取扱時期 8月中旬～10月中旬

商品名 アールスメロン(2玉入) 指定日不可商品

季節限定

旬な品種をお送り致します。
(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

常温

商品内容 ●アールスメロン(2玉)

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。

※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。



※写真はイメージ

商品番号 I-15

出荷取扱時期 10月下旬～1月

商品名 かんしょ(5kg)

指定日不可商品

季節限定

- 発送予定品種/紅はるか、シルクスイート

常温

旬な品種をお送り致します。

(なお、規格・品種・産地等は選べませんので、ご了承をお願い致します。)

商品内容 ●かんしょ(5kg、ダンボール)

※天候などの影響で出荷が遅れたり発送が出来ない場合は、ご連絡致します。

※指定日は選べませんが、着時間はお選びいただけます。

いばらきのJA農産物マップ



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-------|-------|---------|-------|------|---------|------|--------|--------|------|--------|------|------|------|--------|--------|-------|-----|
| きゅうり | トマト | ミニトマト | ピーマン | なす | かぼちゃ | だいこん | 切みつば | エシャレット | セリ | 大葉 | とうもろこし | レタス | こまつ菜 | パプリカ | アスパラガス | メロン | 小玉ずいか | すいか |
| はくさい | キャベツ | ねぎ | ほうれん草 | ちんげん菜 | 干し芋 | マッシュルーム | にら | 水菜 | ブロッコリー | れんこん | さつまいも | にんじん | なし | くり | いちご | ブルーベリー | 常陸大黒豆 | |
| しいたけ | 干しいたけ | 小菊 | トルコキキョウ | 千両 | 米 | 牛肉 | 豚肉 | 鶏肉 | 牛乳 | | | | | | | | | |

全国農業協同組合連合会
茨城県本部

〒311-3155 茨城県東茨城郡茨城町下土師字高山 1950 番地 1
Tel. 029-219-2220 Fax. 029-240-7153 E-mail. hanbai@ib.zennoh.or.jp
JA 全農いばらきのホームページ
<http://www.ib.zennoh.or.jp/>