

2024 4月
第1回

JAふれあいマルシェ

Aコース 3/15(金) お届け日 4/5(金)
Bコース 3/16(土) お届け日 4/6(土)

旬の食材

しらすと桜えびの効いた専用のだしを仕上げました。 ※自然解凍

13 しらすと桜えびの釜揚げ丼セット
しらす50g・桜えび20g・たれ15ml×2

510円 (税込)

1 北の包み焼(塩こしょう味) **1,000円** (税込)
210g(105g×2個)
北海道産の鮭、野菜等に塩、こしょうで味付けし、バターをのせて紙で包みました。内袋の紙のままレンジ調理してください。

2 北海道タコバーグ **900円** (税込)
4個(200g)
北海道産の魚のすり身に北海道産タコを贅沢に追加しました。タコの食感と旨みが存分に味わえます。

農繁期のススメ品 田植えの準備

簡単・美味しい便利!

3 ホッケフライ **480円** (税込)
北海道産のホッケを使用し、パ 4個(180g)ン粉をつけました。

4 炭火焼 豚丼の具 **670円** (税込)
厚切りの北海道産豚ロース肉を甘辛のタレに漬け込み北海道産の炭火で焼き上げました。

5 プリ煮付 **550円** (税込)
三陸産の天然プリを醤油ベースの調味料と合わせてパックしました。

6 酒蒸しホタテ **880円** (税込)
150g
青森県陸奥産のベビーホタテを薄味に仕上げました。解凍後、お刺身又はサラダの食材にとどうぞ。

7 シマホッケ開き **560円** (税込)
1枚(270g)
脂ののったシマホッケを魚本来のうまみを引き立てるような調味料で丁寧に仕上げました。

8 鶏塩白湯鍋の素 **920円** (税込)
440g
鶏の白湯スープエキスを中心に、昆布、ホウ、玉ねぎの旨みを加えたスープと国産鶏肉、麺をセットしました。

9 国産若鶏のこく旨塩焼き(たれ付) **970円** (税込)
426g
果梨汁、塩、こしょうで下味をつけた国産若鶏肉とココのある塩ベースタレをセットしました。

10 国産牛スジやわらか煮込み **640円** (税込)
160g
一口大にカットした国産牛すじ肉を醤油ベースの甘辛味に仕上げました。お通のおつまみやごはんのおかずとしてもおすすめです。

11 国産豚もも黒酢炒め **620円** (税込)
200g
国産豚ももをスライス一口大にカットし、黒みりん、黒糖を加えたまろやかな黒酢たれで味付けしました。

12 国産鶏肩小肉焼串(塩タレ) **1,180円** (税込)
8本入
国産鶏肉を香ばしく焼き上げ、塩タレで味付けしました。レンジで本格焼き鳥です。

14 だしをきかせたふんわり玉子焼 **330円** (税込)
1本入
ふんわりとした焼き上げた玉子焼をだしをきかせました。

18 国産大根の本干し沢庵 **550円** (税込)
1本入
国産大根を寒風と天日で干し上げ、素材の味が引き立つようシンプルに調味料のみで作り上げた本干し沢庵です。

19 青大豆のひたし豆 **350円** (税込)
120g
あっさりとしたたんぱくな味が特徴のサラダ感覚で食べられる煮豆です。

23 とり南蛮(タルタルソース付き) **640円** (税込)
210g
若鶏ムネ肉を唐揚げにし、甘酢タレを絡めました。

24 レンジで簡単あじフライ **830円** (税込)
6枚(210g)
あじの切身にパン粉を付け、油で揚げました。

25 チキンライス **630円** (税込)
230g×2P
ケチャップ味のシンプルチキンライスにグリーンピースを加えました。

28 にしん糍漬 **410円** (税込)
170g
食感の良い大根を入れ、味のアクセントに生姜と唐辛子を加え、甘酢液にしっとりとした口当たりのにしん漬です。

29 菜の花しめじ(まぜごはんの素) **540円** (税込)
110g(2合用)
菜の花、水菜、しめじ、竹の子などを彩りも鮮やかに、風味豊かに仕上げました。

32 国産豚ももひとくちステーキ(ガーリックソース) **920円** (税込)
360g
少し厚めのロースにカットした国産豚ももを醤油ベースのガーリックソースで味付けしました。

33 やわらか炙りいか軟骨 **330円** (税込)
1袋(40g)
肉厚のイカカの軟骨をいか魚醤を使い、じっくり仕上げました。

34 "ザクッ"とまるごとお魚 **340円** (税込)
45g
小魚を"ザクッ"とした食感にしてクラッシュモードで仕上げました。ほんのり甘い味付けでお子様から年配の方にも食べやすく仕上げました。

15 レンジでできる秋鮭の塩焼き(甘口) **700円** (税込)
4切100g
北海道産秋鮭をお弁当にぴったりな大きめの塩焼きにしました。1切ずつ梱包です。

20 オイルサバディン 綿実油 **1,280円** (税込)
90g×2P
サバ節を作る製法で味わい深く仕上げたサバの燻製オイル漬け缶詰です。

26 調理エビ玉ピーフン **880円** (税込)
180g×2入
エビと玉子の彩りが鮮やかな焼きピーフンです。

30 ふき味噌 **540円** (税込)
90g
しっかりとした食感にふきの風味のよさ、ほろ苦さをそなえた香一番の味噌です。

おやつ&飲料

35 あおさせんべい **400円** (税込)
80g
あおさの風味がしっかりとした軽い食感で後を引く美味しさです。

37 ミツ矢さわやかレモン缶 **1,270円** (税込)
250ml×20本入
フルーツ味のすっきり飲みやすいレモン缶です。

16 野沢菜こんぶ **360円** (税込)
120g
国産の野沢菜、人参、北海道産昆布を使用し、甘辛く漬け込みました。

21 レンジで簡単!豚もも生姜焼き **680円** (税込)
100g×2P
国産豚ももスライスを醤油ベースに3種類の生姜(千切り、粗切り、おろし)を加えたタレで味付けしました。解凍後レンジ調理してください。

27 レンジで簡単ひとくちエビフライ **740円** (税込)
200g
レンジでできる、手軽な一口エビフライです。

31 ノンカップ麺彩色セット **1,900円** (税込)
4種×2食
カップ麺を取り除き、から余計なカプセルを取り除き、お湯を注ぐだけで食べられます。

36 杏仁豆腐 **370円** (税込)
700g
甘さを抑えさっぱりとした風味の、やわらかい口あたりの杏仁豆腐です。食後のデザートやおやつとしてもどうぞ。

38 トロピカーナ エッセンシャルズ鉄分 **1,810円** (税込)
330ml紙パック×12本/1箱
甘く熟成レモン果汁がベースの果実と合わせて鉄分とビタミンCを豊富に含む鉄分飲料です。

17 ぱくっと食べられる焼き手持ちからふどししゃも(頭取り) **460円** (税込)
80g
食べやすく頭を取り焼き上げました。レンジ調理で簡単に召し上がいただけます。

22 レンジで簡単!たっぷりコーンコロケ **540円** (税込)
5個(250g)
スイートコーンをたっぷり使い、サクサクな衣で包み揚げました。

27 レンジで簡単ひとくちエビフライ **740円** (税込)
200g
レンジでできる、手軽な一口エビフライです。

31 ノンカップ麺彩色セット **1,900円** (税込)
4種×2食
カップ麺を取り除き、から余計なカプセルを取り除き、お湯を注ぐだけで食べられます。

36 杏仁豆腐 **370円** (税込)
700g
甘さを抑えさっぱりとした風味の、やわらかい口あたりの杏仁豆腐です。食後のデザートやおやつとしてもどうぞ。

40 キッコーマン おいしい無調整豆乳 **2,100円** (税込)
11×6本入
大豆と水だけで丁寧に仕上げました。大豆の旨みとたんぱく質がたっぷりです。さらさらとした味わい、さらさらとした口当たりが特徴です。

2024 4月 第1回 ご注文書

Aコース 3月15日(金) Aコース 4月5日(金)
Bコース 3月16日(土) Bコース 4月6日(土)

お名前 _____
お電話番号 _____

コード: 224041

品名	税込価格	数量	コード
1 北の包み焼(塩こしょう味)	1,000円		01
2 北海道タコバーグ	900円		02
3 ホッケフライ	480円		03
4 炭火焼 豚丼の具	670円		04
5 プリ煮付	550円		05
6 酒蒸しホタテ	880円		06
7 シマホッケ開き	560円		07
8 鶏塩白湯鍋の素	920円		08
9 国産若鶏のこく旨塩焼き(たれ付)	970円		09
10 国産牛スジやわらか煮込み	640円		10
11 国産豚もも黒酢炒め	620円		11
12 国産鶏肩小肉焼串(塩タレ)	1,180円		12
13 しらすと桜えびの釜揚げ丼セット	510円		13
14 だしをきかせたふんわり玉子焼	330円		14
15 レンジでできる秋鮭の塩焼き(甘口)	700円		15
16 野沢菜こんぶ	360円		16
17 ぱくっと食べられる焼き手持ちからふどししゃも(頭取り)	460円		17
18 国産大根の本干し沢庵	550円		18
19 青大豆のひたし豆	350円		19
20 オイルサバディン 綿実油	1,280円		20
21 レンジで簡単!豚もも生姜焼き	680円		21
22 レンジで簡単!たっぷりコーンコロケ	540円		22
23 とり南蛮(タルタルソース付き)	640円		23
24 レンジで簡単あじフライ	830円		24
25 チキンライス	630円		25
26 調理エビ玉ピーフン	880円		26
27 レンジで簡単ひとくちエビフライ	740円		27
28 にしん糍漬	410円		28
29 菜の花しめじ(まぜごはんの素)	540円		29
30 ふき味噌	540円		30
31 ノンカップ麺彩色セット	1,900円		31
32 国産豚ももひとくちステーキ(ガーリックソース)	920円		32
33 やわらか炙りいか軟骨	330円		33
34 "ザクッ"とまるごとお魚	340円		34
35 あおさせんべい	400円		35
36 杏仁豆腐	370円		36
37 ミツ矢さわやかレモン缶	1,270円		37
38 トロピカーナ エッセンシャルズ鉄分	1,810円		38
39 キッコーマン 調整豆乳	2,100円		39
40 キッコーマン おいしい無調整豆乳	2,100円		40

●うら面もご覧下さい●

2024 4月 第2回 注文書

Aコース 3月15日(金) 4月12日(金)

Bコース 3月16日(土) 4月13日(土)

お名前

お電話番号

コード: 224042

品名	税込価格	数量	コード
41 青森餃子(生冷)	2,340円		01
42 みつせ鶏ささみ南蛮	1,380円		02
43 国産豚で作った米皮春巻	540円		03
44 小籠包	1,080円		04
45 イワシとひじきのハンバーグ	600円		05
46 パリッと焼ける海鮮まんじゅう	960円		06
47 徳用ミニアメリカンドッグ	650円		07
48 国産豚ロースすりおろしひんごたれ漬	660円		08
49 国産里芋コロッケ	520円		09
50 国産ニラのもっちりチヂミ	670円		10
51 紅ずわいがにのドリア	1,080円		11
52 Olivetoスパゲティ 醤油きのこ	1,200円		12
53 北海道十勝産スイートコーン	350円		13
54 北海道産すじなしいんげん	420円		14
55 氷温造り銀ひらす西京漬	620円		15
56 赤魚粕漬	520円		16
57 赤エビ・イカガーリック塩漬	440円		17
58 たこキムチ	520円		18
59 国産豚肩ロースのやわらかチャーシュー	1,200円		19
60 国産若鶏のねぎ味噌焼き	720円		20
61 鶏肉のぷりぷり照焼き	540円		21
62 越後熟成豚ロース甘醤油だれ漬	821円		22
63 ホイコーローの素	630円		23
64 鳥取県産らっきょう	480円		24
65 かつおふりかけ生タイプ	320円		25
66 黒豚のもっちりポテト包み	510円		26
67 ツナマヨはんぺん焼き	600円		27
68 レンジでひとくちタレカツ丼用	840円		28
69 牛丼の具	720円		29
70 こってり甘旨豚丼の具	520円		30
71 やわらかモモンカツ	730円		31
72 東北育ち豚ロースアスパラ・チーズ巻き	850円		32
73 森のきのこカレー(中辛)	1,260円		33
74 うま香だし	460円		34
75 旨だしもずくスープ	1,530円		35
76 紀州産梅入り莖わかめやわらか煮	460円		36
77 くずまんじゅう(抹茶あん)	430円		37
78 ロンドー洗皮栗のモンブランロールケーキ	860円		38
79 ワンダ極ブラックボトル缶	3,460円		39
80 午後の紅茶ミルクティー	1,858円		40

2024 4月 第2回

JAふれあいマルシェ

全農 1週間のお買い物をサポート!

Aコース 3/15(金) 4/12(金)
Bコース 3/16(土) 4/13(土)

おすすめ中華 新商品

青森餃子(生冷) 国産豚肉と野菜を使用し、青森県産りんご、ニンニクを加えました。一口20gと一口サイズで食べやすい大きさの餃子です。600g(30個入り) **2,340円**

42 みつせ鶏ささみ南蛮

国産の鶏ささみを使用した、みつせ鶏の南蛮漬けです。お弁当にもおすすめです。

500g **1,380円**

43 国産豚で作った米皮春巻

国産豚肉と国産野菜を炒めて醤油ベースで味付けした具を国産米粉の皮で巻きました。10本(300g) **540円**

44 小籠包

レンジでも調理できる、スープたっぷり小籠包です。20個(500g) **1,080円**

春爛漫 お花見

春を満喫

45 イワシとひじきのハンバーグ

いわしすり身に玉ねぎ、キャベツを加えた柔らかくジューシーなハンバーグです。6枚(300g) **600円**

47 徳用ミニアメリカンドッグ

国産鶏肉・豚肉使用のソーセージをふんわりと甘みのある生地で包みました。10本(300g) **650円**

46 パリッと焼ける海鮮まんじゅう

焼くとパリッとする生地でえび・ほたて入りの海鮮餡を包んだ海鮮まんじゅうです。16個(320g) **960円**

48 国産豚ロースすりおろしひんごたれ漬

青森県産りんご入りの醤油たれで味付けし、さらにすりおろしりんごをのせました。170g **660円**

49 国産里芋コロッケ

国産の里芋を使用したコロッケです。お弁当にもおすすめです。8個(168g) **520円**

50 国産ニラのもっちりチヂミ

もっちりとした白身のすり身生地にえびとニラを混ぜ込んだ一口サイズのチヂミです。12個(216g) **670円**

51 紅ずわいがにのドリア

押し入れ入りのバターライスにベシメルソースをかけ、紅ずわいがに入りソースとシュレットソースをトッピングし焼き上げました。200g×2P **1,080円**

52 Olivetoスパゲティ 醤油きのこ

オリーブオイルを使用したスパゲティです。270g×2P **1,200円**

53 北海道十勝産スイートコーン

甘みの強いスイートコーンを使用。サラダやバター炒めどうぞ。200g **350円**

54 北海道産すじなしいんげん

北海道産のいんげんを使用しています。煮物や和え物としてお召し上がりください。調理の際は凍ったままお使いください。200g **420円**

55 氷温造り銀ひらす西京漬

氷温の温度帯でじっくりと熟成させた銀ひらすの西京漬です。2切(160g) **620円**

56 赤魚粕漬

脂がのった赤魚を酒粕調味液にじっくり漬け込みました。

2枚(180g) **520円**

57 赤エビ・イカガーリック塩漬

赤エビ・イカをガーリックが効いた塩タレに漬け込みました。お好みの野菜と一緒に炒めて下さい。130g **440円**

58 たこキムチ

産辛子とんにく香る絶品と旨味のあるキムチだれに漬け込みました。そのままもちろん、お好みで大根と合せて漬けてもおいしくいただけます。100g **520円**

59 国産豚肩ロースのやわらかチャーシュー

国産豚肩ロース肉を醤油と砂糖でじっくりと煮込みました。150g **1,200円**

60 国産若鶏のねぎ味噌焼き

国産の鶏胸肉を、福島県にある内池醤油の味噌を使用したねぎ味噌たれで味付けしました。300g **720円**

61 鶏肉のぷりぷり照焼き

国産鶏胸肉と照り焼きのタレをセットしました。玉ねぎなどの野菜を加えてもおいしくいただけます。210g **540円**

62 越後熟成豚ロース甘醤油だれ漬

低温熟成した越後熟成豚ロース肉を食欲そそぐ甘めの醤油だれに漬け込みました。2枚(210g) **821円**

63 ホイコーローの素

国産豚肉の小籠包と、ホイコーローのタレをセットしました。キャベツをメインとした野菜と炒めるだけで中華が味わえます。250g **630円**

64 鳥取県産らっきょう

甘酢液に低温で漬け込みました。カリッとした歯ごたえのらっきょうです。100g **480円**

65 かつおふりかけ生タイプ

かつお節を削る際に出る粉を使用し、軽風の風味を生かした甘味にゴマを加えて香ばしく仕上げました。50g **320円**

66 黒豚のもっちりポテト包み

玉ねぎ、キャベツと豚肉ベースの具材を、しやがしもベースの生地で包んでみました。8個(160g) **510円**

67 ツナマヨはんぺん焼き

お子様に人気のツナマヨをすり身生地に混ぜ込みました。8個(200g) **600円**

68 レンジでひとくちタレカツ丼用

油揚げの一口サイズの豚ヒレカツと和風ベースの甘辛いタレをセットしました。ヒレカツ162g(6個入り) 外30g×2P入 **840円**

69 牛丼の具

国産牛肉甘みを引き出すよう一度蒸した国産の玉葱を使用した牛丼です。80g×2P **720円**

70 こってり甘旨豚丼の具

国産豚肉を甘辛醤油味に漬けました。玉ねぎ等と一緒に炒めて。200g **520円**

71 やわらかモモンカツ

筋切り、成形した国産豚もも肉にサクサクのパン粉を付しました。4枚360g **730円**

72 東北育ち豚ロースアスパラ・チーズ巻き

東北産の豚ロース肉でアスパラとチーズを巻きました。フライパンでじっくり焼いてください。180g(6本) **850円**

73 森のきのこカレー(中辛)

国産のしいたけ、まいたけを具材と一緒に煮込んで仕上げました。芳醇なきのこの旨味とカレーが調和して、旨みたっぷりの味わいがあります。4人用(200g×4P入) **1,260円**

74 うま香だし

国内産の5つのだし薬材(麩、乾鰯、昆布、原木椎茸)を使用し、こだわりの万能だしです。8.8g×12袋入 **460円**

75 旨だしもずくスープ

食品薬材のだしを独自にブレンドした、沖縄産もずくのつるつるとした食感を楽しめるスープです。10食入 **1,530円**

76 紀州産梅入り莖わかめやわらか煮

鳴門産の莖わかめと紀州の南高梅を圧力釜で柔らかく炊き上げました。120g **460円**

おやつ & 飲料 テーザートやおやつに...

77 くずまんじゅう(抹茶あん)

葛粉を使用したつるつるとした食感の生地を抹茶あんを包みました。4個(200g) **430円**

78 ロンドー洗皮栗のモンブランロールケーキ

国産小麦粉の生地を洋産入りのクリームを巻き、洗皮栗入りのモンブランクリームをトッピングしました。190g **860円**

79 ワンダ極ブラックボトル缶

コーヒー豆を丁寧に選別し、焙煎し、高品質なパッケージングを施し、新鮮な状態でお届けします。285g缶×24本 **3,460円**

80 午後の紅茶ミルクティー

紅茶葉のクックのあまじゅとミルクの濃厚な味わいを引き出した、本格アイスクリームテイストです。185g缶×20本 **1,858円**

おもて面もご覧下さい

JA食料センター/JA全農

※価格は「本体価格」と「税込価格」で表示しております。※ご記入いただいた情報は、申し込み商品等の発送、代金決済、関連するアフターサービスの提供のご案内に利用する以外は一切使用いたしません。※加入者の皆様のおすすめ商品や取扱い希望商品等、ご意見ご要望をお待ちしております。※商品のパッケージ・産地・量目に変更になる場合がございますのでご了承下さい。

2024 4月
第3回

全農 1週間のお買い物をサポート!

JAふれあいマルシェ

Aコース
ご注文締切日 4/1(月) お届け日 4/17(水)

Bコース
ご注文締切日 4/2(火) お届け日 4/18(木)

14 赤坂璃宮監修直火焼豚レバー炒め用

直火焼きた豚レバーを醤油ベースにオイスターソースを加えた赤坂璃宮監修のタレに漬け込みました。

200g **600円** (税込)



春を満喫、山へ、海へ気持ちの良い季節です!

春爛漫 春の食卓



1 よこすか海軍カレーコロッケ

日本海軍の軍隊食として伝わったカレーをイメージしたコロッケです。福神漬も加え食感をたしました。

2個 (150g) × 2P
540円 (税込)

2 北海道たらとひじきの寄せ揚げ

北海道産すけぞうたらとひじきを6個 (180g) 身にひじき、枝豆、人参を加えて彩り豊かに仕上げた寄せ揚げです。

6個 (180g)
540円 (税込)

3 照焼煮込みハンバーグ

国産の鶏肉と豚肉を使用し、ほんのりと生をきかせたハンバーグに照焼ソースを合わせました。

200g (100g (圆形量80g) × 2P入)
508円 (税込)

4 駿河産釜揚げ桜えび

静岡県駿河湾で漁獲された鮮度の良い原料を生から釜揚げにしました。塩のみで桜えび本来の味わいを引き出しています。

40g
520円 (税込)

5 北海黒黒豆

北海道産黒豆を柔らかく甘さ控えめに炊き上げました。

125g
240円 (税込)

6 氷温造りさばの梅煮

さばを国産梅干しと合わせ、200g (100g × 2切) 醤油ベースのタレで煮付けました。

200g (100g × 2切)
540円 (税込)

7 貝のお刺身セット(ホッキ・ツブ)

コリコリした食感のツブ貝と、120g 新鮮やがで貝の味が楽しめるツブ貝をセットにしました。

120g
1,400円 (税込)

8 釜揚げしらす

国内で水揚げされた、鮮度の良いしらすを干しパックしました。

60g × 2入
930円 (税込)

9 脂ののったシルバー白醤油漬

脂のりの良いシルバーを甘口、2切 (140g) で上品な白醤油に漬け込みました。

2切 (140g)
560円 (税込)

10 赤魚味噌煮

赤魚を山椒ベースの調味料と合わせて

2切 (160g) **550円** (税込)

11 ミナミカゴカマス塩糀漬

脂のりがよくクセがない魚です。お弁当にもぴったり1切40gです。

160g (40g × 4) **590円** (税込)

12 国産鶏むね重ね味噌カツ

薄切りにした国産鶏むね肉に西京味噌を

400g (4枚) **880円** (税込)

13 十和田バラ焼き(牛肉使用)

「十和田バラ焼きゼミナール」認定のタレで

200g **1,280円** (税込)

15 国産豚肉の塩だれ炒め

国産豚肉を肉をきかせるタレで味付けし、お好みの野菜を加えて炒め

160g **530円** (税込)

16 国産若鶏黒胡椒焼き

黒胡椒のきいたタレで若鶏のもも肉を

300g **720円** (税込)

19 地酒奈良漬

こだわりの本醸造酒がすと、みりん相に

80g **500円** (税込)

20 雪室熟成じゃがいもの肉じゃがコロッケ

雪を使った天然の冷蔵庫「雪室」で熟成

3個 (210g) **520円** (税込)

24 よーいごはん北海道十勝産コーン・北海道産ポタテ&バター

北海道十勝産のコーンと相性の良いホタ

200g **800円** (税込)

25 とまとソースで仕上げるふくら煮込みハンバーグ(きのこ入り)

国産豚肉使用のハンバーグときんごりの

200g **1,020円** (税込)

28 ふんわり卵の手包みオムライス

ふんわり食感の手包みでひとつひとつ

400g (200g × 2) **800円** (税込)

29 国産鶏からあげレモンソルト味

国産若鶏のムネ肉を使用し、さっぱり

240g **590円** (税込)

31 鶏手羽元のあぶり焼き

国産の鶏手羽元を食べやすくオープンカ

4個入 **560円** (税込)

32 ビーフ&チーズドリア

押し麦入りのターメリックライスに、ハ

200g × 2P **1,020円** (税込)

34 北海道産冷凍さんま

北海道産で漁獲された鮮度の良いさん

2尾入 (約170g) **460円** (税込)

35 くるみしそ巻き

味付した味噌の中にくるみを閉じ込め

3串 **720円** (税込)

21 車麩入り煮しめ

車麩と里芋、人参、葱、蓮根を一

200g **620円** (税込)

26 ラ・ロシェル川島シェフ監修ポークジンジャー

国産豚ロース肉を国産梨のすりおろ

240g **780円** (税込)

30 レンジでえびチーズカツ

えびとチーズの相性はバツグン

240g (8個入) **780円** (税込)

33 Oliveto生パスタカルボナーラ

もっちりとした食感のフレッツチー

260g × 2P **1,270円** (税込)

36 寿司はね

JAふれあい食材定番の大人気商品

10枚 × 5入 **2,160円** (税込)

17 つけ麺(魚介醤油たれ付)

のどごしの良い麺とかつおだし

460g **690円** (税込)

18 毛馬きゅうり赤しぼ漬

涼爽の伝統野菜である「毛馬きゅう

90g **400円** (税込)

22 ひじきと大豆の煮物

国産原料にこだわり、たしをか

120g **440円** (税込)

23 越前庵懐石黒胡麻豆腐

直火焙煎黒胡麻とくず粉を使用し

160g **400円** (税込)

27 レンジで簡単! 鶏もも果実仕込みたれ漬

国産鶏もも肉を果実と特製タレ

100g × 2P **720円** (税込)

おやつ&飲料 テーザートやおやつ

37 お徳用人形焼き
なめらかな口当たりのあんが

20個 **1,120円** (税込)

38 熟果ゼリーアソート

パラエティー豊かな5種類のフル

620円 (税込)

39 塩&夏みかん(紙パック)

大人気商品! 夏みかんの小さな

200ml紙パック × 12本入 **1,160円** (税込)

40 塩&夏みかん(PET)

お弁当にもぴったり! 夏みか

490ml × 24本入 **2,920円** (税込)

2024 4月 第3回 注文書

Aコース 4月1日(月) 注文書日 4月17日(水)
Bコース 4月2日(火) 注文書日 4月18日(木)

お名前
お電話番号

品名	税込価格	数量	コード
1 よこすか海軍カレーコロッケ	540円		01
2 北海道たらとひじきの寄せ揚げ	540円		02
3 照焼煮込みハンバーグ	508円		03
4 駿河産釜揚げ桜えび	520円		04
5 北海黒黒豆	240円		05
6 氷温造りさばの梅煮	540円		06
7 貝のお刺身セット(ホッキ・ツブ)	1,400円		07
8 釜揚げしらす	930円		08
9 脂ののったシルバー白醤油漬	560円		09
10 赤魚味噌煮	550円		10
11 ミナミカゴカマス塩糀漬	590円		11
12 国産鶏むね重ね味噌カツ	880円		12
13 十和田バラ焼き(牛肉使用)	1,280円		13
14 赤坂璃宮監修直火焼豚レバー炒め用	600円		14
15 国産豚肉の塩だれ炒め	530円		15
16 国産若鶏黒胡椒焼き	720円		16
17 つけ麺(魚介醤油たれ付)	690円		17
18 毛馬きゅうり赤しぼ漬	400円		18
19 地酒奈良漬	500円		19
20 雪室熟成じゃがいもの肉じゃがコロッケ	520円		20
21 車麩入り煮しめ	620円		21
22 ひじきと大豆の煮物	440円		22
23 越前庵懐石黒胡麻豆腐	400円		23
24 よーいごはん北海道十勝産コーン・北海道産ポタテ&バター	800円		24
25 とまとソースで仕上げるふくら煮込みハンバーグ(きのこ入り)	1,020円		25
26 ラ・ロシェル川島シェフ監修ポークジンジャー	780円		26
27 レンジで簡単! 鶏もも果実仕込みたれ漬	720円		27
28 ふんわり卵の手包みオムライス	800円		28
29 国産鶏からあげレモンソルト味	590円		29
30 レンジでえびチーズカツ	780円		30
31 鶏手羽元のあぶり焼き	560円		31
32 ビーフ&チーズドリア	1,020円		32
33 Oliveto生パスタカルボナーラ	1,270円		33
34 北海道産冷凍さんま	460円		34
35 くるみしそ巻き	720円		35
36 寿司はね	2,160円		36
37 お徳用人形焼き	1,120円		37
38 熟果ゼリーアソート	620円		38
39 塩&夏みかん(紙パック)	1,160円		39
40 塩&夏みかん(PET)	2,920円		40

●うら面もご覧下さい●

2024 4月 第4回 ご注文書

4月 1日(月) 4月 26日(金)

4月 2日(火) 4月 27日(土)

お名前

お電話番号

1週間のお買い物をサポート!

JAふれあいマルシェ

2024 4月 第4回

Aコース 4/1 月 お届け日 4/26 金

Bコース 4/2 火 お届け日 4/27 土

41 鹿児島県産若鶏竜田揚げ

鹿児島県産若鶏ムネ肉を、超特選こいくち醤油、瀬戸内の花澤塩、沖縄、鹿児島産のサトウキビから作った砂糖で下味をつけ、旨味・コクのある竜田揚げに仕上げました。

220g **540円**

42 煮込みハンバーグ(デミソース)

国産鶏肉・豚肉・牛肉を使用した大判のハンバーグを、国産の鶏肉・豚肉・牛肉を使用したデミソースでじっくり煮込みました。

300g (150g×2袋) **800円**

GWゴールデンウィークに みんなで楽しくCooking

こどもの日には大人気のメニューでお祝を!!

43 かに屋が作った カニクリームコロッケ

鳥取県産で水揚げされた紅ずわいがにを使用し、かにの風味の豊かさとクリームのなめらかさにこだわったクリームコロッケです。

6個(240g) **560円**

44 みつせ鶏とり飯の素

みつせ鶏と国産ごぼう、人参を醤油ベースの甘めのタレで仕上げました。炊き込み、混ぜ込みどちらにもお使いいただけます。

2合用(180g) **520円**

45 どちぎ霧降高原牛ローストビーフ(たれ付)

生産者が丹精込めて育てた、和木の鈴鹿牛とどちぎ霧降高原牛を解凍し、もろろし、ピープで仕上げました。赤身が多く噛めば噛むほど旨みが出てくる逸品です。

176g **2,345円**

46 みつせ鶏 ささみのやみつき旨辛唐揚げ

一口カットのみつせ鶏ささみに黒胡椒をきかせた、たまごめし唐揚げにしました。甘と辛を同時に楽しめるやみつきになる旨辛唐揚げです。

170g **500円**

48 国産鶏の甘だれスティック

つややかな照り感が食欲をそそるたれを絡めた、スティック状のタテ揚げです。

160g **367円**

49 チーズインメンチカツ

濃厚チーズを包んだメンチカツです。サクサクとした食感、とろけるチーズが絶品です。

6個(240g) **700円**

50 九州産野菜使用和風ミックス

九州産の4種類の野菜(大根・人参・里芋・ごぼう)を使用。煮物や汁物料理に。

200g **380円**

51 国産具材使用ほうれん草&ベーコンミックス

ほうれん草・ベーコンをミックスしました。パスタやソテーなど便利にご使用いただけます。

160g **340円**

52 氷温造りあじの南蛮漬

国産あじ使用。米油で油漬後ほどよい酸味の南蛮漬に仕上げました。

200g **475円**

53 やりいか柔らか煮

やりいかを柔らかく煮ました。お好みでタレやソースを絡めてください。

150g **630円**

54 ホキムニエル用

ムニエル用に塩・こしょうで下味をつけ、小麦粉をまぶしました。

2切(160g) **560円**

55 国産豚ロースうま辛焼き

国産豚ロースを青森県産りんご、にんにくを加え、辛さの中に甘味がある焼肉のたれで味付けしました。

200g **780円**

56 玉ねぎたっぷりポークソテー

薄切りの国産豚もも肉を玉ねぎたっぷりの生薬醤油タレに漬け込みました。

300g **780円**

57 国産鶏むねトマトチーズソース焼き

一口大にカットした鶏むね肉に4種類のチーズとトマト、フライドガーリックを加えた洋風のソースで味付けしました。

300g **830円**

58 国産若鶏の梅じそ&マスタード焼き

国産若鶏の胸肉を、梅じそとマスタードで味付けし、オーブンで焼きました。

250g **630円**

59 国産若鶏のソテー(ねぎたっぷり香味だれ付)

塩・こしょうで下味をつけた国産鶏胸肉とねぎたっぷりソースをセットしました。

200g **560円**

60 だしがきいた切昆布煮

焼酎産産、北海道産昆布、あごだし、椎茸だしを使用し、北海道産昆布をじっくり煮込みました。

70g×2P **480円**

61 国産ゴボウと人参のキンピラ

国産ごぼうと人参の食感と風味を生かしたキンピラです。

70g×2P **500円**

62 するめいか一夜干し

国産するめいかを薄く塩味で軽く干し上げました。

2枚260g **980円**

63 国産若鶏やきとりセット(3種)

国産若鶏を使用した、たれはごまの風味が香ばしく、りんごワインの入ったまるやかな味です。

9本 **1,780円**

64 直火焼国産鶏ハラミ(味付)

国産鶏ハラミに塩ベースで味付けをし、直火で焼き上げました。レンジ調理も、フライパンで炒めてお召し上がり下さい。

160g **590円**

65 スパゲティサラダ コーン入り

デュラム小麦100%のコシのあるスパゲティに千切り人参、コーンに合わせてマヨネーズ風のドレッシングで味付けしました。

150g **350円**

66 まるごと北海道ポテトサラダ

じゃがいも(さやか)・にんじん・玉ねぎを使用。ゴロゴロとしたじゃがいもの食感が楽しめます。

150g **340円**

67 蒸し鶏スライス(胡麻)

国産鶏ムネ肉を塩味のマリネ液で味付けし蒸し上げ、スライスして胡麻タレをからめました。

100g×2P **560円**

68 野菜餃子

野菜たっぷり、皮は薄く、お好みでタレやソースを絡めてください。

12個(216g) **583円**

69 銀だら 京粕漬

西京白みそを加えた口ありのまるやかな粕漬です。銀だらの上品な脂の旨みと粕の風味がよく合います。

2切入(140g) **1,000円**

70 塩ラーメン

栃木県産小麦のタライズミを100%使用した中華麺です。鶏ガラから抽出したスープに、鶏や帆立あさりなどブレンドした旨味のスープが特徴です。

348g **367円**

71 国産牛カルビ丼の具

国産牛を使用し、たれはごまの風味が香ばしく、りんごワインの入ったまるやかな味です。

100g×2P入 **864円**

72 栃木県産豚ロースうす切り

豚ロースは、赤身と脂身の割合もちょうどよく、キメが細く柔らかい肉質が特徴です。

200g **570円**

73 栃木県産豚バラうす切り

豚バラは、赤身と脂肪が層になっており柔らかい肉質が特徴的な部位です。

200g **590円**

74 紅鮭切身(甘塩味)

焼き魚料理の代表ともいえる鮭。定番の甘塩味をお届けします。

2切入(120g) **562円**

75 天然ぶり切身

長時間水揚げのぶり切身です。照り焼きやブタ丼などにどうぞ。

4切(300g) **680円**

76 ところてん(スープ付)

国産の天草を使用し、丁寧に作ったところてんです。

100g×2 24入 **4,860円**

77 ほうじ茶香る栗と小豆の和風ロール

小豆入りのふんわりとした生地でほうじ茶クリームを巻き上げました。

175g(4切れ) **720円**

78 よもぎ大福

国産もち米・よもぎ・小豆を使用した粒あんの大福です。

220g(4個入) **540円**

79 山梨のももジュース

高品質な山梨の新鮮なりんごジュースと、その山梨の皮から抽出した天然の果汁をブレンドした、さわやかな味わいのおいしいジュースです。

80g/パウチ/20本 **1,870円**

80 はちみつレモン

国産はちみつと新鮮なレモンを使用した、さわやかな味わいのおいしいジュースです。

190g缶×30本入 **2,370円**

◎価格は「本体価格」と「税込価格」で表示いたしております。◎ご購入いただいた情報は、申し込み商品等の発送、代金決済、関連するアフターサービスの提供のご案内に利用する以外は一切使用いたしません。◎加入者の皆様のおすすめ商品や取扱希望商品等、ご意見ご要望をお待ちしております。◎商品のパッケージ・産地・量目に変更になる場合がございますのでご了承下さい。

おもて面もご覧下さい

【JA食材センター/JA全農】