





1

調理例

国産鶏肉とキャベツ、人参等の国産野菜を炒めて中華風に味付けし、国産小麦粉使用の皮で巻きました。多めの油で焼いて下さい。

フライパンでできる五目春巻

(10本[300g])

おすすめ

510円

税込

アレルギー 小麦

2

調理例

えびとチーズが入ったカツです。夕飯の一品やお弁当にもおすすめです。

レンジでえびチーズカツ

(8コ[240g])

590円

税込

アレルギー 乳・小麦・えび

3

調理例

国産牛をりんごとワインのまろやかな味とごまの風味を効かせた焼肉のタレで味付けしました。

国産牛カルビ丼の具

(100g×2)

660円

税込

アレルギー 小麦

4

調理例

鶏肉に豆腐を加えたなめらかな口当たりのハンバーグです。

ふんわり豆腐ハンバーグ

(3コ[270g])

480円

税込

アレルギー 卵・小麦

10

冷凍 調理例

調理の手間がなく、甘口なタレは子供も好きな味付けで魚を食べさせたい時に便利です。

いわし蒲焼用(タレ付)

(180g[6~12枚]、タレ付)

450円

税込

アレルギー 小麦

11

調理例

国産鶏トロをまろやかで深みのある甘みと塩味が特徴のこだわりの塩こうじで味付けしました。

レンジでカンタン! 鶏トロ(背肉)塩こうじ焼き

(100g×2)

540円

税込

アレルギー 小麦

12

調理例

れんこんや玉ねぎ、キャベツ等の7種の国産具材を加え、もちもち食感のお惣菜に仕上げました。

7種の国産具材のれんこんもち

(8コ[144g])

370円

税込

アレルギー 卵・小麦

13

調理例

国産若鶏のささみでチーズをはさみ、油調理しました。

レンジでプチササミフライ(チーズ入り)

(200g)

540円

税込

アレルギー 乳・小麦

14

調理例

新鮮な国産卵を使ったシンプルなおムレツです。朝食やお弁当にも。

プレーンオムレツ

(6コ[216g])

380円

税込

アレルギー 卵・小麦

15

調理例

濃厚なベシャメルソースにじゃがいも、ベーコンを合わせたグラタンです。

ポテト&ベーコングラタン

(200g×2)

680円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

5

調理例

昔懐かしいシンプルなじゃがいものコロッケです。

むかしのコロッケ

(5コ[300g])

450円

税込

アレルギー 乳・小麦

6

調理例

国産鶏ささみに下味をつけて、カリッと揚げました。

ささみのサクサク揚げ

(400g)

800円

税込

アレルギー 乳・小麦

7

調理例

かつおだしをベースにしたつゆに、三角揚げを2枚盛り付けた定番うどんです。

きつねうどんセット

(1コ[269g]×2)

630円

税込

アレルギー 小麦

8

調理例

白菜やたけのこ、豚肉等の具材を鶏がらスープがベースのあっさり味の中華丼の具に仕上げました。

中華丼の具(塩)

(2袋[360g])

580円

税込

アレルギー 小麦・えび

9

調理例

国産キャベツをたっぷり使用した生地を1枚1枚丁寧に焼き、ふわとした食感に仕上げました。

ごっつ厚いお好み焼きいか玉

(1枚[260g])

420円

税込

アレルギー 卵・小麦

16

調理例

国産野菜と相性の良い明太子を加えました。ご飯もちろろ、パスタや玉子焼きに加えても。

野沢菜めんたい油炒め

(80g×2)

510円

税込

アレルギー 小麦

17

調理例

いかと野菜の旨味が楽しめるいかバーグです。解凍せずに焼いてお召し上がり下さい。

いかメンチ

(10コ[250g])

430円

税込

アレルギー 卵・小麦

18

調理例

石臼で練り上げた弾力のある魚肉すり身に高知県産の柚子を使った柚子唐辛子を練り込みました。

天然ぶり切身

(4切[320g])

570円

税込

アレルギー 卵・小麦

19

調理例

ロシア産の紅鮭を辛口に仕上げました。

天然辛口紅鮭切り身

(5切[250g])

1,020円

税込

アレルギー 卵・乳

20

調理例

いか・ほたて貝も、カナダホッキガイ・数の子パラソを合わせたマヨネーズ味で仕上げました。

シーフードサラダ

(150g)

530円

税込

アレルギー 卵・乳

21

調理例

石臼で練り上げた弾力のある魚肉すり身に高知県産の柚子を使った柚子唐辛子を練り込みました。

柚子香るお魚天ぷら

(4枚[160g])

470円

税込

アレルギー 卵・小麦

22

調理例

舞茸をたっぷり使用し、舞茸特有の香りした食感を活かした焼売です。

舞茸をたっぷり使用した舞茸特製の香りした食感を活かした焼売

(8コ[272g])

650円

税込

アレルギー 小麦

23

調理例

国産豚肉を「行者にんにく」を使用したタレに漬け込みました。玉ネギと炒めました。

行者にんにく入り国産豚和風焼き

(300g)

580円

税込

アレルギー 卵・小麦

24

調理例

国産鶏ささみを塩、レモン果汁、コンニャクで味付けしパン粉をつきました。多めの油で両面焼いて下さい。

国産鶏ささみ塩レモンカツレツ

(8本[400g])

530円

税込

アレルギー 小麦

25

調理例

北海道産豚もつを醤油ベースのタレで煮込んで仕上げました。

かみふらの工房もつ煮込み

(170g×2)

700円

税込

アレルギー 小麦

26

調理例

醤油・砂糖・みりんだけでやわらかく仕上げたチャーシューです。

味噌チャーシュー切り落とし

(130g)

590円

税込

アレルギー 小麦

27

調理例

歯ごたえのあるもちもちした太麺と、濃厚なコクのある鶏ガラスープと魚介の旨みを合わせたスープのセットです。(賞味期限:7日間)

太中華つけ麺(魚介醤油スープ付)

(380g)

400円

税込

アレルギー 卵・小麦

28

調理例

北海道十勝むねろ産じゃがいも「マルチダック」を皮つきのままカットし、油調理しました。

皮つきフライポテト

(300g×2)

580円

税込

アレルギー 卵・小麦

29

調理例

キャベツとちくわの旨みと炒め、マッシュポテト、人参とツナのしりしり

肉豆腐

(200g)

217kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

30

調理例

金平ごぼう、がんもの旨み、キャベツとほうれん草のしょうが和え

サバの南蛮漬け

(300g)

339kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

31

調理例

もやしの卵とじ、ほうれん草のおひたし、高野豆腐の揚げ煮

鶏肉のトマトソース

(240g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

32

調理例

ご家庭でもち米を用意していただき、本品と一緒に炊くだけで簡単に赤飯が出来ます。

お赤飯の素

(120g[2~3合用])

380円

税込

アレルギー 卵・小麦

33

調理例

関西風いなり寿司3貫、海苔巻き寿司4貫の助六寿司です。必ずレンジで加熱してからお召し上がり下さい。国産米使用。

助六寿司

(232g[7貫])

750円

税込

アレルギー 卵・小麦

34

調理例

長野県産の白菜と、沖縄の塩シマモスで作った手作り白菜キムチです。(賞味期限:14日間)

信州望月高原の白菜で作りました白菜キムチ

(200g)

430円

税込

アレルギー 小麦

35

調理例

国産のきゅうりをパリパリ食感に仕上げました。

パリパリ胡瓜

(160g)

380円

税込

アレルギー 小麦

36

調理例

旨味の凝縮した割干大根に昆布としょうゆで風味豊かな漬物に仕上げました。(賞味期限:13日間)

割干大根ハハリハ漬

(90g)

260円

税込

アレルギー 小麦

37

調理例

細切りにした北海道産昆布とさば節、かつお節と一緒に炊き上げました。ご飯のお供やおにぎりにぴったり。

おかか昆布

(60g×2)

430円

税込

アレルギー 小麦

38

調理例

国産豚肉を原料に、発色剤やリン酸塩を使用せずに作りました。

無塩せきローズハム

(57g)

320円

税込

アレルギー 乳

39

調理例

国産米を使った米油です。サラダ油に比べ、カラッと揚げやすいのが特徴です。

ごめ油

(1500g)

989円

税込

アレルギー 乳

40

調理例

製造日から50日のロングライフパンです。

エコープ全粒粉入りクロワッサンカスタード

(10コ)

330円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

41

調理例

※写真はイメージです。

国産豚バラスライス

(200g)

217kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

42

調理例

※写真はイメージです。

国産若鶏モモ肉

(200g)

339kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

43

調理例

※写真はイメージです。

牛乳

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

44

調理例

※写真はイメージです。

卵

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

45

調理例

※写真はイメージです。

もめん豆腐

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

46

調理例

※写真はイメージです。

きぬ豆腐

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

47

調理例

※写真はイメージです。

納豆

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

48

調理例

※写真はイメージです。

ナチュル恵

(400g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

49

調理例

※写真はイメージです。

農協野菜Days野菜100%にんじんミックス

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

JAのおかずセット

いろいろ亭

■主原料の野菜・肉は国産!

■全品350kcal以下・塩分3g以下

3食分

1,620円

税込

29

Bセット

冷凍

キャベツとちくわの旨みと炒め、マッシュポテト、人参とツナのしりしり

肉豆腐

(200g)

217kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

金平ごぼう、がんもの旨み、キャベツとほうれん草のしょうが和え

サバの南蛮漬け

(300g)

339kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

もやしの卵とじ、ほうれん草のおひたし、高野豆腐の揚げ煮

鶏肉のトマトソース

(240g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

30

調理例

もちもちの生地に北海道産小豆の小倉あんが入ったミニたい焼きです。

もちもちの生地に北海道産小豆の小倉あんが入ったミニたい焼き

(6コ[210g])

500円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

31

調理例

ご家庭でもち米を用意していただき、本品と一緒に炊くだけで簡単に赤飯が出来ます。

お赤飯の素

(120g[2~3合用])

380円

税込

アレルギー 卵・小麦

32

調理例

関西風いなり寿司3貫、海苔巻き寿司4貫の助六寿司です。必ずレンジで加熱してからお召し上がり下さい。国産米使用。

助六寿司

(232g[7貫])

750円

税込

アレルギー 卵・小麦

33

調理例

長野県産の白菜と、沖縄の塩シマモスで作った手作り白菜キムチです。(賞味期限:14日間)

信州望月高原の白菜で作りました白菜キムチ

(200g)

430円

税込

アレルギー 小麦

34

調理例

国産のきゅうりをパリパリ食感に仕上げました。

パリパリ胡瓜

(160g)

380円

税込

アレルギー 小麦

35

調理例

旨味の凝縮した割干大根に昆布としょうゆで風味豊かな漬物に仕上げました。(賞味期限:13日間)

割干大根ハハリハ漬

(90g)

260円

税込

アレルギー 小麦

36

調理例

山形県産の赤かぶをさっぱりとした酢漬けにしました。

赤かぶ漬

(180g)

330円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

37

調理例

細切りにした北海道産昆布とさば節、かつお節と一緒に炊き上げました。ご飯のお供やおにぎりにぴったり。

おかか昆布

(60g×2)

430円

税込

アレルギー 小麦

38

調理例

国産豚肉を原料に、発色剤やリン酸塩を使用せずに作りました。

無塩せきローズハム

(57g)

320円

税込

アレルギー 乳

39

調理例

国産米を使った米油です。サラダ油に比べ、カラッと揚げやすいのが特徴です。

ごめ油

(1500g)

989円

税込

アレルギー 乳

40

調理例

製造日から50日のロングライフパンです。

エコープ全粒粉入りクロワッサンカスタード

(10コ)

330円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

41

調理例

※写真はイメージです。

国産豚バラスライス

(200g)

217kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

42

調理例

※写真はイメージです。

国産若鶏モモ肉

(200g)

339kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

43

調理例

※写真はイメージです。

牛乳

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

44

調理例

※写真はイメージです。

卵

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

45

調理例

※写真はイメージです。

もめん豆腐

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

46

調理例

※写真はイメージです。

きぬ豆腐

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

47

調理例

※写真はイメージです。

納豆

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

48

調理例

※写真はイメージです。

ナチュル恵

(400g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦

49

調理例

※写真はイメージです。

農協野菜Days野菜100%にんじんミックス

(200g)

344kcal

アレルギー 卵・乳・小麦



1 盛付例

ききだまぐろを生のままスライスし、急速凍結することでモチモチとした食感が味わえます。

生からつくったまぐろお刺身(スライス) (100g×2)

1,160円

2 調理例

海老4本、なす2個、さつまいも2個の3種の具材とお節・昆布だしを加えたマイルドな甘口タレのセットです。

天井の具セット2人用 (240g)

680円

3 調理例

信州産のそば粉を使用した滑らかなのど越しの生そばです。

信州産そば粉使用生そば(つゆ・唐辛子付) (270.4g[麺110g×2、つゆ、唐辛子付])

470円

4 調理例

お魚をベースにした団子の中にひじきと国産野菜をたっぷり入れ、生姜が香るホッとする優しい味の和風あんをかけました。

ひじきと国産野菜のふんわり団子(和風あん) (380g[4袋入り])

680円

5 調理例

新潟県産大豆を使用した厚い油揚げです。食った瞬間大豆の甘味と香りが口いっぱいに広がります。

国産大豆とお油揚げ(1枚入×2)

540円

6 調理例

国産鶏肉・人参・たけのこ・油揚げなどが入った混ぜご飯の素です。

五目寿司の素(2合用[200g])

480円

7 盛付例

広島県産のかきを蒸し、醤油味のタレに漬け込みました。

かきの旨みしょうゆ漬(8粒[140g])

530円

8 盛付例

北海道産大豆100%使用。箸先一つから1枚だけ汲み上げる、とろけるような食感の生ゆばです。

北の大豆生ゆば(豆乳入り生ゆば100g、タレ付)

340円

9 盛付例

国産のもち米、北海道産の大豆を使用した「おはぎ」2種セットです。

北海道産小豆のおはぎ(200g[粒あん、きなこ各2コ入])

420円

10 盛付例

北海道産あさりです。砂抜きせず、冷凍のまま調理できます。

冷凍あさり(北海道産)(250g)

630円

11 盛付例

ひとくち梅酢たこ(90g)

490円

12 盛付例

しらす干し(90g×2)

640円

13 盛付例

氷温造り塩さば切身(4切[260g])

550円

14 調理例

湯煎で簡単! 赤魚の煮付け(1枚130g[固形量90g]×2)

490円

15 調理例

イカ里芋煮(170g)

580円

16 調理例

梨果汁で柔らかく国産豚ロース味噌ステーキ(3枚[430g])

1,140円

17 調理例

照焼煮込みハンバーグ(200g[100g×2])

500円

18 調理例

串なし焼鳥セット(250g[肉、ねぎ200g、タレ付])

540円

19 調理例

みつせ鶏黒胡椒焼き(220g)

450円

20 調理例

ミートソース(パスタソース)(220g[110g×2袋])

390円

21 調理例

かに玉あんかけ(300g[150g×2])

430円

22 調理例

国産豚ロースコチュジャン焼き(200g)

460円

23 盛付例

十勝めむろのえだまめ(300g)

420円

24 調理例

煮物セット(里いも巾着・京がんも)(156g[各4コ入])

620円

25 調理例

かぼちゃのしんじょ(そぼろ和え)(248g[4袋入り])

430円

26 盛付例

国産たまりらっきょう(120g)

410円

27 盛付例

甘露梅(85g)

530円

28 盛付例

&youオレンジフロマージュトルテ(1コ[直径約11.5cm])

1,470円

29 盛付例

よもぎ大福(4コ[220g])

410円

30 調理例

豆乳で作ったヨーグルトプレーン(110g×12コ)

1,430円

JAのおかずセット

1,620円

3食分

31 Cセット

ハンバーグ大根おろし

カレーの薬味ソース

揚げ鶏のねぎ塩だれ

ストックに便利!

チキンナゲット

1,080円

あじわい餃子

1,080円

レンジでカンタン!

おひもとチーズ

380円

まいたけ入り信田

540円

クリーミーコロッケ

380円

国産鶏の甘だれ

スティック(160g)

320円

大きな豆腐肉団子

570円

れんこんえびの寄せ揚げ

380円

こだわりの炒め

700円

あったら便利! 毎日の定番!

国産豚ローススライス

国産豚小間切れ

牛乳

卵

もめん豆腐

きぬ豆腐

納豆

ナチュル恵

恵ビフィズ菌のヨーグルト



1 調理例

九州産の黒豚を使用した旨味のあるメンチカツです。揚物調理。

九州産黒豚メンチカツ (4コ [300g])

おすすめ 530円

アレルギー 卵・乳・小麦

2 盛付例

一本釣りで漁獲したかつおを鹿児島県産程の木の炭火で表面を焼き上げました。

炭火焼かつおたたき (100g×2)

730円

アレルギー 小麦

3 盛付例

長崎県水揚げのあじを醤油と胡麻の風味豊かな特製タレで味付けしました。

天然あじ丼 (80g×2)

780円

アレルギー 小麦

4 盛付例

福岡の有名店「福さ屋」の発色剤・着色料不使用の辛子めんたいです。※上切子を使用しています。

福さ屋 辛子めんたい (切子) (150g)

1,200円

アレルギー 小麦

九州のうまいもん

九州のおいしさお墨付き! ぜひ、ご賞味あれ!

九州産 黒豚メンチカツ

九州産黒豚を使用した甘みと旨味が感じられるジューシーなメンチカツです。ボリュームもあり、夕飯のおかずにもぴったりです。

その他にも、⑤リンガーハットの長崎ちゃんぽん、⑦華味鳥とり天など、九州の味を取り揃えました!

5 調理例

たっぷりの国産野菜とちゃんぽん麺のセットです。ちゃんぽんで有名なリンガーハットの味わいがご自宅で手軽に楽しめます。

リンガーハットの長崎ちゃんぽん (1食 [305g]×2)

おすすめ 840円

アレルギー 卵・乳・小麦・えび

6 調理例

鮮度の良い国産アジにパン粉付けし、油で揚げました。レンジ調理で簡単です。

アジフライ (5切 [125g])

490円

アレルギー 小麦

7 調理例

九州産銘柄鶏「華味鳥」のむね肉を醤油と長豆で味付けし、とり天にしました。

華味鳥とり天 (270g)

780円

アレルギー 卵・小麦

8 調理例

無リンすり身使用のさつま揚げにチーズを入れました。

鹿児島 さつまあげ チーズ入り (4コ [160g]×2)

580円

アレルギー 乳

9 調理例

福岡県産あまおうをたっぷり使用したモンブランです。中にもあまおうのソースが入っています。

福岡県産あまおうモンブラン (4コ入 [260g])

1,290円

アレルギー 卵・乳・小麦

JAのおかずセット

いそどり亭

■主原料の野菜・肉は国産! ■全品350kcal以下・塩分3g以下

3食分 1,620円

29 Dセット 冷蔵

厚揚げのそぼろ中華炒め

タラの田楽風

ごまマヨチキン

※商品名、価格、規格、温度帯は注文書をご確認ください。※アレルギー物質表示はお届けされた商品でご確認ください。

お弁当のおかず!

30 調理例

塩味ベースのシンプルな味付けでみつけ鶏の旨味を生かしたふくらやわらかな唐揚げです。

みつけ鶏から揚げ塩味 (170g)

500円

アレルギー 卵・小麦

31 調理例

北海道産秋鮭をお弁当にぴったりな大きさの塩焼きにしました。解凍後です。

レンジでできる秋鮭の塩焼き (甘口) (4切 [100g])

500円

アレルギー 卵・小麦

32 盛付例

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。

ツナマヨはんぺん焼き (8コ [200g])

420円

アレルギー 卵・小麦

お客様リクエスト商品!

北海道小豆のこしあんが入った昔懐かしい人気のあんドーナツです。

北のあんドーナツ (4コ)

610円

アレルギー 乳・小麦

10 盛付例

新登場

冷庫

11 調理例

国産豚もも肉を使用し、サクッとした衣のカツに仕上げました。

レンジとんかつ (6コ [180g])

580円

アレルギー 卵・乳・小麦

12 調理例

国産の里芋に玉ねぎ、レンコン、人参を加え、汁感のあるやさしい味付けで仕上げました。

国産里芋コロロケ (8コ [168g])

350円

アレルギー 乳・小麦

レンジでカンタン!

13 調理例

国産鶏ムネ肉のミンチに赤ピーマンやパセリを加えたパン粉をまぶして、プロセスチーズをのせました。

チキンとチーズのオープン焼き (4コ [272g])

700円

アレルギー 卵・小麦

14 調理例

三陸産山芋を加えることで、とろけるように柔らかくふんわりとした生地仕上げました。

山芋とろーり焼き (2枚 [400g])

680円

アレルギー 卵・小麦

15 調理例

鶏肉やにんじん等を加えた炊き込みご飯をいなりに入れました。国産米使用。

炊き込みいなり寿司 (8コ [320g])

770円

アレルギー 小麦

16 盛付例

三陸産のおみえびの旨味と風味に青のりの香りを加え食欲の進むピリ辛に仕上げました。

ピリ辛 青のりあみえび (60g)

320円

アレルギー 小麦・えび

17 調理例

北海道産のタコのすり身に北海道産タコを贅沢に加えました。タコの食感と旨みが存分に味わえます。

北海道タコバーク (4コ [200g])

630円

アレルギー 卵・小麦

18 盛付例

利尻昆布の旨みを加えた醤油ベースの調味液に漬け込み、干し上げました。

利尻昆布漬シマホッケ フィール (2枚 [240g])

540円

アレルギー 小麦

19 調理例

脂質の高い厳選原料を使用し、甘口の味噌にじっくりと漬けて熟成させました。

脂ののったシルバー西京漬 (2切 [140g])

420円

アレルギー 卵・小麦

20 盛付例

三陸産のめかぶに国産ごぼうや人参を合わせ、甘辛のピリ辛醤油味に仕上げました。

ピリ辛ごぼうめかぶ (120g)

360円

アレルギー 卵・小麦

21 盛付例

平均的なかまより1.5倍の太さの繊維、約1.8倍の重量で、噛み応えのある食感を楽しむカニ風味かまぼこです。

かむかむ カニかま (6本×2)

おすすめ 570円

アレルギー 卵・小麦・えび・かに

22 調理例

スライスしたみつけ鶏に下味をつけ、黒酢タレとセットしました。お好みの野菜と一緒に炒めて下さい。

追いでだて仕上げるみつけ鶏のじゅうじゅう焼き (黒酢) (170g)

420円

アレルギー 小麦

23 調理例

青森県産りんご入りの醤油タレで味付けし、さらにすりおろしりんごをのせました。

国産豚ロースすりおろしりんごたれ漬 (340g)

680円

アレルギー 小麦

24 調理例

肉汁たっぷりの豚肉と生薬の香り豊かなワンタンです。

中華ワンタン(スープ付) (166g×20コ、スープ付)

540円

アレルギー 卵・乳・小麦

25 調理例

コラーゲン豊富な国産牛すじ肉をこんにやくなどの具材とじっくり煮込みました。

国産牛すじ煮込み (210g)

500円

アレルギー 小麦

26 調理例

ジューシーな国産鶏肉を甘めの醤油タレで味付けしました。

ぶりぶりやきとり丼の具 (2袋 [210g])

540円

アレルギー 小麦

27 調理例

牛乳と一緒に温めるだけで簡単にとうもろこしのスープが作れます。

牛乳でつくる北海道とうもろこしのスープ (6コ [300g])

530円

アレルギー 乳

28 盛付例

甘めの味噌タレ。もちもちとした食感と黒胡麻の風味をお楽しみください。

越前黒胡麻豆腐 (160g×2、タレ付×2)

450円

アレルギー 卵・乳・小麦

33 盛付例

きざんだ青菜に人参・しそを加えたさっぱりとした山形伝統の漬物です。(賞味期限:14日間)

おみ漬 (180g)

320円

アレルギー 小麦

34 盛付例

国産の野沢菜を昔ながらの製法で漬込みました。(賞味期限:14日間)

野沢菜漬 (300g)

320円

アレルギー 小麦

35 盛付例

砂糖漬けした国産大根に国産ゆず皮と果汁を加えてさっぱり甘口に仕上げました。

ゆず仕込糖しほり割大根 (2コ入)

270円

アレルギー 小麦

36 盛付例

北海道産の黒大豆を後味すっきりと炊きあげました。

北海道黒豆 (125g×2)

420円

アレルギー 小麦

37 盛付例

国産のえのき茸を風味豊かに仕上げました。炊き込みごはんやチャーハンにもおすすめです。

田舎なめ茸 (130g)

350円

アレルギー 小麦

38 調理例

国産豚肉を原料に、発色剤やリン酸塩を使用せずに作りました。

あらびきボークウインナー (114g)

380円

アレルギー 乳

39 盛付例

国産豚肉を原料に、発色剤やリン酸塩を使用せずに作りました。

無塩せきベーコン (55g)

380円

アレルギー 乳

40 盛付例

製造日から50日のロングライフパンです。国産米粉入り、チョコレート味です。

エコーラもちもちミルクパン チョコレート味 (10コ)

価格が注文書でご確認ください。山梨では取り扱いがありません。

あったら便利! 毎日の定番品!

41 盛付例

※写真はイメージです。

国産若鶏モモ肉

42 盛付例

※写真はイメージです。

国産豚ロース切身

43 盛付例

※写真はイメージです。

牛乳

44 盛付例

※写真はイメージです。

卵

45 盛付例

※写真はイメージです。

もめん豆腐

46 盛付例

※写真はイメージです。

きぬ豆腐

47 盛付例

※写真はイメージです。

納豆

48 盛付例

※写真はイメージです。

ナチュル恵 (400g)

アレルギー 乳

49 盛付例

野菜とフルーツ100%

農協野菜Days 野菜&フルーツ 100%