

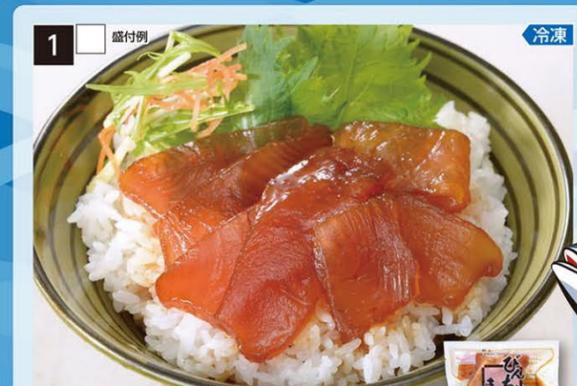
2023 6月 第1回

JAふれあいマルシェ

Aルート 5/17(水) お届け日 6/7(水)
Bルート 5/18(木) お届け日 6/8(木)
このページのご注文は 企画No.230601にご記入ください。

まぐろ・かつお特集

世代問わず好まれるまぐろ&かつおの特集です!
④やわらかまぐろのソテーは焼いても柔らかく、下味がついていての、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。
定番のお刺身やタタキの他、丼ものなど、まぐろやかつおの美味しさをぜひご堪能下さい。



1 盛付例 冷蔵
びんちょうまぐろをひとロサイズにスライスして、甘めのタレと合わせました。
まぐろ屋さんのびんちょうまぐろ丼 (160g×2袋)×2
おすすめの特価 **780円** (税込)
アレルギー 小麦



2 盛付例 冷蔵
さば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ット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)
1,250円 (税込)
アレルギー 小麦



3 盛付例 冷蔵
低温でじっくり熟成させたまぐろをすき身にしました。ご飯にのせ添付のタレをかけてお召し上がり下さい。
旨身天然まぐろのすき身丼(たれ付) (140g×2)×2
800円 (税込)
アレルギー 小麦



4 調理例 冷蔵 新登場
醤油ベースで下味をつけた国産まぐろにでんぷん・パン粉をまぶしました。ふっくら柔らかく、魚の臭みも無いので魚が苦手なお子様にもおすすめです。
やわらかまぐろのソテー (240g)
おすすめ **610円** (税込)
アレルギー 小麦

食べ方いろいろ、味わいつくす! まぐろ・かつお特集



5 盛付例 冷蔵 新登場
一本釣りで漁獲したかつおを船凍凍結し、鮮度の良いままお刺身にしました。
新鮮かつお(刺身用) (100g)
430円 (税込)
アレルギー 小麦



6 盛付例 冷蔵
一本釣りで漁獲したかつおを鹿児島産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)
810円 (税込)
アレルギー 小麦



7 盛付例 冷蔵
鮮度の良いかつおを枕崎産産糖、北海道産昆布でダシを取ったタレに漬けました。ご飯にのせて。
かつお丼 (90g×2)
680円 (税込)
アレルギー 小麦



8 盛付例 常温
甘口に炊いた筋の角煮とココのあるチーズを可食性ローソクに仕上げました。
まぐろチーズ (41g)
360円 (税込)
アレルギー 乳・小麦



9 調理例 冷蔵
んにくしょうゆで味付けしたまぐろの竜田揚げに、甘口のハニーマスタードソースを絡めました。
まぐろ竜田のハニーマスタードソース (180g)
470円 (税込)
アレルギー 小麦



10 調理例 冷蔵
6~9月に北海道で水揚げされた新鮮なホタテを食べやすいようにスライスしました。
ほたて貝柱刺身用 (60g)
870円 (税込)
※写真はイメージです。



11 調理例 冷蔵
大和しじみ(酒沼、酒沼川産) (250g)
530円 (税込)
※写真はイメージです。



12 調理例 冷蔵
湯煎で簡単!赤魚の煮付け (230g) (固形量80g×2)
510円 (税込)
一切ずつ包装されているので食べたい分だけ調理でき、便利一品です。



13 盛付例 冷蔵
無着色辛子明太子(切り) (180g)
936円 (税込)
着色料だけでなく発色剤も使用していないこだわりの明太子です。使いやすいカットタイプ。



14 調理例 冷蔵
マダラ地中海風 (2切140g)
530円 (税込)
真ダラをんにくやハーブ等の香辛料と合わせたトマトベースの味付けにしました。



15 調理例 冷蔵
チキンの香味野菜パン粉焼き (270g)
570円 (税込)
スティックカットした鶏ムネ肉に、ネギ、ニンニク等の野菜と醤油で味付けしたパン粉をまぶしました。少し多めの油で焼いてください。



16 調理例 冷蔵
国産豚肉のごま味噌だれ焼き (300g)
740円 (税込)
国産豚もも肉を食べやすい厚さにカットし、福島県内池産の味噌を使用したごま味噌だれで味付けしました。



17 調理例 冷蔵
豆腐で仕上げる親子煮の素 (160g×2)
770円 (税込)
国産鶏ムネ肉をすき焼き風のタレに漬け込みました。豆腐、卵、ネギ等をご用意ください。(4人用)



18 調理例 冷蔵
お肉屋さんの香ばしチキンステーキ (270g)
570円 (税込)
国産の鶏ムネ肉を丁寧に一枚一枚を切り、オニオンたっぷりのステーキソースに漬け込みました。



19 調理例 冷蔵 新登場
炙り焼きした豚バラ肉を細かく刻み、甘醤油タレに漬け込みました。湯煎し、炊いたご飯と混ぜ合わせて下さい。(1袋2合分)
豚肉のまぶし丼 (360g[180g×2袋])
おすすめ **1,090円** (税込)
アレルギー 小麦



20 盛付例 冷蔵
辛子高菜めんたい (60g)
320円 (税込)
素材の旨味を引き出すように米温の湯で湯通しし、油揚げ等と一緒に煮込み、旨さのたまらぬ味わいに仕上げました。



24 調理例 冷蔵 新登場
鶏はらみのフライパン焼き(照焼き) (400g[200g×2])
1,590円 (税込)
アレルギー 小麦



25 盛付例 冷蔵
野沢菜ごんぶ(120g)
350円 (税込)
国産の野沢菜、人参、北海道産ごんぶを使用し、甘辛く漬込みました。



26 盛付例 冷蔵
大和・吉野のみょうが甘酢漬(100g)
420円 (税込)
奈良県・吉野産のみょうがをさっぱりとした甘酢漬に仕上げました。



27 盛付例 冷蔵
十勝めむろのえだまめ(300g)
420円 (税込)
北海道十勝めむろ産の枝豆をさつと塩で、急速凍結しました。解凍後、そのままどうぞ。



28 調理例 常温
無添加味噌自信作 (750g)
840円 (税込)
長野県産大豆と米にこだわって作った味噌です。

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** (税込)

31 Aセット 冷蔵

回鍋肉 白菜とちくわの炒め煮・カニ風味シューマイ・切干大根の和え物
サバのムニエル トマト野菜の炒り卵・豆腐とわかめの和え物・ツナとコーンのマッシュポテト
親子煮 小松菜と油揚げの煮びたし・揚げ豆腐のカニあんかけ・オニオンソース和え

アレルギー 卵・小麦・えび・かに
アレルギー 卵・乳・小麦
アレルギー 卵・小麦・えび・かに
アレルギー 卵・小麦・えび・かに

銘店の味を! おうちレストラン

32 調理例 冷蔵 新登場
HAL YAMASHITA監修 和食豚丼 (120g×2)
760円 (税込)
HAL YAMASHITA監修、出汁を効かせた醤油ベースのタレに生葉を加えてさっぱりとした味付けに仕上げた豚丼です。

33 調理例 冷蔵
神田川谷口総料理長監修 国産豚汁しゃぶセット (900g[うどん200g×2、豚肉100g×2、あい入りつみれ120g、出汁つゆ付])
1,880円 (税込)
神田川谷口総料理長監修の出汁つゆで毎日の野菜等と一緒にしゃぶしゃぶにしてお召し上がり下さい。

鍋で温めるだけ! とっても便利! 冷凍麺

34 調理例 冷蔵
高菜とんこつラーメン (286g[めん180g、具材、スープ付])
580円 (税込)
手作り焼豚と高菜を具材に弾力のある細麺と旨味が凝縮された濃厚な豚骨スープをセットしました。

35 調理例 冷蔵
しょうゆラーメン (286g[めん180g、具材、スープ付])
540円 (税込)
焼豚、メンマ、もやし、ねぎ付きの旨味たっぷりのしょうゆ味のラーメンです。

36 調理例 冷蔵
北のラーメン (364g[めん180g、具材、スープ付])
680円 (税込)
赤ら仕上げの手作り焼豚、国産小麦の麺にみそとんこつ味のスープをセットしました。

レンジでカンタン!

37 調理例 冷蔵
ふんわり豆腐ハンバーグ (30g[270g])
480円 (税込)
鶏挽肉に豆腐を加えたならめらかな口当たりのハンバーグです。

38 調理例 冷蔵
とり南蛮(タルタルソース付き) (210g[とり南蛮180g、タルタルソース付])
570円 (税込)
若鶏ムネ肉を唐揚げにし、甘酢タレを絡めました。

39 調理例 冷蔵
プレーンオムレツ (60g[216g])
380円 (税込)
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。アレルギー 卵・小麦

40 調理例 常温
本格四川麻婆ソース (220g×2)
650円 (税込)
辛さ控えめです。豆腐と一緒にレンジで温めるだけで、簡単麻婆豆腐が作れます。(1袋2~4人用)

あったら便利! 毎日の定番!

41 冷蔵 国産豚ローススライス
42 冷蔵 国産豚小間切れ
43 冷蔵 牛乳
44 冷蔵 卵
45 冷蔵 もめん豆腐
46 冷蔵 きぬ豆腐
47 冷蔵 納豆
48 冷蔵 ナチュレ恵 (400g)
49 冷蔵 恵ガセリ菌のヨーグルト

※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。

2023 6月

第2回

JAふれあいマルシェ

Aルート 5/24(水) お届け日 6/14(水) Bルート 5/25(木) お届け日 6/15(木)
このページのご注文は企画No.230602にご記入ください。

1 調理例

ドラゴン餃子
(8コ [320g])

国産豚肉とキャベツ等の野菜を使用した具をもちもちとした厚めの皮で包みました。1つ40gで食べ応えのあるジューシーな餃子です。

おすすめ 840円 (税込)

アレルギー 小麦

2 調理例

和牛ハンバーグ
(デミグラスソース)
(150g [固形量100g]×2)

和牛ひき肉・国産玉ねぎ・キャベツ・牛脂・牛すじを使用し、ふんわり仕上げたハンバーグに濃厚なデミグラスソースを合わせました。

おまぐせの特価 590円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

3 調理例

国産鶏胸小肉焼串
(塩タレ)
(8本入)

ジューシーな胸小肉を使用した塩タレの焼串です。

1,220円 (税込)

アレルギー 乳・小麦

4 調理例

みつせ鶏 甘だれ 焼きつくね
(8コ [216g])

醤油ベースの甘めのタレが食欲をそそる、ふっくらと柔らかくなつてくれます。

540円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

ふれあいさん おすすめ!

埼玉県蓮田食材センター 小田原さん

ホルモンがコロコロ、胡椒がピリッと効いてキャベツなどと一緒に炒めるとご飯が進みます。

ねぎ塩ホルモン
(国産豚使用)
(160g×2) **600円** (税込)

10 冷蔵 調理例

濃い目のねぎ塩味にしました。国産の豚もつを

父の日 Happy FATHER'S DAY

ごちそう・おつまみ

おいしいおつまみで、今日はゆっくり満喫!

5 調理例

天丼の具セット
(240g)

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

730円 (税込)

アレルギー 小麦・えび

6 調理例

にらだく! イカチヂミ
(20g [チヂミ1枚、タレ付])

たっぷりのニラとイカが入ったもちりとした食感の食べ応えのあるチヂミです。

450円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

7 調理例

みつせ鶏とり天
(和風しょうゆ)
(200g)

そのままでも美味しく食べられるよう出汁の風味を効かせた醤油味のとり天です。

500円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

8 調理例

スモーク薫るマルゲリータピザ
(1枚 [約23cm])

もちり厚めの生地に3種のチーズとスモーク香るスカモルツァーズをトッピング。チーズの味が楽しめるちよつと贅沢なピザです。

1,200円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

9 盛付例

日本海産 黒造り
(120g)

日本海で漁獲されたほたるいかに黒墨エキスが入った調味液に漬けられました。おつまみにぴったりです。

540円 (税込)

アレルギー 小麦

レンジでカンタン!

11 調理例

大きな豆腐肉団子
(黒酢あん) (8コ [340g])

豆腐を加えたふわふわ食感の肉団子に玄米100%の黒酢を絡めました。

570円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

12 調理例

鶏と玉ねぎのちぎり揚げ
(200g)

国産鶏ムネ肉と国産たまねぎを天ぷら風のかけ揚げに仕上げました。

540円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

13 調理例

北海道もちっとじゃがコーン
(8コ [240g])

北海道男爵いもで作ったもちっと食感のいももちでコーンを包み揚げました。

600円 (税込)

アレルギー 乳・小麦

14 調理例

チキンライス
(230g×2)

ケチャップ味のシンプルなチキンライスにグリーンピースを加えました。卵を巻いてオムライスにしてもおすすめです。国産米使用。

600円 (税込)

アレルギー 乳・小麦

とっても便利! 冷凍野菜

15 冷蔵

北海道十勝産 スイートコーン
(200g)

甘みの強いスイートコーンを使用。サラダやバター炒めにどうぞ。

300円 (税込)

16 冷蔵

北海道産 すじなし いんげん
(200g)

北海道産いんげんを軽く湯通しし凍結しました。冷凍のまま調理してお召し上がりください。

380円 (税込)

17 盛付例

海鮮 海苔かけ丼
(えび) (100g×2)

えび・めかぶ等を甘醤油ダレで味付けしました。ご飯にかけて手軽に海鮮丼が楽しめます。

960円 (税込)

アレルギー 小麦・えび

18 冷蔵

釜揚げしらす
(60g×2)

釜揚げしらすは生のしらすを高温のお湯に通したものです。

630円 (税込)

19 冷蔵

氷温甘塩 さば切身
(4切 [240g])

脂のりの良いルウェー産のさばをうす塩味に仕上げました。

590円 (税込)

20 冷蔵

シマホッケ開き
(1枚 [約270g])

脂ののったシマホッケを、塩のみで干し上げました。

480円 (税込)

21 盛付例

いわし 角煮
(200g)

鏡子港水揚げの真いわしを醤油ベースの味付けでじっくり煮込みました。

550円 (税込)

アレルギー 小麦

22 冷蔵

越後熟成 豚ロース 塩こうじ 生姜風味
(200g)

低温熟成した越後熟成豚ロース肉を福島県内池田産の塩麹に生姜を加えたタレで味付けしました。

820円 (税込)

23 調理例

国産若鶏 むね肉のカツレツ
カレー味 (400g)

一口大にカットした国産若鶏ムネ肉にカレー味のパン粉をまぶしました。

670円 (税込)

アレルギー 乳・小麦

24 調理例

カットチキンステーキ
(塩味)
(4枚 [200g])

鶏ムネ肉を塩味シーズニングでマリネした味付けしました。

540円 (税込)

アレルギー 乳

25 調理例

鶏手羽元のあぶり焼き
(4コ)

国産の鶏手羽元を食べやすくオーブンカットし、ガーリック風味の塩麹にて生焼き上げました。

540円 (税込)

アレルギー 卵・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** (税込)

30 Bセット 冷蔵

豚肉の生姜焼き
切干大根煮
キャベツとちくわのからし和え
玉子焼き

アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 286kcal
塩分 3.0g

カレーの野菜あんかけ
高野豆腐の炒め煮
わかめとカニ星がまはりの和え
さつまいものいとこ煮

アレルギー 卵・乳・小麦・えび・かに
カロリー 318kcal
塩分 3.0g

鶏肉のチリソース炒め
高野豆腐の卵とじ
ほうれん草のおひたし
オイスターソース和え

アレルギー 卵・乳・小麦・かに
カロリー 228kcal
塩分 2.4g

ごはんの素

31 調理例

混ぜご飯の素
まいたけ (2合用 [100g])

舞茸、人参、しらたき、油揚げをじっくり煮詰めました。舞茸の旨味が生きた混ぜご飯の素です。

380円 (税込)

アレルギー 小麦

26 調理例

切れている国産豚肩ロースパセキ焼き
(250g)

トマトペースト、ウスターソース等を合わせたパセキソースで味付けしました。

740円 (税込)

27 盛付例

たこキムチ
(100g)

国産ミズダコを唐辛子とんにくで香るキムチダレに漬け込みました。胡瓜や大根などの野菜と合わせて。

420円 (税込)

アレルギー 小麦

28 盛付例

越前産 白胡麻豆腐
(160g [80g×2コ、タレ付])

直火焼煎白胡麻とくすのぼろを使用し、むっちりとした食感に仕上げた胡麻豆腐です。

320円 (税込)

29 冷蔵

エーコープ もちもちミルクパン
ブルーベリー味 (10コ)

価格は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。国産米粉を使用してしっとりソフトに焼き上げました。ブルーベリー味です。

390円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

32 調理例

鶏肉の旨塩焼きめしの素
(2人用 [153g、味付肉120g、タレ付])

下味を付けた鶏肉と海苔のだしが効いた塩ダレをセットしました。卵とネギ、レタスなどお好みの野菜を加えてご飯(約1合分)と一緒に炒めて下さい。

350円 (税込)

アレルギー えび

33 調理例

鶏肉とごぼうの旨塩めし
(2合用 [155g])

国産鶏肉とごぼう、油揚げを白だしベースで味付けした炊き込みごはんの素です。

490円 (税込)

アレルギー 小麦

34 盛付例

無塩せきロースハム
(57g)

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。

370円 (税込)

アレルギー 乳

35 常温

エーコープ ごめ油
(1500g)

価格は注文書でご確認ください。国産米を使ったごめ油です。サラダ油に比べべとカラッと揚げが育もたれにくいのが特徴です。

1,670円 (税込)

アレルギー 乳・小麦

36 盛付例

北海道 かぼちゃのプディング
(約16cm [200g])

北海道産のかぼちゃをふだんに使用し、こっくりとした味が楽しめる濃厚プリンです。

950円 (税込)

アレルギー 卵・乳

37 盛付例

くずまんじゅう
(こしあん) (4コ [200g])

葛粉を使用したつるつるとした食感の生地でこしあんを包みました。見た目にも涼しげな和菓子です。

390円 (税込)

あったら便利! 毎日の定番!

41 冷蔵

国産豚バラスライス

42 冷蔵

国産若鶏モモ肉

43 冷蔵

牛乳

44 冷蔵

卵

45 冷蔵

もめん豆腐

46 冷蔵

きぬ豆腐

47 冷蔵

納豆

48 冷蔵

ナチュラル恵
(400g)

アレルギー 乳

49 常温

農協 野菜Days フルーツ&紫野菜100%

2023 6月 第3回

JAふれあいマルシェ

Aルート お届け日 **6/21(水)**
ご注文締切日 **5/29(月)**

Bルート お届け日 **6/22(水)**
ご注文締切日 **5/30(火)**

このページのご注文は
企画No.230603にご記入ください。

港町の味わい

マルシェでも人気のリンガーハットの長崎皿うどんや長崎ちゃんぽんの他、三田屋メンチカツなど、長崎や横浜、神戸など港町各地の美味しいものを取り揃えました!ぜひこの機会にお試しください。

1 調理例 冷凍



パリパリの麺と国産野菜のセットです。ご家庭で簡単にリンガーハットの皿うどんが味わえます。

リンガーハットの長崎皿うどん
(1人前 [244g]×2)

おすすめ 1,080円 (税込)

アレルギー 乳・小麦・えび

2 調理例 冷凍



たっぷりの国産野菜とちゃんぽん麺のセットです。ちゃんぽんならではの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人前 [305g]×2)

1,000円 (税込)

アレルギー 乳・小麦・えび

3 調理例 冷凍



横浜で昭和21年創業の洋食屋「センターグリル」監修。お店の看板メニューの太麺を使用したナポリタンです。

センターグリル監修 横濱ナポリタン
(200g×2)

870円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦・えび

4 調理例 冷凍



粗挽き・細挽きにした国産豚肉を混ぜ合わせ、手造りハンバーグのように仕上げたパン粉をつけました。揚げ調理。

三田屋ミンチカツ
(4コ [280g])

1,030円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

港町の味わい

美味しさいろいろ! ぜひ一度ご賞味あれ!

5 盛付例 冷凍



長崎県松浦港水揚げの新鮮なそばを風味豊かな胡麻と醤油ベースのタレに漬込みました。

胡麻そば
(80g×2)

860円 (税込)

アレルギー 小麦

6 調理例 冷蔵



函館の有名店「一文字」のスープのコクとコシのある熟成鶏が骨髄を抽出した塩ラーメンです。

函館麺や一文字 塩ラーメン
(2食 [110g]×2、スープ付)

490円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

7 盛付例 冷凍



長崎産アジを石臼で練り込み、じっくり丹念に蒸しあげました。しっかりと歯ごたえが自慢の島かまぼこです。お刺身蒲鉾としてわさび醤油でお召し上がりください。(1本:約160g)

島あじかんぼこ
(1本)

430円 (税込)

アレルギー 卵

8 調理例 冷凍



銚子産の真イワシフィレに下味をつけ、粉付けしました。フライパンで揚げ焼きして下さい。

銚子産ひとくち いわし竜田
(6枚 [105g])

330円 (税込)

アレルギー 小麦

9 調理例 冷凍



「神戸黒レングス」で人気のカリッ・フワットロツの食感とやさしい甘さが楽しめるフレンチトーストです。

神戸名物 生のフレンチトースト
(3コ [360g])

1,270円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

10 盛付例 冷凍



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)

650円 (税込)

アレルギー 小麦

11 盛付例 冷凍



九州産真あじを開き加工後、塩水漬けを行い、天日干しハウスで一枚一枚丁寧に干し上げました。

九州産天日干し 真あじ開き
(3枚 [330g])

630円 (税込)

アレルギー 小麦

12 調理例 冷凍



脂質の高い厳選原料を使用し、甘口の味調にじっくりと漬け込み熟成させました。

脂のつたシルバー西京漬
(2切 [140g])

510円 (税込)

アレルギー 小麦

13 盛付例 冷凍



鳴門産茎わかめやわか煮(100g)

鳴門産茎わかめやわか煮
(100g)

380円 (税込)

アレルギー 小麦

14 調理例 冷凍



北海道産の魚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 タコバーグ
(4コ [200g])

860円 (税込)

アレルギー 卵・小麦

15 調理例 冷凍



真ダラをバジル、ニンニク等を含ませたオリーブオイルに漬け込みました。

マダラバジルオイル漬
(ソース入り) (2切 [160g])

610円 (税込)

アレルギー 乳

22 盛付例 冷蔵



国産ごぼうと人参の食感と風味を生かしたきんぴらです。

国産ごぼうと人参のきんぴら
(70g×2)

490円 (税込)

アレルギー 小麦

16 調理例 冷凍



国産豚肉スライスを北海道産みもと、梨果汁入りの照焼タレで味付けしました。

梨果汁でやわらか国産豚の照り焼き
(香味醤油) (300g)

740円 (税込)

アレルギー 小麦

17 調理例 冷凍



国産豚バラ肉とスライス玉ねぎを甘辛の生姜焼きタレで味付けしました。

豚ばらと玉ねぎの生姜焼き
(300g)

580円 (税込)

アレルギー 小麦

18 調理例 冷凍



コチュジャン入りの甘辛タレで味付けした国産鶏肉と3種のチーズミックスをセットしました。

3種のごだわりチーズのチーズタッカルビ
(鶏肉味付け250g、ナチュラルチーズ50g)

760円 (税込)

アレルギー 小麦

19 調理例 冷凍



国産鶏ムネ肉スライスをにんにくがたっぷり入った醤油タレに漬け込みました。

にんにく香る 国産鶏ムネ肉のしょうゆだれ焼き
(300g)

570円 (税込)

アレルギー 小麦

20 調理例 冷凍



国産豚モツを味噌ベースのタレで長時間煮込みます。

豚モツ 煮込み
(300g)

540円 (税込)

アレルギー 小麦

21 盛付例 冷凍



卵を使用したふわふわ生地でカスタード風味のクリームを包んだドーム型の蒸し菓子です。

ドームケーキ
(カスタード) (10コ [400g])

1,050円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

23 盛付例 冷蔵



新潟県産尾の生おからを使用し、ちくわ、油揚げ、しいたけ等と一緒に優しい味付けに仕上げました。

国産大豆 おから煮
(70g×2)

330円 (税込)

アレルギー 小麦

24 調理例 冷凍



国産豚スペアリブを骨付きのままスライスしました。添付のタレを絡めてお召し上がり下さい。

国産豚スペアリブスライス
(スタミナ源たれ付) (580g [豚スペアリブスライス500g、タレ付])

おすすめ 1,280円 (税込)

アレルギー 小麦

25 盛付例 冷蔵



究極の口どけにこだわり、口に入れた瞬間からとろけだす食感に仕上げた上品なプリンです。

生プリン
(88g×6)

1,250円 (税込)

アレルギー 卵・乳

26 盛付例 冷蔵



岡山県産清水白桃の甘さでとろける甘さのプリンです。

岡山県産清水白桃のプリン
(95g×6)

1,030円 (税込)

アレルギー 乳

27 調理例 冷凍



いか・えび・ほたてに人参・白菜等の野菜を加え、塩味ベースに仕上げました。

廖(リョウ)さんの海鮮中華丼の具
(180g×2)

860円 (税込)

アレルギー えび

28 調理例 冷凍



甜麺醬のkokとゴマ油の風味が効いた中華風味肉味噌です。炒めた野菜と合わせて。

野菜と炒める中華風味味噌
(220g [110g]×2)

580円 (税込)

アレルギー 小麦

29 盛付例 冷蔵



国産の野菜を使用した野菜漬です。(賞味期限:14日間)

野沢菜漬
(250g)

440円 (税込)

アレルギー 小麦

30 盛付例 冷蔵



大豆と乳酸菌で作った植物性ヨーグルト。コレステロール値を下げる効能が実証された特定保健用食品です。

豆乳で作ったヨーグルト プレージ
(110g×12コ)

1,530円 (税込)

アレルギー 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** (税込)

31 Cセット 冷蔵



豆腐と豚肉の中華旨煮、カレーの二色揚げ、油淋鶏

アレルギー 卵・小麦・えび・かに
カロリー 225kcal 塩分 2.6g

アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 288kcal 塩分 1.7g

アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 326kcal 塩分 3.0g

銘店の味を! おうちレストラン

32 調理例 冷凍



和の食樹監修 山椒が香る国産豚角煮(切落し) (100g×2)

1,050円 (税込)

アレルギー 小麦

33 調理例 冷凍



高級フレンチレストラン「ラ・ロシェル」川島シェフ監修。国産豚ロース肉を国産製のスリおろしを加えた生姜醤油ベースのタレに漬込みました。

ラ・ロシェル川島シェフ監修 ポークジンジャー
(240g [豚肉200g、タレ40g])

740円 (税込)

アレルギー 小麦

おトクに旨い! 町中華

34 調理例 冷凍



国産豚レバー唐揚げにタレをセット。ニラ、もやしと炒めて。(2人用)

大塚王将 レバニラ炒めセット
(200g [レバー140g、タレ付])

580円 (税込)

アレルギー 小麦

35 調理例 冷凍



国産豚・鶏肉を使用した食べ応えのある焼売です。

大塚王将 大粒肉焼売
(8コ [240g])

550円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

36 調理例 冷凍



肉感たっぷりニンニクのパンチが効いたやみつきになる餃子です。

大塚王将 肉餃子
(510g [29-31コ])

1,030円 (税込)

アレルギー 小麦

レンジでカンタン!

37 調理例 冷凍



国産チキンのナゲット(250g)

国産チキンのナゲット
(250g)

480円 (税込)

アレルギー 小麦

38 調理例 冷凍



ひとくちエビ焼売(12コ [204g])

ひとくちエビ焼売
(12コ [204g])

580円 (税込)

アレルギー 小麦・えび

39 調理例 冷凍



北海道十勝めむる産じゃがいも「マルダ種」を皮つきのままカットし、油揚げしました。

皮つきフライ
(ぼと [300g]×2)

660円 (税込)

アレルギー 小麦

40 調理例 冷凍



国産牛乳を使用したコクのあるカスタードがおやつにぴったりです。

大判焼き
(カスタード) (4コ [320g])

500円 (税込)

アレルギー 卵・乳・小麦

あったら便利! 毎日の定番!

41 盛付例 冷蔵



国産豚ローススライス

アレルギー 小麦

42 盛付例 冷蔵



国産豚小間切れ

アレルギー 小麦

43 盛付例 冷蔵



牛乳

アレルギー 小麦

44 盛付例 冷蔵



卵

アレルギー 小麦

45 盛付例 冷蔵



もめん豆腐

アレルギー 小麦

46 盛付例 冷蔵



きぬ豆腐

アレルギー 小麦

47 盛付例 冷蔵



納豆

アレルギー 小麦

48 盛付例 冷蔵



ナチュレ恵

アレルギー 小麦

49 盛付例 冷蔵



恵ビフィズ菌のおむヨーグルト

アレルギー 小麦

※アレルギー表示対象7大品目(小麦・そば・卵・乳・花生・えび・かに)を含む場合、各商品の最後に記載しています。最終的には必ず実際の商品のラベルをご確認ください。※写真はイメージです。原料不潔や包材切替などの理由で、掲載の商品が変更となる場合がございますので、ご了承ください。※商品は細心の注意を払っておりますが、原料由来などの理由で万が一異物混入など品質に不備がございましたら、お近くの食材センターまでご連絡ください。※未加熱の豚肉商品は中心部まで十分加熱してからお召し上がりください。※注文書にご記入いただいた個人情報(食材宅配)における商品サービスおよび代金決済確認等のために利用いたします。※日数表記の賞味期限は製造日からの期間を表示しておりますので、ご了承ください。※掲載の価格は全量希望小売価格です。※お住いの地域により、宅配に条件がある場合がございます。詳しくは注文書をご確認ください。

2023 6月
第4回

JAふれあいマルシェ

Aルート お届け日 6/28(水) Bルート お届け日 6/29(木)
このページのご注文は企画No.230604にご記入ください。

1 調理例



国産の椎茸、人参など6種類の具材の持ち味を生かしつつ、生姜のさっぱりした味わいが楽しめるちらし寿司です。炊いたご飯に混ぜてお召上がり下さい。

さっぱり生姜の五目ちらしの素
(2合用 [130g])

510円

2 調理例



国産あじ使用。米油で油揚げ後ほどよい酸味の南蛮漬けに仕上げました。

氷温造りあじの南蛮漬 (200g)

380円

3 調理例



下味をつけた国産若鶏ムネ肉に衣をつけて揚げ、黒酢入り甘酢タレを絡めました。お弁当のおかずにもぴったり!

国産若鶏甘酢唐揚げ (210g)

550円

4 調理例



具に大葉を加え、皮には梅酢を練りこみさっぱりとした餃子に仕上げました。

しそ入りさっぱり餃子 (10コ [180g])

400円

6 レモン果汁を発酵させて作ったレモンの酢



レモン果汁を発酵させて作ったレモン酢にほどよい甘みを加え、まるやかで飲みやすく、すっきりと仕上げたお酢ドリンクです。1本でクエン酸1,350mg(レモン1個分)とビタミンCがたっぷり摂れます。暑さ本番になる前に、さっぱりレモン酢ドリンクはいかがでしょうか。

1本でクエン酸1,350mg(レモン1個分)とビタミンCがたっぷり摂れる、ほどよい甘味ですっきりと仕上げた飲み切りサイズのレモン酢ドリンクです。

レモン果汁を発酵させて作ったレモンの酢 (125ml×12)

1,610円

5 調理例



骨を取った脂のりの良い赤魚に、ゆずの風味とおろしポン酢でさっぱりとした味付けにしました。

骨取り赤魚のさっぱりみぞれ煮 (2枚 [240g])

630円

6 調理例



1本でクエン酸1,350mg(レモン1個分)とビタミンCがたっぷり摂れる、ほどよい甘味ですっきりと仕上げた飲み切りサイズのレモン酢ドリンクです。

レモン果汁を発酵させて作ったレモンの酢 (125ml×12)

1,610円

7 調理例



北海道産のたこを使用しマリネにしました。野菜などと一緒に召上がりください。

道産たこのマリネ (160g)

540円

8 調理例



国産鶏ささみを塩、レモン果汁、ニンニク等で味付けしパン粉をつけて揚げた。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])

630円

9 調理例



国産マイワシを骨まで美味しく食べられるよう、梅煮にしました。2個ずつ包装しているのでも食べたい分だけ湯煎で簡単に召し上がれます。

いわしの梅煮 (2コ×2袋)

620円

お客様リクエスト商品!



トマトの果肉感を生かしたパスタソース。茹でたパスタに絡めて下さい。

ナポリタンソース (110g×3)

630円

茨城県管内 お客様
他のソースだと子供が食べないくらい味が良くてお気に入りです。

レンジでカンタン!

11 調理例



レンジで簡単あじフライ (6枚 [210g])

680円

12 調理例



レンジDEスティック コロッケ (12コ [240g])

540円

13 調理例



国産牛 牛丼の具 (270g [135g×2])

760円

14 調理例



ねぎ入りたご焼き (15コ [300g])

460円

とっても便利! 冷凍野菜

15 調理例



北海道産のとうもろこし玉ねぎ、にんじん、いんげんを使いやすくミックスしました。北海道産野菜使用

ミックスベジタブル (250g)

340円

16 調理例



九州産の4種類の野菜(大根・人参・里芋・ごぼう)を使用。無物や汁物料理に

九州産野菜使用和風ミックス (200g)

340円

17 調理例



銀ダラを特製の西京味噌ダレに漬け込みました。

銀ダラ西京漬 (2切 [140g])

850円

18 調理例



天然辛口紅鮭切り身 (5切 [250g])

1,020円

19 調理例



天然ぶり切身 (4切 [300g])

650円

20 調理例



海鮮ハンバーグ (えび・ほたて入り) (8コ [240g])

440円

21 調理例



氷温造りサバの味噌煮 (180g [90g×2切])

500円

22 調理例



焼いてお好みの味付けでお召し上がり下さい。

国産若鶏やきとりセット(3種) (9本 [ももネギ間、むね、つくね各3本])

1,580円

23 調理例



国産豚肉のねぎ入り甘酢だれ焼き (300g)

740円

24 調理例



柔らかささみ オリーブオイル焼き (パサル味) (300g)

800円

25 調理例



だし香るやわらか和風とり天 (300g)

460円

JAのおかずセット

いろいろ亭

30 Dセット



ハンバーグ デミグラスソース
小松菜と油揚げの煮びたし・揚げ豆腐のあんかけ・マッシュポテト

サバの カレー照り焼き
ひじきの炒め煮・白飯の鶏和え・豚の煮物

鶏肉と 野菜のクリーム煮
切干大根と大豆の煮物・ほうれん草とツナの鶏とろろ・人参とコーンのバター炒め

1,620円

スープいろいろ!

31 調理例



国産のエンギと椎茸を使用した中華風の卵スープの素です。卵を1つご用意ください。

卵スープの素 (100g×2)

450円

32 調理例



アマノフーズ 小松菜 (8.3g×10食)

1,410円

33 調理例



アマノフーズ ねばねば具材の和風スープ (5g×10食)

1,860円

26 調理例



国産豚の厚切りフィンガーステーキ (270g)

750円

27 調理例



みずなすのしぼ漬 (100g)

340円

28 調理例



梅昆布 (55g×2)

480円

29 調理例



エーヨープもちもちミルクパン チョコレート味(10コ)

430円

34 調理例



くずまんじゅう(抹茶あん) (4コ [200g])

390円

35 調理例



4種ベリーのレアチーズタルト (1コ [200g、直径11.5cm])

1,150円

36 調理例



あらびきポークウインナー (114g)

430円

37 調理例



無塩せきベーコン (55g)

430円

38 調理例



ローズポークのトマトソース煮 (100g [固形量60g]×2)

1,760円

39 調理例



よーいごぼん 十勝野ポークしょうが仕立て (200g)

750円

40 調理例



オイルサバディン ブラックペッパー (90g×2)

1,240円

あったら便利! 毎日の定番品!

41 国産若鶏モモ肉

42 国産豚ロース切身

43 牛乳

44 卵

45 もめん豆腐

46 きめ豆腐

47 納豆

48 ナチュレ恵

49 農協野菜Days