

1

調理例

冷凍

新登場



国産鶏トロを15種類の香辛料に蜂蜜やヨーグルトパウダーを合わせたマイルドな辛さのカレーオイルソースで味付けしました。

国産鶏トロ(背肉)マイルドカレーソース焼き (275g)

おすすめ 580円

アレルギー 乳・小麦

2

調理例

冷凍

新登場



脂のりの良いさんまを塩麹に漬け込み魚本来の旨みを引き出しました。2切れずつの個包装です。

さんまの塩こうじ漬 (200g [2切×2袋])

580円

3

調理例

冷凍

新鮮な牛乳をたっぷり使用したクリームに、北海道産のほたてを混ぜ合わせたクリームコロッケです。揚物調理。

北海道産ほたてを使ったクリームコロッケ (6コ [480g])

500円

アレルギー 乳・小麦・かに

4

調理例

冷蔵

新登場



鹿児島県福山町の産地黒豚を使用したコクがありまろやかな味わいの黒豚あんを絡めた肉団子です。

黒豚の肉団子 (150g×2)

450円

アレルギー 小麦

5

調理例

冷凍

新登場



国産の芝海老を殻ごと青のり入りの唐揚げに仕上げました。レンジで加熱してそのまま召し上がれます。

レンジで簡単! 国産芝海老の唐揚げ(のり塩味) (150g)

700円

アレルギー 小麦・えび

6

調理例

冷凍

国産の鶏肉・豚肉を使用した大きめのハンバーグを濃厚なデミグラスソースで煮込みました。

煮込みハンバーグ(デミソース) (300g [150g×2])

780円

アレルギー 乳・小麦

7

調理例

冷凍

身入りの良い広島県産かきをサクサクのパン粉で美味しさをギュッと包み込みました。

広島産かきフライ (9粒 [216g])

820円

アレルギー 乳・小麦

8

調理例

冷凍

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)

800円

アレルギー 卵・乳・小麦

9

盛付例

冷凍

新登場



鹿児島県種子島産安納芋のペーストを使用したクリームと、口溶けのよいしっとりとしたスポンジで仕上げたロールケーキです。(1本約30cm)

ロールケーキ安納芋(鹿児島県種子島産安納芋使用) (190g)

1,250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 1,720円

30 Bセット 冷蔵



揚げ鶏のねぎ塩だれ 大根のそぼろ煮 わかめと豚の酢味噌和え・玉子焼き

アレルギー 卵・乳・小麦

カロリー 290kcal

塩分 3.0g

手づつみピザ(トマト&チーズ) (91g [300g])

670円

アレルギー 卵・乳・小麦

もちもちのピザ生地トマトソース、チーズ、オレガノを手包みしました。

アレルギー 卵・乳・小麦

お手軽軽食

31

調理例

冷凍

新登場



お子様のおやつや小腹が空いたときに。国産米使用。

焼きおにぎり (10コ [700g])

おすすめ 1,230円

アレルギー 小麦

32

調理例

冷凍

手づつみピザ(トマト&チーズ) (91g [300g])

670円

アレルギー 卵・乳・小麦

もちもちのピザ生地トマトソース、チーズ、オレガノを手包みしました。

アレルギー 卵・乳・小麦

33

調理例

冷凍

ねぎ入りたこ焼き (15コ [300g])

460円

アレルギー 卵・小麦

長ねぎの風味が効いたたこ焼きです。

アレルギー 卵・小麦

レンジでカンタン!

11

調理例

冷凍

国産チキンのナゲット(250g)

480円

国産鶏むね肉、ササミに香辛料をバランスよく配合してナゲットにしました。お好みのソースでどうぞ。

アレルギー 小麦

12

調理例

冷凍

レンジで白身魚フライ(170g)

570円

国産白身魚を塩コショウで味付けしたすけとうだらにパン粉を付け油揚げしました。

アレルギー 乳・小麦

13

調理例

冷凍

国産れんこんの肉詰めフライ(150g)

500円

国産鶏ミンチに国産れんこんスライスをのせ、こま入りの照り焼きタレを絡めました。

アレルギー 卵・乳・小麦

14

調理例

冷凍

国産若鶏甘酢唐揚げ(210g)

550円

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。お弁当のおかずになります。

アレルギー 小麦

17

調理例

冷凍

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

アレルギー 小麦

20

盛付例

冷凍

たこキムチ(100g)

500円

たこを唐辛子とにんにく香るキムチタレに漬けてお好み焼きに合せて。胡瓜や大根などの野菜と合わせて。

アレルギー 小麦

21

調理例

冷凍

ふんわりいかキャベツ焼(4コ [160g])

380円

キャベツをたっぷり使用したすり身ペーストにいかやオキアミを入れました。焼いてお好み焼きに合せて。

アレルギー 卵・小麦

23

調理例

冷凍

国産豚ロース肉を梨果汁を加えた味噌タレに漬けてみました。

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

アレルギー 小麦

24

調理例

冷凍

ホイコーローの素(250g [味付け肉150g、タレ50g×2])

590円

薄く下味をつけた豚小間肉とホイコーローのタレをセットしました。キャベツ、ピーマン等、お好みの野菜と一緒に炒めて下さい。

アレルギー 小麦

26

調理例

冷凍

鶏はらみのフライパン焼き(照焼き) (200g)

780円

プリプリとした食感の国産鶏はらみを醤油ベースの照り焼きタレで味付けしました。

アレルギー 小麦

27

調理例

冷凍

鶏手羽元のあぶり焼き(4コ)

540円

国産の鶏手羽元を食べやすくオープンカットし、ガーリック風味の塩味にして焼き上げました。

アレルギー 卵・小麦

28

調理例

冷蔵

梅昆布 (55g×2)

480円

細かく刻んだ北海道産昆布を国産の梅と合わせた。

アレルギー 小麦

29

調理例

冷蔵

エコープもちもちミルクパンミルク味(10コ)

530円

国産小麦粉を使用したもちもち生地を、国産のミルクと砂糖で仕上げました。ミルク味です。

アレルギー 卵・乳・小麦

とっても便利! 冷凍野菜

15

調理例

冷凍

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

北海道産すじなしいんげん(200g)

380円

16

調理例

冷凍

北海道産かぼちゃ(300g)

370円

北海道産のかぼちゃのやさしい味をそのまま冷凍しました。

アレルギー 小麦

19

調理例

冷凍

九州産大きなあじ 天日干し(2枚 [300g])

550円

九州産あじを開き加工後、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。

アレルギー 小麦

22

調理例

冷凍

国産豚ばら蒲焼(200g)

740円

一口大にカットした豚ばら肉を蒲焼のタレで味付けしました。

アレルギー 小麦

25

調理例

冷蔵

国産若鶏のひとくちムニエル(200g)

530円

国産小麦粉を使用したもちもち生地を、国産のミルクと砂糖で仕上げました。ミルク味です。

アレルギー 卵・乳・小麦

36

盛付例

冷凍

黒豆塩大福(4コ [220g])

570円

国産もち米に黒豆を加えた生地ですっきりとした甘さの粒あんを包みました。

アレルギー 小麦

37

調理例

冷凍

レンジでフライドアップルパイ(4コ [180g])

450円

国産りんごを白ワインで煮込み、サクサク食感の生地を包みました。

アレルギー 乳・小麦

和惣菜

38

盛付例

冷凍

だしがきいた切干大根煮(70g×2)

450円

焼津産焼干、北海道産昆布、おだし、椎茸だしを使用し、国産切干大根をじっくり煮込みました。

アレルギー 小麦

39

盛付例

冷凍

国産ゴボウと人参のきんぴら(70g×2)

490円

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。

アレルギー 小麦

40

盛付例

冷凍

新潟県産大豆 昔ながらの煮豆(70g×2)

330円

新潟県産の大豆を直火でじっくりと甘辛く炊き上げました。

アレルギー 小麦

あったら便利! 毎日の定番品!

※今回のみ茨城では取り扱いがありません。

41

写真イメージです。

国産豚バラスライス

42

写真イメージです。

国産若鶏モモ肉

43

写真イメージです。

牛乳

44

写真イメージです。

卵

45

写真イメージです。

もめん豆腐

46

写真イメージです。

きぬ豆腐

47

写真イメージです。

納豆

※今回のみ埼玉では取り扱いがありません。

48

写真イメージです。

ナチュル恵

49

写真イメージです。

農協野菜Days 野菜100% にんじんミックス

1

盛付例

びんちょうまぐろをひと口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**
([60g×2袋]×2)

840円

税込

アレルギー 小麦

2

調理例

黒胡椒を効かせたみつけ鶏の唐揚げに甘めのタレを絡めました。
**みつけ鶏
ささみの
やみつき
旨辛唐揚げ**
(170g)

480円

税込

アレルギー 卵・小麦

3

調理例

スパイシーで香り豊かなカレールーをサクサク衣で包みました。
**レンジで簡単!
カレールー
コロッケ**
(5コ [250g])

530円

税込

アレルギー 乳・小麦

4

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** (200g)

550円

税込

アレルギー 乳・小麦

おつまみ
特価

7

調理例

豚肉・キャベツ・玉ねぎ等の具材と青しそを手作りの皮で手巻きしました。両面きつね色に焼いて下さい。
**鉄鍋しそ入り
棒餃子**
(6コ [180g])

730円

税込

アレルギー 小麦

人気の75品集めました!

いつも人気の商品をそろえました!

8

調理例

筋切り、成形した国産鶏もも肉にサクサクのパン粉を付けた。揚げ物調理。
**やわらか
モモ
トンカツ**
(4枚 [360g])

700円

税込

アレルギー 乳・小麦

9

調理例

大阪王将
つまみ小餃子
(40コ [400g])
あっさりとした味付けで食べやすい一口サイズの餃子です。おつまみにぴったり!

780円

税込

アレルギー 乳・小麦

10

調理例

デミタマソースハンバーグ(湯煎)
(220g [110g×2])
国産の鶏・豚肉を使用し、肉の食感が良く、ジューシーでふっくらとしたハンバーグとデミグラスソースを合わせました。

500円

税込

アレルギー 乳・小麦

11

調理例

国産鶏の甘だれスティック
(160g)
国産鶏肉を食べやすくスティック状にし、甘辛い味付けに仕上げました。

340円

税込

アレルギー 卵・小麦

12

盛付例

鶏の角煮(生薑風味)
(120g)
めばちまぐろを生薑の風味豊かに味付けしました。

530円

税込

アレルギー 小麦

13

盛付例

やりいか
柔らか煮
(150g)
甘い醤油ダレにまるごと漬込み、さらに甘辛く煮た二段仕込み製法でコク深い味わいに仕上げました。

600円

税込

アレルギー 小麦

14

調理例

子持ち
からふと
ししゃも
(200g)
からふとししゃもを塩で味付けして干し上げました。

440円

税込

アレルギー 小麦

15

調理例

白菜やたけのこ、豚肉等の具材を鶏肉スープから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

16

盛付例

冷凍あさり
(北海道産)
(250g)
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。

650円

税込

17

調理例

天然辛口
紅鮭切り身
(5切 [250g])
ロシア産の紅鮭を辛口に仕上げました。

1,020円

税込

18

調理例

脂ののったシルバー
門前みそ漬
(2切 [140g])
脂のりの良いシルバーを信州善光寺の門前みそに漬込み熟成させました。

540円

税込

19

調理例

かれい
みぞれ煮
(220g [2切])
浅羽かれいを大根おろしと一緒に煮付けました。

540円

税込

アレルギー 小麦

20

調理例

越後熟成豚一口ステーキ
(塩焼入り)
(300g)
低温熟成した越後熟成豚もも肉を梨のすりおろしと塩焼を合わせたタレで味付けしました。

880円

税込

21

調理例

鶏塩白湯鍋の素
(440g [鶏180g、
鶏肉160g、
スープ100g])
鶏の白湯スープエッセンスを中心に昆布、ホウ、玉ねぎの旨みを加えたスープと国産鶏肉、鶏をセットしました。

770円

税込

アレルギー 卵・小麦

22

調理例

スンドゥブ鍋セット
(170g [鶏肉120g、
鍋の素50g])
アサリを中心とした魚介と豚肉ガラをベースに、コチジャン、ごま、ニンニク、唐辛子を加えたスープと豚肉をセットしました。

450円

税込

アレルギー 小麦

23

調理例

黄金生姜入り鶏つみれの塩麹鍋
(230g [つみれ150g、
スープ80g])
国産黄金生姜の千切りを入れた和風鶏つみれと、塩麹スープのセット。

590円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

10/22は「秋の土用の丑の日」

24

調理例

国産うなぎをふっくらと柔らかく焼くからカットし、焼き立ての美味しさをそのまま真空包装にしました。
国産刻みうなぎ
(80g×2)

2,520円

税込

アレルギー 小麦

25

盛付例

地酒
奈良漬
(80g)
徳島県産の白瓜を本醸造酒粕とみりん粕でじっくりと漬込み熟成させた奈良漬です。

380円

税込

アレルギー 小麦

26

調理例

ビビンバチャーハンセット
(200g [ナムル80g、
豚肉60g、タレ40g、
辛味の素20g])
ご家庭でビビンバチャーハンが簡単に作れる豚肉、ナムル、タレのセット。

690円

税込

アレルギー 小麦

27

調理例

国産鶏むね
ガーリック
カツカツ
(200g)
4mm厚にカットした国産鶏むね肉にガーリック入りのカツカツ粉をまぶしました。

480円

税込

アレルギー 小麦

28

調理例

国産豚もも
黒酢炒め
(200g)
すり身にカットした国産豚ももスライスに黒みりん、黒酢を加えたまろやかな黒酢タレで味付けしました。

580円

税込

アレルギー 小麦

29

盛付例

毛馬きゅうり
赤しぼ漬
(90g)
大豆と乳酸菌で作った植物性ヨーグルトをさっぱりとしたしぼ漬に仕上げました。とても歯触りが良いのが特徴です。

320円

税込

30

盛付例

豆乳で作ったヨーグルト
プレーン
(110g×12コ)
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機能が実証された特定保健用食品です。

1,650円

税込

JAのおかずセット

いろいろ亭

31

セット

冷凍

豚肉と大根の旨煮
高野豆腐の卵とじ
わかめと豚の肝臓と和え
さつまいもと人参の甘煮
白身魚の
香るハーブ焼き
こんにゃくとちくわのピリ辛炒め
マカロニとキャベツのチリ
豆腐とひじきの炒め煮
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
オクラとピーマンの和え
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 248kcal 塩分 2.5g
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 186kcal 塩分 2.5g
アレルギー 卵・小麦・えび・かに
カロリー 225kcal 塩分 2.4g

1,720円

税込

ストックに! 冷凍肉

32

盛付例

国産牛豚合挽き
パラパラミート (300g)

750円

税込

33

盛付例

国産豚挽き
パラパラミート (300g)

620円

税込

レンジでカンタン!

34

調理例

海老たっぷりの一口焼売
です。お弁当やおかずの
1品としてどうぞ。
ひとくちエビ焼売
(12コ [204g])

580円

税込

アレルギー 小麦・えび

37

調理例

チーズイン
メンチカツ
(6コ [240g])
ほくろく感のお肉に濃厚チーズを包んだメンチカツです。

650円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

38

調理例

たっぷりごぼうの
天ぷら (180g)

590円

税込

アレルギー 小麦

35

調理例

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

アレルギー 卵・乳・小麦

39

調理例

調理
カレービーフン
(180g×2)

780円

税込

アレルギー 小麦

36

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%の黒酢あんを絡めました。

570円

税込

アレルギー 卵・小麦

40

調理例

皮つき
フライぱてと
(300g×2)

660円

税込

アレルギー 小麦

41

盛付例

国産豚ロース
スライス

42

盛付例

国産豚小間切れ

43

盛付例

牛乳

44

盛付例

卵

45

盛付例

もめん豆腐

46

盛付例

きぬ豆腐

47

盛付例

納豆

48

盛付例

ナチュレ恵
(400g)

49

盛付例

恵
ビフィズス菌
のお
ヨーグルト

