

2023 10月 第1回

JAふれあいマルシェ

Aルート 9/13(水) お届け日 10/4(水)
Bルート 9/14(木) お届け日 10/5(木)
このページのご注文は 企画No.231001にご記入ください。

1 駿河湾産 釜揚げ桜えび
水揚げされた桜えびを鮮度の良いまま塩茹でしました。駿河湾産100%の釜揚げ桜えびです。新米の季節に炊きたてのご飯にのせたり、大根おろしと合わせてお召し上がり下さい!!

1 盛付例 静岡産駿河湾で漁獲された鮮度の良い原料を釜揚げにしました。塩のみで桜えび本来の味わいを引き出しています。
おすすめ 500円
駿河湾産 釜揚げ桜えび (40g)

2 盛付例 いかの身とワタを合わせてじっくり熟成させました。コクのある旨味がご飯のお供やお酒のおつまみにぴったりです。
540円
いか塩辛 (150g)

3 盛付例 マチマチマグロを粗めにたたき、本鮭を30%加えています。無水加工製造で鮮本来の美味しさを味わえます。
530円
本鮭入 ネギトロ (90g)

4 調理例 薄めのとんかつと甘醤油タレがご飯と良く合います。揚物調理。
とんかつ太郎 新潟タレカツセット (320g【豚カツ8枚、タレ付】)
おすすめの特価 820円

おいしくいただきます! 新米を合おう おかず

5 調理例 北海道産カラフトマスをお京の老舗「西京味噌」の西京白味噌を数種類ブレンドした特製味噌床にじっくりと漬け込みました。
610円
北海道サーモン 西京漬 (2切【180g】)

6 盛付例 しっかりと炊き上げた国産ひじきに金ごまを加え、しそ風味に仕上げました。
470円
金ごま入り しそ味ひじき (60g×2)

7 調理例 さばを国産梅干しと合わせ、醤油ベースのタレで煮付けました。
500円
氷温造り さばの梅煮 (200g【100g×2切】)

8 盛付例 国産のきゅうりをご飯のお供にぴったりなピリ辛味に仕上げました。
380円
ピリ辛きゅうり (160g)

9 盛付例 国産あまのりとおさのりを贅沢に使用し、旨味の強いたまり醤油と濃口しょうゆをブレンドして甘辛く佃煮に仕上げました。
お魚屋さんの佃煮のりなんです! (100g【10g×10本】)
340円

10 盛付例 三陸産のひらめ・めかぶ等を甘醤油タ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。
870円
三陸ぶっかけ丼(ひらめ) (100g×2)

11 盛付例 大和しじみ (瀬沼・瀬沼川産) (250g)
530円
砂ばせず。冷凍のままお使い下さい。

12 盛付例 天然ぶり切身 (4切【300g】)
650円
長崎水揚げのぶり切身です。照り焼きやフリ大根にどうぞ。

13 調理例 シマホッケ開き (1枚【約270g】)
480円
脂ののったシマホッケを、塩のみで干し上げました。

21 盛付例 つぶあん入りもぎ餅を国産笹で包みました。
笹だんご (5コ【250g】)
770円

24 盛付例 国産の野菜を使用した野菜漬です。(賞味期限:14日間)
440円
野沢菜漬 (250g)

15 調理例 国産豚肉のごま味噌だれ焼き (300g)
740円
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タレで味付けしました。

16 調理例 きのこと炒める豚肉の中華風炒め (300g)
730円
国産豚もも肉スライスをオイスターソース入りの中華タレで味付けしました。きのこと一緒に炒めて下さい。

17 調理例 豚肉のまぶし丼 (180g)
570円
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)

22 盛付例 黒糖まんじゅう (4コ【160g】)
750円
小豆こしあんを黒糖風味の生地で包んだ一口サイズのまんじゅうです。

JAのおかずセット いろいろ亭
3食分 1,720円
31 Aセット
肉野菜炒め、マスのちゃん焼き、鶏肉と野菜のクリーム煮

25 盛付例 みずなすのしば漬 (90g)
340円
大阪・泉州産水なすと国産きゅうり、しそ、生姜を刻んでしば漬にしました。

26 盛付例 国産大根の本干し沢庵 (1本入り)
530円
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な調味料のみで作上げた本干し沢庵です。

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

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

銘店の味を! おうちレストラン
32 調理例 HAL YAMASHITA監修 和食牛丼 (120g×2)
840円
HAL YAMASHITA監修。出汁効かせて素材を生かした優しい味付けに仕上げた牛丼です。

33 調理例 和の食糧監修 山椒が香る国産豚角煮(切落し) (100g×2)
おすすめ 1,000円
和の食糧監修。醤油ベースの特製タレにほんのりと山椒が香る素材を生かした味付けに仕上げた豚の角煮です。

34 調理例 国産豚もも肉の唐揚げに赤坂漬の酢豚をセットしました。
赤坂監修 酢豚セット (240g【豚肉120g、タレ付】)
720円

37 調理例 まぐろの竜田揚げ (200g)
730円
まぐろをんにく醤油で下味をつけ、唐揚げにしました。

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 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 恵ガセリ菌のおもいヨーグルト

※アレルギー表示対象8大品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)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をご確認ください。
※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 10月
第2回

JAふれあいマルシェ

Aルート お届け日 9/20(水) 10/11(水) Bルート お届け日 9/21(木) 10/12(木)
このページのご注文は企画No.231002にご記入ください。
第2回のみ埼玉は47、茨城は41~49の毎日の定番品はお休みさせていただきます。

ふれあいさん おすすめ!
山梨県フルーツ山梨食材センター 後藤さん
肉が柔らかく、タレがりんごの果汁入りなのでとても美味しいです。
国産豚ロース すりおろしりんご たれ漬け (170g) 540円

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。
10 冷凍 調理例
国産豚ロース すりおろしりんご たれ漬け (170g) 540円

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) 580円

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

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

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
12 調理例 冷凍
レンジで白身魚フライ (170g) 570円
13 調理例 冷凍
国産れんごんの肉詰めフライ (150g) 500円
14 調理例 冷凍
国産若鶏甘酢唐揚げ (210g) 550円

とっても便利! 冷凍野菜
15 冷凍
北海道産 いんげん (200g) 380円
16 冷凍
北海道産 かぼちゃ (300g) 370円

食欲の秋

美味しいもの揃ってます!

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

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

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くさきと包み込みました。
広島産かきフライ (9粒[216g]) 820円

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

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

18 調理例 冷凍
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。
釜揚げしらす (60g×2) 630円

19 調理例 冷凍
九州産大きなあじ天日干し (2枚[300g]) 九州産あじを開き加工後、塩水漬けを行い、天日干しハウス一枚一枚丁寧に干し上げました。
九州産大きなあじ天日干し (2枚[300g]) 550円

9 調理例 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

20 調理例 冷凍
たこを唐辛子とんにく香るキムチタレに漬け込みました。胡瓜や大根などの野菜と合わせて。
たこキムチ (100g) 500円

21 調理例 冷凍
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。焼いてお好み焼風にしてどうぞ。
ふんわりいかキャベツ焼 (4コ[160g]) 380円

22 調理例 冷凍
一口大にカットした豚バラ肉を蒲焼のタレで味付けしました。
国産豚ばら蒲焼風(んにく入り) (200g) 740円

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込みました。
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

24 調理例 冷凍
薄く下味をつけた豚小間肉とホウキコロール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。
ホウキコロールの素 (250g[味付け肉150g、タレ50g×2]) 590円

25 調理例 冷凍
国産若鶏のひとくちムニエル (200g) ムネ肉スライスにバター風味の粉をつけました。
国産若鶏のひとくちムニエル (200g) 530円

26 調理例 冷凍
プリプリとした食感の国産ハラミを醤油ベースの照り焼きタレで味付けしました。
鶏手羽元のおぶり焼き (4コ) 540円

27 調理例 冷凍
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タレに焼きました。
鶏手羽元のおぶり焼き (4コ) 540円

28 調理例 冷蔵
梅と刺身用醤油を合わせた梅と合わせた。
梅昆布 (55g×2) 480円

29 調理例 常温
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た。ミルク味です。
エコープミルクパンモチモチミルクパン (10コ) 530円

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 冷凍
回鍋肉 小松菜とツナの煮びたし マカロニグチアップソテー キャベツとごぼうの味噌炒め
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
手づつみピザ(トマト&チーズ) ねぎ入りたご焼き
も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。

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]) 1,230円

32 調理例 冷凍
手づつみピザ(トマト&チーズ) (91g×2本) 670円

33 調理例 冷凍
ねぎ入りたご焼き (15コ[300g]) 460円

34 調理例 冷蔵
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。
無塩せきロースハム (57g) 430円

35 常温
国産米を使った米油です。サラダ油と比べるとカラッと揚げ肉もたれにくいのが特徴です。
エコープごめ油 (1500g) 1,241円

36 調理例 冷凍
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。
黒豆塩大福 (4コ[220g]) 570円

37 調理例 冷凍
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。
レンジでフライドアップルパイ (4コ[180g]) 450円

和惣菜
38 調理例 冷凍
だしがきいた切干大根煮 (70g×2) 450円
39 調理例 冷凍
国産ゴボウと人参のきんぴら (70g×2) 490円

40 調理例 冷凍
新潟県産大豆昔ながらの煮豆 (70g×2) 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。
新潟県産大豆昔ながらの煮豆 (70g×2) 330円

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

2023 10月

第3回

JAふれあいマルシェ

ルートご注文締切日 9/27(水) お届け日 10/18(水)
ルートご注文締切日 9/28(木) お届け日 10/19(木)
このページのご注文は 企画No.231003にご記入ください。

国産酒奈良漬
徳島県産の白瓜を飛騨高山平瀬酒造の本醸造酒かすと美濃川辺白濁酒造のみりん粕の中で漬けた奈良漬です。幾度も漬け込みを行う伝統製法にてじっくりと熟成させた逸品です。

1 盛付例 冷蔵
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)

2 調理例 冷蔵
黒胡椒を効かせたみつせ鶏の唐揚げに甘めのタレを絡めました。
みつせ鶏ささみのやみつき旨辛唐揚げ(170g)
480円(税込)

3 調理例 冷蔵
スパイス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)

4 調理例 冷蔵
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)
おすめ 550円(税込)

5 盛付例 冷蔵
ご飯の上に乗せ、添付のタレをかけるだけで簡単にねぎとろ丼をお楽しみいただけます。
まん丸ねぎとろ(たれ付)(200g(40g×4、タレ付))
1,020円(税込)

6 調理例 冷蔵
みつせ鶏むね肉を塩こうじ調味液に漬け込み、やわらかな唐揚げに仕上げました。
みつせ鶏塩こうじ唐揚げ(200g)
540円(税込)

7 調理例 冷蔵
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))
おすすめ 730円(税込)

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 冷蔵
筋切り、成形した国産豚もも肉にサクサクのパン粉を付けました。揚物調理。
やわらかももトンカツ(4枚(360g))
700円(税込)

9 調理例 冷蔵
大塚王将
つまみ小餃子(40コ(400g))
あざ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)

10 調理例 冷蔵
デミタマソースハンバーグ(湯煎)(220g(110g×2))
500円(税込)

11 調理例 冷蔵
国産鶏の甘だれスティック(160g)
340円(税込)

12 盛付例 常温
鮭の角煮(生姜風味)(120g)
530円(税込)

13 盛付例 冷蔵
やりりか柔らか煮(150g)
600円(税込)

14 調理例 冷蔵
子持ちからふとししやも(200g)
440円(税込)

15 調理例 冷蔵
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)

16 写真イメージです。 冷蔵
冷凍あさり(北海道産)(250g)
650円(税込)

17 調理例 冷蔵
天然辛口紅鮭切り身(5切(250g))
1,020円(税込)

18 調理例 冷蔵
脂ののったシルバー門前みそ漬(2切(140g))
540円(税込)

19 調理例 冷蔵
かれないみぞれ煮(220g(2切))
540円(税込)

20 調理例 冷蔵
越後熟成豚一口ステーキ(塩梅入り)(30g)
880円(税込)

21 調理例 冷蔵
鶏塩白湯鍋の素(440g(鶏180g、鶏肉160g、スープ100g))
770円(税込)

22 調理例 冷蔵
スンドゥブ鍋セット(170g(豚肉120g、鍋の素50g))
450円(税込)

23 調理例 冷蔵
黄金生姜入り鶏つみれの塩麹鍋(230g(つみれ150g、スープ80g))
590円(税込)

10/22は「秋の土用の丑の日」
国産うなぎをふくらと柔らかく焼き上げてからカットし、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)

25 盛付例 常温
うなぎとご一緒に!
地酒奈良漬(80g)
380円(税込)

26 調理例 冷蔵
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))
690円(税込)

27 調理例 冷蔵
国産鶏むねガーリックカツレツ(200g)
480円(税込)

28 調理例 冷蔵
国産豚もも黒酢炒め(200g)
580円(税込)

29 盛付例 常温
毛馬きゅうり赤しぼ漬(90g)
320円(税込)

30 写真イメージです。 冷蔵
豆乳で作ったヨーグルトプレーン(110g×12コ)
1,650円(税込)

JAのおかずセット
いろいろ亭
3食分 1,720円(税込)

ストックに! 冷凍肉
国産牛豚合挽きパラパラミート(300g)
750円(税込)

レンジでカンタン!
ひとくちエビ焼売(12コ(204g))
580円(税込)

35 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)

36 調理例 冷蔵
大きな豆腐肉団子(黒酢あん)(8コ(340g))
570円(税込)

あったら便利! 毎日の定番!
41 写真イメージです。 冷蔵
国産豚ローススライス

42 写真イメージです。 冷蔵
国産豚小間切れ

43 写真イメージです。 冷蔵
牛乳

44 写真イメージです。 冷蔵
卵

45 写真イメージです。 冷蔵
もめん豆腐

46 写真イメージです。 冷蔵
きぬ豆腐

47 写真イメージです。 冷蔵
納豆

48 写真イメージです。 冷蔵
ナチュレ恵(400g)

49 写真イメージです。 冷蔵
恵ビフィズ菌のおむヨーグルト

※アレルギー表示対象8大品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・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でご確認ください。
※写真はイメージです。原料不漁や包材切替などの理由で、掲載の商品が変更に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、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)は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。
※価格はすべて税込価格です。
※掲載の価格は全農希望小売価格です。
※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 10月
第4回

JAふれあいマルシェ

Aルート お届け日 10/25(水) Bルート お届け日 10/26(木)
このページのご注文は企画No.231004にご記入ください。

お客様リクエスト商品!

埼玉県川越食材センターお客様 辛さもちょうど良く、美味しいです。
本格四川麻婆ソース (220g×2) **650円** (税込)

豆腐と一緒にレンジで温めるだけでも、簡単麻婆豆腐が作れます。(1袋2~4人用)

1 調理例 冷凍



国産鶏肩小肉を使用したジューシーな唐揚げです。
若鶏肩小肉のからあげ (醤油) (300g) 500円 (税込)

2 調理例 冷凍



じゃがいも、人参で作った器に国産かぼちゃを使用したグラタンを詰めました。
まるごとグラタン (かぼちゃ) (4コ) [240g] 780円 (税込)

3 盛り例 冷凍 4 調理例 冷凍



ノルウェー産のサーモンラウト(養種)をじっくり熟成させ、香り高いスモークサーモンに仕上げました。
スモークラウト切落し (80g) 670円 (税込)

北海道産の甘みが強いかぼちゃと玉ねぎをかり入りに粉で衣付けしました。揚物調理。
かぼちゃコロケ (4コ) [340g] 540円 (税込)

レンジでカンタン!

11 調理例 冷凍 国産ミラのもっちりチヂミ (12コ) [216g] **630円** (税込)

12 調理例 冷凍 新登場 若鶏やわらか竜田 (ごま油風味) (230g) **530円** (税込)

13 調理例 冷凍 ひとくちコーンフライ (200g) **570円** (税込)

14 調理例 冷凍 Oliveto スパゲティ 醤油きのこ (270g×2) **1,160円** (税込)

とっても便利! 冷凍野菜

15 冷凍 九州産のほうれん草を急速凍結しました。様々なお料理に使用して便利です。
九州産ほうれん草 (200g) 320円 (税込)

16 冷凍 甘みの強いスイートコーンを使用。サラダやパスタ炒めにどうぞ。
北海道十勝産スイートコーン (200g) 300円 (税込)

TRICK OR TREAT! ハロウィン

今年思いっきり、ハロウィンパーティーで盛り上がりよう!

5 調理例 冷凍



特大サイズのブラックタイガーエビを使用したボリュームたっぷりの大きなエビフライです。揚物調理。
大きなエビフライ (4尾) 1,180円 (税込)

6 調理例 冷凍 新登場



ジャガイモの衣でスパイシーなカレーフィリングを包みました。お弁当やおつまみにどうぞ。揚物調理。(1個:約20g)
揚げじゃが (スパイシーカレー) (8コ) 510円 (税込)

8 調理例 冷凍 9 調理例 冷凍 新登場



北海道産かぼちゃを使用。牛乳を加えてお召し上がりください。
北海道産かぼちゃのスープ (6コ) [300g] 700円 (税込)

えびすかぼちゃを使用し、しっとりなめらかな口当たりで濃厚な味わいを楽しめるプリンです。
北海道産えびすかぼちゃのプリン (95g×6) 1,030円 (税込)

7 調理例 冷凍



外はカリッと中はもちもち食感のピザ生地にてセンドライトマト・ナチュラルチーズ・イタリア産モッツアレラチーズをのせました。
ナポリ風マルゲリータピザ (1枚) [直径約20cm] 650円 (税込)

17 盛り例 常温



かつおを醤油・三温糖等でふくらとやわらかく炊き上げた混ぜ込みご飯の素です。
かつお飯の素 (2合用) [150g] 450円 (税込)

18 調理例 冷凍 19 調理例 冷凍



水温甘塩さば切身 (4切) [240g] 590円 (税込)

極乾赤魚開き (1枚) [約250g] 600円 (税込)

20 調理例 冷凍 21 調理例 冷凍



北海道タコバーグ (4コ) [200g] 860円 (税込)

からすかれいみりん干し (2切) 890円 (税込)

22 調理例 冷凍 新登場



粉付けた国産鶏肉と甘酢タレのセットです。玉ねぎ、ピーマン等の野菜と一緒に鶏肉を炒めて、タレを絡めて下さい。
野菜を加える鶏肉の甘酢炒め (230g) [肉150g、タレ80g] 600円 (税込)

23 調理例 冷凍 新登場



国産鶏肉小肉をみりんを加えた加味味噌ベースのタレで味付けしました。
国産若鶏の加味味噌漬 (180g) 480円 (税込)

24 調理例 冷凍 25 調理例 冷凍 新登場



国産鶏ささみ塩レモンカツレツ (300g) 770円 (税込)

野菜と炒める豚肉の甘旨醤油焼き (270g) 650円 (税込)

JAのおかずセット いろどり亭

■主原料の野菜・肉は国産! ■食品350kcal以下・塩分3g以下
3食分 **1,720円** (税込)

30 Dセット 冷凍

豚肉の生姜焼き、カレーの野菜あんかけ、鶏肉のトマトソース

スープいろいろ!

31 調理例 常温



粒スイートコーンとダイス状にカットしたポテトなど、4種の野菜を使用しました。
アマノフーズ粒コーンとポテトのポタージュ (19.8g×10食) 1,860円 (税込)

32 調理例 常温 33 調理例 常温



アマノフーズ贅沢なめこ (9g×10食) 1,740円 (税込)

アマノフーズ贅沢なめ野菜 (11g×10食) 1,740円 (税込)

26 盛り例 常温 27 盛り例 冷蔵



鳥取県産らっきょう (100g) 460円 (税込)

きゅうりの茶漬 青しその実漬 (70g×2) 310円 (税込)

28 盛り例 冷蔵 29 盛り例 常温



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)

エコープもちもちミルクパンみかん味 (10コ) 370円 (税込)

34 盛り例 冷凍 35 盛り例 冷凍



&you グリーンブリュレロール (1本) [約16cm] 1,270円 (税込)

よもぎだんご (4本) [180g] 510円 (税込)

36 調理例 冷蔵 37 盛り例 冷蔵



あらびきポークウイナー (114g) 430円 (税込)

無塩せきベーコン (55g) 370円 (税込)

38 調理例 冷蔵 39 調理例 常温



新米にご飯の素 ひじき混ぜご飯の素 (3合用) [150g] 480円 (税込)

国産きのこ炊き込みご飯の素 (112g) 410円 (税込)

40 調理例 冷凍



みつせ鶏とご飯の素 (2合用) [180g] 500円 (税込)

41 写真はおイメージです。 国産若鶏モモ肉

42 写真はおイメージです。 国産豚ロース切身

43 写真はおイメージです。 牛乳

44 写真はおイメージです。 卵

45 写真はおイメージです。 もめん豆腐

46 写真はおイメージです。 きぬ豆腐

47 写真はおイメージです。 納豆

48 写真はおイメージです。 ナチュレ恵 (400g)

49 写真はおイメージです。 農協野菜Days 野菜&フルーツ100%

※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。