

1調理例

国産牛肉・豚肉を使用したお肉の旨みを味わえるハンバーグにチーズをのせました。

チーズハンバーグ (145g×2)

おすすめ

1,200円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

2調理例

北海道産秋鮭のミンチをシュレッドチーズと合わせ、春巻きの皮で包みました。

フライパンでできる 鮭とチーズの カリカリ包み (6コ[150g])

470円

送料別

アレルギー 乳・小麦

3調理例

国産鶏むね肉をうす切りにして重ね、チーズをはさみました。揚げ調理。

国産鶏 重ねカツ (チーズ入り) (4枚[400g])

770円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

4調理例

北海道産ゴーダチーズ・クリームチーズを包んだチーズ好きにはたまらないコロッケです。揚げ調理。

のび〜るこく旨 チーズのコロッケ (5コ[400g])

おすすめ

600円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

5調理例

鶏肉ベースのつくねにチーズを加えました。

チーズつくね (140g [35g×4コ])

330円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

6調理例

手でのばしたもちもちの生地にカマンベール、ゴーダなど4種類のチーズとブラックオリーブをトッピングしました。(長さ約21cm、幅約13cm)

手のばしスクエアピザ 4種のチーズ (1枚)

750円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

7調理例

ゴーダ、モッツアレラなど7種類のチーズを使用した、濃厚な味わいのグラタンです。チーズ好きにはたまらないおいしさです。

7種のチーズのグラタン (200g×2)

950円

送料別

アレルギー 乳・小麦

8調理例

3種のチーズを包み込んだ口どけなめらかな一口サイズの蒸し焼き蒲鉾です。おつまみやお弁当にも。

とろ〜りチーズ かまぼこ (6コ入×2)

580円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

9調理例

表面を焦がして焼き上げることで濃厚かつほろ苦い味わいが楽しめるスペインバスク地方のチーズケーキです。

バスクチーズケーキ (1コ[約14cm])

1,240円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

10盛付例

ねぎとろに鮮度の良いイカを加えました。ご飯の上に寄せ、添付のタレをかけてお召し上がり下さい。

まん丸 ねぎとろ丼 (イカ入り) (たれ付) (200g[40g×4、タレ付])

おすすめ

1,140円

送料別

アレルギー 小麦

11盛付例

※写真はイメージです。

冷凍あさり (北海道産) (250g)

650円

送料別

アレルギー 小麦

12盛付例

※写真はイメージです。

九州産大きな あじ天日干し (2枚[300g])

550円

送料別

アレルギー 小麦

13調理例

天然辛口紅鮭 切り身 (5切[250g])

1,020円

送料別

アレルギー 小麦

14調理例

さば味噌煮 (240g)

460円

送料別

アレルギー 小麦

15調理例

たこキャベツメンチカツ (6コ[240g])

600円

送料別

アレルギー 小麦

16調理例

東北育ち豚ミルフィーユカツ (大葉・チーズ入) (4枚[480g])

1,080円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

17調理例

国産牛スジやわらか煮込み (160g)

620円

送料別

アレルギー 卵・小麦

18調理例

鶏むね肉のふくら 竜田焼き (300g)

600円

送料別

アレルギー 小麦

19調理例

三田屋 コロッケ (4コ[280g])

700円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

20調理例

国産鶏胸肉小肉焼串 (醤油タレ) (8本)

1,130円

送料別

アレルギー 小麦

21調理例

おどくに旨い! 町中華

海鮮 あんかけ 丼の具 (140g×2)

710円

送料別

アレルギー 乳・えび

22調理例

あじわい ポーク焼売 (10コ[300g])

650円

送料別

アレルギー 小麦

23調理例

えび まんじゅう (8コ[200g])

550円

送料別

アレルギー 小麦・えび

24盛付例

三陸 海鮮丼の具 (160g)

580円

送料別

アレルギー 小麦

25盛付例

くいしんぼう (赤かぶら刻み漬) (130g)

280円

送料別

アレルギー 小麦

26調理例

あらびきポークウインナー (114g)

430円

送料別

アレルギー 小麦

27盛付例

無塩せきベーコン (55g)

370円

送料別

アレルギー 乳

28調理例

自信作 (200ml×24本)

840円

送料別

アレルギー 小麦

29調理例

おいしさ スッキリ 調製豆乳 (200ml×24本)

2,830円

送料別

アレルギー 小麦

30盛付例

※写真はイメージです。

豆乳で作った ヨーグルト シチリアレモン (110g×12コ)

1,650円

送料別

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

1,720円

送料別

31 Aセット

冷凍

肉豆腐

キャベツとちくわの甘みそ炒め・マッシュポテト・人参とツナのしりしり

アレルギー 卵・乳・小麦

カロリー 217kcal 塩分 2.0g

タラの カレークリーム煮

小松菜とツナの煮びん・ふーちゃん・ユウマイ・金時豆甘煮

アレルギー 卵・乳・小麦

カロリー 251kcal 塩分 1.8g

てりやきヘルシーハンバーグ

ひじきの炒め煮・キャベツのツナサラダ・もやしと小松菜のごま和え

アレルギー 卵・乳・小麦

カロリー 301kcal 塩分 2.8g

銘店の味を! おうちレストラン

32調理例

神田川谷口総料理長監修 金目鯛西京味噌漬 (2切[160g])

1,310円

送料別

アレルギー 小麦

33調理例

HAL YAMASHITA監修 和食牛丼 (120g×2)

840円

送料別

アレルギー 小麦

レンジでカンタン!

34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])

460円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

35調理例

Oliveto スパゲティ 醤油きのこ (270g×2)

1,160円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

36調理例

梅しそ竜田揚げ (6コ[168g])

440円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

37調理例

レンジで えびチーズカツ (8コ[240g])

730円

送料別

アレルギー 乳・小麦・えび

38調理例

よごすか海軍 カレーコロッケ (2コ[150g]×2)

500円

送料別

アレルギー 卵・乳・小麦

39調理例

国産鶏もも 和風唐揚げ (200g)

570円

送料別

アレルギー 小麦

40調理例

調理 カレービーフン (180g×2)

780円

送料別

アレルギー 小麦

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。

国産豚ロース スライス

42盛付例

※写真はイメージです。

国産豚小間切れ

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

※今回のみ埼玉では国の取扱いがありません。

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

※今回のみ埼玉では国の取扱いがありません。

48盛付例

※写真はイメージです。

ナチュレ恵 (400g)

アレルギー 乳

49盛付例

※写真はイメージです。

恵ガセリ菌の ヨーグルト

アレルギー 乳

1

調理例

冷凍

新登場

三重

ずんぐり太く柔らかい麺に、たまり醤油の真っ黒で濃厚なタレをからめて食べるご当地うどんです。お好みで小口切りの青ネギと一緒に召し上がり下さい。

伊勢うどん(3食)

おすすめ

740円

税込

アレルギー 小麦

2

調理例

冷凍

新登場

沖縄

国産のもずくを少量のすり身と合わせて和風の味付けにし、もちりとした食感の天ぷらにしました。沖縄の家庭料理です。

もずくのもっちり天ぷら(4コ[160g])

580円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

3

調理例

冷凍

兵庫

国産の昆布だしを生地に加え、ふんわり食感の明石焼に仕上げました。添付のだしにつけてどうぞ。

明石焼(濃縮だし付)(500g、濃縮だし40g)

1,350円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

4

盛り付け

冷蔵

山形

くるみ入り味噌をしそで巻いた山形の郷土料理です。

くるみしそ巻き(3串)

650円

税込

アレルギー 小麦・くるみ

日本各地のとおきグルメを集めました!

ご当地グルメ

5

調理例

常温

新登場

富山

魚醤を煮込んだ濃厚な黒醤油で作る真っ黒なスープが特徴。富山県富山市発祥のご当地らーめんです。

富山ブラック黒醤油らーめん(350g[麺120g×2、スープ55g×2])

910円

税込

アレルギー 卵・小麦

6

調理例

冷凍

愛知

名古屋コーチンのモモ切身を使用した、名古屋名物「ひつまぶし」風の炊き込みご飯のセットです。

名古屋コーチンまぶしセット(246g[鶏肉115g、タレ130g、刻みのり付])

820円

税込

アレルギー 小麦

7

調理例

冷凍

千葉

さんが焼きとは房州の伝統的な漁師料理。千葉県あじとこのしらの落とし身に味噌、玉ねぎを加えて一口大にし、フライパンで焼いて。

房州あじさんが焼き(8コ[160g])

450円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

8

調理例

冷凍

大分

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。

みつせ鶏とり天(和風しょうゆ)(200g)

510円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

9

調理例

冷凍

新潟

新潟県長岡市の橋尾地区の名物。新潟県産大豆を使用した分厚い油揚げです。食べた瞬間大豆の甘味と香りが口一杯に広がります。

国産大豆とちお油揚げ(1枚入×2)

540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

1,720円

税込

30

Bセット

冷蔵

肉野菜炒め
小松菜と卵の炒め物・ニラまじり・切干大根の和え物
アレルギー 卵・小麦
カロリー 234kcal
塩分 2.4g

白身魚の香るハーフ焼き
こんにやくとちくわのピリ辛炒め・マカロニチキンプンチー・豆腐とひじきの炒め煮
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 186kcal
塩分 2.5g

鶏肉と野菜のクリーム煮
ひじきの炒め煮・白菜の鶏肉和え・鶏の煮物
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 193kcal
塩分 2.6g

お弁当のおかず

31

盛り付け

冷蔵

切干大根を旨みのあるだしで煮込み、甘さずきにしたのこし味に仕上げました。

切り干し大根の煮物(120g)

300円

税込

アレルギー 小麦

32

調理例

冷凍

ツナマヨはんぺん焼き(8コ[200g])
お子様人気のツナマヨをすり身生地と混ぜ込みました。

550円

税込

アレルギー 卵・小麦

33

調理例

冷凍

豚こぼろひじきハンバーグ(8コ[208g])
豚肉と食物繊維の豊富なこぼろ、ひじきを使用し、ミニハンバーグに仕上げました。

510円

税込

アレルギー 小麦

10

調理例

冷凍

調理例

ふれあいさんおすすめ!

加須食材センター・星野さん

季節の野菜を沢山入れて煮込めば子供も野菜を食べしてくれます。

みつせ鶏のふわふわだんご白湯スープ(246g)

おまけの特価

480円

税込

アレルギー 卵・小麦・えび・かに

レンジでカンタン!

11

調理例

冷凍

チキンライス(230g×2)

600円

税込

アレルギー 乳・小麦

12

調理例

冷凍

黒豚のもっちりポテト包み(8コ[160g])
玉ねぎ、キャベツ等に黒豚ミンチを加え、じゃがいもペースのもっちりとした生地で包みました。

460円

税込

アレルギー 小麦

13

調理例

冷凍

ささ身スティック(140g)

500円

税込

アレルギー 小麦

14

調理例

冷凍

国産ミラのもっちりチヂミ(12コ[216g])
もちもちとした白身のすり身生地とえびとニラを混ぜ込んだ一口サイズのチヂミです。

630円

税込

アレルギー 卵・小麦・えび

17

盛り付け

冷凍

新登場

北海道

きだた餅の切身を本醸造醤油ベースの濃厚なタレに漬け込みました。漁師が船上で食べるまかない飯をイメージした丼の具です。

漁師のまぐろ丼(70g×2)

おすすめ

770円

税込

アレルギー 小麦

18

調理例

冷凍

釜揚げしらす(60g×2)

630円

税込

アレルギー 小麦

19

盛り付け

冷凍

天然ぶり切身(4切[300g])
長崎水揚げのぶり切身です。照り焼きやブリ大根にどうぞ。

660円

税込

アレルギー 小麦

20

調理例

冷凍

北海道タコバーガー(4コ[200g])
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。

860円

税込

アレルギー 卵・小麦

21

調理例

冷凍

ミナミカゴカマス塩焼漬(160g[40g×4])

570円

税込

アレルギー 小麦

22

調理例

冷凍

越後熟成豚ロース甘醤油だれ漬(2枚[210g])

780円

税込

アレルギー 小麦

23

調理例

冷凍

新登場

国産若鶏のオニオンソテー(200g)

460円

税込

アレルギー 小麦

24

調理例

冷凍

国産若鶏の和風ミニ生つくね(160g)

370円

税込

アレルギー 卵・小麦

25

調理例

冷凍

直火焼国産鶏ハラム(160g)
国産若鶏ハラムに塩ベースで味付けをし、直火で焼き上げました。レンジ調理の他、フライパンで炒めて召し上がり下さい。

570円

税込

アレルギー 卵・小麦

26

調理例

冷凍

麦風鶏むね肉の鶏めし并用(220g)

510円

税込

アレルギー 小麦

27

調理例

冷凍

十和田バラ焼き(牛肉使用)(200g)

1,180円

税込

アレルギー 小麦

28

盛り付け

冷蔵

きんときまめ(120g)

300円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

29

調理例

常温

エコープもちもちミルクパンミルク味(10コ)
価格は注文書でご確認ください。山梨県では取り扱いがありません。製造日から50日のロングライフパンです。国産米粉入り。ミルク味です。

300円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

あったら便利! 毎日の定番品!

41

写真イメージ

冷蔵

国産豚バラスライス

※写真はイメージです。

42

写真イメージ

冷蔵

国産若鶏モモ肉

※写真はイメージです。

43

写真イメージ

冷蔵

牛乳

※写真はイメージです。

44

写真イメージ

冷蔵

卵

※写真はイメージです。

45

写真イメージ

冷蔵

もめん豆腐

※写真はイメージです。

46

写真イメージ

冷蔵

きぬ豆腐

※写真はイメージです。

47

写真イメージ

冷蔵

納豆

※写真はイメージです。

48

写真イメージ

冷蔵

ナチュル恵

アレルギー 乳

49

写真イメージ

常温

農協野菜Days野菜100%にんじんミックス

アレルギー 小麦

1

調理例

冷凍

みつせ鶏の骨付きフライドチキンに仕上げました。(1袋:約4〜7個)

みつせ鶏骨付きフライドチキン (400g)

1,190円

税込

アレルギー 卵・小麦

2

調理例

冷凍

国産若鶏の骨付きモモ肉をりんごの果汁等を加えた醤油ベースのタレに漬け込み、柔らかく焼き上げました。

ローストレッグ (140g×2)

おすすめ 710円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

3

盛付例

冷凍

国産牛を真空低温調理でじっくり時間をかけて調理し、しっとり柔らかな食感のローストビーフに仕上げました。

神田川 谷口総料理長監修 ローストビーフ (170g[ローストビーフ150g、ソース20g])

おすすめ 1,680円

税込

アレルギー 小麦

8

調理例

冷蔵

おつまみによく合う粗挽きタイプの辛口のウインナーです。(賞味期限:14日間)

チョリソー (5本[150g])

540円

税込

4

調理例

冷凍

クリーミーかに爪フライ (6コ[330g]) カニの旨味とジューシーなクリームが口の中に広がります。*かきの殻に注意してお召し上がり下さい。揚物調理。

540円

税込

アレルギー 卵・小麦・かに

5

調理例

冷凍

ハンバーグ (デミグラスソース入り) (150g×2) 国産牛肉、玉ねぎ等を使用したハンバーグをデミグラスソースで味付けしました。

950円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

6

調理例

冷凍

大きなエビフライ (4尾) 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大きなエビフライです。揚物調理。

1,180円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦・えび

7

調理例

冷凍

国産牛肉をデミグラスソース、完熟トマトペーストを合わせたルッでやわらかく煮込みました。

国産牛 ビーフシチュー (180g×2)

1,050円

税込

アレルギー 乳・小麦

12

盛付例

冷凍

ノルウェー産のサーモントラウト(養殖)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。

スモークトラウト 切落し (80g)

670円

税込

MERRY CHRISTMAS

今年もおいしく盛り上がり! クリスマスパーティー!

10

盛付例

冷蔵

「サンタクロス」と「クリスマスツリー」の2種類の絵柄のかわいらしい展形満鮮です。

ジンゲルベル (かまぼこ) (2コ[各約90g])

600円

税込

アレルギー 卵・小麦

11

盛付例

冷凍

鮮度の良いエビを活かしてからボイルしました。オーロラソースなどお好みのソースでお召し上がり下さい。

カクテルシュリンプ (165g)

おすすめ 1,130円

税込

アレルギー えび

16

調理例

冷凍

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。

徳用ミニアメリカンドッグ (10本[300g])

600円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

18

調理例

冷凍

雲仙しまばら鶏を使用したチキンナゲットです。

チキンナゲット (12コ[156g])

530円

税込

アレルギー 乳・小麦

19

調理例

冷凍

みつせ鶏モモ肉を塩味、ガーリックを効かせ、オーブンで焼き上げました。

みつせ鶏骨付きモモロースト (2本[180g])

800円

税込

アレルギー 小麦

14

盛付例

冷蔵

北海道の新鮮な生乳を使用し、ミルクの風味と柔らかな味わいの一口サイズのモッツアレラチーズです。

モッツアレラひとくちチェリータイプ (96g[12コ入り])

460円

税込

アレルギー 乳

15

調理例

冷凍

北海道産5種のチーズとじゃがいもをたっぷり使用。一口サイズで食べやすくおつまみにぴったり。揚物調理。

じゃがチーズ春巻 (8コ入[144g])

410円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

22

調理例

冷凍

魚介類(ムール貝、スルメイカ、むきエビ、あさり、紅スウィガニ)と魚介の旨味を効かせた特製パエリアの素をセットしました。フライパンで簡単にパエリアが作れます。(炊いたご飯お茶碗4〜6杯[約2合分])

お手軽パエリアセット (380g[具材5種280g、パエリアの素100g])

1,410円

税込

アレルギー 小麦・えび・かに

23

調理例

冷凍

押し麦入りのターメリックライスにハヤシソースとデミグラスソースをかけたビーフシチュー仕立てのドリアです。(牛肉:オーストラリア産)

ビーフ&チーズドリア (200g×2)

840円

税込

アレルギー 乳・小麦

24

調理例

冷凍

なめらかなベシャメルソースにマカロニを合わせ、えび、シュレッドチーズをトッピングし焼き上げました。

海老とチーズのグラタン (200g×2)

800円

税込

アレルギー 乳・小麦・えび

20

調理例

冷凍

国産鶏・豚挽肉を国産のキャベツで巻いた大きめのロールケーキです。お好みの味付けで煮込んで。

国産ロールキャベツ (4コ[380g])

880円

税込

アレルギー 卵・小麦

21

調理例

冷凍

北海道十勝産の産地じゃがいも「マチルタ種」を皮つきのままカットし、油調理しました。

皮つきフライぽと (300g×2)

660円

税込

25

調理例

冷凍

粗挽きの牛もも肉と野菜を煮込んだコクのあるボロネーゼに生クリームを加えまろやかに仕上げました。(牛肉:オーストラリア産)

Oliveto 生パスタクリーミーボロネーゼ (260g×2)

1,250円

税込

アレルギー 卵・乳・小麦

26

調理例

冷凍

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])

600円

税込

アレルギー 乳

27

調理例

冷凍

職人が手のぼした国産小麦使用の生地を壺焼きし、クラッシュトマト、玉ねぎ、えび、たこ、パルメザンチーズをトッピングしました。香ばしい生地の風味と、パルメザンが香る本格ナポリピザです。(直径:約21cm)

海鮮トマトバジル (250g)

980円

税込

アレルギー 乳・小麦・えび

28

盛付例

さっぽろ
赤レンガ
ショコラ
(1コ[約15cm])

1,850円

札幌白石の赤レンガを
モチーフにし、
チョコポンジにチョコ
クリームをサンドして
濃厚ケーキに仕上げ
ました。

アレルギー 卵・乳・小麦

29

盛付例

クリスマス
オレンジ&
バターケーキ
(4号[約12cm])

1,790円

濃厚なバタークリームに
爽やかなオレンジソースを
入れ、甘さ控えめのオレンジ
シロップ漬けを飾りました。

アレルギー 卵・乳・小麦

30

盛付例

&you
洋なしのタルト
(4コ[212g])

1,380円

アーモンドパウダーを
使用した生地にハーフ
カットした洋なしをのせて
焼き上げたタルトです。

アレルギー 卵・乳・小麦

31

盛付例

クリスマスモンブラン
(4号[約12cm])

1,790円

イタリア産マロンのペーストとカスタードクリームを合わせたマロン
クリームを2種のチョコレートを2層にしたムースの上にたっぷり絞
りました。

アレルギー 卵・乳・小麦

32

盛付例

トロ鯉
角煮(120g)

570円

焼津港水揚げの
カツオを、醤油・
三温糖・生姜で
ふっくらと丹念に
炊き上げました。

アレルギー 小麦

33

※写真はイメージです。

大和しじみ
(瀬沼、瀬沼川産)
(250g)

530円

砂抜きせず、冷凍のままお使い下さい。

アレルギー 卵・乳・小麦

34

※写真はイメージです。

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。

アレルギー 卵・乳・小麦

35

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つと塩茹でし、
急速凍結しました。解凍後、そのままどうぞ。

アレルギー 卵・乳・小麦

36

盛付例

赤かぶら漬
(150g)

380円

岐阜名産の「飛騨紅
かぶら」(ひだべに)を、
丸ごと塩漬けにした
伝統のお漬物です。
美しい紅色は
赤かぶらの自然の
色素発色しています。

アレルギー 小麦

37

盛付例

4種ベリーのレアチーズタルト
(1コ[200g、
直径11.5cm])

1,150円

口当たりなめらかなチーズケーキに4種のベリー
(いちご、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー)を
トッピングしました。

アレルギー 卵・乳・小麦

38

盛付例

甘陣屋
いきなりだんご
(3コ[240g])

510円

九州産さつまいもで北海道産の粒粒をサンドし、国産
小麦粉ペースの皮で包み蒸し上げました。

アレルギー 小麦

39

※写真はイメージです。

豆乳で作ったヨーグルト
プレーン
(110g×12コ)

1,650円

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。

アレルギー 卵・乳・小麦

40

セット

JAのおかずセット
3食分

1,720円

※主原料の野菜・肉は国産!
■全品350kcal以下・塩分3g以下

アレルギー 卵・乳・小麦

41

※写真はイメージです。

国産豚
ローススライス

アレルギー 小麦

42

※写真はイメージです。

国産豚小間切れ

アレルギー 小麦

43

※写真はイメージです。

牛乳

アレルギー 卵・乳・小麦

44

※写真はイメージです。

卵

アレルギー 卵・乳・小麦

45

※写真はイメージです。

もめん豆腐

アレルギー 卵・乳・小麦

46

※写真はイメージです。

きぬ豆腐

アレルギー 卵・乳・小麦

47

※写真はイメージです。

納豆

アレルギー 卵・乳・小麦

48

※写真はイメージです。

ナチュレ恵
(400g)

アレルギー 乳

49

※写真はイメージです。

恵
ビフィズス菌
のむ
ヨーグルト

アレルギー 乳

※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。

本年もふれあいマルシェをご愛顧いただきありがとうございました。
来年もどうぞよろしくお願いいたします。

※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。

2023.12-3

お正月オプションチラシ
「迎春祝膳カタログ」にて、
年末年始の祝宴のお料理をどうぞ。

豪華なお重や各種おせち料理、海鮮素材、焼肉・すきやき用のお肉、
揚げ物などバリエーション豊かに取り揃えています。ぜひ、この機会に
ご賞味ください!

▼2024年度版「迎春祝膳カタログ」

組合員の皆様へ

華やぐおいしさ、笑顔の宴
迎春 2024 祝膳

新春の門出にふさわしい、こだわりの品を選び抜きました。
贅を尽くした品で、華やかに新年をお迎えください。

※山梨は表紙が異なります。

迎春祝膳カタログ おすすめのお正月商品

やさしい味に仕上げました。
こだわりの調理法により常温保存ができて、
さらに1品1品個別包装ですので、
大変便利です。

お重は付いて
おりません。
ご家庭で個別パックから取り出し、
お重に盛付けてください。

朱竹(素材セット)(18品)

朱竹こだわりポイント

新含気調理食品だから、おいしさそのまま!

素材を生かした製法

最小限の熱で殺菌しているので、
素材本来の風味、色、形、食感を保っています。
袋から取り出しても形の崩れが少なく、
誰もが食べやすい京風のやさしい味に
仕上げられています。

個包装でおいしさ長持ち

開封前は不活性ガス(窒素ガス)により、
品質の劣化を抑えていますので、安心して召し
上がりいただけます。保存料不使用なので、
開封後は冷蔵庫で保管し、早めにお召し
上がりください。

常温で保存できます
(開封前)

冷蔵庫や冷凍庫の収納スペースを気にせず保管
できます。また、田舎の両親やお世話になった方に
贈られる際にも便利です。

新含気調理食品とは?

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)を充填することで、食品の色や品質の劣化を抑えています。
また、パOUCHと殺菌を連続して行うので、風味を逃さず食感を保っています。

盛付例

いくら醤油漬 冷凍

こだわりポイント

①北海道で漁獲された秋鮭を生きた状態で
卵を採取するので鮮度が非常に良い!
②市場に多く流通している産卵間近の大きな
粒のいくらに比べ、当商品は産卵前の
秋鮭の卵のため、小粒だが非常に濃厚で
コクがあり、皮残りが少ない!
③秋鮭から作られた鮭醤油「魚々紫」を
使用した調味液で味付けしているので、
味馴染みが良い!

盛付例

ねぎとろ 冷凍

こだわりポイント

①マグロの種類の中でもクロマグロ、ミナミ
マグロに次いで美味しいとされるメバチ
マグロを72%も使用することできれいな
赤の色目とふんわり感が楽しめます!
②9月から11月に漁獲された脂ののった
時期のピンチョウマグロで旨みをプラス!
③一般品は植物油を使用することが多い
中、マグロより抽出した精製油を加える
ことで濃厚ながらさっぱりとした味に!

盛付例

十勝めむろの
えだまめ 極 冷凍

こだわりポイント

①茶豆のような香ばしさと甘味があるひと味
違う枝豆です。「極」は早生品種を使用
しているため若干小粒ですが、風味が
ぎゅーっと凝縮され、色・味・香がとも
優れています。寒さに弱いため、芽室町
でも環境条件に優れた畑で栽培されて
いる、まさに枝豆界のプリンスです!
②収穫後すぐにゆでて急速冷凍。甘みの
ある濃厚な味わいと香ばしさが「極め
付き」ともいえる一品です!

※山梨では取扱いがございません。