

1

調理例

新登場

お茶碗サイズ

国産のいらこ穴子を直火焼きし、刻んでタレたっぷりの穴子丼の具に仕上げました。5分の湯煎後、ごはんに乗せてどうぞ。

ふっくら国産穴子丼の具 (55g×2)

670円

2

※写真はイメージです。

冷凍

国産のあじ、タラすり身、鶏肉、玉ねぎ、ごぼうなどを合わせてつくねにしました。焼いて添付タレと絡めてどうぞ。

おさかなつくね (タレ付き) (265g [つくね9コ、タレ付])

570円

3

調理例

冷凍

甘めのタレで絡めたしっとりふんわり食感のみつせ鶏レバーのたれ煮です。袋のままレンジ調理できるので便利です。

みつせ鶏レバーのたれ煮 (160g)

おまかせの特価 480円

4

調理例

冷凍

新登場

京都老舗の西京味噌に柚子こしょうを加え、爽やかでピリッとした辛さのある味噌にさばを漬け込みました。

さば柚子こしょう味噌漬 (2切 [220g])

おすすめ 770円

5

調理例

冷凍

新登場

国産いわしを骨ごとすりつぶし、味つけしました。カルシウム、DHAやEPAなどの栄養や旨みがたっぷりです。フライパンで焼いたり、煮たりお好みでどうぞ。

いわし黒はんぺん (5枚 [125g])

340円

6

盛り付け例

冷蔵

奄美大島の旨味の濃いきび砂糖のみで味付けした、国産のきんとときまめです。

きんとときまめ (120g)

360円

7

盛り付け例

冷蔵

北海道産大豆100%使用。質に一つ釜から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)

360円

8

盛り付け例

常温

国産生薑を小豆島産醤油で柔らかく炊き上げました。箸休めとしてそのまま食べても料理に加えても。ごっつおいしい生姜

ごっつおいしい生姜 (75g)

370円

9

調理例

冷凍

国産牛肉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)

810円

10

盛り付け例

冷凍

新登場

子持ちししゃもを油で揚げ、玉ねぎ、人参と南蛮漬けにしました。解凍後、そのままどうぞ。

子持ちししゃも南蛮漬け (180g)

490円

11

※写真はイメージです。

冷凍

冷凍大和しじみ (穴道湖産) (200g)

550円

12

調理例

冷凍

天然辛口紅鮭切り身 (5切 [250g])

1,130円

13

盛り付け例

冷凍

国産たこともずくの酢の物 (210g)

640円

14

盛り付け例

冷凍

まん丸ねぎとろ (たれ付) (200g [40g×4、タレ付])

1,120円

21

調理例

常温

新登場

まいたけは雪国まいたけを使用し、良材全てが国内産のしょうゆベースの炊き込みご飯の素です。

国内産炊き込みご飯の素 ひとじきとまいたけ (2合用 [110g])

310円

15

調理例

冷凍

国産豚の厚切りフィンガーステーキ (270g)

710円

16

調理例

冷凍

国産若鶏の梅じそ&マスタード焼き (200g)

620円

17

調理例

冷凍

野菜春巻 (4コ [160g])

480円

18

盛り付け例

常温

くいしんぼう (130g)

300円

19

盛り付け例

冷蔵

野沢菜漬 (250g)

440円

20

※写真はイメージです。

冷凍

カットマンゴー (200g)

410円

22

調理例

冷蔵

炊き込みご飯の素 国産筍ご飯 (2合用 [150g])

460円

23

調理例

冷凍

新登場

魚沼産肉厚椎茸入り炊き込みご飯の素 (2合用 [170g])

550円

24

調理例

常温

新登場

埼玉の有名店「狼煙」監修。より小粒らしい風味とタレに絡むコシのある麺、濃厚なしょうゆベースのつけダレ、魚粉のセットです。2人前。

狼煙監修濃厚醤油つけめん (335.6g [生麺120g×2])

370円

25

骨密度を高めるMBPドリンク (100g×12)

1,900円

26

自信作 (750g)

977円

30

※写真はイメージです。

冷凍

十勝めむろのえだまめ (300g)

480円

31

国産食材使用 ほうれん草&ベーコン ミックス (160g)

390円

32

調理例

冷凍

みつせ鶏の旨みのある骨周りのお肉をだんごにし、しょうゆベースの甘めのタレを絡めた。

みつせ鶏 180焼きだんご (180g)

350円

JAのおかずセット

1,720円

27

Aセット

冷凍

麻婆豆腐 小松菜と卵の炒め物、人参とごぼうの煮込み、野菜のカルーパ

2.4g

28

調理例

冷凍

国産鶏を使用した、もも串・むね串・つくね串を特製のタレで焼き上げました。

国産焼き鳥詰め合せ (180g [3種×各2本])

820円

29

調理例

冷凍

ジューシーな鶏小肉を使用した塩タレの焼鳥です。

国産鶏小肉焼串 (塩タレ) (8本入)

1,130円

33

調理例

冷凍

かれまる (6コ [210g])

600円

34

調理例

冷凍

ロスティ (ポチとキャベツの鉄板焼き) (200g×3枚)

1,170円

35

調理例

冷凍

パッパビー まんじゅう (25g×8コ)

530円

36

調理例

冷凍

チキンナゲット (220g [約13~18コ])

720円

37

調理例

冷凍

レンジで簡単! さんまの干物 (2枚)

750円

38

調理例

冷凍

調理エビ玉 (ビーフン×2)

890円

39

調理例

冷凍

5種のチーズグラタン (200g×2)

1,250円

40

調理例

冷凍

ライスバーガー (豚生姜) (2コ [260g])

590円

あったら便利! 毎日の定番品!

41

国産豚ローススライス

42

国産豚小間切れ

43

牛乳

44

卵

45

もめん豆腐

46

きぬ豆腐

47

納豆

48

ナチュレ恵

49

恵ガセリ菌のヨーグルト

1 調理例

冷凍

新登場

アブラガレイを油調理、しょう油ベースの甘酢あんで味付けしました。

骨取り
かれいの
甘酢あん
(220g [2切×2])

おすすめ

570円

2 調理例

常温

新登場

うどんと国産の飛魚を使用した出汁のつゆのセットで、お鍋を使わずにレンジで3分で出来上がりです。

お鍋を使わない
もちもち麺の
釜揚げうどん
(1食99g
[麺80g、つゆ付]×2)

380円

3 調理例

冷凍

豚肉、鶏肉ベースに玉ねぎを加え、ジュシーで旨味たっぷりの大き目サイズの焼売です。

肉シュウマイ
(8コ [280g])

550円

4 調理例

冷凍

鮮度の良いさんまをしょう油ベースのみりん酒に、粉付けしました。

フライパンでできる
さんま
和風ソテー
(150g)

530円

お手軽・カンタン!

らくらく調理

らくらく調理!

福刈りなどの農繁期をむかえ、忙しい毎日ではないでしょうか。レンジや湯煎、フライパンでわずか3分で完成する便利な簡便調理品を集めました。ご飯を作る余裕がない、そんな時があると安心の常備品としてどうぞ。

5 調理例

冷凍

鶏がらスープをベースに作った中華丼の具です。

中華丼の具
(醤油)
(2袋 [360g])

おすすめの特価

480円

6 調理例

冷凍

もちもち食感のはるさめと野菜を炒めて、ごま油の風味が香る甘辛い味付けに仕上げました。

チャプチェ
韓国風
はるさめ
炒め
(160g×2)

700円

7 調理例

冷凍

国産鶏肉・玉ねぎを使用したシンプルなお肉団子です。鍋物・おでん・甘酢あんかけなど様々なメニューにお使いいただけます。

国産鶏肉・
国産たまねぎ使用
肉だんご
(420g)

450円

8 調理例

冷凍

国産の豚肉・鶏肉を使用したジュシーな油調理済みメンチカツです。

ミニ
メンチカツ
(10コ [190g])

540円

9 調理例

冷凍

メバチマグロをこしょうやレモンピール、唐辛子、パセリなどでスパイシーなレモン味に仕上げました。

宮城県産まぐろステーキ
(レモン香味)
(150g)

730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

ハンバーグ
大根おろし
キャベツとちくわの甘みそ炒め・
マカロニチャップソテー・
茹で煮物

アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 239kcal
塩分 2.5g

タラの
カレークリーム煮
小松菜とツナの煮びたし・
ふーちゃんシウマイ・
金時豆甘煮

アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 251kcal
塩分 1.8g

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・
オイスターソース和え

アレルギー 卵・小麦・えび・かに
カロリー 225kcal
塩分 2.4g

ふれあいさん
おすすめ!

埼玉県北食材センター 清水さん

味が濃厚で
おかずとして最適。
野菜も入っていて、
とても便利です!

とまとソースで仕上げる
ふくらみ煮込みハンバーグ
(きのこ入) (ハンバーグ [110g×2]、
とまとソース)

850円

10 調理例

冷凍

調理例

国産豚肉使用の
ハンバーグと
きのこ入りの
トマトソースを
セットしました。

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

11 調理例

冷凍

ごぼうと白身魚の
磯辺揚げ
(8コ [160g])

500円

12 調理例

冷凍

レンジDEコロケ
(肉じゃが)
(6コ [300g])

640円

13 調理例

冷凍

レンジで
白身魚フライ
(180g)

660円

14 調理例

冷凍

ぼてぢゅう
たこ焼
(20コ [400g])

1,080円

15 調理例

冷凍

一口
ミルフィーユ
カツ
(400g [約8〜10コ])

1,080円

16 調理例

冷凍

国産なんこつ
の
コリコリつくね棒
(160g)

430円

17 調理例

冷凍

にらだく!イカチヂミ(特製ダレ付)
(200g [チヂミ1枚、
ダレ付])

570円

18 調理例

冷凍

さつま芋も
赤飯おにぎり
(80g×3コ)

730円

19 調理例

冷凍

屋台一番
ソース焼そば
(200g×3袋)

1,200円

20 調理例

冷凍

※写真はイメージです。

氷温甘塩さば
切身
(4切 [240g])

690円

21 調理例

冷凍

※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

22 調理例

冷凍

脂ののった
シルバー門前みそ漬
(2切 [140g])

580円

23 調理例

冷凍

肉屋さんの
厚切り生姜焼き
(200g)

530円

24 調理例

冷凍

新登場

国産ウチ肉をオスターの
入った中華ダレに、にんにくと
生姜で風味付けしました。
ピーマンと一緒に炒めてお召し
上がりください。

ピーマンと炒める
国産豚肉のこってり
醤油だれ焼き
(200g)

530円

25 調理例

常温

博多名産
からし高菜
(120g)

440円

26 調理例

冷凍

信州望月高原の白菜で作りました
白菜キムチ
(200g)

430円

27 調理例

冷凍

季節
限定品

国産の生姜を
食感を残しながら、
甘い醤油味で
漬けました。
(賞味期限:14日間)

新生姜
しょうゆ漬
(200g)

580円

28 調理例

常温

リニューアル

スゴイ
タイス
ミルクの
ようにやさしい
ミルク味
(200ml×24本)

3,140円

29 調理例

常温

ももちちみ

エーコープ
ももちちみ
ミルク味
(10コ)

430円

34 調理例

冷凍

チョリソー
(5本 [150g])

730円

35 調理例

常温

エーコープ
ごめ油
(1500g)

1,241円

36 調理例

冷凍

チョコレートケーキ
ビター
(380g
[約20cm])

2,000円

37 調理例

冷凍

ロンドレ 渋皮栗の
モンブランロールケーキ
(190g
[約11cm])

850円

38 調理例

常温

敬老の日

赤飯の素
(2.5合用 [582g])

660円

39 調理例

冷凍

プチいなり
寿司
(15コ [390g])

1,530円

40 調理例

冷凍

蔵王よもぎ
大福
(4コ [200g])

530円

あったら便利!
毎日の
定番品!

41 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

国産豚バラスライス

42 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

国産若鶏モモ肉

43 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

牛乳

44 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

卵

45 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

もめん豆腐

46 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

きぬ豆腐

47 調理例

冷蔵

※写真はイメージです。

納豆

48 調理例

冷蔵

ナチュレ恵
(400g)

49 調理例

常温

農協野菜
Days
フルーツ&
紫葉菜100%

1 調理例

国産新そばのそば粉・小麦粉使用で、そばの香りとのど越しの良さをお楽しみください。お好みのつゆでどうぞ。
新そば 奥出雲生蕎麦 2人前つゆなし (100g×2食)
530円 (税込)
アレルギー 小麦・そば

2 盛付例

きほだ鮭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)
750円 (税込)
アレルギー 小麦

3 盛付例

三陸産の天然ひらめを鮮度の良いまま、お刺身用にスライスしました。
天然ひらめ刺身 (60g)
700円 (税込)

4 調理例

魚のすり身に国産の舞茸と、レンコンやごぼうなどの根菜を混ぜ込んだ磯辺天です。レンジ調理可。
だし香る国産舞茸と根菜の山芋寄せ (6コ [114g])
410円 (税込)
アレルギー 卵・乳・小麦

5 調理例

貝柱は入ってませんが、かまぼこを貝柱のように縦縞を束ね、パン粉をついて油揚げしました。解凍後そのままでもお召し上がりいただけます。
貝柱風味フライ (6コ)
380円 (税込)
アレルギー 卵・小麦

6 調理例

宮崎産日向夏の皮を入れた、爽やかさが特徴のちらし寿司の素です。人参や椎茸などの具入りで、炊いたご飯に混ぜるだけで簡単です。
日向夏かおるちらし寿司の素 (2合用 [180g])
550円 (税込)
アレルギー 小麦

7 盛付例

国産のさつま芋をレモン果汁とハチミツでさっぱりと味付けしました。
さつま芋レモン煮 (160g)
480円 (税込)

8 調理例

国産大豆使用のこだわりのいなり揚げです。
自然のうまみ 味付いなり (5枚×2)×2
530円 (税込)
アレルギー 小麦

9 盛付例

ほたてや筍、しいたけなど国産具材6種の入ったこだわりの茶碗蒸しです。
国産具材の茶碗蒸し (160g×2)
540円 (税込)
アレルギー 卵・小麦

10 盛付例

ベトナム産のメアジを米油で油揚げ、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け (220g)
490円 (税込)
アレルギー 小麦

11 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。
710円 (税込)

12 盛付例

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湯通ししたものです。
630円 (税込)

13 盛付例

国産天然ぶり切身 (4切 [280g])
国産ぶりを三枚おろしの切身にしました。照り焼きやアブリ大根にどうぞ。
750円 (税込)

14 調理例

えりも発 鮭フライ (2枚 [160g])
北海道産銀毛鮭を使用し、ふっくらジューシーな鮭フライです。揚物調理。
690円 (税込)
アレルギー 小麦

15 調理例

氷温造り国産かれいの煮付 (100g×2切)
国産かれいを、あっさりとした生醤油で煮付けました。
510円 (税込)
アレルギー 小麦

16 調理例

豚肉のヨク旨味噌スティック (258g) [味付け肉240g、タレ付]
国産豚もも肉を食べやすいくスティック状にし、甘口ベースの味噌で味付けしました。うま味豊かな味噌を混ぜたり付けたりお好みでどうぞ。
660円 (税込)
アレルギー 小麦

17 調理例

国産若鶏の和風ミニ生つくね (160g)
国産若鶏もも肉のミンチに、人参や野沢菜などの野菜とゆず果皮を加えたつくねです。
460円 (税込)
アレルギー 乳・小麦

18 調理例

関西風うどんすき (330g) [うどん200g、鶏肉80g、タレ付]
のどごしの良いうどん、国産鶏肉、かつお昆布のだし感あふれたしょう油ベースで透明感のあるタレのセットです。お好みの野菜を加えてどうぞ。
510円 (税込)
アレルギー 小麦

19 盛付例

甘口たくあん本干し 麦みそ漬 (2コ入)
鹿児島産の大根を天日にて干し上げて低温熟成させ、甘めの麦味噌に漬け込みました。
360円 (税込)

20 調理例

関節ケアドリンク グルコサミン (100ml×6)
移動時におけるひざ関節の違和感の軽減をサポートする機能が報告された機能性表示食品。ヨーグルト風味のドリンク。
950円 (税込)
アレルギー 乳・えび・かに

21 盛付例

旨ビーンズ (大豆と海老) (55g)
香ばしい大豆と干し海老に砂糖、しょう油やかつお昆布だしなどで味をつけたカリッと仕上げました。歯ごたえと香ばしさがクセになります。
450円 (税込)
アレルギー 小麦・えび

22 盛付例

国産いわしをにんにく、唐辛子を効かせたガーリックオイルに漬け込みました。
いわしのガーリックオイル 漬け (100g)
420円 (税込)

23 盛付例

国産鶏皮を焼き、柚子果汁を使用し酸味を抑えたポン酢に漬け込みました。自然解凍です。
国産鶏皮 ポン酢 (150g)
380円 (税込)
アレルギー 小麦

24 調理例

北海道産じゃがいもを使用し、衣にあおきと混ぜ込んだり塩味のいももちです。おつまみやおやつにどうぞ。揚物調理。
もちもちポテト (のり塩風味) (10コ [350g])
610円 (税込)
アレルギー 小麦

25 調理例

北海道小豆のプチたい焼き (10コ [280g])
北海道産の小豆を使用した、かわいいサイズのたい焼きです。レンジ加熱後、オーブンで温めるとより美味しく召し上がりいただけます。
770円 (税込)
アレルギー 卵・乳・小麦

26 調理例

ふわわりカスタード風 プチたい焼き (10コ [270g])
上品な甘さのカスタード風クリーム入りで、かわいいサイズのたい焼きです。レンジ加熱後、オーブンで温めるとより美味しく召し上がりいただけます。
770円 (税込)
アレルギー 卵・乳・小麦

27 C セット

JAのおかずセット
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)
アレルギー 小麦

28 盛付例

国産小豆使用のつぶあんを国産もち米を包みました。小ぶりなおはぎです。解凍後そのままどうぞ。
おはぎ粒あん (2コ [100g])
370円 (税込)

29 盛付例

国産もち米とよもぎの生地です。解凍後そのままどうぞ。
よもぎおはぎ (4コ [200g])
600円 (税込)

30 調理例

十勝めむる 皮つきフライ ぽてと (300g)
北海道十勝めむる産じゃがいも「マチダラ」を皮つきのままカットし、油揚げしました。
370円 (税込)

31 調理例

北海道産野菜使用 ミックス ベジタブル (250g)
北海道産のとうもろこし・玉ねぎ・にんじん・いんげんを使いミックスしました。
450円 (税込)

32 調理例

コロコロチキン カレーチーズ味 (170g)
カレーとチーズがほのかに香る、国産鶏肉使用の一口サイズのスナックチキンです。
590円 (税込)
アレルギー 卵・乳・小麦

33 調理例

スティック 豚カツ (200g)
国産豚もも肉を使用。焼き目を交えた3種類の油を組み合わせる事で、肉感のあるやわらかな食感に仕上げました。
610円 (税込)
アレルギー 小麦

34 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]
国産の若鶏もも肉を唐揚げにし、甘酢タレを絡めました。タルタルソースをつけて召し上がりください。
610円 (税込)
アレルギー 卵・乳・小麦

35 調理例

ごっつ厚いお好み焼き いか玉 (1枚 [260g])
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。
580円 (税込)
アレルギー 卵・小麦

36 調理例

国産若鶏のソース カツレツ (200g)
油揚げ・国産鶏肉のカツに3種類のソースとりんご果汁を加えたソースのタルタルソースを絡め、自然解凍でもどうぞ。
530円 (税込)
アレルギー 小麦

37 調理例

国産にらとえびの もちり焼 (8コ [144g])
白身魚すり身の生地をもちりとした生地に仕上げ、えびとにらを混ぜ込みました。
500円 (税込)
アレルギー 卵・小麦・えび

38 調理例

国産ごぼうの 甘辛揚げ (170g)
国産ごぼうを甘辛の醤油ベースのタレに漬け衣をつけて揚げました。ごぼうの風味と食感が良く、おつまみやお弁当にもおすすめです。
670円 (税込)
アレルギー 乳・小麦

39 調理例

ミニオムレツ (ミートソース入) (6コ [210g])
甘めのミートソースをふっくら卵で包んだ一口サイズのオムレツです。
410円 (税込)
アレルギー 卵・小麦

40 調理例

九条ねぎとじゃこのピラフ (220g×2)
九条ねぎを使用し、じゃこの風味とごま油の香りが食欲をそそるピラフです。国産米使用。
630円 (税込)
アレルギー 小麦

41 調理例

国産豚ロース スライス
286kcal 塩分 3.0g
アレルギー 小麦

42 調理例

国産豚小間切れ
186kcal 塩分 2.5g
アレルギー 小麦

43 調理例

牛乳
344kcal 塩分 2.4g
アレルギー 小麦

44 調理例

卵
344kcal 塩分 2.4g
アレルギー 小麦

45 調理例

もめん豆腐
344kcal 塩分 2.4g
アレルギー 小麦

46 調理例

きぬ豆腐
344kcal 塩分 2.4g
アレルギー 小麦

47 調理例

納豆
286kcal 塩分 3.0g
アレルギー 小麦

48 調理例

ナチュレ恵
400g
アレルギー 乳

49 調理例

恵 ビフィズス菌のおヨーグルト
400g
アレルギー 乳

※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。※写真はイメージです。原料不漁や包材切替などの理由で、掲載の商品が変更となる場合がございますので、ご了承ください。※商品に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アレルギー物質が混入している場合がございます。※ご注文に際してはアレルギー情報をお知らせください。※ご注文に際してはアレルギー情報をお知らせください。※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。

