

2025 10月 第1回

JAふれあいマルシェ

Aルート 9/8(月) お届け日 10/1(水)
Bルート 9/9(火) お届け日 10/2(木)
このページのご注文は 企画No.251001にご記入ください。
山梨では、今月より41、42の取り扱いがありません。

新米のお供
今年の新米の味はいかがでしょうか。
おいしいご飯に合うおかずを集めました!
①しその実あおさ佃煮は、チューブタイプで好きな量だけ使用できるので便利です。
あたたかいご飯だけでなく、パスタやピザ、湯豆腐、お茶漬けなどお好みて色々な料理にご使用ください。

1 盛付例 常温 新登場
便利なチューブタイプ!
甘めに仕上げたあおさ佃煮にしその実を加えました。
ご飯はもちろん、玉子焼き、トーストなどお好みでどうぞ。
しその実あおさ佃煮 (110g)
おすすめ 540円

2 調理例 冷蔵
薄めのとんかつと甘醤油タレがご飯と良く合います。揚げ物調理。
とんかつ太郎新潟タレカツセット (320g[豚カツ8枚、タレ付])
1,030円

3 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])
お好みの特価 760円

4 調理例 冷蔵 新登場
臭みがなく脂のおいしさが特徴の、宮崎県のブランド豚「きじよん山豚」をみそで味つけしました。
きじよん山豚のみそ豚 (130g)
410円

5 調理例 冷蔵 新登場
アブラガレイをまろやかに甘みのある玄米味噌に漬け込みました。1切れごと個包装で便利です。
骨取りやわらかかしの味噌漬 (4切[200g])
590円

6 盛付例 冷蔵
北海道産昆布をからしマヨネーズ味に仕上げました。
からしマヨ昆布 (60g×2)
人気商品 510円

7 調理例 冷蔵
ロシア産の紅鮭を辛口に仕上げました。
天然辛口紅鮭切り身 (5切[250g])
1,130円

8 調理例 常温
辛さ控えめです。豆腐と一緒にレンジで温めるだけでも簡単に麻婆豆腐が作れます。(1袋2-4人用)
本格四川麻婆ソース (220g×2)
700円

9 調理例 冷蔵 新登場
国産豚肉のスライスをしょう油ベースの甘めのタレに漬け込みました。
国産豚肉コース蒲焼き (200g[約2人前])
540円

10 調理例 冷蔵 新登場
コシの強い中太ちれ麺と、鯛だしと利尻昆布だしのきいた塩ラーメンです。
埼玉県産小麦鯛だしと利尻昆布塩ラーメン (326g [麺130g×2、スープ付])
420円

11 調理例 冷蔵
※写真はイメージです。
冷凍大和じしみ (穴湖産) (200g)
550円

12 盛付例 常温
鯖の角煮(生姜風味) (120g)
710円
めばちまろろを生姜の風味豊かに味付けしました。

13 調理例 冷蔵
※写真はイメージです。
氷温甘塩さば切身 (4切[240g])
690円
脂のりの良いレールウェー産のさばをうす塩味に仕上げました。

15 調理例 冷蔵
お肉屋さんの香ばしチキンステーキ (270g)
590円
国産の鶏ムネ肉を丁寧に一枚一枚きり切り、オニオンたっぷりのステーキソースに漬けておきました。

15 調理例 冷蔵
お肉屋さんの香ばしチキンステーキ (270g)
590円

16 調理例 冷蔵
牛和田バラ焼風(豚肉使用) (200g)
540円
国産豚肉を十和田のバラ焼き風のタレで味付けしました。玉ねぎを加えて炒めました。

17 調理例 冷蔵
国産鶏レバーしぐれ煮 (200g)
360円
食べやすくカットし、あく抜きをした国産の鶏レバーを甘口の醤油タレに絡めました。

18 盛付例 冷蔵
ミックスビーンズの水煮 (150g)
340円
国内産4種の豆(大豆、青大豆、金時豆、白いんげん)を硬さをそろえて下ゆでした。サラダや煮込み料理にどうぞ。

19 盛付例 常温
紀州南高梅樽開けつぶれ梅干 (230g)
800円
皮の破れや実のつぶれた梅干しにはちみつを加え、まろやかな味に仕上げました。

20 盛付例 常温
田辺大根しょうゆ漬 (90g)
430円
なにわの伝統野菜「田辺大根」を国産の生薑と一緒に醤油漬けしました。

24 調理例 冷蔵 新登場
まるでお餅のようなもちもち食感で、冷めても固くならないさつぷりです。そのままでも、煮込んで、スイーツでも。(賞味期限:9日間) ※パッケージが変更となる場合があります。
もっちもち花ざつま(コス)
320円

25 冷蔵
骨密度を高めるMBPドリンク (100g×12)
1,900円
骨の健康が気になる方をサポートする乳酸菌飲料で機能性表示食品です。

26 常温
自信作 (750g)
977円
長野県産大豆と米にこだわって作った味噌です。

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!
30 冷蔵
十勝めむろのえだまめ (300g)
480円
北海道十勝のえだまめをさっと塩茹でし、急速凍結しました。そのままどうぞ。

JAのおかずセット
いろいろ亭
3食分 1,720円
27 Aセット 冷蔵
ハンバーグデミグラスソース
カレーの薬味ソース
鶏肉と野菜の甘酢炒め煮

甘味処
28 冷蔵 新登場
ぜんざい(ぎゅうひ餅付き) (1食)
450円
北海道産の小豆使用のぜんざいで、レンジでお手軽にお召し上がりいただけます。

29 盛付例 常温 新登場
あんみつ (1食)
540円
寒天、北海道産の小豆のあん、沖縄産黒糖使用の黒蜜、ぎゅうひ、赤えん豆のセットです。冷やしてどうぞ。

34 調理例 冷蔵
梅しそ竜田揚げ (6コ[168g])
550円
さわやかな梅肉ソースを国産鶏ミンチで包み、しそ入りの衣を付けて油揚げました。

37 調理例 冷蔵
北海道産豚肉のごましゃぶ風紙包み (220g [110g×2コ])
870円
北海道産豚肉とキャベツ、じゃがいも、かぼちゃ、とうもろこし等の野菜にごまダレをかけ、しゃぶ風風に仕上げ紙で包みました。

あったら便利! 毎日の定番品!
41 冷蔵
国産豚肉スライス
山梨では取り扱いがありません。

42 冷蔵
国産豚小間切れ
山梨では取り扱いがありません。

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
ナチュレ恵のヨーグルト
49 冷蔵
恵ガセリ菌のヨーグルト

※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。※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表示がございません。お近くの食料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(住所)は食料センターにお届けす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。
※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。
※ご注文いただいた商品に印をつけて控えとしてご利用ください。

2025 10月 第2回

JAふれあいマルシェ

Aルート 9/17(水) お届け日 10/8(水) Bルート 9/18(木) お届け日 10/9(木)

このページのご注文は企画No.251002にご記入ください。

山梨では、今月より41、42の取り扱いがありません。

ふれあいさん おすすめ!
埼玉県滑川食材センター柄沢さん

値段もお手頃! ほんとうに やわらかくて 食べやすい!

やわらか モモンカツ 840円
(4枚[360g])

筋切り、成形した 国産豚も肉に サクサクのパン粉を 付けました。揚物調理。

1 調理例

国産さんまを開きにし、干物にしました。フライパンで焼いてお召し上がりください。

国産さんま開き 干し (240g[5~7枚]) **おすすめ 670円**

2 調理例

子持ちのからふとししゃもを醤油に漬けて干しました。焼いてお弁当やおつまみにぴったりです。

子持ちししゃも 醤油漬 (120g) **460円**

3 調理例

北海道産の甘みが強いかぼちゃと玉ねぎを、かぼちゃ入りパン粉で衣付けしました。揚物調理。

かぼちゃ コロッケ (4コ[340g]) **540円**

4 調理例

北海道産秋鮭をこめ油で油漬し、国産野菜と大根おろし、ゆずと一緒に甘酢に漬けてみました。

氷温造り秋鮭の雪見おろし (ゆず風味) (220g) **760円**

秋の味覚

食欲の秋によく合う、おすすめの商品を揃えました!

新登場では①国産さんま開き干しや3種類のきのこを使用した⑤きのこご飯の素の他、⑥広島産かきフライなど、食欲の秋におすすめの商品を取り揃えましたこの機会にぜひご賞味ください。

5 調理例

宮崎県産の椎茸、えのき、ぶなしめじを使用した、しょうゆベースの炊き込みご飯の素です。

きのこご飯の素 (2合用[120g]) **540円**

6 調理例

青森県産の津軽りんごと自家製のカスタードクリームを、サクサクのパイ生地と合わせました。

津軽りんごのアップルパイ (2コ) **890円**

7 調理例

国産さつまいもとメープルシロップを使用した、大学芋風に仕上げました。

さつまいもメープルシロップ煮 (80g×2) **610円**

8 調理例

身入りの良い広島産かきを使用し、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。揚物調理。

広島産かきフライ (9粒 [216g]) **1,030円**

9 調理例

最小限の皮むきで旨みを残した里いもを、しょうゆやだしで和風の味付けをして油で揚げました。

国産里いもの唐揚げ (140g) **580円**

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

11 調理例	12 調理例	13 調理例
枝豆とれんこんのすり身寄せ (8コ[176g]) 530円	みつせ鶏やみつき ヤンニョムチキン (170g) 630円	チンして食べる鶏肉の甘醤油だれ 漬け (150g) 350円
14 調理例	15 調理例	16 調理例
国産チキンのナゲット (ホットチリ味) (250g) 490円	彩り国産野菜のお豆腐ミニバーグ (ひじき入り) (10コ[180g]) 540円	鶏手羽元のあぶり焼き (4コ) 540円
17 調理例	18 調理例	19 調理例
ふんわり卵の手包みオムライス (400g[200g×2]) 780円	Oliveto スパゲティ 醤油きこ (270g×2) 1,200円	はるさめの炒め物 (180g×2) 870円

20 調理例

びんちょうまるの表面を備長炭で焼き上げてたたきにし、からし風味に仕上げました。

びんちょうたたく (180g) **1,020円**

21 調理例

九州産大きなあじ 天日干し (2枚[300g]) **550円**

22 調理例

脂ののったシルバー白醤油漬 (2切[140g]) **570円**

23 調理例

いわし 生姜煮 (110g) **490円**

24 調理例

鉄鍋じそ入り 棒餃子 (6コ[180g]) **950円**

25 調理例

国産豚肉の塩だれ 炒め (160g) **510円**

26 調理例

国産若鶏のソテー (ジヤポネソース付き) (味付け肉200g、タレ30g) **570円**

27 調理例

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) ※今月の調理コースにも含まれます。

新生姜 しょうゆ漬 (200g) **580円**

28 調理例

スゴイミルクのようによさしいミルク味 (200ml×24本) **3,140円**

29 調理例

エコープ もちもちミルクパン ミルク味 (10コ) **730円**

JAのおかずセット

いそどり亭 Bセット **1,720円**

30 調理例

豚肉の卵とじ **238kcal**

サバの南蛮漬 **339kcal**

鶏肉のチリソース炒め **228kcal**

10月10日は **いかの日**

31 調理例

粉付けした一口大の赤イカ、ちょっと甘めのマヨネーズをセットしました。

フライパンでできる! イカのマヨネーズ (150g、ソース付) **490円**

32 調理例

いかメンチ (10コ[250g]) **660円**

33 調理例

いかのみりん漬 (200g) **680円**

34 調理例

手のばじナシ (5枚) **1,120円**

35 調理例

エコープ ごめ油 (1500g) **1,241円**

36 調理例

北海道かぼちゃのプディング (約16cm [200g]) **1,040円**

37 調理例

ほうじ茶香る 栗と小豆の和風ロール (4切[175g]) **730円**

38 調理例

直火焼カレー-ルー中辛 (170g) **650円**

39 調理例

野菜たっぷり キーマカレー (100g×2) **650円**

40 調理例

国産カレー専用 福神漬 (100g×2) **280円**

41 国産豚バラスライス

42 国産若鶏モモ肉

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 農協野菜Days

※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。

JAふれあいマルシェ

ルートご注文締切日 9/29(月) お届け日 10/22(水)
ルートご注文締切日 9/30(火) お届け日 10/23(木)
このページのご注文は 企画No.251003にご記入ください。
山梨では、今月より41、42の取り扱いがありません。

最近人気の15品の他、秋の土用の丑の日に鰻や、お手軽にお召し上がりいただける具がついたうどんのセットなど簡単に調理できる商品を集めました!ぜひみなさんで堪能ください。

1 調理例 冷凍 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。自然解凍でもどうぞ。
国産若鶏甘酢唐揚げ (210g) 630円(税込)

2 調理例 冷凍 ノルウェー産のさばを、甘めの味噌タレに漬けてみたら、個包装で便利です。
湯煎でふくら! さば味噌煮 (2切[120g]) 400円(税込)

3 調理例 冷凍 みつせ鶏の旨みのある骨周りの肉と、国産ごぼうをたっぷり使ったメンチカツを、濃いめのしょう油ベースのタレにくぐらせた。
みつせ鶏と国産ごぼうのたれカツ (4コ[240g]) 500円(税込)

4 調理例 冷凍 きはだ鮭の切身を本醸造醤油ベースの濃厚なタレに漬込みました。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) 770円(税込)

5 調理例 冷凍 キハダマグロをお刺身用に切落とししました。
焼津海鮮組きはだまぐろ切り落とし (100g) 510円(税込)

6 調理例 冷凍 コーンがたっぷり入った油揚げコロッケです。
レンジで簡単! たっぴりコーンコロッケ (5コ[250g]) 540円(税込)

7 調理例 冷凍 油揚げの一口サイズの豚ヒレカツと、和風ベースの甘辛いタレをセットしました。
レンジでひとくちタレカツ丼用 (ヒレカツ162g [6コ入り]、タレ付) 800円(税込)

8 調理例 冷凍 直火で焼めることで、香ばしい風味が楽しめる醤油味の焼きそばです。
六段王将 炒め焼きそば (190g×2) 840円(税込)

9 調理例 冷凍 国産揚げ茄子 (200g) 460円(税込)

10 調理例 冷凍 紅ずわいがにのドリア (200g×2) 1,050円(税込)

11 調理例 冷凍 大段王将 ふくら皮に包まれた大きな肉焼売 (9コ[324g]) 750円(税込)

12 調理例 冷凍 ひとくちチキン南蛮 (8コ[184g]) 570円(税込)

13 調理例 冷凍 ぷりぷりやきとり丼の具 (2袋[200g]) 610円(税込)

14 調理例 冷凍 ぼてぢゅうたこ焼 (20コ[1400g]) 1,080円(税込)

15 調理例 冷凍 レンジで簡単あじフライ (4~7枚[220g]) 610円(税込)

16 調理例 冷凍 冷凍あさり (北海道産) (250g) 710円(税込)

17 調理例 冷凍 しらす干し (60g×2) 760円(税込)

18 調理例 冷凍 国産天然ぶり切身 (4切[280g]) 750円(税込)

19 調理例 冷凍 海老と三つ葉のとろろ蒸し (8コ[176g]) 650円(税込)

20 調理例 冷凍 梅酢たこ (75g) 600円(税込)

21 調理例 冷凍 愛知県三河一色産うなぎ白焼き (100g [50g×2袋]) 2,300円(税込)

22 調理例 冷凍 鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼 (1尾[140g]) 2,790円(税込)

23 調理例 常温 アマノフーズ 贅沢しじみ赤だし (15g×10食) 2,320円(税込)

24 新登場 国産小麦と塩のみでできた、国産のもちもち食感の生パスタです。
生パスタフィットチーネ (2食[100g×2]) 410円(税込)

25 調理例 冷凍 ミートソース (110g×2) 810円(税込)

26 調理例 冷凍 玉ねぎと炒めるポキジジヤニ(タレ付) (280g [豚付肉200g、タレ×2]) 750円(税込)

27 調理例 冷凍 赤坂瑞宮監修 直火焼豚レバニラ炒め用 (200g) 610円(税込)

28 調理例 冷凍 じゃが黒豚 (270g [じゃが黒豚14コ、スープ×2]) 710円(税込)

29 調理例 冷凍 鎌倉ハム あらびきウインナー (85g×2) 660円(税込)

30 調理例 常温 関節ケアドリンク グルコサミン (100ml×6) 950円(税込)

31 JAのおかずセット いろいろ亭 3食分 1,720円(税込)

32 調理例 冷凍 具付麺えび天鍋焼うどんセット (1食300g[めん200g]) 550円(税込)

2025 10月

第4回

JAふれあいマルシェ

Aルート ご注文締切日 10/8 水 お届け日 10/29 水 Bルート ご注文締切日 10/9 木 お届け日 10/30 木

このページのご注文は企画No.251004にご記入ください。

山梨では、今月より41、42の取り扱いがありません。

お客様リクエスト商品!

国産鶏肉を食べやすくスティック状にし、甘い味付けに仕上げました。

国産鶏の甘だれスティック (160g) **380円** (税込)

茨城県美野里食材センターお客様
レンジでチンで手軽に食べられておいしかったです!

1 盛付例

ブルーベリーの かぼちゃプリン
ミルクの かぼちゃプリン
かぼちゃプリン

神奈川県三浦市のかぼちゃの甘みを生かした3種類のプリンです。ホイップクリームの上にそれぞれのソースをかけ、ハロウィンのデコレーションをしました。

三浦かぼちゃのプリン3種セット (3種各1コ) **1,290円** (税込)

2 調理例

クリーミーかに爪フライ (6コ[330g]) **580円** (税込)

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。揚物調理。
※かにかの殻に注意してお召し上がり下さい。

3 調理例

恐竜チキンナゲット (500g) **1,070円** (税込)

恐竜の形をしたチキンナゲットです。レンジで温めるだけで、お弁当のおかずにもパーティーにも便利です。

4 調理例

THEPIZZA 3種のチーズとマッシュルーム (1枚 [直径約19cm]) **810円** (税込)

高温窯焼き本格クラストに3種のチーズとマッシュルームソースをトッピングしました。

HALLOWEEN パーティ

今年もおいしく盛り上がりよう!

10月31日はハロウィン! ハロウィンならではのかぼちゃを使用した⑤まるごとグラタン(かぼちゃ)や⑥牛乳で作る北海道かぼちゃのスープなどパーティーメニューを多数ご用意しました。ご家族や友人と賑やかなハロウィンパーティーはいかがですか?

5 調理例

じゃがいも、人参等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]) **820円** (税込)

6 調理例

大粒のおさびと糖度の高い飛騨地方のトマトを使った、ちょっと甘めのソースのセットです。

飛騨トマトを使った大きなえびチリセット (140g、ソース付) **630円** (税込)

7 調理例

きのこのポルチーニペーストを使用したコク深いソースに3種のチーズをトッピングし、濃厚な味わいに仕上げました。国産米使用。

Olivetoポルチーニのチーズリゾット仕立て (220g) **450円** (税込)

8 調理例

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。牛乳で作る北海道かぼちゃのスープ (6コ[300g]) **780円** (税込)

9 調理例

鹿児島県産南国元氣鶏を使用。ごま油を練り込み香りが豊かに仕上げた、油揚げみ電田揚げです。
若鶏やわらか電田(ごま油風味) (230g) **630円** (税込)

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

11 調理例

あじの干物 (2枚入) **670円** (税込)

レンジで簡単! あじの干物をレンジ対応袋にパックしました。(1枚約80g)

12 調理例

いかだんご (8コ[200g]) **580円** (税込)

いかをたっぷり使用しました。レンジ調理の他、揚げたのもおすすめです。

13 調理例

野菜入りつくね (2コ[70g]×2) **380円** (税込)

鶏肉をペースとしたつくねに玉葱、ごぼう、人参、とうもろこし、生薑を加え野菜の食感・風味・彩りが楽しめる商品に仕上げました。

14 調理例

ココロチョコキン チーズ味 (170g) **590円** (税込)

国産鶏肉・牛肉を使用したジューシーな油揚げみメンチカツです。

15 調理例

一寸亭監修 直火炒め炒飯 (250g) **570円** (税込)

町中華の名店「一寸亭」(東京都台東区)の監修です。チーズがほかに香る、一口サイズのスナックチョコキンと合わせてバラバラの絶妙なバランスの食感に仕上げました。国産米使用。

16 調理例

7種の国産具材の れんこんもち (8コ[144g]) **530円** (税込)

れんこんや玉ねぎ、キャベツ等の7種の国産具材を使用し、もちもち食感のお菓みに仕上げました。

17 調理例

まきばのメンチカツ (8コ[480g]) **1,280円** (税込)

国産鶏肉・牛肉を使用したジューシーな油揚げみメンチカツです。

18 調理例

にらまんじゅう (16コ[480g]) **1,010円** (税込)

国産豚肉、キャベツ、にら、長ねぎ等の具材を加えた、ジューシーなにらまんじゅうです。

19 調理例

調理焼ビーフン (180g×2) **880円** (税込)

国産豚肉と野菜を使い、素材の旨みに彩りにこだわった焼ビーフンです。

20 調理例

まぐろの血合い部分を取り除き、一口サイズの電田揚げに仕上げました。解凍後レンジ調理もできます。

まぐろ電田揚げ(生姜風味) (130g) **510円** (税込)

21 調理例

水溫造り 骨取り赤魚みりしが干し (2枚[220g]) **820円** (税込)

脂のりい赤魚の骨を取り除き、みりん醤油調味液に漬けてじっくり水溫乾燥させた仕上げました。

22 調理例

利尻昆布漬シマホッケ フィール (2枚[240g]) **540円** (税込)

利尻昆布の旨みを加えた醤油ベースの調味液に漬けて、干し仕上げました。

23 調理例

国産牛スジやわらか煮込み (160g) **680円** (税込)

国内産の牛スジ肉をやわらかく煮込み、食べやすい醤油ベースの甘辛味に仕上げました。

24 調理例

豚肉の甘辛焼き (タレ付) (270g[味付肉220g、タレ付]) **660円** (税込)

国産豚かた肉と十和田焼肉タレをセットしました。玉ねぎと炒めて。

25 調理例

濃厚なデミグラスソースハンバーグと、クリームホワイトソースハンバーグの洋風ハンバーグのセットです。

ハンバーグ(洋風)詰め合わせセット (濃厚デミグラスソースハンバーグ140g[固形量100g]×2、ホワイトソースハンバーグ80g[固形量60g]×2) **1,080円** (税込)

26 調理例

焼き目バリッと羽根付き黒豚餃子 (24コ入り[480g]) **1,190円** (税込)

鹿児島県産の黒豚を使用したこだわりの餃子。薄皮で包み込みました。油・水なしで揚げ焼き餃子ができます。

27 調理例

地酒 奈良漬 (80g) **530円** (税込)

徳島県産の白瓜を本醸造酒粕とみりん粕で、じっくりと漬けて熟成させた奈良漬揚げです。

28 調理例

スパゲティサラダ コーン入り (150g) **330円** (税込)

デュラム小麦100%のコンのあるスパゲティに、砂糖入りコーンを含ませてマヨネーズのドレッシングで味付けしました。

29 調理例

切り昆布の煮物 (100g) **380円** (税込)

鹿児島、昆布等の合わせで切り昆布、人参、油揚げ等をじっくり煮込み、飽きの来ない家庭的な味わいに仕上げました。

JAのおかずセット

いろどり亭

■主原料の野菜・肉は国産!
■全品350kcal以下・塩分3g以下

30 Dセット 冷蔵 **1,720円** (税込)

厚揚げのそぼろ中華炒め
白身魚の電田揚げ
鶏肉と野菜のトマト煮込み

31 調理例

札幌のラーメン店「さっぽろ純連」の濃厚な味噌の甘みとボークエキスのコクがあるラーメンです。

菊水さっぽろ純連みそ (354g[麺110g×2、スープ付]) **500円** (税込)

32 調理例

手羽先 手羽先 (4本[210g]) **500円** (税込)

手羽元を醤油ペースタレでじっくり煮込み、みつくと柔らかく仕上げました。

33 調理例

天然えびステーキカツ (80g×2) **500円** (税込)

一口目からえびが当たるように、えびをたっぷり入れました。揚物調理。

34 調理例

北海道産馬鈴しょ使用 シューストリングポテト (300g) **360円** (税込)

北海道産の馬鈴しょを細くカットしました。揚物調理。

35 調理例

エーヨー プルベリー味 (10コ) **380円** (税込)

国産米粉入りの製造日から50日のロングライフパンです。プルベリー味です。

36 調理例

甘厚屋 白玉ぜんざい (5袋[500g]) **840円** (税込)

柔らかな白玉団子に、北海道産小豆を使用したぜんざいを加えて仕上げました。小分けになっており、ホットでも冷やしてもお好みどうぞ。

37 調理例

黒豆塩大福 (4コ[220g]) **570円** (税込)

国産もち米に黒豆を加えた生地です。すっきりした甘さの粒あんを包みました。

38 調理例

若鶏のクリームシチューパイ (1コ[150g]) **380円** (税込)

鶏肉や、北海道産バターと玉ねぎのココが感じられるシチューパイをお楽しみください。(賞味期限:13日間) ※鶏肉:外国産含む

39 調理例

濃厚チキングラタンパイ (1コ[140g]) **380円** (税込)

鶏肉とマカロニの具材にチーズの溶け込んだ濃厚なホワイトソースとパイをお楽しみください。(賞味期限:13日間) ※鶏肉:外国産含む

40 調理例

海老・蟹・帆立香るポタージュパイ (1コ[150g]) **380円** (税込)

濃厚な海老の風味が味わえる、トマトペーストのポタージュパイに仕上げました。(賞味期限:13日間)

あったら便利! 毎日の定番!

41 国産若鶏もも肉
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 野菜&フルーツ100%