

1調理例

薄く下味を付けた国産豚小間肉と香ばしい回鍋肉タレをセットしました。キャベツを加えるだけで本格的な回鍋肉に仕上がります。白米によく合います。

豚肉とキャベツの回鍋肉風 (170g)

670円

2調理例

国産鶏ムネ肉をにんにくがたっぷり入ったしょう油だれに漬け込みました。

にんにく香る国産鶏肉のしょう油だれ焼き (200g)

440円

3調理例

国産牛肉と玉ねぎを、真空低温調理で柔らかく仕上げました。

牛丼の具 (90g×2)

580円

4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。

三陸ぶっかけ丼(ひらめ) (100g×2)

870円

5調理例

脂のりの良い国産いわしの卵に発色剤不使用の明太子を詰めました。

いわし明太 (2尾[150g])

660円

6調理例

辛さ控えめです。豆腐と一緒にレンジで温めるだけで、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 (180g)

400円

7調理例

形成した国産豚スライスを重ね、一度焼いたパンで作ったパン粉を表面に使用することで、サクサク感を出しました。

一口ミルフィーユカツ (400g[約8〜10口])

1,190円

8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。揚げ物調理。

とんかつ太郎新湯タレカツセット (320g[豚カツ8枚、タレ付])

1,120円

9盛付例

3L〜4Lサイズの正玉を入れました。梅の酸がからかさを破れている箇所がございます。

紀州南高梅しそ漬 (140g)

750円

10調理例

北海道津別町の牛乳と、国産の里芋で作ったクリーミーなコロッケです。揚げ物調理。

里芋入りクリーミーコロッケ (4口[260g])

540円

11調理例

※写真はイメージです。

冷凍大和じしめ (穴子湖産) (200g)

550円

12調理例

※写真はイメージです。

天然辛口紅鮭切り身 (5切[250g])

1,250円

13調理例

※写真はイメージです。

氷温甘塩さば切身 (4切[240g])

1,070円

14盛付例

厳選された食感の良いくらげを使用し、ごま油を効かせたピリ辛中華味で仕上げました。

中華くらげ (100g)

550円

15調理例

スジ切りした国産の鶏ムネ肉に生パン粉をつけました。揚げ物調理。

お肉屋さんのチキンカツ (2枚[300g])

690円

16調理例

スライスした国産牛バラ肉を、しょう油ベースの照焼タレに漬け込みました。お好みの野菜と炒めて。

国産牛バラ肉 照焼風炒め (200g[150g、タレ付])

730円

17調理例

国産若鶏でチーズと大葉をはさんだ、ひとくちサイズのササミです。フライパン調理でどうぞ。

チーズと大葉のプチササミ フライ (200g)

530円

18盛付例

焼津産乾鰯、北海道産昆布、あごだし、椎茸を使用し、北海道産昆布をじっくり煮込みました。

だしがきいた切昆布煮 (70g×2)

480円

19盛付例

国産らっきょうを使用したシャキシャキとした食感のたまり漬です。

国産日光たまり漬 らっきょう (130g)

570円

20調理例

※写真はイメージです。

十勝めむろのえだまめ (300g)

720円

21調理例

大粒のおきえ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)

720円

22調理例

国産キャベツを使用し、鶏肉のあっさりとした旨みとトマトのさわやかな味付けです。そのままだでも、レンジ調理でも召し上がれます。

チキンロール キャベツのトマト煮 (2口[185g])

680円

23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。焼きたソースをパスタに絡めても。

トマトソースで仕上げるふつくら煮込みハンバーグ(きのこ入) (ハンバーグ[110g×2]、とまとソース付)

990円

バイヤーおすすめ!

24調理例

国産鶏肉・豚肉を濃厚な味噌とごま油で仕上げたジャージャー麺に中華麺をセットしました。

ジャージャー麺 セット (麺[200g×2]、タレ付)

870円

25冷蔵

骨密度を高めるMBPドリンク (100g×12)

1,990円

26冷蔵

わたしのチカラ Q10 ヨーグルト就寝ケアドリンク (100g×12)

2,360円

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

30冷蔵

甘みの強いスイートコーンを使用。サラダやバター炒めにどうぞ。

北海道十勝産 スイートコーン (200g)

450円

31冷蔵

北海道産のとうもろこし・玉ねぎ・にんじん・いんげんを使いやすくミックスしました。

北海道産野菜使用 ミックスベジタブル (250g)

510円

32冷蔵

国産ごぼうの食感を残し、白身魚を使ってヘルシーに仕上げました。

ごぼうと白身魚の磯辺揚げ (8口[160g])

640円

JAのおかずセット

12月17日

1,720円

27冷蔵

豚肉とナスの味噌炒め

28冷蔵

ブリの照り焼き

29常温

鶏肉のトマトソース

30冷蔵

国産生田舎そば

31冷蔵

お鍋を使わないひら平麺出雲そば

32冷蔵

ミニチーズドッグ

33冷蔵

山芋とろり焼き

34冷蔵

みつせ鶏やみつきヤンニョムチキン

35冷蔵

鶏から揚げと茄子のこくみそかけ

36冷蔵

国産野菜かき揚げ海老いか

37冷蔵

ふんわり卵の手包みオムライス

38冷蔵

ミルポテっと

39冷蔵

ナチュレ恵

40冷蔵

恵ガセリ菌のむヨーグルト

あったら便利! 毎日の定番品!

41冷蔵

国産豚ローススライス

42冷蔵

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

49冷蔵

恵ガセリ菌のむヨーグルト

※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。

※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でご確認ください。※写真はイメージです。※原料不漁や食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万が一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(住所・氏名・電話番号)は、ご注文の完了後、必ずお返金させていただきます。※日次表記の賞味期限は製造日からの期限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。

1調理例

新登場

道場六三郎が手掛けた名店「銀座ろくさん亭」。

国産鶏肉とごぼうの歯ごたえを山椒の香りがつつむ炊込みご飯の素です。利尻こんぶと枕崎産かつおを使用した「こだわりのだし」を別添しました。

銀座ろくさん亭

料亭の鶏ごぼう

釜めし

(2合用[247.5g])

880円

アレルギー 小麦

食欲の秋に!

秋の味賞

おいしい季節がやってきました! 毎日の食卓にどうぞ。

2盛付例

冷凍

一本釣で漁獲した

かつおを炭火で

焼き上げ、

おつまみに

ぴったりな

ガーリックの風味を

効かせました。

カツオ

ガーリック

タタキ(100g)

490円

アレルギー 小麦

3盛付例

常温

脂ののったさんまを素焼きにし、

じっくり煮で柔らかく仕上げました。

しょう油ベースのシンプルな味付け

です。

さんま

蒲焼(135g)

640円

アレルギー 小麦

4調理例

冷凍

身入りの良い広島県産かきを使用し、

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。揚げ調理。

広島産

かきフライ

6粒[144g]

740円

アレルギー 乳・小麦

6調理例

冷凍

秋の味賞の大本命・さつまいも。その中

でも抜群の甘さを誇る「紅はるか」を

贅沢に使い、香ばしい焼きいもの風味を

そのまま閉じ込めた「コロコロ焼きいも

コロケ」がイチオシです!

紅はるか使用コロコロ

焼きいもコロケ

6コ[90g]

380円

アレルギー 小麦

5調理例

冷凍

北海道産じゃがいもを、バター風味の味付けにしました。

袋ごとレンジで調理でき便利です。

レンジで簡単

厚切りポテト

バター味

(100g×2)

550円

アレルギー 乳

6調理例

冷凍

国産紅はるか

を焼いたものに、

雪室で熟成した

じゃがいもと合わせた

一口サイズの

コロケです。

紅はるか使用

コロコロ

焼きいも

コロケ

6コ[90g]

380円

アレルギー 小麦

7調理例

冷凍

国産鶏肉、

みじん切りと

すりおろし2種類の

国産生姜の食感や

風味をお楽しみ

ください。

生姜入り焼売

9コ[198g]

620円

アレルギー 乳・小麦

8盛付例

冷凍

国産ごぼうと

人參の

キンピラ

(70g×2)

530円

アレルギー 小麦

9調理例

冷凍

新潟県魚沼産の肉厚椎茸をたっぷり

入れたジュシーな肉詰めいなりです。

魚沼産肉厚椎茸入り

肉詰め

いなり煮

2コ[140g]

350円

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

アレルギー 小麦

30調理例

冷凍

国産鶏肉、

みじん切りと

すりおろし2種類の

国産生姜の食感や

風味をお楽しみ

ください。

生姜入り焼売

9コ[198g]

620円

アレルギー 乳・小麦

31調理例

冷凍

新登場

国産豚も肉の薄切りを

中華風の醤油タレで

仕上げました。きのこ炒めて

お召し上がりください。

キノコと炒める

豚肉の中華風炒め

200g

700円

アレルギー 小麦

32調理例

冷凍

大塚王将

卵を加えて豚肉と

きくらげの

中華炒めセット

200g[約2~3人前]

640円

アレルギー 小麦

33調理例

冷凍

だし香る

国産舞茸と

根菜の山芋寄せ

6コ[114g]

530円

アレルギー 卵・乳・小麦

34調理例

冷凍

無塩せき

ロース

ハム(57g)

460円

アレルギー 乳

35調理例

常温

エーコープ

ごめ油

1500g

1,306円

アレルギー 小麦

36調理例

冷凍

ロンドレー

米粉ロール

ケーキ

4切[160g]

860円

アレルギー 卵・乳

37調理例

冷凍

よもぎ

大福

4コ[220g]

840円

アレルギー 小麦

38調理例

常温

直火焼カレー

ルー中辛(170g)

430円

アレルギー 乳・小麦

39調理例

冷凍

キーマカレー

100g×2

550円

アレルギー 乳・小麦

40調理例

常温

国産

カレー専用

福神漬

90g×2

330円

アレルギー 小麦

41調理例

常温

国産豚バラ

スライス

※写真はイメージです。

42調理例

常温

国産若鶏モモ肉

※写真はイメージです。

43調理例

冷蔵

牛乳

※写真はイメージです。

44調理例

冷蔵

卵

※写真はイメージです。

45調理例

冷蔵

もめん豆腐

※写真はイメージです。

46調理例

冷蔵

きぬ豆腐

※写真はイメージです。

47調理例

冷蔵

納豆

※写真はイメージです。

48調理例

冷蔵

ナチュレ恵

400g

アレルギー 乳

49調理例

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

あったら便利!

毎日の

定番品!

※今回の茨城では

取り扱いがありません。

国産豚バラ

スライス

国産若鶏モモ肉

牛乳

卵

もめん豆腐

きぬ豆腐

納豆

ナチュレ恵

400g

アレルギー 乳

農協

野菜Days

野菜100%

にんじんミックス

アレルギー 小麦

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

ほんとにやわらかくて食べやすい!

やわらかモモンカツ

4枚[360g]

960円

アレルギー 卵・乳・小麦

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。揚げ調理。

10調理例

冷凍

揚物調理。

チン!してすぐできる!レンジでカンタン!

11調理例

冷凍

大きな海鮮

しゅうまい(ホタテ)

4コ[200g]

860円

アレルギー 卵・小麦

北海道産のタラすり身に北海道産のホタテをたっぷり入れ、しゅうまいの皮で包みました。

12調理例

冷凍

かにかま磯辺揚げ

8コ[160g]

570円

アレルギー 卵・小麦・かに

ひとくちサイズのかにかまを磯辺揚げにしました。解凍してそのままお召し上がりいただけるので、お弁当にもおすすめです。

13調理例

冷凍

ゆず香る

やわらかとり天

200g

540円

アレルギー 小麦

国産若鶏ムネ肉に九州産ゆず皮ペーストや、花塩塩で味をつけ、衣をつけて揚げました。

14調理例

冷凍

みつせ鶏レバーの

たれ煮(160g)

600円

アレルギー 小麦

甘めのタレで絡めたりふんわり食感のみつせ鶏のレバーです。袋のままレンジ調理できるので便利です。

15調理例

冷凍

北海道産牛肉の

紙包み

174g[87g×2コ]

1,050円

アレルギー 小麦

北海道産の牛肉、玉ねぎ、厚揚げ、しいたけ等の具材を、甘辛いたれで味付けし、紙包みにしました。

16調理例

冷凍

国産鶏の

甘だれスティック

160g

420円

アレルギー 卵・小麦

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。

17調理例

冷凍

パッピーまんじゅう

25g×8コ

530円

アレルギー 小麦

国産のパパリアとピーマンを使い、中華のチンジャオロースをイメージしたまんじゅうです。

18調理例

冷凍

国産ごぼうの

甘辛揚げ(170g)

730円

アレルギー 乳・小麦

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。ごぼうの風味や食感が良く、おつまみやお弁当にもおすすめです。

19調理例

冷凍

ミラノ風ドリア

200g×2

1,020円

アレルギー 乳・小麦

押麦入りのターメリックライスにベシャメルソースを合わせ、牛肉入りのミートソースをトッピングし、焼き上げました。国産米、押麦使用。(牛肉・オーストラリア産)

20調理例

冷凍

数の子松前漬

3コ[69g]

550円

アレルギー 小麦

歯ごたえの良い数の子に北海道産の昆布とスルメを合わせ、特製の調味液を使用して仕上げました。

21調理例

冷凍

九州産真あじ

天日干し

2枚[250g]

630円

アレルギー 小麦

九州産真あじを開き加工後、塩水漬けを行い、天日干しハウスで一級一級丁寧に干し上げました。

22調理例

冷凍

脂ののった

シルバー

白醤油漬

2切[140g]

600円

アレルギー 小麦

脂のりの良いシルバーを、甘口上品な白醤油に漬け込みました。

23調理例

冷凍

お刺身

わかめ

100g

380円

アレルギー 小麦

肉厚で柔らかい岩手県産のわかめで、カット済みなので、便利です!解凍し、そのままどうぞ。

24調理例

冷凍

国産鶏皮

ボン酢

150g

450円

アレルギー 小麦

国産鶏皮を焼く、柚子果汁を使用し酸味を抑えたボン酢に漬け込みました。自然解凍でそのままサラダと一緒にどうぞ。

25調理例

冷凍

新登場

国産若鶏の

醤油だれ焼き

(タレ付) 213g

570円

アレルギー 小麦・えび

鶏肉を炒めやすい大きさにカットし、海鮮のだしが効いた醤油タレとセットしました。

26調理例

冷凍

7種の野菜使用

肉餃子

12コ[216g]

610円

アレルギー 乳・小麦

7種の国産野菜を使用し、オイスターソースでコクを加えた肉餃子です。

27調理例

冷凍

江戸

べったら漬

200g

400円

アレルギー 小麦

国産大豆を米こうじや砂糖等で漬く漬込みました。

28調理例

常温

スゴイ

ダイズ

無調整タイプ

200ml×24本

3,570円

アレルギー 卵・乳・小麦

国産大豆を丸ごと使用し、濃厚な飲み口の「まるごと大豆飲料」で無調整タイプです。

29調理例

常温

エーコープ

もちもちミルクパン

ミルク味(10コ)

840円

アレルギー 小麦

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。ミルク味です。

30調理例

冷凍

国産鶏肉、

みじん切りと

すりおろし2種類の

国産生姜の食感や

風味をお楽しみ

ください。

生姜入り焼売

9コ[198g]

620円

アレルギー 乳・小麦

31調理例

冷凍

新登場

国産豚も肉の薄切りを

中華風の醤油タレで

仕上げました。きのこ炒めて

お召し上がりください。

キノコと炒める

豚肉の中華風炒め

200g

700円

アレルギー 小麦

32調理例

冷凍

大塚王将

卵を加えて豚肉と

きくらげの

中華炒めセット

200g[約2~3人前]

640円

アレルギー 小麦

33調理例

冷凍

だし香る

国産舞茸と

根菜の山芋寄せ

6コ[114g]

530円

アレルギー 卵・乳・小麦

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揚げ天です。レンジ調理可。

34調理例

冷凍

無塩せき

ロース

ハム(57g)

460円

アレルギー 乳

35調理例

常温

エーコープ

ごめ油

1500g

1,306円

アレルギー 小麦

国産米を使った米油です。サラダ油に比べ、カラッと揚げやすいので、揚げたての揚げ物がおすすめです。

36調理例

冷凍

ロンドレー

米粉ロール

ケーキ

4切[160g]

860円

アレルギー 卵・乳

国産うるち米、加糖卵黄を使用したふわふわ生地を生クリームを敷き、手巻きました。

37調理例

冷凍

よもぎ

大福

4コ[220g]

840円

アレルギー 小麦

国産もち米・よもぎ・小豆を使用した粒あんの大福です。

38調理例

常温

直火焼カレー

ルー中辛(170g)

430円

アレルギー 乳・小麦

直火で焼き上げた中辛タイプのルーです。(1袋約6~8皿分)

39調理例

冷凍

キーマカレー

100g×2

550円

アレルギー 乳・小麦

牛と豚の合挽き肉にひよこ豆、うす豆腐などの豆を加え、ヘルシーで食べ応えのあるカレーにしました。(牛肉・オーストラリア産)

40調理例

常温

国産

カレー専用

福神漬

90g×2

330円

アレルギー 小麦

国産野菜をたっぷり使用し、甘めに仕上げたカレーのための福神漬です。

41調理例

常温

国産豚バラ

スライス

※写真はイメージです。

42調理例

常温

国産若鶏モモ肉

※写真はイメージです。

43調理例

冷蔵

牛乳

※写真はイメージです。

44調理例

冷蔵

卵

※写真はイメージです。

45調理例

冷蔵

もめん豆腐

※写真はイメージです。

46調理例

冷蔵

きぬ豆腐

※写真はイメージです。

47調理例

冷蔵

納豆

※写真はイメージです。

48調理例

冷蔵

ナチュレ恵

400g

アレルギー 乳

49調理例

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

盛付例

きはだまぐろをお刺身用に切落としにしました。
焼津海鮮組きはだまぐろ切り落とし
(100g)

おすすめ

570円

税込

アレルギー 小麦

2

調理例

いかの胴体のみを使用することで柔らかな食感に仕上げました。甘い味付けでお子様にもオススメです。

イカカツ
(140g)

530円

税込

アレルギー 小麦

3

調理例

若鶏の肉だねに、野菜(にんじん、玉ねぎ、ごぼう、やまいも)を入れ、大葉をのせ薄く衣をつけ油揚げしました。しょうがの香りと大葉の風味がおいしさを引き立てます。

国産若鶏と4種野菜の大葉揚げ
(220g)

590円

税込

アレルギー 小麦

4

調理例

国産長芋を皮付きのまま輪切りにして、アオサと藻塩入りの衣をつけて天ぷらにしました。

国産皮付き長芋の磯辺天ぷら
(170g)

おすすめの特価

490円

税込

アレルギー 卵・小麦

7

調理例

油調国産鶏のカツに、ソースとりんご果汁を加えたコクのあるタレを絡めました。自然解凍でもどうぞ。

国産若鶏のソースカツレツ
(200g)

530円

税込

アレルギー 小麦

JAふれあいマルシェ

人気の15品集めました!

ふれあいさんにも人気です!

8

調理例

ねぎの香りとにんにくがやみつきになる、直火で炒めたパラパラのチャーハンです。国産米使用。

パラッと炒めたねぎ塩チャーハン
(200g×2)

1,190円

税込

アレルギー 卵・小麦

9

調理例

北海道産のほたて、だし、のり、しょう油、ベースのタレのセットです。お好みで人参やごぼうと一緒にどうぞ。

ほたての炊込みご飯の素
(2合用120g)

780円

税込

アレルギー 小麦

10

調理例

国産豚肉と国産野菜を炒めて醤油ベースで味付けした具を国産米粉の皮で巻きました。

国産豚で作った米皮春巻
(10本300g)

570円

税込

アレルギー 小麦

11

盛付例

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)
(40g×4、タレ付)

1,120円

税込

アレルギー 小麦

12

盛付例

ほたてや、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)

650円

税込

アレルギー 卵・小麦

13

盛付例

北海道産の茎わかめを、梅酢とはちみつで爽やかに食べやすい味に仕上げました。

茎わかめ(梅風味)
(150g)

500円

税込

アレルギー 小麦

14

盛付例

国産大根を味が染みこみやすい半割りで漬けました。

醤油仕込糖しぼり割大根
(2コ入)

360円

税込

アレルギー 小麦

15

調理例

国産いわしを塩麹に漬け込み、パン粉をつけて揚げました。揚げ焼きでどうぞ。

塩麹でふっくらいわしフライ
(6〜8枚180g)

530円

税込

アレルギー 小麦

16

盛付例

国産ぶりを骨取りし、三枚おろしの切身にしました。照り焼きやグリルがおすすめです。

国産天然ぶり切身(骨取)
(2切140g)

410円

税込

アレルギー 小麦

17

盛付例

国産のしらすをボイルし、干し上げました。

しらす干し
(80g)

570円

税込

アレルギー 小麦

18

調理例

焼くとパリッとする生地で、えび・イタヤ貝入りの海鮮餡を包んだ海鮮まんじゅうです。

パリッと焼ける海鮮まんじゅう
(10コ200g)

680円

税込

アレルギー 卵・小麦・えび

19

盛付例

脂のりの良い銀ひらすを、塩こうじにじっくり漬け込みました。

氷温造り銀ひらす塩こうじ漬
(2切140g)

630円

税込

アレルギー 小麦

20

盛付例

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。

冷凍あさり(北海道産)
(200g)

780円

税込

アレルギー 卵・小麦

21

調理例

まいたけ、ぶなしめじ等の具材を、醤油とオリーブオイルで仕上げた和風スパゲティです。

Olivetoスパゲティ醤油きのこ
(270g×2)

1,280円

税込

アレルギー 卵・小麦

22

調理例

国産小麦と塩のみでできた、平麺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)

430円

税込

アレルギー 小麦

23

調理例

国産豚肉と牛肉を使ってトマトの食感や酸味、玉ねぎの旨みを活かしたミートソースに仕上げました。

ミートソース(パスタソース)
(220g、110g×2袋)

750円

税込

アレルギー 小麦

24

調理例

鶏肉、豚肉、たまごを使った、本格的な甘酢あんかけを絡めました。

ひとくち肉団子甘酢あんかけ
(200g(肉団子8コ×2))

530円

税込

アレルギー 小麦

25

調理例

国産の豚バラ肉を真空調理し、食感を柔らかく仕上げました。

角煮
(90g)

510円

税込

アレルギー 小麦

26

調理例

国産若鶏の胸小肉を、塩ベースのたれで味付けしました。

国産若鶏こく旨塩焼き
(200g)

530円

税込

アレルギー 小麦

27

調理例

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

国産牛スジやわらか煮込み
(160g)

670円

税込

アレルギー 卵・小麦

28

盛付例

九州産の生おからを使用し、人参、ちくわなどの具材と一緒に、優しい味付けに仕上げました。

国産大豆おから煮
(70g×2)

370円

税込

アレルギー 小麦

29

盛付例

燻し工程を加えた生鰯生鰯と鰹節の旨みを細かくほぐしたものをみそと混ぜ合わせました。

かつお節みそ
(100g)

510円

税込

アレルギー 小麦

30

盛付例

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。

関節ケアドリンク
(100ml×6)

990円

税込

アレルギー 乳・えび・かに

JAのおかずセット

1,720円

税込

3食分

アレルギー 小麦

※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。 ※原料不漁や食材代替などの理由で、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不要な商品が混入する場合がございます。 ※注文書にご記入いただいた個人情報(住所・氏名・電話番号)は、ご注文の完了後、必ずお返金いたします。 ※ご注文の価格には消費税は含まれておりません。 ※掲載の価格は全農希望小売価格です。

もちもち食感が美味しいクレープ

840円

税込

アレルギー 小麦

※写真はイメージです。

※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。 ※原料不漁や食材代替などの理由で、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不要な商品が混入する場合がございます。 ※注文書にご記入いただいた個人情報(住所・氏名・電話番号)は、ご注文の完了後、必ずお返金いたします。 ※ご注文の価格には消費税は含まれておりません。 ※掲載の価格は全農希望小売価格です。

レンジでカンタン!

380円

税込

アレルギー 小麦

※写真はイメージです。

※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。 ※原料不漁や食材代替などの理由で、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不要な商品が混入する場合がございます。 ※注文書にご記入いただいた個人情報(住所・氏名・電話番号)は、ご注文の完了後、必ずお返金いたします。 ※ご注文の価格には消費税は含まれておりません。 ※掲載の価格は全農希望小売価格です。

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、もちもちとした食感の天ぷらにしました。沖縄の家庭料理です。

もずくのもちり天ぷら
(4コ160g)

740円

税込

アレルギー 卵・小麦

※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。 ※原料不漁や食材代替などの理由で、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不要な商品が混入する場合がございます。 ※注文書にご記入いただいた個人情報(住所・氏名・電話番号)は、ご注文の完了後、必ずお返金いたします。 ※ご注文の価格には消費税は含まれておりません。 ※掲載の価格は全農希望小売価格です。

あったら便利! 毎日の定番品!

国産豚ローススライス

国産豚小間切れ

牛乳

卵

もめん豆腐

きぬ豆腐

納豆

ナチュレ恵

恵ビフィズ菌のおヨーグルト

※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。

2026 10月
第4回

JAふれあいマルシェ

Aルート ご注文締切日 10/5 月 お届け日 10/28 水
Bルート ご注文締切日 10/6 火 お届け日 10/29 木
このページのご注文は企画No.261004にご記入ください。

お客様
リクエスト商品!

茨城県実野里食材センターお客様
丁度いい甘さで、
やわらかくておいしいです!

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
きんときまめです。

きんときまめ
(120g)

380円



チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

11 調理例 冷凍
焼ちくわいそべ天 360円
(2本60g)×2
焼ちくわにあおさをつけ、いそべ天にしました。
アレルギー 小麦

12 調理例 冷凍
まきばの
メンチカツ 1,300円
(8コ(480g))
国産豚肉・牛肉を使用したジューシーな油揚げメンチカツです。
アレルギー 小麦

13 調理例 冷凍
チンして食べる
豚肉の旨みだれ 550円
漬(150g)
国産豚肉を、甘辛醤油のたれで味付けしました。
お好みのカット野菜と一緒に加熱し、よく混ぜてお召し上がりください。
アレルギー 小麦

14 調理例 冷凍
国産鶏肩小肉
焼串(塩タレ) 1,480円
(8本入)
ジューシーな肩小肉を使用した塩タレの焼串です。
アレルギー 乳・小麦

15 調理例 冷凍
国産鶏からあげ
レモンソルト味 670円
(240g)
国産鶏の胸肉を使用し、さっぱりとした風味にレモンの風味を加えた油揚げの鶏からあげです。
アレルギー 小麦

16 調理例 冷凍
XO醤入り
五目まんじゅう 550円
(8コ(200g))
鶏肉と豚肉にキャベツ、たまねぎ、にらなどの国産野菜を合わせてXO醤で味付けし、まんじゅう型に成型しました。
アレルギー 小麦・えび

17 調理例 冷凍
ミミオムレツ
(ミートソース入) 430円
(6コ(180g))
甘めのミートソースを、ふくらみ卵で包んだ一口サイズのオムレツです。
アレルギー 卵・小麦

18 調理例 冷凍
7種のチーズ
グラタン 1,010円
(200g×2)
7種のチーズを使用したクリーミーなグラタンです。
アレルギー 乳・小麦

19 調理例 冷凍
屋台一番
ソース焼そば 1,250円
(200g×3袋)
香辛料を使用した、深みのあるソース焼そばが手軽に味わえます。
アレルギー 小麦・えび

20 調理例 冷凍
貝柱風味
フライ 400円
(6コ)
貝柱は入ってませんが、かまぼこを貝柱のように縦切し、パン粉を揚げ油に揚げました。解凍後そのままでも召し上がれます。
アレルギー 卵・小麦

21 調理例 冷凍
赤魚仙台味噌漬 630円
(2切(140g))
赤魚を仙台味噌にじっくり漬け込みました。
アレルギー 小麦

22 調理例 冷凍
利尻昆布漬
シマホッケ
フィール 610円
(2枚(240g))
利尻昆布の旨みを加えた醤油ベースの調味液に漬け込み、干し上げました。
アレルギー 小麦

24 調理例 冷凍
安心素材春巻 590円
(6コ(210g))
国産小麦の皮で国産原料(玉ねぎ、豚肉、人参、ひじき等)の具材を巻きました。揚物調理。
アレルギー 小麦

25 調理例 冷凍
彩の国黒豚の
和風おろし
ハンバーグ 720円
(120g(固形量80g)×2)
埼玉県のブランド豚「彩の国黒豚」を100%使用。和風のだしを効かせたソースでさっぱり召し上がれます。
アレルギー 卵・小麦

29 調理例 冷凍
エーヨーもちもち
ミルクパンみかん味 1,642円
(10コ)
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。みかん味です。
アレルギー 卵・乳・小麦

26 調理例 冷凍
焼き鳥丼の具 690円
(11人前70g)×2
国産鶏もも肉を低温真空調理で柔らかく仕上げ、長ねぎや椎茸と一緒に焼き鳥風に仕上げました。
アレルギー 小麦

27 調理例 冷凍
もっちり
こんぶ豆 340円
(200g)
国産大豆と昆布を、大豆の味がしっかりと感じられ、「もっちり」とした食感のしょう油ベースの甘めの煮豆に仕上げました。
アレルギー 乳・小麦

28 調理例 冷凍
国産
ひじき煮 600円
(70g×2)
ひじきを茹でてから、4種類のだしを使用し旨みのきいた煮物に仕上げました。こんにゃくや人参などの具材が入ります。
アレルギー 小麦

34 調理例 冷凍
甘陣屋
白玉
ぜんざい 850円
(5袋(1500g))
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、ホットでも冷やでもお好みどうぞ。
アレルギー 小麦

35 調理例 冷凍
北海道かぼちゃの
プディング 1,050円
(約16cm
200g)
北海道産のかぼちゃをふんだんに使用し、こっくりとした味が楽しめる濃厚なプリンです。
アレルギー 卵・乳

36 調理例 冷凍
無塩せきあらびき
ウインナー 530円
(114g)
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。
アレルギー 乳

38 調理例 冷凍
みつせ鶏がばうま鍋 2,610円
(830g[モモ肉スライス200g×2、
肉だんご230g、
スープ付])
適度な塩こたえ、豊かな風味が特徴の「みつせ鶏」を使用した「がば(とってち)」うまい鍋のセットです。みつせ鶏の鶏ガラから炊きだしたあつさりスープです。
アレルギー 卵・乳・小麦

39 調理例 冷凍
赤から監修
やわらか豚
もつ鍋セット 810円
(300g)
名古屋発の有名店「赤から」監修の国産豚もつとコブ、旨みのあるどりスープのセットです。
アレルギー 乳・小麦

40 調理例 冷凍
塩こうじ
生薬鍋の素 630円
(205g
[鶏肉120g、タレ付])
塩こうじとおし生薬の鍋スープと国産鶏もも肉をセットしました。お好みの野菜とどうぞ。
アレルギー 小麦

1 調理例 冷凍
魚介類(ムール貝、スルメイカ、むきエビ、あさり、紅ズワイガニ爪)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調理できます。
お手軽
パエリアセット 1,730円
(380g[具材5種280g、
パエリアの素付])
アレルギー 小麦・えび・かに

2 調理例 冷凍
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))
960円
アレルギー 乳・小麦

3 調理例 冷凍
パリッともちもちのナポリ風生地
にトマトソース、ナチュラルチーズ、
スパイシーなペパロニーソース
などをトッピングしました。
ナポリ風
ミックス
ピザ
(1枚[直径
約19cm])
840円
アレルギー 乳・小麦

4 調理例 冷凍
北海道産のじゃがいもに玉ねぎを
加え、あっさり風味に仕上げました。
ハッシュ
ポテト
(8コ(320g))
700円
アレルギー 小麦

Halloween TRICK or TREAT

今年もおいしく盛り上がりよう!

5 三浦かぼちゃのプリン
3種セット
ハロウィンの主役といえば、やっぱり「かぼちゃ」! 神奈川県三浦市で栽培されている甘みの強い「三浦かぼちゃ」を使用したプリン3種セットは、なめらかでとろりとした食感のかぼちゃプリンベースに、ホイップクリームと3種類の異なるソースをデコレーションしています。
アレルギー 卵・小麦

5 調理例 冷凍
ブルーベリー
ミル
いちご
神奈川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 1,490円
(3種 各1コ)
アレルギー 卵・乳

6 調理例 冷凍
ブラックタイガー
使用。
保水剤を使用し
ていないので、
えび本来の
食感・風味が
楽しめます。
揚物調理。
海老屋が
つくった
海老フライ
(8尾(320g))
1,890円
アレルギー 卵・小麦・えび

7 調理例 冷凍
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。
牛乳でつくる
北海道かぼちゃの
スープ 760円
(6コ(300g))
アレルギー 乳

8 調理例 冷凍
風味よいプロセスチーズを薄手の皮で
巻きました。カリカリとした食感が
美味しく、おつまみやパーティー
メニューにぴったり! 揚物調理。
カリカリと
チーズフライ 870円
(20本)
アレルギー 乳・小麦

9 調理例 冷凍
雲仙しほばら鶏を使用した
チキンナゲットです。
チキン
ナゲット 780円
(220g
[約13~18コ])
アレルギー 乳・小麦

JAのおかずセット
いそどり亭 1,720円
3食分
Dセット 冷凍
厚揚げの
そぼろ中華炒め
こんにゃくとちくわのどろり炒め
人参とツナのしりしり炒め
野菜のから揚げ炒め
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 187kcal
塩分 2.7g
カレーの
野菜あんかけ
高野豆腐の炒め煮
わかめとニラを炒めた和え物
さつまいものいとこ煮
アレルギー 卵・乳・小麦・えび・かに
カロリー 318kcal
塩分 3.0g
鶏肉と野菜の
トマト煮込み
小松菜と鶏の炒め物
がんもとの煮物
大根の甘み炒め
アレルギー 卵・乳・小麦
カロリー 212kcal
塩分 2.4g

31 調理例 冷凍
秋の土用丑の日
鹿児島県大隅半島の
やわらかいうなぎ蒲焼です。
タレ、山椒付。レンジ調理可。
鹿児島県大隅産
うなぎ蒲焼
(1尾(140g))
2,980円
アレルギー 小麦

32 調理例 冷凍
愛知県三河一色産
うなぎ白焼き
(100g(50g×2袋))
2,520円
鰻を白焼きにしてカットしました。タレ、山椒付きですが、わびさび油もおすすめです。
アレルギー 小麦

33 調理例 冷凍
国産奈良漬 470円
(100g)
独特のべっ甲色と芳醇な酒粕の香り、パリッとした歯ごたえが特徴です。
アレルギー 小麦

あったら便利!
毎日の
定番品!
41 国産若鶏モモ肉
42 国産豚ロース切身
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
フルーツ
紫葉菜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。