

1 盛付例

埼玉県北・遠藤さん

すぐに食べられ、小分けなので便利です。

2 調理例

大坂「ぼてぢゅう」監修。外はカリッと中はふわトロで、だしのおいしさにこだわりました。

ぼてぢゅうたこ焼 (20コ[400g])

1,120円

税別

アレルギー 卵・小麦

3 盛付例

山本さん

ベトナム産のメカジを米油で油揚げ、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)

530円

税別

アレルギー 卵・小麦

4 調理例

国産米を使った米油です。サラダ油に比べると、カラッと揚げりやすいのが特徴です。

エコーブ こめ油 (1500g)

1,306円

税別

アレルギー 卵・小麦

5 調理例

コーンがたっぷり入った油揚げコロッケです。(コーン:外国産)

レンジで簡単! たっぷりコーンコロッケ (5コ[250g])

おすすり 510円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

ふれあいさんの おすすめ 15 品

JAふれあいマルシェ

6 調理例

鶏肉と豚肉、玉ねぎに豆腐を加えたジューシーなハンバーグです。お好みのソースでどうぞ。

とうふ入りハンバーグ (4コ[480g])

おすすめ 860円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

7 調理例

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])

690円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

8 盛付例

松本さん

マンゴーを一口サイズにカットして冷凍しました。食後のフルーツ、お子様のおやつやスムージーにどうぞ。 ※フィリピン産

カットマンゴー (200g)

510円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

9 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 (180g)

400円

税別

アレルギー 卵・小麦

10 調理例

手羽元を醤油ベースタレでじっくり煮込み、ふっくらと柔らかく仕上げました。レンジ調理可。

みつせ鶏 うまとろ手羽煮 (4本[210g])

550円

税別

アレルギー 卵・小麦

11 調理例

鶏胸のレバーを甘辛いしょう油タレで味付けしました。国産の刻み生薑がアクセントです。

九州産 若鶏レバーうま煮 (2袋[210g])

590円

税別

アレルギー 卵・小麦

12 調理例

軽く塩コショウで味付けしたすけとうらに、パン粉を付け油揚げしました。

レンジで白身魚フライ (180g)

710円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

13 盛付例

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)

530円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

14 盛付例

きほだまぐろをお刺身用に切り落としにしました。

焼津海鮮組 きほだまぐろ切り落とし (100g)

570円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

15 調理例

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])

740円

税別

アレルギー 卵・乳・小麦

16 調理例

脂質の高い厳選原料を使用し、甘口の味噌にじっくりと煮込み熟成させました。

脂ののったシルバー 西京漬 (2切[120g])

740円

税別

アレルギー 卵・小麦

17 調理例

砂抜きせず、冷凍のままお使い下さい。

冷凍大和じみ (穴道湖産) (200g)

550円

税別

アレルギー 卵・小麦

18 調理例

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])

1,250円

税別

アレルギー 卵・小麦

19 調理例

脂のりの良いレウエー・その他産のさばをうす塩味に仕上げました。

氷温甘塩 さば切身 (4切[240g])

1,110円

税別

アレルギー 卵・小麦

20 調理例

九州産あじを開き加工後、塩水漬けを行い、天日干しハウスで一枚一枚丁寧に干し上げました。

九州産 真あじ 天日干し (2枚[250g])

630円

税別

アレルギー 卵・小麦

21 盛付例

国産鮭を味付けし、低温でじっくり燻製にしました。とろける脂と、薫した香りが楽しめます。

鯖の冷燻 (80g)

530円

税別

アレルギー 卵・小麦

22 盛付例

かつおをサッと炙ってタタキにし、大葉にんにく醤油タレに漬け込みさっぱりとした味わいに仕上げました。

大葉にんにく醤油炙りかつお (170g[かつお 140gタレ付])

580円

税別

アレルギー 卵・小麦

23 調理例

鶏胸肉を洋風なソースに漬け込みました。お好みの野菜を加えて。

国産若鶏 オニオシソテー (200g)

570円

税別

アレルギー 卵・小麦

24 調理例

国産の豚もも肉の薄切りを中華風の醤油タレで仕上げました。きのこ炒めで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)

720円

税別

アレルギー 卵・小麦

25 調理例

国産鶏もも肉を低温真空調理で柔らかく仕上げ、長ねぎと椎茸と一緒に焼き鳥風に仕上げました。

焼き鳥丼の具 (11人前70g x 2)

690円

税別

アレルギー 卵・小麦

26 盛付例

国産大豆使用の生絞り豆腐から仕上げた、まろやかな食感の味付け高野豆腐です。

味付 とうや豆腐 (2枚)

370円

税別

アレルギー 卵・小麦

27 盛付例

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。

骨密度を高める MBPドリンク (100g x 12)

1,990円

税別

アレルギー 卵・小麦

28 盛付例

北海道産昆布を刻み、しその実でさっぱり爽やかにしました。

しそ昆布 (65g x 2)

620円

税別

アレルギー 卵・小麦

29 盛付例

北海道産かぼちゃのおいしさを、そのまま冷凍にしました。

北海道産 かぼちゃ (300g)

480円

税別

アレルギー 卵・小麦

30 盛付例

北海道十勝めむろの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。

十勝めむろの えだまめ (300g)

720円

税別

アレルギー 卵・小麦

JAのおかずセット

1,720円

3食分

アレルギー 卵・乳・小麦

豚肉の卵とじ

タラの田楽風

ごまマヨチキン

三田屋のコロッケ

800円

アレルギー 卵・乳・小麦

三田屋 コロッケ (4コ[280g])

三田屋 ビーフコロッケ (4コ[240g])

レンジでカンタン!

780円

アレルギー 卵・小麦

国産真あじを一口サイズのフリッターにしました。甘酢タレを絡めたり、南蛮漬けにしても、揚げいらすのあじフリッター (240g)

ミニオムレツ (6コ[180g])

紅はるか使用 ココロ焼きいも コロッケ (6コ[90g])

赤からまぜうどん (206g[麺180g、たれ乾ねき付])

チキンライス (230g x 2)

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

恵ガセリ菌のおヨーグルト

1 調理例

京都

新登場

冷蔵

ラーメン藤 京都本店 しょうゆ (316g[麺110g×2、スープ付])

590円

多くファンに愛され続ける京都の老舗「ラーメン藤」の味。豚骨と鶏ガラ旨味をベースに、じんわりと五臓六腑に染み渡るすっきりとした醤油スープが特徴です。

2 調理例

新潟

冷凍

新潟県高崎市「とん汁の店たちばな」監修。お店では豚肉、玉ねぎ、豆腐のみのシンプルな具材で作ったこだわりの豚汁を提供。木綿豆腐と玉ねぎと一緒に煮込んで。

とん汁の店たちばな監修 とん汁の素 (220g)

840円

3 調理例

青森

冷凍

青森県十和田市で愛されるソウルフード「十和田ばら焼風」の玉ねぎと一緒に、炒めてお召し上がりください。

十和田ばら焼風 (豚肉使用) (180g)

920円

4 調理例

山梨

冷蔵

太めの麺と味噌仕立てのスープが特徴の山梨県産の郷土料理です。季節の野菜等をたっぷり入れてどうぞ。

甲州名物生ほうとう (400g[スープ付])

370円

おいしさ発見!

ご当地グルメ

日本各地からグルメな美味しさを厳選しました!

だし香るとり天

全国の美味しいものを集めたご当地グルメ特集! 自宅にいながら旅行気分を味わえる? 中でもイチオシは、上品な出汁の香りがふわりと広がる本場・大分の「とり天」。サクとした衣の中にジューシーな旨味を閉じ込めました。一口食べれば止まらない、自慢の味をぜひご賞味ください。

5 調理例

石川

冷凍

新登場

鶏皮の旨味が薄味の醤油スープに溶け込む、石川県の名店「さぶろうべい」の味をご家庭でレンジ加熱するだけで簡単に召し上がれます。

さぶろうべい 若とりかわ煮込みの紙包み (220g[2袋])

820円

6 調理例

三重

冷凍

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。

伊勢うどん (3食[麺240g×3、つゆ付])

805円

7 調理例

大分

冷凍

国産若鶏ムネ肉にかつおと昆布だし、醤油、花菱塩で味をつけ、衣をつけて揚げました。

だし香るとり天 (200g)

550円

8 調理例

神奈川

冷凍

日本海軍の軍隊食として伝ったカレーをイメージしたコロッケです。福神漬も加え食感をだしました。

よこすか海軍カレー コロッケ ([2コ150g]×2)

600円

9 調理例

兵庫

冷凍

焼そばとごはん、キャベツ、人参を炒め、ソースで仕上げました。

そばめし (200g×2)

660円

JAのおかずセット

いそどり亭

3食分

1,720円

30 Bセット

ハンバーグ デミグラスソース

白身魚の竜田揚げ

鶏肉と野菜の甘酢炒め煮

赤坂璃宮特集

31 調理例

冷凍

味噌ベースに国産鶏むね肉、豆腐、豆板油や香辛料などを加え、深みとコクのある赤坂璃宮監修麻婆ソースです。

赤坂璃宮監修 麻婆ソース (150g)

470円

32 調理例

冷凍

粉付けた国産鶏ムネ肉と、コクのある南蛮漬のタレをセットしました。揚げ焼きし、玉ねぎや人参などと一緒に味をなじませてお召し上がりください。

赤坂璃宮監修 鶏肉の南蛮漬 (220g)

710円

33 調理例

冷凍

国産豚肉と、赤坂璃宮監修の甜麺醬と豆板油のタレと深みのある国産肉類のタレをセットしました。キャベツ等の好みの野菜を加えて。

赤坂璃宮監修 国産豚肉の回鍋肉 (180g[豚肉100g、タレ付])

660円

バイヤー いちおし!

アルミ鍋のまま調理できるので お昼や夜食にぴったり!

すき焼風鍋うどん (221g[麺170g])

440円

10 調理例

1人前

新登場

常温

甘辛く濃厚な特製下風スープがもっちりとした太麺うどんにぴったり。お好みの具材を加えても1人前。

チン!してすぐできる! レンジでカンタン!

11 調理例

冷凍

えびまんじゅう (8コ[200g])

580円

12 調理例

冷凍

梅しそ竜田揚げ (6コ[168g])

610円

13 調理例

冷凍

肉シュウマイ (8コ[280g])

640円

14 調理例

冷凍

鶏から揚げと 茄子のこく みそがけ (220g)

680円

15 調理例

冷凍

一口 ミルフィーユカツ (400g[約8〜10コ])

1,180円

16 調理例

冷凍

レンジで簡単 厚切りポテト バター味 (100g×2)

590円

17 調理例

冷凍

調理エビ玉 ビーフン (180g×2)

970円

18 調理例

冷凍

大判焼き (カスタード) (4コ[320g])

670円

19 調理例

冷凍

ほっこりかぼちゃの グラタン (1コ[165g])

460円

20 調理例

冷凍

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)

930円

21 調理例

冷凍

※写真はイメージです。

かれい みぞれ煮 (2切[220g])

650円

22 調理例

冷凍

※写真はイメージです。

湯煎でふっくら! さば 味噌煮 (2切[120g])

710円

23 調理例

冷凍

鯛子産 ひとくちいわし 竜田 (6枚[105g])

530円

24 調理例

冷凍

国産鶏胸小肉焼串 (醤油タレ) (8本)

1,480円

25 調理例

冷凍

新登場

薄く下味をつけて国産鶏むね肉と黒酢炒め用のタレをセットしました。玉ねぎやピーマンなどと炒めて。

とり肉と 玉ねぎの 黒酢炒め (220g)

610円

26 調理例

冷凍

牛丼の具 (90g×2)

600円

27 調理例

冷凍

スパゲティサラダ コーン入り (150g)

350円

28 調理例

常温

スゴイダイズ 無調整タイプ (200ml×24本)

3,570円

29 調理例

常温

スゴイダイズ 無調整タイプ (200ml×24本)

3,570円

あったら便利! 毎日の定番品!

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 野菜100% にんじんミックス



