

安全安心な食材で健康家族を応援

選べる食卓

宅配便

2022年
8月号

8月のお届け日

■ Aコース
■ Bコース

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

お申し込み締切日

■ Aコース: 7月13日(水)

■ Bコース: 7月14日(木)



®天丼の具セット

ぬり絵コンテスト 受賞者発表

たくさんのご応募ありがとうございました!

令和4年度JAふれあい食材ぬり絵コンテスト、今年もたくさんのご応募をいただきました。すべてがすばらしい作品で、選考には大変苦勞いたしました。今後も様々な企画をご用意してまいりますので、ぜひご参加ください。

◆ 優秀作品受賞者 ◆



宇都宮食材センター
こうた みつきさん



かみつが食材センター
川村 えみりさん



はが野食材センター
せきもと すみさん



県南食材センター
塚田 駿太さん



さくら食材センター
伴瀬 裕子さん



なすの食材センター
うすい なつめさん



安足食材センター
塩島 陽咲さん

参加者全員プレゼント

JAくらしの宅配便より

ノももん 1本 プレゼント

山梨県産の桃から生まれた、果汁100%(加糖)のピーチジュース。甘さ控えめで、さらりとした口当たりです。



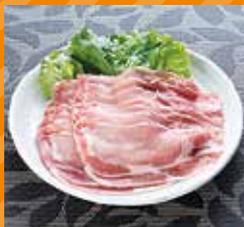
おすすめセレクト

おすすめセレクトとは…
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

24品

11,900円^{税抜}
(税込12,850円)

1回目



① 栃木県産豚ロース
しゃぶしゃぶ用
本体 560円
(税込605円)
200g
(280円/100g)



② きはだまぐろ
腹身ステーキ用
本体 580円
(税込626円)
2切(200g)



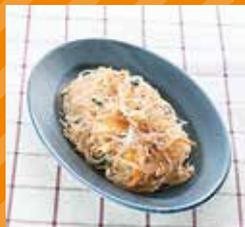
③ 栃木県産
ポークハンバーグ
本体 470円
(税込508円)
2個(240g)



⑬ 栃木県産
豚肉切り落とし(カタ)
本体 450円
(税込486円)
200g
(225円/100g)



⑭ 赤魚昆布仕立て
本体 350円
(税込378円)
2切(160g)



⑮ はるさめの炒め物
(鶏ひき肉・野菜入り)
本体 580円
(税込626円)
180g×2

3回目



⑫ フライパンでできる
骨取りかれの和風唐揚げ
本体 390円
(税込421円)
4切



⑮ 栃木県産
豚バラうす切り
本体 540円
(税込583円)
200g
(270円/100g)



⑲ 境港でつくった
あじフライ
本体 470円
(税込508円)
4枚(200g)



⑳ 国産若鶏モモ肉
本体 350円
(税込378円)
200g
(175円/100g)



㉑ 黄金生姜入り
国産豚味噌焼き
本体 330円
(税込356円)
150g



㉒ 氷温造り
あじの南蛮漬
本体 330円
(税込356円)
200g

5回目



⑳ 天丼の具セット
本体 650円
(税込702円)
2人用



㉓ 銀座伴助
シマホッケフィレ干し
本体 500円
(税込540円)
1枚(230g)



㉔ 栃木県産
豚小間肉(モモ)
本体 440円
(税込475円)
200g
(220円/100g)



㉕ 梨果汁でやわらか
国産豚ロースとんてき(生姜風味)
本体 450円
(税込486円)
200g



㉖ ダブルごまだれ冷し中華
(栃木県産小麦粉使用)
本体 390円
(税込421円)
2人用



㉗ 焼津海鮮組
かつお刺身
本体 400円
(税込432円)
100g

7回目



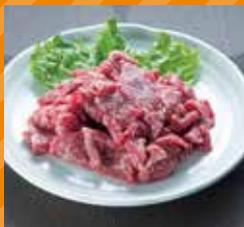
㉘ 栃木県産
豚バラうす切り
本体 540円
(税込583円)
200g
(270円/100g)



㉙ 無着色
辛子めんたいこ
本体 580円
(税込626円)
90g



㉚ 真ほっけ開き
(甘塩)
本体 360円
(税込389円)
2枚(200g)



㉛ とちぎ霧降高原牛
切り落とし(カタ)
本体 1,220円
(税込1,318円)
200g
(610円/100g)



㉜ なら餃子
本体 440円
(税込475円)
12個(216g)



㉝ ピンチョウ
切り落とし
本体 530円
(税込572円)
120g

8回目

1



Aコース

8月1日(月)

Bコース

8月2日(火)

④天然ひらめ(ムニエル用)を使って

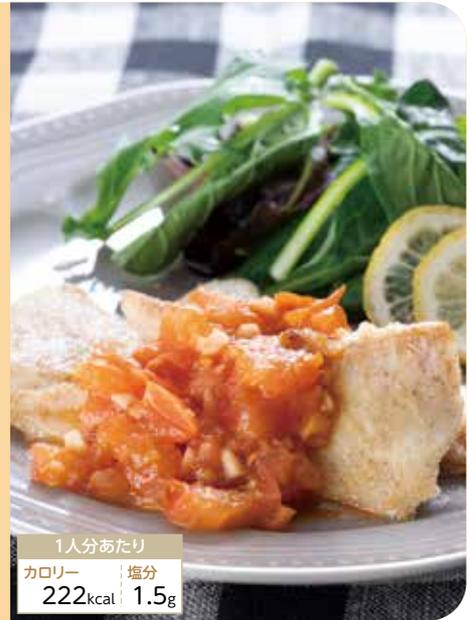
ひらめのムニエルトマトソースがけ

材料(2人分)

天然ひらめ(ムニエル用).....120g
 塩・こしょう.....少々
 小麦粉.....適量
 バター.....10g
 オリーブオイル.....大さじ1
 トマト.....1個
 にんにく(みじん切り).....1片
 バター.....10g
 しょうゆ.....大さじ1/2
 塩・黒こしょう.....少々

作り方

- ① ひらめは解凍して水気を拭き取り、塩・こしょうを振って小麦粉をまぶす。トマトは種を除いて1cmの角切りにする。
- ② フライパンにバターとオリーブオイルを入れて加熱し、①を入れて焼き上げ、器に盛り付ける。
- ③ ②のフライパンを綺麗にし、バターとにんにくを入れて加熱し、香りが出たらトマトとしょうゆを加え、2~3分程度煮詰めたら塩・黒こしょうで味を調え、②にかける。



1人分あたり
 カロリー 222kcal
 塩分 1.5g

1 **New**
 栃木県産豚ロース
 しゃぶしゃぶ用

栃木県産豚ロース肉をしゃぶしゃぶ用に薄切りにしました。

冷凍 本体 **560円**
 (税込605円)
 200g
 (280円/100g)

2
 きはだまぐる
 腹身ステーキ用

まぐろの腹身をステーキ用に食べやすくカットしました。臭みがなく柔らかな食感です。

冷凍 本体 **580円**
 (税込626円)
 2切(200g)

3
 栃木県産
 ポークハンバーグ

栃木県産の豚肉を使用したハンバーグです。たっぷりの肉汁をお楽しみいただけます。

冷凍 本体 **470円**
 (税込508円)
 2個(240g)

4
 天然ひらめ
 (ムニエル用)

三陸近海で獲れた新鮮な脂ののった天然ひらめを5枚に卸し、ムニエル用に加工しました。

冷凍 本体 **450円**
 (税込486円)
 120g

5
 海鮮XO醤炒め
 セット

柔らかなイカとむきえびに甘いXO醤ソースを合わせました。季節の野菜と一緒に炒めてどうぞ。

冷凍 本体 **560円**
 (税込605円)
 150g

6
 氷温造り
 サバの味噌煮

サバを味噌煮タイプに仕上げました。湯せんして簡単に出来上がります。

冷凍 本体 **410円**
 (税込443円)
 90g×2

7
 牛肉の柳川風

牛バラ肉をスライスし、ささがきごぼうと一緒に醤油だれに漬け込んだ柳川煮の素です。

冷凍 本体 **410円**
 (税込443円)
 160g

8
 かぼちゃの
 ポタージュ

かぼちゃの風味をいかしたスープに仕上げました。

冷凍 本体 **360円**
 (税込389円)
 200g

9 **New**
 レンジDE
 スティックコロッセ

北海道産の男爵いもに国産の牛肉、たまねぎ、風味豊かな加熱済みの牛脂等を混ぜ合わせたひとくちサイズのスティック型のコロッセです。

冷凍 本体 **350円**
 (税込378円)
 8個(160g)

10 **New**
 ふんわり
 野菜揚げ

彩の良い野菜と国産豆腐の旨味がぎゅっとつまった一品です。しっとり軽く、なめらかな口当たりでとても食べやすいです。

冷凍 本体 **330円**
 (税込356円)
 8個(144g)

11
 国産鶏の
 ふんわりつくね

国産鶏を原料に、豆腐を加えてふんわり食感に仕上げたつくねです。食べたい量だけ取り出したり、お弁当にも便利です！

冷凍 本体 **440円**
 (税込475円)
 10個(230g)

12
 北海道産
 ミックスビーンズ

北海道産の大豆、枝豆、金時豆を使用した無添加のミックスビーンズです。

冷凍 本体 **340円**
 (税込367円)
 300g

3 ※製造上の都合により、商品包材・産地・お届け日が変わる場合がございます。

2



Aコース

8月3日(水)

Bコース

8月4日(木)

③栃木県産豚肉切り落とし(カタ)を使って

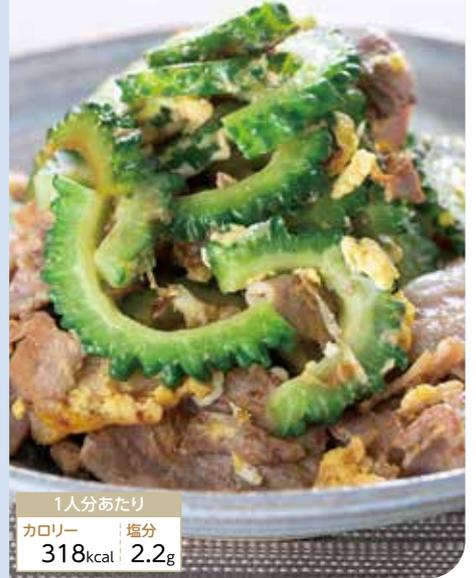
豚肉とゴーヤのおかか炒め

材料(2人分)

- 栃木県産豚肉切り落とし(カタ) 200g
- 赤唐辛子(種を除いて輪切り) 1本
- 油 適量
- ゴーヤ 1本
- 本酒 大さじ1
- 削り節 1/2袋(2g)
- 卵(溶く) 1個
- しょうゆ 大さじ1
- 和風だしの素 小さじ1
- 削り節 1/2袋(2g)

作り方

- ① ゴーヤは縦半分に切ってワタを除き、7~8mm厚さに切る。
- ② フライパンに油と赤唐辛子を入れて加熱し、香りが出たら豚肉を入れて炒める。豚肉に焼き色が付いたらゴーヤを加えて酒をふり、削り節を加えて更に炒める。
- ③ ゴーヤに軽く火が通ったら混ぜ合わせたAを加えて炒め合わせ、仕上げに削り節を振り全体を炒め合わせる。



1人分あたり
 カロリー 318kcal
 塩分 2.2g

4 **おすすめレシピ**

13 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)
 消費期限: 宅配日より約2日

レシピ

栃木県産豚肉を使い勝手の良い切り落としにしました。

チルド 本体 **450円**
 (税込486円)
 200g
 (225円/100g)

5 **おすすめレシピ**

14 赤魚昆布仕立て

調理例

旨みのある身質の赤魚を北海道の昆布を使用した調味液で味付けしました。

焼く

冷凍 本体 **350円**
 (税込378円)
 2切(160g)

6 **おすすめレシピ**

15 はるさめの炒め物(鶏ひき肉・野菜入り)

人気商品

調理例

鶏ひき肉と野菜を使い、素材の旨みと彩りにこだわったはるさめの炒め物です。

レンジ

冷凍 本体 **580円**
 (税込626円)
 180g×2

16 本格四川麻婆ソース

調理例

熟成された味噌のkokとうまみ、豆板醤の程よい辛味と風味が本格的な麻婆ソースです。1袋で2~4人分出来上がります。

炒める

常温 本体 **320円**
 (税込346円)
 220g

17 イカネギトロ

盛付例

人気商品

トロツとしたマグロの食感とコリツとしたイカの食感がクセになる食材人気の商品です。

解凍

冷凍 本体 **670円**
 (税込724円)
 100g×2パック

18 ジャーチャー麺セット

調理例

人気商品

刺激のある辛さがあとを引くソースを麺にたっぷり絡めて、汁なし麺をお召し上がりください。

茹でる

冷凍 本体 **570円**
 (税込616円)
 ラーメン2個、ジャーチャー麺の素2パック

沖縄名産

19 New 沖縄もすく天ぷら(もちっとタイロ)

調理例

沖縄県産の新鮮なもすく天ぷらです。衣をもちりとさせ、沖縄風に仕上げています。

レンジ

冷凍 本体 **398円**
 (税込430円)
 特別価格
 2枚(140g)

20 あじチーズソテー

調理例

鹿児島で水揚げされた真あじを三枚卸しにし、チーズ入りソテーに仕上げました。

焼く

冷凍 本体 **390円**
 (税込421円)
 180g(4~7枚)

お弁当にも便利

21 のり佃煮

盛付例

余分な調味料を控え、ひとえくさの持つ自然な塩味の食感を残しながら、飽きのこない薄味に仕上げたこだわりののり佃煮です。

解凍

冷凍 本体 **210円**
 (税込227円)
 60g

22 つかいきりナポリタン

調理例

トマトのやさしい酸味と玉ねぎの甘みをいかした、彩りの良いナポリタンです。

湯せん

冷凍 本体 **210円**
 (税込227円)
 160g

23 ささみのサクサク揚げ

調理例

国産若鶏のささみを、にんにくをベースに味付けをし、カリッとした衣で仕上げました。

レンジ 揚げる

冷凍 本体 **340円**
 (税込367円)
 150g

24 チキンナゲット

調理例

国産鶏肉を使用したチキンナゲットです。油調済みです。

レンジ 揚げる

冷凍 本体 **550円**
 (税込594円)
 24個

3



Aコース

8月8日(月)

Bコース

8月9日(火)

③広島県産冷凍かきを使って

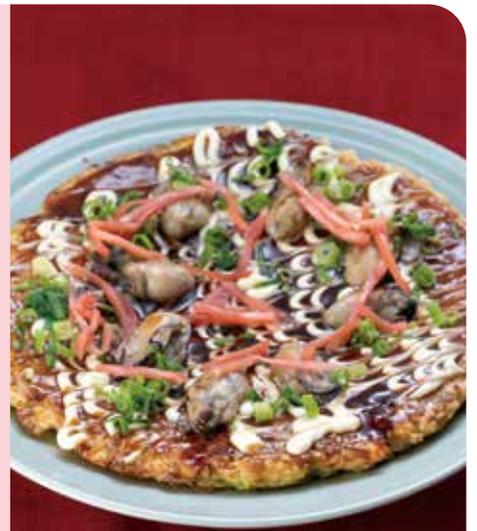
岡山名物カキオコ

材料(2人分)

- 小麦粉……………100g
- 和風だしの素……………大さじ1
- 卵……………1個
- 水……………120ml
- 広島県産冷凍かき……………150g
- 油……………適量
- キャベツ(千切り)……………1/6個
- 揚げ玉……………大さじ2
- お好み焼きソース……………適量
- マヨネーズ……………適量
- 紅生姜……………適量
- 万能ねぎ(小口切り)……………適量

作り方

- ① かきは解凍して水洗いし、水気を拭き取る。
- ② ボウルに①を入れて混ぜ合わせ、キャベツ、揚げ玉、小さめの牡蠣を入れて全体を混ぜ合わせる。
- ③ ホットプレートに油を熱して②を流し入れ、丸く広げて焼く。焼き色がつけいたら裏返して火を通す。
- ④ ホットプレートの空いたスペースに油を熱して大き目の牡蠣を焼き、牡蠣が焼けたら③にのせる。
- ⑤ 器に盛り付け、お好み焼きソース、マヨネーズをかけ、紅生姜をのせて万能ねぎを散らす。



1人分あたり
 カロリー 381kcal
 塩分 3.5g

おすすめセレクト
7

調理例
骨 ナン

25 フライパンでできる
骨取りがけいの和風唐揚げ
※まれに小骨が残っている場合がございます

かれいのに和風の下味を付け、唐揚粉をまぶしました。骨取り済みなのでお子様にも安心です。

焼く

冷凍 本体 390円
(税込421円)
4切

おすすめセレクト
8

26 栃木県産
豚バラ肉す切り

栃木県産の豚バラ肉をうす切りにしてお届けします。豚しゃぶや煮物炒め物等にどうぞ。

冷凍 本体 540円
(税込583円)
200g
(270円/100g)

おすすめセレクト
9
人気商品

27 境港でつくった
あじフライ

鳥取県境港産のあじを使用し、衣付けを一枚一枚手作業で仕上げました。冷めてもサクサク感を味わえます。

揚げ

冷凍 本体 470円
(税込508円)
4枚(200g)

調理例

28 三田屋コロッケ

三田屋オリジナルのパン粉を使用しました。冷めてもパリッとした食感です。

揚げ

冷凍 本体 350円
(税込378円)
2個(140g)

調理例
お肉も入って便利! / パイヤーイチオシ

29 **New**
野菜たっぷり
旨塩焼きうどん

国産小麦を使用しうどんと豚小間肉、海鮮だしの効いた塩だれをセットにしました。塩味の焼きうどんで一味違った商品になっております。

炒める

冷凍 本体 640円
(税込691円)
2人用

調理例
京都やま六

30 さわらとろみ漬

生姜を加えた醤油タレにさわらを漬けました。

焼く

冷凍 本体 490円
(税込529円)
2切(140g)

調理例

31 フライパンで
海鮮焼き小籠包

ぷりぷりのエビとホタテとイカが詰まったジュースで本格的な小籠包です。カリッとした香ばしい食感をお楽しみください。

焼く

冷凍 本体 528円
(税込570円)
12個(240g)

調理例
パイヤーイチオシ

32 銀座伴助
赤魚フィーレ干し

秘伝のタレに漬け込み美味しい味に仕上げました。

焼く

冷凍 本体 500円
(税込540円)
1枚(230g)

瀬戸内グルメ
200

33 **New**
兵庫県産甘えび
(生食用)

兵庫県で水揚げされた大きめの甘えびです。

解凍

冷凍 本体 660円
(税込713円)
200g

調理例

34 天然真鯛の
宇和島鯛めし

瀬戸内産天然真鯛の刺身、特製のたれ、わかさぎをセットにしました。愛媛県宇和島の郷土料理がお楽しみいただけます。

解凍

冷凍 本体 1,070円
(税込1,156円)
126g

New
レシビ

35 広島県産
冷凍かき

最も身入りの良い時期の広島かきを鮮度・風味を損なわないよう一粒ずつ急速凍結しました。

冷凍 本体 470円
(税込508円)
150g

調理例

36 瀬戸内産
すずき切身

瀬戸内海で獲れた新鮮なすずきを切身加工しました。弾力のある淡白な身は脂肪が少なく、繊細で風味の良い上品な味わいです。

冷凍 本体 680円
(税込734円)
2切(140g)

4



Aコース

8月10日(水)

Bコース

8月11日(木)

③7国産若鶏モモ肉を使って

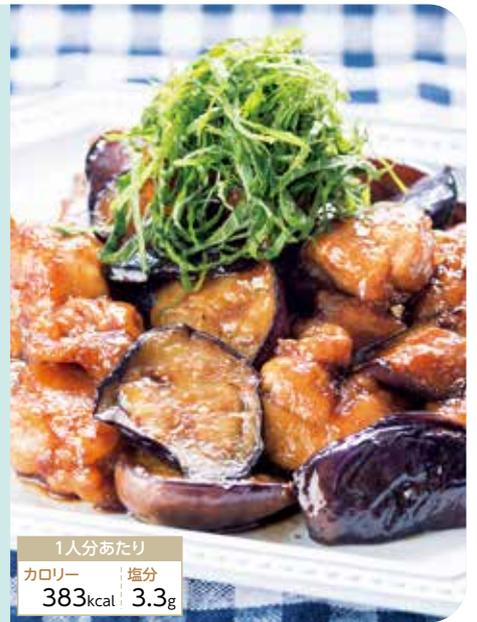
鶏肉となすの南蛮煮

材料(2人分)

- 国産若鶏モモ肉 200g
- 塩・こしょう 少々
- 片栗粉 適量
- なす 4本
- 油 適量
- しょうゆ・酢 各大さじ2
- 砂糖・酒 各大さじ1
- 大葉(千切り) 5枚

作り方

- 鶏肉は食べやすい大きさに切り分けて塩・こしょうをし、薄く片栗粉をまぶす。
- なすは乱切りにし、水にさらした後、水気をしっかり切る。
- フライパンに油を熱し、②を炒めてしんなりしてきたら一旦皿に取り出す。
- フライパンに油を足して①を入れて焼き、火が通ったら余分な油をキッチンペーパーで拭き取り、③を戻し入れる。
- 合わせたAを回し入れて全体によく絡める。
- 器に盛り付けて大葉をのせる。



1人分あたり
 カロリー 383kcal
 塩分 3.3g

10 おすすめセレクト

37 国産若鶏モモ肉
 消費期限:宅配日より約2日

新鮮な国産若鶏モモ肉をお届けします。

冷蔵 本体 **350円**
 (税込378円)
 200g (175円/100g)

11 おすすめセレクト

38 黄金生姜入り 国産豚豚味噌焼き

国産豚肉を高知県産の黄金生姜入り白味噌風味のタレに漬込みました。お好みの野菜と一緒に炒めてどうぞ。

冷凍 本体 **330円**
 (税込356円)
 150g

12 おすすめセレクト

39 氷温造り あじの南蛮漬

国産のあじを国産野菜と調味酢に漬込み氷温熟成しました。まろやかな酸味がご世代の方も好まれる味付けです。

冷凍 本体 **330円**
 (税込356円) 特別価格
 200g

40 子持ち アサバカレイ切身

卵が比較的大きい種類のカレイですので身も卵も存分に楽しんでいただけます。

冷凍 本体 **440円**
 (税込475円)
 2切(200g)

41 熟成紅鮭切身

新鮮な紅鮭を使用し、じっくりと時間をかけて、塩水に漬け込みました。

冷凍 本体 **550円**
 (税込594円)
 2切(140g)

42 海鮮丼の具 (甘エビ・帆立・めかぶ)

甘えび・帆立・めかぶを特製の調味ダレにあわせました。ご飯にかけて丼としてどうぞ。

冷凍 本体 **680円**
 (税込734円)
 180g

43 ビビンバ チャーハンセット

簡単にご家庭でビビンバチャーハンをお楽しみいただけます。添付の辛味の素でお好みの辛さに調節してください。

冷凍 本体 **620円**
 (税込670円)
 200g

44 国産とちお揚げ
 消費期限:宅配日より約2日

1枚1枚手揚げで仕上げた大きな油揚げです。焼いていただく他、煮物にもどうぞ。

冷蔵 本体 **270円**
 (税込292円)
 1枚

45 やりいか柔らか煮

やりいかを甘辛く煮付けました。温めると一層美味しくお召上がりいただけます。

冷凍 本体 **480円**
 (税込518円)
 150g

46 昔のままの野菜天

国内産のキャベツ、人参、玉ねぎ、ごぼうの4種類の野菜を良質な魚肉と練り合わせて作った野菜天です。

冷蔵 本体 **278円**
 (税込300円)
 4枚(240g)

47 国産具材の茶碗蒸し

すべて国産にこだわった具材の入った、食べ応えのある味わい豊かな茶碗蒸しです。

冷蔵 本体 **430円**
 (税込464円)
 160g×2個

48 New 京がんも

豆腐ベースの生地ににんじん・ごまを加えたシンプルで大きなサイズのがんもどきです。

冷凍 本体 **250円**
 (税込270円)
 4個(120g)

5



Aコース

8月17日(水)

Bコース

8月18日(木)

⑤ 栃木県産豚小間肉(モモ)を使って

豚肉とトマトのピリ辛炒め

材料(2人分)

- 栃木県産豚小間肉(モモ) …… 200g
- ねぎ(みじん切り) …… 1/2本
- しょうが(みじん切り) …… 1/2片
- にんにく(みじん切り) …… 1片
- 油 …… 適量
- トマト(くし形切り) …… 2個
- にら(粗みじん切り) …… 5本
- みそ・酒 …… 各小さじ2
- 砂糖・しょうゆ …… 各小さじ1
- 鶏ガラスープの素 …… 小さじ1/2
- 豆板醤 …… 小さじ1/2
- 水 …… 大さじ1

作り方

- フライパンに油を熱し、ねぎ、しょうが、にんにくを入れて炒める。香りが立ったら豚肉を加えて炒め、肉の色が変わったらトマトを加えて更に炒める。
- トマトの皮がめくれてきたら、混ぜ合わせたAとにらを加えて全体を炒め合わせ、器に盛り付ける。



1人分あたり
 カロリー 295kcal
 塩分 1.9g

おすすめレシピ
13
 えび4
 なす2
 さつまいも2

New
49
天丼の具セット

上質な小麦粉を使用して作った天ぷらです。だしを効かせながらもマイルドな甘口タレを添付しました。

レンジ

冷凍 本体 **650円**
 (税込702円)
 2人用

おすすめレシピ
14

50
銀座伴助
シマホッケフィレ干し

秘伝のタレに漬け込み美味しい味に仕上げました。

焼く

冷凍 本体 **500円**
 (税込540円)
 1枚(230g)

おすすめレシピ
15

合わせて便利

51
栃木県産豚小間肉(モモ)
 消費期限:宅配日より約2日

栃木県産豚の小間肉をお届けします。

レシピ

チルド 本体 **440円**
 (税込475円)
 200g
 (220円/100g)

おすすめレシピ
16

52
完熟トマトと
チーズのハヤシルー

短時間調理で一晩寝かせた深いコクが味わえるハヤシルーです。1袋で約4皿分作れます。

煮る

常温 本体 **330円**
 (税込356円)
 110g

おすすめレシピ
17

53
野菜餃子

野菜をたっぷり使用したシンプルな餃子です。

焼く

冷凍 本体 **490円**
 (税込529円)
 12個(216g)

おすすめレシピ
18

54
果汁たっぷり豚焼き厚切り
(栃木県産豚肉使用)

厚切りにした豚肉はスリット入りで柔らかく食べやすくなっています。ご飯が進む商品です。

焼く

冷凍 本体 **680円**
 (税込734円)
 300g

おすすめレシピ
19

55
天津飯

卵と混ぜて焼くだけの簡単調理で、美味しい天津飯が出来上がります。

焼く

冷凍 本体 **435円**
 (税込470円)
 142g

おすすめレシピ
20

56
New
凍り豆腐の
含め煮

高野豆腐を旨味のある京風だしでやわらかく上品に煮含めました。

解凍
湯せん

冷凍 本体 **390円**
 (税込421円)
 2枚(220g)

おすすめレシピ
21

57
かぼちゃグラタン

北海道産生乳と国産のかぼちゃ及びたまねぎを使用した、クリーミーなグラタンです。

レンジ

冷凍 本体 **450円**
 (税込486円)
 2個(230g)

おすすめレシピ
22

58
New
北海道いももち

北海道産男爵いもを使用した北海道の郷土料理です。柔らかくもちもち食感が特徴でじゃがいもの柔らかさが感じられる一品です。

焼く
揚げる

冷凍 本体 **340円**
 (税込367円)
 8個(200g)

おすすめレシピ
23

59
コリアンチチミ
(たれ付)

国産の小麦粉や野菜などの具材で作ったチチミです。[外はカリッと、中もっちり]の食感を味わえる、韓国のお好み焼きです。

焼く
トースター

冷凍 本体 **528円**
 (税込570円)
 2枚(230g)

おすすめレシピ
24

60
ピビンライスバーガー
(国産牛肉入) ※国産米使用

ライスバーガーに味付け牛肉とナムルを挟み、石焼ピビン風に仕上げました。

レンジ

冷凍 本体 **690円**
 (税込745円)
 125g×2個

6



Aコース

8月22日(月)

Bコース

8月23日(火)

⑦三陸早採りわかめを使って

わかめのピリ辛炒め

材料(2人分)

- 三陸早採りわかめ……………50g
- 赤唐辛子……………1本
- ごま油……………小さじ2
- 鶏ガラスープの素……………小さじ1/2
- 白髪ねぎ……………適量

作り方

- ① わかめは水で戻して水気を絞り、食べやすい大きさに切る。
- ② 唐辛子は種を取り除き、小口切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、①と②を入れてサッと炒める。
- ④ 鶏ガラスープの素を加えて炒め合わせる。
- ⑤ 器に盛り付けて白髪ねぎをのせる。



1人分あたり
カロリー 45kcal 塩分 0.8g

おすすめセレクト
16
New
61 梨果汁でやわらか
国産豚肩ロースとんでき(生姜風味)

国産豚肩ロースをスティック状にカットし、しょうが風味のたれに漬け込みました。

焼く

冷凍 本体 **450円**
(税込486円)
200g

おすすめセレクト
17
人気商品
62 ダブルごまだれ冷し中華
(栃木県産小麦粉使用)

まるやかでコクのある白練り胡麻と見た目際立つ黒すり胡麻をマヨネーズをベースにしたスープと合わせました。麺との相性抜群です。

茹でる

チルド 本体 **390円**
(税込421円)
2人用

おすすめセレクト
18
63 焼津海鮮組
かつお刺身

太平洋で漁獲された鰹を活きたまま船上で即凍結しました。

解凍

冷凍 本体 **400円**
(税込432円)
100g

64 イカフライの
チリソースセット

イカフライと野菜を合わせて、簡単にイカフライのチリソース和えができます。

炒める

冷凍 本体 **440円**
(税込475円)
140g

65 野菜と炒める
豚バラキムチ炒め

豚バラ肉を酸味とコクのあるキムチのたれで味付けしております。

炒める

冷凍 本体 **440円**
(税込475円)
180g

66 炭や塩鶏すなぎも

炭火焼肉専門店「炭や」のメニューの一つです。国産の鶏すなぎもを原料としています。

焼く

冷凍 本体 **710円**
(税込767円)
150g

67 三陸早採りわかめ

三陸産のわかめを早い時期に収穫したので茎も柔らかく、サラダなどに最適です。

レンジ

チルド 本体 **278円**
(税込300円)
100g

68 ひとつち野菜焼売

野菜をたっぷり使用した餡をあっさりとした味付けで仕上げました。お弁当にも最適です。

蒸す
レンジ

冷凍 本体 **278円**
(税込300円)
6個(96g)

簡単便利
69 照焼煮込み
ハンバーグ

鶏肉と豚肉を使用したシンプルなハンバーグに、照焼ソースを合わせました。湯せんでお召し上がりいただけます。

湯せん

冷凍 本体 **470円**
(税込508円)
200g
(100g×2個)

70 ふっくら
サバ味噌煮

脂ののったサバを焼き上げ、特製みそだれで煮込みました。湯せん調理で簡単にお召し上がりいただけます。

湯せん

冷凍 本体 **500円**
(税込540円)
200g(100g
1(切)×2袋]

71 ホッキ貝サラダ

食感の良い北寄貝をマヨネーズで合わせサラダにしました。

解凍

冷凍 本体 **430円**
(税込464円)
100g

72 廖さんの
海鮮中華丼の具

いか、えび、帆立の三種類の海鮮と、人参、椎茸、筍、白菜の四種類の野菜を具材に、塩味ベースの味付けに仕上げました。

湯せん
レンジ

冷凍 本体 **590円**
(税込637円)
180g×2

7



Aコース

8月24日(水)

Bコース

8月25日(木)

⑭無着色辛子めんたいこを使って

和風明太子パスタ

材料(2人分)

- 無着色辛子めんたいこ……………50g
- スパゲティ……………160g
- 玉ねぎ(薄切り)……………1/2個
- にんにく(薄切り)……………1片
- バター……………20g
- 和風だしの素……………小さじ2
- しょうゆ……………大さじ1と1/2
- 刻みのり……………適量
- 大葉(千切り)……………4枚

作り方

- ①めんたいこは解凍して薄皮を除く。
- ②鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を加え、スパゲティを表示より1分短く茹でる。
- ③フライパンにバターとにんにくを入れて加熱し、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、茹で汁1/2カップ、②、④を加え全体を炒め合わせ、最後に①を加えて全体を混ぜ合わせる。(めんたいこは最後にのせる用として少し残しておく)
- ④器に盛り付け、残りのめんたいこをのせ、刻みのりと大葉を散らす。



1人分あたり
 カロリー 451kcal
 塩分 4.5g

73 栃木県産 豚バラうす切り

栃木県産の豚バラ肉をうす切りしてお届けします。豚しゃぶや煮物炒め物等にどうぞ。

冷凍 本体 **540円** (税込583円)
 200g (270円/100g)

74 無着色 辛子めんたいこ

新鮮なタラコそのままの持ち味を、丁寧に引き出しています。ご飯がすすみます!

冷凍 本体 **580円** (税込626円)
 90g

75 真ほっけ開き(甘塩)

北海道産の脂ののった真ほっけを開いて、甘塩にして仕上げました。

冷凍 本体 **360円** (税込389円)
 2枚(200g)

76 国産鶏のももミンチ

ジュースでコクのある鶏もも肉は、そぼろあんやハンバーグ、ロールキャベツ等様々なお料理に重宝します。保存しやすいチャック式です。

冷凍 本体 **350円** (税込378円)
 400g (87円/100g)

77 身厚な三陸産カット いがバター醤油ソース付

三陸産の身厚なアカイカを食べやすく加工しました。添付のバター醤油ソースが美味しさを一層引き立てます。

冷凍 本体 **390円** (税込421円)
 225g

78 焼小籠包

ふれあい食材の人気商品*ドラゴン餃子*を作るドラゴンソースの焼小籠包です。食べた瞬間肉汁たっぷりで旨味のある美味しいスープがふれれます。

冷凍 本体 **698円** (税込754円) 特別価格
 300g (25g×12個)

79 むきえびのチリソース(大)(甘口)

特製のチリソースが自慢です。海老はプリプリ感と旨味が抜群です。

冷凍 本体 **670円** (税込724円)
 200g

80 もずくとなまこ(黒酢味)

瀬戸内産のなまこと沖縄県産のもずくを黒酢味の酢の物にしました。なまこのコリコリ感ともずくのツルツル感が絶妙です。

冷凍 本体 **340円** (税込367円)
 140g

81 豚バラ軟骨 トロトロ煮込み

とろけるほどの食感!!軟骨ごと食べられるように食感がトロトロになるまで煮込みました。

湯せん 本体 **720円** (税込778円)
 200g

82 サーモンはらすの旨み干し

アトランティックサーモンのハラスを、魚醤に漬け込み軽く干しました。

冷凍 本体 **470円** (税込508円)
 200g

83 スパイシー チョリソー

発色剤、保存料、化学調味料、7大アレルギー未使用のピリッと辛いあらびきタイプの腸詰めソーセージです。

チルド 本体 **530円** (税込572円)
 150g

84 たこ生姜天

食べやすいスティック状の生地にタコと生姜を加えました。おでん種にも最適です。

チルド 本体 **230円** (税込248円)
 5本

8



Aコース

8月29日(月)

Bコース

8月30日(火)

⑨6産直めかぶ(タレ付)を使って

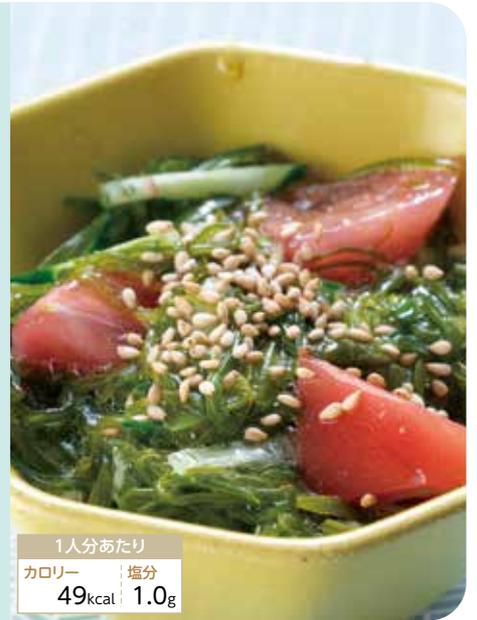
めかぶとトマトのさっぱり和え

材料(2人分)

- 産直めかぶ(タレ付).....2パック
- トマト(ひとくち大).....1/2個
- きゅうり(千切り).....1/2本
- めんつゆ.....大さじ1/2
- 酢.....小さじ1/2
- 白ごま.....適量

作り方

- ①めかぶは解凍し、タレを加えて混ぜ合わせる。
- ②ボウルにAを入れて混ぜ合せ、①、トマト、きゅうりを加えて全体を和え、器に盛り付け白ごまを振る。



1人分あたり
 カロリー 49kcal
 塩分 1.0g

おすすめセレクト
22
 85 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)

品の良い味わいが自慢の栃木県のブランド牛です。

冷凍 本体 **1,220円**
 200g (610円/100g) (税込1,318円)

おすすめセレクト
23
 86 にら餃子

にらをたっぷりと使用しにらの美味しさを際立たせた餃子です。

冷凍 本体 **440円**
 12個(216g) (税込475円)

おすすめセレクト
24
 87 ピンチョウ切り落とし

鮮度と色の良いピンチョウ鯖を凍結し、食べやすくカットしました。

冷凍 本体 **530円**
 120g (税込572円)

盛付例
 88 北海道えりも発お刺身たこ

北海道えりも岬周辺で獲れた柳たこを刺身にスライスし、日高産の刻み昆布を敷き詰めました。

冷凍 本体 **440円**
 80g (税込475円)

89 栃木県産豚ロースうす切り

栃木県産の豚ロースをうす切りにしてお届けします。豚しゃぶ等にもどうぞ。

冷凍 本体 **560円**
 200g (280円/100g) (税込605円)

調理例
90 船凍メカジキ切身

鮮度の良いメカジキを切身にしました。

冷凍 本体 **500円**
 2切(140g) (税込540円)

調理例
91 栃木県産小麦の生うどん(つゆ付)

栃木県産小麦(ワイノワダチ)を100%使用した生うどんです。添付のつゆは本醸造醤油にかつおぶし・魚介のだしを効かせた濃縮つゆです。

チルド 本体 **330円**
 2人用 (税込356円)

調理例
92 野菜かき揚げ(えび入り)

5種類の野菜を程良く配合し、甘えびをトッピングしました。油で揚げてお召し上がりください。

冷凍 本体 **278円**
 60g×2個 (税込300円)

盛付例
93 あじと3種の野菜のマリネ

国産のあじを三枚おろしにし、セイゴ、腰骨を取り除き調味液に漬け込み国産野菜と合わせ、まろやかなマリネにしました。

冷凍 本体 **310円**
 100g (税込335円)

調理例
94 北海道十勝産スイートコーン

北海道十勝産スイートコーンを冷凍にしました。サラダやシチュー、スープなど幅広くご利用いただけます。

冷凍 本体 **230円**
 200g (税込248円)

調理例
95 ふっくら蒸し豆腐和風あんかけ

国産大豆使用の豆腐とたっぷりの野菜を使いふっくらと仕上げた蒸し豆腐に、和風あんをセットしました。

冷凍 本体 **340円**
 190g (税込367円)

盛付例
96 産直めかぶ(タレ付)

三陸産のめかぶをボイル後、スライスしました。オリジナルの添付たれをかけてお召し上がりください。

冷凍 本体 **240円**
 (めかぶ40g、タレ7g)×2 (税込259円)

選べる 食卓宅配便

1回あたり12品の中から、好きな食材を
ご自由にお選びいただける、
セレクトタイプのコースです。



好きなもの
選べるから
とっても便利!!

**ご注意
ください!!**

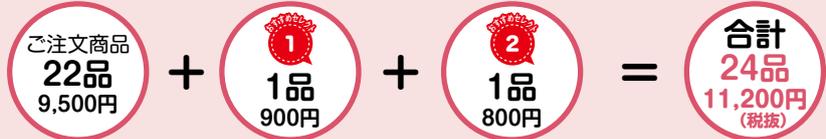
1ヶ月最大8回の宅配となります。
1ヶ月合計で**24品以上**または、
11,200円以上お選びください。
(税込12,096円)

もし...
選り忘れちゃった
ときは...



ご注文商品が合計24品または11,200円に満たない場合は、
不足分の商品数をおすすめ食材 **1** から **24** を、順を追って充当いたします。

例)
ご注文商品数**22品**で、
9,500円の場合



※不足分の商品については対象商品の宅配日にお届けさせていただきます。

既におすすめ食材をご注文されている場合は、ご注文いただいたおすすめ食材以外で順を追って
充当いたします。

例)
既におすすめ食材 **1**、**2**
をご注文いただいている場合



23品でも
11,200円以上
なら(税抜)
OK!

価格

ご注文いただいた商品の単価を合計した
金額が当月のご利用価格となります。

ご注文の合計が
24品以上または
11,200円以上(税込12,096円)
になるように、よく確認してね。

選ぶのが大変... という方には...

選ばなくても
厳選食材が届くから
ラクチン!!



おすすめセレクト

おすすめマーク **1** ~ **24** のついた商品(合計24品)です。
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

今月のおすすめセレクト(24品)

価格

11,900円 (税抜)
(税込12,850円)

選べる食卓宅配便 は、**自動継続制**のコースです。

1度お申し込みいただければ、翌月から毎月お届けいたします。



選べる食卓宅配便 2022年
ご注文書 8月

ご氏名

ご住所

TEL

締切日

Aコース 7月13日(水)
Bコース 7月14日(木)

ご注文方法

●おすすめセレクトを注文する場合は、注文するに○をつけてください。
●おすすめセレクトを注文しない場合は、以下商品よりお選びください。
※おすすめセレクトは単品の合計金額となっておりますので、税込価格がずれる場合がございます。ご了承ください。

おすすめセレクト 24品 11,900円(税込12,850円)

注文する

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	No.
1回目 Aコース 8月1日(月) Bコース 8月2日(火)	1	① 栃木県産豚ロースしゃぶしゃぶ用	200g(280円/100g)	冷凍	560円(税込605円)	1	1
	2	② きはだまぐる腹身ステーキ用	2切(200g)	冷凍	580円(税込626円)	2	2
	3	③ 栃木県産ポークハンバーグ	2個(240g)	冷凍	470円(税込508円)	3	3
	4	天然ひらめ(ムニエル用)	120g	冷凍	450円(税込486円)	4	4
	5	海鮮XO醤炒めセット	150g	冷凍	560円(税込605円)	5	5
	6	氷温造りサバの味噌煮	90g×2	冷凍	410円(税込443円)	6	6
	7	牛肉の柳川風	160g	冷凍	410円(税込443円)	7	7
	8	かぼちゃのポタージュ	200g	冷凍	360円(税込389円)	8	8
	9	レンジDEスティックコロッケ	8個(160g)	冷凍	350円(税込378円)	9	9
	10	ふんわり野菜揚げ	8個(144g)	冷凍	330円(税込356円)	10	10
	11	国産鶏のふんわりつくね	10個(230g)	冷凍	440円(税込475円)	11	11
	12	北海道産ミックスビーンズ	300g	冷凍	340円(税込367円)	12	12
2回目 Aコース 8月3日(水) Bコース 8月4日(木)	13	④ 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)	200g(225円/100g)	チルド	450円(税込486円)	13	13
	14	⑤ 赤魚昆布仕立て	2切(160g)	冷凍	350円(税込378円)	14	14
	15	⑥ はるさめの炒め物(鶏ひき肉・野菜入り)	180g×2	冷凍	580円(税込626円)	15	15
	16	本格四川麻婆ソース	220g	常温	320円(税込346円)	16	16
	17	イカネギトロ	100g×2パック	冷凍	670円(税込724円)	17	17
	18	ジャージャー麺セット	ラーメン2個、ジャージャー麺の素2パック	冷凍	570円(税込616円)	18	18
	19	沖縄もずく天ぷら(もちっとタイプ)	2枚(140g)	冷凍	398円(税込430円)	19	19
	20	あじチーズソテー	180g(4~7枚)	冷凍	390円(税込421円)	20	20
	21	のり佃煮	60g	冷凍	210円(税込227円)	21	21
	22	つかいきりナポリタン	160g	冷凍	210円(税込227円)	22	22
	23	ささみのサクサク揚げ	150g	冷凍	340円(税込367円)	23	23
	24	チキンナゲット	24個	冷凍	550円(税込594円)	24	24
3回目 Aコース 8月8日(月) Bコース 8月9日(火)	25	⑦ フライパンでできる骨取りかれの和風唐揚げ	4切	冷凍	390円(税込421円)	25	25
	26	⑧ 栃木県産豚バラうす切り	200g(270円/100g)	冷凍	540円(税込583円)	26	26
	27	⑨ 境港でつくったあじフライ	4枚(200g)	冷凍	470円(税込508円)	27	27
	28	三田屋コロッケ	2個(140g)	冷凍	350円(税込378円)	28	28
	29	野菜たっぷり旨塩焼きうどん	2人用	冷凍	640円(税込691円)	29	29
	30	さわらとろみ漬	2切(140g)	冷凍	490円(税込529円)	30	30
	31	フライパンで海鮮焼き小籠包	12個(240g)	冷凍	528円(税込570円)	31	31
	32	銀座伴助 赤魚フィーレ干し	1枚(230g)	冷凍	500円(税込540円)	32	32
	33	兵庫県産甘えび(生食用)	200g	冷凍	660円(税込713円)	33	33
	34	天然真鯛の宇和島鯛めし	126g	冷凍	1,070円(税込1,156円)	34	34
	35	広島県産冷凍かき	150g	冷凍	470円(税込508円)	35	35
	36	瀬戸内産すずき切身	2切(140g)	冷凍	680円(税込734円)	36	36
4回目 Aコース 8月10日(水) Bコース 8月11日(木)	37	⑩ 国産若鶏モモ肉	200g(175円/100g)	チルド	350円(税込378円)	37	37
	38	⑪ 黄金生姜入り国産豚味噌焼き	150g	冷凍	330円(税込356円)	38	38
	39	⑫ 氷温造りあじの南蛮漬	200g	冷凍	330円(税込356円)	39	39
	40	子持ちアサバカレイ切身	2切(200g)	冷凍	440円(税込475円)	40	40
	41	熟成紅鮭切身	2切(140g)	冷凍	550円(税込594円)	41	41
	42	海鮮丼の具(甘エビ・帆立・めかぶ)	180g	冷凍	680円(税込734円)	42	42
	43	ピビンパチャーハンセット	200g	冷凍	620円(税込670円)	43	43
	44	国産とちお油揚げ	1枚	チルド	270円(税込292円)	44	44
	45	やりいか柔らか煮	150g	冷凍	480円(税込518円)	45	45
	46	昔のままの野菜天	4枚(240g)	チルド	278円(税込300円)	46	46
	47	国産具材の茶碗蒸し	160g×2個	チルド	430円(税込464円)	47	47
	48	京がんも	4個(120g)	冷凍	250円(税込270円)	48	48



※合計**24品以上**、または**11,200^{税抜}円以上**に
 (税込12,096円)
 になっているか、十分にご確認ください。

※ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する
 以外は、一切使用しません。

合計

金額
税抜
円
税込
円

品
税抜
円
税込
円

キ
ン
ト
ン

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	No.
5回目 Aコース 8月17日(水) Bコース 8月18日(木)	49	13 天丼の具セット	2人用	冷凍	650円 (税込702円)	1	49
	50	14 銀座伴助シマホッケフィーレ干し	1枚(230g)	冷凍	500円 (税込540円)	1	50
	51	15 栃木県産豚小間肉(モモ)	200g(220円/100g)	チルド	440円 (税込475円)	1	51
	52	完熟トマトとチーズのハヤシ・ルー	110g	常温	330円 (税込356円)	1	52
	53	野菜餃子	12個(216g)	冷凍	490円 (税込529円)	1	53
	54	果汁たっぷり豚焼き厚切り(栃木県産豚肉使用)	300g	冷凍	680円 (税込734円)	1	54
	55	天津飯	142g	冷凍	435円 (税込470円)	1	55
	56	凍り豆腐の含め煮	2枚(220g)	冷凍	390円 (税込421円)	1	56
	57	かぼちゃグラタン	2個(230g)	冷凍	450円 (税込486円)	1	57
	58	北海道いももち	8個(200g)	冷凍	340円 (税込367円)	1	58
59	コリアンチヂミ(たれ付)	2枚(230g)	冷凍	528円 (税込570円)	1	59	
60	ビビンバライスバーガー(国産牛肉入)	125g×2個	冷凍	690円 (税込745円)	1	60	
6回目 Aコース 8月22日(月) Bコース 8月23日(火)	61	16 梨果汁でやわらか国産豚肩ロースとんてき(生姜風味)	200g	冷凍	450円 (税込486円)	1	61
	62	17 ダブルごまだれ冷し中華(栃木県産小麦粉使用)	2人用	チルド	390円 (税込421円)	1	62
	63	18 焼津海鮮組 かつお刺身	100g	冷凍	400円 (税込432円)	1	63
	64	イカフライのチリソースセット	140g	冷凍	440円 (税込475円)	1	64
	65	野菜と炒める豚ばらキムチ炒め	180g	冷凍	440円 (税込475円)	1	65
	66	炭や塩鶏すなぎも	150g	冷凍	710円 (税込767円)	1	66
	67	三陸早採りわかめ	100g	チルド	278円 (税込300円)	1	67
	68	ひとつち野菜焼売	6個(96g)	冷凍	278円 (税込300円)	1	68
	69	照焼煮込みハンバーグ	200g(100g×2個)	冷凍	470円 (税込508円)	1	69
	70	ふっくらサバ味噌煮	200g[100g(1切)×2袋]	冷凍	500円 (税込540円)	1	70
71	ホッキ貝サラダ	100g	冷凍	430円 (税込464円)	1	71	
72	廖さんの海鮮中華丼の具	180g×2	冷凍	590円 (税込637円)	1	72	
7回目 Aコース 8月24日(水) Bコース 8月25日(木)	73	19 栃木県産豚バラうす切り	200g(270円/100g)	冷凍	540円 (税込583円)	1	73
	74	20 無着色辛子めんたいこ	90g	冷凍	580円 (税込626円)	1	74
	75	21 真ほっけ開き(甘塩)	2枚(200g)	冷凍	360円 (税込389円)	1	75
	76	国産鶏のももミンチ	400g(87円/100g)	冷凍	350円 (税込378円)	1	76
	77	身厚な三陸産カットいかバター醤油ソース付	225g	冷凍	390円 (税込421円)	1	77
	78	焼小籠包	300g(25g×12個)	冷凍	698円 (税込754円)	1	78
	79	むきえびのチリソース(大)(甘口)	200g	冷凍	670円 (税込724円)	1	79
	80	もずくとなまこ(黒酢味)	140g	冷凍	340円 (税込367円)	1	80
	81	豚バラ軟骨トロトロ煮込み	200g	冷凍	720円 (税込778円)	1	81
	82	サーモンはらすの旨み干し	200g	冷凍	470円 (税込508円)	1	82
83	スパイシーチリソー	150g	チルド	530円 (税込572円)	1	83	
84	たこ生姜天	5本	チルド	230円 (税込248円)	1	84	
8回目 Aコース 8月29日(月) Bコース 8月30日(火)	85	22 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)	200g(610円/100g)	冷凍	1,220円 (税込1,318円)	1	85
	86	23 にら餃子	12個(216g)	冷凍	440円 (税込475円)	1	86
	87	24 ビンチョウ切り落とし	120g	冷凍	530円 (税込572円)	1	87
	88	北海道えりも発お刺身たこ	80g	冷凍	440円 (税込475円)	1	88
	89	栃木県産豚ロースうす切り	200g(280円/100g)	冷凍	560円 (税込605円)	1	89
	90	船凍メカジキ切身	2切(140g)	冷凍	500円 (税込540円)	1	90
	91	栃木県産小麦の生うどん(つゆ付)	2人用	チルド	330円 (税込356円)	1	91
	92	野菜かき揚げ(えび入り)	60g×2個	冷凍	278円 (税込300円)	1	92
	93	あじと3種の野菜のマリネ	100g	冷凍	310円 (税込335円)	1	93
	94	北海道十勝産スイートコーン	200g	冷凍	230円 (税込248円)	1	94
95	ふっくら蒸し豆腐 和風あんかけ	190g	冷凍	340円 (税込367円)	1	95	
96	産直めかぶ(タレ付)	(めかぶ40g、タレ7g)×2	冷凍	240円 (税込259円)	1	96	



選べる食卓宅配便 アンケート

2022年

8月

お客様からいただいた貴重なご意見は、今後のメニュー作成に反映させていただきますので、是非アンケートのご協力をお願いいたします。
ご記入後、切り離してふれあいさんにお渡しください。



アンケートにご協力頂いたお客様に

つぶらなカボス

1本
(190g)

もれなく
応募者全員に
プレゼント



※プレゼントの内容は、変更となる場合がございますので予めご了承ください。

応募方法: 本アンケート用紙を切り離してふれあいさんにお渡しください。
応募期間: 2022年9月8日(木)まで

※イメージ写真です。

① 今月(8月)の食材はいかがでしたでしょうか。ご意見をお聞かせください。

●良かった商品

1. _____ (理由) _____
2. _____ (理由) _____
3. _____ (理由) _____

●良くなかった商品

1. _____ (理由) _____
2. _____ (理由) _____
3. _____ (理由) _____

② その他JAふれあい食材についてお気づきの点やご意見・ご質問がありましたらご記入ください。

住所 〒 _____ 市 _____ 町 _____	電話番号 () - _____	氏名
ご注文内容 (○をお付けください) おすすめセレクト ・ 個別に選択	食事をされる方 (○をお付けください・複数回答可) 10歳未満・10歳代・20歳代・30歳代・40歳代 50歳代・60歳代・70歳代・80歳代・90歳代以上	JA名

ご協力ありがとうございました。ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する以外は、使用しません。また、ご承諾いただいた範囲内において、アンケートの一部を誌面でご紹介させていただく場合があります。

令和4年度
JA
ふれあい食材

川柳!
コンテスト開催!



作品大募集

詳細については別途ふれあいさんからお渡しいたします。
皆様からのご応募お待ちしております。

お申し込み、お問い合わせは
各食材センターへ

那須町・那須塩原市・大田原市

◆なすの食材センター
(JAなすの)

☎ 0287-63-2524

宇都宮市・上三川町・下野市(旧南河内町)

◆宇都宮食材センター
(JAうつのみや)

☎ 028-613-4122

☎ 0800-800-4595

日光市・鹿沼市・栃木市(旧西方町)

◆かみつが食材センター
(JAかみつが)

☎ 0289-60-2911

☎ 0800-800-4592

那須烏山市・那珂川町

矢板市・塩谷町・さくら市・

高根沢町

◆さくら食材センター
(JAなす南・JAしおのや)

☎ 028-681-5040

☎ 0800-800-4594

栃木市(旧栃木市・旧大平町
旧藤岡町・旧都賀町
旧岩舟町)

下野市(旧国分寺町・旧石橋町)
壬生町・小山市・野木町

◆県南食材センター
(JAしもつけ・JAおやま)

☎ 0285-30-5660

☎ 0800-800-4590

佐野市・足利市

◆県南食材センター(安足)
(JA佐野・JA足利)

☎ 0283-27-1328

☎ 0800-800-4591

真岡市・益子町・市貝町・茂木町・芳賀町

◆はが野食材センター
(JAはが野)

☎ 0285-70-1266

☎ 0800-800-4593



JAグループ栃木



やっぱり国産がいいね!
日本を、もっと食べよう!

~JAふれあい食材は国産農畜産物を推進しています~

公式SNSもチェック!!



Instagram



Twitter

各センターが不在の場合は

JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

までご連絡ください。



JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

☎ 0120-915-201

受付時間 月曜~金曜 8:40~17:00

土曜・日曜・祝日はご利用できません

乱丁・落丁の場合はおとりかえいたします。