

「人」が居るから「品」がある 「人」の想いが「品」になる。

ひとしなとは

使用しない添加物を定めた家庭の味
を作り手のこだわりと共に届ける食
品宅配カタログです。

ひとしな

人と品
hitoshina



2026/3-2
No.260

愛媛県

地元で収穫できる飼料を独自にブレンドした飼料
を与え広いスペースでゆったりと育てることで、
成長促進剤や抗生物質を使用せず生育したは
なが牛。手間暇かけながら大切に愛情を込めて
育てています。

作る「人」のやさしさが詰まった「品」に ひとしな ひとしな こだわっています。

はなが牛

HANAGA
beef

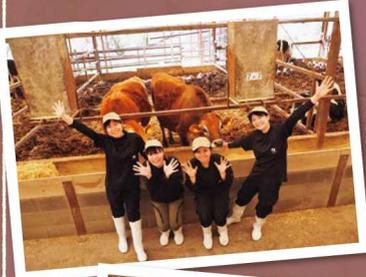
はなが牛



ゆうぼくのはなが牛の特徴は
約1ヶ月寝かせた「熟成肉」である事。
温度管理の行き届いた冷蔵庫にて熟成。
肉の香り、赤身の旨みをじっくりと引き出し、
ベストタイミングでお客様に提供しています。



株式会社ゆうぼく
感動してもらいたいから納得
する生産を行い、美味しく食べ
てもらえる食品を作り、笑顔の
サービスを行っています。



一頭一頭と
向き合いながら
大切に育てています。

はなが牛の【肉惣菜】 赤ワイン煮



image

煮込む前のひと手間「焼き」

下味に漬け込んだはなが牛の塊肉を煮込む
前にひとつひとつ手作業でソテーしているの
で、お肉の中に旨みが凝縮され、焼き上げた
香ばしさも加えています。



ポイル

赤身肉とコクのあるワインソース、野菜の旨み

自社の精肉店で最低3週間熟成させて柔らかくして旨味を高め、ベースの出汁、
お肉のマリネ、本煮込みにこだわり手間暇を惜しまず作りしました。

新登場

カロリー 167kcal 食塩相当量 0.8g

1 冷凍 6か月 小麦

はなが牛 赤ワイン煮

150g



税別 ¥2,060 (税込 ¥2,224)

新登場

カロリー 167kcal 食塩相当量 0.8g

2 冷凍 6か月 小麦

はなが牛 赤ワイン煮

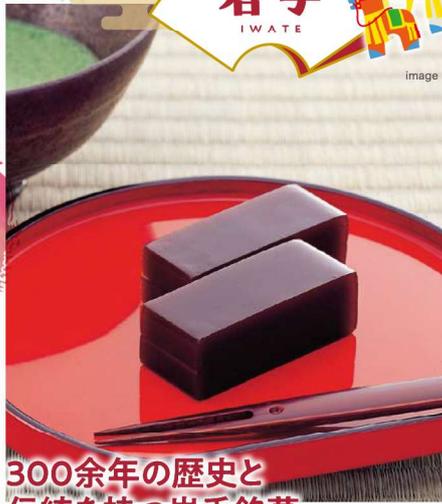
150g×2袋



税別 ¥3,980 (税込 ¥4,298)

岩手

IWATE



300余年の歴史と 伝統を持つ岩手銘菓

岩谷堂羊羹の代名詞、黒煉。黒糖の風味を生かし、コクとコシにこだわりのじっくり焼き上げました。

カロリー 283kcal 食塩相当量 0.08g

15 常温 1年6ヵ月

岩谷堂羊羹(黒煉)

260g

別 ¥649(税込)
(¥700)



粗挽き肉の風味と食感

岩手県産の赤身肉が特徴の短角牛と、二戸産の脂の美味しさにこだわった佐助豚を使用し粗挽きに挽いて独特の食感を出しました。

カロリー 210kcal 食塩相当量 0.8g

16 冷凍 6ヵ月 小麦 卵

短角牛と佐助豚のハンバーグ(チーズ)

160g 別 ¥1,040(税込)
(¥1,123)



創業明治41年 昔ながらの純手造り

日高昆布、サバ節、スルメで毎日炊く三陸・木村商店伝承の天然出汁とさっぱり甘酢で仕上げた、さんまの押し寿司。

カロリー 202kcal 食塩相当量 1.2g

18 冷凍 3ヵ月

三陸浜寿司 さんま

260g(8貫)

別 ¥1,409(税込)
(¥1,521)

ゆべしとくるみの 食感が楽しい



黒糖ゆべしの表面にたっぷりくるみを塗りました。昔ながらの素朴な味わいでお茶請けにぴったりです。

17 常温 1ヵ月

くるみたっぷりゆべし 黒糖

3個

別 ¥547(税込)
(¥590)

宮城

MIYAGI

1個のかきフライに 2粒のかき使用

濃厚でクリーミーな味が特徴の三陸産の牡蠣を使用し、粗目のパン粉で1粒1粒丁寧に包み込みました。

カロリー 154kcal 食塩相当量 1.2g

19 冷凍 1年

三陸産 かきフライ

20粒

別 ¥2,997(税込)
(¥3,236)

自社で熟成させた薄切り牛たん、赤穂の天塩をベースにして生ガーリックの風味を活かした塩だれと国産の青ねぎをたっぷり加えました。非常時には湯煎しなくてもそのままお召し上がりいただけます。

カロリー 86kcal 食塩相当量 1.3g

20 常温 3年

牛たん和風リゾット

160g

別 ¥656(税込)
(¥708)

熟成した牛たん
国産青ねぎの旨



やわらか仕上げ

三陸産の茎わかめを一口サイズに切り、自家製たれでコトコト煮込みました。

カロリー 113kcal 食塩相当量 3.1g

21 常温 4ヵ月

茎わかめことこと煮

100g

別 ¥469(税込)
(¥506)

ポイル 電子レンジ

さんま船6隻保有の網元発

脂の乗った秋刀魚を昆布だしを利かせたタレで柔らかく仕立てました。湯煎して簡単にお召し上がりいただけます。

カロリー 208kcal 食塩相当量 1.3g

22 冷凍 1年

蒲焼さんま

120g×1、
山椒×1

別 ¥720(税込)
(¥777)

旬の時期の完全限定生産



宮城県石巻港水揚げの真さばを使用。胴身のみを手詰めしコクのある味噌煮にしました。

カロリー 266kcal 食塩相当量 0.8g

23 常温 3年

金華さば 彩味噌煮

170g(固形量110g)

別 ¥600(税込)
(¥648)



新潟

NIIGATA



いつでも美味しい パック赤飯

新潟県産のもち米を100%使用。無洗米なので、研がずにすぐに炊けます。小豆の煮汁と大粒の金時豆がセットされていますので、袋を切って入れるだけ。

カロリー 805kcal 食塩相当量 0.4g

24 常温 10ヵ月

金時豆のお赤飯

363g

別 ¥1,349(税込)
(¥1,456)

新潟「まさば」がキャベツを
年切りに作りました



新登場

通常の4個入を
8個入に

電子レンジ オフン

国産の豚肉キャベツメンチカツお徳用です。電子レンジで加熱して、サクサクの食感をお楽しみください。

カロリー 249kcal 食塩相当量 0.8g

25 冷凍 1年

レンジでざく切りキャベツメンチ(お徳用)

560g(8個入)

別 ¥1,645(税込)
(¥1,776)

福島

FUKUSHIMA



昔懐かしい 会津の駄菓子

国産小麦、会津の味噌を使用した昔懐かしい会津の駄菓子です。電子レンジで少し温めると更においしく頂けます。

カロリー 869kcal 食塩相当量 0.4g

26 常温 3ヵ月

みそぱん

8個入

別 ¥532(税込)
(¥574)

お魚のお惣菜

四季折々の新鮮な海の幸。

旬のお魚をお届けします。

山口県産・日本海産の天然まぶく使用



昆布、鰯節、煮干しの旨味を生かし、低塩仕様(塩分1食あたり0.9g)で仕上げました。作り方は簡単約180ccのお湯を注ぐだけで簡単に出来上がりです。

カロリー 367kcal 食塩相当量 17.3g

27 常温 2年

真ふぐのお吸い物

5.4g×10個 別 ¥2,360 (税込 ¥2,548)

骨まで食べられる焼き魚



旬を迎えたさんまを手びらきにし、ごんがり焼き上げました。

カロリー 299kcal 食塩相当量 1.6g

28 常温 6か月

まるごとくん さんま

1枚(約60g) 別 ¥544 (税込 ¥587)

とにかく旨い! 本場の稲わら焼



一本釣りの鰹を使った「完全薫焼き鰹たたき」です。是非専用のたれと塩、2種類の味わいをお楽しみください。

32 冷凍 2か月 龍馬タタキ 300g(1本)、専用たれ・塩付き 別 ¥2,622 (税込 ¥2,831)

スライスしてわさび醤油などで



山口県仙崎・秋で水揚げされる鮮度の良い真さばを三枚に下ろし、穀物酢・塩・みりん・酒・三温糖を用い自社配合してめました。

29 冷凍 6か月

Mrしめさば

2枚(160g) 別 ¥787 (税込 ¥849)

脂ののった鯖を堪能



国内産の鯖を特製のタレに漬込んで、焼き上げました。寿司飯との間に敷き詰めた甘酢生姜が旨味を引き立てます。

カロリー 167kcal 食塩相当量 0.7g

30 冷凍 1年

焼鯖寿司 1本(約330g) 別 ¥1,428 (税込 ¥1,542)

溶き卵でより美味しく3~4人前の濃縮タイプ



気仙沼産ヨシキリザメの胸びれを使用したふかひれスープです。九州産の豚と鶏ガラを約5時間煮込んで作ったスープベースでつくりました。

カロリー 145kcal 食塩相当量 2.1g

31 常温 1年

気仙沼産ヨシキリザメの胸びれスープ 200g 別 ¥1,701 (税込 ¥1,837)



北海道産サンマを原料に長崎県五島灘の塩で焼いた、いかめしの老舗工場が作る北海道のお惣菜です。

カロリー 253kcal 食塩相当量 0.8g

33 常温 4か月

さんまの塩焼き 100g 別 ¥628 (税込 ¥678)

炊いたごはん混ぜ込むだけ



人参・竹の子・ごぼう・しいたけ・ひじきと海の幸をじっくり炊いたまぜご飯の素です。(2合用)

カロリー 113kcal 食塩相当量 3.8g

34 常温 6か月

まぜご飯の素 金目鯛 140g 別 ¥700 (税込 ¥756)

磯の香りとぶちとろ食感



海の幸をふんだんに使い、じっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き上げました。お子様にも食べやすい風味豊かな惣菜です。

カロリー 133kcal 食塩相当量 3.8g

35 常温 1年

おかわりいっぱい!海鮮づくし 100g 別 ¥506 (税込 ¥546)

ねっとりした食感と濃厚な味わい



北海道日本海で水揚げされた「するめいか」を一夜干しにし、塩漬けた「いかわた」とカットした皮付きの身を和えました。

カロリー 86kcal 食塩相当量 3.23g

36 冷凍 6か月

いか塩辛(麩入り) 70g 別 ¥798 (税込 ¥861)



脂ののった真いわしを梅肉入りの甘酸っぱいタレで炊込みました。

カロリー 227kcal 食塩相当量 1.4g

37 常温 3か月

いわしの梅煮 150g 別 ¥441 (税込 ¥476)

程よい脂のりと身のしまり



日本海で漁獲された「天然ぶり」を下処理し1切80gカットしました。冷蔵庫で1日置くと一層味が浸透し美味しくなります。

カロリー 304kcal 食塩相当量 0.1g

38 冷凍 6か月

ぶり味噌漬 200g (2切160g・味噌40g) 別 ¥656 (税込 ¥708)

三重県の特産品



長めの葉で風味よいあおさのり。吸い物、酢の物、味噌汁、たぶらなどでお召上がりください。

カロリー 63kcal 食塩相当量 1.6g

39 冷凍 6か月

三重県産生あおさのり 50g 別 ¥562 (税込 ¥606)

ご飯にのせるのがおすすめ



数の子のプチプチした食感と柔らかいスルメ、カと昆布を甘めの味付でじっくり漬込みました。

カロリー 135kcal 食塩相当量 2.8g

40 冷凍 6か月

松前漬(数の子) 80g 別 ¥697 (税込 ¥752)

おつまみに、おかずに、贅沢な唐揚げ



身太りの良い時期(1月~5月)の広島産かきに、スパイシーな唐揚げ粉をまがしました。

カロリー 107kcal 食塩相当量 1.9g

41 冷凍 1年

広島産かきの唐揚げ 140g 別 ¥656 (税込 ¥708)

噛み応えと風味が引き立つ 荒ほぐし



北海道産天然鮭の旨みを閉じ込めるために焼き上げてから、やさしく手作業で身をほぐしました。

カロリー 118kcal 食塩相当量 3.0g

42 冷凍 1年

荒ほぐし 鮭一番 500g 別 ¥3,980 (税込 ¥4,298)

北海道産真鱈使用



切り身にして骨を除去した後に衣を付けて揚げました。電子レンジ加熱でさっくりした食感が味わえるフライです。

カロリー 169kcal 食塩相当量 1.4g

43 冷凍 3か月

さっくり鱈フライ(油調済) 100g 別 ¥937 (税込 ¥1,011)

稚内から利尻沖にかけて漁獲された脂のりの良いほっけを赤穂の天塩のみで仕上げました。



カロリー 176kcal 食塩相当量 1.8g

44 冷凍 2か月

開きほっけ 1枚(約200g) 別 ¥637 (税込 ¥687)

マクロで言うトロにあたる紅鮭の希少部位!



ハラスは、紅鮭の身の部分で最も脂ののって美味しく、1匹の紅鮭から2本しか取ることのできない希少な部位です。

カロリー 137kcal 食塩相当量 1.1g

45 冷凍 3か月

紅鮭ハラス 300g 別 ¥1,030 (税込 ¥1,112)

たまり醤油のヨクコと香り



宮城県産の厳選された社鰯のみを使用。たまり醤油を使った特製の生妻たれで、じっくり時間をかけて煮込んでいます。

カロリー 184kcal 食塩相当量 1.83g

46 常温 4か月

宮城県産社鰯しょうが煮 たまり醤油使用 40g 別 ¥768 (税込 ¥829)

クリーミーな味わい



北海道産の鮭と国産チーズの相性が抜群のグラタンです。ペンネマカロニとホワイトソースがよく合います。

カロリー 125kcal 食塩相当量 0.5g

47 冷凍 1年

A mom オーガニックペンネのサーモングラタン 340g(2個) 別 ¥899 (税込 ¥970)

甘えびとシャリの間に挟んだ自家製の浅漬大根が、甘えびの甘みをさらに引き出します。



カロリー 125kcal 食塩相当量 0.7g

48 冷凍 6か月

薩摩甘えびの棒寿司 240g 別 ¥1,592 (税込 ¥1,719)

脂のりの良い白身の魚、銀ひらすを使用し、金山寺味噌をベースにした、甘辛い味噌で味付けしました。



カロリー 175kcal 食塩相当量 1.9g

49 冷凍 3か月

銀ひらす金山寺味噌漬 180g(2切) 別 ¥544 (税込 ¥587)

中華のお惣菜

旬の食材を使った
食欲をそそる本格中華を
ご堪能ください。

中華料理シェフのレシピで
職人が手作り



しびれる辛さと華やかな香りの四川料理です。花椒(ホウジャコ)を効かせた本場の味わいです。

カロリー 114kcal 食塩相当量 1.4g

50 冷凍 1年 小麦

漢源花椒の麻婆豆腐
180g 別 ¥828(税込) ¥894

大きめカットで食感しっかり



海老、イカ、ペビーホタテ、インゲン、人参、パプリカ、白菜、椎茸、筍、たっぷり9種類の具材を使用しています。

カロリー 102kcal 食塩相当量 0.9g

51 冷凍 1年 小麦 卵 エビ

具だくさん八宝菜
170g 別 ¥828(税込) ¥894

国産原料だけで作られた 安心な中華まん



電子レンジ 蒸し器

新鮮な豚肉と野菜を国産小麦の皮で包みました。ボリュームたっぷり、オーソドックスな味わいの中華まんです。

カロリー 232kcal 食塩相当量 0.69g

55 冷凍 1年 小麦 乳

口福広場 豚まん
4個(480g) 別 ¥1,188(税込) ¥1,283

お手軽しのうまい



ぶりぶりしたエビがたっぷり入った焼売です。国産小麦粉を使った皮でたっぷりの具を包みました。

カロリー 207kcal 食塩相当量 1.0g

52 冷凍 1年 小麦 卵 エビ

点心えびしゅうまい
189g(7個) 別 ¥557(税込) ¥601

大葉と梅酢でさっぱり餃子



具には大葉を加え、皮には梅酢を練りこみました。タレなしでも美味しくお召し上がりいただけます。

カロリー 213kcal 食塩相当量 1.2g

53 冷凍 1年 小麦

しそ入りさっぱり餃子
180g(10個) 別 ¥545(税込) ¥588

ポイル

プリプリの海老がたっぷり入った餡をモチモチとした皮で包みました。あっさり上品な味わいです。

カロリー 212kcal 食塩相当量 0.7g

54 冷凍 1年 小麦 エビ

海老水餃子
130g(10個) 別 ¥695(税込) ¥750

お肉のお惣菜

熟練の料理人の味を食卓に。
良質で安心な、特選お肉料理をお召し上がりください。

香ばしく炭が香る焼鳥



旨み豊かな国産鶏を独自ブレンドした塩胡椒とんにくで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。

カロリー 241kcal 食塩相当量 2.0g

56 常温 1年 小麦

日向屋 鶏炭火焼
100g 別 ¥383(税込) ¥413

適度な霜降りややわらかさを持つ高森和牛のもも肉を、しゃぶしゃぶに最適な厚さにカットしました。



57 冷凍 2ヵ月

山口県産高森和牛 ももしゃぶしゃぶ用
300g 別 ¥4,780(税込) ¥5,162

宮城県産仙台牛を100%使用



5等級のみに限定した唯一のブランド、「仙台牛」を100%使用。塩のみの味つけにこだわり、しっとり上品な味わいに仕上げました。

カロリー 272kcal 食塩相当量 0.95g

58 常温 2年

仙台牛コンビーフ
95g 別 ¥1,639(税込) ¥1,770

秋川牧場の若鶏のもも肉に醤油ベースの自家製たれを合わせました。



59 冷凍 9ヵ月 小麦

野菜を加えてガーリックチキン
175g 別 ¥628(税込) ¥678

久しぶりの登場! ころり砂肝



コロコロとした食感と、ピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。

カロリー 79kcal 食塩相当量 0.8g

60 冷凍 9ヵ月 小麦

砂肝ゆずししょうゆ炒め
120g 別 ¥320(税込) ¥345

すき焼きを瓶に詰め込みました



黒毛和牛とすきやきを連想させる玉ねぎ・こんにゃく・椎茸・凍み豆腐・筍を入れており、甘い味付けがアクセントになる牛肉の佃煮です。

カロリー 148kcal 食塩相当量 1.3g

61 常温 6ヵ月 小麦

みやさかやの佃煮 すき焼き風
90g 別 ¥1,199(税込) ¥1,294

国産鶏肉を中心に仕上げたつくねに香りの良い柚子を練り込んだつくね串と、同じく国産鶏もも串を甘辛いタレで焼き上げた焼き鳥セットです。



62 冷凍 1年 小麦

国産焼き鳥・柚子入つくね串セット
280g(つくね160g(4本)、もも串120g(4本)) 別 ¥1,012(税込) ¥1,092

短角牛のコロッケです。油調整ですので簡単にお召し上がりいただけます。お弁当のおかずにもどうぞ。



カロリー 223kcal 食塩相当量 0.6g

63 冷凍 6ヵ月 小麦

あたためるだけ短角牛プチコロッケ
150g(25g×6個) 別 ¥899(税込) ¥970

簡単便利! ホクホクの美味しさ

じっくり焼きあげ、旨み豊かに仕上げました。お酒のおつまみ、おかずにも美味しい一品です。

カロリー 133kcal 食塩相当量 3.2g

68 常温 1年 小麦 乳

やわらかい砂肝焼
100g 別 ¥510(税込) ¥550

4種のお惣菜のおかずセット



徳島県産のブランド鶏、阿波すだち鶏の唐揚げをメインに茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。

カロリー 119kcal 食塩相当量 0.7g

64 冷凍 1年 小麦

阿波鶏のあんかけ唐揚げセット
250g 別 ¥1,115(税込) ¥1,204

韓国風のお茶漬け



牛肉と野菜の旨味が絶妙に合った、ピリ辛の「ユッケジャンクッパ」をお楽しみください。

カロリー 85kcal 食塩相当量 1.8g

65 冷凍 1年6ヵ月 小麦

ユッケジャンクッパ
360g(180g×2袋入) 別 ¥916(税込) ¥989

つゆまで美味



山形県産の赤ワインを使用した自家製刺し下で米沢牛をじっくり煮込み、国産の玉ねぎを加え甘辛く仕上げました。

カロリー 1182kcal 食塩相当量 1.3g

66 常温 1年 小麦

米沢牛 牛丼の具
130g 別 ¥1,096(税込) ¥1,183

ごまたっぷり! ささみ使用のチキン南蛮



コク、旨みが深く、弾力のある食感が特徴のヨコオの赤鶏「みつせ鶏」のチキン南蛮です。

カロリー 228kcal 食塩相当量 1.2g

67 冷凍 1年 小麦 卵

みつせ鶏ささみ南蛮
170g 別 ¥525(税込) ¥567

程よい噛み心地

じっくり焼きあげ、旨み豊かに仕上げました。お酒のおつまみ、おかずにも美味しい一品です。

カロリー 221kcal 食塩相当量 0.9g

72 冷凍 6ヵ月 卵

なば手羽餃子
5本入(275g) 別 ¥1,012(税込) ¥1,092

うるち米と餅米でもちもち食感



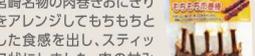
宮崎名物の肉巻きおにぎりをアレンジしてもちもちとした食感を出し、スティック状にしました。肉の旨みとご飯の美味しさを止まらない美味しさです。

カロリー 250.6kcal 食塩相当量 1.1g

69 冷凍 6ヵ月 小麦

もちもち肉巻棒
250g(50g×5本) 別 ¥974(税込) ¥1,051

甘みのあるカナダ産またはフランス産の赤身肉をスライスしました。



カロリー 117kcal 食塩相当量 0.1g

70 冷凍 10ヵ月

鮮馬刺し 赤身スライス
40g 別 ¥1,021(税込) ¥1,102

北海道産の舞茸を使用、また旨みを引き立たせるため北海道産の鶏肉を加えた炊き込みご飯の素です。



カロリー 74kcal 食塩相当量 2.4g

71 常温 4ヵ月 小麦

えぞ舞茸鶏めしの素
具材100g(固形70g)、調味料35g 別 ¥525(税込) ¥567

宮崎県発祥の手羽餃子。鶏手羽の中に餃子の餡、宮崎県産原木乾椎茸を入れました。※なば=椎茸のこと



カロリー 221kcal 食塩相当量 0.9g

72 冷凍 6ヵ月 卵

なば手羽餃子
5本入(275g) 別 ¥1,012(税込) ¥1,092

惣菜

毎日の食卓に

季節の品をもう一品・・・
こだわりの味をお届けします。

水洗いのみで刺身やサラダに



手作業で形どった手ごねこんにやくに、よくにパタ練り製法を加えました。柔らかいのある生地と弾力を兼ね備えた逸品です。

カロリー 5kcal 食塩相当量 0g

73 常温 6か月 小麦 乳 そば

パタ練り手ごねこんにやく

300g 別 ¥206 (税込 ¥222)

低温・低塩のじっくり熟成でおいしさを凝縮



宮崎県産のきゅうりを九州醤油でさっぱりと仕上げました。きゅうり本来の風味を生かした自然な味わいです。

カロリー 25kcal 食塩相当量 4.8g

79 常温 4か月 小麦

宮崎県産 きゅうりの醤油漬

100g 別 ¥263 (税込 ¥284)

香りの良いごまを使用



杉桶でじっくり熟成した有機醤油、国産有機純米酢、一番搾りなたね油など、こだわりの原料をブレンドして香り良くまろやかに仕上げました。

カロリー 529kcal 食塩相当量 3.0g

84 常温 6か月 小麦 卵

金胡麻 ごまの香り

280ml 別 ¥810 (税込 ¥874)

おかずやお弁当にぴったり！
具だくさんのひりゅうず



枝豆たっぷりの彩り鮮やかなひりゅうず(がんもどき)です。やまいもを加え、ふんわりとした食感に仕上げました。

カロリー 116kcal 食塩相当量 0.7g

89 冷凍 1年 小麦 卵

干賀屋謹製 枝豆ひりゅうず

200g(8個) 別 ¥478 (税込 ¥516)

熱湯3分



ゴミになるカップを省いた「どんぶり麺」。麺の原料の小麦粉は国内産を使用しています。

カロリー 463kcal 食塩相当量 5.8g

73 常温 6か月 小麦 乳 そば

どんぶり麺 山菜そば

78g×4袋 別 ¥967 (税込 ¥1,044)

直径約15cmの食べやすいサイズ



こだわりの熟成生地に素材の旨味が生きたトマト、チーズ、パジルの王道の組み合わせです。

カロリー 262kcal 食塩相当量 1.2g

76 冷凍 8か月 小麦 乳

マルゲリータピザ

105g 別 ¥493 (税込 ¥532)

レンジで簡単お忙しい朝にも



ホクホクのジャガイモに人参、たまねぎ、れんこん、ごぼうを加えました。野菜の甘みをお楽しみください。お弁当にも。

カロリー 142kcal 食塩相当量 0.6g

80 冷凍 1年 小麦

お弁当根菜コロッケ

240g(12個) 別 ¥618 (税込 ¥667)

フライパン



北海道の男爵芋を使い、春巻の皮で平たく巻きました。フライパンで焼くだけで手軽にお召し上がりいただけます。

カロリー 185kcal 食塩相当量 0.1g

85 冷凍 1年 小麦 乳

焼いて簡単手巻きじゃがバター

200g(5本) 別 ¥652 (税込 ¥704)

大豆の美味しさを閉じ込めた 蒸し大豆



北海道産有機大豆のおいしさと栄養をそのままずっと閉じ込めた蒸し大豆です。

カロリー 183kcal 食塩相当量 0.5g

74 常温 6か月

有機蒸し大豆

100g 別 ¥330 (税込 ¥356)

豚のとうを刻んで油味噌で和えました。風味よくほろ苦く、料理の添え物、ご飯のお供に。



豚のとうを刻んで油味噌で和えました。風味よくほろ苦く、料理の添え物、ご飯のお供に。

カロリー 259kcal 食塩相当量 5.5g

77 常温 1年

農家の味自慢 ふき味噌

90g 別 ¥686 (税込 ¥740)

中部地方の伝統野菜漬物



世界一細長い大根としてギネスを取得した守口大根を、上質な酒粕とみりん粕をブレンドした粕床にて約2年、5度の漬込みを経て漬上げました。

カロリー 169kcal 食塩相当量 3.8g

81 常温 3か月

五段仕込み 守口漬

100g 別 ¥600 (税込 ¥648)

北海道産スイートコーンのおいしさをぎゅっと詰め込んだとうもろこしのポタージュです。



北海道産スイートコーンのおいしさをぎゅっと詰め込んだとうもろこしのポタージュです。

カロリー 424kcal 食塩相当量 6.8g

86 常温 1年 小麦 乳

北海道とうもろこしのポタージュ

61.5g(20.5g×3袋) 別 ¥311 (税込 ¥335)

辛さは中辛



国産の鶏むね肉に淡路島の玉ねぎをたっぷり使いました。コクと深みを感じられる本格的なチキンカレーです。

カロリー 193kcal 食塩相当量 1.3g

90 常温 2年 乳

ママのインド風チキンカレー

180g×2 別 ¥881 (税込 ¥951)

かぼちゃの甘味が詰まったコロッケ



北海道産のカボチャを使ったコロッケではカボチャと炒めた玉葱だけです。かぼちゃの甘味がしっかり味わえるようにかぼちゃをたっぷりつけています。

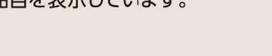
カロリー 219kcal 食塩相当量 0.4g

91 冷凍 6か月 小麦

パンキンコロッケ ミニ

5個入(150g) 別 ¥615 (税込 ¥664)

味噌汁や鍋に



国産のきのこ(ぶなしめじ・なめこ・しいたけ)、野菜(人参・大根・ごぼう)を使いやすくカットして水蒸しにしました。

カロリー 12kcal 食塩相当量 0.4g

94 常温 4か月

国産きのこ汁の具

180g 別 ¥544 (税込 ¥587)

信州の定番おやき



乳酸発酵してうまみが増した「野沢菜」のおやき。信州の定番、おふくろの味です。菜種油で炒めて、生味噌で味甘く付けしました。

カロリー 178kcal 食塩相当量 1.6g

78 冷凍 6か月 小麦

縄文おやき(野沢菜)

180g(2個) 別 ¥617 (税込 ¥666)

試行を重ねたオリジナルスープ



生んで仕上げた専用の麺を使用。国産野菜、本場九州のさつま揚げも使いつくことん素材にこだわったちゃんぽんです。

カロリー 146kcal 食塩相当量 2.5g

82 冷凍 1年 小麦 卵 エビ

野菜たっぷりちゃんぽん

280g(めん130g) 別 ¥577 (税込 ¥623)

ありそうでなかったお漬物



国産の乳酸発酵させた歯切れのよいきゅうりを本醸造しょうゆで漬込み、ゆず果汁でさっぱりと仕上げました。

カロリー 74kcal 食塩相当量 3.4g

87 常温 6か月 小麦

ゆずきゅうり

200g 別 ¥490 (税込 ¥529)

ご飯入りトレーごと電子レンジ調理



エビ2尾・かぼちゃ・ししとうの天ぷらと野菜のかき揚げに特製つゆをかけました。

カロリー 187kcal 食塩相当量 0.5g

92 冷凍 1年 小麦 エビ

冷凍あつあつ丼シリーズでんぱら丼

280g 別 ¥759 (税込 ¥819)

こだわりの味



粒よりの鳥取砂丘産らっきょうを国産有機米あきたこまちで作った酢をベースにした甘酢に漬込みました。

カロリー 101kcal 食塩相当量 1.9g

95 常温 10か月

鳥取砂丘産らっきょう漬

130g 別 ¥787 (税込 ¥849)

お菓子 その他

話題のスイーツから懐かしい味まで。
厳選された素材と技が光る甘みのある
商品を選びすぎました。



image
本物志向の厳選ナッツを使用。それぞれのナッツに適したロースト法で焼き上げたこだわりの逸品。

カロリー 659kcal 食塩相当量 0.4g
96 常温 1年3ヵ月 くろみ
クラッシー ミックスナッツ缶
360g 別 ¥1,836 (税込 ¥1,982)



image
国産の塩と焼きのりで味付けした純国産のポテトチップス。また風味が良いだけでなく、サラッとした米油を使用しました。

カロリー 580kcal 食塩相当量 0.91g
97 常温 4ヵ月
純国産 ポテトチップスのり塩
53g 別 ¥263 (税込 ¥284)

和菓子屋が作った 本格派の味をご家庭で

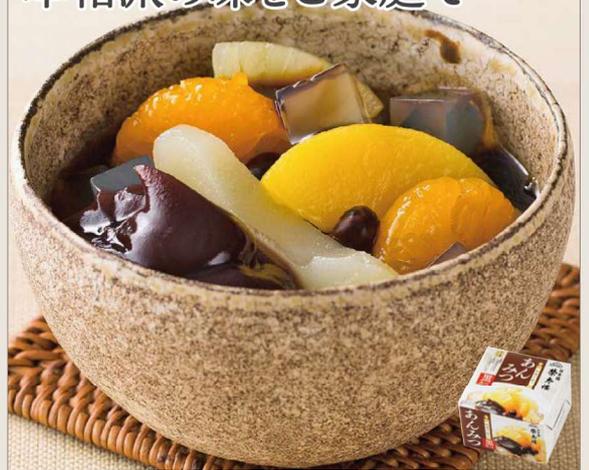


image
沖縄県の黒糖使用の黒みつと北海道産小豆を使用した餡、寒天、フルーツの相性に拘りました。
※黄もも、白ももの産地は中国産です。

カロリー 126kcal 食塩相当量 0.01g
101 常温 1年6ヵ月
和菓子屋のあんみつ黒みつ
255g 別 ¥398 (税込 ¥429)



image
ポイント
島根県産の小豆と国産16種の雑穀をじっくり煮込んで仕上げました。もっちり、プチプチの食感がお楽しみいただけます。

カロリー 166kcal 食塩相当量 0.1g
98 冷凍 6ヵ月
雑穀ぜんざい(2食入)
136g×2袋 別 ¥675 (税込 ¥729)



image
八天堂
しっとりふんわり柔らかな生地の中に、とろけるクリームをいれました。軽いホイップクリームを配合することで軽さとおどけにこだわりました。

カロリー 255kcal 食塩相当量 0.02g
100 常温 50日 小麦
手焼き 京芋きんつぱ
4個(1個約60g) 別 ¥843 (税込 ¥910)



image
焼いて旨みを引き出したサツマイモを白餡に練り込み、風味豊かに仕上げました。

カロリー 255kcal 食塩相当量 0.02g
100 常温 50日 小麦
手焼き 京芋きんつぱ
4個(1個約60g) 別 ¥843 (税込 ¥910)



image
程よい甘さで後味すっきり
こんぶの香りと黒糖のまるやかな甘さが口いっぱいに広がります。

カロリー 322kcal 食塩相当量 0.06g
102 常温 170日
黒糖 こんぶ寒天
170g(個包装込み) 別 ¥412 (税込 ¥444)



image
しっとり滑らかで厚みのある食感がクセになる逸品!大粒の丹波黒大豆をカステラ生地にちりばめ、しっとり焼き上げました。

カロリー 273kcal 食塩相当量 0.14g
103 常温 1.5ヵ月 小麦 卵
丹波黒豆ロールカステラ
1本(約300g) 別 ¥1,380 (税込 ¥1,490)



image
黒ごまときな粉を練りこんだ柔らかい餡です。ごまのぷちぷちとした食感ときな粉の香ばしさが感じられます。

カロリー 87kcal 食塩相当量 0.4g
104 常温 5ヵ月 小麦
黒ごまきな粉げんこつ餡
140g 別 ¥309 (税込 ¥333)



image
出雲大社に献納している縁起物のお茶
「縁結びの神様」として全国的にも有名な出雲大社様へ献納させていただいている「縁起物」のお茶です。

カロリー 170kcal 食塩相当量 0.02g
105 常温 1年
出雲大社献納銘茶
30g 別 ¥899 (税込 ¥970)



image
もちもちとした食感の、あわ入りの京なま糬です。お鍋、すき焼きをはじめ、煮物、田楽などにお使いください。

カロリー 170kcal 食塩相当量 0.02g
106 冷凍 6ヵ月 小麦
京生糬 あわ糬
1本(約115g) 別 ¥525 (税込 ¥567)



image
やさしいカスタードの甘さ
グリシンや乳化剤を使用せずコクのあるカスタードに仕上げました。

カロリー 210kcal 食塩相当量 0.3g
107 冷凍 1年 小麦 卵 乳
大判焼き(カスタード)
320g(4個入) 別 ¥618 (税込 ¥667)



image
まじめにおいしいおやつ
尾道焙煎有機きな粉を使用。京風浅煎りで後味すっきり羊羹です。

カロリー 317kcal 食塩相当量 0g
108 常温 1年
ひとくちきなこようかん
1本(52g) 別 ¥321 (税込 ¥346)



image
子供のおやつにも最適
国産小麦粉を使用し、北海道の小豆を製粉させて、ミニタイプに仕上げました。

カロリー 174kcal 食塩相当量 0.3g
109 冷凍 1年 小麦
ミニたい焼き
320g(8個入) 別 ¥556 (税込 ¥600)



image
自然解凍
豆乳、米粉を使用し、しっとり滑らかな食感に仕上げました。

カロリー 356kcal 食塩相当量 0.2g
110 冷凍 6ヵ月 小麦
ガトーショコラ
1個(約200g) 別 ¥1,032 (税込 ¥1,114)



image
自然解凍
一口サイズのくずまんじゅう。本葛入りの生地でこしあんを包みました。必要分自然解凍してお召し上がりください。

カロリー 209kcal 食塩相当量 0g
111 冷凍 1年
ミニくずまんじゅう(こしあん)
240g(20g×12個入) 別 ¥824 (税込 ¥889)



image
申からあふれるみたらしが癖になる!
さとうきび糖「喜美良」を使用したみたらしのたれをたべやすいように団子の中に入れました。

カロリー 231kcal 食塩相当量 0.5g
112 冷凍 1年 小麦
喜美良みたらし団子
240g(20g×12個入) 別 ¥935 (税込 ¥1,009)



image
自然解凍
白あんを淡いピンク色の生地で包み桜の花をのせた花だより。ゆずが入ったゆずもち。桜の葉を巻いた桜もちの3種の詰め合わせです。

カロリー 174kcal 食塩相当量 0.3g
113 冷凍 1年
花だより
各2個(桜もち・ゆずもち・花だより) 別 ¥892 (税込 ¥963)



image
しっとり食感と黒糖の甘さ
「げたんは」は黒砂糖を使った鹿児島県に伝わる伝統菓子です。ふんわり、しっとり仕上げた味と食感がたまりません。

カロリー 341kcal 食塩相当量 0.3g
114 常温 3ヵ月 小麦 卵
げたんは
約24g×10枚 別 ¥562 (税込 ¥606)



image
自然解凍
地元熊本県産のいちごをたっぷり入れた見た目も贅沢なスコーンです。生の果実を使用しています。

カロリー 350kcal 食塩相当量 0.5g
115 冷凍 1ヵ月 小麦 卵 乳
スコーン いちご
1個(約60g) 別 ¥338 (税込 ¥365)



image
沖縄県産黒糖みつ使用
香ばしいくみに、黒糖みつときな粉を絡めました。そのまま手でつまんでおやつに。

カロリー 587kcal 食塩相当量 0.2g
116 常温 6ヵ月 くろみ
黒糖きなこくるみ
300g 別 ¥1,508 (税込 ¥1,628)



image
自然解凍
食べ比べが楽しい3種のベリー
有機栽培されたストロベリー・ブルーベリー・ラズベリーのミックスです。風味を損なうことなく袋詰めしました。

カロリー 44kcal 食塩相当量 0g
117 冷凍 2年
オーガニックミックスベリー
200g 別 ¥804 (税込 ¥868)



image
自然解凍
当農園で育てた青果での出荷基準を満たした美味しいりんごを使用し、甘ずっぱいドライフルーツにしました。

カロリー 387kcal 食塩相当量 0g
118 常温 6ヵ月
ドライアップル グラニースミス
30g 別 ¥600 (税込 ¥648)

石川食品の野菜スープ 編

根菜を中心に野菜がたっぷり入った2種類のスープをご紹介します



Food is Life.

石川食品は、

野菜にトコトン向き合う会社です

石川食品

野菜ひとすじ50余年。「安全・安心・おいしい食品」を毎日安心してお召し上がりいただくために日本の四季が育む旬の野菜を各地から仕入れ、独自の真空調理製法で素材の旨みを大事に丁寧に仕上げています。



和風

洋風

- じゃがいも
- にんじん
- たまねぎ
- 大根
- ほうもろこし
- さつまいも
- キャベツ
- しめじ
- かぼちゃ
- 枝豆

電子レンジ

電子レンジ

新登場

新登場

鰹だしの和風スープ

10種類の国産野菜を使用し、鰹出汁をきかせた体に嬉しい野菜たっぷり和風スープです。袋のまま電子レンジで簡単に温められます。

カロリー 86.2kcal 食塩相当量 0.7g

119 常温 4か月

小麦

10種の野菜スープ(和風)

213g

別 ¥534 (税別 ¥576)



ブイオンを使った洋風スープ

10種類の国産野菜がたっぷり入って、野菜ブイオンと塩だけで味付けした優しい洋風スープです。袋のまま電子レンジで簡単に温められます。

カロリー 35.2kcal 食塩相当量 0.6g

120 常温 4か月

10種の野菜スープ(洋風)

213g

別 ¥534 (税別 ¥576)



食の楽しさと、こだわりのおいしさをお届けする情報誌「ひとしな」

▽ 調理方法の表示



▽ アレルゲンの表記

小麦 卵 乳 そば 落花生 エビ カニ くるみ

・各調理器具の調理時間を目安としてご家庭の調理器具に合わせて調理してください。
・電子レンジの調理時間は500Wを基としています。
・お断りなくパッケージが変更になる場合がありますが、規格、内容には変更はございません。

※カロリーと食塩相当量は100g当たりの数値です。
※本紙掲載商品は全て軽減税率の対象商品となります。

【お取扱店】



編集後記

皆さんには、ひとしな企画担当の朝倉です。突然ですが、皆さんは「馳走お肉」と言えば何肉を思い浮かべますか？大抵の方は「牛肉」とお答えになると思います。今回はそんな「馳走お肉」はなが牛の赤ワイン煮を表紙に掲載しました。赤身肉の旨みを余すところなく味わえるディナーにふさわしい一品です。

2、3ページの見開きは東北・北陸を特集しました。東北地方6県+北陸地方3県の計9県の美味しいものを集めて、24品掲載しています。こうしてみると、地方柄、滋味深い食材が多い傾向が見て取れますね。私も幼少の頃からこういったいわゆる「濃い」食べ物大好きで育っていますので今回も何品か購入したいと思っています。

8ページは以前11種の野菜スープ「トマト」を紹介した石川食品の和風・洋風スープが新登場。野菜にこだわり50年のメーカーの自信作。カツオ風味の和風スープとコンソメ風味の洋風スープ、どちらもやさしい家庭的な味わいの野菜たっぷりスープです。袋ごと電子レンジに入れて温めるだけの簡単調理ですので、時間の無い時でもサッと作れてすぐお召し上がり頂けます。

次号は焼鳥屋さん「焼鳥」が表紙です。お楽しみに。