

料理が楽しくなる 使ってみいたい 食べてみたい 食品特集

肉にからめて揚げるだけ!



205 日本ハム
チキチキボーン
の素(からあげ粉)
100g **128円(税込)**

お子様に人気のチキチキボーンが好きなら揚げ粉。果実のノバイヤに含まれている酵素を使っているのでお肉を軟らかくおいしく仕上げることができます。

● 日本 ● 麦・卵・乳 ● 366日

これ一つでフライの準備が完了!



206 日清
小麦粉・卵いらず
ラク揚げパン粉
80g **268円(税込)**

小麦粉と卵をつげずに直接、食材にパン粉をつけて揚げるので、ボトル入りタイプのパン粉です。調理器具の準備・後片付けも減り、より手軽に調理いただけます。ハンバーグのつなぎやグラタンのトッピングにもどうぞ。

● 日本 ● 麦・卵・乳 ● 10ヵ月



ウスターソースを作る際にできた沈殿物から作られた濃厚で辛口のソース

207 オリバー **どろソース**
360g **398円(税込)**

様々な野菜のうまみ・ほどよい香辛料の辛味が染み込んでいるため、コクを出すための隠し味として最適。お好み焼き・フライ・各種スープなどにも利用できます。

● 日本 ● 麦 ● 25ヵ月

208 正田醤油 ぐち
おちよぼ口
バタマヨ正油
150ml **238円(税込)**

焼きめし、パスタ、焼さうどん、炒めた海鮮や肉、野菜の仕上げにひとかけするだけで、こってりバター&マヨネーズ風味!

● 日本 ● 乳・麦 ● 360日

209 正田醤油 ぐち
おちよぼ口
こてマヨ正油
150ml **238円(税込)**

マヨネーズ風味のピリ辛調味料。あげもの、温野菜いろいろ使えます

● 日本 ● 卵・麦 ● 360日

昔ながらの味!

210 ケンミン
焼ビーフン
味がついているので、たっぷりの野菜と炒めるだけでおいしい焼きビーフンができます。

65g **108円(税込)**

● 日本 ● 麦 ● 720日

グルテフリーのアジアン料理

212 ケンミン
ベトナム風フォー
お鍋で簡単調理! 鶏肉と玉ねぎで作るベトナム風フォーです。ナンプレーやコリアンダーを使用した香り豊かな本格スープ。

75g **158円(税込)**

● 日本 ● 120日

211 ケンミン
汁ビーフン
フライパンで野菜を炒めて作る鶏から中華スープ。しょうがの香りとホタテエキスが風味を増します。

81g **108円(税込)**

● 日本 ● 365日

213 ケンミン
シンガポール
ビーフン
フライパンで簡単調理! 豚肉、キャベツ、玉ねぎなどを炒めて作る、カレー味のビーフンです。

70g **158円(税込)**

● 日本 ● 120日

昔ながらの搾製法で搾り、丁寧に不純物を取り除いて、くせのないさらっとしたえごまオイルに仕上げました



オメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を約60%含有したえごまオイルです。脂肪になりにくく、血流改善やコレステロールを下げる働きが期待できます。小さじ1杯弱(約3g)で1日に必要なオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を摂取することができます。

※中国にて一部のえごま農家と契約栽培を行い、原料・製造・包装まで自社にて一貫生産管理しています。また製造ごとに品質検査を行っています。

214 太田油脂
えごまオイル
180g **980円(税込)**

● 日本 ● 製造より1.5年

マ・マーのあえるだけ 簡単パスタ



COOPのパスタソースは7ページと100円ショップにご便利です

215 マ・マー
旨辛
ペペロニ
チーニ
1人前×2袋入り **218円(税込)**

ガーリックに赤唐辛子の辛みがきいた、風味豊かな味わい。フライドガーリック・イタリアンパセリ付

● 日本 ● 麦 ● 1年

216 マ・マー
香る
バジル
ソース
1人前×2袋入り **218円(税込)**

香り立つバジルとパルメザンチーズのコクが重なる、風味豊かな味わい

● 日本 ● 麦 ● 1年

217 マ・マー
きのこ
野沢菜
1人前×2袋入り **218円(税込)**

しいたけ、なめたけ、野沢菜の旨みにしょうゆとんにんにくの香り。さざみのり付き

● 日本 ● 麦 ● 1年

218 マ・マー
深味
ミートソース
1人前×2袋入り **248円(税込)**

じっくり煮込んだお肉の旨みに、香味野菜の風味が引き立つ、コク深い味わい

● 日本 ● 麦・乳 ● 18ヵ月

219 マ・マー
香ばし
ナポリタン
1人前×2袋入り **248円(税込)**

トマトのコクに、ソーセージの旨みと、玉ねぎの甘みが効いた香ばしい味わい

● 日本 ● 麦・乳 ● 18ヵ月

220 マ・マー
クリーミー
カルボナーラ
1人前×2袋入り **248円(税込)**

ペーコ、チーズに生クリームを加えたクリーミーな味わい。粗挽き黒こしょう付

● 日本 ● 麦・乳 ● 1年

米どころ山形 コープスター会 産直米

農薬使用を最小限に抑え、有機質肥料で育てた特別栽培米

富士フィルム生協と産地が協力して育てた商品です

生産者山形庄内コープスター会

コープスター会のお米は

環境への影響や、安全性を考え「おいしい農産物づくり」をすすめる生産者グループです。農薬の使用を控えて育てた稲は根が深くはり、茎が太く、多少の風にも倒れませんが、美味しいお米を安定して収穫しています。



生産者の齋藤さん

①農薬の使用を最小限に抑えた特別栽培米。
②化学肥料は一切使用せず、有機肥料のみを使用しています。
③玄米は生産者が保管し、他の米が混入しないよう徹底しています。

コープスター会 さっぱり味でフワツとしたやわらかさと、もちもちとした粘りが特長のお米です。

401 5kg **1,950円(税込)**

402 5kg×2袋組 **3,800円(税込)**

403 【無洗米】 5kg **2,050円(税込)**

404 【無洗米】 5kg×2袋組 **4,000円(税込)**

● 山形県



コープスター会 「白さ」「つや」「甘み」が特徴!

つや姫 山形県が10年の歳月をかけて開発したつや姫は、こしひかりを凌ぐ良食味とも評されています。

405 2kg **1,050円(税込)**

406 5kg **2,480円(税込)**

407 【無洗米】 5kg **2,580円(税込)**

● 山形県



コープスター会 農業の使用を最小限に抑え、肥料は有機肥料のみで育てました。

こしひかり **408** 5kg **2,400円(税込)**

409 【無洗米】 5kg **2,500円(税込)**

● 山形県

410 コープスター会 **もち米** 1kg **600円(税込)**

● 山形県



※パッケージが予告なく変更になる場合がございます。