



学校生協HP

「令和6年(2024年)能登半島地震」

このチラシの利用額1%が被災した石川県の学校や生徒の支援金になります。

【ピカン】:深い香りとおコクを持つピカンはキャラメルと相性が良く軽やかな食感。
【マカデミア】:ザクザク食感が心地よいマカデミアは、濃厚でミルクシーな味わいです。

石川
申込番号 001
焦がしキャラメルナッツ(ピカン・マカデミア)セット
本体価格 **1,000円(税1,080円)**
★ピカン(70g)×1、マカデミア(50g)×1 ◎180日 小麦・乳

明月堂が40余年守り続けてきたオリジナルレシピのプチバームクーヘン。「加賀の月」満月・百万石乃白・小松の酒造「加越酒造」とツキトワがコラボしてケーキをつくりました。2年連続ノーベル賞関連パーティーで飲まれた「満月」と石川県オリジナル酒米「百万石乃白」から造られた2種を入れました。

石川
申込番号 002
ツキトワクラシックバーム・地酒ケーキ合せ
本体価格 **1,400円(税1,512円)**
★ツキトワクラシックバーム(約32g)×3、「加賀の月」満月(約50g)×1、「加賀の月」百万石乃白(約50g)×1 ◎60日 小麦・卵・乳

カステラとコーヒーの絶妙バランス

石川
申込番号 003
炭火焼コーヒーカステラ
本体価格 **1,112円(税1,200円)**
★280g ◎50日 卵・小麦 (乳・落花生を含む製品と同じ設備で製造しております)

新商品! でん粉に海の素材を練りこみ、風味を活かして焼き上げたせんべいを、バラエティ豊かにミックスしました。お茶うけ、ビールのおつまみにどうぞ。

NEW
申込番号 004
えびせんミックス ×15
本体価格 **1,371円(税1,480円)**
★35g×15 ◎180日 小麦・えび

スティック状にカットした九州産の黄金千貫芋を、植物油の混合油でカラッと揚げ、砂糖で味付けしました。昔から親しまれている素朴な味わいのお菓子です。

NEW
申込番号 005
国産素材 芋けんぴ ×12
本体価格 **1,112円(税1,200円)**
★64g×12 ◎120日 小麦

食べやすい一口サイズのカステラを、かわいらしいいろいろな形にしました。お手軽なおやつとして、お召し上がりください。

NEW
申込番号 006
ひとくちカステラ ×12
本体価格 **1,112円(税1,200円)**
★70g×12 ◎90日 小麦・卵・乳

ジュース用最高品種のコンコード種に、ワイン用ブドウ品種(赤ワイン用3大品種カベルネソーヴィニオン、メルロー、ピノノワール)をブレンドした果汁100%グレープジュースです。

申込番号 007
ワイナリーこだわりのグレープジュース
本体価格 **600円(税648円)**
★1000ml ◎18ヶ月 国産

コンコード種をベースに3種のワイン用葡萄品種、さらに黒い果実(カシス、ブラックベリー、ブルーベリー、ダークチェリー)をブレンドしました。濃厚なコクと酸味の生きたよびり贅沢な大人のジュースです。

申込番号 008
ワイナリーこだわりのグレープミックス黒
本体価格 **717円(税774円)**
★1000ml ◎18ヶ月 国産

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者へは酒類を販売しません。 岐阜県学校生協 岐阜市西郡菱野4丁目103番地 TEL 0800-2000-711 FAX 0120-72-9515

角のないまーるい口当たり
大正初期より伝承される末廣の嘉儀式山廃造り。酸味と甘味が入り混じるバランスよい山廃純米酒です。

アルコール分...15度台
日本酒度...±0
酸度...1.7

申込番号 009
末廣 伝承山廃純米 720ml
本体価格 **1,100円(税1,210円)**
★720ml 国産

「ソーダ割り」で究極に美味しい焼酎!
食事と一緒に楽しんで欲しいという想いで、飲み方から逆算し、酒質の設計をしました。「ソーダ割り」にすると炭酸と焼酎の一体感を感じられます。オスミは、水を入れずに、焼酎とソーダのみ。夏の香ばしさと爽快感を味わっておすすめて!

アルコール分...25度
原材料:大麦(国産)・大麦麹(国産)

申込番号 010
天盃 炎ラベル Ver5.0 720ml
本体価格 **1,100円(税1,210円)**
★720ml 国産

エレガントな味わい!
様々なベリーのエレガントなアロマ、空気に触れるとリコリスやココア、かすかにスモーキーな香りが現れる。

ライト ★ フル
(アルコール度数 14度)

相性料理
ローストチキン
エストラゴン風味
ラタトゥイユ

申込番号 011
シャード モンフォーコン
コートデュローヌ ルージュ 750ml
本体価格 **1,680円(税1,848円)**
★750ml 国産

スペインめっちゃ旨お徳ワイン (赤・白組合せ自由)
2本で本体価格**1,380円**(税込1,518円)

驚くほどコストパフォーマンスの高いワインを生産。お手頃な価格帯ながらもかなり評価の高いワインを造り出す、まさにラマンチャレポリューションのリーダー的な生産者です。

フルーティーで少しスパイスのある香り。柔らかなめらかな飲み心地の良い赤ワインです。

グリーンアップルを彷彿させるフレッシュな香り。爽やかな口当たりの良い、親しみやすい辛口ワインです。

果実酒
ミティアムライトボディ (アルコール度数12度)
ドニャテレサ ティント(SC) 750ml(赤)

果実酒
辛口 (アルコール度数12度)
ドニャテレサ ブランコ(SC) 750ml(白)

申込番号 012 赤赤セット
本体価格 **1,380円(税1,518円)**
★750ml×2 国産

申込番号 013 白白セット
本体価格 **1,380円(税1,518円)**
★750ml×2 国産

申込番号 014 赤白セット
本体価格 **1,380円(税1,518円)**
★750ml+750ml 国産

金箔入り梅酒! 香壇栽培の完熟高梅を使用。
モンドセレクション 5年連続最高金賞

原酒の熟成期間は実に3年以上。激しい寒暖差によって生まれた、格調高い香りとまろやかな味わい。

アルコール度数 13度以上14度未満

申込番号 015
梅酒 HAMADA 5年熟成
本体価格 **3,500円(税3,850円)**
★750ml/箱 国産

うめ、桃、ジンジャー、ゆず、サンダリア 4種セット

申込番号 016
梅酒 ishigami&4種セット
本体価格 **1,330円(税1,463円)**
★90ml×4 国産

大人気! レンチン2分30秒ですぐ食べられる、具入り本格麺
袋のままレンジで温め、そのままお皿に盛り付けるだけ。ゆでたてのようなもちもちの食感を実現しました。

常温保存

申込番号 017
麺QUICK ポロネーゼパスタ 2食セット
本体価格 **880円(税950円)**
★200g×2/袋 ◎365日 小麦・卵・乳

申込番号 018
麺QUICK カルボナーラパスタ 2食セット
本体価格 **880円(税950円)**
★180g×2/袋 ◎365日 小麦・卵・乳

申込番号 019
麺QUICK 角煮入り豚まぜそば 2食セット
本体価格 **880円(税950円)**
★220g×2/袋 ◎365日 小麦・乳

CO-OP レンジでできる国内麦むしパンミックス

袋にそのままお水を入れて、レンジ3分もちもち蒸しパン。

申込番号 020
レンジでできる国内麦むしパンミックス100g ×12
本体価格 **2,500円(税2,700円)**
★100g×12 ◎365日 小麦・卵・乳

北海道産小豆使用 ゆであずき

北海道産小豆を使用し、上品な甘みに仕上げたゆであずきです。パウチ容器なので簡単に開封でき、便利な使いきりサイズです。おしるこやぜんざい等にどうぞ

申込番号 021
北海道産小豆使用 ゆであずき ×10
本体価格 **1,186円(税1,280円)**
★120g×10 ◎547日 国産

大粒のブルーベリーを使用した食感を味わえるジャム

調理例
申込番号 022
大きな果肉のブルーベリージャム
本体価格 **482円(税520円)** ★400g/瓶 ◎540日 国産

調理例
申込番号 023
大きな果肉のいちごジャム
本体価格 **473円(税510円)** ★365g/瓶 ◎360日 国産

100%メープルシロップ

調理例
申込番号 024
100%メープルシロップ
本体価格 **723円(税780円)** ★250g/瓶 ◎730日 国産

調理例
申込番号 025
アカシアはちみつ
本体価格 **704円(税760円)** ★500g/ボトル ◎540日 国産

豚ホルモンとコンニャクを八丁味噌とオリエンタル独自のマースチャッパネでじっくりやわらかく煮込みました

申込番号 026
名古屋どてめし ×5
本体価格 **1,260円(税1,360円)**
★160g×5 ◎18ヶ月 小麦

4種類のなごやめし商品とオリジナルスプーンがセットになりました。

申込番号 027
なごやめしセット(オリジナルスプーン1本付)
特別価格 **1,297円(税1,400円)**
★名古屋どてめし(160g)×1、名古屋カレーうどん(250g)×1、あんかけスパゲティソース(150g)×1、肉味噌カレー(180g)×1、オリジナルスプーン×1 ◎18ヶ月 小麦・名古屋どてめし・小麦・名古屋カレーうどん・名古屋コーチン・小麦・乳

昭和37年発売のロングセラー「マースカレー」のレトルト版

申込番号 028
マースカレー レトルト版 ×5
本体価格 **1,260円(税1,360円)**
★200g×5 ◎24ヶ月 小麦・乳

名古屋カレーうどんのスタンダードである、太くて長いコシのある麺によくあう辛くてこってりとしたカレーうどんソース(具入り)を作りました。

申込番号 029
名古屋カレーうどん レトルト名古屋コーチン ×5
本体価格 **1,445円(税1,560円)**
★250g×5 ◎24ヶ月 小麦・乳

名古屋めしの一つである「味噌煮込みうどん」と「カレーうどん」のハイブリッド:名古屋コーチンを使用。

申込番号 030
名古屋カレー味噌煮込みうどん ×5
本体価格 **1,445円(税1,560円)**
★270g×5 ◎24ヶ月 小麦・乳

co-op 国産素材

4種類の北海道産の豆をミックスし、ドライパックしました。いろいろな料理に使い、軽く味付けをしておいて、おつまみとしても美味しく召し上がれます。

ドライパックは大豆の栄養分を逃がさずにそのまま煮あげています

国産の芽ひじきを便利なドライパック

北海道産ホールコーンを砂糖を加えずに旨みをにがさないドライパック

大人気! 国産鶏ささみ100%使用のほろほるとおいしい鶏さぼろ。しょうがの風味がほんのりきいて、子どもに食べやすい甘めの味つけです。お弁当に便利!

調理例
申込番号 031
北海道産 4種の豆のミックスピース ×10
本体価格 1,084円(税1,170円)
★55g×10 ◎547日 ㊟なし

調理例
申込番号 032
大豆ドライパック ×10
本体価格 982円(税1,060円)
★60g×10 ◎547日 ㊟なし

調理例
申込番号 033
ひじきドライパック 国産芽ひじき ×10
本体価格 1,482円(税1,600円)
★40g×10 ◎547日 ㊟なし

調理例
申込番号 034
北海道産 スイートコーンドライパック ×10
本体価格 1,204円(税1,300円)
★50g×10 ◎547日 ㊟なし

調理例
申込番号 035
とりそぼろ 調理例 ×12
本体価格 2,760円(税2,980円) まとめてお得意!
★80g/パウチ×12 ◎360日 ㊟小麦

調理例
申込番号 036
おいしいご飯 ×10
本体価格 1,112円(税1,200円)
★200g/トレーパック×10 ◎300日 ㊟なし

調理例
申込番号 037
おいしい赤飯 ×10
本体価格 1,232円(税1,330円)
★160g/トレーパック×10 ◎240日 ㊟なし

調理例
申込番号 038
新潟県産こしひかり 玄米ごはん ×10
本体価格 1,565円(税1,690円)
★150g/トレーパック×10 ◎270日 ㊟なし

調理例
申込番号 039
国産 さば水煮 ×10
本体価格 1,760円(税1,900円)
★80g×10 ◎730日 ㊟なし

調理例
申込番号 040
国産 さばみそ煮 ×10
本体価格 1,760円(税1,900円)
★80g×10 ◎730日 ㊟なし

国産もち米と国産うるち米を100%使用したもちりとした食感のおこわ[レンジで約2分]

開けやすいパウチタイプのツナフレーク。液きり不要で開けてすぐ使えるので、サラダやサンドイッチなどに簡単便利。

野菜エキス入り。 キャノーラ油と野菜エキス入り。

トマト、玉ねぎ、にんじんなどの野菜とマッシュルームをじっくり煮込んだナポリタンソースです。

お肉(牛肉・豚肉)の旨みをいかしたミートソースです。

調理例
申込番号 041
おいしい五目おこわ ×10
本体価格 1,278円(税1,380円)
★160g/トレーパック×10 ◎180日 ㊟なし

調理例
申込番号 042
ライトツナフレーク まぐろ油無添加 ×4
本体価格 667円(税720円)
★50g×4 ◎730日 ㊟小麦

調理例
申込番号 043
ライトツナフレーク まぐろ油漬 ×4
本体価格 667円(税720円)
★50g×4 ◎730日 ㊟小麦

調理例
申込番号 044
ナポリタンソース ×6
本体価格 1,019円(税1,100円)
★220g/パウチ×6 ◎365日 ㊟小麦、乳

調理例
申込番号 045
ミートソース ×6
本体価格 1,019円(税1,100円)
★220g/パウチ×6 ◎365日 ㊟なし

特定原材料7品を使わない、国産の発芽玄米粉をベースに白米粉やオリーブオイルを配合したコシのあるスパゲティ風の麺です。ゆでてからご利用ください。

オイル無添加&化学調味料無添加で あっさりヘルシー

キャノーラ油と野菜スープでしっとりまろやか

「瀬戸内の花藻塩」を使用。

宮城県で醸造業百余年の歴史を持つ「ヤマカノ醸造」製の国産大豆から作られた仙台みそを使用。

調理例
申込番号 046
7品を使わない 発芽玄米スパゲティタイプ ×12
本体価格 1,945円(税2,100円)
★90g×12 ◎730日 ㊟なし

調理例
申込番号 047
液切りしないで使える ツナフレーク オイル無添加 ×5
本体価格 834円(税900円)
★50g/袋×5/箱 ◎25ヶ月 ㊟小麦

調理例
申込番号 048
液切りしないで使える ツナフレーク キャノーラ油 ×5
本体価格 834円(税900円)
★50g/袋×5/箱 ◎25ヶ月 ㊟小麦

調理例
申込番号 049
うまい! さば水煮 ×12
本体価格 2,667円(税2,880円)
★150g×12缶 ◎37ヶ月 ㊟なし

調理例
申込番号 050
うまい! さば 味噌煮 ×12
本体価格 2,667円(税2,880円)
★150g×12缶 ◎37ヶ月 ㊟小麦

にんじんに9種の果汁をミックス。すっきり美味しく飲みやすい家族みんなのミックスキャロット。

1日の野菜摂取目標量といわれる350gの野菜に更に150gプラスさせ、計500gの原料野菜30種をじっくり、1本200mlに濃縮しました。

鹿児島島の黒酢6mlに、アセロラ果汁とローズヒップ果汁をブレンド(果汁率3%)

ざくろ酢にクランベリー、ローズヒップ、ざくろ、ぶどう果汁を加えました。

純米黒酢5%と国産のりんごの果汁20%をおいしくブレンド!

調理例
申込番号 051
ミックス キャロット 1本あたり 87円
本体価格 967円(税1,044円)
★125ml×12 ◎180日 ㊟なし

調理例
申込番号 052
野菜がおいしい(1日分) 1本あたり 96円
本体価格 1,067円(税1,152円)
★200ml×12 ◎270日 ㊟なし

調理例
申込番号 053
鹿児島島の黒酢ドリンク アセロラ&ローズヒップ 1本あたり 70円
本体価格 778円(税840円)
★125ml×12 ◎180日 ㊟なし

調理例
申込番号 054
ざくろ酢&クランベリー 1本あたり 67円
本体価格 745円(税804円)
★125ml×12 ◎360日 ㊟なし

調理例
申込番号 055
鹿児島島の黒酢ドリンク 1本あたり 70円
本体価格 778円(税840円)
★125ml×12 ◎180日 ㊟なし

天然昆布のまろやかなお醤油です

天然素材にこだわり、最高の旨味バランスに仕上げたふりだしです

塩分90%カット、砂糖、化学調味料を使用しない、天然素材だけのこだわりふりだし

元祖飛騨高山ラーメン定番セット

花椒(かしょう・ホワジャオ)がしっかり効いたシビレ系担々麺。温冷両用で熱々坦々も冷し坦々もおいしい。

調理例
申込番号 056
学校生協オリジナル 昆布しょうゆ 2本組 ×2
本体価格 852円(税920円)
★500ml/ペットボトル×2/袋 ◎12ヶ月 ㊟小麦

調理例
申込番号 057
鰹ふりだし 1本あたり 1,600円(税1,728円)
本体価格 1,600円(税1,728円)
★440g(8.8g×50包入) ◎540日 ㊟小麦、乳

調理例
申込番号 058
減塩 鰹ふりだし 1本あたり 1,650円(税1,782円)
本体価格 1,650円(税1,782円)
★159g(5.3g×30包入) ◎365日 ㊟なし

調理例
申込番号 059
元祖飛騨高山 ラーメンセット(8食) 本体価格 1,658円(税1,790円)
★(高山醤油2食×2袋、朴葉味噌2食×2袋)/箱 ◎60日 ㊟小麦、卵

調理例
申込番号 060
飛騨濃厚花椒 担々麺セット(6食) 本体価格 1,658円(税1,790円)
★濃厚花椒担々麺(温冷両用)2食×3袋/箱 ◎60日 ㊟小麦、卵

健康・栄養 1日3~6粒を目安にお召し上がりください

しっかりしたコクと香り、ほのかな酸味と苦味の味わい深いコーヒーです。

たっぷりキャベツのシャキシャキ感とコクのあるソースの相性が良いです。

スープはポークとチキンの旨味を加えた、すっきりとした中にもコクのある味わい。ペッパーをプラスして味を引き締めました。

調理例
申込番号 061
バイオザイム みどりむし 1個 本体価格 4,628円(税4,998円)
申込番号 062
3個セット 本体価格 13,871円(税14,980円)
申込番号 063
6個セット 本体価格 27,593円(税29,800円)
★100カプセル/ボトル ◎730日 ㊟なし

調理例
申込番号 064
コーヒーバッグ オリジナルブレンド100P 1本あたり 2,704円(税2,920円)
本体価格 2,704円(税2,920円)
★100杯分/箱 ◎365日 ㊟なし

調理例
申込番号 065
キャベツたっぷり ソース焼そば ×12 本体価格 1,862円(税2,010円)
★126g×12食 ◎180日 ㊟小麦、卵、乳

調理例
申込番号 066
コープヌードル しょうゆ ×12 本体価格 1,797円(税1,940円)
★71g×12食 ◎180日 ㊟小麦、卵、乳、えび

回収された牛乳パックやオフィス古紙を含むリサイクルパルプ100%のトイレトペーパー

やわらか加工を施したソフトな紙質のトイレトペーパー

大好評! 使用後にゴミとなる芯がない、リサイクルパルプ100%のトイレトペーパーです。主流のトイレトペーパーと比べて約4倍の長さがあります。長尺だから、ストックスペース、取替え時間も4分の1で済みます。

技術革新で実現した250mの超長巻き

コープこうやとの共同開発で2017年に誕生し、2022年3月に商品改良により、CO-OP商品史上最長の250mの長さになって発売開始されました。

長さ60mの市販品の場合 CO-OPめっちゃ長いトイレトペーパーの場合

調理例
申込番号 067
やわらかファンタッチ コアノンシングル 太穴 本体価格 3,164円(税3,480円)
★130m×30R/箱 リサイクルパルプ100%

調理例
申込番号 068
やわらかコアノンロール シングル 細穴 本体価格 3,173円(税3,490円)
★130m×30R/箱 リサイクルパルプ100%

調理例
申込番号 069
めっちゃ長い トイレトペーパー シングル太穴 太穴 本体価格 2,537円(税2,790円)
★250m×16R/箱 リサイクルパルプ100%

▲CO-OPめっちゃ長いトイレトペーパー(左)1ロールで、長さ60mの市販品(右)の4ロール分の長さ

買い物の頻度も減らせ災害への備えにも

申込番号	原材料
001	【焦がしキャラメルナッツ ピカン】ピカン(アメリカ合衆国)、砂糖、水あめ、植物油、穀物酢(小麦を含む)、食塩、乳等を主成分とする食品(乳成分を含む)/トレハロース、香料(乳由来)、乳化剤(大豆由来)、甘味料(スクラロース、アセスルファミン) 【焦がしキャラメルナッツ マカデミア】マカデミアナッツ(グアテマラ)、砂糖、水あめ、穀物酢(小麦を含む)、植物油、食塩、乳等を主要原料とする食品(乳成分を含む)/トレハロース、香料(乳由来)、乳化剤(大豆由来)、甘味料(スクラロース、アセスルファミン)
002	【ツキトワクラシックプチバーム】液卵(国内製造)、砂糖、マルチトール、小麦粉、ショートニング、コーンスターチ、植物性油脂、はちみつ、乳等を主要原料とする食品、ラム酒/乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘多糖類、膨張剤、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) 【地酒ケーキ「加賀の月」満月】液卵(国内製造)、小麦粉、砂糖、マーガリン、日本酒(加賀の月・満月)、ブランデー、食用植物油、米飴、はちみつ/乳化剤、膨張剤、香料、着色料(金箔)、アナトー色素、(一部に卵・小麦粉・乳成分・ゼラチン・豚肉・大豆を含む) 【地酒ケーキ「加賀の月」百万石乃白】液卵(国内製造)、小麦粉、砂糖、マーガリン、日本酒(加賀の月・百万石乃白)、ブランデー、食用植物油、米飴、はちみつ/乳化剤、膨張剤、香料、着色料(金箔)、アナトー色素、(一部に卵・小麦粉・乳成分・ゼラチン・豚肉・大豆を含む)
003	砂糖、鶏卵、小麦粉、水飴、白双糖、レギュラーコーヒー、蜂蜜、香料
004	ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組換えでない))、植物油、えび、たれ(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、米発酵調味液、デキストリン、りんご酢、かつおぶしエキス(さばを含む)、酵母エキス)、干しアミ、黒ごま、食塩、砂糖、乾燥わかめ、あおさ粉末、でん粉加工品、還元水あめ、いか、緑豆でん粉、干しいか、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、こんぶエキスパウダー、えび粉、酵母エキス、醸造酢、こんぶ粉末/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ミョウバン、着色料(アナトー色素、クチナシ黄色素、ベニコウジ色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、塩化Ca
005	さつまいも(九州)、砂糖、植物油
006	小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、植物油、フラワーペースト(乳成分を含む)、水あめ/膨張剤、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(クチナシ黄色素、カロチン:大豆由来)
007	ぶどう(米国産、チリ産)
008	ぶどう(米国産、チリ産)
016	【うめ】梅(和歌山県産)、砂糖、醸造アルコール 【桃ジンジャー】醸造アルコール(国内製造)、糖類(果糖、砂糖)、桃、梅、レモン果汁、はちみつ、生姜/酸化防止剤(V.C)、香料 【和歌山サングリア】ワイン(国内製造)、醸造アルコール、梅、糖類(砂糖、果糖)、温州みかん果汁、レモン、桃/酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料 【ゆず】砂糖(国内製造)、醸造アルコール、梅、柚子果汁、砂糖(国内製造)、醸造アルコール、梅、柚子果汁
017	めん(小麦粉、食塩、小麦たん白、卵白粉)(国内製造)、でん粉分解物、トマトペースト、豚肉、植物油(オリーブ油、菜種油)、玉ねぎ、砂糖、香味油、食塩、ワイン、乳等を主原料とする食品、野菜ブイヨンパウダー、玉ねぎ加工品、ブラックペッパー、ナツメグ/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
018	めん(小麦粉、食塩、小麦たん白、卵白粉)(国内製造)、粉末油脂、でん粉分解物、半固体状ドレッシング、菜種油、乳等を主要原料とする食品、ベーコン、食塩、ブラックペッパー、ガーリック/調味料(アミノ酸等)、香料、カロチノイド色素、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉・りんごを含む)
019	めん(小麦粉、食塩)(国内製造)、豚脂、粒状大豆たん白、でん粉分解物、にんにく、豚肉、中華調味料(しょうゆ、たん白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス)、砂糖、ポークエキス、粉末油脂、生姜、チキンオイル、ガーリック、チキンブイヨンパウダー、香味油、ブラックペッパー、食塩/調味料(アミノ酸等)、かんすい、香料、カラメル色素、酸味料、クチナシ色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・ごま・豚肉・鶏肉・大豆を含む)
020	小麦粉(小麦(国産))、砂糖、でん粉、粉末油脂、マルトデキストリン、バターミルクパウダー(乳成分を含む)、乾燥卵白(卵を含む)、食塩/加工でん粉、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類、香料
021	小豆(北海道)、砂糖、小豆あん、食塩/甘味料(ソルビトール)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤
022	糖類(砂糖(国内製造)、ぶどう糖)、ブルーベリー/酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤

申込番号	原材料
023	いちご(チリ、モロッコ)、糖類(砂糖、ぶどう糖)/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
024	カエデ樹液(カナダ)
025	はちみつ(中国)
026	豚もつ(国産)、こんにゃく、豆みそ(大豆、食塩)、オニオンピューレ、砂糖、米発酵調味液、チャツネ、にんにく加工品、みりん、しょうが加工品、ポークペースト、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、水酸化カルシウム、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)
027	【名古屋どてめし】豚もつ(国産)、こんにゃく、豆みそ(大豆、食塩)、オニオンピューレ、砂糖、米発酵調味液、チャツネ、にんにく加工品、みりん、しょうが加工品、ポークペースト、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、水酸化カルシウム、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む) 【あんかけスパゲッティソース トマト味】オニオンピューレ(中国製造)、トマトペースト、チャツネ、植物油(大豆油、菜種油、ごま油)、にんにく加工品、香辛料、ビーフエキス、食塩、しょうが加工品、かつお節エキス、砂糖/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に牛肉・ごま・大豆・りんごを含む) 【肉味噌カレー】鶏挽き肉(国産)、オニオンピューレ、野菜(にんじん、たけのこ)、豆みそ、トマトペースト、食用油脂(大豆油、菜種油、ごま油)、チキンブイヨン、みりん、にんにく加工品、香辛料、カレー粉、砂糖、しょうが加工品、赤ワイン、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、(一部にごま・大豆・鶏肉を含む) 【名古屋カレーうどん レトルト 名古屋コーチン】オニオンピューレ(中国製造)、鶏肉、油あげ、小麦粉、食用油脂(豚脂、乳脂肪、大豆油)、カレー粉、食塩、みりん、砂糖、全粉乳、醤油、かつお節エキス、豚たん白加水分解物、いりこだし、にんにく加工品、香辛料、トマトペースト、リンゴペースト/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
028	野菜(じゃがいも、玉ねぎ、にんじん)、牛肉(オーストラリア)、小麦粉、食用油脂(豚脂、乳脂肪、パーム油)、チャツネ、砂糖、カレー粉、リンゴペースト、クリーミングパウダー、食塩、にんにく加工品、トマトペースト、オニオンエキスパウダー、コーンスターチ、ビーフエキス、ウスターソース/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)
029	オニオンピューレ(中国製造)、鶏肉、油あげ、小麦粉、食用油脂(豚脂、乳脂肪、パーム油)、カレー粉、食塩、みりん、砂糖、全粉乳、醤油、かつお節エキス、豚たん白加水分解物、いりこだし、にんにく加工品、香辛料、トマトペースト、リンゴペースト/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
030	鶏肉(国産)、オニオンピューレ、食用油脂(豚脂、大豆油、菜種油)、小麦粉、豆みそ、油あげ、かつお節エキス、砂糖、食塩、カレー粉、にんにく加工品、いりこだし、醤油、みりん、トマトペースト、リンゴペースト、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
031	大豆(黄大豆(北海道)(遺伝子組換えでない)、青大豆(北海道)(遺伝子組換えでない))、金時豆(北海道)、手亡豆(白いんげん豆)(北海道)、食塩
032	大豆(北海道産)(遺伝子組換えでない)
033	芽ひじき(国産)
034	スイートコーン(北海道)(遺伝子組換えでない)、食塩/pH調整剤
035	鶏ささみ肉(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、米油、ジンジャーエキス、食塩
036	うるち米(山形県産はえぬき)
037	もち米、小豆、食塩
038	うるち米(新潟県)
039	さば(国産)、食塩
040	さば(国産)、砂糖、みそ(大豆を含む)、でん粉/調味料(アミノ酸)
041	もち米(国産)、うるち米(国産)、野菜(にんじん、ごぼう)、こんにゃく、しいたけ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、油揚げ(大豆:遺伝子組換えでない)、米発酵調味液、砂糖、チキンエキス、食塩、調味料(アミノ酸)、トレハロース、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤(クエン酸)
042	きはだまぐろ(輸入)、こんぶだし、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、野菜エキス、貝エキス、食塩/増粘剤(キサンタンガム)
043	きはだまぐろ(輸入)、なたね油、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、野菜エキス、食塩/増粘剤(キサンタンガム)
044	野菜(たまねぎ、トマト、マッシュルーム、にんじん、にんにく、パセリ)、トマト

申込番号	原材料
	ペースト、砂糖、大豆油、食塩、コンソメ（乳成分・小麦・鶏肉を含む）、酵母エキス、ローストオニオン、香辛料／加工でん粉、酸味料
045	野菜（たまねぎ、にんじん）、トマトペースト、食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、大豆油、食塩、オニオンペースト、酵母エキス、チキンエキス、香辛料／加工でん粉、着色料（カラメル）
046	発芽玄米粉（発芽玄米（国産米））、白米粉（白米（国産））、オリーブ油／加工でん粉、増粘剤（アルギン酸エステル、増粘多糖類）
047	きはだまぐろ（輸入）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、オニオンエキス、貝エキス、昆布だし、食塩／増粘剤（キサンタン）
048	きはだまぐろ（輸入）、なたね油、植物たん白加水分解物（大豆を含む）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、オニオンエキス、食塩、キャベツエキス／増粘剤（キサンタン）
049	さば（国産）、食塩
050	さば（国産）、砂糖、みそ（大豆を含む）、本みりん、でん粉、穀物酢（小麦を含む）、食塩、しょうが
051	にんじん、果実（りんご、オレンジ、うんしゅうみかん、ぶどう、パインアップル、バナナ、レモン、マンゴー、いちご）
052	野菜（トマト（輸入）、にんじん、ビーツ、小松菜、セロリ、キャベツ、アスパラガス、赤ピーマン、ブロッコリー、カリフラワー、赤キャベツ、野沢菜、かぼちゃ、紫にんじん、ケール、だいこん、パセリ、とうもろこし、なす、チンゲンサイ、ピーマン、グリーンピース、レタス、黄にんじん、紫いも、はくさい、ほうれん草、クレソン、ラディッシュ、みつば）、レモン
053	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、米黒酢、果汁（アセロラ、ローズヒップ）、ビタミンC、酸味料、香料
054	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、果汁（ぶどう、クランベリー、ざくろ、ローズヒップ）、ざくろ酢、精製はちみつ／酸味料、香料
055	りんご（輸入）、果糖ぶどう糖液糖、米黒酢／香料
056	こいくちしょうゆ、昆布／アルコール、（一部に大豆・小麦を含む）
057	食塩・鯉節・鯖節・うるめ節・鰯節・だし昆布・椎茸粉末・砂糖・調味料（アミノ酸等）・粉末醤油（大豆・小麦）・L型発酵乳酸カルシウム
058	鯉節・鯖節・うるめ節・昆布・椎茸・デキストリン・酵母エキス
059	【飛騨高山らーめん醤油味】 <麺>小麦粉（国内製造）、酒、卵白粉、食塩、植物油/酒精、かんすい、加工でんぷん、クチナシ色素 <スープ>醤油、食塩、動物油脂、砂糖、かつお節エキス、濃縮醤油、畜肉エキス（豚、鶏）、野菜エキス、香辛料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、増粘剤（キサンタンガム） 【飛騨高山らーめん朴葉味噌味】 <麺>小麦粉（国内製造）、酒、卵白粉、食塩、植物油/酒精、かんすい、加工でんぷん、クチナシ色素 <スープ>味噌（国内製造）、たん白加水分解物、醤油、油脂（豚脂、ごま油）、食塩、砂糖、ガーリックエキス、ごま、香辛料、発酵調味料/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でんぷん）
060	【飛騨濃厚花椒担々麺】 <麺>小麦粉（国内製造）、酒、卵白粉、食塩、植物油/酒精、かんすい、加工でんぷん、クチナシ色素 <スープ>ねりごま（国内製造）、たん白加水分解物、砂糖、食塩、ラー油、植物油、ポークエキス、しょうゆ、みそ、おろししょうが、香味油、酵母エキス、香辛料、ローストガーリックペースト、豆板醤/調味料（アミノ酸等）、酒精、乳化剤、カラメル色素、パプリカ色素、香辛料抽出物
061	ユーグレナグラシリス（みどりむし）、ローヤルゼリー、鮫軟骨抽出油（コンドロイチン含有）、ビール酵母、ゼラチン、ステアリン酸Ca、着色料（酸化チタン、鉄葉緑素）成人の方1日3～6粒
062	ユーグレナグラシリス（みどりむし）、ローヤルゼリー、鮫軟骨抽出油（コンドロイチン含有）、ビール酵母、ゼラチン、ステアリン酸Ca、着色料（酸化チタン、鉄葉緑素）成人の方1日3～6粒
063	ユーグレナグラシリス（みどりむし）、ローヤルゼリー、鮫軟骨抽出油（コンドロイチン含有）、ビール酵母、ゼラチン、ステアリン酸Ca、着色料（酸化チタン、鉄葉緑素）成人の方1日3～6粒
064	コーヒー豆（生豆生産国名:ブラジル、ベトナム、コロンビア、グアテマラ）
065	油揚げめん（小麦粉（国内製造）、植物油、精製ラード、食塩、しょうゆ、粉末野菜、香辛料、卵白）、かやく（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、添付調味料（砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末しょうゆ、米油）、ふりかけ（あおさ、紅しょうが）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、クチナ

申込番号	原材料
	シ黄色素）、炭酸Ca、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）
066	油揚げめん（小麦粉（国内製造）、植物油、食塩、チキンエキス、ポークエキス、しょうゆ、たん白加水分解物）、かやく（味付豚ミンチ、味付卵、味付えび、にんじん、ねぎ）、スープ（乳糖、しょうゆ、食塩、香辛料、たん白加水分解物、香味調味料、チキンエキス、ポークエキス、メンマパウダー）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、着色料（カラメル、カロチン、パプリカ色素）、酸化防止剤（ビタミンE、ローズマリー抽出物）、焼成Ca、乳化剤、増粘多糖類、香辛料抽出物、ビタミンB2、ビタミンB1、酸味料、香料、（一部に卵・乳成分・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む）
067	リサイクルパルプ100%
068	リサイクルパルプ100%
069	リサイクルパルプ100%