

無漂白、ポリポリの食感

最も高い品質のカナダ産数の子だけを使用しました。
見た目をよくするため過酸化水素での漂白処理は行っていません。
数の子本来の色・しっとりとした歯ごたえをお楽しみいただけます。



このチラシの商品は
②の商品をのぞき冷蔵品です。
お手元に届きましたら、
冷蔵庫で保管してください。

要冷蔵

塩抜きした数の子にこれ1本!

1本で塩数の子
約300g分を
漬けられます

皮むき済み

① CO-OP 塩かずのこ 松

申込番号 001 本体 1,980円(税込2,138円)

★規格:180g(トレーあり)/袋
★商品買入カナダ産数の子だけを使用。見た目をよくするための過酸化水素による漂白処理は行っていません。数の子本来の色・しっとりとした歯ごたえが楽しめます。●冷蔵3ヶ月間●



調理例

② かずの子 つけ汁

申込番号 002 本体 435円(税込469円)

★規格:300mL/瓶
★焼津産かつお削り節と北海道産昆布の一番だしに本醸造醤油をブレンドしました。
●冷蔵730日間●小麦



見た目も美しい白醤油ベース



③ 黄金数の子 松前漬

申込番号 003 本体 1,490円(税込1,609円)

★規格:300g/袋
●さらさらとした味わい。●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦



北の味覚まるごとオードブル



④ 秋鮭昆布チーズロール

申込番号 004 本体 1,600円(税込1,728円)

★規格:70g/袋
●骨と皮を除いた北海道産秋鮭のスライスと昆布にプロセスチーズを巻き、おいしく蒸り上げました。●冷蔵60日間●乳



おせちや祝の肴として



⑤ 紅鮭 昆布巻

申込番号 005 本体 1,730円(税込1,868円)

★規格:1本入/袋
●紅鮭を北海道産昆布で巻き、じっくりと炊き上げました。
丸大豆醤油や本みりんなど、厳選した調味料のみを使用しています。●冷蔵60日間●小麦



栗あんでだけ練り上げました



⑥ 特選 栗きんとん

申込番号 006 本体 2,760円(税込2,980円)

★規格:200g(固形量栗8粒)×2/箱
●手あんで使わず、栗のみを煮詰めてあんにしました。
栗のほくほくとした食感となめらかな舌ざわりをお楽しみください。●冷蔵50日間●



【個人情報の扱い】ご注文は所属生協指定の申込書に必要事項をご記入ください。
ご注文いただいたときの組合員の皆様個人情報は、以下の目的のために利用いたします。それ以外の目的では利用いたしません。

(1) ご注文いただいた商品の発送(商品発送のために出荷元に個人情報を委託します。)
(2) 商品代金の請求 (3) ご注文の確認作業 (4) 商品の感想をお聞きする場合の連絡先
※商品のパッケージはメーカー都合により変更することがございます。

※商品の規格区分は、①商品特長②賞味期間で表記されております。(賞味期間とは、製造年月日より美味しくいただける期間を意味しています。)③アレルギー表示は特定原材料品(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を案内しています。特定原材料品目を使用していない場合は「-」と表示します。

※紙面表示の税込価格と実際の請求額が異なる場合があります。
詳細は請求書にてご確認ください。

※このチラシに掲載している商品は、食品添加物の必要性・安全性に考慮し、日本生活協同組合連合会 CO-OP商品の食品添加物基準が指定する不使用添加物は一切使用していません。

※原材料はこちらをご覧ください。



学校生活協同組合

はこだて北の旬

旨みがしみ込んだ**数の子**です

シーフードを**マヨネーズ**味で仕上げました

やわらかい食感とコクのある旨味

⑦数の子 松前

申込番号 007 本体 1,780円(税込1,922円)

★規格:250g/箱
●数の子・すみれ・昆布の海の幸を醤油だれで漬込みました。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

無着色で仕上げました

⑧北寄サラダ

申込番号 008 本体 1,120円(税込1,209円)

★規格:200g/スタンドパック
●底たて貝むも・カナダホッキガイ・ヒモ・いかななどのサラダです。サンドウィッチの具材にしたり、マカロニを和えたり、アレンジも楽しめます。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●卵、乳

わさびの辛味が効いた
コリコリいだこ

⑨いか塩辛

申込番号 009 本体 1,000円(税込1,080円)

★規格:200g/スタンドパック
●やわらかい食感のいかをじっくり熟成して素材の旨味を引き出したコクのある塩辛です。カットサイズがやや大きめですが、やわらかいので食べやすく幅広い年代の方々に召し上がりいただけます。旨味を活かして野菜炒め、チャーハンやパスタなどに加えてアレンジしても美味しくいただけます。●冷蔵45日間●

にしんの旨味を引き出した甘酢漬

⑩松前漬

申込番号 010 本体 1,350円(税込1,458円)

★規格:290g/プラスチック容器
●いかに数の子・昆布を特製のたれに漬込んでじっくり熟成させました。北海道産がごめ昆布と真早布が全体の旨みを引き立てています。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

⑪たこわさび

申込番号 011 本体 1,000円(税込1,080円)

★規格:200g/袋
●いまだこにわさびの茎を加え、風味豊かな辛さに仕上げました。わさびの辛味とたこ・独特の「フリフリ」した歯応えがやみつきになる美味いです。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

⑫にしん親子漬

申込番号 012 本体 900円(税込972円)

★規格:200g/袋
●にしんと数の子パラ子を甘酢でさっぱりとした味わいに仕上げました。にんじんと昆布の彩りが食卓を華やかに演出します。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

食べやすい**ひと口タイプ**のにしんの昆布巻です



⑬ひとくちにしん昆布巻

申込番号 013 本体 500円(税込540円)

★規格:95g/袋
●食べやすいひと口タイプのにしんの昆布巻です。甘さ控えめに仕上げました。小鉢の一品、お弁当のおかずにもピッタリです。●冷蔵3ヶ月間●小麦

山形の冬のお漬物



⑭月山 赤かぶ漬

申込番号 014 本体 920円(税込993円)

★規格:250g×2/袋
●山形・月山の山麓で育った赤かぶを使用。鮮やかな紅色に引きしまった食感、独特の辛味が特徴です。●冷蔵45日間●

パリッとした食感と香ばしい味



⑮田作り

申込番号 015 本体 600円(税込648円)

★規格:30g/トレー
●いわし稚魚をじっくり炒り、パリッとした食感に仕上げました。
●冷蔵2026年1月7日まで●小麦

数の子を贅沢に加えました



⑯数の子 ほまれ漬

申込番号 016 本体 1,180円(税込1,274円)

★規格:200g/袋
●北海道産ソフトいかに刻み昆布を加えて漬込みました。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

紅鮭の旨みに糀のまろやかな甘み



⑰紅鮭の石狩漬

申込番号 017 本体 1,080円(税込1,166円)

★規格:200g/袋
●ロシア産の紅鮭を原料に、手間暇かけてじっくり熟成させて仕上げた北の逸品です。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦、えび

生ハムでクリームチーズを包みました。



⑱クリームチーズ生ハム包み

申込番号 018 本体 630円(税込680円)

★6個(約40g)/袋
●豚ロース肉をじっくり熟成させ、まろやかに仕上げた生ハムで、北海道産クリームチーズをふんわりと包みました。一口サイズのやさしい食感で、ワインにお勧めの一品です。
●冷蔵90日間●乳

直火で焼き上げた自慢の香ばしさ



調理例
①9 ローストビーフ(ソース付き)
 申込番号 **019** 本体 **4,180円(税込4,514円)**
 ★規格:400g(200g×2パック)/袋
 ●脂肪分の少ない赤身牛肉に香辛料をまぶし、直火でローストしました。
 ●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦



②0 国産もも焼豚
 申込番号 **020** 本体 **1,750円(税込1,890円)**
 ★規格:180g×2/袋
 ●国産の豚もも肉をシンプルな味付けで風味豊かに焼き上げました。オードブルの一品やお酒のおつまみなどに良く合います。●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

調理不要で皿に盛るだけ!



②1 オードブルセット
 申込番号 **021** 本体 **1,990円(税込2,149円)**
 ★規格:原形ロースハム75g・ローストビーフ100g・国産鶏皮火焼170g×各1P/袋
 ●原形ロースハム・牛もも肉のローストビーフ・国産鶏皮火焼のセットです。
 ●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦、卵



②2 牛ホホ肉の赤ワイン煮
 申込番号 **022** 本体 **1,700円(税込1,836円)**
 ★規格:200g×2P/袋
 ●牛ホホ肉を赤ワインと自家製のたれでじっくり煮込みました。
 ●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦、乳

**国産のごぼうとにんじんを
あなごで巻いた八幡巻です**



**②3 迎春 あなごの八幡巻
にんじん入り**
 申込番号 **023** 本体 **1,100円(税込1,188円)**
 ★規格:1本/袋
 ●国産ごぼうと国産人参をあなごで丁寧に巻いて、味付けした風味豊かな一品です。ごぼうは(細く長く幸せが詰まるといわれる縁起物で有名です。●冷蔵2026年1月31日まで●小麦

**新しい仲間が登場!
ホタテが入ったねぶた漬**



②4 ホタテ入りねぶた漬 250g
 申込番号 **024** 本体 **1,200円(税込1,296円)**
 ★規格:250g/箱
 ●ホタテ、するめ、ねばりのある昆布など海の幸と大根、きゅうりなど山の幸を独特の醤油味に漬けてみました。ご飯のおかずなどに最適です。●冷蔵45日間●小麦、がに

**桜のチップでスモークした
牛タンとチーズをあわせました**

NEW



**②5 コリコリ牛タンと
スモークチーズ**
 申込番号 **025** 本体 **610円(税込658円)**
 ★規格:65g/袋
 ●特製調味液に漬け込み熟成後にスモークし、食べやすく角切りにカットした牛タンと、スモークしたチーズを合わせました。2つの味わいと食感をお楽しみいただけます。
 ●冷蔵60日間●乳

**モッツアレラのミルク感に熟成を加えた
南イタリア発祥のチーズ**

NEW



②6 カチョカパロチッコロ
 申込番号 **026** 本体 **650円(税込702円)**
 ★規格:100g/瓶
 ●従来のひょうたん型のカチョカパロを食べやすく、1粒約10gに成形しました。焼いたり、電子レンジであたためるなど熱を加えることで、モチモチとした食感とミルクの風味をより一層お楽しみいただけます。●冷蔵180日間●乳

蒜山高原のジャージー生クリーム使用のチョコレートです



**②7 ジャージー
生チョコレート ミルク**
 申込番号 **027** 本体 **1,120円(税込1,209円)**
 ★規格:25粒/箱



**②8 ジャージー
生チョコレート ビター**
 申込番号 **028** 本体 **1,120円(税込1,209円)**
 ★規格:25粒/箱

《※※共通》●クーパーチュールチョコレート規格のミルクチョコレートに蒜山高原のジャージー生クリームを練り込んだくちどけの良い生チョコレートです。●冷蔵30日間 お届け後、お早めにお召し上がりください。●乳



学校生協のハッピーモールならいつでもおいしい野菜菜漬が購入できます。
※ご利用には会員登録が必要です。一部生協ではご利用いただけません。

昔ながらの変わらぬ手間と変わらぬ美味しさ

美味しさの秘密は、手間を惜しまない昔ながらの製法。しっかりと重石を乗せることで、表面の繊維がやわらかくなり、味がじっくり染み込みます。さらに、途中で天地を返すことで灰汁が抜け、やさしい味わいに仕上がります。



野菜菜漬栽培・収穫



野菜菜漬け込み



計量・袋詰め

おにぎりの具や油炒めにも



少量パック



今年も一番、野菜菜漬を
美味しく食べられる季節が
やってまいりました。



岡本商店有限会社

昭和43年、野菜菜漬の本場である北信州にて創業して以降、野菜菜漬をはじめ地元の農産物を使った漬物を、「国産原料」にこだわり、雪解け水が自然にろ過された豊富な「伏流水」を使用して、根気よくつくり続けています。

わさびを加えた 奥信濃の逸品

手作業で丁寧に漬け込みました



② 野菜菜漬

申込番号 029 本体 1,950円(税込2,106円)

★規格:350g×3/袋

【②・③共通】●風味豊かな味わいとシャキシャキの食感をお楽しみください。信州野菜菜漬・健命寺の八代住職天國大和尚が1756年に京都へ遊学した際に、天王寺かぶの種子を持ち帰り、寺の畑に蒔いたのが野菜菜漬の始まりと伝えられています。●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

③ 野菜菜漬 700g×3

申込番号 030 本体 2,650円(税込2,862円)

★規格:700g×3/発泡スチロール

③ 野菜菜漬 わさび風味 700g×3

申込番号 031 本体 2,850円(税込3,078円)

★規格:700g×3/発泡スチロール
●野菜菜漬にわさびの風味が利いています。シャキッとした食感が食欲をそそります。
●冷蔵30日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦

白瓜はこだわりの契約栽培



② 白瓜の余良漬け

申込番号 032 本体 1,280円(税込1,382円)

★規格:220g×2袋/袋

●北信州産白瓜を厳選した酒粕に漬け込みました。●冷蔵60日間●小麦

③ 丸なす 味噌漬

申込番号 033 本体 1,280円(税込1,382円)

★規格:220g×2袋/袋

●北信州産丸なすを厳選した味噌に漬け込みました。●冷蔵60日間●小麦

学校生協オリジナル明太子は、「旨み」と「コク」が違います。

明太子の製造業者マルキュー食品株式会社の工場訪問の様子はこちらから



マルキュー食品株式会社
池内 工場長



塩漬けた余分な水分を取り除きます。異物除去と、成熟卵・未成熟卵・過熟卵の選別をします。



3〜5日間、冷蔵庫で清酒を使った調味漬込みを行います。

学校生協の明太子は、国際食品安全規格FSSC22000®を取得しており、原料から製造まで徹底管理された商品です。また、調味料には「清酒」と隠し味に「柚子胡椒」を使用しています。この独自の調味液を使用することで、他にはない「うまみ」「コク」「まろやかさ」が出ます。清酒を調味液に使用している明太子は、一部の高級品で使用していますが、一般ではあまり見られません。他の商品にはなかなか見えない製造管理・調味料を使用した学校生協オリジナル明太子です。

※Food Safety System Certification 22000の標。
食品安全認証団が開発した国際的な食品安全マネジメントシステム認証規格。

【たらの産地について】

原料はアラスカ産のスケトウダラの卵。アラスカでは「それぞれの魚の資源量を維持できるように乱獲しないこと」と魚だけでなくそれを取り巻く生態系全体を守ること」は「責任ある漁業」として約束され、厳しく管理されています。



塩度
約5%



④ オリジナル辛子めんたいこ 200g

申込番号 034 本体 1,380円(税込1,490円)

★規格:200g/箱

●厳選したアラスカ産スケトウダラの卵巣を清酒ベースの調味液に漬け込みました。塩度約5%。合成着色料・発色剤不使用。
●冷蔵20日間お届け後、お早めにお召し上がりください。●小麦