

8月の新共同購入品

夏にぴったり！タイカレー3種がレトルトで新登場！ ムソー

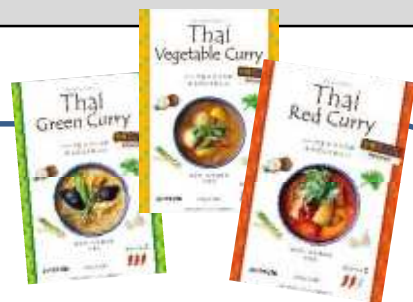
グリーンカレー…辛さレベル3。青唐辛子の刺激的な辛さの中に爽やかなハーブが香ります。チキンと野菜入り。



レッドカレー…辛さレベル2。グリーンに比べ比較的辛さもマイルド。赤と浦氏とハーブが絶妙に絡み合うフルーティーな味わい。チキンと野菜入り。



ベジタブルカレー…辛さレベル1。どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。動物性原材料不使用なので、ベジタリアンの方も楽しみいただけます。



妙め物に便利！

「竹の子水煮スライス」

ベストアメニティ

歯ごたえの良い九州産竹の子を水煮にしました。クエン酸などのpH調整剤一切使っていません。

カリポリカリポリ、香ばしさがたまらない！

「純国産北海道2色の煎り大豆」

ノースカラーズ

香ばしくローストした北海道産の2色の大豆を、北海道産の焼昆布と合わせました。油、食塩、添加物不使用。素材の味と食感をお楽しみください。

懐かしいけど、新しい！くせになる味

「純国産北海道抹茶きなこねじり」

ノースカラーズ

熱々の水あめに北海道産大豆のきなこ国産抹茶を混ぜ、職人が丹精込めて練り上げた素朴なお菓子。抹茶の香りが口いっぱい広がります。

カリポリカリポリ、香ばしさがたまらない！

「昔づくり玄米おかき(いずも美人)」

三和農産

島根産玄米100%使用。サクサクとした食感で、一番搾りのなたね油と、塩のみで玄米の旨みと甘みがしっかり感じられる美味しいおかきです。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
タイ・グリーンカレー	1食 (170g)	452						野菜(なすび、たけのこ)、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機グリーンカレーペースト(有機青唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機ジャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機カフィアライム、有機フェネル)、植物油、有機砂糖、ナンブラー(魚介類)、赤唐辛子/酸味料(クエン酸)
タイ・レッドカレー	1食 (170g)	452						野菜(人参、たけのこ)、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機レッドカレーペースト(有機赤唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機ジャロット、有機ガランガル、食塩、有機コリアンダーシード、有機フェネル、有機カフィアライム)、植物油、有機砂糖、ナンブラー(魚介類)、赤唐辛子/酸味料(クエン酸)
タイ・イエローカレー	1食 (170g)	452		夏休み				野菜(たまねぎ、じゃがいも、いんげん)、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト(有機ジャロット、有機レモングラス、食塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機生姜、有機フェネル、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩/酸味料(クエン酸)
九州産・たけのこ水煮スライス	180g	541						たけのこ(九州産)
純国産・北海道2色の煎り大豆	70g	229						大豆(北海道産)、黒大豆(北海道産)、昆布(北海道産)
純国産・北海道抹茶きなこねじり	100g	250						きな粉(北海道産)、水あめ(国産)、砂糖大根糖(北海道産)、抹茶(国産)、こめ油(国産)
昔づくり玄米おかき	100g	412						玄米餅(島根産)、菜種油(オーストラリア産)、食塩(青い海)

8月の新共同購入品

期間限定品 & 秋川牧園の冷凍惣菜



期間限定品です。

夏の行楽に大活躍！

ビタミンC (酸化防止剤)不使用
「有機の日本茶」 2L

ほのかな甘みと苦みのバランスがよく、まろやかですっきりした味わいの、たっぷり2Lサイズのお茶です。酸化防止剤不使用なので、賞味期限内でも液色が多少変わることがありますが、品質に問題ありません。



「純国産ポテトチップス のり塩」 ノースカース

パリッと揚げたじゃが芋を、塩と焼き海苔で味付けしました。こめ油使用なので、ほかのポテトチップスより、あっさりもたれないと評判です。



「フライドウイング」

手羽元を使用しています。オリジナルブレンドのハーブとスパイスがほどよく効いたフライドチキンです。

「焼鳥セット(塩味)」

特製の塩だれをつけ、こんがり焼き上げています。ごま油とにんにくの香りが鶏肉の旨みを引き立てます。

●モモ串、胸串、砂肝串、レバー串の6本セット

「レバー入りミートボール」

温めてそのままお召し上がりいただけますが、お好みのソースで絡めたり、カレーやシチューなどに入れても美味しく、いろいろな料理にご利用いただけます。

「甘酢のやわらかチキン南蛮」

ふんわり衣に特製の甘酢タレをしみこませ、柔らかな食感に仕上げたチキン南蛮です。タルタルソースをかけて召し上がれ！

●簡単タルタルソースの作り方

ゆで卵をつぶし、みじん切りの玉ねぎ、レモン汁、塩コショウを合わせる。

お好みの野菜と炒めるだけ! 「鶏もつのスタミナ炒め用」

にんにくを利かせた醤油ベースの甘辛タレにつけてあります。

「砂肝唐揚げ」

居酒屋でおなじみのメニューを家庭で気軽にお楽しみいただけます。この時期、ビールのおつまみに最適!

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
純国産・ポテトチップス のり塩味	53g	148						じゃがいも(国産)、こめ油(国産)、食塩(国産)、焼のり(国産)
有機の日本茶	2L	274						有機緑茶(国産)
フライドウイング	250g	463						鶏肉(国産)、醤油、玉ねぎ、食塩、ブラックペッパー、衣(ばれいしよでん粉、小麦粉、パン粉、さつまいもでん粉、コーンフラワー、ガーリックパウダー)、食塩、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、バジル、オールスパイス、セージ、タイム)、揚げ油(なたね油)
甘酢のやわらかチキン南蛮	150g	370						鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵(国産)、パン粉、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)
焼鳥セット(塩味)	140g(6本)	622		夏休み				鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、食塩、清酒、ごま油、発酵調味料、にんにくペースト、ブラックペッパー
鶏もつのスタミナ炒め用	175g	352						鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、鶏砂肝(国産)、醤油、にんにくの芽、人参、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油、(原材料の一部に小麦を含む)
レバー入りミートボール	400g	593						鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)
砂肝唐揚げ	120g	291						鶏砂肝(国産)、醤油、清酒、発酵調味料、生姜ペースト、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、衣(ばれいしよでん粉、小麦粉)、揚げ油(なたね油)