

11月の新共同購入品

1人鍋にも使いやすい小袋タイプの濃縮鍋スープ 「チョーコー・鍋つゆ2種」 チョーコー

2人前なら、2袋と水400mlを入れて沸騰させ、具材を入れて煮込み、火が通ったら出来上がりです。



「本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ」

ご当地長崎チョーコー醤油謹製の本場長崎ちゃんぽん・白湯（パイタン）ベースの鍋用スープです。本場仕込みの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



「チョイ辛旨みそ鍋つゆ」

三種のみそ(麦みそ・米みそ・豆みそ)のこだわりブレンドにポークとチキンの旨さをプラスしました。チョッピリ辛口でほかほかあたたまる。鹿児島県産「南国元気鶏」・北海道産ホタテ使用。



「くるみ餅」サンコー

国内産のもち粉を使用した生地に、国内産のくるみを練り込みました。ほどよい甘さがくるみの風味によく合います。



「えびせんべいノンフライ」サンコー

膨張剤不使用。国内産馬鈴薯澱粉が主原料の生地にえび・いかを練り込み、オキアミを乗せて焼き上げました。さっぱりとした醤油味です。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ	1人前 (30ml) ×4袋	381					しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、ポークエキス、食塩、砂糖、ポークオイル、酵母エキス、でん粉、還元水あめ、チキンエキス、チキンフィヨン、オニオンパウダー、野菜エキス(ニンニク、玉ねぎ、白菜、生姜)、香辛料、ガーリックパウダー/アルコール
チョイ辛旨みそ鍋つゆ	1人前 (30ml) ×4袋	381					みそ(大豆を含む、大豆:遺伝子組換えでない)、食塩、砂糖、香味油(豚肉を含む)、チキンスープ、生姜汁、ポークエキス、唐辛子、ガーリックパウダー、酵母エキス、ホタテエキス/アルコール
くるみ餅	15個 (100g)	317					砂糖(てん菜糖)、水飴、餅粉(国内産)、くるみ(国内産)、粉末オブラート(澱粉)、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、醤油、食塩(原材料の一部に小麦を含む)
えびせんべいノンフライ	40g	200					馬鈴薯澱粉(遺伝子組換えでない)、えび、いか、オキアミ、砂糖(粗糖)、醤油、水飴、食塩