

# 12月の新共同購入品

九州産もち米100%の生地をサクッと  
焼き上げたおかきシリーズ

創健社

## 「カレーおかき」

油と香り高いカレーパウダーをかけ、沖縄の塩で味付けした、風味豊かなカレーおかきです

## 「塩おかき」

塩のみで味付けしたおかき。

## 「黒こしょうおかき」

純正ごま油と黒こしょうを振り掛け、塩で味付けした、胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかき。



## 人気のきらず揚げ 食べきりサイズの4連タイプ おとうふ工房いしかわ

国内産大豆の卵の花と国内産小麦粉で作った生地を焙煎なたね油でカリッと香ばしく上げた、お豆腐屋さんが作ったおからのお菓子です。固めに仕上げた食感がくせになる美味しさ。

### 「きらず揚げ しお」

ベーシックな塩味はきらず揚げの中でも一番人気！

### 「きらず揚げ 黒糖」

噛めば噛むほど甘みが出るきらず揚げ。黒糖味はほんのり甘みの広がる味です。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
カレーおかき	70g	324						九州産もち米100%の生地をサクッと焼き上げ、米油と香り高いカレーパウダーをかけ、沖縄の塩で味付けした、風味豊かなカレーおかきです もち米（佐賀、福岡、熊本）、米油（国内産）、カレー粉【コリアンダー（モロッコ）、ウコン（インド）、チンピ（中国）、クミン（イラン）、フェネル（中国）、メッチ（インド）、赤唐辛子（中国）、シナモン（中国、ベトナム）、オールスパイス（メキシコ）、ナツメグ（インドネシア）、ブラックペッパー（マレーシア）]、食塩（沖縄）
黒こしょうおかき	70g	284						純正ごま油と黒こしょうを振り掛け、塩で味付けした、胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかき。 もち米（佐賀、福岡、熊本）、ごま油（ナイジェリア等）、食塩、黒こしょう（インド等）
塩おかき	70g	284						もち米（佐賀、熊本）、米油、食塩
きらず揚げ しお	20g×4	243						小麦粉（国内産）、おから【大豆（国内産）】、粗糖、植物油【菜種油（カナダ、オーストラリア他）】、食塩（国内産、メキシコ）、膨張剤（重曹）
きらず揚げ 黒糖	20g×4	243						小麦粉、おから【大豆（国内産）】、粗糖、植物油（菜種油）、黒砂糖、食塩、膨張剤（重曹）

翌々週  
配送品  
①③⑤  
回目掲載  
②④①月  
②回目  
配送