

2月の新共同購入品

「チーズフォンデュ」 よつ葉乳業

風味豊かなチェダー、コク深いゴーダ、糸引きの良いモッツアレラ、北海道十勝産の3種類のナチュラルチーズをフォンデュ用にブレンドし、いろいろな食材に合うように仕上げました。

チーズと添付の小麦粉を混ぜ、辛口の白ワインまたは、牛乳を加えて弱火にかけるだけ。とろとろに溶けたチーズに、一口大に切ったフランスパンや、ゆでたジャガイモ等、お好みの具材をからめていただくスイスの伝統料理を、ご家庭でもお楽しみください。専用鍋がなくても、小さな土鍋とカセットコンロで代用できますよ。

今月限り
ですよ～



ノースカレースのおつまみ

残念なことに、おつまみには合成保存料などの添加物が多く使われがちです。ノースカレースのおつまみは、大人だけではなく、お子さんも喜んで食べられるソフトで、優しい味の珍味です。

「北海道ソフトあたりめ」 「北海道皮付さきいか」

昆布だし、かつおだし、しいたけだしの3種のだしで、口の中に贅沢な旨みが広がります。柔らかくなるようにローラーをかけてあるので食べやすいです。

あたりめと違うのは、ポイントしている点です。より一層の柔らかさを生み出します。また、あたりめよりも少し甘みがあります。

「北海道鮭とば」

鮭を時付けし縦に細く切って乾かした、北海道ではおなじみの、鮭のおつまみです。



「北海道パリポリ昆布」

パリッ！ ポリッ！ とかる～い、驚きの食感です！！ 昆布は、道東産の榊前昆布を使っています。榊前昆布とは、1年に1カ月しか収穫できない、とても貴重な昆布です。



有機蒸し豆 だいずデイス

蒸しているから、おいしさと栄養が違います。すでに発売中の蒸し大豆、蒸しミックスビーンズも人気です。

「蒸しひよこ豆」

有機栽培ひよこ豆を100%使用し、柔らかく蒸しあげています。ほくほくした食感がカレーやサラダにぴったりです。

「3色の蒸しキヌア」

香ばしい香りとプチプチ食感が、細かく切った野菜と一緒にドレッシングで和えたり、スープにぴったりです。

「有機コーヒーのカシューナッツコロ」 大興

カシューナッツをベースにして、有機コーヒー・てんさい糖・卵を原料に、サクッとかわいいひとくちサイズに焼き上げました。

コーヒーのほろ苦さとナッツの香ばしさ、口どけのよい甘さの絶妙にハーモニーは、クセになる美味しさです。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
チーズフォンデュ	210g	696					チーズ(200g)：生乳、食塩 添付小麦粉(北海道産)10g
有機蒸しひよこ豆	85g	246					有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
3色の蒸しキヌア	60g	246					有機白キヌア、有機赤キヌア、有機黒キヌア
有機コーヒーのカシューナッツコロ	80g	256					カシューナッツ、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)
北海道ソフトあたりめ	63g	693					いか(北海道産)、砂糖大根糖(北海道産)、食塩(国産)、さんま魚醤(国産)、昆布だし(北海道産)、かつおだし(国産)、椎茸だし(国産)
北海道皮付さきいか	63g	693					いか(北海道産)、砂糖大根糖(北海道産)、食塩(国産)、さんま魚醤(国産)、昆布だし(北海道産)、かつおだし(国産)、椎茸だし(国産)
北海道鮭とば	52g	541					鮭(北海道産)、砂糖大根糖(北海道産)、食塩(国産)、昆布だし(北海道産)、かつおだし(国産)、椎茸だし(国産)、さんま魚醤(国産)、米黒酢(国産)
北海道パリポリ昆布	35g	541					昆布(北海道産)、砂糖大根糖(北海道産)、米黒酢(国産)、さんま魚醤(国産)、昆布だし(北海道産)、かつおだし(国産)、椎茸だし(国産)