

4月の新共同購入品

メープルシロップのみをぜいたくに使い、隠し味の塩で風味にコクを添えています。ナッツ類がホールのままごろごろ入って、食べ応え十分。

「メープルグラノーラ 2種&オートミール」 第3世界ショップ



レーズン、くるみ入り「メープルグラノーラ オリジナル」

ドライマンゴー、カシューナッツ入りでトロピカルな風味
「メープルグラノーラ マンゴー・カシュー」

「オートミール」

オーツ麦を脱稿し、蒸してから平あく伸ばして乾燥させました。食物繊維、鉄分が豊富で、たんぱく質を含んでいます。オートミールは厚みがあり、歯応えが残るように仕上げています。パンやクッキー、マフィンの菓子材料としてお使いください。



ピリッと生姜で甘さ控えめ 「クラックンバー しょうがシナモン」 第3世界ショップ

クラックンとは、スリランカなどで常食されているイネ科の雑穀の一種。動物性原料と砂糖を使用せず、ピリッとした生姜の風味が後を引く雑穀バーです。



「福神漬」オーサワ

歯応えよく、砂糖不使用ですっきりした甘みです。
※「海の精 福神漬」はメーカー中止になりました。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
メープルグラノーラ オリジナル	220g	993	③ ④ 目 録 目 録 配 法				シリアル加工品（オートミール、メープルシロップ、食塩）、レーズン、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、くるみ、アーモンド
メープルグラノーラ マンゴー・カシュー	220g	993					シリアル加工品（オートミール、メープルシロップ、食塩）レーズン、ドライマンゴー、カシューナッツ
オートミール	230g	385					オートミール（オーツ麦）
クラックンバーしょうがシナモン	60g	456					小麦粉、クラックン粉、なたね油、メープルシロップ、アーモンドプードル、小麦全粒粉、生姜、シナモン
福神漬	120g	344					有機大根（宮崎産）、きゅうり（宮崎産）、なす（徳島産他）、有機にんじん（鹿児島・宮崎産）、生姜（宮崎・大分・千葉産）、なた豆（宮崎産）、紫蘇葉（宮崎産）、昆布（北海道産）、漬け原材料[有機ぶどう果汁（アルゼンチン産）、醤油（蕎麦油）、みりん、梅酢、昆布だし、食塩（海の精）]