

8月の新共同購入品

コクが自慢 「ふりかけ名人 鰹味」 森田鯉節

熟成本枯節に高知県産宗田節と国産のりをブレンドしました。上質の香りにコクと旨みがマッチしています。ごはん、お豆腐、納豆、お浸し、漬物、野菜サラダ、お好み焼きなどに振りかけるだけで風味豊かな味わいに仕上がります。



有機栽培大麦100%使用。 「蒸し大麦」 だいざテイス

やわらかく蒸した大麦はごはんにはピッタリ。炊きあがったご飯にそのまま加えて混ぜるだけで大麦ご飯が簡単に。スープやサラダにもそのままトッピングするだけ。食物繊維、カルシウム、カリウムが豊富です。



発芽させた原料を中心に、国内産の雑穀を16種ブレンド 「カラダキレイ国産十六雑穀米」 ムソー

発芽させた原料を中心に、国内産の雑穀を16種ブレンドしました。白米に混ぜて炊飯すると、食物繊維たっぷりのごはんが炊き上がります。洗ったお米2~3合に1袋を洗わずに加えてそのまま炊くだけ。



麦焼酎発祥の地。島内にある7つの蔵元によって吉岐焼酎の伝統的製法は守り続けられています。
むぎ焼酎「吉岐」「吉岐 スーパーゴールド」 玄海酒造

むぎ焼酎「吉岐」は、500年の伝統を保ち、米麴1/3、大麦2/3を使用した吉岐独特の本格焼酎です。麦の風味と、米麴を使用する事により天然の甘味が特長です。

スーパーゴールドはむぎ焼酎吉岐をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。芳醇で華やかな香りと琥珀色は榎樽貯蔵によるものです。



世界が認めた吉岐焼酎

国税庁は平成7年地理的表示を制定し、吉岐焼酎、球磨焼酎、琉球泡盛の3地域を産地指定しました。

地理的表示を認められているのは、世界には、ウイスキーはスコッチ・バーボン、ブランデーはコニャック・アルマニャック、ワインはボルドー・シャブリ・シャンパーニュ等が産地指定です。

吉岐焼酎には3つの特徴

- ①原料を米麴1/3に対して大麦2/3を使用した製法を使用する事
- ②島の水を使用して仕込まれること
- ③上流から瓶詰めまでを島内で一貫して生産すること



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
ふりかけ名人鰹味	25g	356						かつおのかれふし、そうだかつおのふし、のり(全て国産)
カラダキレイ 国産十六雑穀米	20g× 10P	1,033						発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆(黒千石50%、黒豆50%)、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、ハト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえ
蒸し大麦	100g	246						有機大麦
吉岐	900ml	974						アルコール度数25度 大麦2/3、米麴1/3
吉岐 スーパーゴールド	720ml	1,270						アルコール度数22度 大麦2/3、米麴1/3