

# 10月の新共同購入品

## 生のりならではの贅沢な食感 「島っこ」生のり佃煮 宝食品

小豆島産のり、小豆島山産醤油にこだわった佃煮です。一般ののり佃煮は、乾燥のりを水で戻して使用します。コストは低く抑えられますが、乾燥のりは生のりに真水を加えてミンチにして熱風乾燥してあるので、海苔の風味は失われます。

生のりは“摘んで洗っただけ”。佃煮に炊き上げても、なめらかで食感がよく、海苔本来の風味が残っています。



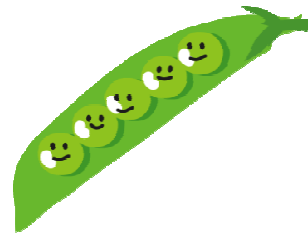
## 塩麴で鶏甘みと自然な甘みをプラス 鶏つくね 秋川牧園

鶏のむね肉に鶏皮を加えてジューシーさを出し、塩麴で旨みと自然な甘みをプラスした柔らかい食感の鶏だんごです。加熱済みなので、調理時間も短くて便利。温めてそのままでもお召し上がりいただけますが、お好みのソースで絡めたり、カレーやシチューに入れてもおいしく、鍋物・煮物・炒め物など幅広くご利用いただけます。



## まさに豆！油を使っていないので、ヘルシーです。 「有機グリーンピースチップス」&「有機緑豆チップス」 ムソー

油を使用せずに軽い味わいに焼き上げたチップスです。薄い塩味で豆を炒った時の香ばしい味を楽しめます。お菓子は食べたいけれど、油や砂糖が気になる方、夜食や間食、おつまみに、グルテンフリーのお菓子をお探しの方に。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
「島っこ」生のり佃煮	90g	394					のり（香川県産）、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、寒天
有機グリーンピースチップス	45g	263					有機えんどう、塩
有機緑豆チップス	45g	263					有機緑豆、塩
鶏つくね	200g	340					鶏肉、つなぎ（パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉）、玉ねぎ、醤油、塩麴、砂糖、発酵調味料