

12月の新共同購入品

結着剤(リン酸塩)・発色剤(亜硝酸塩)・保存料(ソルビン酸)・膨張剤は一切不使用

「放牧豚ポークウィンナー」

「放牧豚粗挽きウィンナー」 ファーマースファクト

北海道の広大な大地で伸び伸びと健康に育てられた『放牧豚』を、鮮度を維持するためスピーディーに工場へ搬入し、ソーセージ生地を仕上げる一貫製造だから出来る『こだわりの製法』です。

ポークウィンナーは、きめ細やかな、粗挽きウィンナーはとてもジューシーで肉肉しくプリプリとした自然が生んだ食感です。



国内産小麦粉使用。添加物を一切使用せず仕上げた焼きそば麺です。

「焼きそば(ソースなし)」 ムソー

ノンフライ麺です。ソースがついていないので、お好みの味付けにしてお召し上がりください。

☆焼きそば…ゆで上げるか、3分間ほど熱湯にひたし、ほぐしてザルに取り、油で半いためにした野菜と一緒に炒めて下さい。

☆鍋物…熱湯にひたし、ほぐしたそばを鍋の奥にいれて煮こんでください。

☆おやつ・おつまみ…油でカラ揚げして塩味で召上がってください。



ご飯にはもちろんのこと、お茶漬けなどのトッピングとして

「角切昆布佃煮」「鰹昆布佃煮」

ムソー

こだわりの調味料でじっくり炊き込み、昆布の旨みを最大限に堪能いただけるよう角切昆布を使用しました。



天然素材100%の精進だしパック

「無添加・だしパック(精進だし)」

ムソー

北海道函館産天然真昆布の滋味と九州産の原木の干しいたけのうま味を生かした精進だしパック。食塩・粉末醤油・化学調味料・エキス類を一切使用していない天然素材100%の「合わせだし」です。



もちもち噛みごたえあり

「窯焼き玄米パン」

さくらベーカリー

食べきりサイズの丸パンです。井上正雄さんの玄米(有機JAS)50%、北海道産小麦(有機JAS)50%、土佐天日塩使用。軽く焼くとざっくり・サクサクに。シンプルな素材だからこそ和風洋風どんな惣菜にも合います。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
放牧豚ポークウィンナー	100g (4本)	432					豚肉(北海道産)、豚脂(北海道産)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料
放牧豚粗挽きウィンナー	100g (4本)	473					
焼きそば	180g	346					小麦粉、小麦全粒粉、食塩
無添加・だしパック(精進だし)	7g×8	640					真昆布(北海道函館産)、乾し椎茸(九州産)
角切昆布佃煮	60g	256					醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、昆布(北海道産)、水飴、寒天
鰹昆布佃煮	60g	256					砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)、鰹節、昆布(北海道産)、かつお混合だし(さばを含む)、寒天
窯焼き玄米パン	3個(直径約6cm)	270					玄米(井上正雄 有機JAS)、小麦(北海道 有機JAS)、天日塩