

# 6月の新共同購入品

## 黒酢独特の「クセのある香り」が少ない 「美濃有機玄米黒酢」 内堀醸造

黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。

米酢では白米のでんぷん質のみを発酵させるのに対し、黒酢は玄米をそのまま発酵させるのが大きな違い。

胚芽部分や米ぬかには発酵しないまま熟成され、長い熟成期間をへてアミノ酸に分解されます。そのためアミノ酸がきわだって豊富です。



## 桜井食品 こだわりのベジタリアンインスタント麺 「ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん」

- ①動物性原料不使用、
- ②五葷（ネギ、にんにく、ニラ、らっきょう、あさつき）不使用
- ③麺は国内産小麦、揚げ油は植物油仕様

胡麻の濃厚な深い味わい、ラー油の適度な辛味、豆乳のまろやか甘みがスープの美味しさを引き出しています。



## ノースカレースの無添加珍味

### 「純国産 北海道 ホタテ貝ひも」

北海道沿岸で獲れた新鮮な帆立貝の貝ひもを使用しています。天然だしで上品に味付けした、柔らかく食感の珍味。



## だいずデイズの蒸し豆

### 北海道産特別栽培大豆使用 「スーパー発芽大豆」

発芽させた大豆をじっくりと蒸しあげています。発芽させることによって天然アミノ成分GABAがつくり出され、うま味成分のグルタミン酸も増加。



### 北海道産特別栽培黒豆使用。もちりとした食感 「スーパー発芽黒豆」

北海道の黒豆を100%使用。発芽大豆では味わうことのできない、スーパー発芽黒豆特有の、風味豊かな味わいと、もちりとした食感をぜひおためしください。



6月4日は「蒸(6)し(4)豆の日」

### 発芽大豆&発芽黒豆のイタリアンサラダ

《材料(2人分)》

発芽大豆、発芽黒豆各30g、トマト1/2個  
アボガド 1/2個、海老6尾

A(オリーブオイル、塩、こしょう、酢適量)

《作り方》

アボガドは種を取り、皮をむいて2cm位の大きさに切る。トマトも同様に切る。

②えびは皮をむき、背ワタを取り、熱したフライパンで焼く。

③全材料をAで和える

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
美濃有機玄米黒酢	360ml	689					有機米(玄米)(国産)
ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん	1食	271					油揚げめん〔小麦粉(国内製造)、植物油脂(パーム油、ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でん粉、食塩〕、ごま、豆乳、醤油、植物油脂、食塩、酵母エキスパウダー、ラー油、香辛料、キャベツエキス(一部に小麦、大豆、ごまを含む)
スーパー発芽大豆	100g	197					大豆(北海道産特別栽培、遺伝子組換えでない)、食塩、米酢
スーパー発芽黒豆	70g	197					大豆(北海道産特別栽培、遺伝子組換えでない)、食塩、米黒酢、米酢
純国産北海道ホタテ貝ひも	35g	329					ほたて貝ひも(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)、しいたけだし(国産)、さんま魚醤(国産)