

7月の新共同購入品

香味豊かなクリーム状の胡麻。おいしさがぐんと引き立ちます。パンにも塗りやすい滑らかさ。

「絹こし胡麻 白・黒」 大村屋

粒が大きくて、優れたうまみを秘めたホンジュラス産の白ゴマを使用しています。

黒ゴマは、ミネラルが豊富なポリビア産の二枚皮（ダブルハスク）を使用。



絹こし胡麻を使って胡麻豆腐に挑戦！

《材料》絹こし胡麻 1/2カップ (90g)、くず粉 1/2カップ (70g)、酒 大さじ2、塩 小さじ1/2、水 or だし汁 3カップ (550cc~600cc)

- ①手鍋にくず粉を入れ、水またはだし汁を少しずつ入れながら、ムラにならないように溶きほぐし、酒・塩を入れます。
- ②やや強火にかけ、木のしゃもじでよく混ぜ合わせると、4~5分で透明なくず湯が出来上がります。
- ③②へ絹こし胡麻を加え、火力を中火に落とし、よく混ぜ合わせます。その際、こげつかないように7~8分、底から練り上げます。
- ④③を水に濡らした型容器に流し込み、そのままの状態ですぐに冷めます。召し上がる2、3時間前に冷蔵庫に入れて冷やしてください。

大村屋HPより。ほかにも胡麻レシピたくさん掲載されています。
<http://www.ohmuraya.net/sesame/recipe/>



袋を開けて、スプーンで4、5回くずして、器に取り出してお召し上がりください。お好みできな粉をまぶしたり、ミルクや炭酸水に浸して食べても清涼感が出て、暑い季節にもおすすめです。

「本葛入り豆寒天ゼリー とろふるあずき」

寒天に有機栽培あずきを合わせ、有機きび糖と本葛を使用した、やさしい甘さのデザートです。



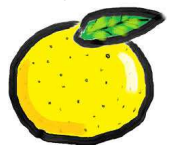
「本葛入り豆寒天ゼリー とろふるくろまめ」

寒天に北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用した、コクのある味わいのデザートです。



ゆずのさわやかな香りが効いています。

「ゆず七味」 向井珍味堂



七種の和風香辛料を配合。国産ゆずをふんだんに配合しました。柑橘系のさわやかな香りが特徴です。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
絹こし胡麻 白	300g	877					白胡麻（ホンジュラス産）
絹こし胡麻 黒	300g	877					黒胡麻（ポリビア産）
ゆず七味	10g	391					ゆず、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒
とろふるあずき	110g	246					有機きび糖、有機小豆（米国産）、寒天、本葛粉、食塩
とろふるくろまめ	110g	246					有機きび糖、黒大豆（北海道産、遺伝子組換えでない）、寒天、本葛粉、黒糖、食塩