

8月の新共同購入品

食べきりサイズの半丁豆腐が新登場！ 「もめん豆腐 半丁」 初月自然豆腐

一口食べると、口の中いっぱい大豆の旨みが広がる、人気の初月豆腐店のもめん豆腐に、食べきりサイズが仲間入り。
もちろん、たっぷり食べたい方には1丁サイズもおすすすめです。



解凍してそのままでも、あぶって食べても香ばしくておいしい！
「鯖の燻製3種」 岡岩商店
(ソルト・スパイシー・スイート)」

高知県または九州産の鯖を高知県産の桜のチップで燻製にしています。

ソルト…薄塩味で食べやすいスタンダードな味。
スパイシー…ハーブの爽やかな香りと、黒こしょうのガツンとした辛みで大人向け
スイート…みりん干し風味の甘辛味。

いつもより、少し上質なワインはいかが？ 「ポルトガルワイン・カシャオンドウロ」 第3世界ショップ

ローストビーフやスパイスを利かせた肉料理におすすめ

濃いルビー色で、完熟した果実のようなフルーティさと力強さがあります。オーク樽で10か月以上熟成させているため木の香りと重みのある味輪が楽しめます。

生産地：ポルトガルの中でも古いワイン造りの歴史を持つ、代表的なワイン産地、ドウロ地方の赤ワインです。

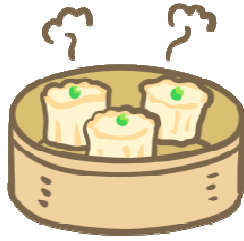


品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
もめん豆腐	半丁 (約225g)	120						丸大豆 (九州産中心)、岩塩、天然にがり
鯖の燻製 ソルト	片身	421	④ ⑨ 月 ① 回 目 配	② ⑤ 回 目 掲 載				鯖(高知県産、九州産)天日塩、ハーブミックス、玉葱、人参、セロリ
鯖の燻製 スパイシー	片身	433						鯖(高知県産、九州産)天日塩、洗双糖、酒、丸大豆天然醸造醤油、ハーブミックス、玉葱、人参、セロリ、胡椒
鯖の燻製 スイート	片身	429						鯖(高知県産、九州産)洗双糖、天日塩、三河みりん、丸大豆天然醸造醤油
ポルトガルワイン カシャオンドウロ (赤)	750ml	1773	④ 回 目 配	② 回 目 掲 載				ぶどう (トゥリガ・フランカ、トゥリガ・ナショナル、ティンタ・パロッカ、ティンタ・ロリス、ティント・カオン他) ※アルコール度数：13度 ※酸化防止剤 (無水亜硫酸) 含有

8月の新共同購入品

「ふわふわ食感の海鮮焼売」美勢商事

リン酸塩不使用の無燐すり身を使用したふわふわソフト食感に、玉ねぎの甘みと海老、ホタテ（ヒモ）の旨みを生かした焼売です。
調理法：蒸し器で7～8分蒸す。また、電子レンジ調理も可能です。



焼いても蒸しても美味しい！ 「じゅわっと焼小籠包」美勢商事

もちもちの皮で包み込むことで、中のあんからじゅわっとあふれ出るスープを逃がさず閉じ込めました。
調理法：熱したフライパンに凍ったままの小籠包を並べ、水を入れふたをして蒸し焼きに。
焼かずに蒸しても美味しく召し上がれます。



お刺身級の鮮度のアジフライ 「日本のやさしいアジフライ」 角屋食品

鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、冷めてもサクサク感を味わえます。食品添加物を一切不使用です。



夏の定番麦茶もオーガニックのものを！ 「有機麦茶・ティバッグ」 みたけ食品工業

有機六条大麦100% 香ばしく甘みがあります。
煮出し・水出し両用

●使用量目安
煮出し：1包で1.5L分
水出し：1包で1.2L分



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料
ふわふわ食感の海鮮焼売	8個	616						具〔魚肉すり身（たら）、砂糖、野菜（玉ねぎ、生姜）、豚脂、ホタテ、つなぎ（卵白）、でんぷん（馬鈴薯）、えび、鶏肉、砂糖、食塩、発酵調味料〕、皮〔小麦粉、食塩〕
じゅわっと焼小籠包	8個	702						具〔豚肉、野菜（玉ねぎ、長ネギ、生姜）、オイスターソース、豚脂、ごま油、でんぷん、砂糖、チキンエキス調味料、ゼラチン、醤油、食塩、こしょう〕、皮〔でんぷん、タピオカ、小麦〕、米粉、小麦粉、フード、水飴、大豆粉、打ち粉
日本のやさしいアジフライ	50g×4	648						アジ、衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、コシヨー白、小麦たんぱく）
有機麦茶・ティバッグ	8.5g×52	423						有機六条大麦（カナダ産）