

11月の新共同購入品

酵母エキス、たん白加水分解物不使用の鍋スープです
300ccの水で希釈してお使いください。



「塩レモン鍋の素」 富貴

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げました。少人数でも楽しめる2〜3人前です。

おすすめの作り方

鶏もも80g、レモンの輪切り2〜3枚、キャベツ2〜3枚、水菜1/2束、1/2丁、ねぎ1/2本、エノキダケ1/2株
①鍋に本品1袋（よく振ってから）と水300cc（1.5カップ）を入れ、軽く煮立てます。
②煮立ったら、火が通りにくい順に具材を入れ、煮上がれば出来上がりです。
※その他、肉だんご、油あげ、プチトマトなどお好みの具材でお楽しみ下さい。

「麻婆鍋の素」 富貴

辣油と豆板醤の絡みに香味油が香る本格麻婆の鍋だしです。シメは豆腐を足して、だしを煮含めて麻婆丼がおすすめです♪



おすすめの作り方

豚ひき肉100g、白ねぎ1/2枚、ニラ1/2束、豆腐1丁、もやし1/2袋、春雨（ゆで）100g、舞茸1/3株
①鍋に本品1袋（よく振ってから）と水300cc（1.5カップ）を入れ、軽く煮立てます。
②煮立ったら、火が通りにくい順に具材を入れ、煮上がれば出来上がりです。



秋川牧園

こだわりのチキンカツ(揚げ調理済み)

下味に塩麴を用いて鶏肉のうまみを引き出し、サクサク衣に包まれた、しっとりやわらかなお肉のチキンカツに仕上げました。冷めてもやわらかいのでお弁当にもおすすめです。

フライパンで簡単 チキンバー

味付の衣をつけていますので、解凍後そのままを調理いただくだけでジューシーな骨付きから揚げをお召し上がりいただけます。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	セット内容・原材料
塩レモン鍋の素	2〜3人前 (150g)	324					もち米飴(米(国産))、甘酒、鶏がらスープ、塩レモン、レモン果汁、昆布エキス、煮干エキス、でん粉、イワシエキス
麻婆鍋の素	2〜3人前 (150g)	324					醤油(大豆(国産)・小麦を含む)、砂糖、鶏がらスープ、味噌、甜麺醬、ポークエキス、ごま油、清酒、にんにく、しょうが、豆板醬、でん粉、辣油、香味油、いわしエキス、なたね油、食塩、香辛料(花椒粉、五香粉、こしょう)
こだわりのチキンカツ	150g	397					鶏肉(国産)塩麴、清酒、ブラックペッパー、衣(パン粉、馬鈴薯でん粉、鶏卵、小麦粉)、揚げ油(菜種油)、(一部に鶏肉。小麦・卵を含む)
フライパンで簡単チキンバー	200g	449					鶏肉(国産)、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、醤油、小麦粉、食塩、清酒、パブリカパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、(一部に鶏肉。小麦・卵を含む)

11月の新共同購入品

ブルガリア産オーガニックワイン

酸味が喉もとを心地良く過ぎる清涼感のある味わい

「White Cuvee ホワイト キュヴェ16（白）」

BOX

ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァから。8000年の歴史を持つジョージアの土着品種ルカツィテリとシャルドネをステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しました。淡いイエローの色調、爽やかなハーブやカレー香が上がります。爽快さを持ち備えた液体は酸と塩味が溶け合い、中盤から穀物系のほっこりした穏やかさを感じます。



非木材・麻の繊維入り

「アバカ扇形コーヒーフィルター」 三洋産業

アバカ（マニラ麻）は、木材の4倍の強度を持ち、針葉樹の半分の細さのパルプ（繊維）が得られる為、通液性が良くしなやかで丈夫であることが特徴です。

苗を植え付けてから3年で収穫が可能になります。その後3-8ヶ月ごとに収穫されます。一度植えたら何度でも収穫できる、持続可能な資源です。

サンコーのお菓子 秋季新製品4種

「国産ごぼうのあられ」 サンコー

国産もち米主体の生地に国産ごぼうのチップを加えて焼き上げました。ごぼうの味が楽しめる、さっぱり塩味のあられです。

「国産たまねぎのあられ」 サンコー

国産もち米主体の生地に国産たまねぎのチップを加えて焼き上げました。たまねぎの味が楽しめる、さっぱり塩味のあられです。

「玄米パフのクランチチョコ」 サンコー

ポップさせた玄米を、黒糖風味の糖蜜で固めて、サクッとした歯ごたえのおこしにしました。

食べきり個包装入り

「黒豆きなこあられ」 サンコー

佐賀県産ヒヨクモチを100%使用し、もち米の味を引き立たせるために厳選したひまわり油と、国産黒豆きな粉（丹波酒黒大豆）で風味豊かに仕上げました。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
ホワイト キュヴェ16（白）	750ml	2,052					ルカツィテリ80%、シャルドネ20%（手摘み、樹齢50年）
アバカ 扇形 コーヒーフィルター	1~2杯用	280					バージンパルプ(古紙パルプは使用していません)
	3~5杯用	300					
国産ごぼうのあられ	40g	220					もち米（国産）、植物油脂（米油）、乾燥ごぼう（ごぼう（国産））、食塩
国産たまねぎのあられ	40g	220					もち米（国内産）、植物油脂（米油）、たまねぎチップ（たまねぎ（国産））、食塩
玄米パフのクランチチョコ	10個	250					砂糖（てん菜（国産））、玄米パフ（うるち玄米（国産））、カカオマス、ココアバター、全粉乳（乳成分を含む）/乳化剤（大豆レシチン）
黒豆きなこあられ	8g × 15袋	770	②④掲載	③12月①	④		もち米（佐賀県産）、黒豆きな粉（黒大豆（国産））、砂糖（てん菜（北海道産））、植物油脂（ひまわり油）、食塩