

# 12月の新共同購入品

## 「北海道産 いわしの味噌煮」 兼由

北海道産のいわしを骨まで食べられるようにやわらかく仕上げました。味噌がしっかりと染み込んでいて、まろやかな味わいです。そのままでも食べることができるので、おかずがもう1品欲しいときやお弁当のおかずにもなってとても便利です。



## 「オーサワの紅しょうが(刻み)」 オーサワジャパン

生姜と梅酢のみを使用した紅しょうが。すぐに使えて便利な刻みタイプです。

- 国産契約栽培生姜使用
- 国産有機梅・紫蘇使用
- 伝統海塩「海の精」でつくった紅玉梅酢使用
- 砂糖・化学調味料・着色料・漂白剤不使用
- 刻みタイプ



## 「オーサワのこがね麸」 オーサワジャパン

北海道産小麦粉100%  
滑らかな食感  
膨張剤不使用



## 「喜界島の洗い白ごま」 町田誠志

- ・洗いごまです。焙烙かフライパンで煎って(香りが立ってきたらOK)から、お使いください。
- ・喜界島では生産量が、以前に比べ全体で2割ほどと少なくなっている希少なものです。
- ・なかなか手に入らないところ、ようやく以前の取引先生産者の家族の口添えて 土といのちに回してもらえました。今後も入手できるかは分かりません。



## 「牛乳グラタン(鶏肉とポテト)」 秋川牧園

秋川牧園ブランドのこだわりの牛乳と鶏肉、国内産のじゃがいもを使用し、コクのあるホワイトソースで包みました。良質な素材を贅沢に使用したグラタンです。オーブントースターで温めるだけでご利用いただけます。



## 秋川牧園のレトルトカレー2種

### 「バターチキンカレー」

秋川ヨーグルトと鶏肉使用。トマトベースに鶏もも肉の旨みとスパイスがきいた食べやすいカレーです。



### 「瀬戸内レモンの

### チキンカレー」

秋川ヨーグルトと鶏肉使用。鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



| 品名             | 容量          | 会員価格  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 原材料  |
|----------------|-------------|-------|---|---|---|---|---|--|
| 北海道産 いわしの味噌煮   | 95g(固形量70g) | 148   |   |   |   |   |   | いわし(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん  |
| オーサワの紅しょうが(刻み) | 60g         | 340   |   |   |   |   |   | 生姜(高知産)、漬け原材料[梅酢(紅玉梅酢)]  |
| オーサワのこがね麸      | 30g         | 264   |   |   |   |   |   | 小麦粉(北海道産)、小麦たんぱく(北海道産)   |
| 喜界島の洗い白ごま      | 50g         | 565   |   |   |   |   |   | 白ごま(鹿児島県喜界島産)※農薬・化学肥料不使用<br>500g入りのパックは、真空包装でエイジレスを入れているので、1年以上もちます。50gと100gのものは、土といのちで小分けしてチャック付きの袋に入れてあります。なるべく早く消費するか、そのまま冷凍することで長持ちできます。 |
|                | 100g        | 1,105 |   |   |   |   |   |  |
|                | 500g        | 5,400 |   |   |   |   |   |  |
| 牛乳グラタン(鶏肉とポテト) | 100g×2      | 547   |   |   |   |   |   | 牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも(国産)、鶏肉(国産)、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、醗酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー  |
| バターチキンカレー      | 180g        | 166   |   |   |   |   |   | 鶏肉(国産)、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、ペにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス   |
| 瀬戸内レモンのチキンカレー  | 180g        | 155   |   |   |   |   |   | 鶏肉(国産)、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、ペにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース(ストレート)、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが   |