

6月の新共同購入品

「オーサワの有機ひよこ豆」 オーサワジャパン

7~8時間浸水した後40分ほど煮れば、あっという間にポクポクした水煮の出来上がり！カレーやスープ、フムスなどさまざまな料理にお使いください♪



「有機穀物で作った天然酵母 (ドライイースト) 分包」 オーサワジャパン

有機JAS認定の天然酵母の使い切りタイプです。ホームベーカリーにぴったりですので、ご家庭で有機のパンをお楽しみください。
■1包で食パン一斤分



「オーサワのひとくち芋ようかん」 オーサワジャパン

徳島産鳴門金時100%使用、砂糖不使用。
口に入れると広がるさつまいもの風味と、すっきりとした甘さがおいしいです。小豆ようかんと併せてお試しください。



「土佐山 柚子こしょう 赤」 夢産地とさやま開発公社

高知県土佐山の名物である、栽培期間中農薬不使用の柚子皮と、同じく土佐山産の唐辛子を使用しています。唐辛子の辛さの中に柚子の爽やかな香りを感じられます。



「キーマカレー 辛口」 第3世界ショップ

鶏ひき肉に青とうがらしのさわやかさを合わせました。刺激的なスパイスブレンドで辛いカレーがお好きな方におすすめです。手軽に済ませたいランチや、一人分の夕飯などに。また製造から24ヶ月の保存が可能なので非常食としても。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料
オーサワの有機ひよこ豆	300g	603					有機ひよこ豆(アメリカ産)
有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 分包	30g (3g×10)	610					有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母
オーサワのひとくち芋ようかん	1本(約58g)	211					麦芽水飴(国産)、さつまいもペースト(徳島産)、寒天(南米・地中海・東アジア産)、食塩(石垣の塩)
土佐山柚子こしょう赤	50g	510					栽培期間中農薬不使用の柚子皮(高知県土佐山産)、唐辛子(高知県土佐山産)、食塩
キーマカレー 辛口	180g	404	③	④	③	④	ココナッツミルク、鶏肉、香辛料、トマトペースト、ココナッツオイル、たまねぎ、米、粗糖、食塩