

2月の新共同購入品

AUGA (オーガ) の有機野菜スープ2種

自然豊かな大地で採れた有機野菜を”ギュッと”閉じ込めた温めるだけですぐに食べられる濃厚な旨みとなめらかなイタリア産スープ

「OGバターナッツスクワッシュスープ」

甘みの強いバターナッツ・スクワッシュ（かぼちゃ）とサツマイモをピューレにして、ココナッツクリームで濃厚に仕上げました。口あたりまろやかなポタージュスープです。



「OGコーンスープ」

甘みのあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えることで、コーンの旨みがより感じられる味に仕上げました。粒の食感も残り、食べ応えも十分。大人から子どもまで好きな味です。



創健社のEUオーガニック認証ワイン3種

イタリアオーガニックの先駆者ジロー・ジロモニー。ジロモニーブランドサプライヤーや組合に所属する生産者がこだわりの自然栽培原料で丁寧に作ったEUオーガニック認証ワインです。

「ランブルスコ(赤・微発泡)」

エミリア=ロマーニャ州モデナ産の「ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルベットロ」100%で作られた赤の弱発泡性スパークリングワイン。深みのあるルビー色で、チェリーやスミレの花の香りが感じられます。肉料理全般やチーズとよく合います。よく冷やしてお召し上がりください。



「エルコーレ(白)」

「パッセリーナ」と呼ばれる品種のぶどうから作られた辛口の白ワイン。黄色い果実と黄色い花の香りがする調和のとれた風味。華やかな小麦色でフレッシュな果実味とミネラル感が特長の飲みやすいワインです。シーフード、チーズ、鶏肉や白身魚の料理、パスタなどと良く合います。



「シャルドネ フリュットスマンテ(白・発泡)」

最もポピュラーな白ぶどう品種「シャルドネ」を使用した、フレッシュで軽やかな白の辛口スパークリングワインです。繊細な泡と明るいゴールドでライムなどの柑橘類、洋梨などのフレッシュな果実、ミネラル、石灰、ハーブ等の香りがあり、酸味が爽やかで豊かな味わいのワインです。魚介類や鶏肉料理、グリル野菜などと良く合います。



◆ 「パローネ(赤)」「センプロニウス(赤)」「グアルトレスコ(白)」も入荷しました！(注文書P4) ◆

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
AUGA OGバターナッツスクワッシュスープ	400g	401					有機バターナッツピューレ、有機サツマイモピューレ、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料（ガーリックパウダー、生姜）
AUGA OGコーンスープ	400g	401					有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ
ランブルスコ (赤・微発泡)	750ml	2,110					アルコール度数：11% ぶどう品種：ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルベットロ100%
エルコーレ (白)	750ml	2,110					アルコール度数：12% ぶどう品種：パッセリーナ100%
シャルドネ フルットスマンテ (白・発泡)	750ml	2,110					アルコール度数：12% ぶどう品種：シャルドネ100%