

5月の新共同購入品

「みかんグミ」

サンコー

アップルグミ、グレープグミの姉妹品が登場！
国産温州みかんの濃縮果汁を100%（生果汁換算）使用した小粒で食べやすいグミキャンディーです。
グミ同士のベタつき防止に光沢剤を使用しておりますが、これはヤシ油由来のものです。



サンコーの「やわらか寒天ゼリー」2種

7大アレルギー原料不使用。主要原料は国産由来。国産果物の濃縮果汁を使用し、寒天でかためた、やわらか食感ゼリー。※夏期限定

「やわらか寒天

みかんゼリー」

国産温州みかんの濃縮果汁を50%（生果汁換算）使用。



「やわらか寒天

いちごゼリー」

国産いちごの濃縮果汁を20%（生果汁換算）使用。



日仏貿易の「アルチェネロ 有機グルテンフリーパスタ」2種

有機とうもろこし粉・米粉使用。ほんのり甘く、もちっとした食感。
通常のパスタ同様パスタソースと和えて、またはサラダやスープなどに。
小麦粉・乳化剤不使用。グルテンフリー。

「有機グルテンフリー・スパゲッティ」

- 太さ：1.6mm
- 茹で時間8～10分



「有機グルテンフリー・ペンネ」

- 茹で時間8～10分



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
みかんグミ	20g×4	352						水飴（国内製造）、砂糖（てん菜（国産））、濃縮うんしゅうみかん果汁（うんしゅうみかん（国産））、ゼラチン、粉末オブラート、食用油脂／酸味料（クエン酸）、ゲル化剤（ペクチン）、光沢剤
やわらか寒天 みかんゼリー	110g	213						砂糖（てん菜（国産））、濃縮うんしゅうみかん果汁（うんしゅうみかん（国産））、レモン果汁（レモン（国産））、寒天
やわらか寒天 いちごゼリー	110g	213						砂糖（てん菜（国産））、濃縮いちご果汁（いちご（国産））、寒天
アルチェネロ 有機グルテンフ リー・スパゲッティ	250g	623						有機とうもろこし粉・米粉（イタリア産）
アルチェネロ 有機グルテンフ リー・ペンネ	250g	623						有機とうもろこし粉・米粉（イタリア産）

ヤムヤムの「有機玄米麺」2種

有機玄米使用。もちもちした食感でコシがある。
調理が簡単な平打ち乾麺。グルテンフリー。

「有機玄米細麺 パッタイ」

- タイ式焼きそば（パッタイ）やベトナム式スープ麺（フォー）などに
- 戻し時間：湯で1分（水の場合8分）



「有機玄米太麺 フォー」

- ベトナム式スープ麺（フォー）やパスタ風、ほうとう風などに
- 戻し時間：湯で10分（水の場合30分）



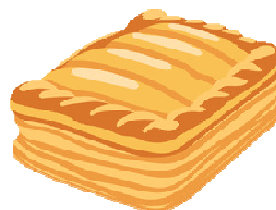
「パンにうれしい よつ葉バターとひまわりオイル」 よつ葉乳業

バターにひまわりオイルをブレンドし、ホイップすることで「なめらかでぬりやすい」を実現しました。
北海道産の良質なバターをたっぷり60%配合。香料を使用せずバターそのものの味をいかすことにこだわっています。
トランス脂肪酸を含まないひまわりオイルを使用。



「チョコクロワッサン(四角)」 さくらベーカリー

四角いクロワッサン生地にフランス産バターチョコを包み込みました。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
有機玄米細麺 パッタイ	150g	434						有機玄米(タイ産)
有機玄米太麺 フォー	150g	434						有機玄米(タイ産)
パンにうれしい よつ葉バターとひまわりオイル	100g	305			②4回目 掲載		④6月①回目 配送	バター（北海道製造）、ひまわり油（国内製造）、バターミルク（北海道製造）、ホエイたんぱく、食塩
チョコクロワッサン (四角)	1個	248						小麦粉（小麦(北海道産)）、よつ葉バター、バターチョコ（フランス産）、ホシノフランスパン酵母、グラント塩 [バターチョコには、乳化剤・香料が含まれています]