

7月の新共同購入品

さくらベーカリーの「リュスティック」2種

リュスティックとは、フランス語で「田舎風」という意味。じっくり発酵させることで、小麦のうまみを引き出したパンです。バゲットと同じようにシンプルな材料で作るため、小麦粉の味わいをじっくり堪能できます。

「プレーン」

キタノカオリ（北海道産）100%使用。
小麦の味わいをしっかり感じられます。

「白いちじく」

小麦の味わいに白いちじくの甘味と食感をプラス。

「有機グアバ農園の オーガニック燻製用原木チップ」

南国にしがわ農園

日本バーベキュー協会インストラクター監修、燻製の専門家も絶賛！本格的な燻製チップです。落ち着いた風味で大人の燻製にぴったり。素材への色づきもとても良いため、初心者にもおすすめです。特におすすめはベーコン。脂が甘みのある香りになります。味玉、チーズ、ナッツ類、チョコレートなどにも良く合います。

【ご家庭での使用方法】
フライパンにアルミホイルを敷き、燻製チップをひとつかみ。網を敷いて食材を乗せ、蓋をしてスモーク。



リュスティック プレーン	1個	270					小麦粉（小麦（北海道産））、パン酵母、食塩
リュスティック 白いちじく	1個	324					小麦粉（小麦（北海道産））、乾燥白いちじく、パン酵母、食塩
有機グアバ農園のオーガニック燻製用原木チップ	50g	600					有機グアバ枝（高知県産100%）
	100g	1,098					