

8月の新共同購入品

「trolox Sparkling(炭酸水)」

トロロックス

鹿児島県の桜島と高隅山の麓より湧き出る温泉水「trolox(天然抗酸化水)」使用。すっきり爽やかな炭酸

- ・炭酸特有の苦みが少なく、飲みやすい
- ・天然の抗酸化物質・シリカ含有
- ・超軟水(硬度1mg/L)、弱酸性(pH5.1)
- ・低温長時間加熱殺菌でミネラル成分を損なわない
- ・水の細かさを示すクラスター値が小さく、柔らかい口当たり
- ・炊飯時や料理にも
- ・シリカ含有量：43mg/L
- ・メタケイ酸含有量：57mg/L



「有機みかん・にんじん使用のゼリー」

オーサワジャパン

有機みかん果汁とにんじん汁をミックスして作ったゼリーです。砂糖を使用していないので、すっきりとした自然な甘みが味わえます。みかん果汁を加えることでにんじん特有の臭みがなくなり、とても食べやすいので、にんじん嫌いのお子様にもおすすめです。

- ・寒天を使ったさっぱりとした味わいのゼリー
- ・ゼラチンをはじめとする動物性原料不使用
- ・増粘剤・ゲル化剤・香料不使用

※味違いの「有機ぶどう使用のゼリー」は

③⑤回目注文書P4に掲載



宇佐もん工場の「漬け丼」3種

解凍し炊き立てご飯にかけるだけで、地元でしか味わえない新鮮な特製たれ漬け丼がいただけます。漬け込んだ切り身と特製たれをご飯にかけてお召上がり下さい。

「イカの醤油漬け丼」

高知県のマグロ船が水揚げした珍しいアカイカの漬け丼。漁師が目利きを行い、良い鮮度状態を保ちながら急速冷凍をかけ、イカをブロック真空にて-60℃の商品劣化しない温度で保管しながら加工しております。アカイカの漬け丼は珍しくモチモチとした食感が癖になるかも!?



「マグロの醤油漬け丼」

高知県のマグロ船が水揚げした定番キハダマグロの漬け丼。黒潮の恵み豊かな豊富な漁場で高知県のマグロ船が水揚げしたキハダマグロを使用しております。漁師が目利きを行い、良い鮮度状態を保ちながら急速冷凍をかけ、マグロをブロック真空にて-60℃の商品劣化しない温度で保管しながら加工しております。



「わら焼き鰹たたきの醤油漬け丼」

脂ののった時期の鰹のみを使用土佐名物の王様、薫焼き鰹のたたきの漬け丼
脂の乗った時期の鰹のみを使用した土佐海ごだわりのたたきを“特製タレ”に漬けこみ急速低温冷凍(-40℃)しました。冷凍とは思えない鮮度感でお刺身としても美味しく頂けます!



| 品名 | 容量 | 会員価格 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 原材料または成分 |
|-----------------------|-------|------|---------------------------------------|---|---|---|---|--|
| trolox Sparkling(炭酸水) | 500ml | 255 | | | | | | 水[trolox(天然抗酸化水)]/炭酸 |
| 有機みかん・にんじん使用のゼリー | 60g | 155 | | | | | | 有機みかん果汁[有機みかん(国産)]、有機ぶどう濃縮果汁[有機ぶどう(アルゼンチン産他)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、寒天、有機レモン果汁[有機レモン(スペイン・イタリア産他)] |
| イカの醤油漬け丼 | 60g×2 | 605 | ③ ① ④ ⑤ 回目 配 送 載 | | | | | イカ(アカイカ)(高知県)、醤油加工品(みりん、醸造調味料、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、昆布) |
| マグロの醤油漬け丼 | 60g×2 | 700 | | | | | | マグロ(キハダマグロ)(高知県)、醤油加工品(みりん、醤油(大豆・小麦を含む)、鰹節、米) |
| わら焼き鰹たたきの醤油漬け丼 | 65g×2 | 700 | | | | | | 鰹たたき(高知県製造)(鰹(国産))、醤油加工品(みりん、醤油(大豆・小麦を含む)、鰹節、米)、ジンジャー |