

11月の新共同購入品

「寺岡家の国産減塩 丸大豆醤油」

寺岡有機醸造

国内産大豆・小麦使用。天然醸造醤油のおいしさはそのままに、塩分だけを減らした酒精不使用の減塩醤油です。塩分を制限されている方の調味料として、また一般の方にも美味しいかけ醤油として最適。

- 1年以上長期熟成
- 酒精不使用
- 塩分8.4±0.3%



「野生種なめ茸」

小林農園

一般のなめ茸は、改良種が使用されますが、本品は野生種原種菌を自然に近い環境で培養したものを使用しました。野生種の原料を、手造りで仕上げたなめ茸です。白いえのさ茸に比べ、歯ごたえと自然の風味があります。固形分70%、うす塩味に仕上げました。



「かつお生節」

竹内商店

さばいた鰹をお湯で茹で上げ、30分程炎で炙った半生タイプの鰹節です。柔らかく仕上がっていますので、スライスしてそのままお召し上がり頂けます。マヨネーズとの相性が良いのでピーラーで薄く削ってツナ代わりのサラダの具材に、厚めにスライスしてわさび醤油などを付けて食卓の一品に、お酒のおつまみに、色々なお料理の具材にお使い頂けます。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
寺岡家の国産減塩 丸大豆醤油	480ml	663					大豆(大分・佐賀・北海道)、小麦(大分)、食塩(天日塩)
野生種なめ茸	200g	425					榎茸(信州産)、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、きび粗糖、食塩、煮干しだし、鯖節だし、鰹節だし、魚介エキス、米酢
かつお生節	1本 (約150g)	389	①③回目 掲載③12 月①回目 配送				鰹(国内産)