

12月の新共同購入品

「香辛料〈山椒〉」 向井珍味堂

和歌山県産のぶどう山椒を使用。山椒独特の香りとピリリとした味。国内でも少量しか収穫できない特に大粒のぶどう山椒の種を抜き、粗挽きにして抜群の芳香を保っています。合成着色料、保存料、香料、増量物等の添加物は入っていません。大量生産せず少量ずつ細心の注意を払って手作りし、作り立ての味と香りをそのままバックしてあります。



「国産有機玄米こうじあま酒」 マルクラ

国産有機JAS認定米のみを使用して作った玄米あま酒です。酒かす不使用。アルコール分0%
■美味しいお召し上がり方：
本品1袋に対し、400~500ccの水や豆乳等で薄めてからお召し上がりください。



「北海道産 早煮昆布」 三陸水産

昆布の上の部分は柔らかく薄いので「早煮昆布」と呼ばれたり、野菜と一緒に早く煮上がるので「野菜昆布」と呼ばれたりしています。煮物やおでん、昆布巻きなどにもご利用いただけます。



「米焼酎 いごっそう 古酒」 司牡丹酒造

厳選された原料と清酒造りで培った伝統の手法によって、じっくりと発酵・蒸留した本格焼酎をさらに5年熟成させた贅沢な造りの本格古酒です。封を開けると高級感のある芳醇な香りが漂い、まろやかで優しい口当たりと柔らかくに広がるコクの絶妙なバランスをお楽しみ頂けます。



「栗焼酎 ダバダ火振」 無手無冠

栗を50%も使用し栗の香りを封じ込めるよう低温でゆっくり蒸留しているので、ひと味違う贅沢な仕上がりの焼酎です。柔らかな栗の香りと、まろやかな甘みが口の中でふわりと広がっていきます。店頭でも見かけることの少ない、プレミア焼酎。女性でも飲みやすいと大好評です。ストレート、オンザロックがおすすですが、お湯割り、水割り、炭酸割りなどでも美味しくいただけます。



「焼かつお」 竹内商店

新鮮な鰹の旨味を身の中にとじ込める独自製法で焼き上げた、サクラチップスモークの土佐の焼かつおです。柔らかい仕上がりで、そのまま適当な大きさにスライスして、醤油、ポン酢、マヨネーズ等を付けて、お召し上がり頂けます。サラダ・サンドイッチ・チャーハンの具・お酒のおつまみ等にも。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
香辛料〈山椒〉	5g	655						山椒(和歌山県)
国産有機玄米こうじあま酒	250g	453						有機米(岡山県)
北海道産 早煮昆布	100g	582			③回目掲載 ④回目配送			昆布(北海道産)
米焼酎 いごっそう 古酒	720ml	1,250						米、米麴 アルコール度：25度
栗焼酎 ダバダ火振	720ml	1,525						栗50%、麦25%、米・米麴25% アルコール度：25度
焼かつお	1本 (約200g~ 250g)	553			①③⑤回目 掲載 ③⑤1月3回 目配送			かつお(国内産)、食塩(天然天日塩)