

1月の新共同購入品

アルファードスタッフの

「Biokashi USUKAKEシリーズ」2種

フランス語でオーガニックや生命を意味する「Bio(ビオ)」と「kashi(菓子)」を合わせて「Biokashi(ビオカシ)」。世界中から選び抜いた有機素材の美味しさを、ぎゅっと詰め込んだオーガニックのお菓子シリーズです。

「オーガニック チョコアーモンド」

ローストしたてのアーモンドをチョコでコーティング
カリッとした食感と上品なカカオの風味



「オーガニック チョコイチジク」

カットしたドライいちじくをチョコでコーティング
いちじくとカカオの芳醇な香り、プチプチとした食感



「コーボンのプロポリスキャンディ」

第一酵母

ブラジル産100%のプロポリス使用のキャンディで、酵母ペーストを包み込みました。甘さ控えめでピリッと濃厚なプロポリスと、フルーティな天然酵母ペーストが味わえるハイブリッドキャンディ。



「お魚チップス・甘えび」

別所蒲鉾

国産の魚を使ったかまぼこ屋さんが作る美味しいスナック!!無添加蒲鉾製造のノウハウを応用して造った魚肉すり身の「お魚チップス」です。リン酸塩不使用の魚肉のすり身のみを使用し、酸化防止剤・うま味調味料・香料は使用しておりません。小麦不使用のチップスです。国産甘えびの頭・殻の粉末を練り込みました。



別所蒲鉾の「練り製品」4種

北海道産のスケトウダラや、地元、山陰又は九州で水揚げされた新鮮な地魚(飛魚、鯛、鰯、サワラ、マダラ、のどぐろなど季節の魚不特定)などの国産魚を原料とした国内製造の魚肉すり身を主原料とし、保存料、リン酸塩、うま味調味料を使用しない蒲鉾です。

「あごペタン」 山陰で水揚げされた新鮮な飛魚をふんだんに使用した出雲風のペタンこの「はんぺん」からこのネーミングにしました。

「イカツみれ」 山陰、九州等で水揚げされた魚肉にスルメイカを練り込みつみれにしました。

「えびつみれ」 魚肉の旨味を十分に引きだし、たっぷりのおえびを練りこみ、つみれに仕上げました。

「出雲のちくわ磯辺揚げ」 すけそうやたら・鰯・とびうおなどの魚肉の旨味を引き出し肉厚に仕上げた出雲のちくわをカットし、香り高い愛知県産のおおさを混ぜた衣を付け、圧搾力抽出の油でじっくり香ばしく揚げました。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
Biokashi USUKAKE オーガニックチョコ アーモンド	60g	786						有機アーモンド(アメリカ)、有機チョコレート[有機カカオマス(ポーランド他)、有機砂糖、有機ココアバター(オランダ他)]/乳化剤(有機ヒマワリレシチン)
Biokashi USUKAKE オーガニックチョコイ チジク	60g	786						有機いちじく(トルコ)、有機チョコレート[有機カカオマス(ドミニカ共和国他)、有機砂糖、有機ココアバター(ドミニカ共和国他)]、バニラビーンズ(マダガスカル他)
コーボンのプロポリ スキャンディ	28g	331						麦芽水飴(国内製造)、砂糖(てん菜(国産))、粗糖(国産)、天然酵母ペースト(りんご、みかん、砂糖(てん菜)(国産))、プロポリスエキス(ブラジル産)、菜種油(国産)
お魚チップス・甘えび	40g	275						魚肉すり身(魚肉:国内産、砂糖)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯:北海道産)、食用なたね油(菜種:オーストラリア産)、甘えび(頭・殻粉末)(甘えび:国内産)、砂糖(甜菜:北海道産)、食塩、魚粉(アジ:国内産、食塩)、魚醤(イワシ:国内産、食塩)、昆布だし(昆布:北海道産)、かつおだし(国内製造)
あごペタン	5枚 (100g)	326						魚肉(タラ(国産)、飛魚{あご}(山陰産))、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし
イカツみれ	5個 (100g)	385				④回目 掲載		魚肉、イカ(国内産)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯:北海道産)、砂糖(甜菜:北海道産)、食塩、味醂(米:国内産)、魚醤(いわし:国産、食塩)、かつおだし、昆布だし(昆布:北海道産)
えびつみれ	5個 (100g)	385				⑤回目 配送		魚肉、エビ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、昆布だし
出雲のちくわ磯辺揚げ	120g	385						魚肉、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯:北海道産)、食用菜種油、砂糖(甜菜:北海道産)、味醂(米:国内産)、食塩、おおさ粉(国産)、かつおだし、魚醤(いわし:国内産、食塩)、昆布だし(昆布:北海道産)