

8月の新共同購入品

富貴食研の「からだにごちそうPASTA SAUCEシリーズ」2種

素材にこだわった、からだ想いで優しい味のプラントベース・パスタソースです。
酵母エキス、たん白加水分解物、動物性原料不使用。

「PASTA SAUCE

「きのこ豆乳クリーム」

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。
アレンジレシピ：野菜をさっと炒め、ソースで煮ると、優しい味の豆乳クリーム煮。



「PASTA SAUCE

「ポロネーゼ」

国産大豆100%の大豆ミートと国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。
アレンジレシピ：ごはんにソースをかけ、パン粉とチーズのせてオーブンで焦げ目をつけると、ポロネーゼドリア。



「えびまるせん」

ザンコー

北海道産原料由来の馬鈴薯でん粉を主原料にえび、いかを練り込み、オキアミ、アオサを振りかけた生地をフライし、さっぱりと塩で味付けしました。



「手羽中の甘辛揚げ(黒こしょう風味)」 秋川牧園

秋川牧園の若鶏の手羽先をカットして作った「手羽中」をから揚げにした後、自家製の甘辛いタレを絡めました。手羽中は、薄衣にして表面はカリっと中はジューシーに仕上げているので、お肉の旨みを存分に味わえます。国産丸大豆醤油をベースに、ブラックペッパーとホワイトペッパーのダブルペッパーでピリッと辛くしたタレとの相性も抜群です。手羽中は半分にカットしているので食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。



秋川牧園の「野菜と炒めるだけシリーズ」3種

鶏肉と相性のよい3種のハーブとガーリックが香る。解凍後、お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、オープンやフライパンで焼くだけでメインディッシュができます。

「野菜を加えて ハーブチキングリル」

秋川牧園の若鶏のもも肉に3種のハーブとスパイスを独自に配合したミックススパイスを混ぜ込み、オイルに漬けました。



「野菜を加えて ガーリックチキングリル」

秋川牧園の若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。



「野菜を加えて 鶏もつにんにく醤油炒め」

秋川牧園の若鶏の鶏肝・砂肝・鶏皮を、自家製にんにく醤油たれに漬け込み、甘辛く仕上げました。ごま油が香る少し濃いめの味付けは、ご飯はもちろんお酒にもよく合います。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム	1食 (120g)	331						豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう
PASTA SAUCE ポロネーゼ	1食 (120g)	331						野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ(小麦を含む)、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう
えびまるせん	45g	249						馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(北海道産))、植物油脂(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、砂糖(てん菜(国産))
手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味)	115g	408						鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
野菜を加えて ハーブチキングリル	195g	516						鶏肉(国産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、乾燥バジル、乾燥オレガノ、タイム粉末
野菜を加えてガーリックチキングリル	195g	516						鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末
野菜を加えて鶏もつにんにく醤油炒め	160g	309						鶏肝(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏皮(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、ごま油