

9月の新共同購入品

「柿ぬか沢庵」

都農農産

宮崎産の干し大根を米ぬかと国産の柿皮、粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴などで漬け込み、自然な旨みや甘みを引き出した、歯切れの良い、素朴な風味の干したくあんです。ばりばりの食感がお茶うけや箸休めに、お茶漬けに美味しくいただけます。良く冷やして、お好みの大きさに刻んでお召上がり下さい。



「手羽めしの素」

秋川牧園

秋川牧園の若鶏の手羽元をまるごと使用した、肉の旨みを存分に味わえる炊き込み御飯の素です。

手羽元はあらかじめ加熱していますので、炊飯器で炊き上げるだけで、しゃもじで簡単にほぐせるほど柔らかく仕上がります。出汁のきいた醤油ベースのシンプルな炊き込みご飯ですので、ご家庭にある野菜や旬の食材を加えて、簡単にボリュームアップやアレンジが行えます。凍ったままの商品をそのまま炊き上げることが出来ますので、急な調理にも対応できます。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
柿ぬか沢庵	1個	394					干し大根(宮崎産)、漬け原材料[粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴、昆布だし、みりん、米ぬか(国産)、柿の皮(国産)]
手羽めしの素	260g (2合用)	462					鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩