

# 10月の新共同購入品

## 「クラッシュトマト (国産有機トマト100%使用)」 光食品

国産有機トマトを皮付きのままクラッシュした、レトルトパウチ品です。クエン酸は不使用です。  
大変貴重な国産有機トマトを100%使用。パスタソースや煮込料理、スープなどトマトベースの料理にお使いいただけます。加熱せずにそのままでもご使用いただけます。



## 「有機南高梅・塩味控えめ」 ムソー

和歌山県産の果肉たっぷりの有機南高梅を使用し、塩味控えめに漬けた梅干しです。  
伝統製法で仕上げた紫蘇漬け梅干しです。  
これぞ南高梅、皮が薄く種は小さく果肉たっぷり、フルーティ。塩味控えめなので、果肉のフルーティな感じがよくわかります。  
■天日干し  
■塩分約14%



## 「オーサワの有機しそ漬け梅干」 オーサワジャパン

奈良産有機梅・紫蘇使用  
大粒で肉厚、紫蘇の香り高くしっかりとした酸味  
■天日干し  
■塩分17%



## 「西岡さんが育てたうなぎ蒲焼(大)」 西岡養鰻

養鰻場の目の前の奈半利川の河口で獲れたシラスウナギをそのまま池入れしているの、鮮度・元気が違い、獲れた奈半利川の水で育てているためか、病気にもなりにくいです。  
飼育は無投薬で、池の洗浄時も薬剤は使いません。  
養鰻用飼料の他に、地元の酒造メーカー「美丈夫」の酒粕も与えています。発酵食品だからなのか、腸内環境が整い、健康で、身質が柔らかくなるそうです。  
高知県で獲れたシラスウナギを高知県で育て、高知県全体の「うなぎ」を盛り上げて、“うなぎ”を「高知県全体のブランド」にすることが、西岡さんの目標です。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
クラッシュトマト(国産有機トマト100%使用)	300g	601					有機トマト(国産)
有機南高梅・塩味控えめ	180g	953					有機梅(和歌山県産)、天日塩(オーストラリア産)、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)
オーサワの有機しそ漬け梅干	170g	604					有機梅(奈良産)、食塩(中国内モンゴル自治区産)、有機赤紫蘇(奈良産)
西岡さんが育てたうなぎ蒲焼(大)	160g +タレ 15g	4,084	①③回目 掲載	②④回目 配送			うなぎ(高知県産)、本醸造醤油(大豆・小麦(国産))、発酵調味料、粗糖(種子島産)、さんしょう(和歌山県産)