

11月の新共同購入品

「ナチュラルスナッカー(プレーン)」 木次乳業

弾力のある独特の歯ごたえで、ミルクの風味をしっかりと味わえる、さいて食べるタイプのナチュラルチーズです。
細く繊維状に裂いたり、太めに豪快に裂いたりとも味わいが変わりますのでお試しください。
さいて食べる楽しさと手軽さで、子供はおやつとして、大人はおつまみとして、一緒になって楽しめるチーズです。サラダやピザなどの料理や、輪切りにして軽くソテーするのも



木次乳業の「ミルクジャム」2種

中山間地に適した、自然を壊さない酪農を目指して、スイス原産の牛「ブラウンスイス」の生乳のみを使用して作ったミルクジャムです。

昼間は山に放牧しており、のびのびと育った牛のミルクにはコクと旨味があります。そのコクと旨味を凝縮したミルクジャムは濃厚な味わいになっております。

「ブラウンスイスミルクジャム」

「ブラウンスイスミルクジャム (ココア)」

山に放牧したブラウンスイス牛のミルクとココアが出会い、ココア味のミルクジャムが出来ました。



「飲むヨーグルトS-1」 下郷農協

Non-GMOの配合飼料を与え、新鮮な生乳(毎日集乳の耶馬溪牛乳)を100%使用した、下郷農協オリジナルの『飲むヨーグルトS-1』が完成しました。
200年以上の伝統ある製法で製造した和三盆(砂糖)を使ったほどよい甘さと、生きたまま腸まで届くビフィズス菌Bb-12株を使用した身体にやさしいスペシャル(S-1)な飲むヨーグルトを是非ご賞味ください。

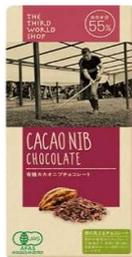


第3世界ショップの「有機チョコレート」3種

長時間じっくり生地を練り上げること、乳化剤やココアバター以外の植物油脂を使わないぶんココアバターの含有率が高いことで、なめらかな口だけでカカオの芳醇な香りが広がる、極上のチョコレートに仕上げています。

「有機カカオニブ チョコレート」

カリッとほろ苦いカカオニブが入ったビターチョコレート。チョコレート生地にバターオイルを加えクリーミーに仕上げることで、カカオニブのカリカリとした食感が一層引き立ちます。カカオ分は約55%。



「有機オーツチョコレート オリジナル」

乳原料を使用せず、オーツ麦粉を練りこんだプラントベースチョコレート。カカオ分約55%ながらビターチョコレートよりも苦みが少なく、やさしい甘さとまろやかさで、あっさりとした後味のミルクチョコレートのような味わいに仕上げました。



「有機オーツチョコレート ヘーゼルクランチ」

ヘーゼルナッツとキャラメルクランチのザクザク食感が楽しい、プラントベースチョコレート。乳原料を使用せずオーツ麦粉を練りこむことで、カカオ分約55%ながら、やさしい甘さとほのかな塩味でまろやかな味わいに仕上げました。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
ナチュラルスナッカー(プレーン)	70g	556					生乳(島根県産)、食塩
ブラウンスイスミルクジャム	70g	627					牛乳(島根県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)
	150g	1,006					
ブラウンスイスミルクジャム(ココア)	70g	627					牛乳(島根県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)、ココアパウダー