

12月の新共同購入品

「スイートコーン」 ムソー

契約栽培した北海道産とうもろこしを、赤穂の天塩で味付けして作ったスイートコーン缶です。
実が熟す8-9月頃に収穫。早朝に収穫したとうもろこしをすぐに工場へ運び、最良の粒を缶に詰めました。品種はハニーバンダム種。粒の大きくしっとり、シャキシャキした食感が楽しめます。



「ごま油香るふりかけのり・こめどろぼう」 みえぎょれん販売

こだわり原料で味付けした伊勢湾産素干し海苔です。
伊勢湾産の素干しのり(A等級)に、国産なたね油、压榨ごま油、有機いりごま、海の精のやきしお、国産スジアオノリをいれました。ムソーのオリジナルレシピです!
バラのりに香ばしいごま油の香り、そして少し甘みのある塩がマッチしています。ごはんにかければあつという間にお家のお米がなくなる、まるで「こめどろぼう」。



「有機チョコスプレッド (ヘーゼルナッツ)」 エンテック

ローストしたヘーゼルナッツの香りとココがつける食材とよく合う、有機チョコスプレッドです。
市販品に比べカロリー約35%オフで仕上げました。アレルギーフリー、ビーガン対応。有機認証品です。



「純国産ソフトキャラメル ミルク味」 ノースカラース

濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。北海道産バターが効いています。原材料はすべて純国産です。



「オーサワの甜麺醤」 オーサワジャパン

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘み。国産大豆使用の長期熟成豆味噌使用。豊かなコクと上品な甘み。
砂糖・動物性原料・カラメル色素不使用。回鍋肉や麻婆豆腐、チャーシュー麺などの中華料理や、野菜などのつけみそとしても



「じゃがいもコロッケ(黒豚入り)」 ムソー

原材料のじゃがいもは北海道十勝産、品種は北海道生まれの「さやあかね」。加熱するとほくほくとした食感になって甘みを感じられ、コロッケにぴったりの品種です。このお芋を、あえて皮付きのまま使います。副原料も鹿児島県産黒豚ミンチ、国産玉ねぎ、天日塩、ノンホモ牛乳など厳選素材を使い、衣にも国産小麦粉を砂糖とバターと白神こだま酵母と塩で焼いたパン粉を使用。
凍ったままご家庭で揚げる昔ながらの冷凍コロッケです。夕食のメインにお子様のおやつに、あつあつホクホク、召し上げ。



| 品名 | 容量 | 会員価格 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 原材料または成分 |
|-------------------------|------------|------|---|---|---|----------------|---|---|
| スイートコーン | 230g | 311 | | | | | | とうもろこし(北海道)、食塩(赤穂の天塩) |
| ごま油香るふりかけのり・こめどろぼう | 30g | 350 | | | | | | 乾のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、スジアオノリ |
| 有機チョコスプレッド (ヘーゼルナッツ) | 70g | 555 | | | | | | 有機砂糖(ブラジル)、有機ココアパウダー、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ、食塩 |
| 純国産ソフトキャラメル ミルク味 | 40g | 309 | | | | | | 麦芽水あめ(さつまいも(九州産))、含蜜糖(てん菜(北海道産))、加糖れん乳(生乳(北海道産)、しょ糖(てん菜(北海道産)))、バター(生乳(北海道産))、全粉乳(生乳(北海道産)) |
| オーサワの甜麺醤 | 85g | 425 | | | | | | 豆味噌[大豆(国産)、食塩]、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢 |
| じゃがいもコロッケ (黒豚入り) | 60g× 5個 | 833 | | | | ④回目掲載 ⑤回目配送 | | 皮付カットじゃがいも(じゃがいも(北海道))、衣(パン粉、小麦粉)、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、牛乳、食塩 |

富山ねるものコーポレーションの「はべん」2種

旨味をギュッと詰め込んだ食べきりサイズの小さなかまぼこです。

「はべん」とは、かまぼこを意味する石川や富山の方言。

「人よし、水よし、魚うまし」美味しいかまぼこに欠かせないのは旨い魚と旨い水。

素材の旨みにこだわった富山の美味しいかまぼこをお届けします。

「Smokedサーモン」

程よく脂ののったサーモンをかまぼこごと燻製。お酒に合う一品です。



「カレイえんがわ」

上品な脂ののった、カレイのえんがわを食べ切りサイズのかまぼこに乗せて、香ばしく炙りました。とろけるような味わいは、お酒のおつまみはもちろん、切るだけでお洒落なオードブルや夕飯のおかずにも。旅行のお供にも最適です。

「むし焼そば・国産小麦使用」

衣笠製麺

小麦粉の小麦は国産、植物油は分別流通管理のなたねの油、食塩はシママース、かんすいは蒙古王かんすい。麺のコシと粘りのバランスを考え、性質の異なる2種の小麦粉をブレンド。コシともちり感のある麺に仕上げています。

着色料や保存料は使用していません。

木曽路産の蒙古王かんすいを使用しているので弾力がある食感の麺です。麺になたね油をコーティングしているのでほぐれやすい

です。

ご家庭にある具材と調味

料で、ソース焼そば、しょ

うゆ焼そば、塩焼そば、

あんかけ焼そば、などなど

…いろいろなレシピを

お試しください。



| 品名 | 容量 | 会員価格 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 原材料または成分 |
|----------------|--------------------|------|----------------------------|----------------------------|---|---|---|--|
| はべん Smokedサーモン | 1本 | 333 | ③ ⑤ 回 目 配 送 | ② ④ 回 目 掲 載 | | | | 魚肉（たら、飛魚）、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、 |
| はべん カレイえんがわ | 1本 | 289 | | | | | | 魚肉（たら、飛魚）、でん粉、アブラガレイ、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス |
| むし焼そば・国産小麦使用 | 2食 (150g ×2) | 277 | | | | | | 小麦粉（国内製造）、植物油、食塩/かんすい |