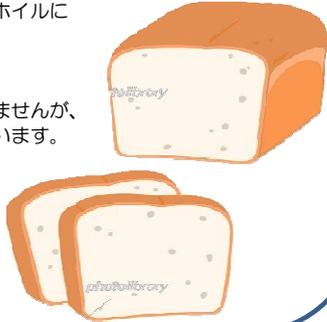


1月の新共同購入品

「玄米こめ粉パン」 さくらベーカリー

香南市香我美町の村上さんが大切に育てた、有機肥料のみを使用した美味しい玄米を100%使用した玄米粉で焼き上げています。
ふっくらとした小麦パンとは食感が異なります。グルテンは添加せず、玄米を使用しておりますので、ふわふわなものではなくスッパリとした味・食感です。
オーブンで焼いてお召し上がりください。
すぐにお召し上がりにならない場合は、スライスしてラップまたはアルミホイルに包んで冷凍するのがオススメです。
自然解凍して、リベイクするとおいしさがよみがえります。
※小麦やグルテンは使用しておりませんが、製造工場では小麦製品を生産しています。



「宮崎県産ピリ辛らっきょう」 上沖産業

大粒の宮崎県産らっきょうをじっくり乳酸発酵させ、カリカリ食感に。
こだわりの甘酢に九州産の唐辛子を加え、ピリッとした辛みが引き立つよう仕上げました。
カレーライスやごはんのおともはもちろん、料理素材としてもご活用いただけます。
細かく刻んで、和えものやソースづくりにも。



「山田錦せんべい袋入・ねぎみそ」 アリモト

幻の酒造好適米「山田錦」を100%使用し、添加物を使わず体にやさしいお煎餅に仕上げました。
袋入りのお徳用サイズです。



「冷凍・本場さぬきうどん(庵丁切)」 七星食品

香川県が約10年もの長い間研究を重ね品種改良された小麦「さぬきの夢」を使用しています。
さぬきうどんの命ともいうべきつるりとした喉越し、モチモチとした歯ごたえと強いコシは、うどんにこだわるさぬき人を納得させる美味しさです。
沸騰したお湯に入れ約1分間ゆでてください。よりおいしくお召し上がりいただくには、ゆで上がり後冷水で麺をしめてください。



「こだわりの味噌漬け(紅鮭)」 三陸水産

やさか白味噌、合わせ味噌、安心安全な調味料を加え熟成させた味噌床に、1切あたり約100gと厚切りにした天然紅鮭をじっくり漬け込みました。
ガーゼを使用し、上品な味噌漬けに仕上げました。
朝食などのおかずに最適な一品。
食べ応えも十分です。
解凍後、そのまま両面を焼くだけで召し上がれます。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
玄米こめ粉パン	1個	572						玄米粉(高知県産(農薬不使用))、米油、ビート糖、こんにゃく芋粉、天然酵母、天日塩
宮崎県産ピリ辛らっきょう	100g	435						らっきょう(宮崎県産)、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩、唐辛子)
山田錦せんべい袋入・ねぎみそ	25枚	518						うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、豆みそ、水あめ、米油、乾燥ねぎ
冷凍・本場さぬきうどん(庵丁切)	200g ×3	410		③⑤回目掲載				小麦粉(小麦・香川県産)、食塩
こだわりの味噌漬け(紅鮭)	1切	932		④2月①回目 配送				紅鮭(ロシア産)、味噌(大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、食塩、昆布