

3月の新共同購入品

「国内産有機小麦粉・薄力粉」 ムソー

国内産有機小麦を製粉した有機JAS認定の薄力粉です。天ぷら、ケーキ、クッキー等、いろいろな料理にお使いください。



第3世界ショップの「本格旨辛シリーズ」2種

日本人の味覚に合わせて食べやすく調整した従来の瓶入りカレーの壺ペーストと異なり、生産地であるスリランカのカレーを辛さも含めてそのまま再現できるペーストです。どちらも2~3人分の使い切りパック。もちろん従来のカレーの壺ペースト同様に長時間煮込む必要はなく、20分程度でカレーをお召し上がりいただけます。海外に行けなくても、おうちで簡単に本場の味を再現できるシリーズです。

「カルボルカレーペースト」

現地のシンハラ語で「カル」=黒い、「ボル」=ココナッツ。豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。



「ジャフナカレーペースト」

スリランカ北部、海沿いのジャフナ地方でよく食べられているカレー。白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子の効いた爽快な辛さが、魚介の旨味を引き立てます。



「鶏しそ餃子」 秋川牧園

秋川牧園の鶏肉と国産のしそを使用。黒豚の脂身を加えることで、餡にシューシーさとコクがプラスされ、後から香る爽やかなしその風味が食欲をそそります。お好みで水餃子にしたり、お鍋に入れても美味しくお召し上がりいただけます。



おへその「ミニピザ」2種

おへそは、スペイン人と日本人のご夫婦が、広島 naturally 豊かな世羅高原の里山で、地産地消や有機食材にこだわるベーカリーカフェとして2011年創業。玄麦と水だけで醸す自家発酵種と粉・塩・水とで仕込む生地は、一般的なパンの20~30倍の時間をかけてじっくり発酵させ、生地中の小麦がゆっくり分解されて、滋味溢れるパンになります。自然解凍後、オーブントースターで焼くか、フライパンに入れて蓋をして焼いてください。

「ミニピザ(マルゲリータ)」

有機トマトピューレ、よつ葉のチーズ、アルチェネロの有機バジルペーストを使用。



「ミニピザ(ホワイトソース&コーン)」

自家製ホワイトソースには、木次乳業のパスチャライズ牛乳とよつ葉乳業のバターに北海道産コーンと地元広島産の玉ねぎを入れました



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
国内産有機小麦粉・薄力粉	500g	624					有機小麦(国産)
カルボルカレーペースト	80g (2~3人前)	321	③ ② ① 目 掲 載				【カレーペースト】ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクリュール、米、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモンガラス、カルダモン、クローブ【ターメリックパウダー】ターメリック
ジャフナカレーペースト	60g (2~3人前)	321					醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック
鶏しそ餃子	360g (19~21個入)	672					野菜(キャベツ、玉ねぎ、しそ、ニラ)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、醤油、発酵調味料、ばいれいしょでん粉、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、生姜ペースト(生姜(国産))、ごま油、ホワイトペーパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、食塩)
ミニピザ(マルゲリータ)	1枚 (15cm)	821	④ ① ① 目 掲 載				生地【小麦粉(小麦(九州産))、全粒粉(小麦(広島県産))、オリーブ油(イタリア製造)、天日塩(オーストラリア産)】 具【有機トマトピューレ(イタリア製造)、ナチュラルチーズ(生乳(北海道産)、食塩)、オリーブ油(イタリア製造)、有機バジルペースト(イタリア製造)、天日塩(オーストラリア産)、胡椒】
ミニピザ(ホワイトソース&コーン)	1枚 (15cm)	994					生地【小麦粉(小麦(九州産))、全粒粉(小麦(広島県産))、オリーブ油(イタリア製造)、天日塩(オーストラリア産)】 具【ホワイトソース(生乳(島根県産))、バター(北海道産)、小麦粉(小麦(九州産))、ナチュラルチーズ(生乳(北海道産)、食塩)、コーン(北海道産)、玉ねぎ(広島県産)、オリーブ油(イタリア製造)、胡椒、天日塩(オーストラリア産)】