

# 7月の新共同購入品

## 「至高の一杯 謹製醤油ラーメン」 桜井食品

うま味調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用せず、素材の旨味を重ねた純然なスープに国産小麦を使ったモチモチの麺。  
2種類の本醸造醤油をバランスよくブレンドした至高の醤油ラーメンです。



## 「山田錦せんべい袋入・醤油」 アリモト

日本一の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、やさしい味のお煎餅に仕上げました。国産大豆、小麦を使用した小豆島のヤマヒサ純正醤油で味付けした濃厚醤油味。食べやすいローサイズ。また、一枚一枚が個包装されており、分け合いやすいことも人気です。



## 「吸水パッド」 ナチュラムーン

トップシートはOGコットン100%の不織布を使用。無漂白、無着色、無香料、高分子吸収剤不使用で敏感肌の方にもおすすめです。  
ナチュラムーン吸水パンティライナーと比較し吸水量は6倍に増量。30ccまでの水分を吸収します。また、羽つきなので激しい運動や、座ったり立ったりを繰り返す時に、スレや横モレを防いでくれます。



## アルマテラの「オーガニックアガベジャム」2種

砂糖の代わりに低GIのアガベシロップを使ってオーガニックの果物を丁寧に煮て作った手作り感あふれるジャムです。砂糖不使用。

果実の味、酸味と甘さを感じられる甘すぎないジャムです。

そのままパンに塗ったり、紅茶に入れて。煮込み料理の隠し味に。デザートソースや菓子づくりにも。

### 「ストロベリー」

有機いちごを贅沢に使用  
すっきりとした甘酸っぱさ



### 「ブルーベリー」

有機ワイルドブルーベリーを贅沢に使用  
すっきりとした甘みと果肉の粒感が楽しめる



## 「秋鮭スモークサーモン」 ムソー

鮭の旬の時期でも9月最終週から10月中旬くらいまでの、もっとも魚体が良いとされる時期に漁獲された鮭の中から、さらに身色、肉質、脂のりなど一定の基準をクリアしたオス鮭のみを、水揚げ当日に工場を選別原料加工しています。熟練の職人が絶妙なふり塩で塩分を調整した鮭を、北海道産広葉樹のチップを使い、約1昼夜かけてじっくり燻製、香り高く色鮮やかに仕上げた他では真似のできない自信作です。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
至高の一杯 謹製醤油ラーメン	125g (1食)	260					めん〔小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩〕、しょうゆ、砂糖、なたね油、食塩、チキンエキス、焙煎にんにく粉末、にんにくペースト、ごま油、しいたけエキス、生姜粉末、オイスターエキス、昆布粉末、こしょう粉末
山田錦せんべい袋入・醤油	25枚	518					うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、水あめ、米油、昆布粉末、鰹節粉
オーガニックアガベジャム ストロベリー	140g	866					有機いちご(トルコ)、有機アガベシロップ(メキシコ)、有機レモン濃縮果汁/ゲル化剤(パクチン：柑橘由来)
オーガニックアガベジャム ブルーベリー	140g	866					有機ブルーベリー(カナダ)、有機アガベシロップ(メキシコ)、有機レモン濃縮果汁/ゲル化剤(パクチン：柑橘由来)