

8月の新共同購入品

和田萬の「ごま調味料」3種

ごまの老舗「和田萬」が、化学調味料は使わずに、有機認証された原料でつくりました。野菜がたっぷり食べられます。アレンジいろいろ。

「有機ごまあえのもと」

ごま好きの簡単和え物ができる時短アイテム。香り高いごま、ゆで野菜に味噌のkokがマッチしたごまあえです。ゆでた野菜は水をしっかり搾ってからまぜるのがポイント。



「有機ナムルのもと」

野菜をゆでて混ぜるだけでおいしいナムルが楽しめます。金ごまの力強いごま感とニンニクの旨み、味噌のkokがクセになるおいしさです。



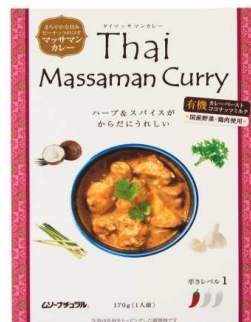
「有機塩キャベツのもと」

混ぜるだけで、ごまがおいしいやみつき塩キャベツの出来上がり！2種類の有機味噌（玄米味噌・麦味噌）、有機醤油や絶妙な塩加減と配合比にこだわりました。



「タイ・マッサマンカレー」 ルー

ココナッツミルクとピーナッツのkokを感じるマイルドなタイカレー。ジャガイモと鶏肉を有機スパイスと一緒に柔らかく煮込みました。



「柿の種〈梅味〉」

転換期間中有機梅使用

松本製菓

国内産のもち米を使用し、杵でつき、丁寧に焼き上げ有機たまり醤油・転換期間中有機梅原料など厳選した調味料を使って仕上げました。



「オーサワのゆず七味せんべい」

オーサワジャパン

国産うるち米100%使用 柚子の爽やかな香りと、ピリッとした七味唐辛子の辛みがアクセント

- 天然醸造醤油をつかったオリジナルのたれで味付け
- 向井珍味堂の国産ゆず七味使用
- 砂糖・動物性原料不使用



「奄美さんご塩飴」

奄美自然食本舗

奄美と論島のさんご塩を使用した優しい甘さの塩飴です。国産原料のみ使用。個包装。



品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
有機ごまあえのもと	30g	389						有機白いりごま（国内製造）、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩
有機ナムルのもと	30g	389						有機いりごま（国内製造）、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒
有機塩キャベツのもと	30g	389						有機いりごま（国内製造）、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー（有機玄米味噌、有機麦味噌）、有機ニンニクパウダー、有機醤油、有機胡椒
タイ・マッサマンカレー	170g (1食)	503						有機ココナッツミルク（タイ製造）、じゃがいも、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト（有機唐辛子、有機ガラガンガル、有機レモングラス、食塩、有機工シャロット、有機にんにく、有機コリアンダーシード、有機生姜、有機クミン）、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カシューナッツ、ピーナッツバター、食塩、タマリンドペースト/酸味料（クエン酸）
柿の種〈梅味〉 転換期間中有機梅使用	80g	365						もち米（国内産）、ピーナッツ（アメリカ産）、有機たまり醤油、梅加工品、植物油、麦芽水飴、食塩、香辛料、カツオ粉末、シタケ粉末、昆布粉末
オーサワのゆず七味せんべい	10枚	231						うるち米（国産）、醤油、米飴、ゆず七味[ゆず・唐辛子・金ごま・チンピ・すじ青のり・山椒・生姜（国産）]
奄美さんご塩飴	60g (約15個)	290						②⑤回目掲載 ③⑨月①回目 配送 甜菜糖（北海道）、水飴（さつま芋澱粉（鹿児島、宮崎））、食塩（鹿児島）

米倉製菓の「せんべい」3種

愛知県産の小麦粉や卵を使用。出来る限り国産の原料、良質な海外の原料にこだわり、常に感謝の気持ちと真心を忘れないよう焼き上げたお煎餅です。

「そら豆せん」

愛知県産の小麦粉の生地におから（おから）を練り込み、独特の食感に仕上げました。ちょっぴり塩味の効いたそら豆と、卵の花を練り込んだ生地の甘さが絶妙です。



「黒豆せんべい」

愛知県産の小麦粉の生地におから（おから）を練り込み、独特の食感に仕上げました。畑のお肉と言われる黒豆と、卵の花生地との風味をお楽しみください。



「落花煎餅」

新鮮な鶏卵を使用した生地にも質な落花生を加えた風味豊かで香ばしい、伝統の香りと風味を味わえる焼菓子です。



「レンジで簡単！秋鮭の塩麴焼き」

自家製塩麴に漬け込んだ北海道産秋鮭を丁寧に焼き上げました。塩麴で漬け込んでおりますので豊かな甘みと香りをお楽しみください。食塩は古代の海の天日塩のみを使用しております。レンジまたは湯煎ですぐにお召し上がりいただけます。



「手づくりさんまポーポー焼」三陸水産

福島県いわき市の郷土料理「ポーポー焼」はサンマ漁師が船上で料理する際に、秋刀魚の脂が炭火に落ちてポーポーと炎が出たと云われたのが名前の由来の一つです。無添加で製造、さんまの身はたたき過ぎない粗さが美味しさの秘訣です。薬味たっぷりおろしポン酢、トマトとバジルチーズなど様々なアレンジでさんまの旨味をお楽しみください。



「生ハンバーグ」下郷農協

下郷農協の黒毛和牛肉と耶馬溪黒豚肉を使用！お肉の味がしっかりあり、ジューシーです。

国産黒毛和牛・耶馬溪黒豚生ハンバーグ



160g×2個

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	原材料または成分
そら豆せん	110g	290						小麦粉（小麦（愛知））、砂糖（てんさい糖（北海道））、そら豆（オーストラリア）、鶏卵（愛知他国産）、おから（大豆：遺伝子組み換えでない（国産））、食塩／重曹
黒豆せんべい	110g	290						小麦粉（小麦（愛知））、砂糖（てんさい糖（北海道））、黒豆（大豆：遺伝子組み換えでない（北海道））、鶏卵（愛知他国産）、おから（大豆：遺伝子組み換えでない（国産））、食塩／重曹
落花煎餅	18枚	435						小麦粉（小麦（愛知））、砂糖（てんさい糖（北海道））、落花生（インド）、鶏卵（愛知他国産）／重曹
レンジで簡単！秋鮭の塩麴焼き	1切	452						秋鮭（北海道産）、米、米麴、食塩
手づくりさんまポーポー焼	80g	712						さんま（国産）ネギ、生姜、発酵調味料、パン粉（小麦を含む）味噌（大豆を含む）、食塩
生ハンバーグ	160g×2	1,331						牛肉（下郷黒毛和牛）、豚肉（耶馬溪黒豚）、玉ネギ、卵、牛乳、パン粉、清酒、醤油、食塩、香辛料（ブラックペッパー、ナツメグ）