

10月の新共同購入品

「国産有機むぎ茶 缶」 光食品

国産有機大麦を100%使用。
昔ながらの砂熱焙煎で、砂の遠赤外線
効果で大麦の芯まで熱が通り、香り高
いむぎ茶に仕上がっています。



土佐佐賀産直出荷組合の「海産加工品」3種

高知県西部の漁師町、黒潮町(旧土佐佐賀)にあります。
「自分たちが食べたいもの」を基本に、安心・美味しい惣菜を開発しています。
浜に上がった魚をその日に調理し、すぐに冷凍。鮮度をギュッと閉じ込めてお届けいたします。

「あじガーリックフライ」

土佐沖で獲れた旬の真あじの
旨味をそこなうことなく、旨
味をいかしたガーリック風味
にしました。油で揚げしてく
ださい。



「ぶり照り焼きセット」

土佐沖で獲れた旬の天然ぶりを
原料としています。骨を取
り省き食べやすく切り身にし
ています。調味液付きなので
簡単調理できます。



「天然ぶり煮付用 (調味液付)」

土佐沖で獲れた旬の天然ぶりを原
料としています。食べやすく切り
身にしています。タレ(調味液)
に漬込んでいるので、プリの煮つ
けが簡単調理できます。



秋川牧園の「冷凍総菜」4種

秋川牧園では、大切に育てた素材を使った、幅広いラインアップの冷凍食品を取り揃えています。
食べる人を想いながら丁寧に作る冷凍総菜は、素材を活かしたやさしい味付け。おうちのつくろおきのような、ほっとするおいしさです。

「手羽元ゆずこしょう焼き」

秋川牧園の若鶏の手羽元を、ゆずこ
しょうと醤油をベースにした自家製
だれに漬け込み、じっくりと焼き上
げました。
骨付き肉の旨みと、ゆずこしょうの
ピリッと辛い刺激がクセになる、お
酒にも良く合う一品です。



「ハンバーグ」

秋川牧園の鶏肉で作ったジュー
シーなハンバーグに、とりがら
スープを使用したオリジナルの
ソースを絡めました。
湯せん調理で簡単にメインディッ
シュができあがるうれしい一品で
す。



「コロッケ」

秋川牧園の鶏ひき肉と国産のじゃがい
もを使用。まるごと蒸しあげた、ほっ
くりなめらかなじゃがいもと、甘辛く
炒めた鶏ひき肉・玉ねぎを合わせ、シ
ンプルな香辛料で素材の味を引き出し
ました。
少なめの油でも揚げやすい小ぶりのサ
イズに仕上げています。是非揚げた
てをお楽しみください。



「とり餃子」

秋川牧園の鶏肉に黒豚の甘みある脂身
を合わせて、一口食べるとお肉の旨み
があらはれる「とり餃子」に仕上げま
した。
にんにくやニラなどの香味野菜を控え
めにしてしているので食べやすく、お子様
や女性にもおすすめです。



品 名	容量	会員価格	①	②	③	④	原材料または成分
国産有機むぎ茶 缶	275g	156					有機大麦(国産)
あじガーリックフライ	150g	644	②4回目 掲載 ③回目 11月11回目 配送				あじ(高知県)、パン粉(小麦粉(岩手県産)、生イースト、天日塩)、小麦粉(小麦(岩手県産))、ガーリックパウダー、天日塩(カンホアの塩)
ぶり照り焼きセット	切身 120g、外 30ml	661					ぶり(高知県)、丸大豆醤油(ヤマヒサ純正醤油)、味醂、粗糖
天然ぶり煮付用(調味液付)	固形量 200g、外 130ml	800					ぶり(高知県)、丸大豆醤油(ヤマヒサ純正醤油)、味醂、粗糖、酒
手羽元ゆずこしょう焼き	250g	739					鶏肉(国産)、醤油、ゆずこしょう、発酵調味料、食塩、清酒
ハンバーグ	115g (1個)	433					鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、オニオンソーサー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)
コロッケ	300g (5個)	544					野菜(じゃがいも、玉ねぎ)(国産)、鶏肉(国産)、砂糖、乾燥マッシュポテト、醤油、なたね油、食塩、香辛料、衣(パン粉、加工米粉、小麦粉)
とり餃子	195g	462					鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)