

●ムソー
「九州産 きくらげ」
18 g... \ **459**

■小ぶりのきくらげですので、戻してそのままお料理に使えます。
中華や和食はもちろん、洋食の具材としても『プリプリ・シコシコ』した食感がお楽しみいただけます。熱湯で素早く戻しご利用ください。

●オーサワジャパン
「デミグラスルウ」
120 g... \ **462**

■植物性素材でつくったデミグラスルウ。砂糖や添加物は一切使わずに野菜の旨みを凝縮し、厳選された香辛料で香り高く仕上げました。
隠し味には無添加赤ワインとともに立科豆みそを使用し、ご家庭ではなかなか出にくい奥深い味わいになっています。

●ムソー
「有機 アガベシロップ ゴールド」
330 g... \ **945**

■高級テキーラの原料と同じ「ブルーアガベ」という植物から作られました。
自然なしっかりとした甘さで、後口もスッキリ。アメリカ、ヨーロッパでロハス志向(自然・健康・環境保護)の天然甘味料として人気急上昇中のアガベシロップです。

●自然農法
「北海道産 乾燥 きくらげ」
20 g... \ **525**

■北海道の松山地方で栽培されたきくらげを天日干しにし、その後機械乾燥にて仕上げました。
保存がききますので、いつでも美味しいきくらげが楽しめます。

●自然農法
「北海道産 乾燥 まいたけ」
18 g... \ **459**

■北海道の松山地方で栽培されたまいたけを天日干しにし、その後機械乾燥にて仕上げました。
生の舞茸と比較すると、乾燥まいたけのほうが旨み成分が増加され、風味も強くなります。水に戻して、調理してください。

●オーサワジャパン
「オーガニック ミューズリー」
プレーン
375 g... \ **861**

■有機JAS認定のシリアル
食感がよく、甘さ控えめで食べ飽きない味です。手軽な朝食に。
有機オート麦をベースとした、しっかりとした噛みごたえのシリアルです。複数の穀物をブレンドしています。

●ムソー
無頭「うるめ削り」
80 g... \ **378**

■新鮮なうるめいわしを主体に片口いわしを配合。
いわしの頭を取り除いていますので、にごりが少なく、まろやかなだしが取れます。

●ナハニ・ジャパン
「オーガニック 森のはちみつ」
バンクシア
135 g... \ **2,479**

■「ご家庭で安心して食べられる、おいしいはちみつ」をコンセプトに開発。
アカシアハチミツを少し濃くしたような、上品でやさしいはちみつです。

●タイコウ
本枯れ節
「かつお厚削り」
70 g... \ **714**

■プロの味をご家庭で。そば・うどん店の厚削りを小袋にしました。
本場・鹿児島県枕崎産のかつお節(本枯れ節・ほんかれぶし)の中でも、特に極上とされる仕上げ節のみ削り加工しました。かつお節本来の旨味が生きています。もちろん2番ダシまで美味しい。

●桜井食品

岩手県産「強力粉」 500 g... \ **339**
岐阜県産「薄力粉」 500 g... \ **296**

■岩手県の製パン用小麦として開発された新品種「ゆきちから」小麦だけを挽いた風味豊かな小麦粉です。
パン・ピザ・餃子などの料理に適しています。

■岐阜主産地は、岐阜県産の南西部にある海津市で稲作からの転作作物として栽培されたものです。
天ぷら・お菓子などの料理にご利用頂けます。餃子などの料理に適しています。

●メノビレッジ長沼

ホクシン中力粉 500 g... \ **399**
「春よ恋」強力粉全粒粉 500 g... \ **453**

化学肥料・農薬を使わずに育てた春まき小麦を石臼で丁寧に挽いたものです。

●オーサワジャパン
岩手県産
「雑穀 稗 (しろひえ)」
250 g... \ **780**

■農薬・化学肥料不使用。
岩手県九戸郡産ひえ(品種：達磨)100%。
お米に混ぜて炊くほか、各種雑穀料理やお菓子作りに。

●野洲化学工業(株)
コラーゲンペプチド F 5000
200 g... \ **1,785**

■動物に含まれるコラーゲンを酵素分解や加水分解し低分子化したたんぱく質です。
顆粒状でダマになりません。体内での消化・吸収性が高く、固める力(ゲル化力)がほとんどないため使用量に制限がありません。低粘性の飲料や、スープ等の加工食品に幅広くお使いいただけます。

●オーサワジャパン
美十穀
270 g... \ **750**

■国内産原料100%。
発芽玄米と9種類の雑穀をバランスよくブレンド。
青大豆を使用することで風味と色合いが良くなりました。米1合に対し、10~15gを目安に入れて炊いてください。

●ムソー
椎茸スライス 15 g... \ **357**
椎茸こうしん 30 g... \ **546**
椎茸小粒どんこ 45 g... \ **714**

■大分県産(椎茸づくりに最も適した環境をもつ)のしいたけ、天日で熟成させる工程を加え乾燥させました。
「香信」は傘の肉厚は薄く巻き込みは浅いのが特徴。
「どんこ」は傘の肉が厚く、縁は強く内側に巻き込み、全体に丸みを帯び、傘が七分開きにならないうちに採取したものです。スライスは水にもどして、スープ・煮物・五目飯などにすぐ調理できます。

おはろばだより
No.3671 13-34 3/1