

きなり P.40

駿河茶の「こく」、薩摩茶の「色」、伊勢茶の「うまみ」をバランスよくブレンドした煎茶です。



112917

次回11月3回

こく・色・うまみの別撰茶
100g 500円(税込540円)

『こく』と『色』、『うまみ』をバランスよくブレンド。

ぶれーんぺいじ P.2

動物性原料不使用。



次回12月1回

124613 愛知

国産野菜で作った洋風だし

3g×24本 628円(税込678円)

GMO 原材料:食塩、デキストリン、酵母エキス、
不使用 オニオンエキス、香辛料、セロリエキスパウダー、人参パウダー、馬鈴薯でんぷん、にんにくフライ(にんにく、米油) 賞味2年●動物性原料を使用せずに、国産野菜素材で作った洋風だし。7大アレルギー、大豆不使用。6.1kcal@1.3g/1本

アレルギー(コンタミ)乳・麦・え・豆

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆



動物性原料不使用。
ポトフはもちろん、ピラフの味付けにも

ぶれーんぺいじ P.2



次回12月1回

124770 岩手

サクサク有機玄米と雑穀

40g 330円(税込356円)

原材料:有機玄米、たかきび、大麦、いなぎび、あわ、ひえ、アマランサス 賞味180日●玄米と雑穀を食塩を使わずポン加工しました。カナッペ風や割ってスープやサラダにどうぞ。153kcal/1袋

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

岩手県産有機玄米と岩手県産雑穀を使用。
割ってスープやサラダのトッピングに。



〈もちあわのチーフrostトースト〉

米3合に対して大きじ2杯で炊き上げてください。

次回12月1回

124559 岩手

かるまい雑穀もちあわ

200g 630円(税込680円)

原材料:もちあわ(岩手県産) 賞味1年●岩手県軽米町産のもちもちしたあわ。炊くととろみがでるのが特徴。リゾットやハンバーグ、餃子の具にもどうぞ。

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

岩手県軽米町産のもちあわ。
炊くととろみがでるのが特徴。

yummy P.3

12~18カ月頃



わかめと豚肉のスープ

●「カットわかめ」…小さじ1/2 ●大根…15g ●豚肉…15g ●だし汁…1/2カップ ●片栗粉…少々 ●しょうゆ…少々

①大根は短めのせん切りにする。わかめは水で戻し、粗みじんきぎむ。
②豚肉は脂をとり除き、食べやすく切って片栗粉をまぶす。
③だし汁に①を入れ、やわらかくなるまで煮て、②を加えて火が通ったら、しょうゆで味を調える。

Point

たっぷりの水で戻して、やわらかく煮てから使いたい。とろとろの状態できざんで、野菜などとあえたり、うどんなどに入れても。



9~11カ月頃から

122742

鳴門産カットわかめ

16g 276円(税込298円)

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食感のよいわかめ。チャックシール付き袋入り。賞味1年(えか) 1.3kcal@0.24g/1g

鳴門海峡の激しい潮流が育んだワカメ。
温かいスープに合わせて。

yummy P.3

〈アリスト〉愛知

7,8カ月頃から

122823

GMO 不使用

次回11月3回

昆布だし

4g×16本 246円(税込266円)

北海道産昆布(道南産真昆布、日高産昆布)使用の昆布だし。1本で約4人前のだしがとれます。アレルギー(えか) 乳

昆布のうまみがギュギュっと。
便利なスティックタイプ。