

夏の京都を食す

千両茄子

果肉がやわらかで漬物に向く千両茄子。京都で収穫されたものを新鮮なうちに漬けてあるので、果肉はみずみずしく、ふっくら。冷酒やごはんの友に。

126 円税別
京都大安千両茄子 (大安産) 131g **450円**(税込486円)
京都産の千両なすをきざんで漬付けにしました。京都大安のお漬物です。 8/27 麦・豆

きなり 5p

特樽仕込みしぼ漬

奥深い酸味とうまみのしぼ漬。夏ならではの青唐辛子入り。

なす、うり、青唐辛子、赤しそ(いずれも京都府産)と国産みょうがを使用。ほんのり青唐辛子がきいています。樽で熟成させ、乳酸発酵ならではの酸味とうまみを醸しています。

127 円税別 (大安産) 京都大安特樽仕込みしぼ漬 130g **500円**(税込540円)
なす、うり、青唐辛子、みょうがを塩とちりめん赤しそで漬付け込みました。京都大安のお漬物です。 8/27 麦・豆

現代でも目の届く範囲での仕込みと食品添加物不使用を貫く、京つけもの「大安」が届けるほんまものの味。

コトコト 36p

役立ちました!

国産果汁なので安心。娘との外出時に重宝しています。

pal 国産果汁のスティックゼリー

656 円税別
国産果汁のスティックゼリー 240g(16g×15本入) **218円**(税込235円)
国産果汁を30%使用した無着色のスティックゼリー。りんご、みかん、ぶどう味各5本入り。 8/27 180日

ココがよかった
国産果汁なので安心できるのと、子どもが持ちやすく、食べやすいのがいいですね。フルーツの味がしっかりしています。2歳の娘と外出するときに持っていき、口寂しいときや、電車内などでぐずったときに食べさせています。外出の多い夏は水分補給にもなるので、いっそう活躍しますね。
●パルシステム神奈川ゆめコープ C.K.さん

きなり 37p

種子島産緑茶「さえみどり」のみ使用。ひとつで湯約500ml使用。水出し茶ではなお一層香りも楽しめます。

112089 円税別
種子島茶「さえみどり」ティーバッグ 5g×10 **446円**(税込482円)
次回 9月1日

〔種子島茶生産組合〕鹿児島

ぷれーんぺいじ2p

次回：未定

125130 円税別 愛知
和風だし

3g×12本 **353円**(税込381円)
原材料：風味原料(かつお節、宗田節、昆布、椎茸)、食塩、てんさい糖、酵母エキス (賞味2年●荒節、本枯節、宗田節を使った和風だし。乳糖不使用。1本(3g)当たり塩分0.9g。8kcal(糖)0.9g/3g(1本))

アレルゲン	卵	乳	麦	そば	落	え	か	豆
-------	---	---	---	----	---	---	---	---

スティックタイプで外出にも便利。凍らせても!

今の時季は水出しがおすすめ! 香りも一層爽やか!

荒節、本枯節、宗田節使用の和風だし!