

四月の新製品のご紹介

●あすなるファーム「あすなる牛乳」
北海道十勝産 200ml 1箱 ¥130
あすなろ牛乳 1L ¥378

●あすなるファーム「あすなるプレーンヨーグルト」
250g ¥270
500g ¥432

■あすなるヨーグルトはヨーグルト基準値の約15倍のヨーグルト菌が含まれています。生乳100%で脂肪均質(ホモゲナイズ)をしていないので、脂肪の粒がありますが、味はまろやかでサラッとしていて、酸味の少ない食べやすいヨーグルトです。

●あすなるファーム「あすなる手造りバター」
160g ¥1,404

■あすなる牛乳と知床の深層海水の天然塩を原料に作った、1日の生産量が40個限定の貴重な手造りバター！
普通のバターに比べて、色が黄色いのは、牛が食べている牧草にカロテンが豊富だからです。

●チーズ・マーケット「ケン・デ・サモラ(羊のチーズ)」
100g ¥1,007

■スペイン産の「羊」のチーズが仲間入り！
スペイン国内でほとんど消費されてしまう羊のチーズ。程よい酸味と羊ならではの「甘いコクと香り」が特徴です。

●さらべつチーズ工房「きまぐれブルー」
100g ¥1,298

■「味」を感じるブルーチーズ。どこか和食をイメージさせるような芳香が鼻に抜けて行きます。時折、結晶化した旨み成分がシャリッというほど、旨みがしっかりとしています。

●さらべつチーズ工房「スノーホワイト」
100g ¥569

■天福のような真っ白でまんまるな見た目。ヨーグルトのような甘みと酸味が爽やかです。

●さらべつチーズ工房「酪佳」
100g ¥889

■オレタンなどの柑橘類を思わせるフルーティーな香りをまとっています。ヨーグルトのような爽やかな「酸味」と、しっかりとした「甘み」。

●さらべつチーズ工房「スモーク酪佳」
100g ¥1,029

■酪佳を地元十勝の「柏の木」でスモークしたものを。酪佳よりも、さらに身に締まり旨みも増えています。

※さらべつチーズは別紙にご紹介しています。ご参照を。
※価格は全て税込み価格です。

●アリサン「パイナップルライス缶」
425g ¥626

■輪の大きさは大体10mm、完熟パイナップルをジューズと一緒に缶詰めに。
そのまま冷やして食べたり、ミキサーに掛けてジュースやスムージーにしたり、ゼリやシャーベット、アイスキャンディーや、カレー、炒め物、サラダなどにも。

●アリサン「有機スイートコーン缶」
125g ¥184

■有機JAS認定のオーガニックスイートコーンです。
塩だけで味付けしており、コーン本来の甘みがじっくり味わえます。お手頃な使い切りスモールサイズです。

●千歳産直「とろいワシ水煮缶」
190g ¥432

■【砂糖不使用】料理に使いやすいとろいワシ。
銚子港で水揚げされた良質なワシのいわしだけを厳選、塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込んであります。もちろん放射能不検出(定量加減1ベクレル)

●アリサン「オーサワの福神漬け」
120g ¥399

■すっきりとした甘さと程よい酸味の福神漬け。
本醸造醤油「善醤油」、伝統海塩「海の精」を使用しています。ご飯のお供に。

●ヤマヒサ「花醬」
100ml ¥432

■オリーブの花酵母で仕込んだこの醤油！
あまーい香りとまろやかなのにしっかりとした味に仕上がります。咲いてから散るまで約一週間のオリーブの花の命が刻み込まれた醤油です。

●MIE PROJECT「オーガニックバルサミコピネガー1.20」
100ml ¥1,890

■イタリアのオーガニック認証機関(ICEA)の厳しい基準をクリアした、本場モナテ産の有機バルサミコ酢。
代々受け継がれる伝統的な製法を守り、地域で採れるぶどう果汁を樽の中でじっくり熟成させ、丁寧にバルサミコ酢です。美味い〜!!

●MIE PROJECT「Bio プロテインフroot(ライ麦ブレッド)」
250g ¥540

■良質なたんぱく質と豊富な食物繊維を手軽に美味しく摂取することが出来る全粒粉ライ麦です。
そのままスナックとして、またハム、チーズなど色々なトッピングと一緒に召し上がってください。

●山室海苔「焼海苔一番摘み」
7枚 ¥756

■日本一、潮の満ち干きの差が大きい有明海佐賀において昔ながらの「支柱棚」の養殖で育てられました。
潮の流れに合わせて網の位置を毎日調整し、酸処理に頼らず育てられた旨みのぎゅっと詰まった美味しい一番摘み海苔です。お寿司、おむすび、もちろん海苔そのままで。海苔の香りや風味、そして旨味をお楽しみください。

●MIE PROJECT「マルカール・チアシード」
250g ¥756

■オーガニックでこの買得価格はお買い得です！

●アサクラ「シチリアのパスサータ」
230g ¥538

■加熱用トマトをピューレ状にしました。
トマトソースのベースにお使いください。オリーブオイルと塩・シモン汁やオレガノを加え冷製スープとしても美味しくお召し上がりいただけます。

●アサクラ「チェチ(ひよこ豆)の水煮」
230g ¥408

■イタリア、マルケ州の清らかな水と、風が吹く山間で育てられたチェチ(ひよこ豆)です。
煮ているときから香りがよく、塩が1%以下なので、そのまま食べても美味。またサラダ等のお料理の素としてお使いいただけます。

●アサクラ「古代小麦ファロ・トゥベッティ」
240g ¥739

■自然栽培の古代小麦のみを使い、古式製法でゆっくり低温乾燥、身体にやさしいパスタです。
食感も良く、茹で上がりの噛み心地は満足感が非常に高いので、ソースとの絡みにも優れます。穴の開いた小さなマカロニの形、豆に良く合う形と大きさと、スープで美味しく食べられます。

●ナカシヨウ「特上朝宮ほうじ茶」
500g ¥648

■引き立つ香りが特徴です。
5月に摘み採った新茶のこり芽と、熟成した親葉と一緒に加工した親子番茶をドラム焙じ機でほうじてあります。

●ナカシヨウ「特上朝宮煎茶しがらきの峰」
100g ¥864

■飲み口のよい特徴のある煎茶です。
5月中旬に爽やかな香りのあるヤブキタ種と、やや濃のある味の在来種サヤマドリ種の一番茶荒茶を混合精製。

●ナカシヨウ「特上朝宮煎茶あさつゆ」
100g ¥1,296

■5月上旬に収穫した、うま味の「あさつゆ種」と清々しい香りの「ヤブキタ種」のやわらかな新茶をブレンド精製。
一番茶は低温で基本60℃くらいです。上手く淹れば玉露のような味になります。

●著者：宮嶋 望「共鳴力」
¥1,944

■まほろばで人気の共鳴力共鳴学舎のチース。主宰・宮嶋さんの新刊です。
北海道の所得町で、心身に障がいのをもつ人々を含む70名ほどの人と一緒に、酪農を中心としたコミュニティを主宰する著者。ここにたどり着いた人が居場所を見つけ自活する。誰も排除されず、いきいきと暮らせる訳は…。

●モンテ物産有機「ピブントイオ：ネーロ・ダーウオラ・カベルネ・ワイン(赤)」
750ml ¥1,782

■深みのあるルピレド、女性好みのテイスト。
熟したブラムやカシス、黒スグリにグリーン系の香り...ジュシーなタンニンとやわらかな酸のバランス取れた味わい。イタリア産。

●モンテ物産有機「カタラット・シャルドネ・ワイン(白)」
750ml ¥1,782

■黄金色を帯びたピモン・イエロー、旨口。
柑橘系、桃やアプリコット、リンデン(菩提樹)の花の香り。ほろ苦とした酸とふくよかな果実味。女性好きな飲みやすさがある。

●本間 洋佑「Live at Jamusica」
1枚 ¥2,200

■Jazz好きにはおススメ。札幌で知る!ライブ盤!ポット「ジャム」のライブ盤!ベーシストの本間 洋佑くん!作のCD、「王のテーマ」による変奏! (作曲「バツ」はクラシックファンにも好評!

●シャボン玉石けん「せっけんクレンザー」
160g ¥486

■自然豊かな長崎県五島列島で採れた微粒子研磨剤に、無添加石けんを配合した粉タイプのクレンザーです。
石けんの汚れを浮かせる効果+研磨剤の汚れ込みを落とす効果で、頑固な汚れを落とします。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「ピリ辛醤油カシュー」」
30g ¥580

■おつまみに最適。
醤油風味調味料(原材料: 大豆と食塩)と唐辛子等にかシューナッツを漬け込み、海苔を散らして低温乾燥。醤油風味の香ばしさとピリ辛がたまらない美味しさ。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「カカオアーモンド」」
30g ¥580

■甘さ控えめピターな味わい。
カカオパウダーとレーズンのペーストをアーモンドにコーティング。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「キャラメル風味アーモンド」」
30g ¥580

■驚きのキャラメル味が女性に人気!
デザートとシナモンパウダーのペーストをアーモンドにコーティング。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「黒胡椒チーズ風味アーモンド」」
30g ¥580

■黒胡椒でパンチを効かせ、おつまみに最適。
チーズ風味に味付けしたカシューナッツに黒胡椒を入れ、アーモンドにコーティング。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「バナナココナッツ」」
30g ¥580

■サクサク軽い食感の焼かないクッキー。
バナナとレーズンのペーストにココナッツを入れ、4.6℃の低温乾燥で仕上げました。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「パイナップル」」
30g ¥580

■パイナップル風味のクッキー。
パイナップルペーストとレーズンのペーストにココナッツを入れ、4.6℃の低温乾燥で仕上げました。

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「チョコレート」」
30g ¥580

■チョコレート風味のクッキー。
チョコレートペーストとレーズンのペーストにココナッツを入れ、4.6℃の低温乾燥で仕上げました。

NATS PLANNING 安藤夏代さんが作るRAW ナッツ&スイーツ!

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「ピリ辛醤油カシュー」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「カカオアーモンド」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「キャラメル風味アーモンド」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「黒胡椒チーズ風味アーモンド」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「バナナココナッツ」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「パイナップル」」
30g ¥580

●NATS PLANNING「ローヴィーガンナッツ「チョコレート」」
30g ¥580