

自然食品店

2021 11月
第205号

有機の里通信

簡単!便利!
ちゃんと美味しい!

ほっこりあったかベジメニュー!

あのオーサワがベジでも美味しい鍋つゆを作りました!

- オーサワのベジ寄せ鍋つゆ 各2~3人前 430円(税抜) 464円(税込)
- オーサワのベジごま豆乳鍋つゆ 各2~3人前 430円(税抜) 464円(税込)
- オーサワのベジ担担鍋つゆ 各2~3人前 430円(税抜) 464円(税込)



昆布と野菜の旨みを合わせた醤油ベースのあっさりとした味わい

ねりごまと豆乳を昆布だしに合わせた、まろやかな味わい

ごまの旨みと豆板醤の程よい辛みが効いたコクのある味わい

食べてみました!
鍋つゆはベジにしなくても…(オーサワさんごめんなさい^^;)ですが遥かに予想を越えてました!特に担担鍋が好評で、家庭ではなかなか作れない味、しかもベジだということ、鍋つゆ以外でも使えそう!とそちらのアイデアで盛り上げてしまいました。この時期になると「鍋つゆ」が続々登場して、正直迷ってしまいますが、「ベジタイプ」の登場が必要な方に届けばいいな~と思います。

こちらの商品は取扱い開始しだいの品揃えとなります。ない場合はもう少しお待ちください。

AUGA オーガニックスープシリーズ

自然豊かな大地で採れた有機野菜をギュッと閉じ込めた、味わい深さはまるでレストランの味!簡単にさっと作れてしっかり美味しい!ココロもカラダも満たされるリトアニア産有機野菜スープ。ヴィーガンやベジタリアンの方にもおすすめ!

お味はミネストローネ・トマト・キャロット・マッシュルーム・ビーツに加え、今期より

コーンスープとバター・ナッツスクワッシュ味が新登場



各398円税抜 (430円税込)

食材これなに?

大豆・牛乳アレルギーの方でも飲める植物性ミルク「アーモンドミルク」

アーモンドミルクとは、ざっくりいうとアーモンドをすりつぶして水を加え、こして搾ったもの。メーカーによって作り方は異なり、ほかの素材が加えられている場合もありますが、基本はアーモンドと水からできています。

アーモンドをそのまま食べるよりも、細胞壁を壊して液状にすることで栄養素が吸収されやすく、同じ量の牛乳や豆乳と比べて、低カロリー、低糖質な飲み物です。またアーモンドには、抗酸化作用が高く、若返りのビタミンといわれるビタミンEや、腸内環境をととのえてくれる食物繊維、血中コレステロールを下げる働きがあるといわれる不飽和脂肪酸のオレイン酸が含まれているのは魅力です。乳アレルギーや大豆アレルギーのある方でも安心してお召し上がりいただけます。

添加物・砂糖不使用の濃いアーモンドミルクが新登場!

砂糖不使用タイプの原材料はアーモンドのみ!1本に12.5粒分が配合されているので、アーモンドの濃厚な風味が味わえます。

砂糖不使用とてんさい糖入りがございます♪



筑波乳業
濃いアーモンドミルク
125ml 149円(税込) 138円(税抜)

アレンジドリンクやスイーツ作り、スープやグラタン等のお料理にもご使用ください♪

くらし、すこやかに ゼンケン

暖房機キャンペーン開催中!

※在庫限りで終了します
お早めに...

カタログ掲載商品全品 **10% OFF** ポイントつき!



遠赤外線であったかアーバンホットや電磁波カットホットカーペット、オーガニック電気毛布やマルチヒーターなど寒い季節に嬉しい家電がお買い得になります!詳しくは別紙チラシをご用意しています。



おせち料理・年末商品ご予約開始!



伝統製法の調味料、安心安全の食材で丁寧に作り上げていますので、素材本来の美味しさを楽しめるメニューをご用意しています。年末年始の楽しい食卓にぜひどうぞ~!



各社カタログをご用意しております

おせち締め切り日
ムソー 12/7(火)
創健社 12/7(火)
健康フーズ 12/2(木)

※お渡し日の詳しくは各店舗におたずねください。

一品からご予約いただけます!
限定数で終了するものも
ございますので
お早目にどうぞ。



毎年大好評!
搗き立ての美味しいお餅で新年を!

完全予約品



中村商店のし餅



岩手県の2021年産新米の有機栽培ヒメノモチを使用。搗きたてが入荷します。

玄米もち	1.3kg	1980円	税抜	(2138円税込)
	2.9kg	3800円	税抜	(4104円税込)
白米もち	1.3kg	1980円	税抜	(2138円税込)
	2.9kg	3800円	税抜	(4104円税込)

※価格はすべて税抜き価格です

年末年始商品 他にも各種ございます!詳しくは店舗まで。

~ご注文締切~
12/15(水)

~お渡し日~
12/28(火)
午後以降