

なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-プヨコハマ

TEL 045(895)2525

FAX 045(895)2331

商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

注文書提出日	5/ 3	4	5	6	7
定例企画配達日	5/ 10	11	12	13	14
特別企画配達日	5/ 17	18	19	20	21

ホームページ、FAX専用紙でのご注文

<https://www.naturalcoop.jp/> 045(895)2331

注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
ご利用登録も上記アドレスから



丹沢高原豚

中津ミートが育てる丹沢高原豚は、陽光で明るく開放的な豚舎でサツマイモなどの植物性飼料をいっぱい食べてストレスなく育てられます。これが甘みのあるおいしい豚肉の秘密です。また肥育後期は薬を使用せずに飼育しますので、安心・安全。しかも豚舎と加工場が近いことで、何より新鮮な味わいです。

飼料・飼育からこだわった
中津ミートの

厚めにスライスした豚肉を
独自に味付けした味噌だれに
つけ込むことで保存性を高め、
肉を柔らかくし、香ばしい風味に
仕上げています。
表面の味噌を軽く取り除いて
焼くだけと調理も簡単です。
一度食べたらくせになる味を
お楽しみください。

●厚木の名物郷土料理をぜひ自宅で

丹沢高原豚の逸品 豚漬け



調理例

233
丹沢高原豚
ロース豚漬

200g(2枚)
通常税込626円を
542円 税込**585円** **大特価**

234
丹沢高原豚
ヒレ豚漬

200g(5~7枚)
通常税込810円を
700円 税込**756円** **大特価**

235
丹沢高原豚
ロース薄切り豚漬

200g(3~5枚)
通常税込626円を
542円 税込**585円** **大特価**

236
丹沢高原豚
小間味噌漬

200g
通常税込475円を
400円 税込**432円** **大特価**

171
嘉山さんのキャベツ

1玉
通常税込292円を
250円 税込**270円** **特価**

310
いわしごま漬

100g
通常税込324円を
280円 税込**302円** **特価**

309
きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g
通常税込346円を
300円 税込**324円** **特価**

さっぱり 魚の酢漬

さっぱりしたものが
美味しい季節です。
手軽に解凍するだけで、
暑休めとしてもう一つこの一品、
魚の酢漬がおすすめてです。

鹿児島県産きびなごを、生姜、ごま、
唐辛子を加えて、まろやかな風味の
甘酢に漬けました。

銚子、九十九里沖合いで漁獲された
鮮度の良いカタクチイワシを、
酢、砂糖、食塩で味付けしごま、
唐辛子、しょうがで漬けました。

特別企画品

- だんらん
 - グラノーラ特集
 - お酒
 - エルベナ化粧品
 - ナチュラルケア
 - 守りたい伝えたい職人の道具
 - うさぎ百貨
 - 愛着良品
 - すまいる・らいふ
 - 竹布
 - パラマウントの靴
- 特別企画の注文欄に
6ヶタ番号でご記入ください **翌週配達** ○キャロット931109 / ○スクロール