

なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-opヨコハマ TEL 045(895)2525
 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 FAX 045(895)2331

注文書提出日	5/ 24	25	26	27	28
定例企画配達日	5/ 31	6/ 1	2	3	4
特別企画配達日	6/ 7	8	9	10	11

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

貴重な国産菜種原料だけを使った良質な

平田産業

圧搾一番しぼり 国産なたね サラダ油で

揚げるだけで
簡単！洋食屋さんの味

大特価

500

圧搾一番しぼり
国産なたねサラダ油

910g 通常税込959円を

850円 税込918円



特価
433
えびフライ
大(L)
180g(6尾) 通常税込842円を
740円 税込799円

特価
434
えびフライ
特大(2L)
250g(6尾) 通常税込1,080円を
980円 税込1,058円

特価
435
イカフライ
200g(5枚) 通常税込497円を
450円 税込486円

特価
436
めかじき竜田揚げ
190g 通常税込524円を
460円 税込497円

特価
437
産直ミートコロッケ
60g×8個 通常税込562円を
510円 税込551円

特価
520
メバチマグロ短冊
100g 通常税込583円を
520円 税込562円

特価
521
吉田ふるさと村
焼肉のたれ(中辛)
150ml 通常税込454円を
400円 税込432円



調理例

国産菜種油のきっかけ

創業時は行燈用の油を搾っており、当時は当然国産菜種を搾油していました。しかし、1970年代になると貿易の自由化がすすめられ、国内生産は激減。安価で含油率の高い海外産に一気にシフトチェンジされてしまいました。いつかは国産菜種を復活させたいと考えていたところ、2010年に北海道の生産者から菜種を入手できる目途がたったことをきっかけに、本格的に国産菜種の普及に力を入れるようになりました。



北海道の菜種生産者
アグリコーポレーション
(左:酒井雄一様、右:白石守様)

国産菜種油の特長

一般的なキャノーラ油とは品種が異なり、「キザキノナタネ」を中心とした国産品種を使用しています。手作りドレッシングやアヒージョとしても美味しく仕上がります。フライや天ぷら等にしても胸やけせず、冷めても美味しくお召し上がり頂けます。

こだわりの圧搾法

平田産業では、菜種に圧力を加えて搾る「圧搾法」によって油分を取り出します。圧搾一番搾り製法で搾油しているため、抽出溶剤は一切使用しておりません。

平田産業	一般的な食用油
取れる油の量は少ないが 圧力だけで搾った油	より多くの油を 抽出することが可能
<p>平田の菜種油は圧搾一番搾り!</p> <p>菜種の風味がぎゅっと詰まっています!</p>	<p>抽出油</p> <p>圧搾油</p>
抽出法 原料に圧力をかけて物理的に搾油する方法	抽出法 N-ヘキサンという溶剤を加えて油分を溶剤に移し蒸留する方法

マグロで
ユツロケ
お手軽にチャチャと
できる時短料理

メバチマグロ短冊をサイコロ状に切り、胡麻油少々と焼肉のたれをかけ、好みの薬味を加えてパッと混ぜるだけで韓国風マグロユツロケができます。

ご飯にのせて丼ぶりや、お酒のおつまみにもおすすめ。卵の黄身もせればスタミナがつく一品。

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ケタ番号をご記入ください

- くらしと生協 ●だんらん ●味めぐり ●チョコー特集 ●お酒 ●本のいずみ ●本実晴天 ●太陽油脂チラシ ●プレミアムコスメ
- ナチュラルケア ●Youゆう21 ●便利雑貨 LIFE ●ゆとり
- 翌週配達 ○キャロット931112 ○スクロール ○カレーの壺&お茶