

注文書提出日 11/29 30 12/1 2 3

商品お届け日程 (変則配達となります。日程をご確認ください。)

おせち特集号 1

# 創健社のお正月商品

新年を祝い、家族の健康と無病息災、五穀豊穰、子孫繁栄をそれぞれの素材に託したお正月商品。化学調味料に頼らない自然の恵みを活かした品々を、お届けします。

## 組合員様直送品

直送商品 マークの付いた商品は直送となります。

冷蔵 冷凍庫で-18℃以下で保存して下さい。上記温度帯で保存した場合の期間は限定です。

常温 冷蔵所で保存して下さい。冷蔵 冷蔵庫で10℃以下で保存して下さい。形態は商品形態を表しています。

直送品の配達日は12月29日(水)になります。ご注文の際は「直送おせち用送り状」にも必ずご記入下さい。

- 悪天候や交通事情により、ご指定日に配達できない場合もございますのでご了承下さい。
- 商品のパッケージデザインは変更になる場合がございます。● 写真は全て盛付の一例、あるいは調理例です。
- 商品のパッケージ写真はイメージです。比率は商品ごとに異なります。
- 原料事情により商品内容が変更になる場合がございます。
- 表示されているお召し上がり人数は目安です。

※表示されている賞味期間は製造日からの日数です。お客様のお手元に着いた日数ではございません。※表示されている賞味期間は目安です。製造日の都合により前後する場合がございます。

※コンタミネーション(原材料としては使用していないことも、同じ製造工場で特定原材料が使われ、微量混入の可能性のある事。)についての表示はありません。

放射性物質の検査体制につきまして 弊社おせち企画商品につきましては、全商品を対象に放射性物質の検査・確認を実施致します。セシウム134、同137を対象検体とし、食品分析専門機関にてゲルマニウム半導体検出器を使用し、検出限界値各10Bq/kg未満の条件下でサンプリング検査を行い、不検出(検出限界値未満)を取扱い条件と致します。

## 720 創健社の和風お重セット



**直送商品 数量限定**

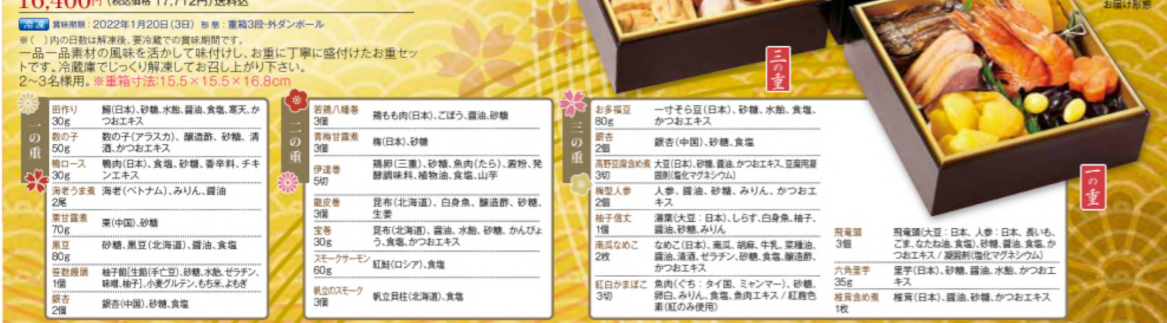
9,400円 (税込価格 10,152円) 送料込

【内容】賞味期間：2022年1月5日 数量：パック箱

和風お重セットの中から代表的な品を詰め合わせました。一品ずつ素材の風味を活かした惣菜のこなし味付けです。冷蔵品のため解凍しただけで、ご家庭でお好みの器にお好きな品を盛付け、楽しみながらお召し上がり頂けます。2~3名様用。(内容総重量約1,330g)

お召し上がり方

## 722 創健社の小懐石おせち三段重



**直送商品 数量限定**

16,400円 (税込価格 17,712円) 送料込

【内容】賞味期間：2022年1月20日(3日) 数量：重箱3段+外タンボール

※( )内の日数は解凍後、要冷蔵での賞味期間です。

一品一品素材の風味を活かして味付けし、お重に丁寧に盛付けたお重セットです。冷蔵庫でしっかりと解凍してお召し上がり下さい。

2~3名様用。●重箱寸法15.5×16.5×16.8cm

お召し上がり方

食べものを生命の根源とし、自然・地球を守る運動へ!

# なちゅらる

37号 2021年12月3日 週

注文書提出日 12/6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

# ナチュラルクリスマスチキン



クリスマスディナーの主役はチキン。食卓を華やかに盛り上げるのは、やはり秋田牧場のこだわり産直若鶏です。飼料は抗生物質や抗真菌剤を一切使用せず、non-GMO(非遺伝子組み換え)を用い、開放鶏舎で飼育されているので、余分な脂肪がなく、噛むほどに肉の旨みが口の中にあふれます。毎年好評のレシピ付「若鶏丸体」は約2.3kgもありパーティーを盛り上げます。

にんにく風味と醤油味が香ばしい「骨付きモモてりやき」、若鶏の旨みを活かし、塩・こしょう、バターだけで味を付けたシンプルなおいしい「骨付きモモ肉ロースト」は1本と2本をご用意しました。

今年は自宅で、クリスマスを楽しんで過ごしましょう。

- クリスマス特別価格**  
707 若鶏丸体 1羽(約2.3kg) 2,200円 税込2,376円
- クリスマス特別価格**  
701 骨付きモモ肉ロースト2本 2本(約440g) 1,360円 税込1,469円
- クリスマス特別価格**  
702 骨付きモモ肉ロースト1本 1本(約220g) 700円 税込756円
- クリスマス特別価格**  
703 骨付きモモてりやき 1本(約240g) 680円 税込734円

脂のりの良い天然の紅鮭を使用した紅鮭のステーキモンの切り落としは、低い温度で素材の味をより引き出す「冷煙方式」という乾燥法で焼きます。熱をなるべく加えずじっくり時間をかけて乾燥させるので、しっとりやわらかな食感に仕上がります。また、風味よく仕上げる為には、紅鮭のチップを使い付けはシンプルなお塩のみです。オホーツク海産で育った弾力があり甘み強い北海道産ホタテと、紅鮭ステーキの強い風味がおいしいマリネをお楽しみください。

Wパックでお買得

- 311 刺身用ホタテ貝柱 約100g 580円 税込626円
- 314 紅鮭ステーキモン切落しW 70g×2 900円 税込972円
- 509 プレミアムドレッシング オリーブオイル 200ml 460円 税込497円

特別企画品 特別企画の注文欄に6ヶタ番号でご記入ください

●くらしと生協カタログ ●だんらん ●めぐり ●製菓材料特集 ●雪室ぬか ●お酒 ●家庭画報 ●本実晴天 ●山澤清のハーブ物語 ●ソーラー & 消耗品 ●ヤングビナス ●てんとう虫 ●便利雑貨 LIFE ●ライブ Cotton の快適天然素材 ●靴・キャメル特集

要運配達 ○キャロット931140 / ○スクロール