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

申込開始 冬ギフト

33号 2021年11月3週

11月請求書は30号から33号（特別企画は12月請求）

注文書提出日	11/	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
定例企画配達日	11/	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)
特別企画配達日	11/	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)

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

ホームページ、FAX専用用紙でのご注文
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

共生食品の冷凍釜あげうどんで 鍋焼きうどんを作ろう

熱湯で2～3分茹でるだけ

コシとのどごしが自慢

一般的なうどん製造では、原料を混ぜ合わせるときに〝真空ミキサー〟という機械を使い、どんな小麦粉でも、どこで製造しても同じ味わいの均一な生地を作ることができ、品質にムラを出さずに大量生産することができます。

しかし均一な生地を手早く作ることができる半面、人工的に真空状態を作り出し、混合するので、生地に含まれていた気泡がつぶれ、組織がすきまのない状態に変成するため、ゆで上げたときに硬くなってしまいます。その硬さはうどん本来がもつコシとは違うものです。また、見た目の照りや食感をよくするために、でん粉を加えることがあるといいます。

それに対し、共生食品の冷凍釜あげうどんの原料は北海道産小麦粉、赤穂の天塩、水のみ。真空ミキサーは使いません。

その分、材料を練り上げ熟成させるために、練った生地は寝かせる、季節によって水の量やゆで時間の設定を変える等、手作りのような時間と手間をかけ、最小限の原料だけでおいしいうどんを作っています。

釜ゆでのシコシコ感が味わえる冷凍うどんで鍋焼きうどんを是非、味わってください。

祝35th

493
冷凍釜あげうどん
200g×3 通常税込265円を
235円 税込254円

●イメージ

特価

494
春夏秋冬 だしの素
1ℓ 通常税込1,080円を
980円 税込1,058円

特価

495
海老天ぷら
3本 通常税込454円を
400円 税込432円

特価

496
仙台あげ麸
40g 通常税込286円を
250円 税込270円

祝35th

171
中村さんのほうれん草
約250g 通常税込225円を
198円 税込214円

祝35th

194
長ねぎ
約200g 通常税込268円を
235円 税込254円

497
国産原料を100%使ったこだわりの七味
15g
330円 税込356円

枕崎牛赤身ブロックでローストビーフ

鹿児島県本土の最南端に位置する枕崎市周辺に在住の生産者限定牛肉です。nonGMO飼料で飼育され、「安心」「安全」「JAS認定工場加工からくる品質」「おいしさ」を実感できる産直牛として人気です。

今回は赤身ブロックをローストビーフ用にお買い得にしました。

特価

522
国産生おろしわさび
40g 通常税込432円を
370円 税込400円

特価

168
嘉山さんの大根
1本 通常税込289円を
250円 税込270円

大特価

272
枕崎牛赤身ブロック
300g 通常税込1,760円を
1,500円 税込1,620円

●調理例

特別企画品

特別企画の注文欄に6ケ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 ／●味めぐり ／●お酒 ／●家庭画報 ／●アーバンホット(暖房器具) ／●山澤清のハーブ物語 ／●ナチュラル馬油 ●ルシアランド（自然派化粧品、雑貨） ／●洗濯用まぐちゃん／●換気扇・コロナ対策 ／●便利雑貨ＬＩＦＥ ／●てんとう虫 ／●ライブコットンの快適天然素材 ●クワントバスタスタイル（羽毛布団）

翌週配達 ○キャロット931136 ／○スクロール ／○第３世界ショップのグラノーラとチョコレート