

なちゅらる +4 増頁 特別号

生活協同組合 **ナチュラルコ-op・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

注文書提出日	3/14	15	16	17	18
定例企画配達日	3/21	22	23	24	25
特別企画配達日	3/28	29	30	31	4/1

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



足柄大原農園

神奈川をたくさん食べよう

大原さんの野菜

組合員さんから
「おいしかった」
「人参嫌いの子どもが大原さんの人参なら食べるようになった」
「嫌な臭いがしない」
「キウイは舌がピリピリしない」
などの声を頂く大原さんの野菜。
大原さんが農家の父親の後を継いだのは10代の時でした。
就農当初は慣行農家でしたが、食の安全や農家の自立、美味しいだけでなく、栄養価が高い野菜や果物でなければならぬと考へ、約25年前から有機肥料のみの栽培に切り替えました。
そんな大原さんの野菜は春夏の梅を除き全て農薬・化学肥料不使用で育てています。ナチュラルコ-opの組合員の皆さんに喜んで食べていただくために労力をたくさんかけ、頑張っています。

 155 大原さんの里芋 約500g 298円 税込322円	 184 大原さんの長ねぎ 約500g 通常税込257円を 220円 税込238円	 185 大原さんの人参 約500g 通常税込243円を 215円 税込232円	 186 大原さんの近江生姜(洗い) 約100g 通常税込216円を 180円 税込194円	 224 大原さんのキウイフルーツ 500g前後 通常税込475円を 420円 税込454円
--	---	---	--	--

いろいろな料理で使えます！
「味の母」**八方味**

最初に味の母を沸騰させてアルコールを飛ばしてから醤油を加えてひと煮立ちさせるのがポイント。

「味の母」と「醤油」を1:1で合わせるだけ。

すぐ使えますが、1週間ほど「ねかせると味が良くなります。冷蔵庫で約3週間もちます。」

用途別タレ・つゆの作り方	味の母	だし汁	味の母
①焼き鳥・蒲焼のタレ、魚の照り焼き	1	0	1
②そば、うどんのつけ汁、天井のつゆ	1	3	
③天つゆ、親子丼の具の煮付け	1	4	
④すき焼き、柳川なべの割り下	1	5	
⑤おでん、そば、うどんのかけ汁	1	6	

使い方は、出し汁などで割るだけ！
割合は右の表を目安にしてください。

35th
便利な調味料
組合員さんに大人気！

醸造調味料「味の母」はみりんの旨味とお酒の風味を合わせもった、人気の料理専用の調味料です。
これ1本あれば、煮物や照焼きなどの味付けが簡単！ 万能調味料の常備品としておすすめです。

647
味の母1000 2本
1000ml×2本
通常税込1,253円を
1,100円 税込1,188円

調理例

特別企画品

- くらしと生協 / ●だんらん / ●味めぐり / ●はなどりカプセル90粒/30粒 / ●フジワラの青汁粉末30包/10包 / ●製菓材料特集 / ●お酒 / ●活水器
 - 自然派化粧品 / ●ルシアランド(自然派化粧品、雑貨) / ●ナチュラルケア / ●すまいる・らいふ / ●ママクッキング / ●便利雑貨LIFE
- 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931202 / ○スクロール