

# なちゅらる<sup>+</sup>夏最終

注文書提出日	6/20	21	22	23	24
定例企画配達日	6/27	28	29	30	7/1
特別企画配達日	7/4	5	6	7	8

生活協同組合 ナチュラルコ-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

簡単!

時短!

1本あればいろいろなメニューに使える

## 夏のおすすめ便利調味料

アレンジすればレパートリーが広がる!

大特価



496

煮込み酢

500ml 通常税込324円を

255円 税込275円

これだけで味がきまる

酢を使う料理のコツを活かし、これ1本で豚の角煮、鶏肉の煮込み、いわしの煮付け等の煮込み料理が短時間でできます。ほとんど酸味は残りません。

- 魚や鶏肉は少量の生姜を入れ、落としブタをして焦げないように中火で液がなくなるまで煮込みます。(15~25分)
- 時短、とろみをつければ、酢豚や肉団子の甘酢あんにもなります。
- 刻みネギと合わせれば油淋鶏のソースとしてもご利用いただけます。

大特価



497

長崎南蛮酢

300ml 通常税込486円を

398円 税込430円

かけても、つけても

唐辛子の辛みと醸造酢の酸味が程よく利いた甘口の調味酢です。揚げたお魚を漬け込む、又はかけるだけで手軽に南蛮漬けをお楽しみいただけます。

- 南蛮酢を調合する手間がいらす、手軽に南蛮漬けが楽しめます。
- 熱々の食材に“つける”か“かける”それだけで甘辛で酸味のある料理に仕上がります。
- ケチャップ、マヨネーズ、味噌など家庭にある調味料にプラスするといろいろな味付けが楽しめます。



なすの甘酢炒め

【作り方】

なすはお好みの大きさに切り、片栗粉をまんべんなくまぶし、多めの油で炒め、煮込み酢を入れ、タレがなくなるまで炒めれば完成です。お好みでしめじや豚肉加えるとボリュームがアップします。



チキン南蛮

特価

498

北海道産かたくり粉

200g 通常税込302円を

259円 税込280円

【作り方】

揚げた鶏肉に、長崎南蛮酢をかけ、良く染み込ませたら完成です。

こんなメニューも



こんなアレンジも



特価

346

無茶々園の 明浜ちりめん

80g 通常税込562円を

498円 税込538円



愛媛県 無茶々園  
 祇園丸のちりめん  
 じやこ

網元祇園丸では漁獲から加工までを一貫して生産しています。ちりめんは小さく鮮度が落ちやすいため、優しく水揚げして新鮮なうちに素早く加工します。早朝に明浜を出港して超特急で加工場へ運んで即座に茹で上げ、輝く太陽の下、潮風にさらして程よく干しあげます。漂白や添加を行わず、ちりめんをポイルするのには海水を用いていますので、塩分は控えめで、弾力があり、ミネラル豊富でまろやかな味となります。大根おろし、野菜炒め、チャーハンなど幅広く使える栄養満点の食べる調味料をご堪能ください。

特別企画品

特別企画の注文欄に6ヶケタ番号でご記入ください

- くらしと生協 / ●だんらん / ●お酒 / ●家庭画報 / ●本実晴天 / ●自然派化粧品 / ●ヤングビーナス / ●ママクッキング / ●なちゅらるステーション / ●てんとう虫 / ●便利雑貨 LIFE / ●リネン+ささ紙特集 / ●三河木綿特集
- 翌週配達 ○キャロット931216 / ○スクロール