

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

FAX 045(895)2331

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

注文書提出日 8/ 22(月) 23(火) 24(水) 25(木) 26(金)

定例企画配達日 8/ 29(月) 30(火) 31(水) 9/1(木) 2(金)

特別企画配達日 9/ 5(月) 6(火) 7(水) 8(木) 9(金)

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



丹沢農場のみなさん

丹沢農場のチルド肉の特長

神奈川県愛甲郡愛川町にある自社農場で「丹沢高原豚」を育てています。アニマルウェルフェア(動物たちの自然な育て方)を盛り込んだ飼育方法とこだわり飼料を使っています。地場の豚肉として是非ご利用ください。

チルド豚肉のおいしさの理由

豚肉を長期間冷凍すると水分が徐々に抜けていき乾燥状態になります。その後「冷凍焼け」という状態になり、パサついて食感が悪くなり臭みなどもです。

また、冷凍豚肉を解凍する際には、細胞が壊れてしまい肉の中のうま味成分が出やすくなってしまい美味しさが失われてしまいます。チルド豚肉ではその心配がありません。

チルド販売の難しさ

予約購入の場合、受注生産のためチルドでの流通は非常に大変です。

原料豚肉は1頭での仕入となるため、部位バランスの問題が出てきます。部位による過不足がでないよううまく調整をして製造することが必要となります。

市販の豚と食べ比べるならこれ!!旨みと甘味のある上質な脂が決めてです。

肉(赤身)を楽しみたいと思う方にお勧め。市販の豚にある臭みがありません。

肉質がとてもやわらかく脂身とのバランスが良いです。

232

丹沢高原豚
肩ローススライス
200g

480円 税込518円



233

丹沢高原豚
ローススライス
200g

540円 税込583円



234

丹沢高原豚
モモスライス
200g

440円 税込475円



丹沢高原豚

ナチュラルコ-opヨコハマは設立以来36年、神奈川県内で生産された農産物を神奈川県内でも消費する活動を通し、農業者と組合員さんをつなぐ「顔が見える」取り組みとして予約購入を進めてきました。今、食の安全、食品ロス、廃プラ問題など、わたしたちの抱える問題は多くなっています。

わたしたちの暮らす神奈川県は、県の中央北部は都市化が進む地域でありながら農畜産物が多く生産されています。県西側は海、山、川に恵まれ、ブランド野菜としても有名になっています。横須賀三浦側は露地野菜が盛んに生産されており、日本有数の大根、キャベツなどの指定産地です。

そして何より、海の恵みもある素敵な県です。そこで、ナチュラルコ-opヨコハマは「地産地食を「おいしいかながわ地産地食」として生産者を応援し、今後も組合員さんの食に寄り添います。」

色付きを良くするために果実に袋をかぶせる「つがる」に対し、色の良さよりも美味しさと甘さを重視して太陽の光をたっぷりと浴びて無袋栽培した「サンつがる」です。

171

関谷さんの
りんご(サンつがる)
4玉

548円 税込592円



関谷さんご夫妻

りんごご名人
関谷さんの
サンつがる
りんご栽培には、多種多様な病害虫の防除を目的として多くの農薬が開花前から収穫まで散布されます。本物の美味しさと、安全性を追求する関谷さんのりんごは、果樹の生育状況に合わせた管理をし、除草剤は一切不使用、化学肥料を使わない減農薬栽培です。人と環境にやさしいりんごを賞味ください。

特別企画品

特別企画の注文欄に
6ヶ番号でご記入ください

●くらしと生協 / ●だんらん / ●日本の旨い / ●ドライフルーツ特集 / ●第3世界ショップ特集 / ●お酒 / ●自然派化粧品 / ●ナチュラルケア
●てんとう虫 / ●ママクッキング / ●掃除雑貨特集
翌週配達 ○キャロット931225 / ○スクロール / ○CATCH-UP HEALTH