

エキストラピュア新登場!

ラブチョコ オーガニック ローチョコレート

カカオ94%

罪悪感 **ゼロ!** 酵素が生きている



同じ80%以上の高カカオでも、RAW（低温）で処理しているので大切な酵素が破壊されません！体の中からキレイになりたい人を応援します！



オランダ産



ピュア/ニブス

アーモンド/イチジク

ピーカン/マカ

インナービューティ
チョコレート

エキストラピュアの「カカオ(スーパーフード)」本来の味を体感して下さい

滑らかな苦味が癖になりそう！
カカオ94%納得のダークチョコを加え
2018年秋の6種類が勢ぞろい！

9月中旬
出荷スタート
予定!

女子力UP
最強の
組み合わせ!



無添加

高たんぱく質、低カロリーの皮なし国産むね肉を使用した サラダチキンおしゃれメニュー



調理済みで
常温1年保存可能なので
急な来客にも対応!



●材料
サラダチキン 1/2
ジャガイモ 1個
プチトマト 4個
飾り用に貝割れ 少々

●調味料
A 豆乳 大さじ3、塩少々、胡椒少々
お好みでマヨネーズ 小さじ1
B ブルーベリージャム 大さじ1
リンゴジュース 小さじ1
南国のドラゴンソースなど



●作り方

- 1) サラダチキンを袋ごともんで細かく裂く。半分はマッシュポテトにいれる。プチトマトはスライスする。ジャガイモは半分に切り袋に入れ3分レンジで温める。※中央が柔らかくなったら熱が通っている証拠。
- 2) 袋に調味料Aとサラダチキンを入れ袋の中でチキン入りマッシュポテトにする。貝割れを3等分に切り、プチトマトは横に3等分に切る。丸リングの型に2のマッシュポテトを丸く円を描くようにいれる。トマトを並べ、またマッシュポテトを丸く円を描くようにいれ重ねてゆく。トマトを並べ残りのサラダチキンをリングの型にふっくら詰める。
- 3) リングの型を外す。残りのトマトを並べ貝割れを上に乗せる。Bを煮詰めソースを作る。絵を描くように添えると美しいです。

企画：長寿写真家
色彩食
ふるさと健美食料理家



やまなか 順子・
JUNKO YAMANAKA



順子・さん
ポイント

ベリー系ジャムなら何でも相性抜群。ストロベリー、ブルーベリージャム等を赤ワインで煮詰めると大人の味に。バルサミコソースをいれるとさらに美味しいです。

今から95年前、1923年9月1日に『関東大震災』が発生し、10万人以上の死者・行方不明者を出した日に由来しています。

備えは万全ですか？ 9月1日は防災の日

日本列島は異常気象、あなたの備えは大丈夫？

常温で1年保存可能な無添加お惣菜

日常備蓄食として
8月号でご案内した
お惣菜に
問い合わせ殺到！

日常備蓄食の定番
レトルトカレー



オーガニックレトルトカレー
(オニオン・ピーズ)

(共通) 賞味期間：1年 入数：24



スマイル
エスニック
キーマ

ベジタリアン対応レトルトカレー

(共通) 賞味期間：14~18ヶ月 入数：30



サラダチキン

- A. 国産鶏サラダチキン (プレーン)
- B. 国産鶏サラダチキン (ブラック・ツパ・&ガ・リック)
- C. 国産鶏サラダチキン (カレー)
- D. 国産鶏サラダチキン (長ネギ&生姜)



筑前煮



鮭の塩焼き

01. 牛すじこん煮
02. 豚の角煮
03. 照り焼きチキン
04. 煮込みハンバーグ (豆腐入り)
05. 鮭の塩焼き
06. さばの煮つけ
07. 内野家 牛丼の具
08. ごぼうと牛肉のしぐれ煮
09. 竹の子と野菜の炊き合わせ
10. 筑前煮
11. 肉じゃが
12. ひじき五目煮
13. 鶏と大豆の旨煮
14. 貝だくさんの卵の花
15. 干切り大根煮



(共通) 賞味期間：1年 入数：30



27品目free シリーズ

アレルギーのあるお子様の家庭でも一家団楽で鍋を囲む！



塩味
味噌味
辛子味



食品アレルギー特定7品目及び推奨20品目を一切使用せず、麩をベースに米、魚介を使い美味しい鍋つゆをご用意しました。アレルギーをお持ちのお子様も家族と同じ鍋を楽しく、美味しく囲めるようにとの思いを込めて、化学調味料や保存料、砂糖も使用せずに仕上げました。

・さっぱり【塩味】・コクの【味噌味】・ピリッと【辛子味】の3種類で幅広い年齢層の皆さんにも満足していただけるシリーズです。

共通事項：賞味期間 1年 混載2ケースより

商品名	内容量	価格	入数	JAN
麩の鍋つゆ 塩味	680g	400円	12	4526248578041
麩の鍋つゆ 味噌味	680g	400円	12	4526248578058
麩の鍋つゆ からし味	680g	400円	12	4526248578065

バックヤードから

防災の日をきっかけに日頃から少しずつ防災の準備をはじめてはいかがでしょうか。防災用品まとめて揃えるのではなく、日常的に備蓄品の意識を持ちながら賢い備えをすることをお勧めします。災害後の流通がしばらくストップした時に困らないよう、普段使っている物を常に多めに備えることを「日常備蓄」と言います。「食品・飲料」「生活用品」「衛生用品」の3つのジャンルの内、特に食品には賞味期限がありますので、「なくなる前に買う」→「ストックする」→「古いものから使用」→ のサイクルで取り組みをはじめましょう。その繰り返し、備えのある生活スタイルをつくり、いざという時に役立ちます。

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180901B