

お届け カレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙 提出	4/7	8	9	10	11
定番品 のお届け	4/14	15	16	17	18
特別企画品 のお届け	4/21	22	23	24	25

お待たせしました!

想いがギュッと詰まった

「常総しょうゆ」

新物



常総生活協同組合の組合員様は日頃より「食」を通して社会に貢献をされています。地産地消を軸とした行動の中には私どもと常総生協が共同で作った「常総生協オリジナル醤油」があります。今後も組合員様、生産者、職員ともに「好循環」となることを望みます。この度は、50周年おめでとうございます。

商品ラベルの

「デザイン」を募集します

対象商品

- ・常総「火入れ」醤油 500ml
- ・常総「生」醤油 360ml
- ・常総「福来ぼんず」360ml

詳細は同時折込のNewsLetterで掲載中。
あなたの絵がラベルになるかも
しれません! この機会に
ぜひご参加ください。

沼屋だからこそ出せる味

通常は生産性を求めがちですが、その逆をいくのが沼屋本店。一般には脱脂大豆を使い熟成期間は3～6ヶ月程度ですが、沼屋では2年も仕込んで醤油にしています。丸大豆は硬く、油脂分もあるので成分が分解・熟成するのに時間がかかります。「商売だけを考えた非効率なやり方だけど、丸大豆で作った醤油のうまみや風味は脱脂大豆では絶対に出せない」と和浩さん。また、一般の醤油は安価流通を目的にアルコール添加させることがあります。沼屋の醤油はアルコール無添加。素材・熟成・職人の技が詰まった醤油をお楽しみください。

「生」醤油のポイント

- ・向いているのは、かけるだけ料理
火を入れていない生醤油のため、素材そのものを味わう、お刺身・冷奴・おひたしがおすす。
- ・加熱せず、そのまま
醤油の風味を楽しむためには、火を使わない料理がおすす。開封後はお早めにお召し上がりください。



新物

沼屋本店と一緒に行った年仕込み生醤油

「火入れ」醤油のポイント

- ・向いているのは炒め物、煮物
しっかり味付けしたい照り焼きや炒め物におすす。
- ・いつもの醤油の半分程度で
濃厚な味のため、通常の醤油で使う分量の半分程度にし、味をみながら調べて。



新物

沼屋本店と一緒に行った年仕込み醤油

組合員さんからの
クチコミ

常総だし醤油は便利でおいしい! そうめんのつゆにはもちろん。煮物、お吸い物、即席漬、納豆のたれ、何でも合います。



新物

「常総生協」の「だし」を使うことで、お刺身やお吸い物の味がぐっとよくなりました。

420001 冷大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

常総寒仕込みしょうゆ(生)

360ml 457円(税込494円)

大豆(茨城県)

[放] 不検出 <3.0 <3.3

420002 冷大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

常総寒仕込みしょうゆ(火入れ)

500ml 619円(税込669円)

大豆(茨城県)

[放] 不検出 <3.0 <3.3

前 620 米大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

常総だし醤油

360ml 540円(税込583円)

大豆(茨城県)

[放] 不検出 <0.6 <0.5

福来ポン酢に使用される「福来みかん」は、つくば山麓で栽培される在来の柑橘です。直径3～5cmと小さなみかんです。



筑波山特産の福来(ふくれ)みかんの果汁に常総醤油を加えて作ったぼんず。

前 632 米大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

常総醤油で作った福来ぼんず

360ml 440円(税込475円)

福来みかん(茨城県)

[放] 不検出 <3.9 <4.3

新物



イメージ



420003 米大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

常陸沼屋の匠めんつゆ

360ml 554円(税込598円)

大豆(茨城県)

[放] 不検出 <3.0 <3.3

沼屋の国産丸大豆寒仕込みしょうゆがベース。かつお節、さば節、昆布と天然だしのきいた2.5倍濃縮タイプ。



特



塩分12%

420004 冷大

沼屋本店(茨城県・つくば市)

沼屋 手造りみそ

1kg 498円(税込538円)

大豆(茨城県)

[放] 不検出 <2.5 <2.9

茨城県産大豆と、国産米こうじを使い、3ヶ月熟成で色を白く仕上げました。



イメージ

特

国産食材でのメイドインジャパンのものづくりにこだわっています

丸和食品

東京都
練馬区

丸和食品とお客様の

食べ物づくりのお約束

- ① 厳選された国産材料を使用し、製造過程・物流過程において妥協のない品質管理を行い、「食べ物の安全」を徹底追及すること。
- ② 効率重視で省かれがちな「おいさと安全」につながる製造上の手間をいとわないこと。
- ③ 日本のあらゆる生産者を元気にするハンドメイドジャパンのものづくりにこだわること。

全品
特価

丸和食品の皆さん

丸和食品・代表
稲葉 隆さん

常総生活協同組合創立 50 周年おめでとうございます。心よりお祝い申し上げます。またこれまでのご支援に感謝申し上げます。今後とも社会活動に貢献し、食の安心・安全にこだわりながら、より良い未来を共に築きましょう。

丸和イチオシ
まずこの3点をお試してみてください

50周年記念
特別商品

420005 丸和食品(東京都・練馬区) 丸和の応援セット

3種 480円(税込518円) 通常税込583円

50周年限定。定番商品の有機国産大豆寄せ豆腐100g×2、一口京がんも10g×10、油揚げ2枚のお得なセット。

大豆(国内産)

寄せ豆腐の中に練りごまを加え、栄養価と風味をアップ。しつこくない後味のよい甘みです。

420006 丸和食品(東京都・練馬区) ごま入り寄せ豆腐

200g 198円(税込214円) 通常税込227円

大豆(国内産)

[放] 不検出 <1.0 <1.3



420009 丸和食品(東京都・練馬区) おから入り野菜炒めがんも

5個 218円(税込235円) 通常税込246円

おからと野菜を炒めることにより、素材の旨みを引き出したヘルシーながんも。

大豆(国内産)

[放] 不検出 <2.1 <2.3



420007 丸和食品(東京都・練馬区) 一口厚揚げ

8個 235円(税込254円) 通常税込265円

厚揚げを一口サイズにしたもの。形くずれしにくいので、炒め物などにも手軽に使えます。

大豆(国内産)

[放] 不検出 <1.1 <1.2

10個

国産大豆の生地を、にんにく醤油で下漬けた、からあげ風のがんとどき。お肉を控えている方にもおすすめ。

420008 丸和食品(東京都・練馬区) 豆腐からあげ

10個 229円(税込247円) 通常税込258円

大豆(国内産)

[放] 不検出 <1.4 <1.2



420011 丸和食品(東京都・練馬区) 絹とうふ(充填豆腐) 2袋

(300g×3)×2 820円(税込886円) 通常税込940円

青森県、秋田県産大豆をブレンド。消泡剤を使用せず、にがりで固めた日持ちする充填豆腐。

大豆(青森県、秋田県)

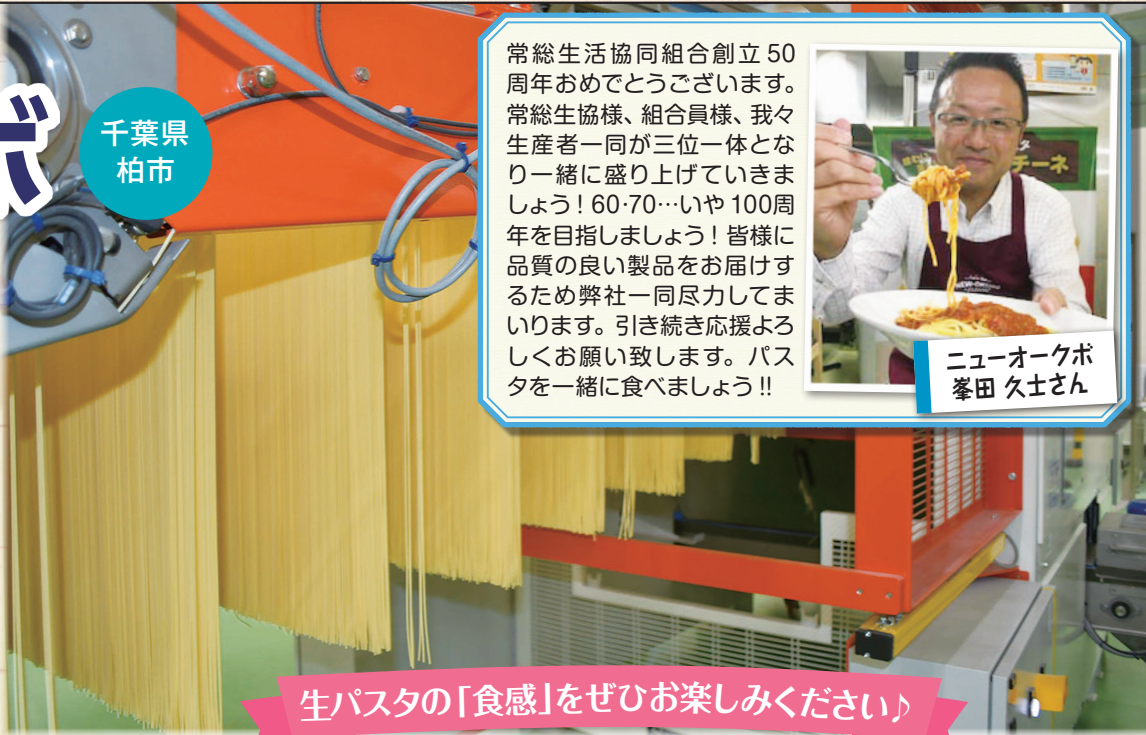
ひとくち目の感動と驚きを食卓に

株式会社 ニューオークボ

千葉県
柏市

ニューオークボは国内における生パスタ開発のパイオニア。素材の味を引き出すパスタづくりにこだわり、イタリアの伝統的な製法を継承しています。

美しい淡黄色、力強く優しい食感、噛んだ時の心地よい歯ごたえ、広がる小麦の香り、上質な甘みが五感を刺激します。「おいしい」と感じられるように、手間と時間を惜しまず丁寧に製造しています。

鈴木牧場の
バスターを使っ
た全品
特価

常総生活協同組合創立 50 周年おめでとうございます。常総生協様、組合員様、我々生産者一同が三位一体となり一緒に盛り上げていきましょう！60・70…いや100周年を目指しましょう！皆様に品質の良い製品をお届けするため弊社一同尽力してまいります。引き続き応援よろしくお願い致します。パスタと一緒に食べましょう！！

ニューオークボ
峯田 久士さん

茹で時間8~10分



420012 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

ザ・クラフトパスタ JAPANPREMIUM

500g(1.7mm) 350円(税込378円) 通常税込410円

日本人に合わせたプレミアムパスタです。きわ立つ、もちもち感・コシ・小麦の香りが特徴。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間11~13分



420013 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

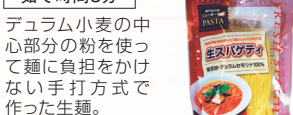
ザ・クラフトパスタ フェットチーネ

500g 350円(税込378円) 通常税込410円

日本人に合わせたプレミアムパスタです。クリームソースとの相性が抜群です。クリームパスタがおすすめ。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間3分



420014 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

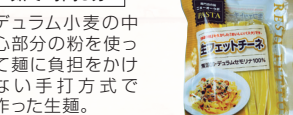
生スパゲティ

260g (130g×2) 298円(税込322円) 通常税込356円

デュラム小麦の中心部分の粉を使って麺に負担をかけない手打方式で作った生麺。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間3分



420015 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

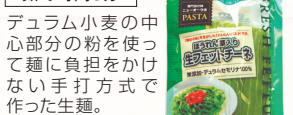
生フェットチーネ

260g (130g×2) 298円(税込322円) 通常税込356円

デュラム小麦の中心部分の粉を使って麺に負担をかけない手打方式で作った生麺。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間3分



420016 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

ほうれん草入り 生フェットチーネ

260g (130g×2) 348円(税込376円) 通常税込399円

デュラム小麦の中心部分の粉を使って麺に負担をかけない手打方式で作った生麺。

ほうれん草(北海道)

茹で時間7分



420017 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

イタリアンスパゲティ

300g (1.6mm) 265円(税込286円) 通常税込308円

デュラム小麦の良質な部分だけを使ったスパゲティ。つるつとした舌触りのパスタ。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間約4分



420018 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

カッペリーニ

300g 275円(税込297円) 通常税込324円

小麦の風味と抜群のもちもち感が楽しめます。1.2mm幅の細麺で、冷製パスタに合います。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間約11分



684 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

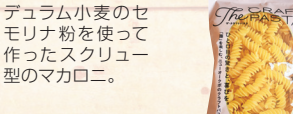
プロスバゲッティ 2.0mm

450g (2.0mm) 398円(税込430円) 通常税込470円

麺に熱を加えないよう時間をかけて作りました。小麦の栄養と旨味が熱に破壊されず残っています。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間約4分



685 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

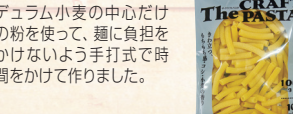
スクリューマカロニ

100g 140円(税込151円) 通常税込162円

デュラム小麦のセモリナ粉を使って作ったスクリューマカロニ。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間10分



686 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

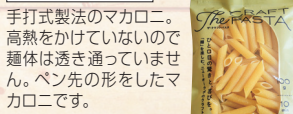
エルボマカロニ

100g 140円(税込151円) 通常税込162円

デュラム小麦の中心部分の粉を使って、麺に負担をかけない手打方式で時間をかけて作りました。

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間10分



687 ニューオークボ(千葉県・柏市) 原材料:デュラム小麦のセモリナ

ペンネマカロニ

100g 140円(税込151円) 通常税込162円

手打式製のマカロニ。高熱をかけていないので麺体は透き通っています。ペン先の形をしたマカロニです。

小麦(カナダ、アメリカ)