

特別増刊号

Line Instagram WEB

上記QRコードから登録出来ます

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	4/6	4/7	4/8	4/9	4/10
定番品のお届け	4/13	4/14	4/15	4/16	4/17
特別企画品のお届け	4/20	4/21	4/22	4/23	4/24

ひとくち目の
感動と驚きを食卓に

ニュー オークボ

千葉県
柏市

Pride to Pasta
NEW-OKUBO

全品
特価

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。



ニューオークボの皆さん

パスタの成型



ニューオークボでは、イタリア伝統の「押し出し機（パスタマシン）」を使ってパスタを作ります。種類に合わせたダイス（口金）を使用し、生地に圧力をかけて麺を押し出します。理想のパスタを製造できるように、独自にカスタマイズした機械で熱の発生を最小限に抑えます。熱からのダメージを抑えているので、小麦が持つ本来の美しい色（上質なデュラム小麦のセモリナでは美しい淡黄色）、上質な甘みやうまみ、香りを損なうことがありません。常に最高のパスタをつくれるように、パスタマシンの改良を続けています。



ニューオークボ
峯田 久士さん

組合員の皆様こんにちは！今回ご紹介いたします420001と420005の「JAPANPREMIUM」は、「もちもち感」を保ちながら「コシ」を強化した商品となっております。きわ立つ、もちもち感・コシ・小麦の香りを味わえるプレミアムパスタをぜひ、一度お試しください。

初めての方は、
1.7mmのパスタがおすすめです！



特別号
限定

茹で時間8~10分

420001 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。
ニューオークボ(千葉県・柏市)
ザ・クラフトパスタ JAPANPREMIUM
500g(1.7mm) 350円(税込) 378円(通常税込) 410円

小麦(カナダ、アメリカ)

もちもち食感の「生パスタ」
3点セット



生スパゲティ 生フェットチーネ

手打方式で作った生麺。茹で時間3分。生スパゲティと生フェットチーネ(プレーン・ほうれん草)各1袋

原材料:【生スパゲティ】小麦粉、食塩、卵白粉
【生フェットチーネ】小麦粉、食塩【ほうれん草入り 生フェットチーネ】小麦粉、ほうれん草、ビュレ、食塩

茹で時間3分

420002 冷感 卵小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
生パスタ3種セット
3種780g(各260g(130g×2)) 968円(税込) 1045円(通常税込) 1091円

お届け6~8日

小麦(カナダ、アメリカ)

マカロニサラダとして

前 686 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
エルボマカロニ
茹で時間10分
100g 140円(税込) 151円(通常税込) 162円

小麦(カナダ、アメリカ)

デュラム小麦の中心だけの粉を使って、麺に負担をかけないよう手打式で時間をかけて作りました。

茹で時間約10分

手打式製法のマカロニ。高熱を掛けないので麺体は透き通っていません。ペン先の形をしたマカロニです。

前 687 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
ペンネマカロニ
100g 140円(税込) 151円(通常税込) 162円

小麦(カナダ、アメリカ)

茹で時間約4分

デュラム小麦のセモリナ粉を使って作ったスクリュー型のマカロニ。

前 685 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
スクリューマカロニ
100g 140円(税込) 151円(通常税込) 162円

小麦(カナダ、アメリカ)

久々登場!

調理例

茹で時間約7分

420003 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
イカスミ入りスパゲティ
300g(1.6mm) 350円(税込) 378円(通常税込) 420円

麺の中にイカ墨が練り込まれて食べやすいです。太さ1.6mm。
小麦(カナダ、アメリカ)

調理例

茹で時間約7分

前 683 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
プロスパゲティ 1.6mm
450g(1.6mm) 398円(税込) 430円(通常税込) 470円

デュラム小麦の良質部分だけを使ったぜいたくなスパゲティ。高温をかけずに製麺し72時間以上かけて乾燥。
小麦(カナダ、アメリカ)

調理例

茹で時間約7分

420004 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
イタリアンスパゲティ
300g(1.6mm) 260円(税込) 281円(通常税込) 308円

デュラム小麦の良質部分だけを使ったスパゲティ。つるつるとした舌触りのパスタ。
小麦(カナダ、アメリカ)

特別号
限定

調理例

茹で時間11~13分

420005 小
ニューオークボ(千葉県・柏市)
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なのでクリームパスタがおすすめ。
小麦(カナダ、アメリカ)

全品 4月4日のお届けになります

小林海苔店

イメージ

千葉県・柏市

全品 特価



小林海苔店の皆様

千葉県柏市を拠点に海苔の加工販売を行う専門問屋です。1971年の創業から地域の方とともに日本の食文化「海苔」の普及活動を行っています。より多くの方に「海苔」をお届けするため、地元千葉県産をはじめ、全国各地から原料を仕入れての販売となります。現在も近隣をはじめ、食育に関するワークショップやマルシェへの出店など海苔を知ってもらう活動も行っています。

組合員の皆様
こんにちは

今回、420006の愛知県渥美半島で生産されたアオサ(ヒトエグサ)についてのご紹介です。近年の海藻ブームの高まりを受け注目されているアオサですが、一大産地である愛知でも後継者不足で作り手が減り、また気候変動等が原因で生産量は減少しており貴重な食品となっております。アオサは何と言っても焼きのりとは違う独特の香り、そして味噌汁やサラダでもしっかり存在感のある食感が特徴です。近年ではパスタの具材など洋食のレシピ、お豆腐やこんにゃく等と一緒に頂くのもおすすめです。



小林海苔店
小林さん

小林海苔店からの新商品

風味豊かな あおさ海苔

新



ぜひ袋を開けてからの
香りをお楽しみ
ください

食欲をそそる香りの国産あおさ海苔です。お吸い物、みそ汁、玉子焼きなどに。

420006

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

国産あおさ海苔

20g 480円(税込) 518円(通常税込) 540円

ヒトエグサ(国内産)

20枚入りと同じ海苔を詰めただけ少量パックです。少し厚みのある千葉県産の海苔はおにぎりやお弁当に。



千葉県産の海苔を使用。じっくりと焼き上げており香ばしさと磯の香りがしっかりと引き立っています。

420007

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

千葉県産 焼海苔

板海苔10枚 530円(税込) 572円(通常税込) 594円

乾海苔(千葉県)

420008

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

千葉県産 焼海苔(徳用)

板海苔20枚 998円(税込) 1078円(通常税込) 1134円

乾海苔(千葉県)

組合員さんからの
クチコミ

千葉県産の海苔を探していました! 味も香りも良いこの海苔がわが家での必需品です。小林海苔さん、いつもおいしい海苔をありがとうございます。

房総の磯の香りと柔らかな食感が楽しめるこの海苔は、特に手巻き寿司やそのままご飯を巻いても。



420009

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

千葉県産 焼海苔 寿司はね

板海苔10枚 598円(税込) 646円(通常税込) 691円

乾海苔(千葉県)

千葉県産の原料を使用したおにぎり用海苔です。磯の香りがしっかりと引き立ちます。



420010

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

おにぎり用 焼海苔

3切30枚(全型10枚分) 530円(税込) 572円(通常税込) 594円

乾海苔(千葉県)

有明産の柔らかくサクサクとした食感の原料を使用したばら海苔です。



420011

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

焼きばらのり(素焼きのり)

20g 498円(税込) 538円(通常税込) 572円

乾海苔(国内産)

ご家庭で気軽にお使いいただけるサイズのもみ海苔です。そばやうどんなどの麺類やちらし寿司などに。



420012

小林海苔店(千葉県・柏市) 90円

国産 焼もみ海苔

30g 298円(税込) 322円(通常税込) 346円

乾海苔(国内産)

創業当初から継ぎ足してきた煮汁と製法がおいしさの決め手

関商店

神奈川県
大和市

全品 特価



最近圧力釜を使用した製法が一般的。高い圧力と温度で一気に加熱して作り上げる製法は、浸水から下茹での時間と手間の省略に加え、昨今のトレンドでもある「やわらかい食感」を簡単に実現できる利点があります。このような生産性を高める製法が普及する中でも、関さんが現在の製法を続けてきたのは、関さんが考える「おいしさ」と食べてくれる人への思いがあります。

関商店の煮豆の工程

- 1 豆を浸水させる。
- 2 下茹でをする。
- 3 一度引きあげて水洗いし、灰汁を取る。
- 4 継ぎ足しのつゆに水と粗精糖を加え、下茹でした豆を炊き上げる。
- 5 一晩おいて袋詰めを行う。
- 6 真空パックにて加熱処理。



老舗の技が
関商店

常総生活協同組合 組合員の皆様いつもお世話になっております。関商店の関です。当店は、昔ながらの直火の製法で一釜、一釜、豆の硬さを確認し、食感、風味を大切に守りながら作っております。これからも、やさしい味の煮豆を作るよう日々、コツコツと作っていきたく思います。

関商店・関さん

北海道産紫花豆をミネラル豊富な種子島産洗双糖と自然塩で煮込んだ食べごたえのある大粒の煮豆です。



420013

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道紫花豆

125g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

紫花豆(北海道)

北海道産白花豆をミネラル豊富な種子島産洗双糖と自然塩で煮込んだ食べごたえのある大粒の煮豆です。



420014

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道白花豆

125g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

白花豆(北海道)

北海道産金時豆をミネラル豊富な種子島産洗双糖と自然塩で煮込んだ体に優しい煮豆です。お茶うけとして。



420015

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道金時豆

140g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

金時豆(北海道)

北海道産黒豆をミネラル豊富な種子島産洗双糖と自然塩で煮込んだ体に優しい煮豆です。



420016

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道大黒豆

125g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

北海道産黒豆をミネラル豊富な種子島産洗双糖と自然塩で煮込んだ体に優しい煮豆です。

黒大豆(北海道)

小釜でじっくり煮込んだ、豆の風味が残る昔懐かしい味です。コクのあるしっかりした味に仕上げました。



420017

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道とら豆

125g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

とら豆(北海道)

北海道産大豆と昆布をミネラル豊富な種子島産洗双糖と天然醸造醤油と自然塩で煮込んだ体に優しい煮豆です。



420018

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道豆昆布

140g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

北海道産大豆と昆布をミネラル豊富な種子島産洗双糖と天然醸造醤油と自然塩で煮込んだ体に優しい煮豆です。

大豆(北海道)

北海道産特製大粒大豆(非遺伝子組換え)100%使用。大豆の風味、甘みが生きている大豆です。



420019

関商店(神奈川県・大和市) 90円

北海道大豆水煮

180g 265円(税込) 286円(通常税込) 302円

北海道産特製大粒大豆(非遺伝子組換え)100%使用。大豆の風味、甘みが生きている大豆です。

大豆(北海道)