



# 生活クラブ

茨城

★月1回発行★保存版★

	申込	配達	集金
1回(A週)	3/27 ~ 3/31	13週 4/3 ~ 4/8	4月
2回(B週)	4/3 ~ 4/7	14週 4/10 ~ 4/15	5月
3回(C週)	4/10 ~ 4/14	15週 4/17 ~ 4/22	5月
4回(D週)	4/17 ~ 4/21	16週 4/24 ~ 4/29	5月



障がい者の自立を支援する仕組みづくりを進めている生活クラブ茨城の街(千葉)の取り組みに連なって、生活クラブ茨城の村のお漬もの取り組みを始めます。

**756 空と風 だいこんのお漬けもの**

1回/14週 次 18週

原材料: だいこん、漬け原材料【醤油(大豆・小麦含む)・てんさい糖・水あめ(甘藷でんぷん)・食酢・白ごま・純米酒・酵母エキス】

**New!**

冷蔵 120g **292円(税込315円)**

アレルギー 小麦、大豆、ごま

**757 空と風 だいこんのお漬けもの 生姜入**

1回/14週 次 18週

**New!**

冷蔵 120g **292円(税込315円)**

国産原材料・可能な限りの無添加・生活クラブ提携生産者の原材料使用。

生活クラブ風の村・とんぼ舎さくら 60日 原材料: だいこん、漬け原材料【醤油(大豆・小麦含む)・食酢・発酵調味料(米)・しょうが・酵母エキス】

アレルギー 小麦、大豆、ごま

**758 空と風 きゅうりのお漬けもの**

1回/14週 次 18週

**New!**

冷蔵 120g **292円(税込315円)**

ご飯のおかず、お茶漬け、またはお茶うけやおつまみとして、刻んでおにぎりや炒飯の具として。

生活クラブ風の村・とんぼ舎さくら 60日 原材料: きゅうり、漬け原材料【醤油(大豆・小麦含む)・水あめ(甘藷でんぷん)・食酢・白ごま・純米酒・酵母エキス】

アレルギー 小麦、大豆、ごま

**759 空と風 きゅうりのお漬けもの 生姜入**

1回/14週 次 18週

**New!**

冷蔵 120g **292円(税込315円)**

刻んで素麺やそば、うどんのトッピングとして、漬けだれと一緒に炊き込みご飯として。

生活クラブ風の村・とんぼ舎さくら 60日 原材料: きゅうり、漬け原材料【醤油(大豆・小麦含む)・食酢・発酵調味料(米)・しょうが・酵母エキス】

アレルギー 小麦、大豆、ごま

**760 すっぱくないピクルス**

1回/14週 次 18週

**New!**

冷蔵 100g **230円(税込248円)**

お子様でも食べやすい酸味を抑えた酢漬。5種の野菜入りで使い切り量。

生活クラブ風の村・とんぼ舎さくら 60日 原材料: 胡瓜、人参、大根、カラーピーマン、かぶ、漬け原材料【食酢・素糖・塩・ブラックペッパー・唐辛子・ローリエ】

アレルギー 小麦、大豆、ごま

**732 油あげ**

毎回/毎週

冷蔵 1枚約30g(2枚組) **190円(税込205円)**

揚げ油は遺伝子組み換えでない菜種油を使用しています。

(有)嘉倉豆腐店・大月食品 3日 原材料: 大豆、井戸水、菜種油、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**733 厚揚げ**

毎回/毎週

冷蔵 230g(1/2カット) **219円(税込237円)**

1/2サイズにカットして揚げ面を多くし、使用しやすくしてあります。

(有)嘉倉豆腐店・大月食品 3日 原材料: 大豆、井戸水、菜種油、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**734 豆力・木綿豆腐**

毎回/毎週

冷蔵 380g前後 **180円(税込194円)**

天然由来のにがり使用。消泡剤不使用。組合員と生産者で開発した豆腐です。

(有)嘉倉豆腐店・大月食品 3日 原材料: 大豆、井戸水、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**735 豆力・きぬ豆腐**

毎回/毎週

冷蔵 380g前後 **180円(税込194円)**

日本の伝統食である豆腐には、日本人の知恵と文化が詰まっています。

(有)嘉倉豆腐店・大月食品 3日 原材料: 大豆、井戸水、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**736 寄せ豆腐**

1回/13週 次 17週

冷蔵 250g前後 **216円(税込233円)**

豆腐を作る過程で、型箱に入れる前の「寄せた状態」のものです。

(有)嘉倉豆腐店 3日 原材料: 大豆、井戸水、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**736 ごま寄せ豆腐**

3回/15週 次 19週

冷蔵 250g前後 **266円(税込287円)**

寄せ豆腐に練りゴマを加えました。香ばしいゴマの風味が味わえます。

(有)嘉倉豆腐店 3日 原材料: 大豆、井戸水、練りゴマ、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**736 いなり用油揚げ**

4回/16週 次 20週

冷蔵 30g×4枚 **393円(税込424円)**

いなり・巾着用に開きやすくしてあります(味付け無し)。水戸センター(大月食品)は1/2にカットしてあります。

(有)嘉倉豆腐店・大月食品 3日 原材料: 大豆、井戸水、菜種油、塩化マグネシウム含有物(にがり)

アレルギー 大豆

**737 げんき米2号**

2回/15週 4回/17週 次 19週

茨城産コシヒカリ 5kg **2,288円(税込2,471円)**

組合員が「食べ続けたいお米」として生産を依頼した減農薬・化学肥料不使用の生活クラブ茨城オリジナル米です。

丸エビ倶楽部

**738 げんき米1号**

2回/15週 4回/17週 次 19週

茨城産ゆめひたち100% 5kg **1,933円(税込2,088円)**

丸エビ倶楽部

**739 げんき米 コシ玄米10kg**

2回/15週 次 19週

茨城産コシヒカリ100% 10kg **4,285円(税込4,628円)**

丸エビ倶楽部

**743 酒沼大和しじみ**

2回/14週 4回/16週 次 18週

冷凍 200g **333円(税込360円)**

酒沼の水は潮の満ち引きにより最大で50cmも変わります。この自然の干満で育つことが、酒沼のしじみの旨味につながっています。

備塩屋 60日 原材料: しじみ

**744 魚屋さんの混ぜちりめん**

2回/14週 4回/16週 次 18週

冷凍 60g **288円(税込311円)**

国産の小さく7種類の海藻を混ぜ、色々な風味の楽しめる混ぜちりめん。

備塩屋 30日 原材料: しらす、ソノナシオキアミ、小女子、七福菜、干昆布、とろろ昆布、湯通し塩蔵わかめ、ふりめかぶ、青のり

アレルギー (えび・かに)

**746 らっきょうの甘酢漬**

4回/17週 次 21週

冷蔵 200g **494円(税込534円)** 規格変更

茨城県産のらっきょうを一つ一つ丁寧に手作業で皮をむき半年間漬けました。

ハートケアセンターひたちなか 90日 原材料: らっきょう、穀物酢、砂糖、食塩、輪切り唐辛子

アレルギー (卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・バナナ)

**747 ごろっとりんごジャム**

4回/17週 次 21週

160g **445円(税込481円)**

茨城県大子名産のりんごの味を活かし、砂糖とレモンのみを加えて作りました。

ハートケアセンターひたちなか 180日 原材料: りんご、砂糖、レモン

アレルギー (卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・バナナ)

**748 ごろっといちごジャム**

4回/17週 次 21週

160g **455円(税込491円)**

障がい者就労支援

障がいを持った方が茨城県内のいちご農家の方に協力いただき開発しました。銚田産のいちごと必要最小限の材料で仕上げました。

ハートケアセンターひたちなか 180日 原材料: いちご、砂糖、レモン

アレルギー (卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・バナナ)

**749 ごろっといちごジャム(甘さ控えめ)**

4回/17週 次 21週

160g **452円(税込488円)**

障がい者就労支援

ごろっとしたいちごの食感が楽しめる贅沢なジャムです。砂糖の種類と量を抑えたため、いちご本来の美味しさを楽しめます。

ハートケアセンターひたちなか 90日 原材料: いちご、砂糖、レモン

アレルギー (卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・バナナ)

**750 干し芋**

4回/17週 次 21週

**New!**

冷蔵 300g **648円(税込700円)**

茨城県産のいもを一つ一つ丁寧に手作業で皮をむき、完全天日干して、干しあげた自然の甘み。

ハートケアセンターひたちなか 21日 原材料: さつまいも(たまゆたか)

アレルギー (卵・乳・小麦・オレンジ・りんご・バナナ)

**731 ドライアイス**

毎回/毎週

冷凍 約500g **68円(税込73円)**

エア・ウォーター 炭酸(無)

**760 まちづくり基金**

2回/14週 次 18週

500円

地域にとって必要な活動や団体を応援しながら、市民によるまちづくりを進めましょう。インターネットでは注文できません。生活クラブ・茨城

このカタログは1か月(4週間)保管してください。

茨城独自の取り組み品のカタログは、月1回の発行です。今月は4週間分掲載されていますので、1か月保管してください。取り組み品の右上に、取り組みのある回(週)を記載しています。

注文書を出したら?

電話注文センター(月~金 9:00~21:00/土 9:00~11:15)

フリーダイヤル **0120-808-733**

携帯・PHS **0570-783-711**(有料)

提出翌日午前11時15分まで注文できます。