

あんけらこんけら情報コーナー

*表示されている価格は本体価格（税抜き価格）です。

森修焼 春のキャンペーン 第1弾

「天才シェフ」今お使いの鍋や炊飯器に入れるだけで ご飯はふっくら、揚げ物はカラッとサクサク、お水はまるやかに！



一般的に、炊飯器に備長炭を入れて炊くと、ふっくらと美味しいご飯になると言われています。その備長炭よりも遠赤外線効果が高いと評判なのが森修焼陶器の「天才シェフ」です。原料に使用している麦飯石や長石などの天然石効果が、料理の旨味を更に引き立てます。お手入れは食器と同じように洗うだけで何度でも使えます。



天才シェフ**3800円**（サイズ 外径 68mm 内径 32mm）

ミニシェフ**1800円**（サイズ 外径 42mm 内径 12mm）

キャンペーン期間：4月3日(月)～27日(木)までの間に予約注文されますと特典が付きます

「天才シェフ」1個お買い上げに付き「プチシェフ」1個プレゼント！また、「ミニシェフ」2個に付き「プチシェフ」1個プレゼント！

受付締め切り日： 1回目**4月12日(水)** 2回目 **4月27日(木)**

「おいしいだし」を活用しましょう！

すでにお使いになって効果を実感されている方の多くが、料理が美味しく食べられるようになった！おじいちゃんが元気になった！なんだか疲れにくくなった！高齢の母が健康診断で骨密度が高いねっていわれた！肌がしっとりしてきた！ワンちゃんの毛並みが見違えるようになった！ワンちゃんの口内炎などが改善した！など…多くの声を聞きます。

なぜ、これほどまでに好評をいただいているのか？そのヒミツは、原材料のイワシ、カツオは骨も皮も丸ごと使用し、昆布、無臭にんにくを加え、煮出して栄養成分のエキスを丸ごと抽

出されます。イワシ、カツオのタンパク質がアミノ酸に近いペプチド状になっているため、消化吸収がしやすいのです。和洋中の料理に旨味の調味料として使えるだけでなく、栄養スープやスポーツドリンクにも活用できます。



← **500g 徳用袋¥3000**（税別）

↓ **300g 徳用袋¥1800**（税別）

10g10包
¥800（税別）↓



家族数の多い家庭やより多く必要とされる方のお徳用セットもご利用下さい。

「おいしいだし」**500g 徳用袋¥3000**（税別）× **2袋**（1kg 分）セットでは**特別価格¥5700**（税別）で提供させていただきます。500g 袋と 300g 袋はチャック付ですので適宜計量スプーンでお好みの分量で使えます。

ちなみに骨折などの体験者には短期間で組織の再生などにこのペプチドタンパクがとても良かったと評判です。

おいしい大根の漬け物 2 品の紹介

山形県の庄内協同ファーム産から届く漬け物は、その素材の大根の美味しさが決め手になっています。作っているのは五十嵐さん。30アール分の畑から「寒仕込み」という品種の無農薬の大根を収穫し、洗って冷たい浜風で天日乾燥させます。寒干しで甘く干し上がった大根を天塩と



洗双糖でぬか漬けにし、山形産の紅花で色付けして熟成させます。しゃきっとした歯ごたえと香ばしさがたまりません。

紅花たくあん(250g) **425円** 冷蔵 30 日



もう一つは同じ大根を桜の木で一昼夜燻製にしてから、同じように天塩と洗双糖でぬか漬けにして熟成しました。

これらの大根漬けの美味しく漬けるポイントは「重石」

にあるという。一般的には干し大根の三倍の重さの重石を乗せるが、5 日くらいで漬け上がる様子を見て重石を半分にするタイミングで良い歯ごたえのタクアンになると言う。

いぶしたくあん (250g) **480円** 冷蔵 40 日

2 種類のタクアンは冷蔵品のため常時在庫が無い場合があります。ご予約されてのお求めがおすすめです。n

「源流きらり」は使って納得！環境に貢献

毎日食卓に上がる食べ物だけで作られたのが天然環境浄化剤「源流きらり」です。「えひめ Ai」を元に作られた、一般家庭バージョンタイプです。原材料は納豆、ヨーグルト、ドライイースト、砂糖、水だけで、良く混ぜ合わせて発酵熟成させるだけです。ご自分で作ろうと思えば簡単にできますよ。きらりに秘められ天然パワーが大活躍です。トイレ、風呂場や台所の洗浄と消臭に。薄めて花や植物に撒けば栄養源になります。とにかく安全で安心、しかも安価で環境浄化の一役を作ることができます。「特に台所の洗剤の変わりに使うと油污れのプラ容器やお皿がいつもがきれいになり大変便利」という声が多く聞かれる。



源流きらり (ボトル&スプレーセット) **¥952** (税別)

(原液詰替用 1.5 ℓ) **¥952** (税別)

ミネラル豊富なナッツは脳の栄養食 子供達のおやつにしよう！

日本子孫基金の小若代表らが調べた研究で、現代の子供達は体格の発育に伴わない食べ物を食べ続けるとキレ易くなるという。ファストフードやスナック菓子、コンビニ弁当、加工食品などそのほとんどが洗ったり加工調理する段階で、微量栄養素は消失しているか微量しか残存していないという。大変困ったことであるとしている。微量栄養素とはミネラルのことです。鉄分やカルシウム、マグネシウムなど生命の活動にはなくてはならない成分です。子供達の成長期の細胞分裂で脳や身体、神経の回路を造る大事な働きに関係するから大切です。

そこで、食べ物の中で最も自然でミネラル豊富な食べ物として理想的なものが「ドライフルーツ」「ナッツ類」です。その中でもイラン産のものは厳しい環境の中で育ち味も良く栄養バランスも良いので、是非召し上がってください。

デーツ 400 種の中の NO.1

ピアロム種デーツ **100g 327 円** (量り売り)



イラン南東部にあるパリズナッツ農園は砂漠地域のナツメヤシの木で完熟し、そのまま樹上で自然の天日乾燥になり収穫されたものです。農薬も肥料も使用していません。

マグネシウム、ビタミンB1・B2、ビタミンK、カロチン、亜鉛などが豊富。一日一粒食べるだけで生きていけると！と言われるほどです

パリズ農園ピスタチオ **100g 390 円** (量り売り)



ここの農園のピスタチオは糖度が高く香ばしいのが特徴。特に有効成分の3つ、ビタミン B6、トリプトファン、ミネラルが豊富でイライラや過食 (PMS) の予防

に良く、高血圧の予防や精力増進作用もあるため、毎日食べると元気が出るという。

* この商品は産地直送品につき不定期入荷です。