

風味豊かな発酵バター のショートブレッド

ザクとした食感ながらも口どけがよく、発酵バターと塩味のバランスがよい、リッチな味わいです。原料は小麦粉、バター、砂糖、食塩、小麦食物繊維のみと、シンプルさも組合員さんに好評です。膨張剤・乳化剤不使用。



リッチな味わいながらも、
材料は極々シンプルに。

素材そのまま化粧せっけん

毎日使うせっけんは、その成分も気になる。『素材そのまま化粧せっけん』は名前通り香料や防腐剤などのまじりけなし！原料には食用と同じグレードまで精製した、不純物の少ない国産牛脂を使用しています。



昔ながらの本産美製法で4日間かけてじっくり焚き込み、熟成させてつくっています。

家族に
自然のやさしさを。



自家製発酵種を使った
味わい深い石窯パン。



石窯全粒粉と オリーブオイルのパン

全粒粉を7.5%配合。噛みしめることに、オリーブオイルの風味と、国産さとうきび糖のほのかな甘みが広がります。乳化剤・イーストフード不使用。

※エリアによっては扱っていない場合があります。



普段のおやつも、
材料にこだわったものを選びたい。



産直たまごで作った カスタードプリン

材料は、たまご、生乳、砂糖だけといったシンプル。凝固剤は使わずじっくり蒸して、たまごの力で固めました。国産の玄米やもみ米など、国産飼料を中心に与えて育てた鶏のたまごを使用。香料は使わず、たまごの風味を生かした味わい。



魚の風味が感じられる、
自然な色合いのお魚おやつ。



北海道産のすけそうだらで 作ったソーセージ

魚肉ソーセージは複数の魚をブレンドしてつくることが多い中、魚肉を北海道で漁獲したすけそうだらのみでつくりました。着色料や調味料(アミノ酸)は使わず、魚の味を大切にしながら、ほたてエキスや昆布などで薄めに味付けしています。



ほとんどの場合、すけそうだらが海に揚がって1時間以内に加工開始。その日のうちにすり身に加工されます。



早朝未明、漁場へ向かうすけそうだらの漁船

Simple & More

余分なものはなるべく加えないコト

保存料、着色料、酸化防止剤など、
気になる添加物を除いたシンプルな食品を選びたい。



豚肉本来の色と味わいで、
40年以上愛され続けています。

ロースハム

赤いウインナーやハムが一般的だった1970年代、「子どもに安心して食べさせられるものを」という組合員さんの声から生まれたのが、発色剤不使用のこのロースハム。豚肉本来のうま味と自然な色合いを活かした“無塩せき”仕様です。結着剤の代わりに卵たんぱく等を使って保湿度を高めた、しっとりとした食感です。



「お肉本来の味がしっかり感じられておいしい」といった、うれしい声を多くいただいています。