

# 2019年「頒布会」毎月の詰合せ内容のご案内

1月		2月	3月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>キャベツあっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>ラブレクッキング もやし、いんげん、人参の中華風</li> <li>★牛蒡(ごんぼ)黒ごま</li> <li>しょうゆ漬大根</li> <li>きざみすぐき</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根あっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>ラブレ・しょうが</li> <li>★山洛漬</li> <li>新漬なの花</li> <li>さくら漬</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>★金時人参</li> <li>味みぶ菜</li> <li>からし漬</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★からし菜しょうゆ漬</li> <li>お茶漬白菜(さくら)</li> <li>うり山椒</li> </ul>
4月		5月	6月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>四葉胡瓜あっさり漬</li> <li>たまねぎ</li> <li>ラブレ古漬 キャベツと人参</li> <li>★長いもサラダ漬</li> <li>ぬか漬大根</li> <li>かぶら風味漬</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃあっさり漬</li> <li>青しそ白菜</li> <li>ラブレ古漬 胡瓜きざみ</li> <li>★ゆず沢庵</li> <li>はりはり漬</li> <li>奈良漬</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>★グリーンアスパラ</li> <li>みぶ菜きざみ</li> <li>赤しそむらさきの</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★さわやか漬</li> <li>ラブレクッキング 京てまり</li> <li>味すぐき</li> </ul>
7月		8月	9月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>瓜あっさり漬</li> <li>長いもわさび</li> <li>ラブレ糠漬 丸なす</li> <li>★しょうゆ漬沢庵</li> <li>新漬しば漬</li> <li>花みぶ菜</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>茄子あっさり漬</li> <li>みょうが大根</li> <li>ラブレ古漬・壬生菜きざみ</li> <li>★しそ漬沢庵</li> <li>たまねぎしょうゆ</li> <li>青しそ</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>★賀茂茄子白味噌漬</li> <li>西利のトマト</li> <li>ゆずの香り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★とうもろこし</li> <li>昆布仕立胡瓜</li> <li>胡瓜ねぎ味噌漬</li> </ul>
10月		11月	12月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>日野菜あっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>ラブレクッキング ラブレ乳酸菌たっぷりの さつまいもとりんごのハチミツ風味</li> <li>★小松菜</li> <li>お茶漬大根</li> <li>青しそむらさきの</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根柚子あっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>すぐき</li> <li>★しそ漬日野菜</li> <li>赤かぶら</li> <li>味しば漬</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>★れんこん</li> <li>香味大根</li> <li>山里の香り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★堀川ごぼう</li> <li>壬生菜</li> <li>お茶漬かぶら</li> </ul>

◆旬の会だけのオリジナル商品は、★で記載しています。

◆原料の都合により、内容が一部変更になる場合がありますのでご了承ください。

◆保存料・着色料は一切使用しておりません。

◆メニュー以外の追加ご注文の場合は、毎月5日までに「旬の会 頒布会係」までご連絡ください。