

# 2023年10月～2024年9月「頒布会」毎月の詰合せ内容のご案内

10月		11月	12月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根あっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>ラブレクッキング かぶらマリネ</li> <li>ゆかりむらさき</li> <li>★チングン菜</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>白菜あっさり漬</li> <li>千枚漬</li> <li>九条ねぎ大根</li> <li>ラブレしょうが</li> <li>★しそ漬沢庵</li> </ul>
		<p>★さつまいも</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>みょうが味噌漬</li> <li>長いも九条ねぎ</li> </ul>	<p>★れんこん</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>からし漬</li> <li>ふりかけ昆布</li> </ul>
1月		2月	3月
B コース	A コース	<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・はちみつレモン</li> <li>赤しそむらさきの</li> <li>★小松菜</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>千枚漬</li> <li>新漬なの花</li> <li>梅小路漬</li> <li>味すぐき</li> <li>★花里の香り</li> </ul>
		<p>★金時人参</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ゆず味噌牛蒡</li> <li>和だしピクルス(冬)</li> </ul>	<p>★畠菜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>春キャベツ筍なの花風味漬</li> <li>ラブレ20g (ぶなしめじ・しそなす・古漬キャベツと人参)</li> </ul>
4月		5月	6月
B コース	A コース	<ul style="list-style-type: none"> <li>茄子あっさり漬</li> <li>筍(たけのこ)かつお</li> <li>ラブレ しそなす</li> <li>青しそ</li> <li>★しそ漬キャベツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>四葉胡瓜あっさり漬</li> <li>七味大根</li> <li>しょうゆ漬大根</li> <li>山里の香り</li> <li>★長いもサラダ漬</li> </ul>
		<p>★グリーンアスパラ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>赤しそむらさきの</li> <li>みぶ菜きざみ</li> </ul>	<p>★セロリ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>筍(たけのこ)山椒</li> <li>お好み漬</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>すだち大根</li> <li>しば漬</li> <li>ラブレ20g らっきょう</li> <li>ラブレ20g 福神漬</li> <li>★梅干</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>丸なすあっさり漬</li> <li>3種のごま大根</li> <li>しその実漬</li> <li>ラブレ20g しそなす</li> <li>ラブレ20g メンマ</li> <li>★万願寺とうがらし</li> </ul>
		<p>★賀茂茄子白味噌漬</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>からし漬大根</li> <li>西利のトマト</li> </ul>	<p>★胡瓜とセロリのペッパー風味</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>きのこと昆布</li> <li>青しそむらさきの</li> </ul>

◆毎月必ず頒布会だけのオリジナル商品(★で記載)が入っています。

◆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、あらかじめご了承ください。

◆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。

# 京つけもの西利 旬の会 頒布会



## 「ラブレ健康バラエティコース」内容のお知らせ

季節に合せたテーマで品揃え。食卓へ健康をお届けいたします！

京都の伝統漬物「すぐき」から発見されたラブレ乳酸菌を活用した「西利乳酸菌ラブレ」シリーズをはじめ、乳酸菌グロサリーブランド「発酵生活」、お米と麹でつくった「甘麹」を、さらにラブレ乳酸菌で発酵させた「乳酸発酵甘麹」の自然な甘みと発酵の力を活かしたブランド「AMACO」など、西利のオールブランドが勢揃い!!

より多くの方々に美味しく健康的な生活を送って頂きたいという思いから、おうちで食を楽しみながら「野菜と乳酸菌のちから」で健康的な毎日をご提案する詰合せ「ラブレ健康バラエティコース」。

毎月会員様にお届けしている「頒布会」のコースとして、この機会にぜひお申し込みください!!

### 料 金

1ヵ月 **¥5,000**

(消費税・送料込)

### お支払い方法

前払いまたは代金引換

### お届け日

毎月 第4金曜日

(地域により土曜日)



※お好きな月から始めていただけます。

※お客様都合での商品内容の変更は出来ません。

※前払い(銀行振込、郵便振替、クレジットカード)または代金引換がご利用いただけます。  
一括払いは出来ません。

※お届け日の変更と時間指定は可能ですが、毎月5日までにお知らせください。

※北海道・青森県・秋田県・沖縄県・その他一部地域への配送は、お届け予定日の翌日になります。

※旬の会ポイントが適用できます。

※原材料の都合により、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。

旬 おいしく、やさしく。



新規会員募集中！ お申し込み・お問合せは〈旬の会 頒布会係〉まで

フリーダイヤル

0120-2-81812 Tel 075-361-8181

携帯電話からは

# 「ラブレ健康バラエティコース」毎月のお届け内容

## ～朝活セット～

4月

朝食をしっかり食べて  
健康に過ごそう！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング (にんじん)
- ・乳酸発酵ラブレスープ  
(とまと、とうもろこし)
- ・ラブレ20g (キャベツと人参、  
すぐきかぶら)
- ・ラブレクッキング  
もやし、いんげん、人参の中華風
- ・ラブレクッキング 壬生菜山椒風味
- ・パンに塗る発酵甘麹チョコレート (ホワイト)

5月

五月病を吹っ飛ばせ！

- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(ぬか床タルタル)
- ・乳酸発酵ラブレスープ Premium  
(かぼちゃ、たまねぎ、えだまめ)
- ・ラブレ20g (らっきょう、福神漬)
- ・ラブレクッキング  
ラブレ乳酸菌たっぷりのコールスロー

6月

梅雨を乗り切ろう！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング  
(きゅうり)
- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(甘麹ディップ)
- ・乳酸発酵ラブレスープ  
(かぼちゃ)
- ・ラブレ20g 7日間セット
- ・ラブレクッキング 瓜とゴーヤ

## ～西利の糠漬～

7月

糠漬をはじめてみよう！

- ・乳酸菌ラブレ糠漬  
(四葉胡瓜、茄子、瓜、人参、  
かぼちゃ、白菜、大根)



8月

疲れた体を  
糠漬で元気に！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング  
(ゆずこしょう)
- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(胡瓜味噌)
- ・西利の発酵ぬか床1kg
- ・ラブレ糠漬  
(白菜、大根)



## ～夏バテ防止セット～

9月

しっかり食べよう！

- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(ぬかジュレ)
- ・乳酸発酵ラブレスープ Premium  
(とうもろこし、えだまめ)
- ・ラブレ糠漬  
胡瓜 (じっくり)
- ・ラブレしょうが



## ～温活セット～

10月

身体を内側から  
温めよう！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング  
(たまねぎ)
- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(なすのそぼろ)
- ・乳酸発酵ラブレスープ Premium  
(とまと、はくさい)
- ・ラブレ20g (瓜きざみ、大根きざみ)
- ・ラブレクッキング  
さつまいもとりんご

## ～寒さに負けるな～

11月

しっかり食べよう！

- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(タブナード、へしこソース)
- ・乳酸発酵ラブレスープ Premium  
(かぶら)
- ・ラブレ20g (しそなす、  
本干沢庵、  
すぐきかぶら、  
メンマ、ぶなじめじ)
- ・ラブレりんご



## ～クリスマスディナー～

12月

ラブレ乳酸菌を  
摂り入れよう！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング  
(ゆずこしょう)
- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(トマトソース)
- ・乳酸発酵ラブレスープ (かぼちゃ)
- ・ラブレクッキング かぶらマリネ
- ・AMACOチョコレート  
(アソート)



## ～ラブレ20日間セット～

1月

一品お助け、  
疲れた胃腸を休めよう！

- ・ラブレ20g 20日間セット  
(外箱には入っておりません)



2月

新生活に向けて  
リフレッシュ！

- ・乳酸発酵ラブレドレッシング  
(たまねぎ)
- ・乳酸発酵ラブレスープ  
(とまと、たまねぎ)
- ・ラブレ20g (壬生菜きざみ、  
キャベツと人参、山ごぼうと胡瓜)
- ・昆布仕立 壬生菜
- ・ラブレクッキング 春キャベツ筍菜の花
- ・AMACO CHOCOLATE 10粒入

3月

ラブレ乳酸菌と  
ギャバを摂り入れよう！

- ・乳酸菌ラブレ ディップソース  
(味噌マヨマヨ)
- ・乳酸発酵ラブレスープ  
(とうもろこし、えだまめ)
- ・ラブレ20g (胡瓜きざみ、しそなす、  
本干沢庵、ぶなじめじ)
- ・ラブレ糠漬 キャベツ
- ・昆布仕立 人参
- ・昆布仕立 白菜

