国際ソロプチミスト厚木
2023 WINTER チャリティギフト販売商品

商品番号①
お鍋で食べる箱根山麓豚詰合せ 5,500円(税別)： 富塚商店（歳暮熨斗付）

内容:豚ロース700g、豚バラ700g
発送予定:12月上旬　別途送料がかかります（冷凍発送）

富塚商店は2軒の提携農場とオリジナルブランド豚「箱根山麓豚」を生産しています。
箱根山麓豚は、肉の繊維が細かく、脂質の甘味を出し、豚独特な臭みを取り除いた、ジューシーで風味豊かな豚肉です。飼料には、海藻粉末と木酢を添付し、箱根山麓豚専用飼料と箱根山麓の清らかな地下水を与え、箱根山西麓の自然豊かな場所で育てられた豚です。
今回特別に用意したソロプチミスト限定のギフトセットです。
https://www.tomizuka-shouten.co.jp/hakone/

商品番号②
シクラメン 5,500円(税込)

6号鉢(直径18cm) ＊赤系･白系･ピンク系よりお選びください　発送:12月初旬～中旬 送料、箱代込

シクラメンは、多年草の球根植物で、原産地は地中海沿岸です。植物学者がこの花の姿を見て「まるで篝火(かがりび)のようだ」と発言したことから、『篝火花（かがりびばな)』という素敵な和名がついたと言われています。

【置き場所】室内の場合は1日最低1～2時間は日光の当たるところに置くのが理想です。また、暖房の風が当たらないところに置きましょう。夜温でも5℃以下にならず日中は20℃までを保つと株が丈夫になって、つぼみがよく育ち、開花時期も長くなります。

商品番号③
民族レストランギフト　5, 500円(税込)：新宿中村屋（歳暮熨斗付）

レトルト詰合せ内容 ： 11個入り　インドカリーチキン、欧風ビーフカレー〔各4個〕
ビーフシチュー〔3個〕
発送予定:12月上旬　　送料無料

調理の手間のかからないレトルトパックで銘店の味をどうぞ。

【インドチキンカリー】
じっくり炒めた玉ねぎの甘みや野菜のとろみ、ジューシーなチキン、オリジナルのカリー粉にプラスして、マサラ・カルワイシードなど、ブレンドされたスパイスの香りと程よい辛さです。

【欧風ビーフカレー】
まろやかなルーに、牛肉・マッシュルーム・人参に、クミン・オールスパイスが引き締め役。バランスの良いコクのある味、ヨーロピアンスタイルのカレーです。

【ビーフシチュー】
特製ドミグラスソースと赤ワインの深いコク、牛肉と大きめに切ったマッシュルーム、人参。素材をじっくりと煮込んだ豊かな香りと深い味わいをお楽しみください。

https://www.nakamuraya.co.jp/

商品番号④
中華まん　天成饅(小)（肉まん、あんまん各8個）5, 500円(税込)：新宿中村屋

内容:各720ml　　発送予定:12月上旬　　別途送料がかかります

昭和 2 年、中村屋に天下一品支那饅頭（現在の中華まんじゅう）が登場してから 90 余年。天成饅は、技術を結集した伝統ある中村屋の最高峰の肉まん、あんまんです。

【天成肉まんのこだわり】
豚肉は、日本 SPF 豚協会による厳しい管理基準をクリアした豚肉。鮮度の高さにこだわり、「美味しさ」はもちろん、「安全・安心」も追求しています。どんこ椎茸をはじめ、長ねぎ、たけのこ、しょうが、すべて国産の野菜を使用しています。

【天成あんまんのこだわり】
北海道十勝の契約農場で栽培された小豆を使用。上品な風味が特徴です。
「中村屋のあんまん」といえば、黒ごまの風味豊かな中華こし餡です。丁寧に焙煎し香りを引き出した風味豊かな黒ごまペーストを加えた餡を、釜で丹念に煉り上げます。昔から変わらない伝統の製法により、とろりと滑らかな中華こしあんが生まれます。

注文書(エクセルシート)をご希望の場合は、下記 E-mail アドレスにご連絡ください。

問い合わせ ： 国際ソロプチミスト厚木　歳入委員長　石川　信子
TEL　080-5317-0008　／　FAX　046-241-8975
E-mail　info@atsugi-soroptimist.org