

金沢オーガニッククラブ

クックたかくらの

安全と
おいしさ
一押しの

お惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

12月メニュー!!

92403 大豆入りひじき煮



大豆入りのひじき煮になります。大豆入りなので栄養価が高いです。
【原材料】大豆、ひじき、にんじん、あげ、ごま油、醤油、みりん、砂糖
●袋から出し、自然解凍して、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。

80g 473円

92405 ヘルシーナゲット 得



にんじん、玉ねぎなどの野菜を加えた、栄養面からも美味しいナゲット。
【原材料】鶏肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草、小麦粉、牛乳、卵、なたねサラダ油、片栗粉、胡椒
●袋からだし自然解凍して、アルミホイルを掛けてオーブンで温めてお召し上がりください。

150g 564円

92407 中華丼の素



貝沢山の中華丼の素です。トロッとした汁に美味しさが凝縮!
【原材料】豚肉、キャベツまたは白菜、玉ねぎ、人参、干し椎茸、種子サラダ油、醤油、片栗粉、ごま油、塩、こしょう
●袋から出し自然解凍し、鍋に移し弱火で温めてお召し上がりください。

230g 628円

92411 チキンカツ



シンプルなささみのフライです。他のお肉に比べてカロリーも控えめでさっぱりと召しあがれます。
【原材料】鶏ささみ、チーズ(乳)、パン粉、小麦粉、卵、青しそ、塩、コショウ
●フライパンや、オーブンで温めてください。

2枚入り 490円

92414 からあげ



カラッと揚がっていますので、自然解凍して温めるだけで、サクッと美味しいからあげが楽しめます。お弁当にも最適!
【原材料】鶏肉、なたねサラダ油、醤油(大豆、小麦)、卵、小麦粉、片栗粉
●袋から出し自然解凍し、オーブンで軽く焼いてお召し上がりください。

130g 624円

92415 ササミのチーズフライ



ササミにチーズとシソを挟みました。とろけるチーズの美味しさとシソの香りがササミとよく合います。お弁当にもピッタリ!
【原材料】鶏ササミ、チーズ(乳)、パン粉、小麦粉、卵、青しそ、塩、胡椒
揚げて下さい

170g 654円

お惣菜

12月メニュー!!

92421 すきやき風コロッケ



牛ひき肉をじっくり煮込んで味をしみこませて、じゃがいもに練りこんだコロッケです。
【原材料】じゃがいも、牛肉、玉ねぎ、小麦粉、パン粉、本みりん、酒、卵、なたねサラダ油、塩、胡椒
●袋から出し、自然解凍してフライパン(オーブン)で温めてお召し上がりください。

調理済

150g 506円

92423 体に優しい豚のメンチカツ



衣のサクサク感と、具のふんわり柔らかな食感が美味しい。
【原材料】豚肉、キャベツ、玉ねぎ、なたね小麦粉、パン粉、卵、塩、胡椒
●袋からだし自然解凍して、アルミホイルを掛けてオーブンで温めてお召し上がりください。

調理済

150g 496円

92430 パクパク餃子



お鍋に入れるもよし、スープに入れるもよし、もちろん焼いても美味しいと、様々な用途に使えていただける一口サイズの餃子です。
【原材料】キャベツ、豚肉、餃子の皮、生糸、にら、片栗粉、醤油、酒、ごま油、塩、胡椒
●自然解凍して、フライパンで焼く、または蒸してお召し上がりください。

焼いて下さい

30個 1,018円

92439 小松菜ごま合和え 得



小松菜、ごまの風味豊かな食材の和え物です。小松菜のシャキシャキ感と食感もよくはし休めも。30gずつの小分けにしてありますので、お弁当のおかずにも。
【原材料】小松菜、いりごま、醤油(大豆)、砂糖
●オープン調理

調理済

120g 488円

92466 鶏肉の甘酢ごま煮



鶏の胸肉をふんわり揚げて、甘酢とゴマで煮込みました。まろやかな甘酢でさっぱりといただけます。
【原材料】鶏胸肉、なたねサラダ油、醤油(大豆、小麦)、卵、小麦粉、片栗粉
●袋から出し自然解凍し、オーブンで軽く焼いてお召し上がりください。

調理済

150g 494円

92557 グッドミー ミートボール



大豆ミートと、キャベツ、玉ねぎを使って作りました。お好みの味づけでお楽しみ下さい。
【原材料】大豆ミート、キャベツ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、醤油、大豆、発酵調味液、酒、酢、しおりいコマ、砂糖、片栗粉、なたねサラダ油、みりん
●調理済

調理済

10個入 571円

手作り冷凍惣菜の「クックたかくら」は、東京都東久留米市にあります。社長・高倉正雄さんが、脱サラ後、娘さんのアトピーをきっかけに自然食品店を開店、余った野菜で奥さんの久江さんが作る惣菜が美味しいと評判になり惣菜屋さんに転身して「クックたかくら」が誕生しました。人の体と心を作っていくのに大切な食べ物、だから原材料は厳選された有機農・畜・海産物、これら安心の食材です。

もうひとつの特長は、自家製の無農薬無化學肥料ハーブ。高倉さんが趣味で始め、今では50坪ほどの畑で、バジル、タイム、シソ、レモンバーベナ、ローズマリー、コリアンダーなど20~30種のハーブを育てています。木酢

液などで防虫し、毎朝晚収穫しています。それぞのハーブの特徴と、料理の中でどんな役割を果たすかでハーブの使い方は変わってきます。

味や素材の安全性はもちろん、「クックたかくら」がこだわっているのは“手作りの味”。目には見えないお客様に食べてもらうものだからこそ、“きちんと作る”という気持ちをしっかりと持ち、お客様が食べて“ああ、家庭の味だ”って思っていただけるように工夫しています。

厳選した食材とハーブをたっぷり使った、口にして始めてわかる手作りの美味しさが、クックたかくらの惣菜の特徴です。



92558 グッドミー ちっちゃなハンバーグ



動物性原材料不使用・国産大豆たんぱくを使用のハンバーグです。大豆ミートをじっくりと丁寧に仕上げました。
【原材料】大豆ミート、キャベツ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、醤油、大豆、小麦、発酵調味液、根生姜、なたねサラダ油、塩、胡椒
●調理済

6個入り 527円

92564 ベジ豆腐ハンバーグ



野菜を使用した植物蛋白のお惣菜。国産大豆使用の豆腐で、あつさりとした味わいの豆腐ハンバーグに仕上げました。
【原材料】豆腐、人参、干しいたけ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、片栗粉、洋風だし、なたね油
●調理済

4個入り 594円

92559 グッドミー メンチカツ



【原材料】キャベツ、大豆ミート、パン粉、小麦粉、サラダ油、塩、こしょう、オールスパイス
●調理済

4個 560円

92566 ベジカレーピラフドリア



カレー味のピラフに豆乳ソースを加えたドリアです。レーズンの甘味がアクセントになっています。
【原材料】豆乳(国産有機)、小麦粉(国産)、はいが米(国産有機)、粒状大豆蛋白(国産遺伝子組み換えなし)、干しブドウ(有機米国)、玉ねぎ、人參(国産有機)、野菜スープ、カレー粉、食塩、コショウ、オールスパイス、なたね油(原料の一部に大豆、小麦を含む)

180g 564円

92567 ベジボテトグラタン



じゃがいものホクホクした美味しさとコーンの甘味を活かしたグラタンです。クリーミーな豆乳ソースが◎。
【原材料】有機豆乳(国産)、小麦粉(国産)、じゃがいも(国産有機)、粒状大豆蛋白(国産遺伝子組み換えなし)、玉ねぎ(有機)、コーン缶、野菜スープ、食塩、コショウ、なたね油、ソース(玉ねぎ、人参、セロリ)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

180g 548円

92561 グッドミー ミートソース



しっかりとコクのある大豆ミートソースに仕上げました。
【原材料】大豆ミート、トマト缶、トマトケチャップ、白みそ、赤ワイン、なたねサラダ油、しおりいコマ、小麦粉、ニンニク、塩、胡椒、なたねサラダ油、みりん
●調理済

140g 510円

92568 ベジマカロニグラタン



大豆ミートのミートソースを使ったマカロニのグラタンです。国産のマカロニを使用。文句なしの定番の美味しさ。
【原材料】有機豆乳(国産)、小麦粉(国産)、人参(国産有機)、マカロニ大麦蛋白(国産遺伝子組み換えなし)、玉ねぎ、有機トマト缶、野菜スープ、白みりん、醤油、有機ケチャップ、ウスターソース、食塩、コショウ、ニンニク、オールスパイス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

180g 625円

92563 ベジ豆乳のクリームコロッケ



動物性原材料不使用・豆乳クリームコロッケです。豆乳クリームは手作りでじっくりと煮込んでいますので、豆乳の臭みは全くありません。野菜ペースの出汁でしっかりと味付けしていますのでクリーミーで抜群の美味しさ。
【原材料】豆乳、小麦粉、アルカリイオン水、パン粉、にんじん、いんげん、とうもろこし、洋風だし、サラダ油、塩、胡椒
●調理済

4個 622円

