

海の恵から生まれたうるおいゲルが新登場！



お馴染み「鳴門産カットわかめ」の(株)阿波市場がわかめのもつ美容成分に着目。化粧品に応用できる低分子フコイタンを開発し、ミネラル豊富な海洋成分を配合したオールインワンゲルが誕生しました。真冬の乾燥対策に！

アルガス
オールインワンクリーム 165000

お試し価格
50g 2,111円(税込2,280円)

ひとつで4役
化粧水
美容液
乳液
クリーム

素肌時間 1p

シャキツとした歯ごたえ、ツルツとしたのど越し

天然ならではの厚みとコシ。しっかりとした歯応えが特徴

《阿波市場》徳島

600
鳴門産カットわかめ
14g 276円(税込298円)
次回 12月1回

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食感のよいわかめです。使いやすいサイズにカット済み。 (え・か)

777 (え・か)
次回 12月1回
138126
淡路島明石海峡産
天然カットわかめ
15g 276円(税込298円)
明石海峡の激しい海流に育てられた、天然ならではの歯ごたえと風味をどうぞ。酢の物、みそ汁に。

乾物屋さん2p

きなり 34p 商品No:612
コトコト 32p 商品No:600

国産のごまを皮付きのまま小型の石うす機で少量ずつねり上げました。香り高いねりごまです。

▶ P2にレシビ
次回 12月1回
138371
国産ねりごま
80g 760円(税込821円)

乾物屋さん4p

酒かすに漬けて熟成させた国産の瓜を、みそ、こうじを加えた特製のからし床で漬け込みました。まろやかな甘みとうまみ、ピリツとした辛みが調和した京つけものは、あと引くおいしさです。

うまみと辛みがバランスよい瓜の漬物を、京都・大安より。

134 98 (大安) 京都
京都大安瓜のからし漬
100g 370円(税込400円)
酒かすに漬けて熟成させた瓜(国産)をみそを加えたからし床に漬け込みました。
777 麦・豆 61日

きなり 4p

京都大安より瓜のからし漬をお届け！
辛子床をアレンジし赤みそ、白みそを隠し味に
コクを引き出しました。温かいごはんにも。お酒にもよく合います。

(パルシステム商品案内から転用しました)

今日の朝ごはん 晩ごはん

食楽広場 3p



調理例

186066 

**アンデ・
メープルデニッシュ**

1斤 **827**円(税込893円)

プレーンデニッシュの生地とメープルを幾重にも重ね合わせて焼き上げた「メープル」風味のデニッシュです。

卵・乳・麦・豆(賞味19日) 京都

サイズ(約):縦9×横9×長さ19cm。
「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。



mama's jam
ママのじゃむ

盛りつけ例

185957

**ママのじゃむ
かわいい林檎っこ**

120g **524**円(税込566円)

紅玉りんごを皮ごと使用。甘酸っぱい風味。トーストにのせ、アップルパイのように食べても。

東京

そのままでもトーストでも！
メープルの豊かな香りとおほのかな甘さが特徴。

紅玉を皮ごとじっくり煮上げました。
甘酸っぱい香りが特徴です。

食楽広場 2p

凍ったまま鍋に入れるだけ。
好みのスープと煮込んで。

トマト、コンソメ、ホワイトソース、アレンジいろいろ。

調理例

185868 

**国産ロールキャベツ
(ドーム型)**

4個400g **498**円(税込538円)

豚肉、玉ねぎなどの調味した具材を国産キャベツでかわいいドーム形に手包みしました。お好みの味付けでどうぞ。

卵・小麦(賞味)

まあるい形のロールキャベツ。お好みの味付で。

脂ののった豚トロ肉を塩こしょうでシンプルに。

塩ホルモン専門店「炭や」監修。

調理例

185990 

炭や・豚トロ焼

180g **570**円(税込616円)

国産の豚トロ肉(首部分)を塩やこしょうなどでシンプルに味付け。ほどよく脂身を残し、豚トロのおいしさを引き立たせました。

賞味180日 北海道

北海道を中心に展開している炭火焼肉専門店「炭や」の人気メニュー。国産の豚トロ肉を塩・こしょうで味付。