

～6月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 6/3～6/7  
お届け 6/10～6/14

コトコト P.36 注文No.649  
Kinari P.38 注文No.674



鳴門海峡の潮流が生む強いコシ。  
サラダや酢の物でさっぱりと。

産直原料  
674 (阿波市場) 香徳島 返図7月2回  
鳴門産直カットわかめ  
16g **308円**(税込333円)  
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。チャックシール付き袋入り。  
1.4kcal/0.26g/1g



冷たい麺のトッピングにも。

Kinari P.40

世界農業遺産認定の「静岡の茶草場農法」を実践している茶葉のみ使用。うまみと濃い緑色が特徴。

708

掛川深蒸し茶・三角ティーバッグ  
120g (4g×30) **498円**(税込538円)



暑い日は水出しがおすすめ。  
味わいまろやか、のど越しすっきり。

食楽広場 P.7



雪室熟成したじゃがいもは糖度が増し、なめらかな食感に

調理例  
185493 GMO不分別 冷蔵  
レンジで雪室熟成プチコロケ(ビーフ)  
10個150g **418円**(税込451円)  
雪の冷気を使った「雪室」で熟成させた国産じゃがいもに甘辛く煮た国産牛肉を加えひと口サイズのコロケにしました。  
1.4kcal/0.26g/1g

雪室熟成で糖度が増した国産じゃがいも使用。お弁当にも。

食楽広場 P.7



調理例  
186333 GMO不分別 冷蔵  
島根県産ネッカエッグ使用厚焼き玉子  
300g **480円**(税込518円)  
自社農場の卵で作った厚焼き玉子です。えごまマヨネーズを隠し味にふわふわに仕上げ、さめてもやわらかです。  
171kcal/0.9g/100g 15日 島根

島根県のブランド卵、ネッカエッグ使用。

乾物屋さん P.2



わかめ入り大根もち  
作り方(2人分) ①大根おろし200gに「カットわかめ」4gを加えて戻す。②鶏ガラスープの素ひとつまみ、「小えび」大さじ3、みじん切りねぎ40g、片栗粉大さじ5を順に加えて混ぜる。③フライパンにごま油適量を熱して②をスプーンで落とし入れ、両面をじっくり焼いて塩少々をふる。

138096 (阿波市場) 香徳島 返図7月2回  
淡路島明石海峡産天然カットわかめ  
15g **328円**(税込354円)  
明石海峡の激しい海流に育てられる、天然ながらほのぬぐたれと風味がどうなる。酢の物、みそ汁に。  
1.4kcal/0.26g/1g

わかめ入り大根もちレシピ掲載。  
こんがり、もちりの中にワカメの食感がアクセント。

ケア・さぼーと P.4

油で揚げずにオーブンでサクッと焼き上げたひと口サイズの軽い食感のかりんとう。747 乳・麦・豆・(卵)



油を使わず焼き上げました。さっくり軽い食感が楽しめます。



126641 (マルトモ) 香徳島 返図7月2回  
お麩かりんとうころかり(黒糖味)  
70g **378円**(税込408円)  
307kcal/0.1g/6.6g/1袋 180日

かるい食感が特徴。ひと口サイズのお麩かりんとう。

ケア・さぼーと P.1

甘辛いだし汁で、いわしをやわらかく煮込みました。ポイルするとよりおいしく食べられます。  
747 麦・豆



ポイル  
126578 (木川原本店) 香徳島 返図7月2回  
いわしの佃煮  
2尾90g **338円**(税込365円)  
263kcal/0.6g/21.8g/100g 180日

骨まで丸ごと食べられます。

(パルシステム商品案内から転用しました)