

～6月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 5/31 ~ 6/4  
お届け 6/7 ~ 6/11

コトコト P.41 注文No.742  
Kinari P.40 注文No.714

(山英) 静岡

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。



742

次回 7月1回

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

使いやすいティーバッグタイプ。  
手軽に美味しいお茶が楽しめます。

Kinari P.40



(ナチュラルキッチン) 愛知



112933

2コ得  
20円引

次回 未定

オーガニック・デグレットノアデーツ(種抜き)

80g 398円 (税込430円)

有機栽培されたデグレットノア種のデーツの種を抜き乾燥しました。干し柿に似た食感と上品な甘さ。【77】(乳・麦) 282kcal 0.01g/100g

有機栽培デーツ使用。  
干すことで栄養価とうまみがアップ。

Kinari P.31

調理例



(まきば) 新潟

レンジ

112593

GMO  
不使用 冷凍

次回 7月1回

レンジで簡単里もれんこんコロッケ

8個 168g 358円 (税込387円)

里芋とれんこんの違った食感を楽しめる、簡単コロッケです。野菜、豚肉もすべて国産です。【77】  
麦・豆(卵・乳・え) 217kcal 0.6g/100g 賞味 180日

里芋の粘りと蓮根のシャキシャキ感。  
レンジでチンするだけ!

食楽広場 P.3



185833

GMO  
不使用 冷凍

肉の片山・  
もちぶたの煮豚切り落とし

250g (固形量 195g) 598円 (税込646円)

「和豚もちぶた」をじっくり煮込んだ煮豚の切り落としを独自のたれでしっかり味付けしました。

【77】卵・麦・豆 164kcal 1.3g/100g 賞味 180日 新潟

「和豚もちぶた」使用。しっかり味付けしてあるので  
炒め物やチャーハンもおすすめ。

yumyum P.3、P.5

(柳風水野商店) 愛知

7.8ヵ月  
頃から

122823

GMO  
不使用

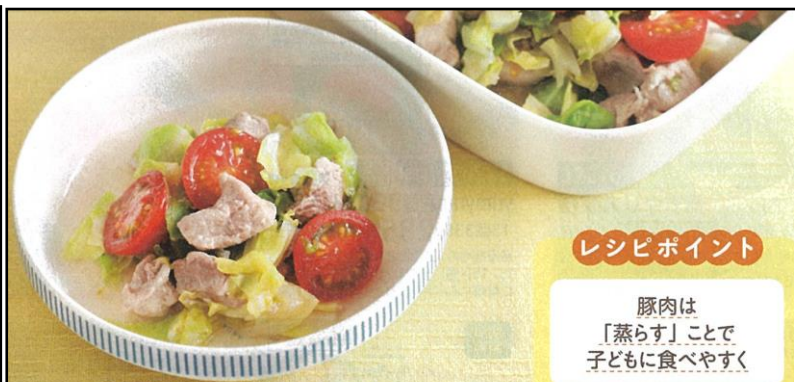
次回 7月1回

昆布だし

4g×16本 246円 (税込266円)

北海道産昆布(道南産真昆布、日高産昆布)使用の昆布だし。1本で約4人前のだしがとれます。【77】乳

北海道産昆布のうまみがギョッ。  
【yumyum】p.3に昆布だしを使用した「豚肉とキャベツの簡単レンジ蒸し」レシピ掲載。



レシピポイント

豚肉は「蒸らす」ことで子どもに食べやすく

かみごたえがあって、おとなには満足感のある豚の角切り肉は、子どもにとって少し固く食べづらいときも。そんなときは、汁けにひたしてしっとりさせると子どもに食べやすいやわらかさになります。野菜から出たうまみがしみ、おいしさもアップします。

約 15分 レンジ  
だけ

(おとな2人+子ども1人) ×3回分

- 「産直豚カレー用角切ジャンボパック」…1袋(340g) ●キャベツ…250g ●ミニトマト…10個(約90g) ●「昆布だし」…小さじ1 ●塩…小さじ1/2 ●オリーブオイル…小さじ2

- ①キャベツは2cm角に、ミニトマトは半分に切る。
- ②豚肉は食べやすい大きさに切って耐熱容器に入れ、塩をまぶす。
- ③②に「昆布だし」とキャベツ、水(大さじ3)を加え、ラップをして電子レンジで6分ほど加熱する。ミニトマト、オリーブオイルを加えて混ぜ、再びラップをして余熱で蒸らす。