

～4月5回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 4/21～/25
お届け 4/28～5/2

ジューシーなうまみ。
好みに蒸わさびを。



盛りつけ例

事前告知ができず申し訳ありません。原料価格の高騰により、今回から値上げしました。

124 (ローマイヤ) ◎栃木
産直牛のローストビーフブロック
200g 1556円(税込1680円)

産直産地の牛モモ肉の表面を焼き上げたローストビーフ。塩・こしょうなどでシンプルに味付け。

産直原料
で作りました

125 (マル井) ◎長野
味付あらざり蒸わさび
5g×10 380円(税込410円)

わさびの茎を粗切りにし、しょうゆ風味で味付け。シャキシャキとした食感。お肉やお刺し身に。151kcal ◎5.4g/100g ◎小麦・大豆

きなり 5p

ジャスマックの商品はこちら

付けるだけじゃない!
蒸わさびを使った「わさび焼レシピ」

豚薄切り肉(生姜焼き肉で可) 8枚

★醤油大さじ1、★みりん大さじ1

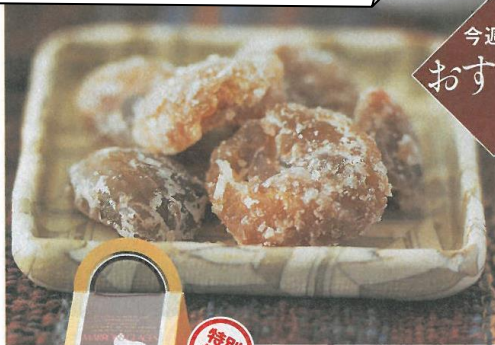
★酒大さじ1、味付あらざり蒸わさび小さじ1と1/2

★はあらかじめ混ぜておく

- ①熱したフライパンに豚薄切り肉の片面を軽く焼く。ひっくり返したら弱火にし、★の調味料を流し入れる。
- ③★にトロミがつき、肉が焼けたら肉だけ皿に盛る。
- ④火を止め、フライパンの中の★にあらざりわさびを入れて軽く混ぜる。
- ⑤混ぜたら肉の上
- ②肉をにかけて出来上がり!

コトコト 37p 注文番号: 671

きなり 36p 注文番号: 655



今週の
おすすめ

洋酒の香りがぜいたく。
割れ栗入りのお手ごろ価格。

イタリア産の栗を、ブランデーとラム酒で仕上げました。濃厚な栗の甘みに、洋酒の香りがふわっと香るぜいたくな味わいです。苦めのコーヒート合わせるとさらに風味豊かに。割れ栗入りの、お手ごろな価格です。

655 (ペリ) ◎栃木
産直
マロングラッセ(ブローージュ)
150g 538円(税込581円)

イタリア産の栗を砂糖漬けにしブランデーとラム酒のシロップにつけ込みました。崩れた栗入り。151kcal (卵・乳・麦) ◎90日

大人のスイーツ

きなり 37p

静岡県西部、天竜川流域産の煎茶をブレンドした産直産地「JA遠州中央」の緑茶。まろやかな味。

《遠州中央農業協同組合茶ピア》◎静岡

静岡
JA遠州中央のお茶

112798

JA遠州中央のお茶

次回5月4回

100g 800円(税込864円)

茶処 静岡県、天竜川流域のお茶。
さわやかでまろやかな味。