

# ～9月1回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 8/25 ～ 8/29

お届け 9/ 1 ～ 9/ 5

**新登場!**

**食楽広場 P.7**

解凍するだけで食べられるふっくらやわらかな味わい

185485 GMO 不分別 冷凍

**新潟伝統の焼漬(さば)**

2切120g **468円**(税込505円)

白焼した魚を甘めのたれに漬け込む新潟伝統製法の「焼漬」で脂ののったさば(ノルウェー産)を仕上げました。ごはんのお供に。

※小麦・豆 290kcal/100g 0.64g/100g 180日 新潟県

調理例

白焼した魚を甘めのたれに漬け込む  
新潟伝統製法「焼漬」

**食楽広場 P.3**

トッピングでオリジナルカレーにも。

185914 GMO 不分別

**五島のやさしい鯛だしカレー(プレーン)**

160g **250円**(税込270円)

長崎県五島列島近海でとれた鯛のアラをじっくり煮込んでだしをとったカレーです。具の入らないカレーでアレンジにも使えます。

※小麦・豆 133kcal/100g 1.9g/100g 160g 新潟県

調理例

五島列島近海でとれた鯛のアラでだしをとりました。

この時季 さっぱりがおすすめ

作りおきしておくとお箸休めやお弁当に大活躍。

**食楽広場 P.2**

185922 GMO 不分別

**有機ピクルス酢**

360ml **628円**(税込678円)

有機栽培のあきたこまちを使用し伝統製法で造る酢。ご家庭の余り野菜に漬けるだけでおいしいピクルスが完成。南蛮漬けなどにも。

※小麦・豆 164kcal/100g 4.8g/100g 新潟県

調理例

余り野菜で簡単ピクルス。

**食楽広場 P.2**

調理例

185779 GMO 不分別 冷凍

**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。

※小麦・豆・卵・乳・え 228kcal/100g 0.8g/100g 180日 新潟県

レンジ トースター

雪室で熟成させた国産じゃがいも使用。

**産直原料**

**コトコト P.39 注文No. 676**  
**Kinari P.37 注文No.663**

663 次回 9月4回

**鳴門産産直カットわかめ**

14g **348円**(税込376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。

※小麦(え・か) 1.4kcal/100g 0.26g/1g

サラダや酢の物に!

**乾物屋さん P.2**

(阿波市市場) 特選

FM7 (え・か) 次回 10月1回

138096

**淡路島産天然カットわかめ**

12g **348円**(税込376円)

淡路島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。

※小麦 1.4kcal/100g 0.28g/1g

天然ならではの風味と食感。

**ケア・さぽーと P.1**

骨まで丸ごと食べられます。

国産いわしを甘辛いだし汁でやわらかく煮込みました。温めるとよりおいしく食べられます。

※小麦・豆

**特別価格**

126730 GMO 不分別 【木川園本店】 常山形 次回 10月1回

**いわしの佃煮**

2尾90g **326円**(税込352円)

263kcal/100g 0.6g/100g 21.8g/100g 180日

調理例

**ケア・さぽーと 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。

※小麦・豆・卵

126748 GMO 不分別 【マルトモ】 常山形 次回 10月1回

**お麴かりんとうころかり(黒糖味)**

70g **398円**(税込430円)

307kcal/100g 0.1g/100g 6.6g/100g 180日

調理例

油で揚げずにオーブンで焼きあげました。