

～6月5回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 6/20～/24
お届け 6/27～7/1

うんまい! 山形!

今回限り

収穫は昨年のもとなります。



山形県産ラ・フランスの華やかな香り、豊かな甘み。

124 (三弘製菓) 山形
旬のジャムラ・フランス
150g **500円**(税込540円)
山形県産のラ・フランスをジャムに。フレッシュな果実の食感。糖度約43度。
賞味 180日

今回限り



甘さをひかえて際立てる旬の味わい、果実の粒感。

123 (三弘製菓) 山形
旬のジャムさくらんぼ
150g **500円**(税込540円)
今年とれた山形県産のさくらんぼを新鮮なままジャムにしました。糖度約38度。
賞味 180日

今回限り

きなり 39p



大粒の山形県産さくらんぼの
おいしさを閉じ込めました。

710 (三弘製菓) 山形
山形さくらんぼゼリー
80g×3個 **639円**(税込690円)
大粒で酸味のある山形産さくらんぼを使用。果肉を丸ごと味わえるぜいたくなゼリーです。
賞味(乳) 賞味 90日

今回限り

やわらかな果肉を手むきし、
口あたりのよいゼリーに。



125 (三弘製菓) 山形
山形ラ・フランスゼリー
80g×3個 **610円**(税込659円)
山形県産ラ・フランスを使ったゼリー。果物の中でもラ・フランスは香りの女王と言われています。賞味(乳) 賞味 90日

きなり 5p

食楽広場 2p

梅の香りがふわり。
暑い日にうれしい、
ほのかな酸味。



185817 (産直原料で作りました)
ママのじゃむ 産直梅ジャム
120g **550円**(税込594円)
ジョイファーム小田原の十郎梅を使って、昔ながらの製法で手作りした梅の香りいっぱいのジャムです。
産直 東京

「娘たちに食べさせられるジャムを」と、社長の橋和子さんは、50歳を過ぎて、ジャム工房「ママのじゃむ」を立ち上げました。原材料はパルシステムの産直品など、土づくりからこだわった、国産の生の果実が基本。「産直梅ジャム」は、産直産地ジョイファーム小田原の十郎梅を手仕事でいねいに仕上げた、梅の香りいっぱいのジャムです。

ママ's jam

今回限り

きなり 35p 注文No.638
コトコト 34p 注文No.637



637 (ナイキフーズ) 徳島
荒挽きマスタード
80g **268円**(税込289円)
素材の風味を生かすため保存料などは加えていません。ソーセージ、ステーキにどうぞ。
賞味 90日

⇒ 定番アイテムが特価で! ⇒

食楽広場 3p

調理例

コリッとした食感が楽しい。
切れ目入りで食べやすい!



185906 (産直)
炭や・塩鶏すなごも
180g **570円**(税込616円)
国産の鶏すなごもの表面に食べやすいように切れ目を入れ、素材の味が引き立つように塩やこしょうで味付けしました。
賞味 180日 産直 北海道

塩ホルモン専門店「炭や」監修。フライパン

今回限り

きなり 35p 注文No.631
コトコト 34p 注文No.631



631 (アリスト) 徳島
昆布だし
4g×16本 **230円**(税込248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。賞味(乳) 賞味

(パルシステム商品案内から転用しました)