

食楽広場 P.3

足立通子さん

玉ねぎをどっさり使った母の味。

調理例

185949 **GMO** 国産分別

みちこおかのライスカレー

200g **580**円(税込626円)

山ほどの玉ねぎを中心に、人参、セロリをたっぷり煮込み、大きめの国産牛肉を加えました。どこか懐かしいライスカレーです。

電子レンジ  
ポイル

167kcal 1.2g/100g 愛知

長らくお惣菜を中心とした料理教室を主宰している大阪「みちこおかん」より懐かしい味わいのカレーをお届け。

食楽広場 P.6

有機原料で作りました。

185311

清水屋有機トマトケチャップ

300g **454**円(税込490円)

有機栽培のトマトと玉ねぎに有機加工認定を受けた酢や砂糖、香辛料を使い、濃厚なうまみとコクを再現しました。

111kcal 2.6g/100g 埼玉

明治29年に国産初といわれるトマトケチャップを作り横浜で「清水屋」を創業。そのブランドを復刻。

濃厚なうまみとコクが特徴。チキンライスやナポリタンにも。

食楽広場 P.6

メープル香るデニッシュパン。

盛りつけ例

185639 **GMO** 国産分別

アンデ・メープルデニッシュ

1斤 **900**円(税込972円)

サイズ(約):縦9×横9×長さ19cm。「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。

プレーンデニッシュの生地とメープルを幾重にも重ね合わせて焼き上げた「メープル」風味のデニッシュです。

108kcal 卵・乳・麦・豆 365kcal 1.0g/100g 賞味20日 京都

トーストするとよりメープルの香り豊かに。

食楽広場 P.6

Pick up!

185302

ママのじゃむ 映日果(いちじく)

125g **620**円(税込670円)

国産のとれたてイチジクに「花見糖」、産直レモンで煮上げました。とろりとして上品なぐわしさ、あつあつのトーストに特にオススメ。

108kcal 0.01g/100g 東京

「娘に毎日でも食べさせられるジャム」をモットーに、社長の橘和子さんが東京・柴又に立ち上げたジャム工房「ママのじゃむ」。原材料は土づくりからこだわった国産の生の果実が基本です。このジャムにはつややかな琥珀色のもととなり、なめらかなとろみをつくり出す映日果(いちじく)の皮も使い、風味豊かに仕上げています。

ふくよかで上品な香りが特徴。バタートーストの塩味と相性抜群です。

yummy P.3

〈フエスタ〉愛知

7.8ヵ月頃から

122785 **GMO** 不使用

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。

次回 11月4回

167kcal 乳

和風パスタの味付にも。

素肌時間 P.3

海の恵みでハリ肌に導く。

洗顔後これだけでOK

ALGAS

アルガス オールインワン クリーム

165140 次回 11月2回

50g **2,450**円(税込2,695円)

※パラベン不使用  
★原料由来の香りがあります。

季節の変わり目のゆらぎ肌に潤いをあたえます。