

～1月4回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 1/17 ~ 1/21
お届け 1/24 ~ 1/28

パルシステムで防災の備え P.3



翌々週 お届け

賞味期限は最短で
2027年1月のものを
お届けします。

136361

〈きとうむら〉徳島

木頭「山の湧水」

443円/1本

1800ml×6 **2,458円**(税込2,655円)

徳島県那賀郡那賀町にて採取。災害時用として保存可能な5年賞味の水。

0.006g/1000ml

5年賞味のお水です。

乾物屋さん P.3

バター風味でおやつやおつまみに。
わかめ入りもちもち

乾物 Recipe

約10分(戻す時間は除く)/170kcal

材料(2人分)
138193 淡路島明石海峡産 天然カットわかめ………3g
168452 片栗粉………大さじ3
じゃがいも大2個(正味約200g)、塩小さじ1/2、バター15g

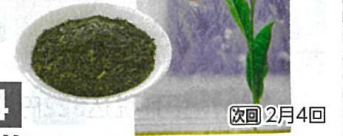
作り方
①わかめはパッケージの表示通りに戻し、水けをきる。
②じゃがいもは電子レンジでやわらかくなるまで加熱し、熱いうちにつぶして片栗粉、塩を混ぜる。①を加えてこね、小判形に整える。
③フライパンにバターを熱して②を並べ入れ、焼き色が付いたら裏返して弱火にし、ふたをして5分ほど焼く。ふたをとって中火にし、焼き色が付くまで焼く。

138193 淡路島明石海峡産 天然カットわかめ
15g **276円**(税込298円)
明石海峡の激しい潮流に育てられた、天然ならではの菌ごたえと風味をどうぞ。酢の物、みそ汁に。
1.4kcal 0.28g/1g

『わかめ入りもちもち』レシピ掲載！

コトコト P.41 注文No.740
Kinari P.40 注文No.714

肉厚な茶葉を独特の深蒸し製法「狭山火入れ」により引き出された濃厚なコクとうまみが特徴です。



714

狭山茶

100g **798円**(税込862円)

濃厚なコクとうまみ。

コトコト P.36 注文No.646
Kinari P.37 注文No.669



産直原料

鳴門海峡
わかめのカットの

669

鳴門産産直カットわかめ

16g **276円**(税込298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。

1.4kcal 0.26g/1g

お鍋にもおすすめ。

コトコト P.37 注文No.116131
Kinari P.37 注文No.118061

国産うずらの玉子(水煮)

6個×2 **298円**(税込322円)

国産うずらの卵を使用。八宝菜や丼の具、カレーやお弁当にも。

155kcal 0.4g/12個 賞味180日

使いやすいツインパック。

コトコト P.41 注文No.736
Kinari P.41 注文No.734

昔懐かしい洋風菓子。

シベリア

736

洋菓子屋さんのシベリア

1個 **480円**(税込518円)

国産小麦を使用したカステラ風スポンジ生地で羊羹をサンド。約縦5cm×横10cm×高さ4cm。

懐かしのシベリア。翌々週お届けです。

ケアさぽーと P.4

調理例

甘辛だし汁で、いわしをやわらかく煮込みました。ポイルするとよりおいしく食べられます。

2尾90g **328円**(税込354円)

263kcal 0.6g 21.8g/100g 賞味180日

調理例

甘辛だし汁で、さんまをやわらかく煮込みました。ポイルするとよりおいしく食べられます。

3切110g **378円**(税込408円)

345kcal 0.7g 19.2g/100g 賞味180日

油で揚げずにオープ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。

お麩かりんとうころかり 黒糖味

70g **380円**(税込410円)

307kcal 0.1g 6.6g/1袋 賞味180日

黒糖のサクッリ感とお麩のとろける食感が特徴。

骨まで丸ごと食べられるよう丁寧に炊き上げました。

(パルシステム商品案内から転用しました)