

~2022年冬ギフト  
JASMEQ取扱い商品①~

注文期間

お届け期間

早期値引 10/17~ 11/11

通常注文 10/17~ 12/9

ネット注文 10/10~早期 11/13

通常 12/9

▶ 12/1~12/27

P.32

和栗と四万十産のさつまいもを使った  
個性豊かな焼き菓子。

盛りつけ例

GMO  
不分別  
簡易

焼きモンブラン・  
ひがしやまセット

257 2,950円(税込3,186円)

焼きモンブラン×4個、ひがしやま×4枚、計2種8個  
賞味60日 卵・乳・麦

サブレ生地に国産栗モンブランを絞った焼き菓子と、干し芋の原料となるさつまいもをスイートポテト風に焼き上げたお菓子のセット。

和栗を使った『焼きモンブラン』と四万十産さつまいもを使った『ひがしやま』、2種類の焼菓子セット。

P.24

明治35年創業、京漬物の伝統を味わう。

盛りつけ例



GMO  
不分別

配達日を必ず  
ご指定ください

冷蔵

簡易 一部地域不可

早いと  
お得!

京都大安  
京つけもの詰合せ(冬)

580 4,180円(税込4,514円) 早

205 4,400円(税込4,752円)

千枚漬 82g×2、赤かぶら切漬 86g、半割大根ゆず 1/2本、壬生菜漬 49g、あさごぼう 47g、味すくき 42g、さざみしば漬 42g、青しそ胡瓜 46g、計8種9袋  
賞味11日 卵・麦・豆

明治35年から漬物ひと筋の「京都大安」。国産野菜を使って作った京都らしい漬物を8種詰め合わせました。

漬物ひと筋の『京都大安』より、千枚漬をはじめとする大安選りすぐりの詰合せ。

P.32

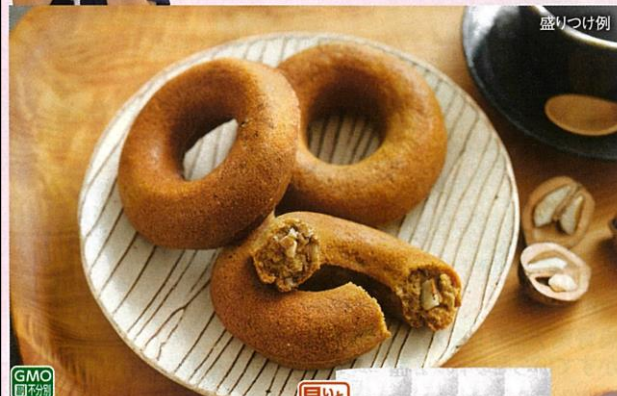
配達担当のイチオシ!



もちもち食感のやさしい甘み。  
健康を気づかう方へのギフトに!

新潟県では「のしもち」でおなじみの青木農場さんの一品。「黒糖味」はやさしい甘み、「鬼ぐるみ入り」はくるみをしっかり感じます。油で揚げていないのでヘルシーで腹もちもいいですよ。  
パルシステム新潟 新潟センター 横山 担当

盛りつけ例



GMO  
不分別

冷蔵 なし 一部地域不可

早いと  
お得!

新潟県産玄米粉の焼ドーナツ

629 3,100円(税込3,348円) 早

263 3,200円(税込3,456円)

玄米粉焼ドーナツ(黒糖味)×4個、玄米粉焼ドーナツ(鬼ぐるみ入り)×4個、計2種8個  
賞味180日 卵

玄米で作った焼きドーナツです。「黒糖味」と新潟県阿賀町産の鬼ぐるみがいった「鬼ぐるみ入り」の2種類。

自社栽培の玄米を使用した焼きドーナツ。  
米粉ならではのもちもち食感。  
『黒糖味』と『鬼ぐるみ入り』の2種類。

P.29

醸造酢メーカーが作ったドレッシングセット。

JAS

GMO  
不使用

二重

有機ドレッシング&  
国産有機純りんご酢セット

240 3,900円(税込4,212円)

有機玉葱ドレッシング、有機柚子ドレッシング、有機胡麻柚子ドレッシング、有機青じそドレッシング、有機純りんご酢各175ml×1本、計5種5本  
賞味 麦・豆



有機ドレッシングと、国産有機りんごで作ったりんご酢のセット。天然水を使い、昔ながらの製法で作る醸造酢をベースに。

国産有機りんご酢と有機ドレッシング4種のセット。  
国産原料にこだわり香り豊かに仕上げました。



~2022年冬ギフト  
JASMEQ取扱い商品②~

注文期間

お届け期間

早期値引 10/17~ 11/11

通常注文 10/17~ 12/9

ネット注文 10/10~早期 11/13

通常 12/9

▶ 12/1~12/27

P.20、34

太陽をたっぷり浴びた  
コクのある味わい



3種類をセットに!

「さみずのりんごは違うね!  
と言われる味の濃さが自慢です」

りんごのなかでも、ふじは産地や生産者によって味に  
差が出やすいです。農園のある三水地域は、日照  
時間や昼夜の寒暖差、粘土質の土壌など好条件に  
恵まれています。化学肥料や農薬にできるだけ頼ら  
ずいいりんごを育てるのはやはり大変で  
す。そのぶん、食べておいしいと言われ  
るのがいちばんうれしいですね。

アップルファームさみず  
山下一樹さん

さみずのしぼりっぱなし  
りんごジュース

267 3,880円(税込4,190円) 生で食べてもおいしい信州長野  
ふじ、シナノゴールド、グラニースミス  
各350ml×2本:計3種6本  
●お届け期間:12/7~12/27

生で食べてもおいしい信州長野  
の「さみずのりんご」を原料にし  
たジュースです。品種別に搾っ  
た3種セット。

昨年人気でした「さみずのしぼりっぱなしりんごジュース」が種類を厳選して登場！  
甘みと酸味のバランスが◎の『ふじ』、味がこく、甘酸っぱい『シナノゴールド』、  
強い酸味が特徴の『グラニースミス』の3種類。

P.28

牛赤身を  
甘辛く味付け。



盛りつけ例

贅鮮・北海道  
十勝牛しぐれ煮セット

229 3,500円(税込3,780円)

北海道十勝牛の赤身を使用。  
大きめのカットで、存在感も  
しっかり。ごはんやお酒にも  
よく合います。

牛しぐれ生姜90g(固形量70g)×2、牛しぐ  
れごぼう80g(固形量60g)×2:計2種4ピン  
小麦・豆

北海道十勝牛の赤身を甘辛く味付け。  
『生姜』と『ごぼう』の2種類。  
ごはんのおともに、お酒のおつまみに。

P.33

果肉感がたっぷり味わえる名店の味。



盛りつけ例

早いと  
お得!

GMO  
不分別

簡易

京橋千疋屋・果実ゼリー

628 4,780円(税込5,162円) 早

262 4,980円(税込5,378円)

白桃95g×2個、甘夏、ブルーベリー、マンゴー、ピオーネ  
各95g×1個:計5種6個  
賞味150日(賞味)(乳)

果物専門店が選んだ果物が使われ  
ています。果実の食感とジューシー  
な味わいが魅力。

果物専門店『京橋千疋屋』より。  
選び抜かれた果実の食感とジューシーな味わい。