

～5月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 4/30～5/4
お届け 5/7～5/11

きなり 40p

茶
の
子

独自の厳しい基準で、食品添加物の使用を抑えています。



駿河茶の「こく」、薩摩茶の「色」、伊勢茶の「うまみ」をバランスよくブレンドした煎茶です。



特別価格

茶葉の特徴を知り尽くした茶師が厳選し、バランスよくブレンドしました。静岡県産深蒸し茶の「こく」、鹿児島宮崎県産深蒸し茶の美しい「緑色」、三重県産かぶせ茶の「うまみ」。それぞれの特長を生かしたぜいたくな味わいです。

コク、色、うまみが
絶妙なバランスです。

694
次回6月11日
こく・色・うまみの別撰茶
100g 477円(税込515円)

きなり 29p 注文No.513

コトコト 33p 注文No.111805

〈エービーエス商事〉愛媛

111805 国産ロールキャベツ

(ドーム型)

4個400g 498円(税込538円)

豚肉、玉ねぎなどの調味した具材を国産キャベツでかわいいドーム形に手包みしました。お好みの味付けでどうぞ。



茶師による独自の火入れ方法により
さらにうまみとまろやかなコクをひきだしました。

かわいいドーム型のロールキャベツ。お好みの味付けで。

食楽広場 3p

食楽広場 3p

Pickup mama's jam

レモンの皮も実も丸ごと使用した、
すっきりとした甘さとほろ苦さ。

「娘に食べさせたいジャム」をモットーに、社長の橋和子さん(写真右端)が、50歳を過ぎて業又立ち上げたジャム工房「ママのじゃむ」。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。「こはくレモン」は、手作業でレモン汁をしぼり、果皮をゆでては水にさらす作業を繰り返します。



185914

ママのじゃむ
こはくレモン

120g 598円(税込646円)

産直産地のレモンの果汁も皮も丸ごと入ったマーマレード風のジャム。すっきりとした甘さと風味、ほろ苦さが特徴。172kcal/100g(税込)



産直レモン使用。すっきりとした甘さとほろ苦さが特徴。

調理例

185957

Cake de Danish
フロマージュ

サイズ(約)縦10×横9.5×長さ19cm。京都生まれのデニッシュパン専門店「アンデ」のパンです。

1斤 850円(税込918円)

生地クリームチーズを練り込んだケーキ感覚のデニッシュです。

卵・乳・麦 賞味20日 京都

生地にクリームチーズをたっぷり練り込みました。
軽くトーストすると更に風味豊かに。

きなり 41p

食楽広場 7p

食楽広場 2p

〈ナチュラルキッチン〉愛媛

1点につき 20円引

718

有機・食物繊維豊富な
ドライフルーツミックス

120g 528円(税込570円)

皮ごと食べられる果実を丸ごとドライフルーツにしました(いちじく、あんず、ゴールドベリー)。卵・乳・麦 263kcal/100g

次回 未定

盛りつけ例

185329

あとひきバリバリ大根(ゆず風味)

110g 284円(税込307円)

割り干し大根を淡口しょうゆ、ゆずでさっぱりと味付けしました。ゆずの風味があとを引きまします。

卵・乳・麦 121kcal/100g(税込) 賞味150日 宮崎

調理例

185825

炭や・塩鶏すなごも

150g 568円(税込613円)

北海道を中心に展開している炭火焼き肉専門店「炭や」の人気メニュー。国産の鶏すなごもを塩・こしょうで味付けしました。

92.94kcal/1.3g/100g(税込) 北海道

食物繊維をおやつ感覚で手軽に。ごはんのおかずやお茶うけに。

北海道で人気の「炭や」の味をご家庭で。BBQにもおすすめです。

(パルシステム商品案内から転用しました)