

～5月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 5/2～/6  
お届け 5/9～/13

食楽広場 7p

食楽の  
Pick up  
商品

産直の有機栽培キウイをジャムに。  
生のキウイよりさらに味わい深く。

mama's jam  
ママのじゃむ

東京都葛飾区柴又にある「ママのじゃむ」は、社長の橋和子さんが50歳を過ぎて起業し、10年目を迎えるジャム専門の工房。「モアキウイ」は、パルスシステムの産直フルーツにこだわり、合成ペクチンなどを使わずに仕上げています。キウイは食感が残るようざく切りに。果実そのものの上品な甘みやぶちっとした食感はヨーグルトにもおすすめです。

185477

ママのじゃむモアキウイ

120g 550円(税込594円)

産直産地ジョイファーム小田原の有機栽培キウイを大きめにカットし、てん菜糖で煮て甘酸っぱい果実感たっぷりに仕上げました。  
◎東京



産直産地、ジョイファーム小田原の有機栽培キウイ使用。  
果実感たっぷりに仕上げました。

食楽広場 7p

ブルーベリーが  
アクセント。

ANDE

調理例

185388

アンデ・ブルーベリーデニッシュ

1斤 824円(税込890円)

プレーンデニッシュの生地にブルーベリー味を幾重にも重ね合わせて焼き上げました。ブルーベリーの香りとほのかな甘さを。  
◎卵・乳・麦・豆(賞味)19日◎京都

サイズ(約)縦9×横9×長さ119cm。「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。



ブルーベリーの香りとおほのかな甘みがアクセント！

きなり 34p



〔筑前あさくら農業協同組合〕◎山口

612

いちじくジャム(とよみつひめ)

150g 369円(税込399円)

福岡県のブランドいちじく「とよみつひめ」をぜいたくに使ったジャムです。34.4kcal/20g

福岡県のブランドいちじく「とよみつひめ」使用。

食楽広場 6p

トマトや人参などの  
野菜の旨み。

電子レンジ

185451

赤野菜のポタージュ

200g 500円(税込540円)

濃縮タイプ。  
2人前。

人参とトマトをベースにしスライシーなイタリアンテイストに仕上げました。牛乳や豆乳を加えて。

◎麦・豆 36kcal◎1.1g/100g◎鹿児島

牛乳や豆乳を加えて。冷製でも温めても。



きなり 注文No.136387

コトコト 注文No.655

冷蔵庫で冷やして  
ひんやりおやつに。



凍らせて  
シャーベットにも

特別  
期待  
国産果汁の  
スティックゼリー

pal  
コトコト  
655 136387

国産果汁のスティックゼリー

240g(16g×15本入) 218円(税込235円)

国産果汁を30%使用した無着色のスティックゼリー。  
りんご、みかん、ぶどう味各5本入り。  
賞味180日

凍らせてシャーベットもおすすすめ♪

きなり 38p

〔種子島茶生産組合〕◎鹿児島

種子島産緑茶「さえみどり」のみ使用。甘み特徴の品種です。ひとつで湯約500ml使用。

112402

種子島茶  
「さえみどり」ティーバッグ

5g×10 446円(税込482円)

種子島緑茶「さえみどり」のみ使用。  
これからの季節は水出しがおすすめ！

ぷれーんぺいじ 2p



次回：7月1回

124940

◎愛知

和風だし

3g×12本 353円(税込381円)

原材料：風味原料(かつお節、宗田節、昆布、椎茸)、食塩、てんさい糖、酵母エキス(賞味2年)●荒節、本枯節、宗田節を使った和風だし。乳糖不使用。8kcal◎0.9g/3g(1本)

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

荒節、本枯節、宗田節、昆布、椎茸のうまみを凝縮した和風だし。

(パルスシステム商品案内から転用しました)