～12月2回企画JASMEQ取扱い商品①～

注文書提出　12/3～12/7
お届け　12/10～12/14

きなり P.29

《大安》㊐京都

503　冷蔵　GMO 副不分別　次回 未定

京都大安白菜ゆず風味赤かぶら添え

127g **400**円（税込432円）

旬の白菜に赤かぶらを加え、ゆず風味に仕上げました。彩りがよく風味豊かな味わいです。

アレルゲン 麦・豆　賞味 9日

旬の白菜に赤かぶら、ゆず果皮を加え
さっぱりと仕上げました。

きなり P.4

札幌グランドホテルコーンスープ

120g×2袋入り **480**円（税込518円）

北海道産のコーンと乳製品を使ったストレートタイプの粒コーン入りスープです。

アレルゲン 乳・麦　100kcal ㊎0.7g/1袋120g

札幌グランドホテルパンプキンスープ

120g×2袋入り **480**円（税込518円）

えびすかぼちゃをブイヨンと北海道産の牛乳、生クリームで仕上げたスープ。ストレートタイプ。

アレルゲン 乳　85kcal ㊎0.5g/1袋120g

北海道産素材を使用した本格スープ。
ご家庭でホテルの味を。

きなり P.4 注文No.153
コトコト P.3 注文No.133

荒挽きマスタード

80g **268**円（税込289円）

素材の風味を生かすため保存料などは加えていません。ソーセージ、ステーキにどうぞ。

賞味 90日

パーティーのお肉料理やソーセージに。

きなり P.38 注文No.650
コトコト P.39 注文No.664

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。

アレルゲン 乳

1本で約4人前のだしがとれます。
年末年始に備えて。

きなり P.36

国産うずらの玉子（水煮）

6個×2 **298**円（税込322円）

国産うずら（飼料は非遺伝子組換え）の卵を使用。八宝菜や丼の具、カレーやお弁当にも。

アレルゲン 卵　182kcal ㊎0.5g/100g　賞味 180日

丼の具の他、スコッチエッグもおすすめ。

コトコト P.41

国産果汁のスティックゼリー

240g（16g×15本入） **238**円（税込257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

人気のスティックゼリー。

（パルシステム商品案内から転用しました）

～12月2回企画JASMEQ取扱い商品②～

注文書提出　12/3～12/7
お届け　　12/10～12/14

食楽広場 P.3

雪室で熟成させた味噌で
北海道産秋鮭を漬け込みました。
しみわたった西京風味噌の甘みと
香りがひろがります。

食楽広場 P.3

雪室に入れた米から塩こうじを作り
ノルウェー産のさばを漬け込みました。
塩こうじがさばの身にしみ込み、
食感をやわらかく、うまみも増します。

食楽広場 P.3

国産じゃがいもを雪の冷熱を使った天然の冷蔵庫『雪室』で保存。
雪室で熟成させることで甘みがアップ。
新潟特産の「茶豆」と昔懐かし「きんぴら」をそれぞれ合わせました。

素肌時間 P.3

乾燥に悩まされる季節。
海の恵みでうるおいチャージ。

（パルシステム商品案内から転用しました）