

～12月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 11/29 ~12/ 3
お届け 12/ 6 ~12/10

Kinari P.44



濃厚で甘みのある深い味わい。
香り高いお茶でほっとひと息。

静岡県掛川市特産の深蒸し茶。通常の煎茶よりも2〜3倍の時間をかけてじっくりと蒸すため、渋みが抑えられたまろやかな口あたりが特徴です。あざやかな緑色で、濃厚な甘みと深い味わい。忙しい時季にも香り高いお茶でほっとひと息。

特別価格 1月1日
713 深蒸し掛川茶
70g 568円(税込613円)
静岡県掛川産の茶葉を深蒸し茶に仕上げました。濃厚で甘く深い味わいが特徴です。

年末年始に美味しいお茶でホッとひと息。

Kinari P.10



代表的な京つけものをきざみに。梅酢などでさっぱりと味付け。

盛りつけ例
183 GMO不使用 冷蔵 賞味未定
京都大安きざみすぐき
130g 500円(税込540円)
伝統的な京つけものすぐきを細かくきざんで食べやすく調味しました。京都大安のお漬物です。1袋(100g) 40kcal 炭水化物4.18g/100g

京都の伝統漬物。乳酸発酵の酸味が食欲をそそります。酒の肴に、ごはんのお供に。

Kinari P.4

「北の迎賓館」と称される老舗ホテル伝統の味。

調理例

145 GMO不使用 冷蔵 翌々日
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。1袋(120g) 100kcal 炭水化物0.7g/1袋120g

146 GMO不使用 冷蔵 翌々日
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)
えびすかぼちゃをパイオ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。1袋(120g) 85kcal 炭水化物0.5g/1袋120g

札幌グランドホテルの味を特別な食卓で。

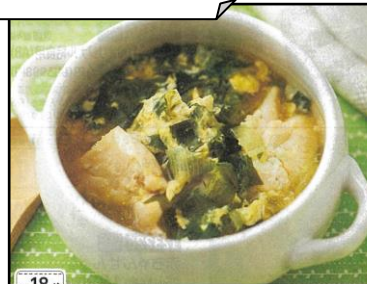
コトコト P.47 注文No.116866
Kinari P.46 注文No.118729

JAS (ナチュラルキッチン) 愛知

118729 賞味未定
オーガニック・ドライ白イチジク
120g 498円(税込538円)
トルコで有機栽培されたイチジクを乾燥。ソフトタイプで、甘みと酸味のバランスがとれています。1袋(120g) 249kcal 炭水化物0.03g/100g

有機栽培イチジク使用。食べやすいソフトタイプ。

yumyum P.3, 5



産直原料 (阿波市場) 徳島
9~11か月頃から
122777 賞味未定
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袋(16g) 1.3kcal 炭水化物0.24g/1g

レシピポイント

塩こうじと旬のねぎで甘みたっぷり

塩こうじに漬込んだ「鶏ムネのとりこ」は、やわらかくうまみしらかり、旬のねぎと合わせて、子どもの食べやすい旨みの感じられるスープに、肉に下味が付いているので、調味料も少量で済みます。

(おとな2人+子ども1人)×3回分
●鶏ムネのとりこ…1袋(260g) ●卵…2個 ●ねぎ(白い部分)…1本 ●「鳴門産産直カットわかめ」…1/2袋(8g) ●A[みりん 大さじ1、しょうゆ小さじ1、塩小さじ1/3] ●片栗粉…小さじ2

- わかめはぬるま湯で5分ほど戻し、水けをきって粗くきざむ。ねぎは縦に半分に切り、薄切りにする。片栗粉を水(小さじ4)で溶いておく。
- 鍋に水(2カップ)を沸騰させ、解凍した「鶏ムネのとりこ」を入れて煮る。色が変ったらねぎとわかめを入れ、再び煮立ったらAと①の水溶き片栗粉を加える。
- 卵を溶きほぐして②にまわし入れる。ふたをして、静かに煮立程度の火加減で卵に火が通るまで煮る。

【yumyum】P.5に
＜わかめと卵のあっさり鶏汁＞レシピ掲載。

もったいないショップ
注文No.183238



在庫処分！
きんぴらごぼうのうまみと風味が広がるコロッケ。

※賞味2022年2月26日以降

きんぴらごぼうのフチコロッケ
10個150g 278円(税込300円)