

～12月1回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 11/27～12/1
お届け 12/4～/8

きなり 2p 注文No.113
コトコト 3p 注文No.121

もっと大粒!
11mm以上をそろえました



121 丹波種黒大豆(3L)
200g 1,410円(税込1,523円)
国産の丹波種の黒大豆の中で、特に大きいサイズ(11mm以上)をお届けいたします。 **アレルギー** 豆

【味工房】@兵庫 次回 未定

きなり 7p 注文No.167
コトコト 5p 注文No.144



144 乾燥カットみつば(フリーズドライ)
2g 210円(税込227円)
国産のみつばを使いやすいサイズにカットし、フリーズドライ。そのままお吸い物や茶わん蒸しに。7kcal/2g

145 京小花麩
100g 284円(税込307円)
紅色と黄色の彩りが鮮やかな焼き麩。お吸い物や麺類、茶わん蒸しなどに。チャック付き袋入り。 **アレルギー** 麦

【神州一味堂】@埼玉 次回 未定

おせちと言えば黒豆!

丹波種の黒大豆の中で大きいサイズをお届け。

国産みつばをカットしフリーズドライに。

年末年始、あると便利です。

食楽広場 3p



調理例

サイズ(約)縦9×横9×長さ19cm。
「ANDE」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。

185868 8

アンデ・北海道デニッシュ
1斤 739円(税込798円)
北海道産小麦粉の中でもデニッシュに合う「えぞっこ」を使用したデニッシュパン。国産小麦のもつ豊かな香りと甘みが広がります。
アレルギー 卵・乳・麦・豆(賞味20日)@京都

ぶれーんぺいじ 2p

7大アレルギー、大豆不使用。

次回: 未定

124656 8 @愛知

国産野菜で作った洋風だし

3g×24本 628円(税込678円)
原材料:食塩、デキストリン、酵母エキス、オノンエキス、香辛料、セロリエキスパウダー、人参パウダー、馬鈴薯でんぷん、にんにく(フライ(にんにく、米油)) 賞味2年 ●動物性原料を使用せずに、国産野菜素材で作った洋風だし。6.1kcal(1.3g/1本(3g)) **アレルギー** (コンタミ)乳・麦・え・豆

アレルギー	卵	乳	麦	そば	落	え	か	豆
-------	---	---	---	----	---	---	---	---

Recipe

肉を使わず雑穀でヘルシーに!
ケーキのように切り分けて食べて。

大きな雑穀(たかきび)ハンバーグ



材料(直径16cm大)

125491 かるまい雑穀たかきび… 100g
玉ねぎ… 1/2個
じゃがいも… 1個(150g)
片栗粉大さじ1、油大さじ1/2、塩・こしょう適量

125492 子どもと食べたい つぶ野菜入りビザソース…適量
ブロッコリー・ミニトマト…各適宜

作り方

- ① たかきびは洗い、多めの水にひと晩つける。
- ② ①をざるにあげて水けをきる。鍋に移し、水150mlを加えて火にかけ、沸騰したら弱火にして、ふたをして20分ほど炊き、そのまま20分ほど蒸らす。
- ③ 玉ねぎはみじん切りにして、油大さじ1/2を熱したフライパンで炒める。じゃがいもは水にぐらさ、ラップで包み、電子レンジで3分ほど加熱して、皮をむいてつぶす。
- ④ ボウルに②、③、片栗粉、塩・こしょうを入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ フライパンに油大さじ1を熱し、④を直径16cm程度に広げてのせ、両面を焼く。器に盛り、ビザソースをかけ、ゆでたブロッコリーとミニトマトを添える。

調理時間 60分
たかきびの湯水時間は除く
1/4カット・190kcal | 塩分0.6g

北海道産小麦「えぞっこ」使用。動物性原料を使用せず。豊かな香りと甘みが特徴。

国産野菜素材で作りました。

↑たかきびハンバーグレシピ掲載

ぶれーんぺいじ 2p

数量限定 1000個

抽選 注文個数はひとり2個まで。抽選結果は12月1回のお届け情報でご案内します。

次回: 1月2回

124591 8 @岩手

いわて軽米町産 えごま油

110g 1,757円(税込1,898円)
原材料:食用えごま油(岩手県産) 賞味1年 ●岩手県軽米町産のえごまを圧搾製法で搾油したえごま油です。加熱せずサラダや飲み物、スープに。
アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆



ぶれーんぺいじ 2p

もちもちした食感。



米3合に対して大さじ2杯で炊き上げてください。

次回: 未定

124567 8 @岩手

かるまい雑穀もちあわ

200g 580円(税込626円)
原材料:もちあわ(岩手県産) 賞味1年 ●岩手県軽米町産のもちもちしたあわ。炊くところがでるのが特徴。リゾットやハンバーグ、餃子の具にもどうぞ。
アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

見た目と食感に!

ゆでるとひき肉のような

⑧岩手

次回: 未定

125491 8

かるまい雑穀 たかきび

200g 580円(税込626円)
原材料:たかきび(岩手県産) 賞味1年 ●岩手県軽米町産のたかきびです。ごはんに入れて炊いたりハンバーグの具にも使用できます。
アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆



岩手県軽米町産のえごま油。加熱せずにサラダやスープにかけて。

モチモチした食感が特徴。チーズ風トーストもおすすすめ。

ぶれーんぺいじ 3p

(パルシステム商品案内から転用しました)