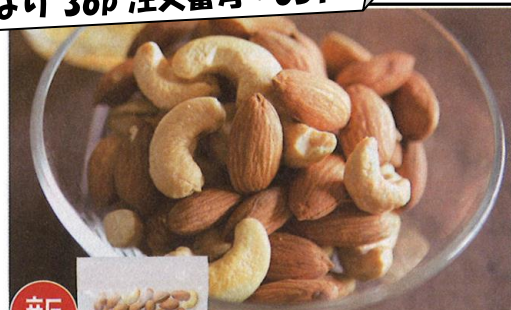


～7月3回企画JASMEQ取扱い商品①～

注文書提出 7/7～/11
お届け 7/14～/18

コトコト 37p 注文番号：664
きなり 36p 注文番号：651



651
スモークミックスナッツ(無塩)

80g **358円**(税込387円)
無塩アーモンドとカシューナッツを国産桜チップで燻したスモークの香り豊かなミック
スナッツです。 (賞) (麦・落・豆) (賞) 120日

●原材料 アーモンド、カシューナッツ
●賞味期間 120日 ●製造者 (株)スナハラ

桜のチップでいぶした深い香り。
思わずビールが欲しくなります。

無塩で素焼きしたアーモンドと
カシューナッツを、桜のチップ
でくん製にしました。素焼きの
よさを生かし、味付けすること
なくスモークで豊かなうまみを
引き出しました。この時季、思
わずビールが欲しくなる味わい
です。

食楽広場 3p



185914

炭や・塩鶏すなごも

180g **570円**(税込616円)

国産の鶏すなごもに食べやすいように切れ目を入れ、
素材の味が引き立つように塩やこしょうで味付けしました。

(賞) 180日 (賞) 北海道

コリコリ食感がくせになる！
BBQにも！

無塩の素焼きナッツを桜チップでスモーク！

コトコト 32p 注文番号：585
きなり 33p 注文番号：594



585
鳴門産カットわかめ

14g **258円**(税込279円)
鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食
感のよいわかめです。使いやすいサイズに
カット済み。 (賞) (麦・か)

さっぱりした献立が食べくなる夏
は、わかめサラダを食卓に。鳴門海
峡で育ったわかめを下処理し、使い
やすい約2cm角の大きさにカットし
て乾燥させました。水で戻すだけだ
から、サラダにも手軽に使えます。
シャキシャキの食感が楽しめるの
で、食べた後も満足。

コトコト 37p 注文番号：660
きなり 36p 注文番号：658



今
限
り

包装し
て
お
届
け
し
ま
す。

7種類
の
詰
め
合
わせ

660

有機みやこがねあられ
「宮城野」

7種×6袋 **1000円**(税込1080円)

揚しょうゆ、白しょうゆ(えび)、ごま、のり、昆
布羽衣、しそ、ザラメ。宮城産有機もち米使
用。 (賞) (麦・え・豆・卵・乳・落) (賞) 100日

きなり 37p



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。

112755

こく・色・うまみの別撰茶

100g **500円**(税込540円)

茶師の技でバランス良く
ブレンドしました。

夏のご挨拶の手土産に！

(パルスシステム商品案内から転用しました)

乾物屋さん 乾物とのちょっといいつき合い方

表紙



乾物根菜カレー

材料 (2人分)

- 138584 れんこん入りごぼうミックス…………… 30g
- 138606 広島県産有機割干し大根…………… 20g
- 138576 スパイシーカレー(ルウ)…………… 50g
- 豚小間切れ肉…………… 100g 油…………… 小さじ2
- にんにく・しょうが…各1片 割干し大根の戻し汁+水…500ml
- 酒…………… 大さじ2 ごはん・パセリ……………各適量

作り方

- ① れんこん入りごぼうミックスと割干し大根は表示通りに水で戻し、水けをきる。
 - ② 鍋に油、にんにくとしょうがのみじん切りを入れ、きつね色になったら豚小間を加えてきつね色と炒める。れんこん入りごぼうミックスを入れて炒め、酒、戻し汁と水を加える。
 - ③ 煮立ってきたらアクをとり、割干し大根を加え、ルウを入れて弱火にし、5分煮込む。器に盛り、ごはんを添えてパセリのみじん切りをちらす。
- ※「スパイシーカレー」に添付のフンドボーや特製スパイスは、好みで調整してください。

次回未定

138606

広島県産
有機割干し大根

50g **218円**(税込235円)

有機栽培の大根(広島県産)を食感が残るようためにカットしました。ぬるま湯で約30分戻して。賞味180日



大根の旨みがギュギュっと。

7/17 (え・か)

次回8月2回

138126

淡路島明石海峡産
天然カットわかめ

15g **332円**(税込359円)

明石海峡の激しい海流に育てられた、天然ならではの歯ごたえと風味をどうぞ。酢の物、みそ汁に。



2p

しっかりと歯応え。
酢の物や天ぷらにも！

4p



次回8月2回

138371

国産ねりごま

80g **760円**(税込821円)

鹿児島県産のごまを皮付きのまま小型の石臼す機で少量ずつねり上げました。香り高いねりごまです。

ごまの香り豊かに
石臼で丁寧に仕上げました。