

～8月3回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 8/7～/11
お届け 8/14～/18

きなり 4p 注文No.142
コトコト 34p 注文No.603



142 〔管野食品〕@宮城
仙台みそ焼きしそ巻き
8本 **398円** (税込430円)
ごまとくるみの風味させた仙台みそをしそ葉で一本一本手巻きして焼きました。
〔卵〕麦・豆 〔賞〕30日 **翌々週お届け**

きなり 4p



146 〔三弘製菓〕@山形
旬のジャムさくらんぼ
150g **500円** (税込540円)
今年とれた山形県産のさくらんぼを新鮮なままジャムにしました。糖度約38度。 〔賞〕180日

山形県産ナポレオン使用！
ナポレオンの酸味としっかりとした
実の食感が特徴。

久々登場！！
種子島産「さえみどり」のみ使用。
今の時季は水出しがお勧めです！

東北では母の味と親しまれています。
おやつやおつまみに。ごはんのおともにもピッタリ。

果汁(りんご、みかん、ぶどう)/国産(パルシステム生活協同組合連合会)@岐阜

3歳頃から

123099 pal next>>9月2回
国産果汁のスティックゼリー
240g(16g×15本入) **227円** (税込245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〕180日

きなり 40p

〔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。甘みが特徴の品種です。ひとつで湯約500ml使用。

112771
種子島茶「さえみどり」ティーバッグ
5g×10 **446円** (税込482円)

お子様に人気のスティックゼリー。凍らせても！！

食楽広場 3p

mama's jam

「娘に食べさせたいジャム」をモットーに、社長の橘和子さん(写真右端)が、50歳を過ぎて柴又に立ち上げたジャム工房「ママのじゃむ」。原材料はパルシステムの産直品など、土づくりからこだわった、国産の生の果実が基本。「李(すもも)姫」は、山形のすももにてん菜糖だけを加えて、甘みのなかにすっきりした酸味を残しました。パウンドケーキやパンなどお菓子づくりにもおすすです。

山形のすももの味わいを存分に。自然な甘酸っぱさが魅力。

185833
ママのじゃむ「李(すもも)姫」
120g **550円** (税込594円)
山形産のすももを使用。酸味の中にほんのりした甘みは夏にオススメ！かわいらしい色合いと香りは子どもとのパフェ作りにも。
113kcal/100g@東京

生地に弾力があり、もちりとした食感。

ANDE BREAKFAST

185841 〔卵〕
アンデ・北の大地デニッシュ
1斤 **832円** (税込899円)
サイズ(約):縦9×横9×長さ19cm。「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。北海道産小麦粉「ゆめちから」を使用したデニッシュ食パンです。生地に強い弾力があり、もちりとした歯ごたえ。独特の食感。
〔卵〕乳・麦・豆 〔賞〕20日@京都

すももの酸味がきいた夏にぴったりのジャム！！

食楽広場 2p

(パルシステム商品案内から転用しました)