

~4月2回企画JASMEQ取扱い商品~

注文書提出 3/31~4/1
お届け 4/7~/11

きなり 33p

ほどよい苦みは、
ヨーグルトに。

608 (三弘製菓) 山形
旬のジャムレモン
150g **475円** (税込513円)

今年とれた国産のレモンを新鮮なままジャムにしました。果皮のほどよい苦みとさわやかな酸味が特徴。糖度約42度。◎180日

今回限り

(アリスト) 愛知

612
昆布だし (次回5月1回)
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。

777 乳

コトコト 34p 注文番号: 111791
きなり 34p 注文番号: 612

瀬戸内産レモン使用!
採れたてレモンの爽やかで甘い香り♪

レンピ **20** ページ

(ナイキフーズ) 徳島 玉

622 **8**
荒挽きマスタード (次回5月1回)
80g **280円** (税込302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。◎90日

コトコト 34p 注文番号: 111813
きなり 34p 注文番号: 622

芳醇な香りとまろやかな辛みが特徴です。
[きなり] 20ページにレシピ掲載!

はちみつ自然な甘みと、ほどよい辛みが食欲をそそる。

今週のレシピ 『鶏手羽先のマスタードグリル』

産直肉 **100%**

(H1フードソリュション) 徳島 徳

366 **8**
産直鶏手羽先(バラ凍結) (次回未定)
350g **356円** (税込384円)

産直鶏の手羽先を便利なバラ凍結でお届け。唐揚げや煮物にどうぞ。◎90 (卵・乳・麦・えか)

102円/100g (返金未定)

[材料] 2人分
366産直鶏手羽先(バラ凍結)…4本 (その他)A [[荒挽きマスタード]大さじ1、はちみつ大さじ1と1/2、レモン汁大さじ1、塩小さじ1/3、オリーブオイル大さじ2]、ルッコラ適量

[作り方] 1人分 / **197kcal** 調理時間 / 15分 (つけ込み時間を除く)

- ① 解凍した手羽先は水けをふき取る。ボウルにAを混ぜ合わせ、手羽先をつけ込み、半日から一晩、味をなじませる。
- ② フライパンを熱して①を入れ、弱火で両面を5分ずつ焼く。器に盛り、ルッコラを添える。

(パルシステム商品案内から転用しました)