

～4月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 3/30～4/3
お届け 4/6～4/10

きなり P.5、40

食物繊維

有機栽培したいちじく、あんず、
ゴールデンベリー入り。



盛りつけ例

135 次回未定

有機・食物繊維豊富な
ドライフルーツミックス

120g 498円(税込538円)

皮ごと食べられる果実を丸ごとドライフ
ルーツにしました(いちじく、あんず、ゴール
デンベリー)。 777(乳・麦) 263kcal 0.02g/100g



特別価格

〈ナチュラルキッチン〉愛知

手軽に美味しく食物繊維を摂取。

コトコト P.36

〈ナイキフーズ〉愛知

特別価格

685 GMO不分別

荒挽きマスタード

80g 268円(税込289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。賞味90日

次回未定

肉のうまみを引き立てます。



〈手羽元のマスタード醤油グリン〉

お肉料理の他、ポテトサラダやサンドイッチにも。

yumyum P.3、5

〈アリスト〉愛知

7.8か月
頃から

122793 GMO不使用

次回 5月4回

昆布だし

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

15分 お弁当
にも

(おとな2人+子ども1人)×3回分

●『切干大根』…30g ●『九州産ほうれん草』…1/2袋(150g)
●卵…2個 ●油…小さじ2 ●A[しょうゆ小さじ2、酢小さじ2、
昆布だし1/2本、塩小さじ1/3、ごま油小さじ2]

- 切干大根は5分ほど水に浸して戻し、長さを1～2cmに
きざむ。フライパンに切干大根と水(2カップ)を入れ、4
分ほどやわらかくなるまでゆでる。凍ったままのほうれん
草を加えてゆで、ざるにあけて水けを絞る。
- フライパンに油を熱し、溶きほぐした卵を入れ、炒り卵に
する。
- ボウルに①とAを入れて混ぜ、②を加えて混ぜ合わせる。

レシピポイント

卵の風味と
昆布だしのうまみで
野菜もパクパク

単品だと飽きやすい切干大根。卵
の旨みと昆布だしのうまみが加わ
ることで子ども好みの味に仕上が
ります。これならほうれん草もパ
クパク食べられます。

1本で約4人前のだしがとれます。『切干大根とほうれん草のナムル』
レシピも掲載されています。ぜひお試しください。

きなり P.40 注文No.739

コトコト P.38 注文No.716



盛りつけ例

今回
限り



〈ベル〉兵庫

739 GMO不使用

ジュシーマーマレードロール

1個 1,048円(税込1,132円)

ロールケーキ生地で国産夏みかんのマーマ
レードを巻きました。長さ約31cm。

777卵・乳・麦・豆 272kcal 0.2g/100g 賞味30日

夏みかんの爽やかな甘酸っぱさ
が特徴。冷やしても。

きなり P.33

北海道産の素材を生かした
歴史あるホテルの一品。



調理例

611 GMO不使用 次回 5月4回

札幌グランドホテル
コーンスープ

120g×2袋入り 498円(税込538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。
777乳・麦 100kcal 0.7g/1袋120g



〈グランビスタホテル&
リゾート〉北海道

老舗ホテルの味をご家庭で。

コトコト P.38

pal



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)愛知

111767 GMO不使用

次回 5月2回

国産果汁のスティックゼリー

240g(16g×15本入) 238円(税込257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。賞味180日

食べやすいスティックタイプ。