

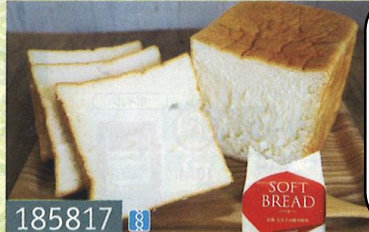
～5月4回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 5/15～/19
お届け 5/22～/26

食楽広場 2p 京都のデニッシュ専門店アンデより。



盛りつけ例
サイズ(約)縦9×横9×長さ11.9cm。
「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。
186007
アンデ・抹茶デニッシュ
1斤 800円(税込864円)
抹茶の香りとデニッシュのほのかな甘みが楽しめます。
卵・乳・麦 (賞味)20日◎京都



185817
アンデ・京都大文字山酵母使用ソフト食パン
1斤 535円(税込578円)
京都大文字山で採取した酵母を使用し、発酵バターと練乳を練り込んだ豊かな味わいのやわらか食パン。
卵・乳・麦・豆 (卵) 320.6kcal◎1.2g/100g (賞味)20日◎京都

龍谷大学農学部との共同研究開発商品。京都大文字山で採取し、龍谷大学農学部で単体分離した酵母を使用。雑味のないすっきりとした味わいとふんわりとした食感が特徴。

きなり 41p

香ばしいくるみと玄米の風味。

今回限り

699
くろがねもち
2個×4袋 650円(税込702円)
玄米粉と黒糖を合わせたもちりしたもちに、くるみを練り込み玄米粉をまぶした香ばしいお菓子。(賞味)15日

〈風流堂〉◎鳥根

松江の老舗、風流堂。
玄米粉を黒糖と合わせ、もちりさつくりの食感に。くるみ入り。

食楽広場 6p

Pick UP!

産直レモンとてんさい糖を使った「ママのじゃむ」の看板商品。

185329
ママのじゃむこはくレモン
120g 598円(税込646円)

産直産地のレモンの果汁も皮も丸ごと入ったマーマレード風のジャム。すっきりとした甘さと風味、ほろ苦さが特徴。
◎東京



mama's jam
ママのじゃむ



「娘に食べさせたいジャム」をモットーに、社長の橘利子さんが、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。「こはくレモン」は、手作業でレモン汁をしぼり、果皮をゆでては水にさらす作業を繰り返します。

産直産地のレモンを使用。
すっきりとした甘さとほろ苦さがヨーグルトやトーストにピッタリ!

きなり 37p

乳製品など、主な素材は北海道産。

北海道フェア

化学調味料、着色料、保存料不使用

調理例

628
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リートタイプの粒コーン入りスープです。
卵・乳・麦 100kcal◎0.7g/1袋120g

629
札幌グランドホテル
パンプキンスープ
120g×2袋入り 498円(税込538円)
えびすかぼちゃをパイオンと北海道産の牛乳、生クリームで仕上げたスープ。ストリートタイプ。
卵・乳 85kcal◎0.5g/1袋120g

〈グランビスタホテル&リゾート〉◎北海道

主な原料は北海道産。ホテルの味をご家庭で。

(パルシステム商品案内から転用しました)