

～2月3回企画JASMEQ取扱い商品①～

注文書提出 2/11～2/15  
お届け 2/18～2/22

きなり P.40 注文No.708  
コトコト P.41 注文No.723

★翌々週お届け



縦5×横10×  
高さ4(cm)

新 翌々週 お届け

708 GMO  
不分別 (ベル) 徳島 次回未定

洋菓子屋さんのシベリア

1個 480円(税込518円)

国産小麦を使用したしっとりとしたカステラ  
風スポンジ生地で羊羹をバランスよくサン  
ドしました。E777卵・麦・豆 賞味10日

昔なつかしいおやつ「シベリア」を  
老舗洋菓子店「神戸ベル」より。  
カステラでようかんをはさんだ  
菓子「シベリア」。発祥は明治時  
代ともいわれる、昔なつかしい  
おやつです。本品はそのシベリ  
アを老舗洋菓子店の「神戸ベル」  
がアレンジし、しっとりとしたカ  
ステラ風のスポンジ生地でよう  
かんをサンドしました。

●原材料 こしあん(小豆、砂糖、還元水あめ)、卵、砂糖、小麦粉、米水あめ(もち米、麦芽)、植物油、  
食用加工油脂(還元水あめ、植物油)、はちみつ、食塩、でん粉、寒天、トレハロース、乳化剤、膨脹剤、香  
料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、安定剤(キサンタンガム)、カロチン色素  
●賞味期間 10日 ●製造者 (株)ベル

神戸の老舗洋菓子店「ベル」より  
昔なつかしいシベリアが登場！

きなり P.37 注文No.645、コトコト P.37 注文No.645  
Yumyum P.3 注文No.122823

2種の北海道産昆布を使用。

特別価格

(アリスト) 徳島 次回3月2日

645 GMO  
不分別

昆布だし

4g×16本 230円(税込248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。E777乳

便利な昆布だしが特価で。この機会にぜひ！

きなり P.36 注文No.631、コトコト P.35 注文No.616  
yumyum P.3,P.5 注文No.122769

(阿波市場) 徳島 次回3月4日

631

鳴門産カットわかめ

16g 276円(税込298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。チャックシール付き袋入り。  
E777(え・か) 1.3kcal@0.24g/1g

人気の鳴門産カットわかめ。  
ラーメンにスープにパパッと入れるだけ。

きなり P.30



電子レンジ  
オフスタート

(まさは) 新潟

528 冷蔵 GMO  
不使用 次回3月3日

レンジで簡単!

里いもれんこんコロッケ

8個168g 348円(税込376円)

里芋とれんこんの違った食感を楽しめる、簡  
単コロッケです。野菜、豚肉もすべて国産で  
す。E777麦・豆 217kcal@0.6g/100g 賞味180日

定番のポテトコロッケとはひと味違う  
ほどよい粘りとホクホク感。

里いものねっとり感とれんこんのシャキシャキ感、  
異なる食感が特徴のコロッケ。お弁当にも。

きなり P.41



(キャラバンサ  
ライ) 徳島

726 GMO  
不分別 次回未定

自家焙煎コーヒー羊羹

9個 540円(税込583円)

金沢の珈琲専門店が自家焙煎したコーヒーを  
あんに練り込んだ香り高いコーヒー羊羹です。  
E777(卵・乳・麦・豆) 賞味120日

コーヒーマスター  
意外なほどの相性のよさ。

珈琲専門店の自家焙煎コーヒー使用。  
香り高いコーヒー羊羹。

きなり P.36 注文No.630  
コトコト P.35 注文No.111791

(阿波市場) 徳島 次回未定

630

徳島県産青のり粉

5g 298円(税込322円)

香り豊かなすじ青のりを使用。お好み焼き  
や焼きそばにかけて。チャックシール付き  
袋入り。E777(え・か) 8.2kcal@0.4g/5g

香り豊かなすじ青のり。納豆にもよく合います。

(パルシステム商品案内から転用しました)

～2月3回企画JASMEQ取扱い商品②～

注文書提出 2/11～2/15  
お届け 2/18～2/22

食楽広場 P.3

調理例 **真空低温調理で実現したやわらかさ。添付のソースをかけて、より風味よく。** 盛りつけ例



坂田幹雄シェフ

**185761**  **GINZAkansei監修 国産牛のローストビーフ**

170g **1,462円** (税込1,579円)

国産牛のおいしさを米油でコーティングし、真空低温調理でやわらかく仕上げました。やわらかな口あたりのオリジナルソース付き。

調理解例 

アレルギー  卵  乳  麦  そ  落  え  か  豆

GINZAkansei 坂田シェフ監修。  
真空低温調理でしっかりと仕上げました。  
オリジナルソース付き。

ぶれーんぺいじ P.2

希少な国産のえごま種子をじっくりと生搾り。加熱せずに使って。

数量限定 **1,000個**

光、高温に弱いので冷暗所で保管してください。開封後は早めにお召し上がりください。

限定数を超過した場合は抽選となります。

数量 **124575**  岩手

**いわて軽米町産えごま油**

110g **1,757円** (税込1,898円)

原材料: 食用えごま油 (岩手県産) 賞味1年 ●岩手県軽米町産のえごまを圧搾製法で搾出したえごま油です。加熱せずサラダや飲み物、スープに。

アレルギー  卵  乳  麦  そ  落  え  か  豆

あえものの仕上げにかけるのもおすすめ。



〈ほろれん草のごまみそあえ〉

岩手県軽米町産えごまをじっくりと生絞り！  
サラダや和えものの仕上げに。  
加熱せずに使ってください。

食楽広場 P.2

葛飾柴又のジャム工房で  
果肉ぎっしりに  
仕上げました。

**185922**  **ママのじゃむ モアキウイ**

120g **620円** (税込670円)

産直産地ジョイファーム小田原の有機栽培キウイを大きめにカットし、てん菜糖で煮て甘酸っぱい果実感たっぷりに仕上げました。

調理解例 

アレルギー  卵  乳  麦  そ  落  え  か  豆

mama's jam  
ママのじゃむ

社長の橋和子さん(写真右端)が、50歳を過ぎて立ち上げたジャム工房。パルシステムの産直商品などの国産果実と、自然の甘みで作るジャムが人気。「モアキウイ」は、ジョイファーム小田原産のキウイを大きめにカットして食感を残しました。“生のキウイよりもおいしく”を追求した自信作です。



葛飾柴又のジャム工房より。  
ジョイファーム小田原の有機栽培キウイ使用。  
甘酸っぱい果実感たっぷりのジャムに仕上げました。

ぶれーんぺいじ P.2

盛りつけ例 

数量 **124745**  岩手

**サクサク有機玄米と雑穀**

40g **330円** (税込356円)

原材料: 有機玄米、たかきび、大麦、いなきび、あわ、ひえ、アマランサス 賞味180日 ●玄米と雑穀を食塩を使わずポン加工しました。カナッペ風や割ってスープやサラダにどうぞ。153kcal/1袋

アレルギー  卵  乳  麦  そ  落  え  か  豆



玄米と雑穀(たかきび、大麦、いなきび、あわ、ひえ、アマランサス)を食塩を使わずにポン加工しました。  
割ってスープに入れば簡単リゾットに。