

～11月2回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 11/4～11/8
お届け 11/11～11/15

食楽広場 P.6



横浜でとれた
トマトで作りました。

調理例

185329
横濱のトマトソース
220g **498**円(税込538円) 数量限定 1,000個

限定数を超えた場合は抽選となります。

横濱産トマト100%と国産玉ねぎ、にんにくで香り高いソースに仕上げました。パスタソースなら約2人分。
⑧栃木



調理例

185361 GMO不分別
横濱ナポリタン
140g **368**円(税込397円) 数量限定 3,000個

限定数を超えた場合は抽選となります。

復刻版清水屋有機ケチャップと無塩せきハムの具材入りパスタソースです。ゆでたパスタと炒めることでいっそうおいしくなります。
⑧卵・乳 100kcal⑨3.8g/1食140g⑩富山

横浜産トマト使用。
ピザソースにもおすすめ。

先にパスタを炒めるのがポイント！
水分でソースが薄まることなく美味しく仕上がります。

きなり P.30



電子レンジ

《まきは》⑩新潟

536 冷凍 GMO不使用 ⑩未定
レンジでミルフィーユカツ
4個180g **468**円(税込505円)

薄くスライスした豚肉を重ねて揚げたミルフィーユカツです。やわらかくて食べやすい食感です。⑧小麦 299kcal⑨0.5g/100g ⑩180日

薄くスライスした豚肉を重ねミルフィーユ状にすることでふんわり、やわらかい食感のカツに。

食楽広場 P.6



「娘に毎日でも食べさせられるジャム」をモットーに、社長の橘和子さん(写真後列左)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です。『かわいい林檎っこ』は、山形産の紅玉りんごを皮のまま煮て、花見糖でほんのり甘く仕上げました。パンにたっぷりのせて、シナモンをふたつらまるでアップルパイのよう!





東京

185299
ママのじゃむ
かわいい林檎っこ
120g **620**円(税込670円)

紅玉りんごを皮ごと使用。甘酸っぱい風味。トーストにのせ、アップルパイのように食べても。
⑧東京



紅玉リンゴと花見糖でほんのり甘く仕上げました。

ぶれーんぺいじ P.2

⑩1月1回
124737 ⑧愛知
和風だし

3g×12本 **353**円(税込381円)

GMO不分別 原材料:風味原料(かつお節、宗田節、昆布、椎茸)、食塩、てんさい糖、酵母エキス 賞味2年 ●荒節、本枯節、宗田節を使った和風だし。乳糖不使用。8kcal⑨0.9g/3g

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

便利なスティックタイプ。年末年始に備えて。

(パルシステム商品案内から転用しました)

yumyum P.6



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) ⑧岐阜
国産果汁スティックゼリー

3歳頃から

123218 pal GMO不分別 ⑩12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

凍らせるともっちり感アップ!