

鍋物の美味しい季節がやってきます。ご家庭に常備しておきたい1本です。



みかん果汁をベースに、柚子、橙、春柑橘「黄金柑」果汁をブレンドした果汁30%の優しくてフルーティなポン酢です。

みかぼん
ご注文番号 **1001** **530円**
内容量 300ml (化粧箱付)



[写真はイメージです]



高品質な愛媛産の海苔を香ばしく焼き上げ、摘み取ったままの海苔の「地」の強い風味が特徴です。味噌汁、お吸い物、酢の物など和食はもちろん、パスタ、ラーメンなど洋食・中華にも相性がばっちりです。

NEW
地のり
ご注文番号 **1002** **520円**
内容量 20g



受験勉強で遅くまで起きているお子さまのお夜食や、残業で疲れて帰ってきたご主人に、さっと温かいものを出してあげたらさっと笑顔がこぼれるはず。栄養たっぷりりのスープやみんなが好きなカレーを常備しておいて、家族みんなの健康を守りましょう。

簡単便利が
うれしいね！
ハラペコ時が、ご飯時！
あたためれば
すぐに食べられる
カレーやスープは
わが家の常備品。



沖縄産もずくを使用したあっさり味です。朝食やランチタイムに手軽にいただけるフリーズドライスープ。もずくの栄養価がしっかり凝縮されています。

もずくスープ
ご注文番号 **0901** **1,000円**
内容量 10食入



厳選された素材が生むこだわりの味、プラスDHA。



**野菜が主役の
ビーフカレー中辛**
ご注文番号 **1005** **1,050円**
内容量 220g×3食入

牛肉、玉ねぎをじっくり煮込み、大きく切ったジャガイモ、ニンジンがゴロッと入った野菜を主役にしたビーフカレーです。DHAをプラス。

アセンドール・カレーの辛さスケール



<当社基準による>



**ビーフカレー
中辛**
ご注文番号 **1004** **1,050円**
内容量 200g×5食入

厳選された材料を使用。料理のプロが心を配り、丹念に仕上げた豊かな味わい。DHAをプラス。



**ビーフカレープレミアム
中辛**
ご注文番号 **1003** **1,050円**
内容量 200g×3食入

香り高いオリジナル「ルウ」を使用。厳選した数十種の香辛料を使用し、新鮮な野菜(乱切りの人参、玉ねぎ、ジャガイモ)を加えて、甘味と酸味のメリハリの利いたまろやかさと、コクのあるビーフカレーに仕上げました。その上さらに話題のDHAをプラス。



[調理例]

DHAとは
DHA(ドコサヘキサエン酸)はマグロなどの魚に豊富に含まれており、脳の発達に影響を与える物質として知られています。



希少な名古屋コーチンのガラを11時間かけてとった濃縮スープです。一切味付けをしておりませんので様々な料理のベースとしてお使い頂けます。お好みに応じて塩、醤油等で味を調整してください。1袋当たりコラーゲン10,800mg含有。

NEW
**名古屋コーチン
鶏コラーゲンスープ**
ご注文番号 **0902** **520円**
内容量 300g



[調理例]

三陸産わかめと国産豚肉を使用したコクのあるわかめスープ。和風だしあつさりの沖縄産もずくスープ。有明産のリスープ。三陸産めかぶスープ。島原産あおさを使ったあつさりスープ。5種類の海藻の味が楽しめる身体にやさしい海の幸スープです。

海藻スープアソート
ご注文番号 **0903** **1,050円**
セット内容 ・わかめ・もずく・のり・めかぶ・あおさ×各2食



[あおさスープ調理例]