

MOMO NEWS



バルシステムで お正月を迎えよう



みなさんは年末年始の食材・料理はもうお済みですか？
今回のセンターサポーター通信では年末年始の食材・料理を
ご紹介します♪何かと慌ただしい年末年始に役立つものや
お正月だからこそ食べたいものばかりです。
センターサポーターがひと足先に実際に試食したリアルな声を
掲載しました。皆さんのお買い物の参考になれば嬉しいです。

12月1回・2回のご注文のみの
早期だけの特別価格！！
5～10% Off
今回カタログと一緒にお届けの
「迎春早期割引」チラシを
ご覧ください☆



【つきじ入船伊達巻】350g

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 1,088円（税込 1,175円）
（お届け 12月4回、5回）
M.R さん

原料にはスケトウダラ、グチ（別名：シログチ又はイシモチ）のすり身と国産の卵を使用しています。魚のすり身の味あいがいしっかりと感じられ伊達巻特有のしっとりとした上品な甘さを上白糖が、さらに和三盆がひき立てています。最後までなめらかな口当たりが楽しめます。伊達巻きは、渦の方向と同じように右巻きに盛り付けると「エネルギーが入る」という意味合いがあり縁起がよいそうです。新しい年の始まりにおすすめの一品です！



迎春

年 末 年 始

私のおすすめ★推し商品

サポーターが試してみました!!

裏面にもあります！
チェックしてねー♪

【野付の産直いくらしょうゆ漬け】 40g×2

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 998円（税込 1,078円）
（お届け 12月4回、5回）
H.A さん



いくらには、まさに海の宝石。鮮やかなオレンジ色の粒が、口の中でプチプチと弾ける瞬間は、至福のひと時です。野付半島沖で漁獲した新鮮な秋鮭の卵のなかから、まだ産卵前の程よい熟成度のものを選別しているそうです。食感は柔らかく皮がスッと消えて口に残りませんでした。たれは薄口しょうゆと昆布だしみりんのバランスが絶妙でした。さらに、小分けになっているので、



使用しやすく便利です。そのままご飯に乗せていくら丼として楽しむのはもちろん、手巻き寿司やおにぎりの具で食べるもよし、おせち料理やカナッペなどの彩りに使うのもよし。ぜひ、多くの方にこの美味しさを体験していただきたいです！

【丹波大黒豆】220g（固形量120g）

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 510円（税込 551円）
（お届け 12月4回、5回）
S.S さん



おせち料理の中で黒豆が一番好きな私がおすすめするのは丹波大黒豆大黒豆というだけあり豆一粒が本当に大きい。そして「つや」もうずっと愛でたいくらいつやつやしています。味付けはシンプルに砂糖と醤油のみ。



さらに砂糖はバルシステムオリジナル「花見糖」を使用。甘すぎず、こくがありもう一粒と食べたくなります。値段もお手頃なので丹波大黒豆の美味しさを皆さんもお是非味わってください！

【数の子たっぷり松前漬】160g

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 948円（税込1,024円）

S.S さん（お届け12月4回、5回）

本当に数の子のごろごろというのが私の第一声。
こんなに沢山入っていてこのお値段にびっくりしました。
さらにするめいかの味がいい〜味付けは想っていたより濃くなくて素材一つ一つの味が際立っているのでも箸が進みます。スルメイカに昆布歯応えがよく噛めば噛むほど味がでるのでお酒の肴にもお正月の時期にこの値段はないです！一度食べたらやみつきになります♪



食材に込められた
古来からの願い



かまぼこ
紅→喜び
白→神聖

伊達巻
学業成就



黒豆
勤勉・健康

数の子
子孫繁栄



年越しそば
長寿を願う
厄を落とす

他にもいろいろ…

※諸説あります。

【さばの押し寿司セット】2種670g

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 2,068円（税込2,233円）

（お届け12月4回、5回）

I.M さん

程よい酸味でしめた肉厚のさばの押し寿司とさばをふっくら香ばしく塩焼きにした焼きさば寿司の2種類のさば棒寿司！！
案内通り！！さばの押し寿司のさばは本当に私の好きなしめ加減で程よい酸味に臭みもなく、昆布巻きになっているのと寿司飯に甘酢生姜が混ぜ込んであるので小学生の子どもも美味しいとパクパク食がすすんでました。焼きさば寿司は脂ののった肉厚なさばがふっくらと焼き上げてあって本当に美味しい！
冷凍庫から出して電子レンジで温めたあとに20〜30分蒸らすだけで食卓に出せるので本当に便利で華やかな一品オススメです！



【お徳用えび天そば】248g×4

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 980円（税込1,058円）

M.R さん（お届け12月4回、5回）

このえび天そばはのど越しも良くボリュームがあって食べ応え十分！レンジでもお鍋でもOKですが私は断然お鍋派です。鍋に水とつゆを入れ沸騰したら具材付き麺をほぐし入れ、えび天が煮えたら出来上がり！サッと出来て忙しい大晦日にうれしい一品です。

年越しそばの由来は諸説ありますが、一年の厄をそばを噛み切ることで断ち切るという縁起をかついだ風習だそうです。厄を断ち切って来年また元気に過ごせるよう、ぜひ「お徳用えび天そば」をご賞味ください！



【小田原籠清迎春 紅白かまぼこセット】150g×2

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 1,138円（税込1,229円）

（お届け12月4回、5回）

H.A さん

毎年このかまぼこを購入してします。
一口食べると、弾力とシコシコとした歯ごたえがあり、噛むたびに魚の旨味がじんわりと広がります。グチのみを100%使用し、でん粉を加えずに仕上げており味の加減も絶妙で、素材本来の風味をしっかりと感じるすることができます。
後味もよくおせち料理としては飾り切りなどをしてそのまま食べるだけでもおいしいですが、ワサビやマヨネーズをつけておつまみとして食べるのもおすすめです。



発行：一宮センターサポーター
発行責任者：杉山 賢治

MOMONEWS
カラー版は
こちらから
ご覧ください！



←
チェック♪



どれにしようか
迷っちゃう♪

★この機会をお見逃しなく！★