

バルシステムで お正月を迎えよう



MOMO NEWS

迎春

年 末 年 始

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りリアルな声を掲載しました。皆さんの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☆

お届けは
12月4回または
5回のお届けです！

【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）



Y.M さん

今まで食べてきた黒豆とあまりに違ってびっくり。
「黒豆ってこんなに美味しいんだ」と初めて思いました。
ふっくら柔らかい食感で、甘すぎず豆本来の旨味が感じられます。味付けは砂糖と醤油のみというシンプルさも魅力で、素材の味を大切にしていることが伝わってきます。お正月はもちろん、ちょっとしたおもてなしにもぴったりの一品です。



【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 1,670円（税込 1,804円）



柔らかい食感とプチプチ感が絶妙で、ひと口ごとに楽しさが広がります。産卵準備が進んでいない秋鮭のメスの卵を使用しているため、ほどよい張りを持ちながらも柔らかな食感で、皮が口に残らないのが特徴です。さらに、昆布風味を生かした甘めのしょうゆだれに漬けることで、いくら本来の旨味が引き立っています。お正月には贅沢にこのいくらを堪能し、その美味しさをぜひ味わってほしいです。

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♪

発行
一宮センターサポーター
発行責任者：杉山 賢治

【明石だこ】 200g

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 1,380円（税込 1,490円）



H.A さん

明石・播磨灘海域で水揚げされたマダコは、明石海峡の早い潮流にもまれ、流されないようにふんばるため足が太く短いのが特徴です。

弾力と噛むほどにでてくる甘みが最高です。我が家では、お正月は必ず注文しています。特に明石だこは普段なかなか注文のないものです。大ぶりの足を好きな厚さにスライスして食べるのが最高のご褒美です。お手軽に本場の味を是非一度お試しください。!



【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 970円（税込 1,048円）



3割そばに、えび天ぷら、きざみ揚げ、ねぎの3種の具材、煮干し・さば・かつお・昆布・しいたけのだしをきかせたそばつゆをセットしました。のど越しが良く、つるっと食べたい方におすすめの商品です。調理方法はお鍋で温める場合と電子レンジ調理の場合とありましたので、今回はレンジでの調理を試してみました。鍋で温めるより、そばの具合もちょうどよく、天ぷらが崩れることなくできた何よりも簡単に調理できるのが魅力です。

【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 1,098円（税込 1,186円）
S.H さん



一口食べた瞬間、しっとりとした弾力のある食感に驚きました。卵の風味が優しく広がり、噛むほどに弾力のあるもちり感が楽しめます。伝統的な味わいが感じられて、贅沢なひと時を過ごせました。特に嬉しいのが、着色料無添加という点です。自然な黄色が鮮やかなのに、化学的な心配がなく、子供たちにも安心して出せます。家族でシェアしたら大好評でした！お正月やお祝いの席にぴったりです。





【北海道仕込み紅鮭昆布巻】150g

M.R さん

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 738円(税込 797円)

この紅鮭昆布巻きは、しっとり柔らかい昆布に紅鮭の旨みが口いっぱいに広がります。

炊き上がったときに外側と内側で同じ柔らかさになるよう、外側と内側で巻く昆布の厚さを変えて手作業で丁寧に仕上げられています。

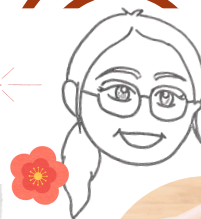
「昆布」=「喜ぶ(よろこぶ)」の語呂合わせから

「よろこびが重なるように」という願いを込めて

食べられるようになったと言われています。

上品な味わいでお正月の華やかな席にぴったり！

おすすめの一品です。



【蒸しかまぼこ干支(うま)】1本

M.H さん

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 548円(税込 592円)

可愛い来年の干支の馬の絵が書かれているかまぼこです！歯応えがありとてもおいしいです！鮮やかな色なのでおせちに入れても映え間違いありません(^) アクセントのひとつには是非購入するのも良いかも？そのままでも味はしっかりしているので、おいしく食べられますが、わさび醤油につけてもよし、煮てもよし！干支のかまぼこを食べて馬のように力強く過ごせますように♪



【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)



解凍3時間、流水10分で歯応え抜群、昆布もスルメイカも歯応えありの味がしっかり染み込んだ松前漬が食べれます！開けた時に数の子でかっ！となり、食べたら味もしっかり染み込んでいてぱくぱくいけちゃいます！子供も食べるかなかな？と思えば一口食べたうまっ！と次々と見栄えも抜群なのでお正月の一品には最高な品になります！皆さんも是非食べてもらいたい商品です★



メールでも受付中！

件名に「MOMO NEWS 特別号アンケート」
本文に「特別号の感想」をご入力の上、
yamanashi-katudou@pal.or.jp
までお送りください！

【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)

口に入れた瞬間、きめ細かくしっかりとした弾力があり、魚の上品な甘みがフワッと広がります。グチのみを100%使用していて、でんぷんを加えずに仕上げたかまぼこで、雑味がなくとても澄んだ味わいです。

紅白セットになっていますので、そのまま並べるだけで彩りが美しなりとても使いやすいです。そのままでも十分美味しくいただけますが、わさび醤油を少しつけても絶妙です。我が家のお正月には欠かせない一品です。



MOMONEWS
カラー版は
こちらから
ご覧ください！



【さばの押寿司】

2種670g

12月1回・2回「迎春早期チラシ」
早期割引特価 2,260円(税込 2,441円)

○焼きさば寿司

ご飯が混ぜご飯になっていることに驚きました！具材の風味が染み込み、さばの旨味と絶妙にマッチして奥深い味わいです。脂ののったさばは香ばしくジューシーで、噛むごとに香ばしい食感が広がります。

カット済みなので、解凍するだけで食卓にサッと並べられ、忙しい日の主菜にも最適。解凍も電子レンジで数分と簡単です！家族みんなで大満足の一品です。お値段もお手頃なので、お正月やおもてなしにリピート確定です。

○さばの押し寿司

肉厚のしめサバがとろろ昆布で巻かれ、噛むごとに旨味がジュワッと溢れます。程よい酢飯の酸味がさばのコクを引き立て、絶妙なハーモニーでした！

こちらにも八つにカット済みで、色鮮やかな見た目が食卓を華やかに彩ります。

焼きさば寿司と合わせて二種類の鯖寿司セットは、とても贅沢な気分を味わえます。

解凍が簡単で手軽に楽しめて、家族の笑顔が広がりました。



●アンケートに答えてスタンプをためて● ●プレゼントをもらおう！●

momo news 特別号 アンケート

特別号の感想をお書きください♪

お名前：

組合員番号：

○アンケート×切 11/28(金)
担当：活動支援課 興石