

安全安心な食材で健康家族を応援

選べる食卓

宅配便

2022年
5月号

5月のお届け日

■ Aコース
■ Bコース

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

お申し込み締切日

■ Aコース: 4月13日(水)

■ Bコース: 4月14日(木)



92 萬菜豆腐

母の日に 手作りカレーを贈ろう

5/8(日)は
母の日



Cosmo コスモ食品 のカレー・ルー

釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法。

時間をかけ、40度を超える釜場で職人がつきっきりで練り上げる直火製法は、大量生産には向きません。



それでもこの製法にこだわるのは、直接火にかけることでスパイスの香りがたち、野菜や果物の水分も飛び、自然の旨みを極限まで際立たせることができるから。

原料にこだわり、化学調味料や保存料は一切不使用。

手間ひまを惜しまない私たちだから作れる、自慢のルーです。

----- 1回目 5月6日(金)・7日(土)宅配 -----

③栃木県産豚ロース角切り ④直火焼カレールー
(カレー・シチュー用) (中辛)



化学調味料不使用
のカレールーです。
豊かな旨味と香り
をお楽しみください。

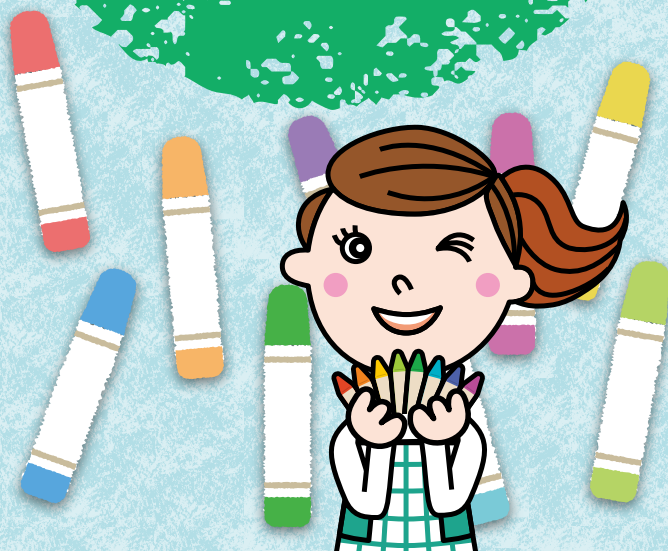


令和4年度 JAふれあい食材

ぬり絵 コンテスト 開催

- ・詳細につきましては、お好み宅配便 5月3回目裏面をご覧ください。
- ・皆様からご応募お待ちしております。

作品 大募集



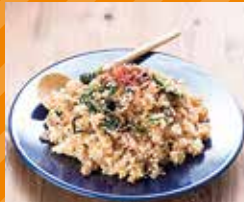
おすすめセレクト

おすすめセレクトとは…
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

24品

12,000円^{税抜}
(税込12,962円)

1回目



① ビビンバ
チャーハンセット
本体 **548円**
(税込592円)
200g



② さばのガーリック
ペッパー煮
本体 **360円**
(税込389円)
140g(65g×
2切・タレ10g)



③ 栃木県産豚ロース角切り
(カレー・シチュー用)
本体 **490円**
(税込529円)
200g
(245円/100g)



⑬ 栃木県産
豚バラうす切り
本体 **460円**
(税込497円)
200g
(230円/100g)



⑭ むきえびの
チリソース(大)(甘口)
本体 **590円**
(税込637円)
200g



⑮ メカジキ味醂漬
(にんにく風味)
本体 **460円**
(税込497円)
2切(140g)

3回目



②⑤ パッピー
まんじゅう
本体 **548円**
(税込592円)
12個(300g)



②⑥ 熟成紅鮭切身
本体 **540円**
(税込583円)
2切(140g)



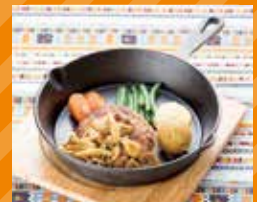
②⑦ 国産若鶏モモ肉
本体 **350円**
(税込378円)
200g
(175円/100g)



②⑦ かかれいゆず塩麹漬
本体 **620円**
(税込670円)
2切(140g)



②⑧ こだわりの
鯛めしセット
本体 **780円**
(税込842円)
2合用



②⑨ 栃木県産
ポークハンバーグ
本体 **470円**
(税込508円)
2個(240g)

5回目



④⑨ 栃木県産
豚肉切り落とし(カタ)
本体 **410円**
(税込443円)
200g
(205円/100g)



⑤⑩ 金華いわし味醂干
本体 **490円**
(税込529円)
4枚



⑤⑪ いかたっぷり
サーモン丼
本体 **398円**
(税込430円)
180g(たたき身×2、
タレ20g×2)



⑥① 栃木県産
豚バラうす切り
本体 **460円**
(税込497円)
200g
(230円/100g)



⑥② 本格四川
麻婆ソース
本体 **270円**
(税込292円)
220g



⑥③ メバチまぐろ
切り落とし
本体 **550円**
(税込594円)
120g

7回目



⑦③ 栃木県産
豚小間肉(モモ)
本体 **398円**
(税込430円)
200g
(199円/100g)



⑦④ 赤魚フィレ
本体 **320円**
(税込346円)
1枚(180g)



⑦⑤ 宮城県蔵王産ミルクの
クリームコロッケ蟹
本体 **540円**
(税込583円)
4個(300g)



⑦⑤ とちぎ霧降高原牛
切り落とし(カタ)
本体 **1,220円**
(税込1,318円)
200g
(610円/100g)



⑦⑥ ささみの
サクサク揚げ
本体 **338円**
(税込365円)
150g



⑦⑦ するめいか
一夜干し
本体 **390円**
(税込421円)
1枚(130g)

8回目

1



Aコース

5月6日(金)

Bコース

5月7日(土)

⑦みつせ鶏手羽元開きを使って

手羽元と大根の煮物

材料(2人分)

みつせ鶏手羽元開き …… 1パック
大根 …… 10cm
油 …… 適量
水 …… 2と1/2カップ
砂糖・みりん・酒 …… 各大さじ2
和風だしの素 …… 小さじ2
しょうが(すりおろす) …… 小さじ1
しょうゆ …… 大さじ3
ゆで卵 …… 2個
かいわれ大根 …… お好みで

作り方

- ① 手羽元開きは解凍する。大根は厚めに皮を剥いて2cm幅の半月切りにする。
- ② 鍋に油を入れて熱し、①を入れて焼き色がつくまで炒め、Aとゆで卵を加えて5分程煮る。
- ③ ②にしょうゆを加えて落とし蓋をし、弱めの中火で大根がやわらかくなり、煮汁が少なくなるまで煮込む。
- ④ 器に盛り付け、お好みでかいわれ大根を添える。



1人分あたり
カロリー 695kcal 塩分 5.8g
(煮汁全量を含む)



簡単にご家庭でビビンバチャーハンをお楽しみいただけます。添付の辛味の素でお好みの辛さに調節してください。

冷凍 本体 548円
(税込592円)
200g



大きな骨を取り除いた国産さばを洋風に煮付けました。

冷凍 本体 360円
(税込389円)
140g (65g×2切
タレ10g)



栃木県産豚ロース肉を小さめの角切りにカットしました。

冷凍 本体 490円
(税込529円)
200g
(245円/100g)



化学調味料不使用のカレーです。豊かな旨味と香りをお楽しみください。

常温 本体 340円
(税込367円)
170g



太平洋で漁獲された鰹を活きたまま船上で即凍結しました。

冷凍 本体 310円
(税込335円)
100g



国産むらさきいか短冊と国産ベビーホタテ、天然むきえびをミックスしました。焼きそば、中華丼、野菜炒めなど幅広い調理にご利用いただけます。

冷凍 本体 580円
(税込626円)
200g



弾力のある食感と上品な味わいを楽しめる手羽元を骨に沿って丁寧に開きました。

冷凍 本体 450円
(税込486円)
420g



山形県産だだ茶豆、国産鶏肉、人参、ひじきを合わせた落とし揚げの素です。

冷凍 本体 490円
(税込529円)
200g



ゴダ・ステッパン・モッツァレラ・パルメザン・クアトロチーズの濃厚クリーミーなチーズグラタンです。

冷凍 本体 290円
(税込313円)
200g



フリフリのむきえびとサーモンスライスに食べやすく一口サイズにカットしたアボカドを加えてマヨネーズ風味のソースで和えました。彩りが良く、にんにく香のソースが食欲をそそります。

冷凍 本体 819円
(税込885円)
250g



牛焼肉の入ったピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも鮮やかなガーリック風味です。

冷凍 本体 440円
(税込475円)
250g



サバを独自のタレに漬け込み、乾燥させてふっくらと焼き上げました。

冷凍 本体 500円
(税込540円)
2切(140g)

2



Aコース

5月9日(月)

Bコース

5月10日(火)

⑬ 栃木県産豚バラうす切り を使って

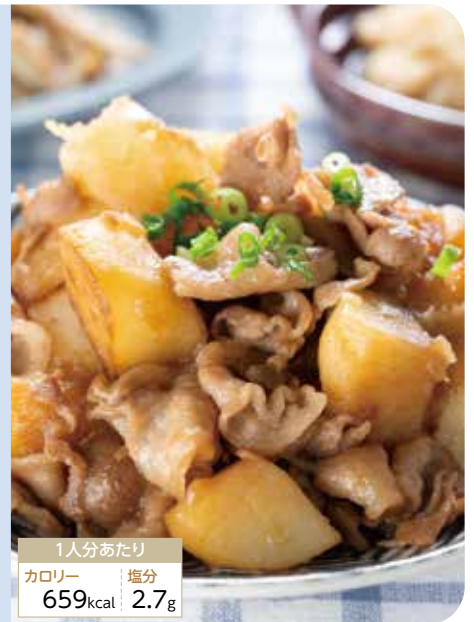
豚バラとじゃがいもの甘辛煮

材料(2人分)

栃木県産豚バラうす切り 200g
 じゃがいも 3個
 油 適量
 砂糖 大さじ2
 しょうゆ 大さじ2
 酒 大さじ1
 水 3/4カップ
 万能ねぎ(小口切り) 適量

作り方

- ① 豚バラ肉は解凍して3~4cmに切る。
- ② じゃがいもは皮を剥いて、乱切りにする。
- ③ フライパンに油を熱してじゃがいもを入れ、全体に焼き色を付ける。
- ④ ③に豚バラ肉を加えて焼き、焼き色が付いたら砂糖を加える。
- ⑤ 砂糖が馴染んだら、Aを加えて混ぜ、ひと煮立ちしたら蓋をして煮込む。
- ⑥ じゃがいもに火が通ったら蓋を外し、煮汁が少なくなるまで煮詰める。
- ⑦ 器に盛り付け、万能ねぎを散らす。



1人分あたり
 カロリー 659kcal 塩分 2.7g



13 栃木県産
豚バラうす切り

栃木県産の豚バラ肉をうす切りにしてお届けします。豚しゃぶや煮物炒め物等にどうぞ。

冷凍 本体 460円
 200g (税込497円)



14 むきえびの
チリソース(大)(甘口)

特製のチリソースが自慢です。海老はプリプリ感と旨味が抜群です。

冷凍 本体 590円
 200g (税込637円)



15 メカジキ味醂漬
(にんにく風味)

新鮮なメカジキを切身にして、にんにく風味の味醂のたれに漬込んで美味しく仕上げました。

冷凍 本体 460円
 2切(140g) (税込497円)



16 鯖ほっけ一夜干し

独自製法の「浸透圧低温熟成乾燥」で一夜干しに仕上げました。

冷凍 本体 435円
 1枚 (税込470円)



17 New
さんま塩糍漬

宮城県女川で漁獲したさんまの頭と内臓を処理し、米糍にもち米を加えて塩かどを柔らかくした漬床に約48時間漬け込みました。

冷凍 本体 528円
 2尾 (税込570円)



18 New
ひとくちに餃子

野菜ベースのあんのにらをたっぷり加えたひとくちサイズの食べやすい餃子です。

冷凍 本体 340円
 12個(108g) (税込367円)



19 銀ひらすとろみ漬

生姜を加えた醤油たれに銀ひらすを漬け込みました。生姜の風味が魚の臭みを抑え旨味を引き出します。

冷凍 本体 480円
 2切(160g) (税込518円)



20 国産本格キムチ

本場韓国での家庭の味を国産原料で再現した白菜キムチです。

チルド 本体 220円
 200g (税込238円)



21 マカロニサラダ

コシのあるマカロニに玉ねぎ、にんじんを合わせました。

チルド 本体 310円
 150g (税込335円)



22 ハッシュポテト

北海道産のじゃがいもをカットし、玉ねぎを加えてあっさり塩味に仕上げました。外はカリッと、中はホクホクです。

冷凍 本体 330円
 4個(160g) (税込356円)



23 雑穀入り
ミネストローネ

トマトとにんにく、洋風だしなどと調合したタレに押し麦、国産大豆を加えています。

冷凍 本体 300円
 80g (税込324円)



24 北海道帆立グラタン

北海道噴火湾の帆立貝をふんだんに使用しました。帆立貝の香りと濃厚なホワイトソースの相性がマッチしています。

冷凍 本体 350円
 2個(200g) (税込378円)

3



Aコース

5月11日(水)

Bコース

5月12日(木)

②8 バナメイエビを使って

えびとしめじのクリームドリア

材料(2人分)

バナメイエビ 120g
 玉ねぎ(薄切り) 1/4個
 しめじ(ほぐす) 1/2パック
 バター 20g
 小麦粉 大さじ3
 牛乳 2カップ
 ケチャップ 大さじ2
 塩・こしょう 少々
 ご飯 茶碗2杯分
 ピザ用チーズ 適量

作り方

- ① エビは解凍して皮をむき、背わたを取って水気を拭き取る。フライパンにバターを溶かし、玉ねぎとしめじを入れて炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、エビを加えて更に炒める。
- ② エビの色が変わったら火を止め、小麦粉を加えて炒め、全体が馴染んだら牛乳を1/3量加えて混ぜ合わせる。
- ③ 全体的に粘りつつやがてきたら、残りの牛乳を2回に分けて加え、その都度しっかりと混ぜる。
- ④ ③にケチャップを加えて混ぜ、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ 耐熱容器にご飯を入れ④をかけ、ピザ用チーズを散らし、トースターで焦げ目がつくまで焼く。



1人分あたり
 カロリー 639kcal
 塩分 1.9g



25 パッピーまんじゅう

国産のパプリカとピーマンを使った美味しいまんじゅうです。パプリカは甘味が多くあり肉等との相性も抜群です。

焼く

冷凍 本体 548円 (税込592円) 特別価格
 12個(300g)



26 熟成紅鮭切身

新鮮な紅鮭を使用し、じっくりと時間をかけて、塩水に漬け込みました。

—

冷凍 本体 540円 (税込583円)
 2切(140g)



27 国産若鶏モモ肉

新鮮な国産若鶏モモ肉をお届けします。

—

チルド 本体 350円 (税込378円)
 200g (175円/100g)



28 バナメイエビ

バナメイ種のホワイトエビです。徹底した鮮度管理を行い、エビ本来の甘みをお楽しみいただけます。炒め物やフライ等どうぞ。

解凍

冷凍 本体 350円 (税込378円)
 120g



29 野菜餃子

野菜をたっぷり使用したシンプルな餃子です。

焼く

冷凍 本体 480円 (税込518円)
 12個(216g)



30 骨めき赤魚みりん干し

新鮮な赤魚を手作業で骨抜きし、丸大豆醤油、本みりんを使用したまろやかな味のみりん干しにしました。

焼く

冷凍 本体 435円 (税込470円)
 2枚(240g)



31 信州はちみつ味噌焼肉

栃木県産豚肉と信州みそをベースに国産はちみつをブレンドした、まろやかな味わいの豚味噌焼肉です。

焼く

冷凍 本体 480円 (税込518円)
 200g



32 沖縄県産洗いもすく(ぼん酢付)

風味豊かで歯ごたえが感じられる太もすくです。解凍してから添付のポン酢をつけてそうめん風にしてお召し上がりください。

解凍

冷凍 本体 250円 (税込270円)
 100g



33 銀聖鮭あらほぐし

鮭の旨味と素材の良さを充分に味わっていただけるよう、着色料は使用せず鮭本来の色、味をいかして調味した鮭フレークです。

解凍

冷凍 本体 240円 (税込259円)
 60g



34 黒ふた黒ごまにんにく味噌

鹿児島県特産の黒ふた味噌を、黒ごまと国産のにんにくでアレンジしました。ご飯のお供やおにぎりの具としておすすめです。

そのまま

チルド 本体 230円 (税込248円)
 60g



35 ふっくらだし巻玉子

国産のたまごを使い、かつお節と昆布のだしをいかして幾重にも巻き上げただし巻玉子です。

そのまま

チルド 本体 240円 (税込259円)
 1本



36 コロコロチキンチーズ味

国産鶏を使用した、チーズ入りの一口サイズチキンです。お子様のおやつに、大人のおつまみに、お弁当に大活躍。

レンジ

冷凍 本体 390円 (税込421円)
 170g

4

目

Aコース

5月16日(月)

Bコース

5月17日(火)

③ 栃木県産ポークハンバーグを使って

和風ハンバーグ丼

材料(2人分)

栃木県産ポークハンバーグ
..... 2個(240g)
しょうゆ・酒・みりん..... 各大さじ1
砂糖..... 小さじ1
しょうが(すりおろす)..... 小さじ1/2
にんにく(すりおろす)..... 小さじ1/2
油..... 小さじ1
ご飯..... 丼2杯分
目玉焼き..... 2個
万能ねぎ(小口切り)..... 少々

作り方

- ① フライパンに油を熱し、解凍したハンバーグを入れて両面しっかり焼き、火を通す。
- ② 余分な油をキッチンペーパーで拭き取って、混ぜ合わせたAを入れて煮絡める。
- ③ 丼にご飯を盛り、②、目玉焼きをのせて万能ねぎを散らす。



1人分あたり
カロリー 772kcal
塩分 2.2g



37 かれいゆず塩麹漬

米本来の甘みを活かして酸化した塩麹に京都伏見の清酒粕、国産のゆず果汁を加えやさしい甘みとさわやかな風味に仕上げました。

焼く

冷凍 本体 620円
2切(140g) (税込670円)

ご注文数量
□



38 こだわりの鯛めしセット

瀬戸内産の新鮮な真鯛と松山あげ、良質な昆布をセットにし、素材にこだわった本格派の商品です。

炊く

冷凍 本体 780円
2合用 (税込842円)

ご注文数量
□



39 栃木県産ポークハンバーグ

栃木県産の豚肉を使用したハンバーグです。たっぷりの肉汁をお楽しみいただけます。

焼く

冷凍 本体 470円
2個(240g) (税込508円)

ご注文数量
□



40 天然ぶり切身

鮮度の良い天然ぶりを切身にしました。

—

冷凍 本体 340円
2切(160g) (税込367円)

ご注文数量
□



41 赤から監修 国産鶏はらみ焼き

国産の鶏はらみを赤から監修の特製のタレで味付けしました。辛さの中にも甘さがある逸品です。おつまみにも。

焼く

冷凍 本体 480円
170g (税込518円)

ご注文数量
□



42 生姜の香る豚肉の醤油たれ焼き

国産豚肩肉のたれ漬商品です。醤油ベースのたれに生姜を加え、さっぱりとした味わいに仕上げました。

炒める

冷凍 本体 426円
200g (税込460円)

ご注文数量
□



43 フライパンで海鮮焼き小籠包

ぷりぷりのエビとホタテとイカが詰まったジューシーで本格的な小籠包です。カリッとした香ばしい食感をお楽しみください。

焼く

冷凍 本体 490円
12個(240g) (税込529円)

ご注文数量
□



44 するめいかリング

国産するめいかを使用し、いかリングにしました。揚げ物、焼き物、煮物等様々な用途にお使いいただけます。

—

冷凍 本体 330円
100g (税込356円)

ご注文数量
□



45 つかいきりナポリタン

トマトのやさしい酸味と玉ねぎの甘みをいかした、彩りの良いナポリタンです。

湯せん

冷凍 本体 210円
160g (税込227円)

ご注文数量
□



46 New 国産鶏の甘だれスティック

ザクとした歯触りとつややかな感じが食欲をそそります。お子様から大人まで楽しめる甘みなししょうゆたれで、いにも合う形と濃いめの味付けです。

レンジ

冷凍 本体 310円
160g (税込335円)

ご注文数量
□



47 ごぼうサラダ

国産ごぼうと国産人参で作りました。保存料・着色料・化学調味料は使用していません。

そのまま

チルド 本体 220円
140g (税込238円)

ご注文数量
□



48 無塩せきあらびきウインナー

亜硝酸塩などの発色材や保存などの化学合成食品添加物を使用しないで作ったあらびきウインナーです。

茹でる

焼く

チルド 本体 278円
85g (税込300円)

ご注文数量
□

5



Aコース

5月18日(水)

Bコース

5月19日(木)

④⑨ 栃木県産豚肉切り落とし(カタ) を使って

レンジで時短しょうが焼き

材料(2人分)

栃木県産豚肉切り落とし(カタ)

200g

片栗粉.....適量

玉ねぎ(薄切り).....1/2個

しょうゆ.....大さじ2

みりん・酒.....各大さじ1

砂糖.....小さじ2

しょうが(すりおろす).....小さじ2

油.....大さじ1/2

作り方

① 豚肉に片栗粉を薄くまぶす。

② 耐熱容器に玉ねぎを広げ、その上に①を広げてのせ、混ぜ合わせたAを回しかけ、ふんわりとラップをする。

③ 電子レンジ(500W)で4分加熱し、一旦取り出して全体をひと混ぜし、再び電子レンジ(500W)で2分加熱する。



1人分あたり
カロリー 341kcal
塩分 2.7g



49 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)
消費期限: 宅配日より約2日

栃木県産豚肉を使い勝手の良い切り落としにしました。

チルド 本体 410円 (税込443円)
200g (205円/100g)



50 金華いわし味酥干

脂ののった金華いわしを伝統の製法で味酥干に仕上げました。

冷凍 本体 490円 (税込529円)
4枚



51 いかたっぶりサーモン丼

サーモンたたき身とイカの大きな身の粒を使用しています。

冷凍 本体 398円 (税込430円)
180g(たたき身×2、タレ20g×2)



52 ピチットさばフィーレ

ピチットシート加工により、魚の旨みを凝縮させたさばフィーレです。

冷凍 本体 470円 (税込508円)
2枚(200g)



53 国産鶏のももミンチ

ジュシーでコクのある鶏もも肉は、そぼろあんやハンバーグ、ロールキャベツ等様々なお料理に重宝します。

冷凍 本体 350円 (税込378円)
400g (87円/100g)



54 子持ちアサバカレイ切身

卵が比較的大きい種類のカレイですので身も卵も存分に楽しんでいただけます。

冷凍 本体 435円 (税込470円)
2切(200g)



55 直火焼き焼鳥丼の具

国産若鶏の肩小肉を一口大にカットし、直火焼きで焼き上げ甘口の醤油だれに漬込みました。

冷凍 本体 480円 (税込518円)
200g



56 国産とちお揚げ

1枚1枚手揚げで仕上げた大きな油揚げです。焼いていただく他、煮物にもどうぞ。

チルド 本体 270円 (税込292円)
1枚



57 無着色辛子めんたいこ

新鮮なタラコそのままの持ち味を、丁寧に引き出しています。ご飯がすすみます!

冷凍 本体 570円 (税込616円)
90g



58 北海道十勝産スイートコーン

北海道十勝産スイートコーンを冷凍にしました。サラダやシチュー、スープなど幅広くご利用いただけます。

冷凍 本体 220円 (税込238円)
200g



59 ふっくら蒸し豆腐和風あんかけ

国産大豆使用の豆腐とたっぷりの野菜を使いふっくらと仕上げた蒸し豆腐に、和風あんをセットしました。

冷凍 本体 320円 (税込346円)
190g



60 はるさめの炒め物(鶏ひき肉・野菜入り)

鶏ひき肉と野菜を使い、素材の旨みと彩りにこだわったはるさめの炒め物です。

冷凍 本体 580円 (税込626円)
180g×2パック

6



Aコース

5月23日(月)

Bコース

5月24日(火)

⑥ 栃木県産豚バラうす切り を使って

豚しゃぶのピリ辛香味だれ

材料(2人分)

栃木県産豚バラうす切り …… 200g
 豆苗(4等分) …… 1/2袋
 新玉ねぎ(薄切り) …… 1/4個
 長ねぎ(みじん切り) …… 1/2本
 しょうゆ・酢・ごま油・白ごま …… 各大さじ1
 砂糖 …… 大さじ1/2
 オイスターソース …… 小さじ1
 にんにく(すりおろす) …… 小さじ1
 しょうが(すりおろす) …… 小さじ1
 ラー油 …… 適量

作り方

- ① 豚肉は解凍して長さを3等分にし、熱湯で茹でてしっかりと水気を拭き取る。豆苗はサッと茹でて水にさらし、水気を切る。玉ねぎは水にさらして水気を切る。
- ② 器に、豆苗をしき、豚肉と玉ねぎのをせ、混ぜ合わせたAをかける。



1人分あたり
 カロリー 603kcal
 塩分 1.9g



61 栃木県産
 豚バラうす切り

冷凍 本体 460円
 200g (税込497円)



62 本格四川
 麻婆ソース

常温 本体 270円
 220g (税込292円)



63 メバチまぐろ
 切り落とし

冷凍 本体 550円
 120g (税込594円)



64 国産あじ刺身

冷凍 本体 550円
 90g (税込594円)



65 シマホッケ
 ふくら干し

冷凍 本体 340円
 2枚(200g) (税込367円)



66 水沢風細うどん
 (栃木県産小麦粉使用)つゆ付

チルド 本体 300円
 2人用 (税込324円)



67 こだわりの
 えび天ぷら

冷凍 本体 440円
 2尾 (税込475円)



68 小田原龍清の
 豆かま(紅)

チルド 本体 290円
 120g (税込313円)



69 やりいか柔らか煮

冷凍 本体 460円
 150g (税込497円)



70 串なし焼鳥セット

冷凍 本体 440円
 200g (税込475円)



71 さんま黒酢煮

冷凍 本体 680円
 150g (税込734円)



72 スパイシー
 チョリソー

チルド 本体 528円
 150g (税込570円)

7



Aコース

5月25日(水)

Bコース

5月26日(木)

③栃木県産豚小間肉(モモ)を使って

キャベツたっぷりトンペい焼き

材料(2人分)

栃木県産豚小間肉(モモ) …… 200g
 キャベツ(千切り) …… 1/4個
 塩・こしょう …… 少々
 油 …… 適量
 卵(溶く) …… 3個
 A 牛乳・マヨネーズ …… 各大さじ2
 塩・こしょう …… 少々
 ピザ用チーズ …… 30g
 お好み焼きソース …… 適量
 マヨネーズ …… 適量
 万能ねぎ(小口切り) …… 適量

作り方

- ① フライパンに油を熱し、豚肉を入れて炒め、色が変わったらキャベツ、塩・こしょうを加えて更に炒める。キャベツがしんなりしてきたら一旦取り出す。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、①のフライパンに流し入れ、菜箸を使って全体を大きく混ぜ、半熟のうちにピザ用チーズをのせる。
- ③ ②に①のをせて包み、器に盛り付け、お好み焼きソースとマヨネーズをかけ、万能ねぎを散らす。



1人分あたり
 カロリー 508kcal
 塩分 2.0g



栃木県産豚の小間肉をお届けします。

73 栃木県産豚小間肉(モモ)
 消費期限: 宅配日より約2日
 チルド 本体 398円 (税込430円)
 200g (199円/100g)



脂のりの良い赤魚を塩のみで干し上げ、食べやすいフィーレ加工にしました。

74 赤魚フィーレ
 冷凍 本体 320円 (税込346円)
 1枚(180g)



宮城県蔵王産のミルクのkokとかにの濃厚な旨味が味わえるクリームコロッケです。

75 宮城県蔵王産ミルクのクリームコロッケ蟹
 冷凍 本体 540円 (税込583円)
 4個(300g)



白身魚に生パン粉を均等にまぶし、サクッと食感の良いフライに仕上げました。素材の持ち味を活かしたフライです。

76 サクサク衣がおいしい白身魚フライ
 冷凍 本体 210円 (税込227円)
 2枚(120g)



京風白みそをベースに爽やかなレモンの風味を加えた調味味噌に、カラスガレイを漬け込みました。

77 カラスガレイ 香味西京漬
 冷凍 本体 450円 (税込486円)
 2切(140g)



魚介類(スルメイカ、有頭殻付きエビ、ムール貝)を特製のパエリアの素とセットにしました。フライパンや炊飯器で簡単にパエリアが作れます。

78 簡単パエリアセット
 冷凍 本体 670円 (税込724円)
 230g



タイの屋台で大人気のガバオライスです。甘辛く味付した鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそります。

79 ガバオ丼の具
 冷凍 本体 530円 (税込572円)
 100g x 2パック



塩と白ごまで味付けしたご飯に、3種のナムルと牛焼肉を具材にした韓国風の太巻きです。

80 韓国風太巻 牛肉入チムルキンパ
 冷凍 本体 890円 (税込961円)
 8切(300g)



豚肉ベースのあんに、五目目の野菜をバランス良く配合しました。肉と野菜の旨味が味わえます。

81 New 五目目野菜の肉焼売
 冷凍 本体 360円 (税込389円)
 6個(132g)



じゃがいも、かぼちゃ、カットウインナーの具材とバター風味のタレを合わせたオムレツの素です。

82 オムレツの素
 冷凍 本体 340円 (税込367円)
 120g



中華風に味付けしたスープに春雨を加えました。

83 中華風スープの素
 冷凍 本体 310円 (税込335円)
 170g



具材にれんこんを使用した、一口タイプのちぎり揚げです。れんこんの食感と、一味唐辛子が活きています。

84 New 長崎蒲鉾 おつまみれんこん
 チルド 本体 278円 (税込300円)
 110g

8

目

Aコース

5月30日(月)

Bコース

5月31日(火)

㊤とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)を使って

漬け込みで簡単!スタミナプルコギ

材料(2人分)

とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ) 200g
 玉ねぎ(薄切り) 1/2個
 にんじん(千切り) 1/3本
 しょうゆ 大さじ1と1/2
 砂糖・酒・ごま油 各大さじ1
 ① オイスターソース 小さじ2
 豆板醤・片栗粉 各小さじ1/2
 にんにく(すりおろす) ... 小さじ1/2
 ニラ(4cm幅) 1/2束
 油 適量
 白ごま 適量

作り方

- ① ビニール袋に、解凍した牛肉と玉ねぎ、にんじん、①を入れてしっかりと揉みこむ。
- ② フライパンに油を熱し、①を入れて炒める。肉の全体に火が通ったら、最後にニラを加えて炒める。
- ③ 器に盛り付け、仕上げに白ごまを振る。

時間がある時に漬け込んでおけば、あとは焼くだけ♪



1人分あたり
 カロリー 393kcal
 塩分 3.4g



85 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)

品の良い味わいが自慢の栃木県ブランド牛です。

冷凍 本体 1,220円
 200g (610円/100g) (税込1,318円)



86 ささみのサクサク揚げ

国産若鶏のささみを、にんにくをベースに味付けをし、カリッとした衣で仕上げました。

冷凍 本体 338円
 150g (税込365円)



87 するめいか一夜干し

国産のするめいかを薄塩味で軽く干し上げることでいかの甘みを引き出しました。

冷凍 本体 390円
 1枚(130g) (税込421円)



88 栃木県産豚ロースうす切り

栃木県産の豚ロースをうす切りにしてお届けします。豚しゃぶ等にもどうぞ。

冷凍 本体 490円
 200g (245円/100g) (税込529円)



89 おさかなつくね(タレ付)

国産のアジに国産のスケソウすり身・鶏肉・野菜を入れてつくねにしました。

冷凍 本体 360円
 6個(190g) (税込389円)



90 漁師のごちそうかつおめしの素

焼津港で水揚げされたかつおを使用しています。ほかに香る燻しの風味とかつおの旨みが引き立つ混ぜご飯です。

常温 本体 350円
 100g (2合用) (税込378円)



91 牛肉のごま生姜焼き

牛肉に生姜やごまを加えたしょう油ベースのタレを合わせました。

冷凍 本体 680円
 160g (税込734円)



92 萬菜豆腐

豆腐のもつ良さをいかし、れんこん・人参・ねぎ等の野菜類と、魚肉のすり身等を合わせ仕上げました。

冷凍 本体 500円
 4個(320g) (税込540円)



93 味噌ラーメン(国産小麦粉使用)

国産小麦粉を使用した麺に、にんにく・生姜が香り、帆立の旨みが隠し味のスープが付いた味噌ラーメンです。

常温 本体 310円
 2人用 (税込335円)



94 九州産ほうれん草

九州産のほうれん草を急速凍結しました。パパッと使える便利なバラ凍結です。

冷凍 本体 280円
 200g (税込302円)



95 半熟煮たまご

黄身までやわらかな煮たまごです。おつまみや麺のトッピングに。

チルド 本体 180円
 2個 (税込194円)



96 野菜春巻

新鮮な野菜をふんだんに使用しました。野菜の旨みを存分にお楽しみください。

冷凍 本体 358円
 4個(160g) (税込387円)

選べる 食卓宅配便

1回あたり12品の中から、好きな食材を
ご自由にお選びいただける、
セレクトタイプのコースです。



好きなもの
を選べるから
とっても便利!!

**ご注意
ください!!**

1ヶ月最大8回の宅配となります。
1ヶ月合計で**24品以上**または、
11,200円以上お選びください。
(税込12,096円)

もし…
選り忘れちゃった
ときは…



ご注文商品が合計24品または11,200円に満たない場合は、
不足分の商品数をおすすめ食材 **1** から **24** を、順を追って充当いたします。

例)

ご注文商品数**22品**で、
9,500円の場合

$$\begin{array}{c} \text{ご注文商品} \\ \text{22品} \\ \text{9,500円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{1} \\ \text{1品} \\ \text{900円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{2} \\ \text{1品} \\ \text{800円} \end{array} = \begin{array}{c} \text{合計} \\ \text{24品} \\ \text{11,200円} \\ \text{(税抜)} \end{array}$$

※不足分の商品については対象商品の宅配日にお届けさせていただきます。

既におすすめ食材をご注文されている場合は、ご注文いただいたおすすめ食材以外で順を追って
充当いたします。

例)

既におすすめ食材 **1**、**2**
をご注文いただいている場合

$$\begin{array}{c} \text{ご注文商品} \\ \text{22品} \\ \text{10,500円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{3} \\ \text{1品} \\ \text{900円} \end{array} = \begin{array}{c} \text{合計} \\ \text{23品} \\ \text{11,400円} \\ \text{(税抜)} \end{array}$$

23品でも
11,200円以上
なら(税抜)
OK!

価格

ご注文いただいた商品の単価を合計した
金額が当月のご利用価格となります。

ご注文の合計が
24品以上または

11,200円以上(税込12,096円)
になるように、よく確認してね。

選ぶのが大変… という方には…

選らなくても
厳選食材が幅広くから
ラクチン!!



おすすめセレクト

おすすめマーク **1** ~ **24** のついた商品(合計24品)です。
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

今月のおすすめセレクト(24品)

価格

12,000円 税抜
(税込12,962円)

選べる食卓宅配便 は、**自動継続制**のコースです。

1度お申し込みいただければ、翌月から毎月お届けいたします。



選べる食卓宅配便
ご注文書

2022年
5月

ご氏名

ご住所

TEL

締切日

Aコース 4月13日(水)
Bコース 4月14日(木)

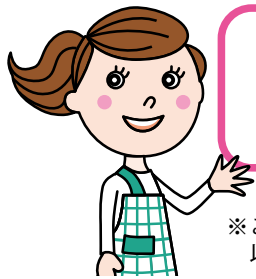
ご注文方法

●おすすめセレクトを注文する場合は、注文するに○をつけてください。
●おすすめセレクトを注文しない場合は、以下商品よりお選びください。
※おすすめセレクトは単品の合計金額となっておりますので、税込価格がずれる場合がございます。ご了承ください。

おすすめセレクト 24品 12,000円 (税込12,962円)

注文する

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	コード
1回目 Aコース 5月6日(金) Bコース 5月7日(土)	1	① ビビンバチャーハンセット	200g	冷凍	548円 (税込592円)	□	9101
	2	② さばのガーリックペッパー煮	140g(65g×2切・タレ10g)	冷凍	360円 (税込389円)	□	9102
	3	③ 栃木県産豚ロース角切り(カレー・シチュー用)	200g(245円/100g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	9103
	4	直火焼カレールー(中辛)	170g	常温	340円 (税込367円)	□	9104
	5	焼津海鮮組 かつお刺身	100g	冷凍	310円 (税込335円)	□	9105
	6	シーフードミックス(いか・ほたて・むきえび)	200g	冷凍	580円 (税込626円)	□	9106
	7	みつせ鶏手羽元開き	420g	冷凍	450円 (税込486円)	□	9107
	8	だだ茶豆と豆腐の落とし揚げ焼き	200g	冷凍	490円 (税込529円)	□	9108
	9	チーズグラタン	200g	冷凍	290円 (税込313円)	□	9109
	10	えびとサーモンのアボカドサラダ	250g	冷凍	819円 (税込885円)	□	9110
	11	焼肉ピラフ(ピリ辛)	250g	冷凍	440円 (税込475円)	□	9111
	12	サバみりん干し	2切(140g)	冷凍	500円 (税込540円)	□	9112
2回目 Aコース 5月9日(月) Bコース 5月10日(火)	13	④ 栃木県産豚バラうす切り	200g(230円/100g)	冷凍	460円 (税込497円)	□	9201
	14	⑤ むきえびのチリソース(大)(甘口)	200g	冷凍	590円 (税込637円)	□	9202
	15	⑥ メカジキ味醂漬(にんにく風味)	2切(140g)	冷凍	460円 (税込497円)	□	9203
	16	縞ほっけ一夜干し	1枚	冷凍	435円 (税込470円)	□	9204
	17	さんま塩糀漬	2尾	冷凍	528円 (税込570円)	□	9205
	18	ひとくちにら餃子	12個(108g)	冷凍	340円 (税込367円)	□	9206
	19	銀ひらすとろみ漬	2切(160g)	冷凍	480円 (税込518円)	□	9207
	20	国産本格キムチ	200g	チルド	220円 (税込238円)	□	9208
	21	マカロニサラダ	150g	チルド	310円 (税込335円)	□	9209
	22	ハッシュポテト	4個(160g)	冷凍	330円 (税込356円)	□	9210
	23	雑穀入りミネストローネ	80g	冷凍	300円 (税込324円)	□	9211
	24	北海道帆立グラタン	2個(200g)	冷凍	350円 (税込378円)	□	9212
3回目 Aコース 5月11日(水) Bコース 5月12日(木)	25	⑦ パッピーまんじゅう	12個(300g)	冷凍	548円 (税込592円)	□	9301
	26	⑧ 熟成紅鮭切身	2切(140g)	冷凍	540円 (税込583円)	□	9302
	27	⑨ 国産若鶏モモ肉	200g(175円/100g)	チルド	350円 (税込378円)	□	9303
	28	バナメイエビ	120g	冷凍	350円 (税込378円)	□	9304
	29	野菜餃子	12個(216g)	冷凍	480円 (税込518円)	□	9305
	30	骨めき赤魚みりん干し	2枚(240g)	冷凍	435円 (税込470円)	□	9306
	31	信州はちみつ味噌焼肉	200g	冷凍	480円 (税込518円)	□	9307
	32	沖縄県産洗いもずく(ぽん酢付)	100g	冷凍	250円 (税込270円)	□	9308
	33	銀聖鮭あらぼぐし	60g	冷凍	240円 (税込259円)	□	9309
	34	黒ぶた黒ごまにんにく味噌	60g	チルド	230円 (税込248円)	□	9310
	35	ふっくらだし巻玉子	1本	チルド	240円 (税込259円)	□	9311
	36	コロコロチキンチーズ味	170g	冷凍	390円 (税込421円)	□	9312
4回目 Aコース 5月16日(月) Bコース 5月17日(火)	37	⑩ かれいゆず塩麹漬	2切(140g)	冷凍	620円 (税込670円)	□	9401
	38	⑪ こだわりの鯛めしセット	2合用	冷凍	780円 (税込842円)	□	9402
	39	⑫ 栃木県産ポークハンバーグ	2個(240g)	冷凍	470円 (税込508円)	□	9403
	40	天然ぶり切身	2切(160g)	冷凍	340円 (税込367円)	□	9404
	41	赤から監修 国産鶏はらみ焼き	170g	冷凍	480円 (税込518円)	□	9405
	42	生姜の香る豚肉の醤油たれ焼き	200g	冷凍	426円 (税込460円)	□	9406
	43	フライパンで海鮮焼き小龍包	12個(240g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	9407
	44	するめいかリング	100g	冷凍	330円 (税込356円)	□	9408
	45	つかいきりナポリタン	160g	冷凍	210円 (税込227円)	□	9409
	46	国産鶏の甘だれスティック	160g	冷凍	310円 (税込335円)	□	9410
	47	ごぼうサラダ	140g	チルド	220円 (税込238円)	□	9411
	48	無塩せきあらびきウィンナー	85g	チルド	278円 (税込300円)	□	9412



※合計**24品以上**、または**11,200^{税抜}円以上**に
(税込12,096円)
なっているか、十分にご確認ください。

※ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する
以外は、一切使用しません。

合計

品名
税抜
円
税込
円

品名
税抜
円
税込
円

キリッ

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	コード
5回目 Aコース 5月18日(水) Bコース 5月19日(木)	49	13 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)	200g(205円/100g)	チルド	410円 (税込443円)	□	9501
	50	14 金華いわし味餅干	4枚	冷凍	490円 (税込529円)	□	9502
	51	15 いかたっぷりサーモン丼	180g(たたき身×2、タレ20g×2)	冷凍	398円 (税込430円)	□	9503
	52	ピチットさばフィーレ	2枚(200g)	冷凍	470円 (税込508円)	□	9504
	53	国産鶏のももミンチ	400g(87円/100g)	冷凍	350円 (税込378円)	□	9505
	54	子持ちアサバカレイ切身	2切(200g)	冷凍	435円 (税込470円)	□	9506
	55	直火焼き焼鳥丼の具	200g	冷凍	480円 (税込518円)	□	9507
	56	国産とちお揚げ	1枚	チルド	270円 (税込292円)	□	9508
	57	無着色辛子めんたいこ	90g	冷凍	570円 (税込616円)	□	9509
	58	北海道十勝産スイートコーン	200g	冷凍	220円 (税込238円)	□	9510
	59	ふっくら蒸し豆腐 和風あんかけ	190g	冷凍	320円 (税込346円)	□	9511
	60	はるさめの炒め物(鶏ひき肉・野菜入り)	180g×2パック	冷凍	580円 (税込626円)	□	9512
6回目 Aコース 5月23日(月) Bコース 5月24日(火)	61	16 栃木県産豚バラうす切り	200g(230円/100g)	冷凍	460円 (税込497円)	□	9601
	62	17 本格四川麻婆ソース	220g	常温	270円 (税込292円)	□	9602
	63	18 メバチまぐろ切り落とし	120g	冷凍	550円 (税込594円)	□	9603
	64	国産あじ刺身	90g	冷凍	550円 (税込594円)	□	9604
	65	シマホッケふっくら干し	2枚(200g)	冷凍	340円 (税込367円)	□	9605
	66	水沢風細うどん(栃木県産小麦粉使用)つゆ付	2人用	チルド	300円 (税込324円)	□	9606
	67	こだわりのえび天ぷら	2尾	冷凍	440円 (税込475円)	□	9607
	68	小田原籠清の豆かま(紅)	120g	チルド	290円 (税込313円)	□	9608
	69	やりいか柔らか煮	150g	冷凍	460円 (税込497円)	□	9609
	70	串なし焼鳥セット	200g	冷凍	440円 (税込475円)	□	9610
	71	さんま黒酢煮	150g	冷凍	680円 (税込734円)	□	9611
	72	スパイシー Chorizo	150g	チルド	528円 (税込570円)	□	9612
7回目 Aコース 5月25日(水) Bコース 5月26日(木)	73	19 栃木県産豚小間肉(モモ)	200g(199円/100g)	チルド	398円 (税込430円)	□	9701
	74	20 赤魚フィーレ	1枚(180g)	冷凍	320円 (税込346円)	□	9702
	75	21 宮城県蔵王産ミルクのクリームコロッケ蟹	4個(300g)	冷凍	540円 (税込583円)	□	9703
	76	サクサク衣がおいしい白身魚フライ	2枚(120g)	冷凍	210円 (税込227円)	□	9704
	77	カラスガレイ香味西京漬	2切(140g)	冷凍	450円 (税込486円)	□	9705
	78	簡単パエリアセット	230g	冷凍	670円 (税込724円)	□	9706
	79	ガバオ丼の具	100g×2パック	冷凍	530円 (税込572円)	□	9707
	80	韓国風太巻 牛肉入ナムルキンパ	8切(300g)	冷凍	890円 (税込961円)	□	9708
	81	五品目野菜の肉焼売	6個(132g)	冷凍	360円 (税込389円)	□	9709
	82	オムレツの素	120g	冷凍	340円 (税込367円)	□	9710
	83	中華風スープの素	170g	冷凍	310円 (税込335円)	□	9711
	84	長崎蒲鉾・おつまみれんこん	110g	チルド	278円 (税込300円)	□	9712
8回目 Aコース 5月30日(月) Bコース 5月31日(火)	85	22 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)	200g(610円/100g)	冷凍	1,220円 (税込1,318円)	□	9801
	86	23 ささみのサクサク揚げ	150g	冷凍	338円 (税込365円)	□	9802
	87	24 するめいか一夜干し	1枚(130g)	冷凍	390円 (税込421円)	□	9803
	88	栃木県産豚ロースうす切り	200g(245円/100g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	9804
	89	おさかなつくね(タレ付)	6個(190g)	冷凍	360円 (税込389円)	□	9805
	90	漁師のごちそうかつおめしの素	100g(2合用)	常温	350円 (税込378円)	□	9806
	91	牛肉のごま生姜焼き	160g	冷凍	680円 (税込734円)	□	9807
	92	萬菜豆腐	4個(320g)	冷凍	500円 (税込540円)	□	9808
	93	味噌ラーメン(国産小麦粉使用)	2人用	常温	310円 (税込335円)	□	9809
	94	九州産ほうれん草	200g	冷凍	280円 (税込302円)	□	9810
	95	半熟煮たまご	2個	チルド	180円 (税込194円)	□	9811
	96	野菜春巻	4個(160g)	冷凍	358円 (税込387円)	□	9812

選べる食卓宅配便 アンケート

2022年

5月

お客様からいただいた貴重なご意見は、今後のメニュー作成に反映させていただきますので、是非アンケートのご協力をお願いいたします。
ご記入後、切り離してふれあいさんにお渡してください。



アンケートにご協力頂いたお客様の中から抽選で

国産小麦の
小麦粉づくりの **冷し中華**

1箱
(3人前)
×4袋入

**10名様に
プレゼント**



※プレゼントの内容は、変更となる場合がございますので予めご了承ください。

応募方法: 本アンケート用紙を切り離してふれあいさんにお渡してください。

応募期間: **2022年6月9日(木)まで**(当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。)

※イメージ写真です。

① 今月(5月)の食材はいかがでしたでしょうか。ご意見をお聞かせください。

●良かった商品

1. (理由) _____
2. (理由) _____
3. (理由) _____

●良くなかった商品

1. (理由) _____
2. (理由) _____
3. (理由) _____

② その他JAふれあい食材についてお気づきの点やご意見・ご質問がありましたらご記入ください。

住所 〒 _____ 市・郡 _____ 町 _____	電話番号 () _____	氏名 _____
ご注文内容 (○をお付けください) おすすめセレクト ・ 個別に選択	食事をされる方 (○をお付けください・複数回答可) 10歳未満・10歳代・20歳代・30歳代・40歳代 50歳代・60歳代・70歳代・80歳代・90歳代以上	JA名 _____

ご協力ありがとうございました。

ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する以外は、使用しません。
また、ご承諾いただいた範囲内において、アンケートの一部を誌面でご紹介させていただく場合があります。

お申し込み、お問い合わせは各食材センターへ

那須町・那須塩原市・大田原市
◆ **なすの食材センター**
(JAなすの)
☎ 0287-63-2524

宇都宮市・上三川町・下野市(旧南河内町)
◆ **宇都宮食材センター**
(JAうつのみや)
☎ 028-613-4122
☎ 0800-800-4595

日光市・鹿沼市・栃木市(旧西方町)
◆ **かみつが食材センター**(JAかみつが)
☎ 0289-60-2911 ☎ 0800-800-4592

那須烏山市・那珂川町
矢板市・塩谷町・さくら市・高根沢町
◆ **さくら食材センター**
(JAなす南・JAしおのや)
☎ 028-681-5040
☎ 0800-800-4594

栃木市(旧栃木市・旧大平町・旧藤岡町・旧都賀町・旧岩舟町)
下野市(旧国分寺町・旧石橋町)
壬生町・小山市・野木町
◆ **県南食材センター**
(JAしもつけ・JAおやま)
☎ 0285-30-5660
☎ 0800-800-4590

真岡市・益子町・市貝町・茂木町・芳賀町
◆ **はが野食材センター**
(JAはが野)
☎ 0285-70-1266
☎ 0800-800-4593

佐野市・足利市
◆ **県南食材センター(安足)**
(JA佐野・JA足利)
☎ 0283-27-1328
☎ 0800-800-4591

各センターが不在の場合は

JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

までご連絡ください。



JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

0120-915-201

受付時間 月曜～金曜 8:40～17:00

土曜・日曜・祝日はご利用できません

乱丁・落丁の場合はおとりかえいたします。

全農

日ごろのご愛顧に
感謝を込めて。
今年は**熊本県産**
みかん!

卓球日本代表
石川佳純(全農所属)

ふれあい キャンペーン

キャンペーン期間

令和4年 **5月1日** 日～**7月21日** 木

応募締切

令和4年 **7月21日** 木

熊本県産の極早生みかん
「**肥のあかり**」が

全国・抽選で

300名様に
当たる!

熊本県産
みかん(肥のあかり) [3.5kg]



W
チャンス!

抽選に外れた方の中から
さらに**1,000** **全国で**
名様に

エコーブ 簡単和風だし旨!
だしパック 128g
(8g×16袋)
プレゼント!

かつお節・さば節・昆布をバランスよく配合した
素材の旨味が楽しめるだしパックです。
様々なお料理にご使用いただけます。



応募方法

下記の応募用紙に必要事項(郵便番号・住所・JA名・氏名・年齢・性別・電話番号)を記入のうえ、お近くのJA食材センターまたは、ふれあいさんへお渡しください。

当選者発表

当選者の発表は、商品のお届けをもって発表にかえさせていただきます。

商品のお届け:9月下旬以降で予定しています。生育状況・天候等の事情により、お届け日や商品が変更になる可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

当選の時点で食材会員を退会されている方は無効とし、
応募は1人期間中1回限りとさせていただきます。

キリトリ線 ✂

JA食材宅配 ふれあいキャンペーン 応募用紙

ご住所 〒□□□-□□□□

都道府県

市区郡

JA名

フリガナ

ご氏名

年齢

歳

性別

男・女

お電話番号

—

—