

安全安心な食材で健康家族を応援

選べる食卓

宅配便

2023年
1月号

1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：12月9日(金)

■ Bコース：12月10日(土)

おうちで
本格
中華



⑦ 赤坂璃宮監修 麻婆ソース

国産の鶏ムネ肉のミンチ入り味噌ベースの味に豆板醤などの調味料を加えた深みとコクのある麻婆ソースに仕上げました。

冷凍 150g

煮る

350円
(税込378円)



JAふれあい食材



2023年もよろしくお願ひいたします。

本年も安心・安全で新鮮な食材をお届けいたします。
引き続きご愛顧くださいますよう、よろしくお願ひ申し上げます。



JAなす南・JAしおのやエリアを
担当しています。



さくら食材センター

JAなすのエリアを担当しています。



なすの食材センター

JAうつのみやエリアを
担当しています。



宇都宮食材センター

JAはが野エリアを
担当しています。



はが野食材センター

JAかみつがエリアを
担当しています。



かみつが食材センター

商品仕入・メニュー作成・
企画全般を行っています。



JA全農 東日本生活事業所
栃木推進課スタッフ

JA佐野・JA足利エリアを
担当しています。



県南食材センター
(安足出張所)

JAしもつけ・JAおやまエリアを
担当しています。



県南食材センター

皆様にとって幸多き年になりますように。 JAふれあい食材 スタッフ一同



2023年
1月号

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

12,020円^{税抜}
(税込12,980円)

1回目



① 銀ひらす梅みそ漬

本体 500円
2切(160g)
(税込540円)



② 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)

本体 450円
200g
(225円/100g)
(税込486円)



③ 宇都宮焼そば

本体 410円
2人用
(税込443円)



⑬ フライパンで海鮮焼き小籠包

本体 530円
12個(240g)
(税込572円)



⑭ 礼文島産真ほっけ開き

本体 530円
1枚(250g)
(税込572円)



⑮ 国産若鶏モモ肉

本体 350円
200g
(175円/100g)
(税込378円)

2回目



⑤ 栃木県産豚ローススライス

本体 580円
200g
(290円/100g)
(税込626円)



⑥ 子持ちからふとししゃも

本体 400円
180g
(税込432円)



⑦ バターチキンカレー(鶏モモ肉使用)

本体 450円
180g
(税込486円)



⑦ 国産豚バラ肉の焼肉丼用

本体 528円
200g
(税込570円)



⑧ チーズインハンバーグ(栃木県産牛豚使用)

本体 850円
2個(360g)
(税込918円)



⑨ つかいきりナポリタン

本体 210円
160g
(税込227円)

4回目



④ 北海道産さんま開き(有頭)

本体 460円
2枚
(税込497円)



⑤ 味噌ラーメン(栃木県産小麦粉使用)

本体 320円
2人用
(税込346円)



⑤ 焼豚スライス(栃木県産豚ロース使用)

本体 440円
100g
(税込475円)



⑥ 栃木県産豚バラうす切り

本体 620円
200g
(310円/100g)
(税込670円)



⑥ 寒鯖一夜干し

本体 440円
1枚
(税込475円)



⑥ あじわい餃子

本体 440円
12個(240g)
(税込475円)

6回目



⑦ 栃木県産豚小間肉(モモ)

本体 440円
200g
(220円/100g)
(税込475円)



⑦ 国産鶏のももミンチ

本体 350円
400g
(87円/100g)
(税込378円)



⑦ 一本釣りのきはだまぐろ

本体 650円
120g
(税込702円)



⑧ とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)

本体 1,102円
200g
(551円/100g)
(税込1,190円)



⑧ きはだまぐろ腹身ステーキ用

本体 580円
2切(200g)
(税込626円)



⑧ たこの唐揚げ

本体 390円
120g
(税込421円)

7回目

8回目

1



Aコース

1月6日(金)

Bコース

1月7日(土)

② 栃木県産豚肉切り落とし(カタ) を使って

豚小間のリチーズ焼き

材料(2人分)

栃木県産豚肉切り落とし(カタ).....200g
 酒・しょうゆ・片栗粉.....各小さじ2
 塩・黒こしょう.....少々
 ピザ用チーズ.....30g
 焼きのり.....全形1枚
 ごま油.....適量

作り方

- ① ボウルに豚肉を入れてAを加え、しっかりと混ぜる。
- ② ①にピザ用チーズと小さくちぎった焼きのりを加えてざっくりと混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにごま油を熱し、②を8～10等分になるように丸めて潰し隙間を空けて並べる。
- ④ 焼き色がついたらひっくり返し、蓋をして弱めの中火で3～4分程焼き、火を通して器に盛り付ける。



1人分あたり
 カロリー 326kcal
 塩分 1.9g



1 銀ひらす梅みそ漬

西京味噌に梅肉・しそ・梅酢を乾燥させて粉末状にしたものを加えて、銀ひらすを漬け込みました。

焼く

冷凍 本体 500円
 2切(160g) (税込540円)



2 栃木県産豚肉切り落とし(カタ)

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 450円
 200g (税込486円)
 (225円/100g)



3 宇都宮焼そば

栃木県産小麦粉「タマイズミ」を使用しました。しっかりとしたもちもちの極太麺です。

炒める

チルド 本体 410円
 2人用 (税込443円)



4 追いだれて仕上げるみつせ鶏のじゅうじゅう焼き(甘辛味噌)

みつせ鶏のもも・むねのスライス肉と仕上げ用の追いだれをセットしました。たれには甘辛の風味が残り、みその香ばしい香りが食欲をそそります。

炒める

冷凍 本体 435円
 170g (税込470円)



5 骨とり太刀魚の和風唐揚げ

骨を取り除いた太刀魚に、醤油ベースの味付けを施し、唐揚げ粉をまぶしました。

揚げる

冷凍 本体 460円
 150g (税込497円)



6 するめいか一夜干し

国産のするめいかを薄い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)



7 赤坂璃宮監修 麻婆ソース

国産の鶏ムネ肉のミンチ入り味噌ベースの味に豆板醤などの調味料を加えた深みとコクのある麻婆ソースに仕上げました。

煮る

冷凍 本体 350円
 150g (税込378円)



8 いわし 黒はんぺんフライ

静岡県産の黒はんぺんフライが簡単にできるようなパン粉を付けました。

揚げる

冷凍 本体 430円
 4枚 (税込464円)



9 国産若鶏の和風ミニ生つくね

国産若鶏のムネ肉のミンチに、人参や野沢菜などの野菜とゆず果皮を加えた和風のつくねの素を練り込みました。

焼く

冷凍 本体 278円
 160g (税込300円)



10 白身魚とチーズの磯辺焼き

チーズとおおさのりの風味たっぷりの白身魚の磯辺焼きです。山芋を使用した柔らかな食感が特徴です。

焼く

冷凍 本体 300円
 6個(132g) (税込324円)



11 クリーミーコロッケ コーンポタージュ

北海道産津別町産牛乳と道産とうもろこしを使用したひとくちサイズのクリーミーコロッケです。

レンジ

冷凍 本体 620円
 12個(216g) (税込670円)



12 ひとくち肉団子 teriやきソース

鶏肉・豚肉・玉ねぎを使った肉団子に、しょうゆの旨みとコクのある甘さを活かしたまろやかなteriやきソースを合わせました。

湯せん

冷凍 本体 470円
 200g (100g×2袋) (税込508円)

2



Aコース

1月11日(水)

Bコース

1月12日(木)

⑮国産若鶏モモ肉・⑯北海道産野菜使用ミックスベジタブル を使って

簡単包まないオムライス

材料(2人分)

国産若鶏モモ肉 200g
 北海道産野菜使用ミックスベジタブル... 150g
 ケチャップ 大さじ3
 塩・こしょう 少々
 油 小さじ2
 卵(溶く) 4個
 ① 牛乳 大さじ2
 塩・こしょう 少々
 バター 10g
 ごはん 茶碗2杯分
 パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- ① 鶏肉は2cm角に切る。
- ② フライパンに油を熱し、①を入れて炒める。
- ③ 肉の色が変わってきたら、冷凍のままのミックスベジタブルを加えてさらに炒め、火が通ったらケチャップを入れてよく炒め合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- ④ 別のフライパンにバターの半量を入れて熱し、混ぜ合わせた①の半量を流し込み、手早く菜箸でかき混ぜながら加熱し、ふわふわスクランブルエッグを作る。
- ⑤ 器にごはんを盛り、③の半量、④の半量の順にのせてパセリを散らす。もう一皿分も同様に作る。



1人分あたり
 カロリー 853kcal
 塩分 2.4g



13 フライパンで
海鮮焼き小籠包

ぶりぶ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。

冷凍 本体 530円
 12個(240g) (税込572円)

焼く



14 礼文島産
真ほっけ開き

北海道礼文島にて水揚げされた良質の原
 料を使用しております。余分な水分を取り
 除き魚本来の旨味を引き出しました。

冷凍 本体 530円
 1枚(250g) (税込572円)

焼く



15 国産若鶏モモ肉
消費期限:宅配日より約2日

新鮮な国産若鶏モモ肉をお
 届けします。

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

—



16 北海道産野菜使用
ミックスベジタブル

北海道産のとうもろこし、たまねぎ、
 にんじん、いんげんを使いやすい形
 にカットしてミックスしました。

冷凍 本体 310円
 250g (税込335円)

—



17 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 590円
 2切(140g) (税込637円)

—



18 信州はちみつ味噌焼肉
(栃木県産豚肉使用)

栃木県産の豚肉に信州みそ
 と国産はちみつをブレンド
 したタレを漬け込みました。

冷凍 本体 540円
 200g (税込583円)

焼く



19 だだ茶豆と豆腐の
落とし揚げ焼き

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
 200g (税込529円)

焼く



20 あっさりごぼう
(かつお味)

里のごぼうを繊維の柔らか
 いうちに若採りし、かつお
 味で甘めに仕上げました。

常温 本体 278円
 80g (税込300円)

そのまま



21 New
調理エビ玉
ピーマン

エビと玉子の彩りが鮮やかな
 焼ピーマンです。お米100%
 のめんを使用しています。

冷凍 本体 330円
 180g (税込356円)

レンジ



22 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り感が食欲をそ
 そります。お子様から大人まで楽しめる甘めなし
 うゆたれで、いっしょにもう楽しい味付けです。

冷凍 本体 330円
 160g (税込356円)

レンジ



23 レンジDE
スティックコロッケ

北海道産の男爵いもに国産の牛肉、たまねぎ、風
 味豊かな加熱済みの牛脂等を混ぜ合わせたひと
 くちサイズのスティック型のコロッケです。

冷凍 本体 398円
 8個(160g) (税込430円)

レンジ



24 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。

チルド 本体 250円
 140g (税込270円)

そのまま

3



Aコース

1月13日(金)

Bコース

1月14日(土)

③国産野菜かき揚げ(海老いか)を使って

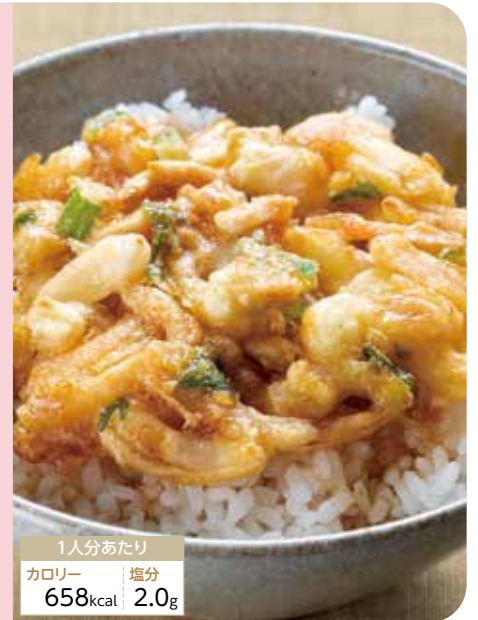
ミニかき揚げ丼

材料(2人分)

国産野菜かき揚げ(海老いか)
..... 2枚(140g)
みりん..... 大さじ4
しょうゆ・砂糖..... 各大さじ1
和風だしの素..... 小さじ1

作り方

① かき揚げは解凍し、トースターで温める。
② 小鍋にAを入れてとろみがつくまで煮立たせる。
③ どんぶりにごはんを盛り、①のをせて②をかける。



1人分あたり
カロリー 658kcal
塩分 2.0g



栃木県産豚ローススライス
消費期限: 宅配日より約2日

チルド 本体 580円
(税込626円)
200g
(290円/100g)



子持ちからぶとししゃも
鮮度の良いししゃもを日本に搬入後、茨城県の大洗町で加工しました。

冷凍 本体 400円
(税込432円)
180g



バターチキンカレー(鶏モモ肉使用)
スパイス香るバターチキンカレーです。約2人分出来上がります。

冷凍 本体 450円
(税込486円)
180g



おうちで簡単 ナンの生地
発酵のいらないナンの生地です。解凍し生地を伸ばすだけで簡単にナンが焼けます。

冷凍 本体 360円
(税込389円)
70g×6個



十和田バラ焼き(豚肉使用)
豚肉を薄くスライスし、十和田バラ焼きゼミナル認定のバラ焼きのタレで味付けしました。

冷凍 本体 435円
(税込470円)
180g



さわらゆず味噌漬
天然ゆず果汁を西京味噌に加えて練り上げた特製だれに、さわらを漬け込みました。

冷凍 本体 528円
(税込570円)
2切(140g)



麺はじめ 讃岐うどん
小麦の挽き方からこだわり、小麦の風味と讃岐うどん独特の「コシ」が特徴です。

冷凍 本体 250円
(税込270円)
200g×2個



新鮮なむきえび・いかと玉ねぎ・にんじん等の野菜をサクッとしたかき揚げに仕上げました。国内工場生産しています。

冷凍 本体 360円
(税込389円)
2枚(140g)



切り昆布(岩手県産一等品使用)
岩手県でとれた一等品の昆布を食やすく刻みました。

チルド 本体 180円
(税込194円)
50g



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 580円
(税込626円)
90g



キャベツ焼売
食感が豊かなざく切りキャベツを使用した焼売です。しっかりと味付け、ごはんのおかずにも。

冷凍 本体 250円
(税込270円)
4個(140g)



まるごと北海道 ポテトサラダさやか
ばれいしょ、人参、玉ねぎ全ての具材が北海道産のポテトサラダです。じゃがいもは色白ですっきりした味わいの「さやか(品種)」を使用。

チルド 本体 310円
(税込335円)
150g

4



Aコース

1月16日(月)

Bコース

1月17日(火)

④国産活あさりを使って

あさりのバターしょうゆ酒蒸し

材料(2人分)

国産活あさり 150g
 酒 大さじ2
 しょうゆ 小さじ1
 バター 10g
 万能ねぎ(小口切り) お好みで

作り方

- ① 鍋に軽く洗って水気を切ったあさりを入れ、酒を振り、蓋をして殻が開くまで中火で加熱する。
- ② あさが開いたら、しょうゆとバターを加えて火を止める。器に盛り付け、お好みで万能ねぎを散らす。



1人分あたり
 カロリー 79kcal
 塩分 2.2g



37 国産豚バラ肉の焼肉丼用

香ばしいタレが特徴の焼肉丼用のタレ漬肉です。

焼く

冷凍 本体 528円
 200g (税込570円)



38 チーズインハンバーグ(栃木県産牛豚使用)

牛豚合挽ハンバーグの中にチーズを入れました。とろ〜りチーズがたまらない美味しさです。

焼く

冷凍 本体 850円
 2個(360g) (税込918円)
 特別価格



39 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)



40 New 群馬県産寒じめちぢみほうれん草

群馬県産のちぢみほうれん草を冷凍しました。

—

冷凍 本体 310円
 150g (税込335円)



41 さわらとろみ漬

生姜を加えた醤油タレにさわらを漬けました。

焼く

冷凍 本体 528円
 2切(140g) (税込570円)



42 栃木県産豚バラしゃぶしゃぶ用

栃木県産の豚バラ肉をしゃぶしゃぶ用の薄切りにしました。

—

冷凍 本体 1,250円
 400g (312g/100g) (税込1,350円)



43 メバチまぐろ切り落とし

鮮度・色目の良いメバチマグロを、刺身用にスライス加工しました。

解凍

冷凍 本体 600円
 120g (税込648円)



44 いかそうめん

岩手の地元前浜で水揚げされたすめいを細切りにしました。甘みもたっぷりです。

解凍

冷凍 本体 490円
 2枚 (税込529円)



45 トッポギ炒め

モチッとした食感の韓国もち(トッポギ)とオリジナルのコチュジャンを使い本格的なトッポギに仕上げました。

湯せん

冷凍 本体 528円
 200g (税込570円)



46 ガバオ丼の具

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。

湯せん

冷凍 本体 528円
 100g×2 (税込570円)



47 かぼちゃのポタージュ

かぼちゃの風味をいかしたスープに仕上げました。

湯せん

冷凍 本体 430円
 200g (税込464円)



48 国産冷凍あさり(北海道産)

冷凍のまま、熱湯に入れてあさり汁や酒蒸し等でどうぞ。

—

冷凍 本体 360円
 150g (税込389円)

5



Aコース

1月18日(水)

Bコース

1月19日(木)

本舗ブランド品
銀座 伴助
GINZA BANSEI
東京 銀座

赤魚フィーレ干し

銀座伴助は、銀座で干物を販売しているメーカーで、店舗では干物の販売の他、2階のレストランで出されている食材の提供も行っております。創業以来、引き継がれてきた秘伝のタレ（魚醤、ホタテエキス）が隠し味で、干物を製造する際の乾燥工程では、「2段階高温熟成法」を採用しており、最初に穏やかな高温を当てることで、干物の表面に膜を作り魚の旨味を凝縮し、さらに冷風で締めて魚の旨味をじっくり熟成させています。世界に向けて日本の伝統食「HIMONO」の魅力を、銀座から発信しています。

今月はその銀座伴助の数あるラインアップの中から、赤魚フィーレ干しをお届けします。世界の食通をうならせた干物の味をご堪能ください。

おすすめのレシピ
13
New
49 北海道産 さんま開き(有頭)

北海道沖で漁獲されたさんまを開き加工して塩のみで乾燥して仕上げました。

冷凍 本体 **460円**
(税込497円)
2枚

ご注文数量

おすすめのレシピ
14
50 味噌ラーメン (栃木県産小麦粉使用)

麺は栃木県産小麦を使用しています。にんにく・生姜が香り、帆立の旨味が隠し味の味噌ラーメンです。

常温 本体 **320円**
(税込346円)
2人用

ご注文数量

おすすめのレシピ
15
New
51 焼豚スライス (栃木県産豚ロース使用)

栃木県産の豚ロースを使用して焼豚にしました。ラーメンのトッピングやおつまみとしてどうぞ。

冷凍 本体 **440円**
(税込475円)
100g

ご注文数量

盛付例
52 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 **190円**
(税込205円)
2個

ご注文数量

調理例
53 銀座伴助 赤魚フィーレ干し

秘伝のタレに漬け込み美味しい味に仕上げました。

焼く

冷凍 本体 **550円**
(税込594円)
1枚(230g)

ご注文数量

調理例
54 八宝菜の素 (栃木県産豚肉使用)

ご用意ください
・白菜……約300g
・水泡き片栗粉……適量

豚肉、えび、人参、いかを旨みの効いたタレで合わせました。

炒める

冷凍 本体 **528円**
(税込570円)
200g

ご注文数量

調理例
55 しそ香る ミートチーズロール

豚肉をベースに相性の良いしそとチーズを混ぜ合わせて巻きました。さっぱりとしていて食欲を誘います。

焼く 揚げる

冷凍 本体 **570円**
(税込616円)
8本(280g)

ご注文数量

盛付例
56 松前漬 (数の子入り)

化学調味料、食品添加物不使用の数の子入った松前漬です。

解凍

冷凍 本体 **480円**
(税込518円)
100g

ご注文数量

忙しい時に便利
New
57 簡単便利! 国産ブリ大根煮

ぶり大根を甘辛タレで煮込みました。湯せんできあがりです。

湯せん

冷凍 本体 **420円**
(税込454円)
180g(ブリ2切・大根2個)

ご注文数量

調理例
New
58 赤魚とごぼうの煮物

赤魚と国産のごぼうの乱切りを一緒に煮付けました。

湯せん

冷凍 本体 **470円**
(税込508円)
170g(赤魚2枚・ごぼう4本)

ご注文数量

調理例
59 照焼煮込みハンバーグ

鶏肉と豚肉を使用したシンプルなハンバーグに、照焼ソースを合わせました。湯せんでお召し上がりいただけます。

湯せん

冷凍 本体 **470円**
(税込508円)
200g(100g×2個)

ご注文数量

調理例
60 チーズグラタン

ゴーダ・ステップン・モッツアレラ・バルメザン・クアトロチーズのとろ〜りクリーミーなチーズグラタンです。

レンジ

冷凍 本体 **300円**
(税込324円)
200g

ご注文数量

6



Aコース

1月23日(月)

Bコース

1月24日(火)

⑥ 栃木県産豚バラうす切り を使って

豚バラ肉と白菜の塩だれ煮

材料(2人分)

栃木県産豚バラうす切り …… 200g
 酒・鶏ガラスープの素 …… 各大さじ1
 塩 …… 少々
 黒こしょう …… 適量
 にんにく(すりおろす) …… 小さじ1
 白菜 …… 400g(1/6株)
 ごま油 …… 適量
 黒こしょう …… 適量

作り方

- ① 豚バラ肉は解凍して食べやすく切り、Aで下味をつけしっかりと揉み込む。
- ② 白菜は葉と芯に分け、それぞれざく切りにする。
- ③ フライパンに白菜の芯を広げ、その上に白菜の葉と豚肉を順にのせる。水大さじ1(分量外)を回しかけて蓋をし、蒸し焼きにする。
- ④ 豚肉と白菜に火が通ったら全体を混ぜ合わせ、器に盛り付け、ごま油を回しかけ、黒こしょうを振る。



ポイント

さっぱりと召し上がりたい方は、ごま油と黒こしょうの代わりに、ポン酢しょうゆでも美味しいです!



1人分あたり
 カロリー 462kcal
 塩分 2.5g



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 620円
 200g (310円/100g)
 (税込670円)



独自製法の「浸透圧低温熱成乾燥」で一夜干しに仕上げました。

冷凍 本体 440円
 1枚 (税込475円)



ひとくちの美味しさにこだわった、味わい深い野菜餃子です。焼き上がりはジュシーに仕上がりに、再加熱でも大変美味しくいただけます。

冷凍 本体 440円
 12個(240g) (税込475円)



トロットとしたマグロの食感とコリッとしたイカの食感がクセになる食材人気の商品です。

冷凍 本体 840円
 100g×2パック (税込907円)



丁寧に骨抜きしてみりん醤油の調味液に漬込み干し上げました。

冷凍 本体 570円
 2枚(180g) (税込616円)



国産豚肩肉を使用し、タレは本醸造醤油と昆布と鰹のだしを効かせ風味豊かな味に仕上げております。

冷凍 本体 450円
 200g (税込486円)



えびをふんだんに使用し、カツにしました。食べごたえのある商品です。

冷凍 本体 490円
 2枚(160g) (税込529円)



さつまいもの甘味が美味しいコロッケです。衣にまぶされた黒ごまと塩味がアクセントとなり、さつまいもの甘味が一層引き立ちます。

冷凍 本体 250円
 2個(110g) (税込270円)



パリパリ食感の国産だいこんを、四国産のゆずでさっぱりと漬込みました。

チルド 本体 210円
 270g (税込227円)



アトランティックサーモンのハラスを、魚醤に漬け込み軽く干しました。

冷凍 本体 580円
 200g (税込626円)



兵庫県で水揚げされた刺身用として使われる大き目の甘えびを唐揚げ用にしました。

冷凍 本体 450円
 130g (税込486円)



ひとくちにカットされた国産鶏むね肉と長ネギを真空パックし、照り焼きのたれとセットしました。

冷凍 本体 450円
 200g (税込486円)

7



Aコース

1月25日(水)

Bコース

1月26日(木)

⑧0三陸早採りわかめを使って

わかめともやしのナムル風

材料(2人分)

三陸早採りわかめ……………20g
 豆もやし……………1袋
 ごま油……………大さじ2
 鶏ガラスープの素……………小さじ1
 にんにく(すりおろす)……………小さじ1/2
 一味唐辛子……………少々
 塩・黒こしょう……………少々
 白ごま……………適量

作り方

- ① わかめは塩抜きして食べやすく切り、水気を拭き取る。豆もやしはサッと茹でて水気をしっかりと切る。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合せ、①を加えて全体を和え、塩・黒こしょうを加えて味を調え、白ごまを振る。



1人分あたり
 カロリー 161kcal
 塩分 1.0g



73 栃木県産豚小間肉(モモ)
 消費期限:宅配日より約2日

栃木県産豚の小間肉をお届けします。

チルド 本体 440円
 200g (税込475円)
 注文数量



74 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。保存しやすいチャック式です。

冷凍 本体 350円
 400g (税込378円)
 注文数量



75 一本釣りのきはだまぐろ

生からすぐにおろし急速凍結して、生まぐろのような艶、モチツとした食感が特徴です。

冷凍 本体 650円
 120g (税込702円)
 (特別価格) 注文数量



76 New 天然ブリフライス

長崎県五島沖で水揚げされた天然ブリをその日のうちにスライス加工しました。

冷凍 本体 390円
 60g (税込421円)
 注文数量



77 天津飯

卵と混ぜて焼くだけの簡単調理で、美味しい天津飯が出来上がります。

冷凍 本体 435円
 142g (税込470円)
 注文数量



78 さばのガーリックペッパー煮

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
 140g (65g × 2切れタレ10g) (税込389円)
 注文数量



79 New 鶏そぼろ信田

鶏そぼろを油揚げで包んだ信田です。様々な調理方法でお召し上がりいただけます。

冷凍 本体 320円
 2個(100g) (税込346円)
 注文数量



80 三陸産早採りわかめ

三陸産のわかめを早い時期に収穫したので茎も柔らかく、サラダなどに最適です。

チルド 本体 269円
 80g (税込291円)
 注文数量



81 中華パリ皮春巻

国産の原料を使用し、XO等の調味料で旨味を加えて味付けしました。パリッとした食感の中華春巻です。

冷凍 本体 490円
 6個(210g) (税込529円)
 注文数量



82 五品目野菜の肉焼売

豚肉ベースのあんに、五品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。

冷凍 本体 390円
 6個(132g) (税込421円)
 注文数量



83 国産豚セット

国産の豚もも肉と、パイン果汁を使用し酸味と甘味、コクのある味わいのタレをセットしました。

冷凍 本体 670円
 250g (税込724円)
 注文数量



84 レンジで簡単エビマヨ

大きなエビをマヨネーズソースで和えました。レンジで簡単に調理が出来、お子様にも大変人気の商品です。

冷凍 本体 900円
 210g(12尾) (税込972円)
 注文数量

8

目

Aコース

1月30日(月)

Bコース

1月31日(火)

⑧とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)を使って

牛肉のトマト煮

材料(2人分)

とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)・・・200g
 塩・こしょう・・・少々
 オリーブオイル・・・適量
 玉ねぎ(薄切り)・・・1個
 しめじ・・・1パック
 にんにく(粗みじん切り)・・・1片
 トマト缶・・・1/2缶
 コンソメキューブ・・・1個
 水・・・200cc
 ローリエ・・・あれば
 ピザ用チーズ・・・50g
 塩・黒こしょう・・・少々
 バジル粉末・・・適量
 イタリアンパセリ・・・お好みで

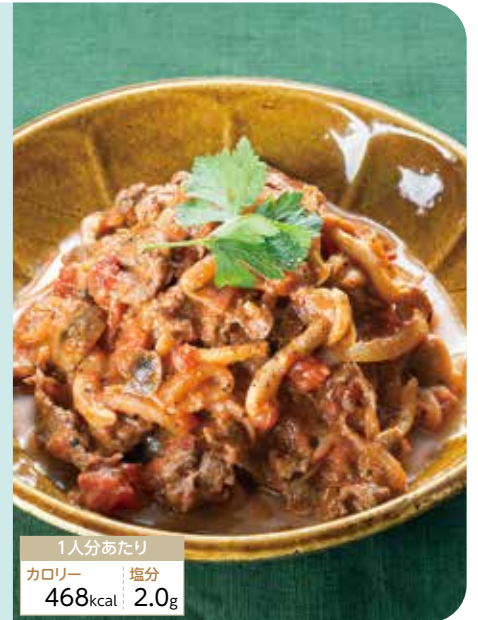
作り方

- ① 牛肉は解凍し、塩・こしょうを振り下味をつけ、しめじは石づきをとってほぐす。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し牛肉を入れて焼き、焼き色がついたら一旦取り出す。
- ③ ②のフライパンに(必要であればオリーブオイルを足す)にんにくを加えて熱し、香りが出たら玉ねぎ、しめじを加えて炒める。
- ④ ③の玉ねぎがしんなりしたら①を加え中火にかけ、沸騰したら弱火にして煮詰め、水分が半分位に減ったら②を戻し入れ再び煮る。
- ⑤ 塩・黒こしょう、バジルで味を調える。ピザ用チーズを加え、蓋をして火を止め余熱でチーズを溶かし、お好みでイタリアンパセリを飾る。



ポイント

仕上げにピザ用チーズを加えることでまろやかな味付けになります♪



1人分あたり
 カロリー 468kcal
 塩分 2.0g



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 1,102円
 200g (551円/100g)
 (税込1,190円)
 特別価格



86 きはだまぐる腹身ステーキ用

まぐろの腹身をステーキ用に食べやすくカットしました。臭みがなく柔らかな食感です。

冷凍 本体 580円
 2切(200g)
 (税込626円)



87 New たこの唐揚げ

柔らかく歯切れが良い新鮮な岩蛸を唐揚げにしました。

冷凍 本体 390円
 120g
 (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 550円
 200g (275円/100g)
 (税込594円)



89 New 銀ひらすのつめたれ漬

旬の時期に漁獲された脂ののった原料を使用しています。

冷凍 本体 450円
 2切(160g)
 (税込486円)



90 長崎県五島沖産真あじの天日干し

長崎県五島沖で漁獲された大型の真あじのみを使用しています。

冷凍 本体 490円
 2枚(250g)
 (税込529円)



91 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 430円
 6個(190g)
 (税込464円)



92 果汁たっぷり豚焼き厚切り(栃木県産豚肉使用)

厚切りにした豚肉はスリット入りで柔らかく食べやすくなっています。ご飯が進む商品です。

冷凍 本体 680円
 300g
 (税込734円)



93 国産豚トロねぎ塩焼き

焼肉の部位として人気のある豚トロをねぎたっぷりの塩だれで味付けしました。おかずやおつまみとしても。

冷凍 本体 435円
 200g
 (税込470円)



94 白身魚のオイル焼(レモンペッパー)

鹿児島県で水揚げされた白身魚をレモンペッパーで味付けしました。

冷凍 本体 470円
 180g
 (税込508円)



95 蒸し鶏スライス

国産若鶏ムネ肉を味付けせずに蒸し上げスライスした商品です。

冷凍 本体 250円
 100g
 (税込270円)



96 静岡県産釜揚げしらす

静岡県で漁獲されたしらすを鮮度の良いまま釜揚げにしました。

冷凍 本体 340円
 60g
 (税込367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…

選りなくても
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

12,020円 税抜
(税込12,980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。



キリトリ

選べる食卓宅配便
ご注文書

2023年
1月

ご氏名

ご住所

TEL

締切日

Aコース 12月9日(金)
Bコース 12月10日(土)

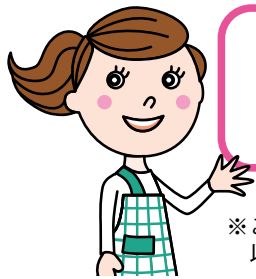
ご注文方法

●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 12,020円 (税込12,980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	No.
1回目 Aコース 1月6日(金) Bコース 1月7日(土)	1	銀ひらす梅みそ漬	2切(160g)	冷凍	500円 (税込540円)	□	1
	2	栃木県産豚肉切り落とし(カタ)	200g(225円/100g)	チルド	450円 (税込486円)	□	2
	3	宇都宮焼そば	2人用	チルド	410円 (税込443円)	□	3
	4	追いだれで仕上げるみつせ鶏のじゅうじゅう焼き(甘辛味噌)	170g	冷凍	435円 (税込470円)	□	4
	5	骨とり太刀魚の和風唐揚げ	150g	冷凍	460円 (税込497円)	□	5
	6	するめいか一夜干し	1枚(130g)	冷凍	390円 (税込421円)	□	6
	7	赤坂璃宮監修麻婆ソース	150g	冷凍	350円 (税込378円)	□	7
	8	いわし黒はんぺんフライ	4枚	冷凍	430円 (税込464円)	□	8
	9	国産若鶏の和風ミニ生つくね	160g	冷凍	278円 (税込300円)	□	9
	10	白身魚とチーズの磯辺焼き	6個(132g)	冷凍	300円 (税込324円)	□	10
	11	クリーミーコロッケコンボータージュ	12個(216g)	冷凍	620円 (税込670円)	□	11
	12	ひとくち肉団子てりやきソース	200g(100g×2袋)	冷凍	470円 (税込508円)	□	12
2回目 Aコース 1月11日(水) Bコース 1月12日(木)	13	フライパンで海鮮焼き小籠包	12個(240g)	冷凍	530円 (税込572円)	□	13
	14	礼文島産真ほっけ開き	1枚(250g)	冷凍	530円 (税込572円)	□	14
	15	国産若鶏モモ肉	200g(175円/100g)	チルド	350円 (税込378円)	□	15
	16	北海道産野菜使用ミックスベジタブル	250g	冷凍	310円 (税込335円)	□	16
	17	熟成紅鮭切身	2切(140g)	冷凍	590円 (税込637円)	□	17
	18	信州はちみつ味噌焼肉(栃木県産豚肉使用)	200g	冷凍	540円 (税込583円)	□	18
	19	だだ茶豆と豆腐の落とし揚げ焼き	200g	冷凍	490円 (税込529円)	□	19
	20	あっさりごぼう(かつお味)	80g	常温	278円 (税込300円)	□	20
	21	調理エビ玉ビーフン	180g	冷凍	330円 (税込356円)	□	21
	22	国産鶏の甘だれスティック	160g	冷凍	330円 (税込356円)	□	22
	23	レンジDEスティックコロッケ	8個(160g)	冷凍	398円 (税込430円)	□	23
	24	ごぼうサラダ	140g	チルド	250円 (税込270円)	□	24
3回目 Aコース 1月13日(金) Bコース 1月14日(土)	25	栃木県産豚ローススライス	200g(290円/100g)	チルド	580円 (税込626円)	□	25
	26	子持ちからふとししゃも	180g	冷凍	400円 (税込432円)	□	26
	27	バターチキンカレー(鶏モモ肉使用)	180g	冷凍	450円 (税込486円)	□	27
	28	おうちで簡単ナンの生地	70g×6個	冷凍	360円 (税込389円)	□	28
	29	十和田バラ焼き(豚肉使用)	180g	冷凍	435円 (税込470円)	□	29
	30	さわらゆず味噌漬	2切(140g)	冷凍	528円 (税込570円)	□	30
	31	麺はじめ讃岐うどん	200g×2個	冷凍	250円 (税込270円)	□	31
	32	国産野菜かき揚げ(海老いか)	2枚(140g)	冷凍	360円 (税込389円)	□	32
	33	切り昆布(岩手県産一等品使用)	50g	チルド	180円 (税込194円)	□	33
	34	無着色辛子めんたいこ	90g	冷凍	580円 (税込626円)	□	34
	35	キャベツ焼売	4個(140g)	冷凍	250円 (税込270円)	□	35
	36	まるごと北海道ポテトサラダさやか	150g	チルド	310円 (税込335円)	□	36
4回目 Aコース 1月16日(月) Bコース 1月17日(火)	37	国産豚バラ肉の焼肉并用	200g	冷凍	528円 (税込570円)	□	37
	38	チーズインハンバーグ(栃木県産牛豚使用)	2個(360g)	冷凍	850円 (税込918円)	□	38
	39	つかいきりナポリタン	160g	冷凍	210円 (税込227円)	□	39
	40	群馬県産寒じめちぢみほうれん草	150g	冷凍	310円 (税込335円)	□	40
	41	さわらとろみ漬	2切(140g)	冷凍	528円 (税込570円)	□	41
	42	栃木県産豚バラしゃぶしゃぶ用	400g(312円/100g)	冷凍	1,250円 (税込1,350円)	□	42
	43	メバチまぐろ切り落とし	120g	冷凍	600円 (税込648円)	□	43
	44	いかそうめん	2枚	冷凍	490円 (税込529円)	□	44
	45	トッポギ炒め	200g	冷凍	528円 (税込570円)	□	45
	46	ガバオ丼の具	100g×2	冷凍	528円 (税込570円)	□	46
	47	かぼちゃのポターージュ	200g	冷凍	430円 (税込464円)	□	47
	48	国産冷凍あさり(北海道産)	150g	冷凍	360円 (税込389円)	□	48



※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	No.
5回目 Aコース 1月18日(水) Bコース 1月19日(木)	49	13 北海道産さんま開き(有頭)	2枚	冷凍	460円 (税込497円)	□	49
	50	14 味噌ラーメン(栃木県産小麦粉使用)	2人用	常温	320円 (税込346円)	□	50
	51	15 焼豚スライス(栃木県産豚ロース使用)	100g	冷凍	440円 (税込475円)	□	51
	52	半熟煮たまご	2個	チルド	190円 (税込205円)	□	52
	53	銀座伴助 赤魚フィーレ干し	1枚(230g)	冷凍	550円 (税込594円)	□	53
	54	八宝菜の素(栃木県産豚肉使用)	200g	冷凍	528円 (税込570円)	□	54
	55	しそ香るミートチーズロール	8本(280g)	冷凍	570円 (税込616円)	□	55
	56	松前漬(数の子入り)	100g	冷凍	480円 (税込518円)	□	56
	57	簡単便利! 国産ブリ大根煮	180g(ブリ2切・大根2個)	冷凍	420円 (税込454円)	□	57
	58	赤魚とごぼうの煮物	170g(赤魚2枚・ごぼう4本)	冷凍	470円 (税込508円)	□	58
	59	照焼煮込みハンバーグ	200g(100g×2個)	冷凍	470円 (税込508円)	□	59
6回目 Aコース 1月23日(月) Bコース 1月24日(火)	60	チーズグラタン	200g	冷凍	300円 (税込324円)	□	60
	61	16 栃木県産豚バラうす切り	200g(310円/100g)	冷凍	620円 (税込670円)	□	61
	62	17 寒鯖一夜干し	1枚	冷凍	440円 (税込475円)	□	62
	63	18 あじわい餃子	12個(240g)	冷凍	440円 (税込475円)	□	63
	64	イカネギトロ	100g×2パック	冷凍	840円 (税込907円)	□	64
	65	骨めきあじみりん干し	2枚(180g)	冷凍	570円 (税込616円)	□	65
	66	国産豚肉のすき焼き風煮	200g	冷凍	450円 (税込486円)	□	66
	67	天然えびステーキカツ	2枚(160g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	67
	68	おさつコロッケ	2個(110g)	冷凍	250円 (税込270円)	□	68
	69	ゆずだいこん	270g	チルド	210円 (税込227円)	□	69
	70	サーモンはらすの旨み干し	200g	冷凍	580円 (税込626円)	□	70
7回目 Aコース 1月25日(水) Bコース 1月26日(木)	71	兵庫県産甘えび唐揚げ(唐揚げ粉タイプ)	130g	冷凍	450円 (税込486円)	□	71
	72	串なし焼鳥セット	200g	冷凍	450円 (税込486円)	□	72
	73	19 栃木県産豚小間肉(モモ)	200g(220円/100g)	チルド	440円 (税込475円)	□	73
	74	20 国産鶏のももミンチ	400g(87円/100g)	冷凍	350円 (税込378円)	□	74
	75	21 一本釣りのきはだまぐろ	120g	冷凍	650円 (税込702円)	□	75
	76	天然ブリフライス	60g	冷凍	390円 (税込421円)	□	76
	77	天津飯	142g	冷凍	435円 (税込470円)	□	77
	78	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)	□	78
	79	鶏そぼろ信田	2個(100g)	冷凍	320円 (税込346円)	□	79
	80	三陸産早採りわかめ	80g	チルド	269円 (税込291円)	□	80
	81	中華パリ皮春巻	6個(210g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	81
8回目 Aコース 1月30日(月) Bコース 1月31日(火)	82	五品目野菜の肉焼売	6個(132g)	冷凍	390円 (税込421円)	□	82
	83	国産酢豚セット	250g	冷凍	670円 (税込724円)	□	83
	84	レンジで簡単エビマヨ	210g(12尾)	冷凍	900円 (税込972円)	□	84
	85	22 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)	200g(551円/100g)	冷凍	1,102円 (税込1,190円)	□	85
	86	23 きはだまぐろ腹身ステーキ用	2切(200g)	冷凍	580円 (税込626円)	□	86
	87	24 たこの唐揚げ	120g	冷凍	390円 (税込421円)	□	87
	88	栃木県産豚ロースうす切り	200g(275円/100g)	冷凍	550円 (税込594円)	□	88
	89	銀ひらすのつゆたれ漬	2切(160g)	冷凍	450円 (税込486円)	□	89
	90	長崎県五島沖産真あじの天日干し	2枚(250g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	90
	91	おさかなつくね(タレ付)	6個(190g)	冷凍	430円 (税込464円)	□	91
	92	果汁たっぷり豚焼き厚切り(栃木県産豚肉使用)	300g	冷凍	680円 (税込734円)	□	92
	93	国産豚トロねぎ塩焼き	200g	冷凍	435円 (税込470円)	□	93
	94	白身魚のオイル焼(レモンペッパー)	180g	冷凍	470円 (税込508円)	□	94
	95	蒸し鶏スライス	100g	冷凍	250円 (税込270円)	□	95
	96	静岡県産釜揚げしらす	60g	冷凍	340円 (税込367円)	□	96

選べる食卓宅配便 アンケート

2023年

1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ください。

20名様に
プレゼント

アンケートにご協力頂いたお客様の中から抽選で

エコープ

炊飯器で赤飯おこわ

1袋
2合用
(390g)



※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ください。

応募期間: 2023年2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(1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。



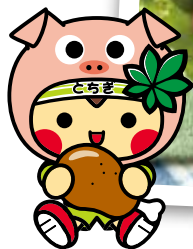
ご愛顧感謝キャンペーン

2ヶ月連続
応募券を集めて

とちぎゆめポーク 焼肉セット 1kg

を当てよう!!

JAふれあい食材をご利用のお客様で、
キャンペーン期間中にご応募いただいた方の中から
抽選で**200名様**にプレゼント!!



参加方法

Aコース

令和5年 2月6日①
令和5年 3月6日②

Bコース

令和5年 2月7日③
令和5年 3月7日④

上記宅配日にコースをご利用いただいたお客様に宅配時に応募券を配布いたします。

2月配布の応募用紙(※応募券付)に3月分の応募券を貼ってお申し込みください。

※Aコース、Bコースともに上記2回以外の宅配日は対象となりませんのでご注意ください。また、応募券が2枚揃っていない場合は無効となります。

※基本コース、お魚コース、いろどりコース、あじわいコース、和みコース、選択制コース、JA楽チン♪おかずコースをご利用のお客様以外はキャンペーンの対象となりませんのでご了承ください。

応募期間

令和5年 3月6日⑤

↓

令和5年 3月18日⑥

※応募用紙をふれあいさんにお渡しください。

抽選方法

各食材センターで厳選なる抽選のうえ、当選されたお客様へは担当のふれあいさんが直接商品をお届けいたします。

※キャンペーンの内容についてご不明な点がございましたら、お近くの食材センター又は担当のふれあいさんまでお願いいたします。