



原信



のお店で材料がそろうお料理メニュー!

レシピナビ2024年4月号

RecipeNavi

2024

4

レシピナビ

カンタン! おいしい! ヘルシー!



春のBBQ特集



カンタンレシピ



お弁当



デザート

無料

ご自由に
お持ち下さい!

楽しく
つくろう!





原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

驚くほど甘い、黄色に輝くフルーツ。

トロピカルな甘さ

鮮やかな黄色をした果肉がトレードマークの「ゼスプリサンゴールドキウイ」。農作物の輸出額の約半分がキウイと言われている名産地、ニュージーランドで主に栽培されています。豊かな土壌と温暖な気候に恵まれたニュージーランドで、甘みと栄養がたっぷりと詰まったキウイが育ちます。

「ゼスプリサンゴールドキウイ」はグリーンキウイと同一ような儀形をしています。表面の産毛が少なくスベスベとした触り心地が特徴です。黄色の果肉はとてみ juicy シューで柔らかく、グリーンキウイに比べて甘みが強く口当たりが滑らかです。ほどよい酸味と濃厚な甘みのバランスがとれた、子どもから大人まで食べやすい味です。

「ゼスプリサンゴールドキウイ」にはビタミンC・E、カリウムや食物繊維が含まれています。おいしく食べながら、日々の食事の栄養バランスを整えることができます。

ハーフカットで瑞々しさを味わう

手軽に食べられるフルーツとしてもおすすめなのが「ゼスプリサンゴールドキウイ」です。朝食時などあまり時間がない時でも、ハーフカットしてスプーンですくってそのまま食べるだけで、十分においしさがたのしめます。さらにヨーグルトと一緒に食べたり、サラダのトッピングにしたりと、様々な



ニュージーランド産

サンゴールドキウイ



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

塩の旨みと鶏の旨みが奏でるハーモニー。

厳選された3種の塩

原信ナルスの「3種の塩が奏でる塩鶏唐揚げ」は、その名の通り塩にこだわった唐揚げです。厳選された塩で味付けをし、にんにくの風味がほのかに感じられます。

味付けにはそれぞれ特徴の異なる3種の塩を組み合わせてみました。「笹川流れの塩」で食べ始めの口当たりをまろやかに、食べ進めると「わじまの海塩」の厚みのあるバランスの取れた塩の旨みが広がります。食べ終わりに海塩の旨みとヨード分が加わった「笹川流れの玉藻塩」の余韻が残ります。3種の塩を先味・中味・後味と、味の変化に着目して組み合わせることで、食べ始めから食べ終わりまで、塩の豊かな旨みと奥行きのある味わいが感じられる唐揚げに仕上がりました。

新潟・群馬の地酒で旨みを浸透

こだわりは塩だけではありません。国産の鶏むね肉を使用し、特製の唐揚げ粉で揚げることで旨みを逃がさずジューシーな食感に。調理に使う酒には、2種の日本酒・淡麗辛口でなめらかな香りと芳醇な味わいが特徴の新潟地酒と、谷川岳の雪解け水を集めた利根川など、豊富な水源で仕込んだ群馬地酒を使用しました。この組み合わせにより、肉の内部まで旨みが染み渡り、しっとり柔らかい食感に仕上がります。衣や下味の調味料など細部までこだわり抜い



塩鶏唐揚げ

3種の塩が奏でる



動画で見る アレンジレシピ
とりからサラダうどん
油淋鶏風とりから丼

一緒においしい おいしいしよ
旨み醤油香る とりから

た、鶏の旨みを感じられる風味豊かな唐揚げです。アツアツごはんやお酒のお供にぴったりな3種の塩が奏でる「塩鶏唐揚げ」。食べ飽きしない塩の味わいで着が止まらないおいしさです。

さっぱりおいしい! サンゴールドキウイを使ったドリンクレシピ
サンゴールドキウイのヨーグルトサワー
サンゴールドキウイのシェイク

キウイの豆知識
キウイフルーツの名は、ニュージーランドの国鳥「キーウイ」が由来と言われています。丸くて愛らしい姿と、褐色の細かい毛が生えている見た目が似ていることから名付けられたそうです。

アレンジができるのが魅力なフルーツです。「ゼスプリサンゴールドキウイ」は4月中旬から10月中旬にかけて輸入され、売り場に並びます。今が旬のおいしさをぜひ堪能ください。

だし



原信ナルスと新潟県は
にいがたケンジュプロジェクトを
応援しています。



「だし」にこだわりぬき、「だし」の旨みと食材本来のおいしさを引き出しました。
召し上がるだけで、自然と塩味をおさえられる原信ナルスオリジナルシリーズです。



新潟煮物盛合せ

おいしいわけ

- ◆かつお節、いわし煮干し、昆布だしで風味豊か。
- ◆新潟名物の車麩、栃尾の油揚げ使用。
- ◆季節野菜を使用しました。
- ◆具材と醤油を見直しさらに美味しく仕上げました。



かつ重

おいしいわけ

- ◆枕崎産かつお、利尻産昆布、さば枯節の一番だしを使用。
- ◆カツ鍋でひとつひとつ手作りしています。



とびわりの
合わせだし
宗田かつお節
かつお節
さば節

つゆ

おいしいわけ

- ◆宗田かつお節、かつお節、さば節の合わせだし。
- ◆3種の魚介系だしの香りとうま味が特徴。
- ◆だしつゆだけでなく、煮物など様々な料理に最適。



九州有明海苔

味いし

おいしいわけ

- ◆有明海産のりを100%使用。
- ◆かつお節でだしの味を深め、塩分を抑えました。



当社限定発売

なめらかチータラ

おいしいわけ

- ◆なめらかなチータラ®に鰹の風味を効かせ、やさしい味に仕上げました。



揚げ出し豆腐 和風あんかけ

おいしいわけ

- ◆枕崎産かつおと国産さばの一番だし使用。
- ◆長期熟成の本醸造淡口醤油使用。
- ◆後味すっきり、米酢使用。

極醸 たらこ

新発売



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

あごだし、塩麴仕立て。

鮮度抜群のアラスカ原料

原信ナルスの「極醸たらこ」は、原料をアラスカのDAP海域と呼ばれるアメリカ産に限定し、加工しているたらこです。この海域で漁獲した助宗たらこは船上で水揚げ後の処理を行います。そのため、鮮度が落ちることなく卵を取り出して瞬間凍結でき、ぶちぶちとした粒感を損なうことがありません。さらに、毎年シアトルで行われている入札において、これを求めて出向き、直接原料を見極めて買い付けをすることで、こだわりの原料を仕入れています。

上品で旨みのある味付け

鮮度抜群のぶちぶちの卵は、厳しい基準をクリアした北海道HACCP五つ星取得認定工場で行っています。安全な食品を作るための基準であるJFS1B規格の認証を受け、安心・安全な製造管理体制のもとで作られています。徹底した衛生管理が一般的ならこの塩分濃度より塩分を抑えた製造を可能にし、極力塩分を控えたたらこを作ることができます。

原信ナルスの「極醸たらこ」は、だしの中で

も高級品に位置付けられている焼きあごだしに塩麴を加えた特製だしに卵を漬け込み、味付けをしたたらこです。じっくり炙ったとびうおを使用した焼きあごだしは、あごだし特有の甘くて香ばしい風味が特徴。卵にコクや香りが加わり、塩麴の甘みと旨みを足すことで塩カドのないまろやかな味わいに仕上がります。あごだしと塩麴があわさって他の旨味成分との相乗効果を生み出し、さらに旨みが凝縮しておいしさが際立つ風味豊かな特製のたらこが出来上がります。

焼きあごだしの上品でしっかりとした旨みを感じられる原信ナルスの「極醸たらこ」は、まろやかでごはんや良く合います。焼くことで皮はパリッと香ばしく、また違った味わいに。パスタなどにも使える、冷蔵庫にあると嬉しい商品です。



ふわふわ! オレンジフレンチトースト

オレンジの爽やかな酸味と香りが口の中に広がります。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 373 kcal	食塩相当量 約 0.8 g	所要時間 約 20 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------

※漬ける時間除く

材料(4人分)

アクシアル 小麦とバターの恵み ... 4枚	卵 ... 2個	アクシアル あじわい牛乳 ... 160ml	砂糖 ... 60g	アクシアル オレンジ100 ... 120ml	バター ... 20g
<ソース> オレンジ (マンダリン) ... 1個			バター ... 10g	砂糖 ... 大さじ2	

作り方

- 食パンは半分に切る。
- aを合わせ、1を入れて30分ほど漬ける。
- ソースを作る。オレンジの半分は皮と薄皮をとり除き果肉を3等分に切る。残りの半分は果汁をしぼる。鍋にバター10gを温め、果肉・砂糖・果汁を入れて、とろみがつくまで煮詰める。
- フライパンにバター20gを温め、2を入れて両面焼き色がつくまで焼く。
- 器に4を盛り付け、3をかける。



パン ●食パン ●卵 ●牛乳 ●オレンジジュース ●オレンジ

主菜 ●牛肉 ●アスパラ ●パプリカ ●エリンギ ●ヤングコーン ●トマト ●玉ねぎ ●にんにく ●パセリ

シュラスコ風ステーキ モーリオ添え

きざみ野菜たっぷりのさっぱりソースが牛肉の旨みを引き立てます。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 319 kcal	食塩相当量 約 1.7 g	所要時間 約 50 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------

※漬ける・室温に戻す時間除く

材料(4人分)

牛もも肉ブロック ... 400g	エバラ 黄金の味 ... 大さじ4	トマト ... 1個
エバラ アスパラ ... 4本	サラダ油 ... 大さじ2	玉ねぎ ... 50g
パプリカ(赤) ... 1/2個	パプリカ(黄) ... 1/4個	パセリみじん ... 大さじ1
エリンギ ... 1本	ミニトマト ... 4個	エバラ 浅漬けの素 レギュラー ... 50ml
ヤングコーン ... 50g		砂糖 ... 小さじ1
		a 塩・こしょう ... 少々
		白ワインビネガー ... 50ml
		オリーブオイル ... 大さじ2

作り方

- 牛肉は黄金の味を揉みこみ、冷蔵庫でひと晩漬ける。焼く30分前に室温に戻す。
- フライパンにサラダ油大さじ1を温め、1を入れる。強火で肉の表裏を約1分ずつ、側面を30秒ずつ焼く。弱火にして水50mlを加え、10分ほど蒸し焼きにする。
- アスパラは根元の皮をむいて3等分に切る。パプリカ(赤)は種をとって縦4等分に切る。エリンギは縦4等分に切る。ミニトマトはヘタをとる。
- フライパンにサラダ油大さじ1を温め、3・ヤングコーンを焼く。
- モーリオを作る。野菜はみじん切りにしてパセリ・aの調味料と合わせる。
- 2を食べやすい厚さに切る。
- 器に4・6を盛り付け、5を添える。
※肉にしっかり火を通したい場合は、水を足して蒸し時間を増やしてください。



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

Hana-well

小麦粉のかわりに、サクサク、モチモチ。

米粉とは、お米を細かく砕いて粉状にしたものです。おいしい米粉の条件は、おいしい原料を使うことです。「Hana-well 新潟県産米粉」は、米こころの新潟県のお米を使用しています。新潟県の昼夜の寒暖差がある気候、信濃川や阿賀野川などの大きな河川から運ばれる豊富な雪解け水と肥沃な粘土質の土壌は、おいしいお米作りに適した環境です。おいしく育った新潟県産のお米を微粉末にして、きめ細かい米粉に加工しました。ご使用いただくとき、なめらかでやさしい食感になります。「Hana-well 新潟県産米粉」は小麦粉の代わりとして、お菓子作りはもちろん、お料理全般にご利用ください。お好み焼きや天ぷらなどがサクサク、モチモチに仕上がります。グルテンフリーなので、小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただけます。

Hana-well

新潟県産 米粉

It's just like flowers are blooming!
Smiles Bring More Smiles
Let smiles bloom like flowers for the people, the world, and the future.

エバラ

新食感の焼肉のたれ!

ザクザク香ばしい

焼肉 ザクだれ

塩だれガーリック

塩だれ風味の具材と香りの良いオイルを合わせた、ザクザク食感の焼肉のたれです。

焼肉ザクだれは、アレンジいろいろ!

お肉にのせて たれに加えて 野菜に混ぜて

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 ☎0120-892-970 https://www.ebarafoods.com/

主菜

●えび ●ほたて ●いか ●玉ねぎ ●ズッキーニ ●なす ●パプリカ



ホイル焼きでトマトパツア

ホイルで包めば、具材がしっとり!

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約90kcal	約1.1g	約20分

作り方



- 1 えびは尾を残して殻をむき、背ワタをとる。
- 2 玉ねぎは薄切りにする。ズッキーニ・なすは輪切りにする。なすは水にはなす。パプリカはひと口大に切る。
- 3 ボウルにトマトソースの材料を合わせる。
- 4 アルミ箔に3のトマトソースをしいて具材をのせる。塩・こしょうして包む。
- 5 ホットプレートに4を並べ、蓋をして火が通るまで10分ほど焼く。

材料(4人分)

- バナメイえび.....4尾
- ベビーほたて.....4個
- いか輪切り.....100g
- ズッキーニ.....1本
- なす.....1本
- パプリカ(黄).....1/2個
- 玉ねぎ.....100g
- 塩・こしょう.....少々
- <トマトソース>
- カットトマト缶.....200g
- アクシアル
- トマトケチャップ.....大さじ4
- おろしにんにく.....小さじ1
- 塩・こしょう.....少々



副菜

●厚揚げ ●長ねぎ ●ミニトマト ●キムチ ●チーズ ●豚挽き肉

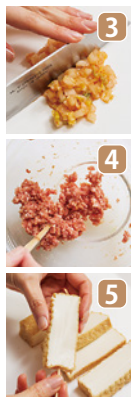


厚揚げのチーズ串焼き

とろ〜りチーズが美味! 子どもにも大好評です。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約205kcal	約1.0g	約15分

作り方



- 1 厚揚げは1cm幅に切る。
- 2 長ねぎは小口切りにする。
- 3 ミニトマトは輪切りにする。キムチは細かく刻む。
- 4 耐熱ボウルに肉味噌の材料を入れてよく混ぜ合わせ、ラップをする。600Wの電子レンジで2分ほど加熱して火を通す。
- 5 厚揚げに串を刺し、4・3・2をのせ、チーズをかける。
- 6 5をオーブントースターに入れ、チーズがとろけるまで焼く。

材料(4人分)

- 厚揚げ.....1袋(300g)
- 長ねぎ.....1/2本
- ミニトマト.....4個
- Hana-well
- まいキムチ白菜...40g
- アクシアル
- ナチュラル
- ミックスチーズ...50g
- <肉味噌>
- 豚挽き肉.....100g
- 砂糖.....小さじ2
- 酒.....小さじ2
- 味噌.....小さじ2
- 醤油.....少々



※焼く時は串の部分にアルミ箔を巻く。



主菜

●豚肉 ●鶏肉 ●ベーコン ●玉ねぎ ●パプリカ ●パレルモ ●ピーマン ●なす ●椎茸 ●ミニトマト ●にんにく

串焼きバーベキュー

ジュージュー香ばしいお肉! 手作りソースで楽しみましょう。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約349kcal	約3.5g	約25分



材料(4人分)

- 豚もも肉ブロック.....150g
- 鶏むね肉.....150g
- ベーコンブロック.....80g
- 玉ねぎ.....1個
- パプリカ(赤・黄).....各1/2個
- パレルモ(赤・黄).....各1/2個
- ピーマン.....2個
- なす.....2本
- 椎茸.....4枚
- ミニトマト.....8個
- 塩・こしょう.....適量
- サラダ油.....適量

<ソース>

- 玉ねぎ.....100g
- にんにく.....1片
- バター.....20g
- アクシアル
- トマトケチャップ.....60g
- a 水.....120ml
- ウスターソース.....100ml
- 砂糖.....30g

作り方



- 1 豚肉・鶏肉はひと口大に切る。ベーコンは4等分に切る。
- 2 玉ねぎは8等分のくし形切りにする。パプリカ・ピーマンは食べやすく切る。なすは輪切りにして水にはなす。
- 3 椎茸は石突をとる。
- 4 ソースを作る。玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。フライパンにバターを温め、にんにく・玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、aを加えて煮詰める。
- 5 串に具材を彩り良く刺し、塩・こしょうをふる。
- 6 ホットプレートにサラダ油を温め、5を焼いて、4のソースをかける。



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。



Hana-well

新発売

蒸して焙煎、 こだわりの二段製法。

原信ナルスのオリジナルブランド「Hana-well(ハナウェル)」は、「おいしさ」に加え、体と心と地球に「やさしく」、おいしから使い続けられるブランドです。

「Hana-well」有機麦茶は、水出し・お湯出し両方使えるティーバッグタイプの麦茶です。カナダの広大な園地で栽培された、農業や化学肥料などを使わずに自然の力で作られたもののみ認証される「有機JAS」に認定された大麦を使用しています。有機大麦を蒸してから、通常よりも低い温度で芯からじっくり焙煎すること、麦の甘みと旨みを感じられる、香り高い麦茶に仕上げました。

「Hana-well」有機麦茶はノンカフェインですので、お子様や妊娠中の方など安心して召し上がりいただけます。食事のお供やお風呂上がりなど、こまめな水分補給にもどうぞ。



塩とりからの辣子鶏風

赤唐辛子たっぷり! しびれる辛さがクセになるおいしさです。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 156 kcal	食塩相当量 約 0.9 g	所要時間 約 10 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------

材料(4人分)

3種の塩が奏でる 塩鶏唐揚げ.....300g	長ねぎ.....1本
にんにく.....1片	花椒.....20粒
しょうが.....1片	赤唐辛子.....8本
	サラダ油.....大さじ1

作り方

- 1 にんにくは潰す。しょうがは薄切りにする。
- 2 長ねぎは斜め薄切りにする。
- 3 塩鶏唐揚げはラップをして電子レンジで温める。
- 4 フライパンにサラダ油と1・花椒を入れ、火をつける。香りがしたら長ねぎを入れて炒める。
- 5 4に赤唐辛子・3を入れて炒める。
- 6 器に5を盛り付け、赤唐辛子を除いて食べる。



主菜

●塩鶏唐揚げ
●にんにく
●しょうが
●長ねぎ
●花椒
●赤唐辛子

MEN'S MENU

- ✓ 男性にも簡単調理メニュー
- ✓ ひとり暮らしの自炊メニューの一品に
- ✓ 夕食、お酒のおつまみに

Recommend to men

お料理をする男性が急増中!
メンズが好む、メンズにおすすめの
レシピです。

まぐろのなめろう

味噌と薬味が食欲そそる! お酒にもアツアツごはんにもピッタリです。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 107 kcal	食塩相当量 約 1.5 g	所要時間 約 10 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------

買い物のコツ!

魚の身と味噌や薬味をたたき合わせた料理「なめろう」。原信ナルスの自慢のまぐろを組み合わせる作るなめろうは、濃厚な旨みともっちりとした食感がたのしめますよ。

材料(4人分)

鉄火まぐろ.....150g	アキシアル いりごま(白).....小さじ2
濃旨。鉄火ねぎとろ.....100g	味噌.....大さじ1.5
しょうが.....1片	醤油.....小さじ1
みょうが.....2本	大葉.....8枚
万能ねぎ.....4本	菜の花.....適量

作り方

- 1 鉄火まぐろは5mm角に切り、濃旨。鉄火ねぎとろと混ぜ合わせる。
- 2 しょうがはみじん切りにする。みょうがはみじん切りにして水にはなす。万能ねぎは小口切りにする。
- 3 味噌と醤油は混ぜ合わせる。
- 4 1に3を入れてさっくりと混ぜ、2・ごまを加えて混ぜる。
- 5 大葉はせん切りにして水にはなす。菜の花はゆでて半分に切る。
- 6 器に4を盛り付け、5を添える。



副菜

●鉄火まぐろ
●濃旨。鉄火ねぎとろ
●しょうが
●みょうが
●万能ねぎ
●大葉
●菜の花

乾杯をもっとおいしく。
SAPPORO

新潟と。ずっと、もっと、

【麦芽100%】生ビール

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。

サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp

岩下の新生姜使用 豚生姜焼き丼

豚肉に染み込ませた岩下の新生姜が爽やか! アツアツごはんにぴったりです。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 424 kcal	食塩相当量 約 1.5 g	所要時間 約 10 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------



材料(4人分)

岩下の新生姜使用	アクシアル
豚生姜焼き.....200g	彩りリーフサラダ.....1袋
玉ねぎ.....200g	ごはん.....600g
サラダ油.....大さじ1	岩下の新生姜.....お好みで

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。
 - 2 フライパンにサラダ油を温め、玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら端によせ、豚生姜焼きを入れて炒める。豚肉に火が通ったら、炒めた玉ねぎと混ぜ合わせる。
 - 3 器にご飯を盛り付け、2のをせ、彩りリーフサラダを添える。
- ※お好みで「岩下の新生姜」を添えると、さらに生姜の風味がアップして、おいしくいただけます。



ごはん
● 豚生姜焼き
● 玉ねぎ
● リーフサラダ

シーフード入り麻婆春雨

魚介の旨みたっぷり! カンタンなのに箸がとまらないおいしさです。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 165 kcal	食塩相当量 約 2.6 g	所要時間 約 10 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------



材料(4人分)

永谷園	ベビーほたて.....8個
麻婆春雨 中辛.....1袋	いか輪切り.....100g
むきえび.....8尾	にら.....50g

作り方

- 1 むきえびは背ワタをとる。
- 2 にらは5cm長さに切る。
- 3 フライパンに水450mlと「麻婆春雨」の「春雨」を入れ、火にかける。(強火:約2分)
- 4 3に「麻婆春雨」の「麻婆ソース」を入れ、混ぜながら煮込む。(中火:約3分)
- 5 4にむきえび・ベビーほたて・いか・にらを入れ、汁気がなくなるまで煮込む。(強火:約3分)



主菜
● 麻婆春雨
● えび
● ほたて
● いか
● にら

岩下の新生姜

おかずにも おつまみにも♪

岩下の新生姜
ちくわのぐるぐる巻き

岩下の新生姜
チーズせんべい

岩下の新生姜と
豚バラ肉のぐるぐる巻き

中々通販で

公式キャラクター
イワシカ®

味ひとすじ 永谷園

美味しさを瞬間凍結 フリーズドライ あさげ

風味が長持ち いつでも、できたて
瞬間凍結だから、みそ本来の風味が長持ちします。

いつものあさげを、もっと手軽に
サッと使える1食分の小袋包装。

※画像はイメージです。

旨辛トマトラーメン

トマトの柔らかな酸味と味噌のコクが絶妙、麺を引き立てます。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 618 kcal	食塩相当量 約 8.9 g	所要時間 約 20 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------



材料(3人分)

アクシアル	醤油	大さじ1
味噌ラーメン 1袋(3人前)	アクシアル	
ほうれん草 1束	トマトケチャップ	大さじ1
玉ねぎ 50g	サラダ油	小さじ2
ミニトマト 4個	豆板醤	小さじ1
<肉味噌>	<スープ>	
鶏挽き肉 200g	添付のラーメンスープ	3袋
玉ねぎみじん 100g	トマトジュース(無塩)	.400ml
水 100ml	水	.350ml
味噌 大さじ2	こしょう	少々
砂糖 大さじ1	一味唐辛子	少々

作り方

- 肉味噌を作る。鍋にサラダ油をひき、豆板醤・玉ねぎみじんを炒める。火を止めて鶏挽き肉・水・調味料を加え、よくかき混ぜる。再び火にかけ、そぼろ状になるまで混ぜながら加熱する。
- ほうれん草はゆでて3cm長さに切る。玉ねぎは薄切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 鍋にスープの材料を入れ、温める。
- 麺は表示通りゆでる。
- 器に3のスープをはり、4の麺を入れ、1・2をのせる。



めん

味噌ラーメン
鶏挽き肉
玉ねぎ
ほうれん草
ミニトマト

餃子の米粉グラタン

米粉ならホワイトソースもカンタン! 餃子とコクのあるトマトソースがよく合います。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約 244 kcal	食塩相当量 約 1.5 g	所要時間 約 25 分
-----------	----------------------------	-------------------------	-----------------------



材料(4人分)

旨みひろがる	アクシアル	
スタミナ焼き餃子 8個	あじわい牛乳	100ml
アクシアル	水	100ml
ナチュラル	固形コンソメスープの素	1/2個
ミックスチーズ 50g	塩・こしょう	少々
パセリみじん 適量	<トマトソース>	
<ホワイトソース>	カットトマト缶	200g
玉ねぎ 50g	玉ねぎみじん	50g
バター 10g	固形コンソメスープの素	1/2個
Hana-well	砂糖	小さじ2
新潟県産米粉	おろしにんにく	少々
	オリーブオイル	大さじ1
	塩・こしょう	少々

作り方

- 玉ねぎは薄切りにする。フライパンにバターを溶かし、玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら米粉を入れて炒める。
- 1に牛乳を入れてのばし、水・固形コンソメスープの素・塩・こしょうを入れてとろみがつくまで煮る。
- トマトソースの材料を耐熱ボウルに入れて混ぜる。ラップをして600Wの電子レンジで5分ほど加熱する。
- 耐熱器にトマトソースをしき、焼き餃子をのせる。
- 4に2をかけ、チーズをのせる。
- 5をオーブントースターに入れ、チーズがとろけるまで焼く。パセリをふる。



主菜

餃子
玉ねぎ
米粉
牛乳
トマト缶
にんにく
チーズ
パセリ

レシピナビ 米粉を使った具だくさん汁

1人分約**299**Kcal 所要時間約**15**分 豆腐の水分で、米粉がふっくら柔らかかに!

【作り方】

- 豚肉はせん切りにする。大根・じゃが芋・人参は短冊切りにする。ごぼうはささがきにして水にはなす。
- 長ねぎは縦半分にして斜め薄切りにする。
- 鍋にサラダ油を温め、豚肉を炒める。1の野菜を加えてさっと炒め、水5カップを入れて野菜に火が通るまで煮る。
- 米粉と豆腐を混ぜ、水を少しずつ入れて耳たぶくらいの硬さにする。
- 野菜が煮えたら4を団子にして入れ、すいとんに火が通るまで煮る。
- 5に味噌を溶き入れ、2を入れる。

【材料(4人分)】

豚もも肉薄切り	100g
大根	200g
じゃが芋	200g
人参	100g
ごぼう	40g
長ねぎ	1本
サラダ油	大さじ1
水	5カップ
Hana-well	
新潟県産米粉	1カップ
アクシアル 絹とうふ	100g
水	適量
味噌	大さじ4~5



米粉でモチモチ!

米粉すいとん

レシピナビ 米粉でサクサク! 手軽な揚げ物

1人分約**197**Kcal 所要時間約**10**分 衣を米粉にすると、カラリと揚がる!

【作り方】

- ししゃもに米粉をつける。
- 1を170度の揚げ油で揚げる。
- お好みで塩をつけていただく。

【材料(4人分)】

ししゃも	12尾
Hana-well	
新潟県産米粉	大さじ4
揚げ油	適量
塩	適量



米粉でカラリ!

ししゃもの米粉唐揚げ

副菜

●じゃが芋 ●スナップエンドウ ●ブロッコリー ●トマト ●玉ねぎ ●ゆで卵



春野菜のコブサラダ

カラフル野菜たっぷり、元気をチャージします。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 194 kcal	約 0.3 g	約 20 分

作り方

- 1 じゃが芋は2cm角に切ってゆでる。スナップエンドウは筋をとってゆでる。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- 2 トマトはくし形切りにして3等分に切る。玉ねぎは薄切りにして水にはなす。
- 3 ゆで卵は4等分に切る。
- 4 ドレッシングの材料を混ぜる。
- 5 器に1・2・3を盛り付け、4のドレッシングを添える。

材料(4人分)

- じゃが芋 300g
 スナップエンドウ .. 8本
 ブロッコリー 1/2株
 トマト 1個
 玉ねぎ 100g
 ゆで卵 2個
 <くまドレッシング>
 アクシアル
 すりごま(白) .. 大さじ2
 マヨネーズ 大さじ2
 砂糖 小さじ2
 酢 小さじ2
 サラダ油 小さじ1
 醤油 少々

※新じゃが芋の場合は皮をよく洗って皮付きのまま使う。



副菜

●餃子の皮 ●長ねぎ ●うずら卵 ●焼鳥 ●チーズ



焼鳥のひと口ピザ

パリッパリの皮と、とろとろチーズのお手軽ピザ。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 510 kcal	約 2.3 g	約 15 分

作り方

- 1 餃子の皮の片面にマヨネーズを塗る。
- 2 長ねぎは小口切りにする。
- 3 うずら卵は半分に切る。
- 4 焼鳥はラップをして電子レンジで温め、串からはずす。
- 5 1に焼鳥・2・3・チーズをのせ、オーブントースターでチーズがとろけるまで焼く。
- 6 5にきざみのりをかける。

材料(4人分)

- アクシアル
 餃子の皮(大判) 1袋(18枚)
 備長炭で炙ったうまだれ炭火焼鳥 10本
 長ねぎ 1本
 うずら卵水煮 9個
 アクシアル
 ナチュラル
 ミックスチーズ 80g
 マヨネーズ 大さじ6
 アクシアル
 有明海産きざみのり 適量



スープ

●人参 ●玉ねぎ ●牛乳 ●米粉 ●万能ねぎ



人参の米粉ポタージュ

米粉でとろ〜り! 旨みたっぷりのスープです。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 85 kcal	約 0.5 g	約 25 分

作り方

- 1 人参は薄い半月切りにする。玉ねぎは薄切りにする。
- 2 万能ねぎは小口切りにする。
- 3 牛乳と米粉は合わせておく。
- 4 鍋にバターを温め、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎが透き通ってきたら人参を加えて炒める。水・固形コンソメスープの素を加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 5 4の粗熱をとってミキサーにかけてなめらかにし、鍋に戻す。火にかけ、3を入れてとろみがついたら塩・こしょうする。
- 6 器に5を盛り付け、万能ねぎを散らす。

材料(2人分)

- 人参 150g
 玉ねぎ 50g
 バター 10g
 水 2カップ
 固形コンソメ
 スープの素 1/2個
 アクシアル
 あじわい牛乳 1/2カップ
 Hana-well
 新潟県産米粉 大さじ1弱
 塩・こしょう 少々
 万能ねぎ 少々



銀だらの煮付け

脂ののった銀だらを甘辛醤油でふっくらと!

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 191 kcal	約 1.4 g	約 25 分

作り方

- 1 ごぼうはたわしで洗い、4cm長さに切り、縦半分に切り、水にはなす。しょうがはマッチ棒ほどの太さに切る。
- 2 絹さやは筋をとり、ゆでて水にはなす。半分に切る。
- 3 鍋に水・a・1を入れて火にかける。沸騰したら銀だらを入れ、アクをとり、落とし蓋をして中火で15分ほど煮る。
- 4 3を器に盛り付け、煮汁をかけて絹さやを添える。

材料(4人分)

- 銀だら 4切れ
 ごぼう 60g
 しょうが 10g
 絹さや 8枚
 水 1カップ
 砂糖 大さじ2
 酒 大さじ2
 a みりん 大さじ2
 醤油 大さじ2強
 和風だし 少々



主菜

●銀だら ●ごぼう ●しょうが ●絹さや

副菜

● 極醸たらこ ● ごま昆布 ● 万能ねぎ ● 卵



たらこと昆布の卵焼き

プチプチ食感のたらこと昆布の旨みの贅沢だし巻き!

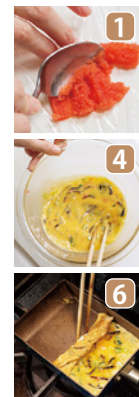
栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約94kcal	約0.8g	約10分

作り方

- 1 たらこは薄皮をはずす。
- 2 万能ねぎは小口切りにする。
- 3 ボウルに卵を割りほぐし、水・和風だしの素・砂糖・塩を入れて混ぜ合わせる。
- 4 3に1・2・ごま昆布を入れて混ぜ合わせる。
- 5 卵焼き器にサラダ油を温め、4の1/3量を入れる。少し火が通ったら巻く。
- 6 5に4の1/3量を入れる。少し火が通ったら巻く。もう一度繰り返す。
- 7 6を巻きすで包んで形を整え、冷ます。
- 8 7を食べやすく切る。

材料(4人分)

- 極醸 たらこ30g
- ごま昆布15g
- 万能ねぎ10g
- 卵3個
- 水50ml
- 和風だしの素少々
- 砂糖小さじ2
- 塩少々
- サラダ油適量



汁もの

● たけのこ ● 厚揚げ ● 椎茸 ● 絹さや ● 酒粕



たけのこの粕汁

食感の良いたけのこ酒粕の旨みでポカポカに!

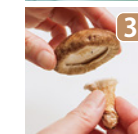
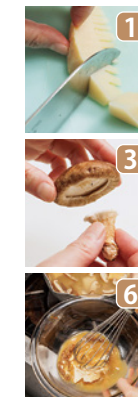
栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約97kcal	約1.6g	約20分

作り方

- 1 たけのこはひと口大の乱切りにする。
- 2 厚揚げは油抜きする。ひと口大に切る。
- 3 椎茸は軸をとり、薄切りにする。
- 4 絹さやは筋をとる。ゆでて水にはなし、半分切る。
- 5 鍋に水と和風だしの素、1・2・3を入れて煮る。
- 6 味噌と酒粕を少しの煮汁で溶かし、5に溶き入れる。10分ほど煮る。
- 7 器に6を盛り付け、絹さやを添える。

材料(4人分)

- たけのこ水煮150g
- 厚揚げ1枚(150g)
- 椎茸4枚
- 絹さや4枚
- 水5カップ
- 和風だしの素.. 小 さじ1
- 酒粕50g
- 味噌40g



デザート

● 薄力粉 ● 卵 ● 牛乳 ● いちご ● キウイ ● オレンジ



フルーツカップケーキ

ふんわりケーキをホイップとフルーツで華やかに!

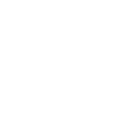
栄養成分(1人分)		
エネルギー	ナトリウム	所要時間
約392kcal	約150mg	約40分

作り方

- 1 薄力粉はふるっておく。
- 2 卵白に砂糖を少しずつ入れて泡立てる。ツノが立ったら、卵黄を加えて泡立器で混ぜる。
- 3 2に牛乳を入れて泡立器で混ぜ、薄力粉を入れてゴムベラでさっくりと混ぜる。最後にサラダ油を入れてゴムベラで混ぜる。
- 4 3を型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く。
- 5 いちご・オレンジ・キウイは食べやすく切る。
- 6 4の粗熱をとり、ホイップクリームをしばらく、5のせる。

材料(4人分)

- 薄力粉60g
- 卵白2個分(Mサイズ)
- 砂糖60g
- 卵黄2個分(Mサイズ)
- アクシアル大さじ1
- あじわい牛乳大さじ1
- サラダ油大さじ1
- ホイップクリーム適量
- いちご(越後姫) ...2個
- オレンジ(マンダリン) ...1/2個
- キウイ1/2個



新玉ねぎときざみ揚げのサラダ

カリッと香ばしいきざみ揚げをぼん酢のドレッシングで!

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約57kcal	約0.7g	約10分

作り方

- 1 新玉ねぎは薄切りにして水にはなす。
- 2 きざみ揚げはフライパンに入れ、カリッとさせるまでから煎りする。
- 3 ぼん酢ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- 4 器に水気をきった1と2・かつお節を盛り付け、3をかける。

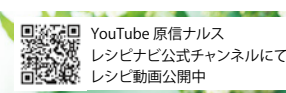
材料(4人分)

- 新玉ねぎ200g
- アクシアル
- きざみ揚げ30g
- アクシアル
- かつお節ソフト削り適量
- <ぼん酢ドレッシング> アクシアル
- だし香る ぼん酢大さじ3
- ごま油小さじ1
- アクシアル
- いりごま(白) .. 小 さじ1



副菜

● 玉ねぎ ● きざみ揚げ ● かつお節 ● いりごま





あなたの街の 原信 デジカメ通信

今回のお店は 豊栄店 です

店長の「たかはし」です!



こんな
お店です

野菜や果物などの栽培が盛んな新潟市北区に位置する店舗です。近隣には福島潟もあり、GW頃が見頃の菜の花をはじめ、植物や水鳥の種類も多く、自然豊かで四季折々の情景を楽しめます。足をのばすと美人の湯で知られる月岡温泉もあります。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



お店情報 [原信 豊栄店]

住所 新潟県新潟市
北区葛塚1260
電話番号 025-384-3050
営業時間 9:00~24:00
駐車場 390台



地元産の野菜が自慢です

地元農家様から毎日新鮮な野菜をお届けいただいています。夏場は有名な豊栄産トマトやアスパラなど、旬の野菜がたくさん並び、多くのお客様が手に取っていかれます。



「弁当の日」の取り組み

食育活動に力を入れていて、毎年北区にある木崎小学校様で地元野菜を使った料理教室を行っています。児童からのお礼のメッセージを店内で掲示しています。



豊栄の銘店「わらび屋」

北区の和菓子店「わらび屋」様のロールケーキを休日限定で販売しています。昔懐かしい味わいの「しあわせロール」は、販売する度に飛ぶように売れる人気商品です。

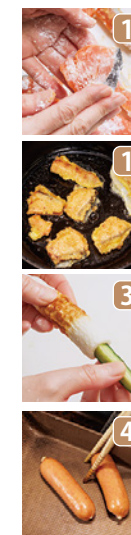
鮭味噌漬けの米粉ピカタのり弁

鮭に米粉をまぶすことで、表面はカリッ!中はしっとり仕上がります。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約745kcal	食塩相当量 約7.0g	所要時間 約20分
-----------	-------------------	----------------	--------------



作り方



- 1 鮭味噌漬けはひと口大に切り、水気をふきとって米粉をまぶす。フライパンにサラダ油大さじ2を温め、溶き卵にくぐらせた鮭を入れて火が通るまで焼く。
- 2 卵は割りほぐして砂糖・塩を入れて混ぜる。卵焼き器にサラダ油少々を温め、卵焼きを作る。食べやすい大きさに切る。
- 3 きゅうりは棒状に切る。ちくわにきゅうりを詰め、3等分に切る。
- 4 フライパンにサラダ油少々を温め、ウインナーを焼く。斜め半分に切る。
- 5 弁当箱にごはんを盛り付け、醤油をふりかけ、半分に切ったのりをのせる。
- 6 5に1・2・3・4・梅干しを盛り付ける。



弁当
● 鮭味噌漬け
● 米粉
● 卵
● ちくわ
● きゅうり
● ウインナー
● 梅干し
● 焼のり

お料理紹介
[旬の料理]

オータムポエムの肉巻き



ポイント

ゆでた人参を加えて彩りを良くしたり、焼肉のたれを絡めたり、いろいろなアレンジが楽しめます。お弁当用のおかずとしてもおすすめです。



いとうさん

材料(作りやすい分量)	作り方
オータムポエム 1束 豚ロース薄切り肉 200g 塩 少々 サラダ油 適量 ＜ぼん酢だれ＞ アクシアル だし香るぼん酢 ... 大さじ2 ごま油 大さじ1 長ねぎみじん 3cm分 アクシアル いりごま(白) ... 大さじ1/2 ＜味噌マヨだれ＞ マヨネーズ 大さじ3 味噌 大さじ1 砂糖(またははちみつ) 小さじ1/2	<ol style="list-style-type: none"> 1 オータムポエムは塩ゆでして冷水で冷まし、よく水気を切る。 2 豚肉は片面に塩をふる。1をのせて巻く。 3 たれはそれぞれ混ぜ合わせる。 4 フライパンにサラダ油を温め、2の巻き終わりを下にして並べて弱火で焼く。 5 巻き終わりの部分がかっついたら、転がして全体に火を通す。 6 5を食べやすい大きさに切り、器に盛り付ける。3のたれをつけていただく。

材料(2人分)

＜鮭味噌漬けの米粉ピカタ＞ 極醸 鮭味噌漬け (新潟漬け) 2切れ Hana-well 新潟県産米粉 大さじ1 卵 1個 サラダ油 大さじ2 ＜卵焼き＞ 卵 1個 砂糖 小さじ1 塩 少々 サラダ油 少々	＜ちくきゅう＞ アクシアル ちくわ 2本 きゅうり 1/6本 ＜焼きウインナー＞ アクシアル あらびき ポークウインナー 2本 サラダ油 少々
---	---

梅干し 2個 ごはん 400g 醤油 少々 アクシアル 有明海産焼のり 1枚
--

原信店舗 限定

いきいきシルバースデー

ご存じですか？
毎週木曜はおトクな日！

毎週木曜日開催

満65歳以上の方のみ

本体価格から

割引いたします。



シルバース
メンバーカード

会員登録受付中!!

シルバースメンバーカード
はサービスカウンターで
随時発行しております。(無料)

※年齢確認できるものをご持参ください。

ナルス店舗 限定

現金ポイントカード ナルスカード 新規会員募集中!

年会費
無料

- お買上げ200円毎(本体価格)に1ポイント進呈。
- 500ポイント単位で当店の
お買物にご利用いただけます。
- 素敵なカタログ商品と交換いただけます。

- 入会金、年会費無料。
- 手続きカンタン、期限無し!
- クレジットカードではありません。

※申し込み時、本人確認資料として免許証、保険証などのご提示をお願いいたします。

※入会は16歳以上とさせていただきます。

サービスカウンターにて、随時受け付け中!
カードは、即時発行しております。

「いきいきシルバースデー」に
お買物されたとき、お会計の際に
会員カードをご提示ください。
本体価格の合計金額から割引いたします。

(割引は当日のお買い上げ品に限ります。
一部「割引対象外商品」がございます。あらかじめご了承ください。)

更に
うれしい
特典

シルバースメンバーカード会員の方には、「お誕生月」に「特典クーポンプレゼント」を実施中!!
お誕生月にはサービスカウンターにお越しください。

- カードは、ご本人様ごみの使用に限りません。
- お一人につき1枚限り発行いたします。不正使用があった場合は以降の割引サービスが受けられなくなる場合があります。
- 他の優待券との併用はできません。
- 実施日は毎週木曜日ですが、都合により中止させて頂く場合があります。その場合は、2週間前から「店頭掲示」でお知らせいたします。ご了承をお願いいたします。

レシピナビ		原信・ナルスのお店で材料が揃うお料理メニュー			
4P	主菜	シユラスコ風ステーキ	12P	主菜	餃子の米粉グラタン
5P	パン	モリヨ添え	13P	めん	旨辛トマトラーメン
6P	主菜	串焼きバーベキュー	14P	副菜	焼鳥のひと口ピザ
7P	主菜	ホイル焼きで	14P	主菜	銀だらの煮付け
8P	副菜	厚揚げのチーズ串焼き	15P	副菜	春野菜のコブサラダ
9P	主菜	まぐろのなまろう	15P	スープ	人參の米粉ポタージュ
10P	主菜	塩とりからの辣子鶏風	16P	汁もの	たけのこの粕汁
11P	ごはん	岩下の新生姜使用	16P	副菜	新玉ねぎと
		豚生姜焼き丼	17P	副菜	きざみ揚げのサラダ
			17P	デザート	たらこ昆布の卵焼き
			18P	弁当	フルーツカップケーキ
					米粉ヒカタのり弁

我が家のお弁当おがずを紹介!

直似したくなる♪お弁当作りのアイデア♪

- 卵焼きを作る時、フライパンに卵を流し入れ、そこへ味付けのりをし、軽く焼く。その後巻いていく。これだけで調味料を使わずおいしくいただけます。
- (男性)ご利用店舗 原信新井中川店
- きゅうりののり巻き。細切りにしたきゅうり・梅おろしかかさを味のりで巻きます。
- (女性)ご利用店舗 原信西新発田店
- お弁当といえはからあげ。私は牛乳・醤油・しょうが・にんにく・すりおろしたりんごを入れて作りまします。牛乳を入れると鶏肉がやわらかくなります。
- (女性)ご利用店舗 原信植生店
- カップ目玉焼き。アルミカップに卵を割り入れて、水を少し入れたフライパンに入れて蒸す。
- (女性)ご利用店舗 ナルスにしやま店
- じゃが芋を粉ふき芋にし、たらこ・パスタソースを和えるだけ。ほんのりピンクで春らしい一品です。
- (女性)ご利用店舗 原信十日町北店
- ポイルエビをマヨネーズとケチャップで和えてえびマヨ風。
- (女性)ご利用店舗 原信柏崎東店
- 笹かまにマヨネーズとかつお節を混ぜたものを塗って焼きます。
- (女性)ご利用店舗 ナルス高田西店

応募方法

*ハガキでの応募

ハガキに1お名前(フリガナ)2年齢3性別4郵便番号・住所5電話番号6いつもご利用いただいている原信・ナルスのお店7カラーのおすすめ食材(6月号で発表予定)8レシピナビに対する意見・ご要望・作り方を知りたい料理9ご希望のプレゼントの番号・メーカー名を明記の上、下記宛先まで応募ください。

〒950-0973 新潟市中央区上近江4-2-20
宛先 新潟近江郵便局留 レシピナビ編集室「4月号プレゼント」係

PRESENT

プレゼント

*ホームページからのご応募

原信・ナルスサイトの「レシピナビ」ページ下部にある「ご応募はこちらから」の応募フォームをご利用ください。

<https://www.harashinnarus.jp/>

応募フォームはこちらから



■応募締切 2024年4月30日(火) ハガキ:当日消印有効 ホームページ:当日中まで受付

※③はお酒です。ご応募は20歳以上の方に限定させていただきます。ご了承ください。

■抽選結果 プレゼント当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

<p>1 エバラ食品 5名様</p> <p>エバラセット(焼肉ザクだれ 塩だれガーリック 90g×1個、横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛180g×1個、プチっとうどん 明太子うどん 88g×1個、黄金の味 濃厚焙煎こま360g×1個)</p>	<p>2 永谷園 5名様</p> <p>永谷園セット(麻婆春雨 中辛3人前×1個、フリーズドライあさげ8袋入×1個)</p>	<p>3 サッポロビール 2名様</p> <p>風味爽快ニシテ 1ケース(350ml×24本)</p> <p>お酒</p>
---	--	---

本誌記事・写真の無断転載を禁じます。
料理で使用している商品は、店舗によってはお取り扱いしていない場合がございます。ご了承ください。

〈個人情報の取り扱いについて〉
お預かりした個人情報は、賞品の抽選・発送、個人を特定しない形での統計的解析、及びアンケート内容を誌面作成の参考として利用いたします。お客様の個人情報は厳重に管理し、お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者へ開示・提供することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除きます)お預かりした個人情報は、応募締切日から3ヶ月間保管した後、速やかに廃棄・消去いたします。お問合せ先:レシピナビ編集室 電話(025)284-1737

次号予告 5月1日(水)より店頭設置予定です。

発行:原信ナルスオペレーションサービス(株)
<お問合せ/販促室 電話(0258)66-6716>
料理協力:新潟調理師専門学校



2024年度産

新茶



創業1907年丸七製茶「ななや」。
No.1からNo.7の濃さが違う抹茶とほうじ茶の計8種類で、香料や保存料を一切使用せず、お茶本来の香味を味わって頂けるこだわりのチョコレートです。

【お渡し日】
【お届け日】
2024年
5/12 (日) 以降
ご予約締切日・お渡し日など
詳しくは店頭パンフレットで
ご確認ください。

【ご予約締切日】
2024年 **4/26 (金)**

ご予約締切日を過ぎてからの商品変更、
キャンセルは出来かねます。
ご予約締切日の詳細は
店頭パンフレットをご確認ください。

世界でいちばん濃い
抹茶チョコレート

※写真はイメージです。



ご予約承り中

全国発送承ります。

(一部地域、一部商品を除く)

※お店で「新茶」発送をご予約の場合はヤマト伝票にご記入の上、
お申し込みください。

No.48 配達可 配達日 指定不可

喜作園
ななやチョコレート
「MATCHA 7」と
新茶ティーバッグセット
(静岡深蒸し茶)
●ティーバッグ2g×15P、
チョコレート8種×4
●特定原材料乳成分

本体
価格 **2,680円**
(税込価格2,894.40円)



No.49 配達可 配達日 指定不可

喜作園
ななやチョコレート
「MATCHA 7」と
新茶ティーバッグセット
(個包装ティーバッグ)
●ティーバッグ3g×8P
(新茶、深蒸し茶各4P)、
チョコレート8種×4
●特定原材料乳成分

本体
価格 **2,680円**
(税込価格2,894.40円)



詳しくは店頭パンフレットをご覧ください。

ご予約商品(税込)1,000円毎に1枚進呈。
5%割引ご優待券

※有効期限:2024年6月30日(日)まで。
※一部割引除外商品がございます。



ネット予約承ります。

パソコン、スマートフォンからご予約いただけます。
<https://net-de-harashin-narus.axial-r.com>

店頭受取で
ご予約
【店 頭】商品お渡し時に
【ネット】5%優待券をプレゼント!!

発送で
ご予約
【店 頭】ご予約承り時に
5%優待券をプレゼント!!
【ネット】商品購入時に対象商品5%OFF!!



ファイルの時、穴あけ自安置に
ご利用ください。