



原信



NARUS

のお店で材料がそろうお料理メニュー!

レシピナビ 2025年7月号

RecipeNavi

2025

レシピナビ7

カンタン! おいしい! ヘルシー!

スパイス香るレシピ🔥



スパイス香る



カンタンレシピ



デザート

無料

ご自由に
お持ち下さい!

発行



原信



NARUS

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。

新潟長岡風



特製ダレで仕上げた 豚生姜醤油焼き

昨年11月に発売して以来、鍋メニューの新定番スープとして、お土産品として好評の「新潟長岡風 生姜醤油鍋用スープ 生姜香る濃口醤油味」。原信ナルス限定の、ご当地グルメ「長岡生姜醤油ラーメン」の味を再現した鍋用スープです。今回、この鍋用スープを使用したオリジナルの豚生姜焼きを新発売。生姜をたっぷり効かせた、フライパンひとつで簡単に作れる味付け肉です。

原信ナルスの「新潟長岡風 豚生姜醤油焼き」に使用している豚肉は、フランスの良い旨みが特長の豚ロース肉。キメが細かくやわらかな肉質で適度に脂がのり、噛むたびに旨みが溢れ出します。その食感と脂身の旨みから、豚生姜焼きに適していると言われている部位です。旨みたっぷりの豚ロース肉に絡めているのが「新潟長岡風 生姜醤油鍋用スープ 生姜香る濃口醤油味」を使用した特製ダレです。生姜醤油鍋用スープの生姜は、香りにこだわって選び抜いた2種類を使用しています。1つは生姜らしい辛みと苦み、そしてやや土臭みのある「おろし生姜」。もう1つはフレッシュ感があり、香りの良い「すりおろし生姜」です。この2種類の生姜が強い生姜の香りを生み出し、鍋用スープとして豚肉と野菜を

夏の
おすすめ

秘伝ブレンド
スパイス
焼肉

たまにないつの旨み。

SPECIAL SPICES

焼くだけ簡単！
原信ナルスの味付け肉

HARA★NARU
BLACK RED
にんにく醤油ダレ 甘辛アジコンダレ

黒タレ肉と
赤タレ肉。

めっちゃん
はらナル〜

今日の味はどれた



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。



デカくてプリプリ天然えび。

食感と甘みを味わう天然えび

大きなえびにピリ辛ソースが絡んだ「エビチリ」は、中華料理の中でも人気のあるメニューのひとつです。原信ナルスの「でかプリ！ 極醸エビチリ」は、天然えびにコクと香りが引き立つチリソースをまとい、本格的な味わいに仕上げました。ごはんのおかずにおつまみに、甘みと辛みが絶妙に組み合わせられた中華メニューはいかがでしょう。

原信ナルスの「でかプリ！ 極醸エビチリ」には、天然の尾付きえびを使用しています。えびのサイズはソースの味に負けないように大きさを見直し、より大きなサイズのえびに変更。重量比で約1.5倍のビッグサイズです。ソースと一緒に食べても、えびのしっかりとした食感と甘みを味わうのに十分な大きさです。食べ応えのあるえびはプリプリとした食感で、味も抜群。えびそのもののおいしさはもちろん、ソースのおいしさを実感できます。

2種類の香味油を使用 奥行きのあるチリソース

プリプリ食感の天然えびには、まるで専門店のエビチリのような本格ソースが絡み合います。原信ナルスの「でかプリ！ 極醸エビチリ」のソースは、香

味野菜と2種類の香味油を使用しています。1つは香りの良いねぎ油。もう1つはえび油で、えびと香味油をじっくり煮出し、ソースにもえびの旨みと香りをプラスしました。香味野菜とねぎ油・えび油を合わせることで、コクと香りがえびの風味を引き立たせます。さらに、隠し味として酒釀（チューニャン）と紹興酒を加えました。米から作られる中国の発酵調味料の酒釀（チューニャン）は奥行き感のある甘さを、もち米を原料とした醸造酒の紹興酒は深みのある味わいを生み出し、ソースをより本格的な味わいに仕上げるができます。旨みと香りが調和した本格的なソースから弾けるプリプリのえび。まさに専門店のような味わいです。

簡単アレンジ！

エビチリ
チーズパン





おいしさは
だしのちから

「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。



万能だし

おいしいわけ

- ◆6種類の原料をバランスよく配合し、うまみとコクが調和し、あらゆる料理の味を一段上に引き上げます。



おいしいわけ

- ◆ほんのりだし香とろっとクリーミーな生地。
- ◆とろける生地とプリプリ食感のたこが生み出す旨みのハーモニー。



あまくち
なまめしき

おいしいわけ

- ◆新潟銘酒「吉乃川」使用。
- ◆塩味と相性の良い優しい味のあさりだしを使用。



ふのりそば

おいしいわけ

- ◆そば粉とふ海苔でつないだ名物。
- ◆かつお節、さば節、本醸造醤油でまろやかな仕上げ。



ビーフ
ジャーキー

おいしいわけ

- ◆かつおと昆布だしを使用した深みのある味わい。
- ◆噛むほどに、肉の旨みと香りがひろがります。



味しみ太根

おいしいわけ

- ◆そのままでも美味しい、おでん・煮物に最適。
- ◆下茹でし太根の中心まで味がしみ込んだ太根です。



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。



ご褒美があってもいい。

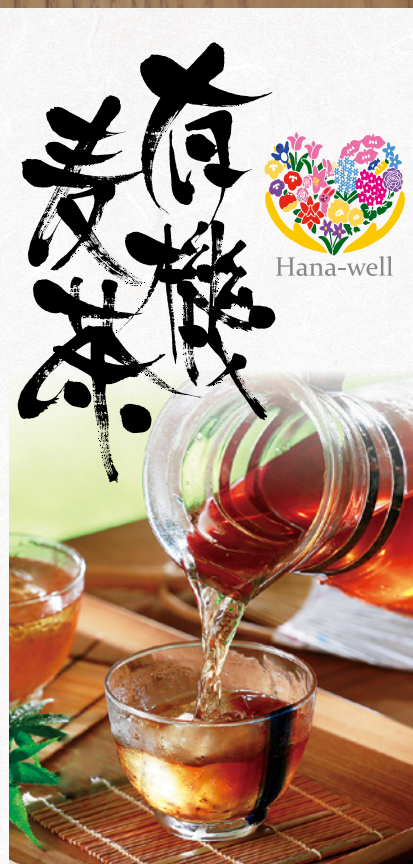
松前漬とは、昆布やスルメイカを醤油などの調味料に漬け込んだ料理です。歯応えのある食感と粘り気が特長で、お正月の定番料理としても親しまれています。

原信ナルスの「ごちそう松前漬」はごちそうの名に相応しい、さけいくらの醤油漬が入った贅沢な松前漬です。風味豊かでひと味違った松前漬を試してみませんか。

「ごちそう松前漬」の昆布は、おでんや昆布巻きなどに使われる国産の長昆布をメインに、粘り気のあるとろろ昆布も加えて旨みや甘味を引き出しました。食感のアクセントとなるのがいかと人参です。細切りのコリコリとしたいかの食感や人参の歯触りが昆布と絡み合い、あと引くおいしさに。そして「ごちそう松前漬」を贅沢に彩る

のは、貝柱とさけいくらの醤油漬。ぷりぷり食感のイタヤ貝の貝柱と、ぶちぶち弾ける食感と濃厚な味わいのさけいくらの醤油漬がおいしさを引き立てます。それぞれの具材をカツオや昆布の魚介エキスが効いた濃口醤油ベースのタレに漬け込み、あつあつごはんにもおつまみにもぴったりな味わいの「ごちそう松前漬」に仕上がります。

「ごちそう松前漬」はそのまま食べておいしいのももちろん、冷奴やきゅうりと合わせてちよっとした一品に、ごはんのせて海鮮ぶっかけ丼にするのもおすすめです。毎日ががんばる自分へのご褒美に、キラキラ光る彩り豊かな「ごちそう松前漬」はいかがですか。



有機
麦茶



蒸して焙煎、こだわりの二段製法。

「おいしさ」に加え、体と心と地球に「やさしく」。「Hana-well」有機麦茶は、おいしいから使い続けられる原信ナルスのオリジナルブランド「Hana-well」ハナウェル」の麦茶です。使用している大麦は、カナダの広大な園地で農業や化学肥料などを使わずに栽培された「有機JAS」認定の大麦。自然の力で作られたもののみが認証される「有機JAS」の大麦は地球にやさしく、厳しい条件をクリアした安心・安全な商品です。

「Hana-well」有機麦茶は、水出し・お湯出し両用タイプのティーバッグです。カナダ産の有機大麦を蒸すことにより、独特な麦の甘みを引き出し、さらに通常よりも低い温度で芯からふっくら焙煎するこ

とで香り高い麦茶に仕上げました。こだわりの二段製法から生み出される麦茶は、大麦の香ばしさを存分に味わえて、体にやさしく、心に癒しを与えてくれます。「Hana-well」有機麦茶はノンカフェインですので、カフェインが苦手な方、お子様や妊娠中の方なども安心して召し上がりがいただけます。食事のお供やお風呂上がりなど、夏の水分補給にどうぞ。

「おいしさ」+「やさしさ」
×「アート」

パッケージアートは
まちごと美術館cotocoto
アーティストの
大森真奈さんの作品です。



カレーポテトサラダ

いつものポテサラにカレー粉をプラス! おいしさがグッと増しますよ。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 168 kcal	約 1.8 g	約 20 分



材料(4人分)

- じゃが芋..... 中3個
- 塩・酢..... 少々
- きゅうり..... 1本
- 玉ねぎ..... 50g
- 塩..... 少々
- ぶりぶりボイルえび..... 8尾
- アクシアル
- ベビーチーズ
- (プレーン)..... 2個

<カレーマヨネーズ>

- S&B
- 赤缶カレー粉..... 小さじ2
- マヨネーズ..... 大さじ4
- 塩..... 少々

作り方

- 1 じゃが芋は洗って1個ずつラップに包む。電子レンジ(600W)に1個ずつ入れ、火が通るまで5〜6分加熱する。熱いうちに皮をむいて潰し、塩・酢をふりかけておく。
- 2 玉ねぎは薄切りにする。きゅうりは縞目にむいて小口切りにする。合わせて塩をふり、しんなりしたら水気を絞る。
- 3 ボイルえびは尾をとる。
- 4 ベビーチーズは1cm角に切る。
- 5 ボウルにカレーマヨネーズの材料を入れて混ぜる。1〜4を入れて和える。

シーフードカレーパエリア

フライパンひとつで簡単&豪華! おもてなしにもピッタリです。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 422 kcal	約 1.0 g	約 60 分



材料(4人分)

- 米..... 2合
- アクシアル
- シーフードミックス
- (冷凍)..... 1袋
- 玉ねぎ..... 50g
- にんにく..... 1/2片
- パプリカ(赤・黄)..... 各1/2個
- ピーマン..... 1個
- トマト..... 1個
- レモン..... 1個
- オリーブオイル..... 大さじ2
- 水..... 350ml
- 白ワイン..... 50ml
- エバラ
- 横濱舶来亭
- カレーフレーク
- こだわりの中辛..... 30g
- 固形コンソメ
- スープの素..... 1個

作り方

- 1 米は研いでザルにあげる。
- 2 玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。トマト・パプリカ・ピーマンは1cm角に切る。
- 3 コンソメスープの素は細かく刻む。aを混ぜ合わせる。
- 4 フライパンにオリーブオイル大さじ1を温め、玉ねぎ・にんにくを炒める。香りがしたらパプリカ・ピーマンを加えてさっと炒める。
- 5 4にオリーブオイル大さじ1を足して1の米を加え、よく炒める。米が透き通ってきたらシーフードミックスを凍ったまま入れて炒め、3を入れてひと煮立ちさせる。
- 6 5の表面を平らにしてトマトを入れて蓋をし、弱火で20〜25分炊く。
- 7 6にくし形に切ったレモンを添える。

エスビー食品は、**おいしいカレー**を日本中の食卓にお届けします。

S&B 赤缶カレー粉

日本のカレーの王道

エスビー食品の前身、「日賀志屋」にて、1923年に純国産カレー粉を製造。この当時に確立された、秘伝の製法やノウハウの集大成として1950年に誕生したのが「赤缶カレー粉」です。

発売以来、70年以上にわたって日本中のキッチンで愛され続けています。

ニッポンのカレーの新しいスタンダード

S&B 赤缶カレーパウダー 中辛

エスビー食品伝統の赤缶カレー粉をベースに、厳選された国産素材を使用した、とっておきのカレーパウダーです。

パウダールー製法

国産牛の出汁の旨みや国産炒め玉ねぎの甘みがつくる奥深さに加えて、パウダールー製法により素材が生き、今までにない上質なハーモニーを奏でます。

子どもから大人まで楽しめる上質な味わい

横濱舶来亭

レシピいろいろ

エバラ商品で作ろう! 「おいしいレシピ」はこちらから

カレーフレークシリーズ **売上げ No.1**

出典: インテージSRI+ カレーフレーク市場 2020年1月〜2023年12月
累計販売金額(エバラ横濱舶来亭 カレーフレークシリーズ売上合算金額)

※一部店舗では取り扱いがございません。

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

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



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。

Recommend to men

HARA☆NARUスタミナ混ぜ麺

ちょっぴり濃いめの味付けが食欲をそそります。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 623 kcal	約 2.3 g	約 20 分

買い物の**コツ**!

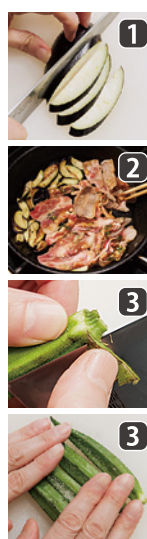
「HARA☆NARU焼肉黒だれにんにく醤油ダレ」は、パンチの効いたにんにく風味が特長です。こってり香ばしい肉の味わいと麺が絡み合い、思わず箸がすすみます。食べ応えのあるスタミナレシピで夏の暑さを乗り切りましょう。

材料(4人分)

HARA☆NARU焼肉 黒だれ にんにく醤油ダレ (牛バラ肉)	200g	アクシアル 白髪ねぎ.....1パック アクシアル 温泉卵.....4個 アクシアル
なす	2本	なま中華麺(中太麺).....4玉
おくら.....	8本	アクシアル
サラダ油.....	大さじ1	焼肉のたれ.....大さじ4

作り方

- 1 なすは縦半分に切って斜め切りにし、水にはなす。
- 2 フライパンにサラダ油を温め、なすを炒める。なすがしんなりしたらHARA☆NARU焼肉を入れて炒める。
- 3 おくらはガクをとって板ずりをする。塩少々をふってまな板の上で軽く押しながら転がす。沸騰した湯に入れてゆで、水にはなす。斜め半分に切る。
- 4 麺は表示通りゆでて水洗いして水気を切る。
- 5 器に4を盛り付け、2・3・温泉卵・白髪ねぎをのせ、焼肉のたれをかける。



ビリヤニ風ごはん

スパイスが食欲をそそる、お肉たっぷりの炊き込みごはんです。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 486 kcal	約 1.3 g	約 20 分

※炊く時間除く

作り方

- 1 米は研いでザルにあげる。
- 2 玉ねぎはみじん切りにする。
- 3 コンソメスープの素を細かく刻む。aの材料を混ぜ合わせる。
- 4 フライパンにサラダ油を温め、玉ねぎを入れて10分ほど炒める。玉ねぎが茶色になってきたらにんにく・しょうがを入れて炒め、スパイス★焼肉を入れ、表面に焼き色がつくまで焼く。
- 5 炊飯器に米・3を入れてひと混ぜし、ローリエ・シナモンスティック・4のをせて炊き上げる。
- 6 器に5を盛り付け、食べやすく切ったパクチー・くし形に切ったレモンを添える。

材料(4人分)

米	2合
秘伝ブレンド スパイス★焼肉 (牛リブコース)	250g
玉ねぎ	200g
おろしにんにく	小さじ2
おろししょうが	小さじ2
サラダ油	大さじ1.5
アクシアル まろやかヨーグルト (プレーン)	100ml
トマトケチャップ	大さじ1
a カレー粉	小さじ2
固形コンソメ スープの素	1個
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
水	360ml
ローリエ	1枚
シナモンスティック	1本
パクチー	適量
レモン	適量



海老フライとひれカツのオムカレー

子どもも大好き! 洋食の最強コンビです。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 908 kcal	約 3.4 g	約 25 分

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。
- 2 鍋にサラダ油を温め、1を炒める。透き通ってきたら豚肉を入れて炒める。肉の色が変わったら水を加えて5分ほど煮る。火を止めてルウを加え、溶けたら再び火をつけてとろみがつくまで煮る。
- 3 卵は1個ずつ割りほぐし、塩で味をつける。フライパンにサラダ油を温め、卵を流し入れて薄焼き卵を4枚作る。
- 4 ブロッコリーはゆでる。
- 5 海老フライとひれカツはそれぞれ耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジで温める。
- 6 器にごはんを盛り付け、薄焼き卵をのせる。2をかけて4・5をのせる。

材料(4人分)

＜カレー＞	
豚肉切り落とし	100g
玉ねぎ	1個
サラダ油	大さじ1
水	700ml
S&B 赤缶カレーパウダー ルウ 中辛	2袋
＜オムライス＞	
卵	4個
塩	少々
サラダ油	適量
ごはん	800g
＜トッピング＞	
サクプリ!	
海老フライ	4本
ジューシー柔らか 豚ひれカツ	4枚
ブロッコリー	8房



ごはん

● スパイス ★ 焼肉 ● 玉ねぎ ● にんにく ● しょうが ● ヨーグルト

カレー

● 海老フライ ● ひれカツ ● 玉ねぎ ● 豚肉 ● 卵



めん

● 中華麺

● HARA☆NARU焼肉

● なす

● おくら

● 温泉卵

● 白髪ねぎ

HARA☆NARU焼肉のレモネーズそうめん

ガッツリ食べたいときはコレ! スタミナたっぷり濃厚そうめんです。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 907 kcal	約 5.1 g	約 20 分



材料(2人分)

HARA☆NARU焼肉 黒だれ にんにく醤油ダレ (牛バラ肉).....200g サラダ油.....小さじ2 玉ねぎ.....100g きゅうり.....1/2本 もやし.....100g トマト.....1/2個 ゆで卵.....1個 アクシアル 島原手延素麺.....200g	アクシアル a だし香るつゆ.....大さじ4 水.....100ml ＜レモネーズソース＞ ポッカサッポロ ポッカレモン100....大さじ1 マヨネーズ.....大さじ4 おろしにんにく.....少々 砂糖.....少々
--	--

作り方

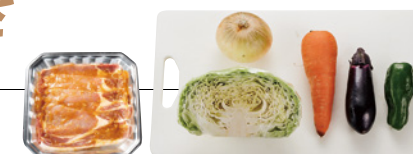
- フライパンにサラダ油を温め、HARA☆NARU焼肉を入れて火が通るまで焼く。
- 玉ねぎは薄切りにする。きゅうりはせん切りにする。
- もやしは水からゆで、沸騰したらザルにあげる。
- トマトはくし形に切る。ゆで卵は半分に切る。
- aを混ぜ合わせてつゆを作る。
- レモネーズソースの材料を混ぜ合わせる。
- そうめんは表示通りゆで、水洗いして水気を切る。
- 器に7を盛り付け、5を注ぎ、具材を盛り付ける。レモネーズソースをかける。



夏野菜入り豚生姜醤油焼き

野菜もたっぷり入れて、豪快に炒めて超絶美味!

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 226 kcal	約 1.4 g	約 20 分



材料(4人分)

新潟長岡風 豚生姜醤油焼き.....250g 玉ねぎ.....100g 人参.....50g なす.....1本	ピーマン.....1個 キャベツ.....150g サラダ油.....大さじ1 醤油.....適量
--	--

作り方

- 玉ねぎはくし形に切る。人参は短冊切りにする。なすは縦半分に切って斜め切りにし、水にはなす。
- ピーマンは細切りにする。キャベツはざく切りにする。
- フライパンにサラダ油大さじ1/2を温め、1・2を入れて炒める。玉ねぎが透き通ってきたらとり出す。
- 3のフライパンにサラダ油大さじ1/2を入れて温め、豚生姜醤油焼きを入れて炒める。肉の色が変わったら3を戻し入れ、炒め合わせる。醤油を入れて、味を調える。

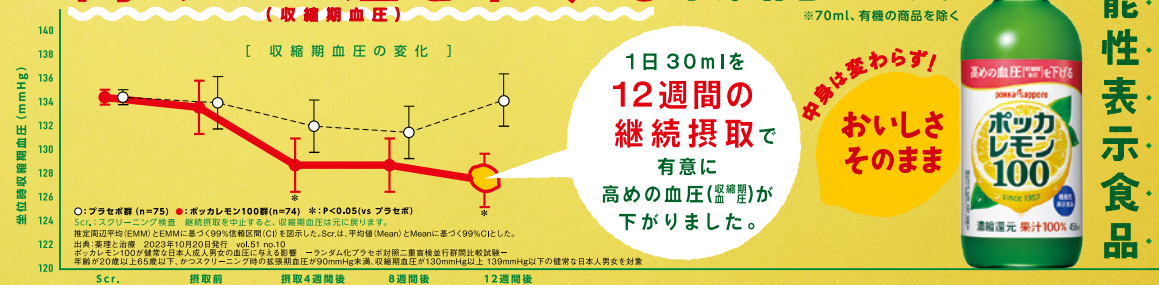


主菜

● 豚生姜醤油焼き ● 玉ねぎ ● 人参 ● なす ● ピーマン ● キャベツ

あのポッカレモン100に、 高めの血圧を下げる機能が!?

pokka Sapporo



機能性表示食品
届出番号: I1396
機能性表示成分:
クエン酸1,700mg
(1日摂取目安量30ml当たり)
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。【届出表示】本品(ポッカレモン100)には、クエン酸が含まれ、高めの血圧(収縮期血圧)を下げる機能があります。●本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●120ml, 300ml, 450mlの容器の商品が対象です。●開栓後は要冷蔵。

★ 乾杯を
もっとおいしく。
SAPPORO

新潟と。ずっと、もっと、

新潟 風味爽快ニシテ
SAPPORO
BREWED FROM 100% FINE MALT
【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



夏野菜とウィンナーのラタトゥイユ

冷やしても美味! 夏の常備菜です。

栄養成分(1人分)		
エネルギー 約 181 kcal	食塩相当量 約 1.2 g	所要時間 約 30 分

作り方

- 1 ウィンナーは斜め半分に切る。
- 2 なすはひと口大の乱切りにして水にはなす。玉ねぎはくし形に切ってひと口大の乱切りにする。ブッキーニはひと口大の乱切りにする。
- 3 にんにくは縦半分に切って芯をとり除き、潰す。
- 4 鍋にオリーブオイル・にんにくを入れて温める。にんにくの香りがしたら2を入れ、玉ねぎが透き通るまで炒める。
- 5 4にカットトマトを加え、コンソメスープの素・塩・ウィンナーを入れる。蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 6 5に塩・こしょうして、味を調える。

材料(4人分)

アクシアル
上級あらびき
ポークウィンナー
..... 4本
なす 3本
玉ねぎ 1個
ブッキーニ 1/2本
クッチーナ カローレ
カットトマト
..... 1パック(390g)
にんにく 1片
オリーブオイル
..... 大さじ2
固形コンソメ
スープの素 1個
塩 小さじ1/2
塩・こしょう 少々



うなとろ丼

とろとろの山かけとうなぎの濃厚な旨みが好相性!

栄養成分(1人分)		
エネルギー 約 684 kcal	食塩相当量 約 2.3 g	所要時間 約 20 分

作り方

- 1 うなぎは耐熱皿にのせ、酒をふりラップをして電子レンジで温める。食べやすく切る。
- 2 水とだし香るつゆを合わせる。
- 3 長芋は皮をむいて酢水にはなし、すりおろす。2を少しずつ入れて混ぜ合わせる。
- 4 大葉はせん切りにして水にはなす。
- 5 器にごはんを盛り付け、3をかける。1・4・温泉卵をのせる。

材料(2人分)

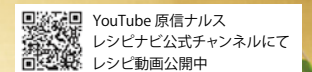
姫うなぎ
(うなぎ蒲焼き)
..... 1/2尾
酒 大さじ2
長芋 200g
水 50ml
アクシアル
だし香るつゆ
..... 大さじ2
ごはん 500g
大葉 5枚
アクシアル
温泉卵 2個



絶品プルコギ

たれをしっかりとみ込んで、ジューシーに焼き上げましょう。

栄養成分(1人分)			
エネルギー 約 197 kcal	食塩相当量 約 1.6 g	所要時間 約 20 分	



YouTube 原信ナルス
レシピナビ公式チャンネルにて
レシピ動画公開中

材料(4人分)

牛肉切り落とし 200g
玉ねぎ 100g
ピーマン 1個
パプリカ(赤・黄) .. 各1/2個
椎茸 3枚
創味
焼肉のたれ 初代 100ml
サラダ油 大さじ1

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。ピーマンとパプリカは細切りにする。椎茸は石突と軸をとり、細切りにする。
- 2 ボウルに牛肉・1・焼肉のたれ 初代を入れてもみ込み、10分ほど置く。
- 3 フライパンにサラダ油を温め、2を入れて中火で炒める。水分を煮詰めながら、牛肉に火が通るまで炒め煮する。



FOLLOW ME!!

創味食品

創味 焼肉のたれ

お家で専門店の味! 選べる2つの味!

がっつりにんにく風味!

濃厚でフルーティ!

焼肉のたれ 初代

本場韓国の味をイメージ

焼肉のたれ 二代目

万人に好まれる王道の味わい

こちらもおすすめ!

やみつききゅうりの塩たれ

※一部店舗では取り扱いがございません。



さば味噌と長芋のチーズ焼き

長芋の食感が楽しくて、そのうえ味噌&チーズの相性抜群!

栄養成分(1人分)

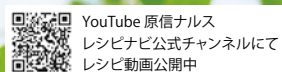
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 179 kcal	約 0.6 g	約 15 分

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。しめじは石突をとり、小房に分ける。フライパンにサラダ油を温め、玉ねぎ・しめじを炒め、塩・こしょうで味を調える。
- 2 長芋は皮をむいて4等分に切り、酢水にはなす。ポリ袋に入れ、麺棒でたたく。
- 3 小ねぎは小口切りにする。
- 4 耐熱容器に1を入れ、汁気をきったさば味噌煮缶・2・チーズをのせる。
- 5 4をオーブントースターに入れ、チーズに焼き色がつくまで焼く。
- 6 5に3をかける。

材料(4人分)

アクシアル
さば味噌煮缶.....1缶
玉ねぎ.....100g
しめじ.....100g
サラダ油.....小さじ2
塩・こしょう.....少々
長芋.....150g
アクシアル
ナチュラルミックス
チーズ.....40g
小ねぎ.....適量



YouTube 原信ナルス
レシピナビ公式チャンネルにて
レシピ動画公開中



長芋とおくらの梅肉和え

たたきとろろはお好みの食感で、ヘルシーな夏の一品です。

栄養成分(1人分)

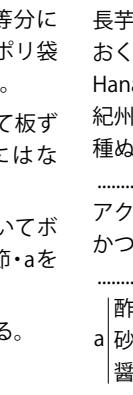
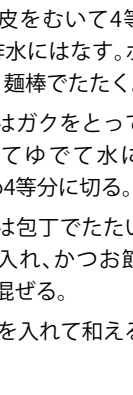
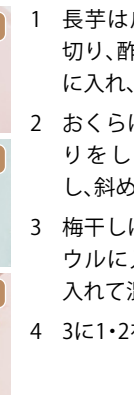
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 44 kcal	約 0.5 g	約 10 分

作り方

- 1 長芋は皮をむいて4等分に切り、酢水にはなす。ポリ袋に入れ、麺棒でたたく。
- 2 おくらはガクをとって板ずりをしてゆでて水にはなし、斜め4等分に切る。
- 3 梅干しは包丁でたたいてボウルに入れ、かつお節・aを入れて混ぜる。
- 4 3に1・2を入れて和える。

材料(4人分)

長芋.....200g
おくら.....8本
Hana-well
紀州南高梅
種ぬき梅干し(しそ)
.....2個
アクシアル
かつお節ソフト削り
.....1袋(2g)
a 酢.....小さじ1
砂糖.....少々
醤油.....小さじ1



鮭西京漬のレンチン蒸し

コク旨の味噌バターが銀鮭の旨みを引き出します。

栄養成分(1人分)

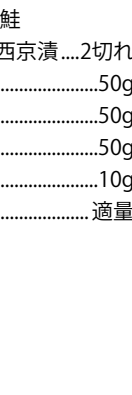
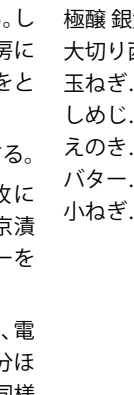
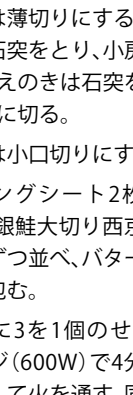
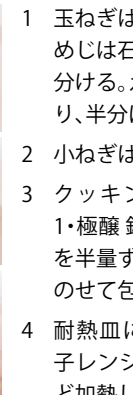
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 245 kcal	約 3.4 g	約 20 分

作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。しめじは石突をとり、小房に分ける。えのきは石突をとり、半分に切る。
- 2 小ねぎは小口切りにする。
- 3 クッキングシート2枚に1・極醸銀鮭大切り西京漬を半量ずつ並べ、バターをのせて包む。
- 4 耐熱皿に3を1個のせ、電子レンジ(600W)で4分ほど加熱して火を通す。同様にもう1個加熱する。
- 5 器に4を盛り付ける。包みを開き、小ねぎをのせる。

材料(2人分)

極醸銀鮭
大切り西京漬.....2切れ
玉ねぎ.....50g
しめじ.....50g
えのき.....50g
バター.....10g
小ねぎ.....適量



おぼろ豆腐とわかめのサラダ

手作りドレッシングでさっぱり! 夏の涼味を味わいます。

栄養成分(1人分)

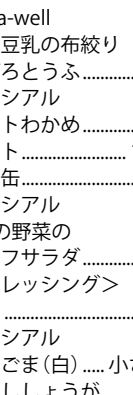
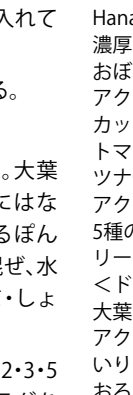
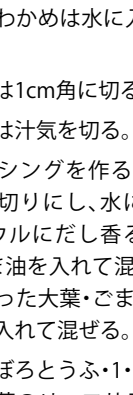
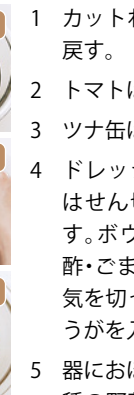
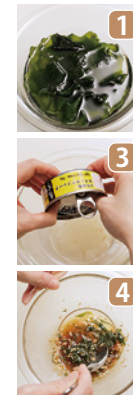
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 213 kcal	約 2.4 g	約 15 分

作り方

- 1 カットわかめは水に入れて戻す。
- 2 トマトは1cm角に切る。
- 3 ツナ缶は汁気を切る。
- 4 ドレッシングを作る。大葉はせん切りにし、水にはなす。ボウルにだし香るぼん酢・ごま油を入れて混ぜ、水気を切った大葉・ごま・しょうがを入れて混ぜる。
- 5 器におぼろとうふ・1・2・3・5種の野菜のリーフサラダを盛り付け、ドレッシングをかける。

材料(2人分)

Hana-well
濃厚豆乳の布絞り
おぼろとうふ.....1丁
アクシアル
カットわかめ.....2g
トマト.....1/4個
ツナ缶.....1缶
アクシアル
5種の野菜の
リーフサラダ.....1袋
<ドレッシング>
大葉.....5枚
アクシアル
いりごま(白).....小さじ2
おろししょうが.....小さじ1
アクシアル
だし香るぼん酢.....大さじ3
ごま油.....小さじ1



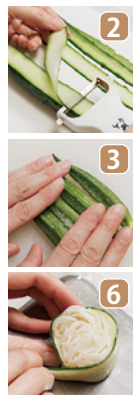


ひとくち七タサラダそうめん

きゅうりでクルッ! 具材を楽しくトッピングしましょう。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約277kcal	約1.6g	約25分

作り方



- 1 そうめんは表示通りゆで、水洗いして水気を切る。
- 2 きゅうりはピーラーでリボン状にむく。
- 3 おくらはガクをとって板ずりをしてゆでて水にはなし、小口切りにする。
- 4 ツナ缶は汁気を切る。サラダかまぼこは半分に切ってほぐす。パプリカは星型で抜く。
- 5 ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- 6 そうめんをひと口大にまためてきゅうりで巻き、器に盛り付ける。
- 7 6に具材をのせ、ドレッシングでいただく。

材料(4人分)

アクシアル
島原手延素麺.....200g
きゅうり.....2本
おくら.....4本
ツナ缶.....1缶
アクシアル
サラダかまぼこ.....4本
コーン.....20g
パプリカ(赤・黄).....適量
<ドレッシング>
醤油.....大さじ1
サラダ油.....大さじ2
酢.....大さじ1
レモン汁.....大さじ1
水.....50ml
和風だしの素..2つまみ

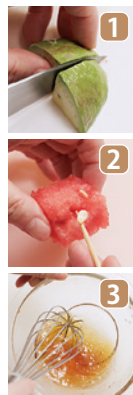


アボカドとすいかのサラダ

モッツアレラがほどよいアクセント! 爽やかな夏サラダです。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約213kcal	約0.8g	約20分

作り方



- 1 アボカドはひと口大に切り、レモン汁をふる。
- 2 すいかは種をとる。
- 3 ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- 4 器に5種の野菜のリーフサラダ・1・2・モッツアレラチーズを盛り付け、ドレッシングをかける。

材料(4人分)

アボカド.....1個
レモン汁.....少々
カットすいか.....400g
ひと口
モッツアレラチーズ.....1袋
アクシアル
5種の野菜のリーフサラダ.....1袋
<ドレッシング>
水.....25ml
和風だしの素.....少々
酢.....25ml
薄口醤油.....大さじ1
レモン汁.....少々
塩.....少々
サラダ油.....25ml

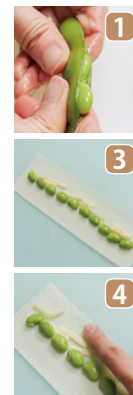


枝豆のスティック春巻き

おつまみにも最高! パリパリ食感で、手が止まりません。

栄養成分(1本分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約74kcal	約0.3g	約25分

作り方



- 1 枝豆はゆでてさやから豆をとり出し、薄皮をむく。
- 2 薄力粉と水を混ぜ合わせ、水溶性薄力粉を作る。
- 3 春巻の皮は3等分に切る。皮の手前を1cmほどあけて1・チーズを並べる。塩・黒こしょうをふる。
- 4 3の手前を除く3辺に2を塗って巻き、巻き終わりと両端をとめる。
- 5 フライパンにサラダ油を温めて4を入れ、焼き色がつくまで焼く。

材料(12本分)

枝豆.....300g
アクシアル
ナチュラルミックス
チーズ.....40g
塩・黒こしょう.....少々
アクシアル
春巻の皮.....4枚
サラダ油.....大さじ3
<水溶性薄力粉>
薄力粉.....小さじ2
水.....大さじ1



塩さばのマスタードサラダ

焼き立てホットなさばをたっぷり! 酸みのあるマスタードがきいています。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約216kcal	約1.3g	約20分

作り方



- 1 塩さばは焼いて、ほぐす。
- 2 玉ねぎは薄切りにする。きゅうり・パプリカは細切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 3 ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- 4 器に5種の野菜のリーフサラダ・1・2を盛り付け、ドレッシングをかける。

材料(4人分)

極醸塩さば.....1枚
玉ねぎ.....50g
きゅうり.....1本
パプリカ(黄).....1/2個
ミニトマト.....4個
アクシアル
5種の野菜のリーフサラダ.....1袋
<ドレッシング>
粒マスタード..大さじ3
はちみつ.....大さじ1
酢.....大さじ2
サラダ油.....大さじ1
塩・こしょう.....少々



Summer カラダも気分もすっきり!

キリン
スポーツ プロフェッショナル
555ml



夏の水分補給と、
体調管理にオススメ!

- ★手軽に免疫ケア!
健康な人の免疫機能の維持をサポート
- ★水分補給にも適正!
食塩相当量:0.14g/100ml
- ★スッキリ飲みやすい!
製品1本/555ml当たり76kcal

(届出表示)本品には、プラズマ乳酸菌(*L. lactis* strain Plasma)が含まれます。プラズマ乳酸菌はpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)に働きかけ、健康な人の免疫機能の維持に役立つことが報告されています。○食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。○本品は国の許可を受けたものではありません。○本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

よろこびがつなく世界へ
KIRIN キリンビバレッジ株式会社
<https://www.imuse-p.jp/plasma/>

明治
おいしい牛乳
900ml



特許取得

ナチュラルテイスト製法

- さわやかな香り
- まろやかなコク
- ほのかな甘み
- すっきり後味

新鮮な生乳のおいしさ、そのまま

新鮮な生乳本来のおいしさを実現するナチュラルテイスト製法でつくった、ほのかな甘みとまろやかなコクはそのままに、すっきりとした後味に仕上げた牛乳です。牧場で飲む搾りたての牛乳のおいしさを味わうことができます。

meiji 株式会社明治
<https://www.meiji.co.jp/>

夏の飲料紹介

たくさん汗をかく夏は、こまめな水分補給で熱中症対策を!

おいしいドリンクで、リフレッシュもできますよ。



のんだあとはリサイクル。

夏のごほうびドリンク キウイのシェイク

●作り方

1. キウイは皮をむき、ひと口大に切る。
 2. ミキサーに1・アイス・牛乳・はちみつを入れてなめらかになるまで混ぜ合わせる。
 3. 2を器に盛り付け、ミントを飾る。
- ※時間をおくと苦みを感じる場合がありますので、作ったらすぐにお召し上がりください。

●材料(3人分)
サンゴールドキウイ.....2個
パニラアイス.....200g
牛乳.....200ml
はちみつ.....大さじ2
ミント.....適量

ボディメンテ ドリンク
500ml

ボディメンテ ドリンクは
「乳酸菌B240」+「電解質」
を含み、
日々の体調管理を
サポートします。

乳酸菌 B240 + 電解質

大塚製薬独自※の「乳酸菌B240」

※乳酸菌 B240 は東京農業大学が単離し、大塚製薬が働きを確認した乳酸菌です。



毎日の手軽なコンディショニングに

乳酸菌B240が手軽にとれる「ボディメンテ ドリンク」は、体液の組成に近いこだわりの電解質バランスで、カラダの水分量をキープ。低カロリーですっきり飲みやすいグリーンシトラス風味で、カラダをうるおします。乳成分不使用、アレルゲンフリー飲料※です。

※アレルギー物質(28品目中):該当なし

Otsuka 大塚製薬 大塚製薬株式会社
<https://www.otsuka.co.jp/bdm/>

桃のレアチーズケーキ

桃を丸ごと使った贅沢ケーキ、レアチーズの酸みと桃の甘みが最高です。

栄養成分(1人分)	エネルギー 約258kcal	ナトリウム 約87.3mg	所要時間 約30分
-----------	-------------------	------------------	--------------

※冷やし固める時間除く



材料(15cm底取式 丸型1個・6人分)

<レアチーズケーキ>	<桃ゼリー>
マリービスケット.....60g	桃.....1個
無塩バター.....30g	砂糖.....少々
クリームチーズ.....165g	レモン汁.....少々
アクシアル.....120ml	水.....120ml
まろやかヨーグルト(プレーン).....130g	白ワイン.....50ml
グラニュー糖.....40g	グラニュー糖.....40g
レモン汁.....大さじ1	〔粉ゼラチン.....5g
〔粉ゼラチン.....5g	〔水.....大さじ2
水.....大さじ2	ミント.....適量

※ミントは一部店舗では取り扱いがございません。



作り方



<レアチーズケーキ>

- 1 ビスケットは細かく砕き、バターと混ぜ合わせる。クッキングシートをしいた型に押しえつけるように敷き詰め、冷蔵庫で冷やし固める。
- 2 ゼラチンは水に入れてふやかす。
- 3 クリームチーズは室温に戻して泡立器で混ぜてクリーム状にしてヨーグルト・グラニュー糖・レモン汁を入れて混ぜる。
- 4 ゼラチンを電子レンジ(600W)で20秒加熱して溶かし、3に入れて混ぜる。1に流し入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。

<桃ゼリー>

- 5 桃は食べやすく切り、飾り用を少しとり分ける。残りの桃は砂糖・レモン汁をふってマリネする。
- 6 ゼラチンは水に入れてふやかす。
- 7 鍋に水・白ワイン・グラニュー糖を入れて火にかける。煮立ったら火を止め、6を入れて溶かす。鍋ごと氷水にあって、とろみがつくまで混ぜながら冷やし、マリネした桃を入れる。
- 8 固まった4に7を流し入れる。更に冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。
- 9 8を型からとり出し、器に盛り付け、飾り用の桃とミントをのせる。

レシピナビ 読者アンケート 夏の定番! そうめんのオスス×アレシビ

皆様のアイデアをご紹介!
我が家のそうめんレシピ

■春雨サラダの春雨がない時に、代わりにゆでたそうめんを使うことがあります。
(女性)ご利用店舗 原信上田緑が丘店

■温かいつゆにゆでたそうめんを入れて、トッピングは梅干しとろろ昆布。冷たいものはかりとるので温かいものはホッします。
(女性)ご利用店舗 ナルス北城店

■かためにゆでたそうめんをケチャップで炒め、好みの野菜を入れてスパゲッティ風に。
(女性)ご利用店舗 原信塩沢店

■無調整豆乳、水、鶏がらスープの素、めんつゆ、にんにくチューブを混ぜてレンジで温める。ゆでたそうめんを加えて、鶏白湯風そうめんの完成!
(女性)ご利用店舗 原信錦町店

■温かいさばそうめん。さばの水煮、スライス玉ねぎ、短冊切りのじゃが芋となすをめんつゆで煮る。最後に割りほぐした卵とゆでたそうめんを入れて出来上がり。
(女性)ご利用店舗 原信荒川店

■大葉とみょうがのみじん切りに、たたいた梅干しを合わせた特製の薬味と食べます。
(女性)ご利用店舗 原信川崎店、今朝白店、新保店

■そうめんはゆでてごま油とぼん酢で和える。角切りトマト、ちりめんじゃこを加えて混ぜ、水菜をのせて出来上がり。
(女性)ご利用店舗 原信女池店



あなたの街の **原信** デジカメ通信



今回のお店は **荒川店** です

店長の「おおの」です！



こんな
お店です

荒川店は清流荒川の近く、村上市南部に位置するお店です。東には関川温泉郷、南には胎内リゾートと、観光地が多くある地域です。また、週末を中心に山形県置賜地域からもご来店いただいています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



鮭のまち・村上

村上市は日本有数の鮭の産地として知られています。年間を通して鮭を買われるお客様が多く、毎年秋には旬のおいしさが楽しめる「鮭まつり」を実施しています。



米の娘ちゃんシールが目印！

お米とホエーで元気に育った山形県のブランド豚「米の娘ぶた」は、やわらかくあっさりとした甘さが特長です。週末になると特に多くの方が手に取って行かれます。



創業100年超えの老舗豆腐店

胎内市で古くから幅広い世代に親しまれている幸内商店様の「幸内の油揚げ」を取り扱っています。大正6年から続く守り抜かれた伝統のおいしさを、ぜひお試しください。

つくって
くれたのは...



ほさかさん

厚揚げと小松菜の炒め物

お料理紹介
【簡単料理】



ポイント

地元の厚揚げを使ったレシピです。サラダ油の代わりに厚揚げの油を使って炒めました。ごはんのおかずやお酒のあてにもどうぞ。

材料 (3〜4人分)

幸内の油揚げ(厚揚げ).....2袋
小松菜.....50g
かまぼこ.....70g
ツナ(パウチタイプ).....1袋(50〜60g)
醤油.....適量
おろししょうが...適量

作り方

- 1 厚揚げ・小松菜・かまぼこは食べやすい大きさに切る。
- 2 フライパンに厚揚げ・小松菜を入れて小松菜がしんなりするまで炒める。
- 3 2にかまぼこ・ツナを入れて炒め、醤油・おろししょうがを入れて味をなじませる。

※醤油・おろししょうがは味をみながら調整して入れてください。

kewpie



手軽にアレンジ まぜマヨ

マヨネーズと調味料や食材をまぜて
手軽に味変ができる「まぜマヨ」。
家にある食材で簡単アレンジ！

きゅうり・マヨネーズ



マヨネーズ
+ 調味料の
組み合わせたくさん♪
おすすめレシピ
紹介中！

▲ まぜマヨ特設サイトはこちら

きゅうり・マヨネーズ



いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ

あ、しぼりたて。
が、いつでも新鮮。

しぼりたて生 検索
キッコーマンお客様相談センター 0120-120-358

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

レシピナビ セレクト

今月の とっておき情報

この夏のおすすめ商品やキャンペーン情報などを集めました。お買い物に、夏のギフトに、お役立てください。

夏シチューで、 バ地よいひとときを。



夏におすすめ！
アレンジレシピ さばと豆乳の
クリーミーそうめん



写真はイメージです。

原信ナルス×Soiグループ×カゴメ 共同企画

カゴメ商品を買って地元を応援しよう！

新潟限定 **Soiグループお食事券
プレゼント** キャンペーン

Soi 〜ソイ〜
万代グランドホテル by Soi
ベジテジヤ Soi 新潟万代店
GALVESTON CLUB
ビーガン BBQ
応募締切 8月30日(木) ※23:59まで

賞品 Soiグループ各店で使える
オリジナル共通お食事券 **2,000円分**

対象商品 **カゴメ商品(食品) 全商品**

★ 乾杯を
もっとおいしく。

サッポロから
新潟へ
感謝を込めて。
新潟限定の、
ビールです。

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

詳しくは店頭パンフレットをご覧ください

原信・ナルスの特撰サマーギフト

夏の贈り物

パンフレットのお申し込み期限
2025年8/5火まで

贈る方、贈られる方の笑顔がほころぶ お中元好適品を品揃え。

ネットで簡単夏のギフトはネットがおすすめ!

ネット限定商品も多数掲載!

商品を一部ご紹介



北海道
ファイヤーバーグ満足セット



うなぎ工房の
うなぎおこわ



マルガー
まるごと能登ジェラート



銀座トキ監修
山形県産白桃のゼリー



鐘崎
笹かまぼこセット

カタログ掲載の早割商品は
ネットからご注文いただくと
8/5(火)まで5%、10%オフ!

スマホやパソコンから
自宅でゆっくり 商品が選べます!

2回目以降は面倒な**住所入力**が**不要!**



原信ナルス オンラインショップはこちら!

原信ナルスアプリで

もっと便利に!
もっとお得に!



GO!!



ホームページはこちら

原信ナルス オンラインショップ

<https://net-de-harashin-narus.axial-r.com/shop/>



原信ナルスが応援!

ご当地! 絶品
うまいもん甲子園

詳しくはこちら

今年の取り組み

去年は2チームが選抜大会へ出場! プレゼンテーションの練習にも励み、地元糸魚川の魅力をアピールしました。

今年も海洋高校が
チャレンジ!

目指せ!
選抜大会突破!

新潟県糸魚川市にある新潟県立海洋高校は、県内唯一の水産高校です。水産物の加工や調理を学ぶ食品科学コースの2年生が挑みます。いづれのチームも新潟ならではの米を使ったレシピを考案していきます。

試作を重ねてレシピを磨くぞ!

鮭と枝豆で
新潟アビール!

ごはん×ピザの
新感覚メニュー

ここからレシピが
どう変わる?!

次号!
応募メニューや
実習の様子を紹介!

原信・ナルスが加盟するCGCグループは「ご当地! 絶品うまいもん甲子園」を応援しています。

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れんこんのおすすめの食べ方(9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
新潟近江郵便局留 レシピナビ編集室「7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 2025年7月31日(木) ハガキ:当日消印有効 ホームページ:当日中まで受付

■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。

1 創味食品 5名様 焼肉のたれセット(焼肉のたれ初代320g×1個、焼肉のたれ二代目320g×1個)	2 ポッカ サッポロ 6名様 ポッカレモン100(450ml×2本)	3 サッポロ ビール 4名様 風味爽快ニシテ1パック(350ml×6本) お酒	4 エバラ 食品 5名様 エバラセット(浅漬けの素レギュラー500ml×1個、おろしのたれ270g×1個、黄金の味中辛360g×1個)
--	---	---	--

本誌記事・写真の無断転載を禁じます。
料理で使用する商品は、店舗によっては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。
お問い合わせ/レシピナビ編集室 電話(025)284-1737

次号予告 8月1日(金)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)
<お問合先/販促室 電話(0258)66-6716>
料理協力:新潟調理師専門学校

(順不同)

口溶けの良いやわらかさ。
きめ細やかな脂のり。
素材を活かすこだわりのたれ。

焼 うなぎ

静岡県産原料

とろける、脂の甘み
垂涎の玉響

【お渡し日】
2025年
7月17日(木)
~20日(日)
【お渡し時間】
10時~20時

【ご予約締切日】
2025年
7月15日(火)
※一部の商品は、
締切日が異なります。

ご予約承り中

7月19日(土)は
土用丑の日

※写真はイメージです



ご予約商品(税込) 1,000円毎に1枚進呈。

5%割引ご優待券

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>

※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設置のパンフレットをご確認ください。

※ご優待券は商品お渡し時に進呈いたします。
※優待券は7月21日(月)からご利用いただけます。
※有効期限:2025年8月31日(日)まで。
※一部割引除外商品がございます。

ネット予約はこちら!



さらに! 【ネット予約限定 Wチャンス!】 抽選でプレゼント!

「100円クーポン(500円分)」プレゼント!

抽選で500名様に

詳しくは店頭設置のパンフレットの裏面をご確認ください。

