

レシピナビ12

カンタン! おいしい! ヘルシー!

特集 日本酒と冬のうまいもん



日本酒と冬のうまいもん



カンタンレシピ



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。

うまみが重なり、ひとつにまとまる。

握り寿司

ネタの旨みを引き立たせる舍利

舍利とネタ、それぞれの旨みがひとつに重なり、おいしさが口の中に広がる原信ナルスの「握り寿司」。こだわりの舍利、こだわりのネタ、それぞれの味を引き立てる醤油・がり・わさびが、格別のおいしさを奏でます。

舍利は、食感や酢との相性が良い厳選した国産米です。合わせるすし酢は、秘伝調合の合わせ酢です。すっきりとした酸味の効いた米酢に、旨みと香りが特長の粕酢をバランスよく合わせました。酸味と旨み、そして香りが絡み合い、粘り気が少ない舍利はネタの旨みを引き立たせ、おいしい一体感を生み出します。

こだわりの本まぐろ

握り寿司で人気の高いネタといえば、まぐろです。原信ナルスの「握り寿司」は、色鮮やかで脂がのった、大型サイズの本まぐろを使用しています。本まぐろはまぐろの中でも最高級品とされ、濃厚な味わいやとろけるような脂の旨み、筋が少なく舌触りの良い食感が特長です。とろけるような舌触りと繊細な甘み

の本まぐろ中とろ、風味豊かなもっちりとした食感のまぐろ赤身に加え、まぐろ以外のネタもひとつずつおいしさを追求しています。

主役を引き立てる名脇役

原信ナルスの「握り寿司」の寿司醤油は、本醸造醤油にかつおだしと昆布だしを合わせた、寿司専用の醤油です。マイルドな味わいが特長で、舍利とネタ、それぞれの旨みを引き立てつつ、まとまりのあるおいしさに仕上げます。辛味が少なくやわらかな食感のがり、香りと風味の良い本わさびを添えることで、よりバランスのとれたおいしさをお楽しみいただけます。年末年始は原信ナルスの「握り寿司」で、笑顔あふれる楽しいひと時をお過ごしください。

原信ナルスのおすすめ

握り寿司
盛り合わせ 華(4人前)



原信ナルスの
ネットオーダーで予約!



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。

カリジュワで楽しいクリスマスのひと時を。

13種類のスパイスとハーブで
後引く旨さ

クリスマスの食卓には「カリジュワフライドチキン」がおすすめ！後引くスパイシーな味付けが特長の「カリジュワフライドチキン」のスパイスの配合を見直して、この冬おいしさに磨きをかけました。

「カリジュワフライドチキン」の味の決め手はスパイスとハーブ。鶏肉の味付けは塩・こしょうのみでシンプルに。鶏肉の旨みを引き立たせるために、13種類の厳選されたスパイスとハーブを衣にまとわせました。バジルやフェネルなど、ハーブの華やかな香りで風味良く、こしょうや生姜などのピリツとしたスパイスでパンチのある味わいをプラス。ナツメグやオールスパイスで鶏肉のコクや甘みを引き出し、ガーリックで香ばしく味わい深いフライドチキンにまとめました。香りと旨みが充実したオリジナルブレンドのスパイスは、まるで専門店のような本格的な味わいで、ごちそう感たっぷり。クリスマスなどのパーティーシーンにぜひおすすめしたい、自慢のフライドチキンです。

外はカリッ!

中はジュワ〜とあふれる肉汁

「カリジュワフライドチキン」は衣のつけ方や加熱方法にもこだわっています。衣を薄くつけて揚げることで、カリッとした歯触りとサクサクとしたクリスピーな食感に。衣に使用している粉もオリジナル配合にすることで、よりサクサクした食感にたどり着きました。

加熱方法は、焼き方などを工夫した独自の製法で肉汁を閉じ込め、ジューシー感を損ないません。サクサクの衣からはジューシーで濃厚な鶏肉の旨みが溢れだし、ひと口食べれば口いっぱいにおいしさが広がります。

本格派フライドチキンで、笑顔あふれるおいしいひと時をお楽しみください。



めっちゃ
はらナル〜





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。



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。



いなり寿司

おいしいわけ

- ◆焼きあごだしと醤油の旨味、すっきりとした甘さの甜菜糖、大豆の旨味を楽しめる肉厚な油揚げ。
- ◆素材全てにこだわったいなり寿司です。



茶碗むし

おいしいわけ

- ◆かつお節・昆布だし・焼きアゴ・椎茸のエキスを重ねることで香り高い味わいに仕上げました。



なかぎょう

おいしいわけ

- ◆つゆにあごだしの風味が香るそばです。
- ◆大きななかぎょうを贅沢に使用しました。



揚げ出し豆腐 和風あんかけ

おいしいわけ

- ◆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。



鍋

おいしいわけ

- ◆あごだし、かつお節で抜群のだし味。
- ◆鶏エキス、えびエキスの旨みがひろがります。



エビのおいしさ新発見!

2025.12.2>8
開催!

エビパデ・エブリデ・エビデリ FES 開催

Everybody, Everyday,
Shrimp Delicatessen.

おすすめ商品を紹介!



お魚コーナー

殻付き蒸しえび

えびのおいしさ、たっぷり。

世界有数のえびの海水養殖産地エクアドルで育ったバナメイえびを使用しています。旨み・甘味成分がたっぷりと詰まったえび本来の濃厚な味わいが魅力です。鮮度やサイズ感にもこだわり、食べ応え抜群で噛むたびにぷりっとした食感とジューシーな味わいが楽しめます。

他にもおすすめ商品がいっぱい!
ぜひいろいろ買ってみてネ!

おすすめエビデリをPick up!

ハーブ香る
海鮮アボカドピザ



えびとポテトの
黒アヒージョ仕立て



調理例 お魚コーナー

ぷりぷりえびと
根菜の黒酢あん



お魚コーナー

Party
シュリンプ



お魚コーナー

店内で手伸ばしたオリジナルピザ生地に、ジューシーなトマトソースやえび、アボカド、イカをのせ、ハーブとスパイスをふって焼き上げました。

※原信ノ内野店・関原店・宮岡店・四ヶ所店
ナルスノ柿崎店・大湯SC店・せきやま店・
にしやま店・浦川原店・能生町店は除きます。

むきえびと相性の良いポテトに、隠し味に醤油のコクを効かせたアヒージョ風ソースを合わせました。さっと炒めてお召し上がりください。

たっぷりのえびとさつま芋などの根菜に、コクのある黒酢あんを混ぜ合わせました。やみつきになる味わいで、おつまみにもおすすめです。

鮮やかな色目と強い甘みが特長の、そのまま召し上がれるえびです。お好みのソースと合わせて、パーティーメニューにもお使いいただけます。

Everybody, Everyday,
Shrimp Delicatessen.



Everybody, Everyday,
Shrimp Delicatessen.



えびと鮭の石狩鍋

旨みたっぷり、味噌仕立てのごちそう海鮮鍋です。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 327 kcal	約 7.6 g	約 20 分



材料(4人分)

殻付きバナメイえび..12尾	しめじ.....100g
極醸 塩銀鮭.....3切れ	えのき.....200g
アクシアル	長ねぎ.....1本
あじわい木綿とうふ	＜鍋つゆ＞
.....1丁(300g)	水.....7カップ
Hana-well	和風だしの素.....小さじ1
バタ練りこんにゃく(白)	味噌.....80g
.....1/2枚	みりん.....大さじ4
白菜.....300g	醤油.....大さじ4
大根.....200g	

作り方

- 1 バナメイえびは背ワタをとる。塩銀鮭は3等分に切る。
- 2 こんにゃくは下ゆでしてスプーンでちぎる。豆腐は8等分に切る。白菜はひと口大に切る。大根はいちよう切りにして下ゆでする。しめじは石突をとり、小房に分ける。えのきは石突をとり、半分の長さに切る。
- 3 長ねぎは斜め切りにする。
- 4 鍋つゆの材料を混ぜ合わせる。
- 5 鍋に1・2を並べ、4を入れ火にかける。火が通ったら長ねぎを加える。



里芋と鮭の揚げ物

ほくほく里芋とサクフワに揚げた鮭が美味! 冬の味わいをひと口で。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 230 kcal	約 1.7 g	約 40 分

※麒麟山サワーを除く

材料(4人分)

＜里芋の唐揚げ＞	＜鮭のフリッター＞
里芋.....220g	鮭切り身.....200g
片栗粉.....適量	塩・こしょう.....少々
揚げ油.....適量	薄力粉.....適量
おろししょうが.....大さじ1	卵.....1個
おろしにんにく.....小さじ1/4	揚げ油.....適量
a 醤油.....大さじ2	＜付け合わせ＞
砂糖.....小さじ1	ベビーリーフ.....1袋
マヨネーズ.....大さじ1	ミニトマト.....4個
	赤玉ねぎ.....100g
	＜麒麟山サワー(1杯分)＞
	麒麟山 伝統辛口.....90ml
	強炭酸水.....90ml
	レモン.....1/8個



作り方

- 1 里芋はひと口大に切り、火が通るまでゆでる。
- 2 大きめのボウルにaを入れて混ぜ、1を入れて、冷蔵庫に15分入れて下味をつける。
- 3 2の汁気を軽く切り、片栗粉をまぶす。180℃の揚げ油できつね色になるまで揚げる。
- 4 鮭は3等分に切る。塩・こしょうで下味をつける。
- 5 卵は卵黄と卵白に分ける。卵白はツノが立つまで泡立て、卵黄を入れて混ぜる。
- 6 鮭に薄力粉をまぶして5にくぐらせ、170℃の揚げ油で5分ほど揚げる。
- 7 ミニトマトは半分に切る。赤玉ねぎは薄切りにして水にはなす。
- 8 器に3・6を盛り付け、7・ベビーリーフを添える。
- 9 タンブラーに氷を入れ、麒麟山 伝統辛口を入れてマドラーで5回ほどかき混ぜ、強炭酸水を注ぐ。レモンは皮を下にむけて軽く絞ってから入れる。マドラーで1回かき混ぜる。



45年ぶりの通年新商品として誕生した純米吟醸酒。

精米歩合55%の五百万石と山田錦を使用し、穏やかな吟醸香とスムーズで柔らかな味わいが広がるのが特徴。

米の旨味を感じやすい純米酒でありながらも、「濃」綺麗なさっぱり洗い流す」の名が表すように、ライトで飲みやすく、飽きの来ない味わいに仕上げています。

純米吟醸 濃

Pure Sake
Junmai-ginjo Sai

越乃寒梅

新感覚の純米吟醸酒。

麒麟山 真珠の稔

kirinokanbai.co.jp
IG @koshinokanbai

QRコード

石本酒造株式会社
ISHIMOTO SAKE BREWERY

濃 [sai]

※お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

Kirinzan Brewery

今期限定

米づくり30周年記念酒

【麒麟山 真珠の稔】

地元農家と共に歩んだ酒米作りも早30年。その節目を祝い、パール婚になぞらえた輝かしいお酒「真珠の稔」をお届けします。

※一部店舗では取り扱いがございません。

まろやか×淡麗

【麒麟山 やわらか】

軽快でまろやか。

お米のやさしい旨味とさっぱりとした飲み口が人気の定番酒。

温めると味わいがより豊かになります。

淡麗×辛口

【麒麟山 伝統辛口】

やっぱ、いつもの!

麒麟山酒造の原点にして代表銘柄。

キレの良さと飲み飽きしない味わいが人気。(愛称「デンカラ」)

麒麟山酒造

TEL0254-92-3511 https://www.kirinzan.co.jp

〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町津川46

お酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中、授乳期の飲酒はお避けください。飲酒運転は法律で禁止されています。

えびのアヒージョ

ブリッとえびが主役! ガーリック香る具たくさんアヒージョです。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 469 kcal	約 1.5 g	約 15 分



材料(4人分)

むきえび	12尾	Hana-well	
アボカド	1個	エクストラバージン	
ブロッコリー	1/2株	オリーブオイル	
マッシュルーム	8個	オーガニック	100ml
ミニトマト	8個	塩	小さじ1/2
にんにく	1片	フランスパン	適量
赤唐辛子	1本		

作り方

- 1 えびは背ワタをとる。アボカドはひと口大に切る。ブロッコリーは小房に分ける。
- 2 にんにくはみじん切りにする。赤唐辛子は半分に切って種をとる。
- 3 フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れて火にかける。にんにくの香りがしてきたら赤唐辛子と塩・えび・マッシュルーム・ブロッコリーを入れて火が通るまで蓋をして煮る。ブロッコリーに火が通ったらアボカドとミニトマトを加え、塩(分量外)で味を調える。
- 4 フランスパンはスライスし、トースターで焼く。
- 5 3にフランスパンを添える。



YouTube 原信ナリス
レシピナビ公式チャンネルにて
レシピ動画公開中

鶏つみれとごぼうの鍋

ほっと染みる、鶏の旨みとごぼうの香り!

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 342 kcal	約 5.2 g	約 20 分



材料(4人分)

三種だし織りなす	長ねぎ1本
生鶏つみれ	水5カップ
.....小2パック(16個)	和風だしの素小さじ1
ごぼう	酒大さじ2
しめじ	醤油大さじ3
えのき	みりん大さじ2
エリンギ	塩小さじ1
アクシアル	柚子こしょう適量
あじわい木綿とうふ		
.....1丁(300g)		

作り方

- 1 ごぼうはささがきにして水にはなす。
- 2 しめじは石突をとり、小房に分ける。えのきは石突をとり、半分の長さに切る。エリンギは縦4〜6等分に切る。
- 3 豆腐は8等分に切る。
- 4 長ねぎは斜め切りにする。
- 5 鍋にaを入れて温める。
- 6 5に具材を入れ、火が通るまで煮る。好みで柚子こしょうを添える。



地元の契約栽培米【五百万石】を100%使用して醸した
「極上吉乃川」の書は、年末恒例「今年の漢字」を揮毫される清水寺 森清範貫主によるものです。

極上の一本

純米吟醸 極上吉乃川
キレのある
旨みの極み酒
爽やかで品のある香
りと、まろやかで深
みのある味わいです。

ワイングラスで
おいしい日本酒
アワード2024
プレミアム純米部門
金賞受賞

やや辛口 やや淡麗

特別純米 極上吉乃川
米の旨味を感じる
純米酒
口当たりなめらかな
米本来の旨味と香り
が生きるふくらみの
ある出来栄です。

全国醸酒
コンテスト2019
プレミアム醸酒部門
最高金賞受賞

やや辛口 やや淡麗

吟醸 極上吉乃川
酒造りひとすじ、
傑作の酒
さわやかな香りとツルツルとした
透明感のある口当たりです。

辛口 淡麗



新潟県長岡市撰田屋4-8-12
<https://yosinogawa.co.jp/>

全国新酒鑑評会 新潟県内最多金賞受賞 通算29回
関東信越国税局酒類鑑評会入賞 通算72回 首席第一位5回

※一部取り扱いのない店舗がございます。
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。

新潟のくらしに、朝日山。

幅広い世代から愛され続けている
新潟の定番酒「朝日山」。
辛口でキレが良く、
すっきりとした後味が特徴です。



春夏秋冬、日々折々の新潟の「乾杯」におすすめします。

新しい美味しさをお客様へ



新酒 ゆく年くる年

期間限定生産/数量限定

収穫したばかりの
酒米「五百万石」
100%使用
新酒の澄んだ香味が
楽しめる吟醸酒

大晦日の除夜の鐘と
ともに、ゆく年を振り返
り、くる年を望む時間
をお楽しみください。



※一部店舗では取り扱いがございません。
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。

金印 清酒 和楽互尊

良寛の里で醸す旨い酒

手経で美味しい地元の晚酌酒として親しまれています。やや辛口で旨みのある味わいです。冷やから熱燗まで、お好みでお楽しみください。



味わい・飲み方

大甘口		大辛口
濃		淡
厚		薄
ロック		熱燗

中越

池浦酒造株式会社

新潟県長岡市両高1538番地
<https://ikeura-shuzo.com/>

★平成21年度全国酒鑑評会 金賞受賞
 ★第93回関東信越国税局酒類鑑評会 吟醸酒の部 優秀賞受賞



お福正宗 上撰本醸造

米本来のまろやかなうまみ

穏やかな香りと米本来のまろやかな
まみが調和した味わいです。飲み飽きせ
ず、お燗にするとお層うまみが増す、晚
酌におすすめのお酒です。

味わい・飲み方

大甘口	大辛口
濃	淡
厚	薄
ロク	熱
冷	燗

中越

お福酒造株式会社

新潟県長岡市横枕町60番地
<https://ofuku-shuzo.co.jp>



★令和6醸造年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞蔵

★2025年全国醸酒コンテスト 熱燗部門 金賞受賞銘柄

寒菊清酒

新聞紙巻き

飲み飽きしない晩酌酒
2杯、3杯飲んでも飲み飽きしない辛口晩酌酒。刺身から鍋料理まで色々な料理と相性抜群。冷から燗までお楽しみいただけます。



味わい・飲み方

大甘口	大辛口
■	■
濃 厚	淡 薄
■	■
ロ ック	熱 燗
■	■


中 越

高の井酒造株式会社

新潟県小千谷市東栄3丁目7番67号
<https://hatsuumeko.jp>

★全国燗酒コンテスト2025 お徳打ちぬる燗部門 たかの井 清酒 最高金賞

★Kura Master 日本酒コンクール2025 たかの井 純米大吟醸 金賞



越の寒中梅

純米にがり酒 白姫

メロンのような香り広がるにがり酒
新潟県産の新米100%で仕込んだ、米の
旨味が生きているフレッシュな純米ににがり
酒メロンのようなフルーティーな香りと、独
特の濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。

味わい・飲み方

大甘口	大辛口
濃	淡
厚	薄
ロック	熱 燗

中 越

新潟銘醸株式会社

新潟県小千谷市東条1-8-39
<http://www.niigata-meijo.com>



**NIIGATA
MEIJO**

★2025蔵マスター 純米酒部門 プラチナ受賞



上善如水

純米吟醸

澄みきった水の如き日本酒

米の旨味はしっかり感じさせながら、
味わいはスツキリなめらか。フレッシュな
香りとふくらみのある味わいが楽し
めるお酒です。

味わい・飲み方

大甘口	<div style="width: 10%; background-color: #ff4500;"></div>	大辛口
濃 厚	<div style="width: 40%; background-color: #ff4500;"></div>	淡 薄
ロ ッ ク	<div style="width: 60%; background-color: #ff4500;"></div>	熱 例

中 越

白瀧酒造株式会社

新潟県魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地

<https://www.jozen.co.jp>



白瀧酒造

Shirahataki Sake Brewery



原信ナルスで
購入できる
日本酒

冬の食卓を彩る
日本酒で

酒の肴

とちお油揚げのピザ

1人分
約 238 Kcal

食塩
相当量約 0.3g

所要
時間約 15分

肉厚なお揚げでボリューム満点！

材料(4人分)


Hana-well
新潟県産大豆の
とちお油揚げ極厚造り 1枚
 ピザソース 大さじ4
 ビーマン 1/2 個
 玉ねぎ 40g
 アクシアル ハーフベーコン 2枚
 アクシアル
 ナチュラルミックスチーズ 40g




作り方

- ① とちお油揚げは半分の厚さに切る。
- ② ビーマンは輪切りにする。玉ねぎは薄切りにする。
ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ ①の表面にピザソースをぬる。
- ④ ③に玉ねぎ・ベーコン・チーズ・ビーマンをのせる。
- ⑤ ④をトースターに入れ、チーズがとろけるまで焼く。

ご家庭で お燗する方法




湯 煎



鍋に湯を沸かして火を止め、徳利に入れたお酒を首までつけて温めます。
ゆっくりと温度があがるので、もっともお酒に優しく、風味を壊さない方法と言えます。

電子レンジ



マグカップのような形の容器にラップやお皿で蓋をしてお燗すると、お酒が対流することで温度ムラが少なくなり、香気成分も逃げません。
熱くなりすぎないように、機種により加温する時間に注意が必要です。

本醸造 鮎正宗

丁寧な造りで醸された
飲み飽きしないお勧め定番酒

すっきりとした口当たりの後に、まろやかな旨味の余韻が広がるお酒です。お燗酒としてもお勧めです。皆様のおかげで今年で創業・５０年を迎えました



味わい・飲み方

大甘口		大辛口
濃		淡
口		熱

上越

鮎正宗酒造株式会社

新潟県妙高市大字猿橋636

<https://ayumamasune.com>

(鮎正宗で検索)



君の井
純米吟醸
新潟県妙高市

君の井 純米吟醸

穂やかで軽やかな旨味の酒
 新潟県産五百萬石を100%使用し
 た、穂やかで軽やかな旨味の純米吟醸
 酒と食全般に寄り添う新潟らしい飲み
 飽きしないお酒です。穂やかな旨味の
 中にキリっとした後味。冷やからお楽しみ。

味わい・飲み方

大甘口	<div style="width: 20%; background-color: #007bff; height: 10px;"></div>	大辛口
濃厚	<div style="width: 40%; background-color: #007bff; height: 10px;"></div>	淡麗
ロック	<div style="width: 60%; background-color: #007bff; height: 10px;"></div>	熱燗

上越

君の井酒造株式会社

新潟県妙高市下町3-11
<http://www.kiminoi.co.jp>

我が家の簡単酒の肴

■この時は湯豆腐です。簡単にお湯の中で豆腐をゆでてめんつゆを薄めて食べるだけですが、薬味はねぎ、かつお節、ごま、七味とこだわります。

(女性)／ご利用店舗 原信寺島店

■長辛に片栗粉と小麦粉を混ぜてつけ、油で揚げる。酒、醤油、砂糖で甘辛くしたタレをからめ、ごま、あればくるみを砕いてパラパラとかける。

(女性)／ご利用店舗 原信中野店

■開いた油揚げにソーセージとスライスチーズをのせ、くるくと巻く。トースターまたはフライパンで焼くだけ。カリカリトロトロで和と洋が融合し、日本酒にもピッタリです。

(女性)／ご利用店舗 ナルス北城店

■明太子とマヨネーズを和えたものを厚揚げにのせ、トースターで焦げ目がつく程度に焼く。

(女性)／ご利用店舗 原信美守店

■最近ハマっているのが酒かす。クリームチーズと混ぜてブラックベッパーをひと振りしたものをクラッカーにのせて、和でも洋でもいいおつまみです。

(女性)／ご利用店舗 原信村上インナー店

■厚揚げを棒状にカットし、うす切り肉を巻く。フライパンで焼き色をつけ、好みの味で食べる。

(女性)／ご利用店舗 ナルス南高田店

■市販の焼きちくわにサラミ、チーズ(スティック)を入れ、食べやすい大きさにカット。時間のない時よく作ります。

(男性)／ご利用店舗 原信錦町店

■刺身用のたこみじん切りにした長ねぎにめんつゆとごま油を和えたら完成です。簡単でよく作ります！

(女性)／ご利用店舗 原信荒川店



にがり酒 五郎八

田舎酒座のにがり酒

新潟県産米・100%使用。お米の粒々とした口あたりと、濃厚でコクのある味わい。あったかい鍋料理が恋しくなったら、こーいちばんは、やっぱり五郎八で。



味わい・飲み方

大甘口	大辛口
濃	淡
厚	薄
ロック	熱燗

下 越

菊水酒造株式会社

新潟県新発田市島潟750
<https://www.kikusui-sake.com>

★令和7年5月 全国新酒鑑評会 二王子蔵 金賞受賞、節五郎蔵 入賞

★第95回関東信越国税局税務類鑑評会 吟醸酒部 節二王子蔵 優秀賞





北雪 金星

創業の酒

キレ良く、飲み飽きしないすっきりとした辛口。お燗から冷酒まで幅広い、どんな料理とも合う最高の中酒です。

味わい・飲み方

大甘口		大辛口
濃		淡
厚		薄
ロック		熱 燗

佐 渡

株式会社北雪酒造

新潟県佐渡市徳和2377番地2
<https://sake-hokusetu.com>


★第96回関東信越国税局酒類鑑評会
 純米吟醸酒の部 北雪 純米大吟醸 優秀賞

★全国燗酒コンテスト2025 お値打ちめる燗酒部門「北雪 金星」金賞

日本酒

プレゼント あります!!

年末お届け予定 (12月15日締切)
20ページをご覧ください。



味わい・飲み方の目安

<味わいの目安>
辛口・甘口・濃厚・淡麗の目安になります。

大甘口	甘口	やや甘口	普通	やや辛口	辛口	大辛口
-----	----	------	----	------	----	-----

濃 厚 やや濃厚 普 通 やや淡麗 淡 麗

<飲み方の目安>
色がついているところ(例:ロック)がおすすめの飲み方です。

ロック	冷めて [氷を入れる]	常 温 [15℃]	ぬる間 [40℃]	上 間 [45℃]	熱 間 [50℃]
-----	----------------	--------------	--------------	--------------	--------------

**※掲載商品は、一部の店舗では取り扱い
がございません。**
また、品切れの際はご容赦下さい。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、
酒類を販売いたしません。

おは20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。
お酒はいろいろ適量を、妊娠や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発
育に影響するおそれがあります。

えびの濃厚トマトソースパスタ

濃厚トマトソースにえびの旨みがとろける、贅沢なひと皿です。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 730 kcal	約 3.2 g	約 20 分



材料(2人分)

ニップン	こしょう.....少々
オーマイプレミアム	カットトマト.....200g
もちっとおいしい	白ワイン.....50ml
スパゲッティ1.8mm..200g	生クリーム.....100ml
むきえび.....200g	オリーブオイル.....大さじ1
玉ねぎ.....100g	塩・こしょう.....少々
にんにく.....1片	イタリアンパセリ.....適量
塩.....小さじ1/2	※イタリアンパセリは一部店舗では取り扱いがございません。

作り方



- 1 むきえびは背ワタをとる。玉ねぎは薄切りにする。にんにくは潰す。
- 2 フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れて火にかける。にんにくの香りがしたら玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎが透き通ってきたらえびを加えて炒め、塩小さじ1/2・こしょう少々をふる。
- 3 えびの色が変わったら、2に白ワインを入れる。ひと煮立ちしたらカットトマトを入れて3分ほど煮る。
- 4 3に生クリームを入れ、塩・こしょう少々で味を調え、トロミがつくまで加熱する。
- 5 たっぷりのお湯に塩(分量外、1リットルに対して大さじ1)を入れ、スパゲッティを表示通りゆで、よく水気を切る。4に入れて和える。
- 6 器に5を盛り付け、イタリアンパセリを飾る。



パスタは「麺」で、
もっとおいしくなる!



オーマイプレミアム「もちっとおいしいスパゲッティ」

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

パリパリチキンステーキ

クリスマスといえばチキン! フライパンで手軽に作れます。

栄養成分(1人分)	エネルギー	食塩相当量	所要時間
	約 744 kcal	約 2.4 g	約 20 分



買い物のコツ!

ジューシーでコクのある鶏もも肉。淡白でさっぱりとした鶏むね肉に比べて脂身があるので旨みもあり、ステーキや唐揚げなどに向いています。部位ごとの特長を活かすことでより肉料理を楽しむことができます。

材料(2人分)

鶏もも肉.....2枚	ほうれん草.....100g
塩.....小さじ1/2	パプリカ(赤).....1/2個
こしょう.....少々	バター.....10g
サラダ油.....大さじ1	塩・こしょう.....少々
	フライドポテト.....適量

<付け合わせ>

作り方



- 1 鶏もも肉は余分な脂をとり除き、厚さが均等になるように開く。塩・こしょうする。
- 2 フライパンにサラダ油を温め、1を皮目から入れる。アルミホイルをのせて鍋の底など平らなもので押しながら中火で焼く。
- 3 皮目に焼き色がついたら返し、蓋をして火が通るまで5分ほど弱火で焼く。最後に裏返して、アルミホイルをのせて鍋の底など平らなもので押しながら、皮がパリッとなるまで焼く。
- 4 ほうれん草はゆでて3cm長さに切る。パプリカは細切りにする。フライパンにバターを温め、ほうれん草とパプリカを炒め、塩・こしょうする。
- 5 器に3を盛り付け、4と加熱したフライドポテトを添える。





牛&鶏のミックスすき焼き

牛の深み&鶏のまろやかさ。味わい重なる贅沢すき焼きです。

エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 766 kcal	約 4.0 g	約 20 分



作り方

- 1 鶏もも肉は余分な脂をとり除き、ひと口大に切る。
- 2 白菜は茎と葉に分ける。茎は3cm長さのそぎ切りにする。葉は3cm長さに切る。椎茸は飾り切りにする。
- 3 長ねぎは斜め切りにする。
- 4 春菊は葉を摘む。えのきは石突をとり、半分の長さに切る。
- 5 しらたきは下ゆでする。焼とうふは8等分に切る。
- 6 鍋に牛肉・鶏肉・2・3・4・5を盛り付け、すき焼きのたれを入れて煮る。
- 7 卵をつけながら食べる。

材料(4人分)

牛肉すき焼き用 200g
 鶏もも肉 1枚
 白菜 300g
 椎茸 4枚
 長ねぎ 1本
 春菊 1束
 えのき 200g
 Hana-well
 バタ練りしらたき(白) 1袋(150g)
 Hana-well
 なめらか食感の
 焼とうふ..1丁(200g)
 すき焼きのたれ 150ml
 卵 4個

サーモンのヴェリーヌ風

サーモンのとろける美味しさを、ドレッシングでさっぱりと!

エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 222 kcal	約 0.9 g	約 10 分

作り方

- 1 ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- 2 サーモンはドレッシング大さじ2をかけて下味をつける。
- 3 アボカドは角切りにしてボウルに入れ、ドレッシング大さじ2を入れて漬す。
- 4 玉ねぎはみじん切りにしてキッチンペーパーで包み、水洗いする。
- 5 器にアボカド・玉ねぎの順に盛り付け、サーモンをのせる。
- 6 5にイタリアンパセリを飾る。お好みで残りのドレッシングをかける。

材料(4人分)

サーモン切り落とし 100g
 アボカド 1個
 玉ねぎ 50g
 イタリアンパセリ 適量
 <ドレッシング>
 塩 小さじ1/2
 酢 大さじ1
 サラダ油 大さじ4
 こしょう 少々
 ※イタリアンパセリは一部店舗では取り扱いがございません。



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

三品で簡単おせち

じんわり幸せ、旨みしみの煮しめでめでたい新年を!

エネルギー	食塩相当量	所要時間
約 298 kcal	約 4.7 g	約 30 分

※戻す時間除く

材料(4人分)

<煮しめ>
 鶏もも肉 200g
 里芋 2個
 れんこん 50g
 ごぼう 40g
 人参 30g
 干し椎茸 2枚
 Hana-well
 バタ練りこんにゃく(白) 80g
 いんげん 4本
 梅型人参(飾り用) 4枚
 サラダ油 大さじ1
 水 300ml
 越のむらさき 大さじ5
 <市販品>
 伊達巻き 適量
 昆布巻き 適量

作り方

- 1 鶏肉はひと口大に切る。里芋は皮をむいてひと口大に切ってさつとゆでる。れんこん・ごぼうは乱切りにして水にはなす。人参は乱切りにする。干し椎茸は戻して2等分に切る。こんにゃくはスプーンでひと口大にちぎる。
- 2 いんげんは下ゆでして水にはなし、3等分に切る。梅型人参はやわらかくなるまでゆでる。
- 3 鍋にサラダ油を温め、鶏肉を炒める。ごぼう・れんこん・人参・干し椎茸・こんにゃくの順に入れて炒め、水と越のむらさきを加えて煮る。ひと煮立ちしたらアクをとり、里芋を加えて煮汁が1/3量ほどになるまで煮詰める。
- 4 仕上げに2を加える。
- 5 器に食べやすく切った伊達巻き、昆布巻き、煮しめを盛り付ける。



特選かつおだし **越のむらさき**

万能調味料として好評 1ℓ

厳選したかつお節を使って仕上げてあります。あらゆる用途にお使いいただけます。

美味しさそのまま 密封ボトル 450ml

40年以上愛されている「特選かつおだし 越のむらさき」の美味しさをそのまま密封しました! プッシュタイプの密封ボトルが酸化を防ぎ、一滴からたっぷりまで自在に調整できます。

だししょうゆ 味[あじ] 塩分 12%

手軽な万能調味料として人気 1ℓ

かつお節・昆布・しいたけ、3つのだしのよくきいた便利な濃厚調味料です。煮物、鍋もの、焼肉、すきやき、めんつゆ、天つゆ、しょうゆ赤飯に。

越のむらさき

〒940-1105 新潟県長岡市撰田屋3丁目9-35
 ☎(0258)32-0159 越のむらさき 検索
<https://www.koshi-no-murasaki.co.jp/>

江戸から今日まで
 伝統のまごころ醤油





生姜醤油の海鮮みぞれ鍋

生姜醤油で引き立つ、海鮮とおろしの上品な鍋です。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約230kcal	約6.2g	約20分

作り方



- 1 塩たらは3等分に切る。えびは背ワタをとる。
- 2 白菜はひと口大に切る。しめじは石突をとり、小房に分ける。椎茸は石突をとり、切れ目を入れて4つにさく。
- 3 豆腐は8等分に切る。
- 4 長ねぎは斜め切りにする。
- 5 大根はすりおろして水気を切る。
- 6 鍋に生姜醤油鍋用スープを入れ、火にかける。1・2・3・つみれを入れ、火を通す。
- 7 6に長ねぎを入れ、最後に大根おろしをのせる。

材料(4人分)

塩たら.....4切れ
魚屋の生つみれ(えび入り).....8個
殻付きバナメイえび.....8尾
白菜.....200g
しめじ.....100g
椎茸.....6枚
アクシアル.....1丁(300g)
あじわい木綿とうふ.....1丁(300g)
長ねぎ.....1本
大根.....300g
新潟長岡風生姜醤油鍋用スープ.....1袋

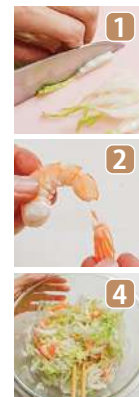


えびと白菜のマリネサラダ

えびの甘みと白菜のシャキシャキ食感が絶妙!

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約139kcal	約1.0g	約15分

作り方



- 1 白菜は細切りにする。
- 2 ボイルえびは尾をとる。玉ねぎは薄切りにする。
- 3 ボウルにドレッシングの材料を入れ、混ぜ合わせる。
- 4 3に1・2を入れ、白菜がしんなりするまでマリネする。
- 5 器に4を盛り付け、パセリをふる。

材料(4人分)

白菜.....200g
ぷりぷりボイルえび.....12尾
玉ねぎ.....50g
パセリみじん.....適量
<ドレッシング>
塩.....小さじ1/2
酢.....大さじ2
サラダ油.....大さじ4
こしょう.....少々

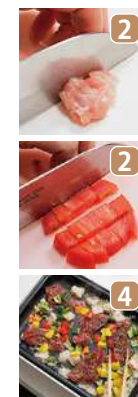


スパイス★焼肉のパーティーパエリア

ジューッと香ばしい! スパイス★焼肉で豪快パエリアをどうぞ。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約522kcal	約1.6g	約60分

作り方



- 1 米は研いでザルに上げ、水気をきる。
- 2 玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。鶏もも肉はひと口大に切り、塩・こしょうする。ピーマン・パプリカ・トマトは1cm角に切る。
- 3 aを合わせる。
- 4 ホットプレートにオリーブオイル大さじ1を入れ、玉ねぎ・にんにくを炒める。玉ねぎが透き通ったら鶏肉・スパイス★焼肉・ピーマン・パプリカを加えてざっと炒め、塩・こしょうする。オリーブオイル大さじ1を足し、1の米を入れて炒める。米が透き通ってきたら3を入れ、沸騰させる。
- 5 4の表面を平らにして、トマトを入れて蓋をする。弱火で30~40分蒸し煮にする。火を止めて5分蒸らす。食べるときにレモン汁をかける。

材料(4人分)

米.....2カップ
玉ねぎ.....50g
にんにく.....1/2片
鶏もも肉.....100g
塩・こしょう.....少々
秘伝ブレンドスパイス★焼肉
牛リブロース(味付け肉).....200g
ピーマン.....1個
パプリカ(赤・黄).....各1/2個
トマト.....小1個
塩・こしょう.....少々
オリーブオイル.....大さじ2
白ワイン.....50ml
水.....450ml
固形コンソメ
スープの素.....1個
a 塩.....小さじ1/2
こしょう.....少々
カレー粉.....大さじ1.5
チリパウダー.....小さじ1
レモン.....適量



大学かぼちゃ

外はカリッ、中はほっくり! 大学芋はかぼちゃでも美味。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約183kcal	約1.3g	約15分

作り方



- 1 かぼちゃはひと口大に切る。160℃の揚げ油で火が通るまで揚げる。
- 2 フライパンにaを入れて加熱し、トロミがついてきたら1のかぼちゃを入れて絡める。
- 3 器に2を盛り付け、ごまをふる。

材料(4人分)

かぼちゃ.....400g
揚げ油.....適量
砂糖.....大さじ5
a みりん.....大さじ5
醤油.....大さじ2
アクシアル
いりごま(黒).....小さじ1/2





伝統の味



新潟別撰堀川の蒲鉾(白)(赤) 和三盆伊達巻

※「新潟別撰堀川の蒲鉾(白)(赤)」は一部店舗では取り扱いがございません。

年末の取扱い商品です

丹精込めて作り上げた逸品です。
おせち料理に、伝統の味をどうぞ！

「新潟別撰堀川の蒲鉾」は魚肉を丹念に練り合わせてリテーナ成形で蒸し上げることで、プリプリした食感で歯ざわり良く仕上げました。おせち料理では紅白蒲鉾としてお祝いに彩りを添え、新潟の代表的な郷土料理「のっぺ」をはじめ、幅広い料理にご利用いただけます。

「和三盆伊達巻」は魚肉に鶏卵を加えて丹念に練り合わせ、和三盆を使用することですっきりした甘さに焼き上げた伊達巻です。

株式会社堀川 <https://www.horikawa-corp.co.jp/>

伝承の味



伊達巻(大) 錦玉子(小)板付

※「伊達巻(大)」は一部店舗では取り扱いがございません。

年末の取扱い商品です

昔ながらの製法でつくる伊達巻と
彩りを添える錦玉子

「伊達巻(大)」は、昔ながらの蒸し焼き製法で一本一本丹念に造りあげ、お菓子のカステラのようにふんわりソフトで、かつしっかりと弾力のある食感に仕上げました。生卵を使用し、卵の風味と魚肉の旨みが引き立ち、コクのある味わいの伊達巻です。

「錦玉子(小)板付」は、上品な甘さと、とろけるように広がるなめらかでしっとりとした口当たりが自慢の錦玉子です。黄身と白身の二層の色合いが、重箱の中に彩りを添えます。おせち料理やお茶うけにもご利用ください。

伏見蒲鉾株式会社 <https://www.fushimikamaboko.co.jp/>

年末の取扱い商品です

お正月は
幸福願って年神様をおもてなし

蒲鉾は、日の出の象徴。紅は慶び、白は神聖を意味し、おせち料理が庶民に定着した江戸時代には「鯛」で作られていました。「紀文鯛入り蒲鉾 新春」は、魚本来の旨みと鯛を加え、紀文の技術の粋をこらしてしなやかな食感と風味に仕上げました。

伊達巻は、しっぽく料理「カステラかまぼこ」が江戸に伝わり、伊達者たちが着るドテラに似ていたことで伊達巻と呼ばれるようになったと謂われています。「紀文鯛入り伊達巻 福祿すだれ巻 小」は独自の技術により、まろやかで深みがあり、しっとりふんわりとしたカステラ風の伊達巻です。

株式会社 紀文食品 <https://www.kibun.co.jp/>

おせち商材は12月25日頃よりお取り扱いいたします。数に限りがございます。

鯛入り



鯛入り蒲鉾 新春(白)(紅) 鯛入り伊達巻 福祿すだれ巻 小

※「鯛入り蒲鉾 新春(白)(紅)」は一部店舗では取り扱いがございません。

ストックに便利



お茶づけ海苔 8袋入 さけ茶づけ 6袋入 梅干茶づけ 6袋入

多忙な年末年始の疲れた心と体に。
ホッと温まる便利アイテム

昔から親しまれているお茶づけが美味しく作れる永谷園のお茶づけシリーズは、あられと海苔の香ばしさと、お湯をかけるだけの手軽さで、忙しい朝は体を温めて、あたま、からだ、おなかのスイッチON。お茶づけはササッと食べられるので、朝が苦手なお子様にもぴったり。定番の鮭や梅、目玉焼きやサラダチキン等の色々な食材のトッピングをしても楽しむことができます。ちょっと小腹がすいたときや、お酒を飲んだ後の締め、受験勉強のお夜食にもおすすめです。いつもあなたのそばにいる、お茶づけのロングセラー商品です。

株式会社永谷園 <https://www.nagatanien.co.jp/>

クリスマスガトーショコラ

しっとり濃厚。カカオ香る至福のスイーツです。

栄養成分(全量)		
エネルギー	ナトリウム	所要時間
約1,844kcal	約320mg	約50分



作り方



- 薄力粉とココアパウダーは合わせてふるっておく。
- チョコレートは刻み、バターと合わせて湯煎にかけて溶かす。
- 卵は卵黄と卵白に分ける。ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を少しずつ入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。2を入れて混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- 3に1を入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
- 別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながら、ツノが立つまで泡立て器で泡立てる。
- 4に5を入れ、さっくりと混ぜ、型に流し入れる。
- 160℃に予熱したオーブンで30分ほど焼く。
- 7の粗熱がとれたら型からはずす。冷ましてホイップクリームを絞り、いちごとミントを飾る。

材料(18cm丸型1個分)

- 薄力粉 20g
- ココアパウダー .. 50g
- チョコレート 80g
- 無塩バター 50g
- 卵黄 3個分
- グラニュー糖 70g
- アケシアル
- あじわい牛乳 50ml
- 卵白 3個分
- グラニュー糖 30g
- ホイップクリーム
- 適量
- いちご 10個
- 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。

おせち料理や新年のごちそう作りに欠かせない商品をご紹介します！
忙しい年末には、いつでも食べられる商品があると便利です。



HAPPY NEW YEAR



あなたの街の 原信 デジカメ通信



今回のお店は 美沢店 です

店長の「よしだ」です！



こんな
お店です

美沢店はショッピングセンター「アクロスプラザ長岡」の中にあります。2010年3月にオープンしてから長きに渡り地域のお客様にご愛顧いただき、より便利で快適にお買い物いただける店舗を目指し、今年9月にリフレッシュオープンしました。お客様のご期待を超えるお店にまいります。



デザートコーナーに新ブランド

黄色いマークが目印の「ポン・デ・パンチュール」のコーナーが誕生しました。プリンやチーズケーキなど豊富なスイーツを販売しています。おやつやご褒美にいかがですか。



ローストビーフデリ

寿司や丼、油そばなど、多彩なメニューとローストビーフを組み合わせた、オリジナル商品が人気です。独自の惣菜で、お買い物の楽しさを提供します。



サラダで健康的な生活

毎日(365)×朝昼晩(3)、手軽に野菜を食べてもらいたいという思いから、彩り豊かなサラダを取り揃えています。おかずにもごちそうにもなるのでおすすめです。

お料理紹介
[簡単料理]

鮭のあら汁



ポイント

そのまま使える豚汁・けんちん汁用セットで手軽に作れます。おろししょうがを少し加えるだけで、香りよく身体も温まります。



かいまさん

材料(2~3人分)

鮭のあら 1パック
豚汁・けんちん汁用
セット(野菜水煮)
..... 1パック
長ねぎ 1/2本
しめじ
(お好みのきのこ) .. 適量
水 800ml
和風だしの素 小さじ1
酒 大さじ2
味噌 大さじ3
おろししょうが 少々
アクシアル
カット小ねぎ刻み .. 少々

作り方

- 1 長ねぎは斜め切りにする。しめじは石突をとり小房に分ける。
- 2 鍋に水800mlを入れて火にかけ、沸騰したら鮭を入れてアクをとりながら煮る。
- 3 2に和風だしの素・酒を加え、具材を入れて中火で5~6分煮る。
- 4 鮭に火が通ったら火を弱め、味噌を溶き入れる。仕上げにおろししょうがを加えて軽く混ぜる。
- 5 器に4を盛り付け、小ねぎをのせる。

木崎小学校
3年生

2025. 10月27日
実施

自分たちで育てたさつま芋
新潟市北区特産品
「しるきーも」を使って
2品調理！

メニュー
紹介



- しるきーもの
ごま和え
- しるきーもと
ウインナーの
炒め物

家庭で包丁を使ったことのある子どもたちが多数！正しい扱い方を学びます。



炒める

固いしるきーもは
刃元を使うと
切りやすい



最初にきゅうりで練習！



しるきーもは火が通ると
鮮やかな黄色になるね



自分たちで育てた食材で
調理するとおいしさが増すね！



和え物の完成！

ゆでる



ゆで方も
おさらいして
バッチリだよ



木崎小学校
1年生

2025. 10月31日
実施

初めての調理実習！
下ごしらえした食材を
使って仕上げました。

メニュー
紹介

- キャベツと
ささみの
ごま酢和え



ゆでたささみを
手でさくよ



計量はスプーン
ギリギリまで



ゆでたキャベツは甘いね



みんなで順番に和えようよ



料理のコツを教わりながら、
真似して作ってみよう！



おいしくできたよ！
もっといろいろ
作ってみたいな



後片付けも自分たちで！



高く盛り付けると
おいしくみえるよ



弁当の日

野菜を使っ
て

お弁当おがず

を作ろう！！

新潟市立木崎小学校では「弁当の日」の取り組みとして、学年ごとに調理実習や地元食材の学習をしています。10月末に3年生と1年生の調理実習が行われ、お弁当おがず作りに挑戦しました。



講師は新潟調理師専門学校
の吉田奈美先生です。
学年に合わせた内容で丁寧
に分かりやすく教えていた
だきました。

弁当の日
プロジェクト

原信・ナルスと、当社が加盟するCGCグループは『弁当の日』を応援しています

冬の贈りもの

Winter Gift

パンフレットの
お申し込み期限

2025
12/18 木
まで

ネットで簡単

冬のギフトは

ネットがおすすめ!

ネット限定商品も多数掲載!

商品の一部ご紹介



※写真はイメージです。
ティーバンミン
ナッコブセ鍋



※写真はイメージです。
うなぎ工房
3種のおこわ食べ比べ



※写真はイメージです。
ゴディバ
チョコレートケーキ



※写真はイメージです。
ゴディバ
アイスコレクション



※写真はイメージです。
アンリ・シャルパンティエ
ひょうご五穀豊穡アソート

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

5%、10%オフ! ※一部商品を除く

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!



GO!!



原信ナルスアプリ

もっと便利に!
もっとお得に!

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/>



応募方法



*ハガキでのご応募

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おすすめ作り置きおかずレシピ(2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、下記宛先までご応募ください。

※プレゼント当選の有無に関わらず、読者アンケートに掲載させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

宛先

〒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「12月号プレゼント」係



*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 ①～③2025年12月15日(月)《年末お届け予定》 ④・⑤2025年12月31日(水)

ハガキ:当日必着 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。

※①～③はお酒です。ご応募は20歳以上に限定させていただきます。ご了承ください。

1 朝日酒造

朝日山 千寿盃
(720ml×1本)



お酒
3名様

2 鮎正宗酒造

本醸造 鮎正宗
(720ml×1本)



お酒
3名様

3 池浦酒造

清酒 和楽互尊
金印
(720ml×1本)



お酒
3名様

4 石本酒造

越乃寒梅 さい
純米吟醸 麗
(720ml×1本)



お酒
3名様

5 お福酒造

お福正宗
しぼりたて新酒
(720ml×1本)



お酒
3名様

6 菊水酒造

にがり酒 五郎八
(720ml×1本)



お酒
3名様

7 君の井酒造

君の井
純米吟醸
(720ml×1本)



お酒
3名様

8 麒麟山酒造

麒麟山
伝統辛口
(720ml×1本)



お酒
3名様

9 白瀧酒造

上善如水
純米吟醸
(720ml×1本)



お酒
3名様

10 高の井酒造

寒菊 清酒
新聞紙巻き
(1.8L×1本)



お酒
3名様

11 新潟銘醸

越の寒中梅
純米にがり酒
白姫
(720ml×1本)



お酒
3名様

12 北雪酒造

北雪 金星
(720ml×1本)



お酒
3名様

13 吉乃川

吟醸
極上吉乃川
(720ml×1本)



お酒
3名様

14 ニッポン

オーマイプレミアムもちっ
とおいしいスパゲッティ2個
セット(1.5mm600g×1個、
1.8mm600g×1個)



5名様

15 越のむらさき

しょうゆセット(越のむらさ
き密封ボトル450ml×1
本、減塩だししょうゆ密封
ボトル380ml×1本)



5名様

(順不同)

次号予告 1月1日(木)より店頭設置予定です。

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統計解析、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、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/レシピナビ編集室 電話 (025) 284-1737

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

二〇二六年
お正月

おせち

Harashin パ
原信 プルス
Axial
アキシャル

ご予約締切日

2025年12/25(木)

お渡し日

2025年12/31(水)

- ※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。
- ※商品によってご予約締切日が異なりますのでご注意ください。
- ※店頭渡し商品は10時～19時のお渡しとなります。
- ※宅配の場合はご予約締切日が早くなっています。ご注意ください。
- ※宅配のお届け時間の指定は出来ません。
- ※おせちはすぐにお召し上がりいただける状態でお渡しいたします。

- ご予約は専用ご予約申込書をご利用下さい。
- 商品の仕様は一部変更させていただく場合があります。
- 詰め合わせ内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

ご予約特典

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!!

宅配で
ご予約

【店頭】ご予約受付時に
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!!

※有効期限:2026年1月31日(土) ※一部割引除外商品がございます。

ご予約
承り中



▲店頭受取予約

スマホで予約

ネットで簡単! 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>



▲宅配予約

詳しくは店頭設置のパンフレットをご覧ください。



レシビナビは、環境にやさしい
植物油インキを使用しています。