

おすすめ情報

4月おすすめ商品

1. 神尾食品 桜ごはんの素《桜ずし用》(一升用) 450g 1袋 1,320円



- ◇ 神奈川県西部地区《時期・収穫量により神奈川県以外の国内産に変更になる場合があります》を主な産地とした桜の塩漬けを使用した桜ごはん(桜寿司)の素です。野菜色素を使用し、薄いピンク色に染まり、春らしさを演出します。下記「桜花漬(軸取り)」を1~2輪のせていただければ、一層華やかになります。
- ◇ 米1.5kg~2.2kg(1升~1.5升)分の固めに炊き上げたごはん(約3~4.4kg)を冷ましながらかき混ぜ、調味液をむらなく混ぜ込んでください。炊き上がりすぐの熱いご飯に混ぜ込むと紫色に変色することがありますので、冷ましながらかき混ぜてください。ちらし寿司の具材と共に混ぜ込んでいただくと一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ◇ 季節商品のため、納品の2週間前迄にご注文下さい。

2. 神尾食品 桜花漬(軸取10mm)200輪 220g 1袋 2,850円



- ◇ 神奈川県西部地区で収穫された八重桜を梅酢と塩で漬け込んだ商品です。桜ご飯、桜茶、お菓子の材料のトッピングなどにご利用ください。
- ◇ 出荷段階において徹底した選別を行い製品化していますが、40枚の花びらの中に小さい虫が混入

している場合がありますので、洗浄してからご使用下さい。また、軸(枝)部分が 10mm 付いており、可食部です。

◇ 季節商品のため、納品の 2 週間前迄にご注文下さい。

3. 味の素フック お祝い紅白ゼリー 約 45 g 1 個 57 円【40 個以上 1 個単位注文】

卵・乳原料不使用!  
お祝いごとにぴったりな紅白ゼリー

GFC344 受注生産品

### お祝い紅白ゼリー

いちごゼリーとホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで作ったホイップクリームをトッピングした、お祝いごとにぴったりな紅白のゼリーです。

規格・荷姿 [40個入]×3合 \*約45g/個 紙スプーン付

調理方法 自然解凍 冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間30分 室温解凍(約25℃):約1時間30分

卵・乳原料不使用  
カルシウム入り

豆乳ホイップクリーム  
いちごゼリー  
ホワイトゼリー

お渡し価格  
円/個

ご注文締切日

|                     |   |      |   |   |
|---------------------|---|------|---|---|
| お祝いケーキ<br>(いちごショート) | ~ | 逆使用分 | 月 | 日 |
| お祝い紅白ゼリー            | ~ | 逆使用分 | 月 | 日 |

●容器の素材は、すべて「紙」を使用

◇ いちごゼリーとホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで作ったホイップクリームをトッピングしました。お祝いごとにぴったりな紅白のゼリーです。冷凍状態でお届けいたします。自然解凍してお召し上がりください。アレルギー表示は大豆のみとなります。

◇ 4月4日(水)以降納品分→**3月15日(木)注文締切**