



日頃より弊社商品をご愛顧いただき心より御礼申し上げます。

さて、本号では、夏期商品と、一足先に秋のおすすめ商品をご案内させて 頂きます。

商品のお問い合わせにつきましては、【営業担当】大沼(090-8423-0288)、曳地(080-1664-0303)、【内勤】増井・大槻(024-534-2168)までご連絡下さいます様お願い致します。

□ 肉じゃが □



お盆・お彼岸の煮がはこちら

規格:3330g

煮物では定番品の肉じゃがはこれからの季節におすすめです。 お弁当のおかずとしてもご販売頂けます。

ロ ジャージャー麺 ロ



キャベツ入りでリニューアル

規格:2130g

秋の食欲米飯メニューとしておすすめです。キャベツ入りのリニューアル商品となります。

ぶなしめじの本格チャプチェ



秋は誰でリレーできます

規格:1780g

もちもち食感の春雨は九州産薩摩芋でん粉使用です。ごま油が効いた特製だれとの相性は抜群です。

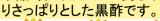
口 鶏と根菜の黒酢炒め 口



女性に嬉しい国産黒酢

規格:1830g(10食取り)

単品・弁当として10食取りになります。残暑にぴった







残暑の8月・秋商品が始まる8月

ロ 小松菜としめじのお浸し ロ



規格:1200g こだわりの白だしを使用し、小松菜のシャキシャキと した食感を生かした商品です。 □ 具だくさんの五目煮 □



規格:3460g 具だくさんで風味豊かな煮物です。お盆の時期には大 パック盛りが人気です。



秋の中華アイテム

- ●若鶏と根菜の甘酢あん
- ●鶏と根菜の黒酢炒め
- ●ふなしめじの本格子やでチェ
- **●麻婆茄子**



秋の米銀アイテム

- ●野菜と豚肉の味噌炒め重
- ●太麺あんか、川焼きどぼ
- ●茄子の肉味噌井
- ●田舎きんびら (副菜として)

